



ENTRADAS

CHICHARRÓN DE PORKBELLY

Acompañado de salsa chicharronera (salsa tatemada cítrica) poco picante, guacamole, limón y cilantro. \$480 mn

OSTIONES AGUACHILE

Ostión de bahía falsa estilo aguachile. \$300 mn

ATÚN MARACUYÁ

Cubos de atún aleta amarilla, guacamole, salsa agridulce de maracuyá y aceite de ajo. \$320 mn

QUESO FUNDIDO | \$280 mn

Agrega champiñones | +\$20 mn

Agrega carnitas | +\$70 mn

Agrega pulpo | +\$100 mn

TUÉTANO

Tataki de res, cremoso aguacate y cebolla curtida. \$300 mn

TACO DE PICANHA

Roast beef de picanha con kimchi de zanahoria, cebolla y chile serrano en Juliana.

Acompañado de aguacate. \$280 mn

JOCOQUE CON BETABELES

Betabeles al rescoldo, jocoque recién hecho, salsa macha, miel de abeja y hojas de menta. Acompañado de tostadas de pan lavash. \$200 mn

CEVICHE DE CAMARÓN Y CALLO

Ceviche mixto (camarón, pulpo y callo) salsa hecha con caldo de camarón, verduras en Juliana, pepino, jícama y cebolla. Acompañado de tostadas azules con ajonjolí. \$420 mn

TOSTADA DE SALMÓN DIVORCIADO

Aguachile rojo y verde, con pimientos, aguacate y cilantro. \$340 mn

SUGERENCIA DEL CHEF

TACO ZARANDEADO

Taco de pulpo con aliño de chiles, ensalada de col y costra de queso. \$280 mn

CAMARONES ROCA

Camarones tempura bañados en salsa agridulce oriental y chiles serranos con limón. \$400 mn

PAPAS TRUFADAS

Papas fritas con parmesano, aceite de trufa negra y jamón serrano. \$380 mn

TABLAS

TABLA DE QUESOS

Real del Castillo, frutos rojos, mermelada, ate, pretzels, aceitunas kalamata, nuez garapiñada, y pan hogaza. \$480 mn

TABLA DE QUESOS PREMIUM

Variedad de quesos gourmet, Carnes frías españolas: chorizo de salamanca, jamón serrano, lomo embuchado y salchichón. Acompañado de ate, manzana verde, aceite oliva, mermelada, aceituna y pan hogaza. \$750 mn

HORARIOS DE COMIDA

LUNES A JUEVES
8:30 AM - 9:00 PM

VIERNES A DOMINGO
8:30 AM - 10:00 PM

PLATOS FUERTES

SUGERENCIA DEL CHEF

RIB EYE

Rib Eye australiano calidad Black Opal, bañado en "Jus de Res" con vegetales y Aligot*.
\$4.5 mn por gramo

SALMÓN A LA CREMA

Crema de zanahoria, con tocino y queso cotija. Acompañado de cebollín y pan de masa madre.
\$480 mn



TOMAHAWK DE RES

2 kg. de Tomahawk de Res importado y añejado, calidad USDA Prime*. Acompañado de guacamole con pork belly, mac n' cheese, papas trufadas, chiles toreados, verduras al grill, tortillas y jus de res.
\$5,500 mn

**Sujeto a disponibilidad*

NEW YORK PRIME

New York Calidad PRIME acompañado de aligot, zanahoria, bañado con Jus de Res.
\$990 mn

LECHÓN CONFITADO

Terrina de lechón confitado, verduras exnipec y frijoles negros con hoja de aguacate.
\$900 mn

COSTILLA DE RES

Costilla braseada por 12 horas, bañada con Jus de Res; acompañada por puré de coliflor y almendras.
\$1,300 mn

PESCA DE TEMPORADA

Lonja zarandeada con Sikil Pak cremoso, chimichurri y ensalada con chile jalapeño.
\$450 mn

PULPO ENCAMOTADO

Puré de elote tatemado, pulpo frito con aliño de chiles y chips de camote natural.
\$560 mn

PIZZA ARTESANAL A LA LEÑA



Estilo napolitano. Tamaño individual.

PIZZA DE PEPPERONI

Pizza clásica de pepperoni con queso mozzarella. \$260 mn

PIZZA DE VEGETALES

Con queso mozzarella y vegetales orgánicos de nuestro huerto. \$260 mn

PIZZA DE PULPO

Pizza de pulpo aliñado con cebolla. \$380 mn

PIZZA DE COSTILLA

Con cebolla, pimienta y salsa macha. \$380 mn

PIZZA DE CAMARÓN

Con cebolla, pimienta y salsa macha. \$380 mn

PIZZA DE ARRACHERA

Con salsa de queso azul y arúgula. \$380 mn

PIZZA DE CARNES FRÍAS

Con chorizo español, salami y pepperoni. \$380 mn

PIZZA DE QUESOS GOURMET

Con brie, mozzarella y queso azul. \$380 mn

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO

Vinagreta de limón con miel, lechuga romana, verduras en Juliana con vinagreta de betabel.

\$180 mn

ENSALADA KALE

Hojas de kale asadas al grill, vinagreta de miel, queso de cabra rayado, fresas y quinoa frita.

\$190 mn

SIDES

VEGETALES ASADOS

Variedad de vegetales de nuestro huerto orgánico.

\$160 mn

PORK CHEESY MAC

Mac n' cheese y pork belly frito.

\$380 mn

MIXOLOGÍA

FRENCH 75

Ginebra, cítricos y vino espumoso. \$200 mn

MARÍA CARMÍN

Vodka, sal de apio de la casa, jugo de tomate, cítricos y toque de Tabasco. \$200 mn

BAILEY'S LATTE O CAPUCCINO

Café espresso recién extraído con licor de crema irlandesa. \$220 mn

POZOL LATTE ANCESTRAL

Auténtico pozol chiapaneco, crema irlandesa, ahumado con ceniza de totemoxtle. \$350 mn

MEZCALITA DE SALVIA

Bebida a base de mezcal infundada con la mística salvia blanca: Limón, maracuya, frutos rojos, tamarindo. \$200 mn

SALVIA ROYAL

Infusión de manzana verde y salvia, vino espumoso. \$200 mn

SANGRE KUMIAI

Bebida a base de mezcal, jarabe de jamaica, arandano y cítricos, escarchado con sal de flor de jamaica. \$280 mn

LAVANDA SPRITZ

Jarabe de lavanda, vodka, curaçao azul y top de vino espumoso. \$280 mn

SALVIA SOUR

Bebida a base de mezcal, jarabe de salvia, cítricos, clara de huevo y sal de salvia. \$220 mn

DOÑA FLORENCIA

Óleo de piña, jugo de piña, cítricos y ginebra. \$220 mn

CARIOCA

Compota de maracuya, jugo de cítricos, ginebra y soda artesanal de maracuya. \$280 mn

MADRE TIERRA

Bebida inspirada en los elementos y colores que rodean este restaurante.
Tequila, compota de tamarindo con notas cítricas, escarchado con Tierra Mágica (cacahuete, sal de gusano, café y tortilla de maíz azul). \$280 mn

**HORARIO
DE BARRA**

LUNES A JUEVES
8:30 AM - 9:00 PM

VIERNES A DOMINGO
8:30 AM - 10:00 PM

BEBIDAS

COCTELERÍA CLÁSICA

CUBA LIBRE	\$150 mn	OLD FASHIONED	\$200 mn
RUSO NEGRO	\$150 mn	MARGARITA CADILLAC	\$250 mn
RUSO BLANCO	\$150 mn	PIÑA COLADA	\$180 mn
LONG ISLAND ICED TEE	\$180 mn	MOJITO CLÁSICO	\$180 mn
DRY MARTINI	\$180 mn	MANHATTAN	\$180 mn
DIRTY MARTINI	\$185 mn	NEGRONI	\$180 mn
SUNRISE TEQUILA	\$150 mn	DAIQUIRI	\$180 mn
DESARMADOR	\$150 mn	CARAJILLO	\$180 mn
PALOMA	\$150 mn	MARGARITA	\$180 mn
COPA DE SANGRÍA	\$150 mn	APEROL SPRITZ	\$180 mn
FRENCH 75	\$200 mn		

CERVECERÍA Artesanal

CERVECERÍA SALVIA BLANCA

SALVIA MÁGICA BLONDE	\$110 mn
GNOMO NARANJA BLONDE	\$110 mn
GUERRERO ECMO RED ALE	\$110 mn
MERLÍN PORTER	\$110 mn
CHAMANA IPA	\$110 mn

La Manada Feliz 🐾

COYOTITA HAZY IPA	\$100 mn
KUZCO RED ALE	\$100 mn
GUAPO GUAYABA BLONDE	\$100 mn

CERVEZA

MICHELOB ULTRA	\$85 mn
HEINEKEN	\$90 mn
INDIO	\$85 mn
XX LAGER	\$85 mn
VASO MICHELADO	\$45 mn
VASO CUBANO	\$55 mn
VASO CHABELA	\$60 mn



CERVECERÍA Invitada

BORDER PSYCHO

TIJUANA

CREAM ALE	\$120 mn
BRUTAL STOUT	\$120 mn
PERVERSA IPA	\$120 mn

BARRA de CAFÉ



CAFÉ AMERICANO REFIL	\$65 mn	MOCHA MEXICANO	\$110 mn
ESPRESSO	\$80 mn	PRENSA FRANCESA	\$140 mn
ESPRESSO DOBLE	\$100 mn	CHAI LATTE	\$110 mn
ESPRESSO AMERICANO	\$90 mn	CHAI SUCIO	\$130 mn
CAPUCCINO	\$100 mn	CHOCOLATE MEXICANO	\$110 mn
CAPUCCINO CON JARABE <small>VAINILLA, CARAMELO, CREMA IRLANDESA Y LAVANDA</small>	\$120 mn	TISANAS (FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE)	\$90 mn
LATTE	\$100 mn	TÉ (DIVERSOS SABORES)	\$65 mn
LATTE CON JARABE <small>VAINILLA, CARAMELO, CREMA IRLANDESA Y LAVANDA</small>	\$120 mn	SHOT EXTRA DE ESPRESSO	\$40 mn
ICED LATTE	\$100 mn	VASO DE LECHE	\$50 mn
CAFÉ DE LA OLLA	\$80 mn		
CHOCOMILK	\$60 mn		

BEBIDAS sinALCOHOL

LIMONADA	\$70 mn	SCHWEPES TONIC/GINGER ALE	\$70 mn
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$120 mn	AGUA MINERAL PERRIER	\$80 mn
NARANJADA	\$70 mn	AGUA NATURAL HETHE (CHICA)	\$75 mn
PIÑADA	\$120 mn	AGUA NATURAL HETHE (GRANDE)	\$120 mn
CLAMATO PREPARADO	\$160 mn	AGUA MINERAL SPELLEGRINO (CHICA)	\$70 mn
MOCKTAIL	\$100 mn	AGUA MINERAL PEÑAFIEL	\$50 mn
BIG MOUNTAIN KOMBUCHA	\$100 mn	LICUADO	\$80 mn
SIMBIOSIS KOMBUCHA	\$120 mn		
SODA (DIVERSOS SABORES)	\$70 mn		
WAKE UP TONY! <small>Oleo de piña, jugo de piña, espresso y agua tónica.</small>	\$110 mn		

VINOS

ESPUMOSOS/SPARKLING WINE



El Cielo	Hypatia	<i>Chenin / Chardonnay</i>	\$1,900 mn
El Cielo	Lyra	<i>Pinot Noir / Chardonnay</i>	\$1,900 mn
El Cielo	G&G Blanc de Blanc	<i>Chardonnay</i>	\$1,900 mn
Piper Heidsieck	Cuve Brüt	<i>Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay</i>	\$3,200 mn
Piper Heidsieck	Cuve Sublime	<i>Chardonnay</i>	\$3,600 mn

BLANCOS/ WHITE WINE

Contemplación		<i>Grenache / Chardonnay</i>	\$850 mn
Magoni	Manaz	<i>Viognier / Fiano</i>	\$850 mn
Vinos Pijoan	Silvana	<i>Sauvignon / Chenin / Moscatel</i>	\$1,350 mn
Lechuza		<i>Chardonnay</i>	\$1,150 mn
Vinos Plata	Granalla	<i>Chardonnay / Sauvignon</i>	\$950 mn
El Cielo	Capricornius	<i>Chardonnay Barrica</i>	\$1,450 mn
Magoni	Reserva	<i>Sauvignon Blanc</i>	\$1,350 mn
El Cielo	G&G	<i>Sauvignon Blanc</i>	\$1,450 mn
Retorno	Teo	<i>Chenin Barrica / Columbard</i>	\$950

ROSADOS/ROSÉ WINE

Contemplación	Hada Rosa	<i>Tempranillo</i>	\$850 mn
El Cielo	Selene	<i>Sangiovese / Zinfandel / Moscato</i>	\$1,100 mn

¿Buscas
vinos de temporada por copeo ?

¡Pregunta por nuestra selección!





WINE

TINTOS/RED WINE



Contemplación		<i>Mezcla de Tintos (Nebbiolo / Tempranillo)</i>	\$850 mn
Contemplación		<i>Cabernet Sauvignon</i>	\$850 mn
Contemplación		<i>Grenache</i>	\$850 mn
Contemplación		<i>Merlot</i>	\$850 mn
Contemplación		<i>Nebbiolo</i>	\$850 mn
Contemplación		<i>Tempranillo</i>	\$850 mn
Magoni	Reserva	<i>Cabernet Sauvignon</i>	\$1,700 mn
Vinos Plata	Plata .925	<i>Tempranillo / Grenache / Syrah</i>	\$950 mn
El Cielo	Galileo	<i>Tempranillo</i>	\$1,450 mn
Vinisterra	Pies de Tierra	<i>Syrah / Tempranillo</i>	\$1,200 mn
Lechuza	Amantes	<i>Petit Syrah / Cabernet / Nebbiolo / Grenache / Tempranillo</i>	\$1,600 mn
Vinos Plata	Plata Pura	<i>Merlot</i>	\$1,300 mn
Pijoañ	Paula	<i>Merlot / Grenache / Syrah</i>	\$1,250 mn
Retorno	Palabra	<i>Barbera 12 meses / Tempranillo</i>	\$1,250 mn
Baron Balche	GC	<i>Grenache / Cabernet</i>	\$2,000 mn
Retorno	Retorno	<i>Grenache</i>	\$1,450 mn
Pijoañ	Domenica	<i>Grenache / Syrah</i>	\$1,300 mn
Chateau Camou		<i>Zinfandel</i>	\$1,200 mn
Pijoañ	Leonora	<i>Cabernet / Merlot 18 meses</i>	\$1,800 mn
Magoni	Reserva	<i>Nebbiolo</i>	\$2,300 mn
Vinisterra		<i>Nebbiolo</i>	\$2,200 mn
Chateau Camou		<i>Cabernet Sauvignon</i>	\$1,200 mn
Lechuza	Reserva	<i>Nebbiolo</i>	\$2,700 mn
Lechuza	Pluma	<i>Nebbiolo</i>	\$1200 mn



Looking for
seasonal wines by the glass?

Ask about our selection!

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE

Tarta de chocolate acompañada de crema inglesa de vainilla con mezcal y helado de maracuyá. \$250 mn

PASTEL VASCO

Cheesecake estilo español, bañado en compota de moras, helados de frutos rojos y crumble de nuez. \$250 mn

CORN BRÛLÉE

Flan de elote tierno bruleado, caramelo salado de oporto, crumble de nuez y helado de cajeta quemada. \$250 mn

VINOS DE POSTRE

BOTELLA DE DON TOMÁS

Zinfandel cosecha tardía. \$550 mn

COPA DE HYPATIA

Chenin / Chardonnay \$280 mn

COPA DE LYRA

Pinot noir / Chardonnay \$280 mn

BEBIDAS DIGESTIVAS

CARAJILLO ESPECIAL

Licor 43, Bailey's, licor de café \$220 mn

CARAJILLO MÁGICO

Frangelico, nixta licor de elote, licor 43 y nieve de chocolate. \$220 mn

BAILEY'S LATTE O CAPUCCINO

Café espresso recién extraído con licor de crema irlandesa. \$220 mn

POZOL LATTE ANCESTRAL

Auténtico pozol chiapaneco, crema irlandesa, frangelico ahumado con ceniza de canela y anis estrella. \$350 mn

