

# MIXOLOGIA DE AUTOR

AUTOR: MIGUEL ÁNGEL ÁLVAREZ LÓPEZ

<b>MAR Y VINO</b> 348ml <b>MEZCAL MITRE</b> Destilado de agave, vino tinto, toques frutales, jengibre y finas hiervas.	\$195	<b>CORAZON DEL MAR</b> 464ml <b>TEQUILA PATRÓN REP. / LICOR FRESA</b> 30ML Colorida mezcla de tequila con un fresco toque a fresa, chile y menta.	\$195
<b>AGUA MEDICINAL</b> 348ml <b>SOTOL REPOSADO HACIENDA / AMARETTO / FERNET BRANCA</b> Elegante bebida con destilado de agave del norte con un sutil toque de arándano y agradable dulzor.	\$149	<b>BREBAJE DEL MAR</b> 348ml <b>VODKA TITO S/ LICOR AGAVERO/ BLUE CURACAO</b> Deliciosa y sutil bebida de vodka, licor de agave y un toque agridulce y piña.	\$195
<b>AGUA SANTA</b> 464ml <b>TEQUILA DON JULIO REPOSADO</b> Tropical y refrescante bebida con tequila, toque floral, mango y kiwi.	\$195	<b>VENENO CELESTIAL</b> 464ml <b>PATRON SILVER/ ST GERMAIN</b> Combinación de tequila premium, prosecco y notas de sauco.	\$299
<b>ISLA VERDE</b> 319ml <b>RAICILLA CRISANTA</b> Exquisita combinación de hierbabuena, uva y kiwi con destilado de la región y un amaderado toque de canela.	\$195	<b>ORO VERDE</b> 348ml <b>GINEBRA BOMBAY/ ANCHO REYES</b> Cremosa mezcla de aguacate y ginebra con un toque de chile ahumado.	\$149
<b>DULCE SELVA</b> 493ml <b>MEZCAL ARMONIA MADURO</b> Refrescante combinación de mezcal con finas hierbas y cítricos.	\$195	<b>CIELO PURPURA</b> 406ml <b>GINEBRA HENDRIKS / SISCA LICOR DE CASSIS</b> Sutil combinación de ginebra hendriks, higos y especias asiática.	\$195
<b>MONSON</b> 290ml <b>HENNESSEY V. S. O. P.</b> Aromática bebida infusionada con café y cardamomo con carácter fuerte.	\$225	<b>SANGRE DEL SOL</b> 290ml <b>VODKA GREY GOOSE / LICOR CHAMBORD</b> Refrescante mezcal de vodka con licor de zarzamora y notas a manzana.	\$195
<b>OZONO</b> 464ml <b>GINEBRA HENDRIKS / ST GERMAIN</b> Combinación tropical de frutas amarillas, ginebra y st germain.	\$195	<b>ARAMARA SAGRADA</b> 435ml <b>CHARANDA SOL TARASCO / LICOR AGAVERO</b> Combinación exótica de destilado de caña con hongo, semilla medicinal y la armonía del agave dulce.	\$149
<b>TESTOSTERONA</b> 145ml <b>HYPNOTIC LICOR/ LICOR DAMIANA/ MEZCAL ESCORPION / BLUE CURACAO</b> Afródisiaca bebida de mezcal con escorpión, licores exóticos, esfera de hielo con trébol, bitter de chile y notas de cardamomo.	\$195	<b>CENOTE</b> 290ml <b>RON AÑEJO HAVANA 7 AÑOS / VINO BLANCO</b> Aromática bebida de ron con frambuesa, refrescante vino blanco y toque cítrico.	\$149

## SIN ALCOHOL

<b>CUARZO</b> 406ml <b>ELECTROLITO CEREZA</b> Bebida tropical con fruta fresca y un toque de limón.	\$89	<b>KRAKEN</b> 435ml <b>ELECTROLITO LIMA LIMÓN</b> Exótica bebida de cítricos con perlas de mora azul y un toque de romero.	\$89
<b>BOSQUE MAYA</b> 435ml <b>SUERO DE COCO</b> Hidratante bebida de agua de coco con notas de lima y kiwi.	\$89	<b>PISCIS</b> 290ml <b>SUERO DE MANZANA VERDE</b> Bebida de manzana verde y naranja con un toque de albahaca.	\$89

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

# LICORES Y DESTILADOS

	BOTELLA COPA 45ML		BOTELLA COPA 45ML	
<b>TEQUILA</b>				
DON JULIO BLANCO 700ml	1,980	199		
DON JULIO REPOSADO 700ml	2,310	229		
DON JULIO AÑEJO 700ml	3,299	249		
DON JULIO 70 700ml	3,499	249		
DON JULIO 1942 750ml	7,499	429		
HERRADURA BLANCO 950ml	1,980	199		
HERRADURA REPOSADO 950ml	2,399	229		
HERRADURA AÑEJO 750ml	2,420	239		
HERRADURA ULTRA 700ml	2,475	249		
1800 AÑEJO 700ml	2,199	119		
1800 CRISTALINO 700ml	2,750	269		
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700ml	2,599	229		
PATRON SILVER 700ml	2,249	219		
PATRON REPOSADO 750ml	2,475	249		
PATRON AÑEJO 750ml	2,805	269		
JOSE CUERVO TRADICIONAL REP 700ml	1,320	129		
CASA DRAGONES BLANCO 750ml	4,149	349		
CASA DRAGONES JOVEN 750ml	9,999	699		
CLASE AZUL REPOSADO 750ml	8,749	499		
CLASE AZUL BLANCO 750ml	5,999	349		
TRUJILLO 750ml	1,249	159		
<b>MEZCAL</b>				
ARMONIA EXOTICO ESCORPION	2,200	219		
CUPREATA 750ML				
ARMONIA MADURO 750ML	2,499	269		
MITRE ESPADIN 750ML	2,035	199		
MITRE ORIGEN 700ML	1,650	169		
AMORES ESPADIN 750ML	2,475	249		
MONTE LOBOS TOBALA 750ML	3,799	319		
MONTE LOBOS PECHUGA 750ML	5,749	359		
400 CONEJOS 750ML	1,899	139		
UNION 700ML	1,299	149		
<b>SOTOL</b>				
HACIENDA DEL SOL REPOSADO 750ml	1,595	159		
HACIENDA DEL SOL BLANCO 750ML	1,595	159		
<b>RAICILLA</b>				
HACIENDA DIVISADERO 750ML	2,999	239		
LAS PERLAS 750ML	2,699	249		
CRISANTA 750ML	2,099	149		
<b>WHISKY</b>				
DOUBLE BLACK 750ML	2,549	249		
BLUE LABEL 750ML	9,999	699		
RED LABEL 700ML	1,375	139		
BLACK LABEL 750ML	2,750	249		
GLENDFIDDICH 12 750ML	2,999	259		
MACALLAN 12 700ML	3,599	279		
BUCHANANS 12 750ML	2,475	249		
BUCHANANS 18 750ML	4,399	349		
CHIVAS REGAL 12 750ML	2,255	219		
CHIVAS REGAL 18 750ML	3,599	329		
JACK DANIEL'S 700ML	2,200	199		
JACK DANIEL'S HONEY 700ML	1,540	159		
JACK DANIEL'S GENTLEMAN 700ML	2,420	249		
MAKERS MARK 750ML	2,090	209		
JOHN JAMESON 750ML	1,399	119		
<b>GINEBRA</b>				
BOMBAY 750ML	1,870	159		
HENDRICKS 750ML	2,499	189		
TANQUERAY 700ML	1,815	159		
TANQUERAY TEN 700ML	2,640	249		
BULL DOG 750ML	2,090	189		
CLOVER CLUB 750ML	1,199	109		
CLOVER CLUB LONDON DRY 750ML	1,899	159		
<b>CHARANDA</b>				
SOL TARASCO 750ML	1,540	119		
<b>COÑAC</b>				
REMY MARTIN 700ML			3,199	299
HENESSY V.S.O.P. 700ML			3,999	349
MARTELL V.S.O.P. 700ML			2,460	209
COURVOISIER 750ML			3,499	289
<b>VODKA</b>				
ABSOLUT AZUL 750ML			1,485	139
GREY GOOSE 750ML			2,255	219
STOLICHNAYA 750ML			1,650	139
STOLICHNAYA ELITE 700ML			2,310	229
TANQUERAY STERLING 750ML			1,430	129
KETEL ONE 750ML			1,760	159
TITO'S 750ML			2,090	199
BELVEDER 700ML			2,255	219
<b>RON</b>				
HAVANA CLUB 3 AÑOS 700ML			1,249	129
HAVANA CLUB 7 AÑOS 700ML			1,595	129
BACARDI BLANCO 980ML			1,430	129
BACARDI AÑEJO 980ML			1,430	129
MALIBU 750ML			1,320	129
ZACAPA 23 750ML			2,475	209
CAPTAIN MORGAN 700ML			799	129
<b>BRANDY</b>				
TORRES 10 700ML			1,090	109
TORRES 20 700ML			3,760	289
<b>LICOR</b>				
AMARETO 700ML			1595	149
BAILEYS 700ML			1320	119
TEQUILA AGAVERO 750ML			1320	119
SISCA DE CASIS 750ML			1650	165
APEROL 700ML			1320	119
CHAMBORD 750ML			2475	249
CAMPARI 750ML			1320	119
JAGERMAISTER 700ML			1320	129
HIPNOTIQ 700ML			1980	249
KALHUA 1000ML			1320	129
LICOR 43 700ML			1980	199
SAMBUCA BLANCO 700ML			1375	119
SAMBUCA NEGRO 700ML			1375	119
GRAND MARNIER 700ML			2420	249
MIDORI 750ML			1650	165
FRANGELICO 700ML			1320	129
DAMIANA 750ML			1320	119
ST-SANGERMAIN 750ML			2310	239
GALLIANO 500ML			1699	209
FERNET BRANCA 750ML			1999	165
<b>CERVEZA</b>				
CORONA 355ML			55	
CORONA LIGTH 355ML			55	
PACIFICO 355ML			55	
MODELO ESPECIAL 355ML			55	
NEGRA MODELO 355ML			60	
VICTORIA 355ML			55	
STELLA 355ML			70	
MICHELOB ULTRA 355ML			70	
BUD LIGHT 355ML			70	
<b>CERVEZA ARTESANAL</b>				
COLOMITA PIEDRA LISA 355ML			70	
COLOMITA PARAMO 355ML			70	
COLOMITA LAGER 355ML			70	
COLOMITA TICUS PORTER 355ML			70	
DUVEL 330ML			115	
<b>AGUA</b>				
HETHE NATURAL 350ML			70	
HETHE NATURAL 750ML			150	
PERRIER MINERAL 330ML			70	

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

# VINOS

## VINO ESPUMOSO

	BOTELLA	COPA 150 ML		BOTELLA
<b>VIVANTE</b> 750ml Chardonnay, Macabeo, Moscato. Valle Ezequiel Montes, México.	530	145	<b>FREIXENET PROSECCO DOC</b> 750ml Glera, Friuli Venecia, Italia.	1,800
<b>PROSECCO</b> 750ml Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Empenay, Champagne, Francia.	1,050	280	<b>FREIXENET PROSECCO ROSE</b> 750ml Glera, Pinot Noir, Friuli Venecia, Italia.	1,800
<b>ASTI DOLCE ORLOTTI DOCG</b> 750ml Moscato. Piamonte, Italia.	970		<b>CAVICCHIOLI</b> 750ml Lambrusco	470

## CHAMPAGNE

<b>IMPÉRIAL BRUT MOËT &amp; CHANDON</b> 750ml, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Épernay, Champagne, Francia.	3,899	<b>MOET &amp; CHANDON ROSE IMPERIAL</b> 750ml, Francia.	6,599
<b>ICE IMPÉRIAL MOËT &amp; CHANDON</b> 750ml, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Épernay, Champagne, Francia.	5,299	<b>DOM PÉRIGNON VINTAGE</b> 750ml, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Épernay, Champagne, Francia.	10,099
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JEUNE</b> 750ml	3,899		

## VINO ROSADO

<b>BERINGER VINEYARDS</b> 750ml Zinfandel White California, Usa.	850	230	<b>PASSION ROSE</b> 750ml Lisboa, Portugal.	600
<b>CASA MADERO V</b> 750ml Shiraz, Valle De Parras Coahuila, México.	1,000	270	<b>MINUTY M ROSE AOC</b> 750ml Granache Noir, Cinsalut, Tibouren. Cotes De Provence, Francia.	1,690

## VINO BLANCO

<b>ORIGEN</b> 750ml Sauvignon Blanc. Valle Central Chile.	400	130	<b>OVEJA NEGRA RESERVA</b> 750ml Sauvignon Blanc-Carmenere. Valle De Maule, Chile.	910
<b>LFE AUTORITAS</b> 750ml Chardonnay. Valle Central Chile.	470	130	<b>MALA VIDA MOSCATEL</b> 750ml Chardonnay, Sauvignon Blanc. Valencia, España.	970
<b>PRIMI SOLI IGT</b> 750ml Pinot Grigio. Lazio Italia.	470	130	<b>CHATEAU LA GRANDE METAIRIE</b> 750ml Sauvignon Blanc, Muscadelle. Entre Deux Mers, Bordeaux, Francia.	1,000
<b>2V CASA MADERO</b> 750ml Chardonnay Chenin Blanc. Valle Parras, Coahila, México.	880	230	<b>EL SEGREL BODEGA PABLO PADIN</b> 750ml, Albariño, Rias Baixas, España.	1,050
<b>CARACTER SANTA ANA</b> 750ml Sauvignon Blanc. Mendoza Argentina.	470		<b>PRIARA PRADIO DOC</b> 750ml Pinot Grigio, Friuli. Venecia Giulia, Italia.	1,050
<b>VISTAMAR BRISA</b> 750ml Chardonnay. Valle Central, Chile.	570		<b>VIÑA KRISTEL MONTE XIANIC</b> 750ml Sauvignon Blanc, Valle De Guadalupe, México.	1,220
<b>VISTAMAR BRISA</b> 750ml Sauvignon Blanc. Valle Central, Chile.	570		<b>JALA BCO BODEGA TRES VALLES</b> 750ml Chardonnay, Chenin Blanc, Valle de Gpe, México.	1,220
<b>ANTERRA</b> 750ml Pinot Grigio. Venecia Italia.	720		<b>BARRICA TRES RAICES</b> 750ml Sauvignon Blanc, Dolores Hidalgo, México.	1,500
<b>TRIVARIETAL CASAS PATRONALES</b> 750ml, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer. Valle De Maule Chile.	850		<b>R COLLECTION BY RAYMOND</b> 750ml Chardonnay, Baja California, Usa.	1,600
<b>LA GRULLA MD</b> 750ml Chenin Blanc, Valle De La Grulla, Baja California, México.	910		<b>AFRODITA</b> 750ml Chardonnay, Chenin Blanc. Valle de San Vicente Ensenada, México.	2,100
<b>FISH HOEK</b> 750ml Sauvignon Blanc, Western Cape, Sudafrica.	910		<b>RUTHERFORD RANCH</b> 750ml Chardonnay, Valle Napa Usa.	2,300

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

## VINO TINTO

	BOTELLA	COPA 150ML		BOTELLA
<b>NUBIOLA MERLOT</b> 750ml Valle La Tierra De Castilla España.	800	230	<b>CASA MADERO</b> 750ml Cabernet Sauvignon, Valle Parras Coahuila, México.	1,220
<b>LAS PERDICES</b> 750ml Malbec, Lujan Del Cuyo, Mendoza, Argentina.	880	240	<b>PAULA VINOS PIJOAN</b> 750ml Merlot, Zinfandel, Grenache, Syrah, Valle De Guadalupe, México.	1,220
<b>LABERINTO BLEND CAVA QUINTANILLA</b> 750ml Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo. Valle de Arista, San Luis Potosí, México.	970	340	<b>ACORDEON MALBEC</b> 750ml Valle De Uco Mendoza, Argentina.	1,300
<b>ANXELINO</b> 750ml Cabernet Sauvignon. Valle De Encenillas, Chihuahua, México.	1,500	390	<b>HERITAGE RESERVE DE LOACH VINEYARDS</b> 750ml Pinot Noir, California Usa.	1,370
<b>ORIGEN</b> 750ml Merlot, Chile.	400		<b>BALERO TINTO</b> 750ml Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon. Valle De Guadalupe, México.	1,370
<b>PHEBUS MMC FABRE MONTMAYOU</b> 750ml, Bordeaux Blend Red, Mendoza Argentina.	700		<b>RESERVE BLEND CAVA QUINTANILLA</b> 750ml, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Valle de Arista, México.	1,600
<b>MAGONI SANGIOVESE</b> 750ml Cabernet Sauv. Valle De Guadalupe México.	850		<b>LITERAL TINTO VIN SUR BY DANIEL LONNBERG</b> 750ml Cabernet Sauvignon, Syrah, Valle De Gpe, México.	1,600
<b>OVEJA NEGRA RESERVA</b> 750ml Cabernet Franc - Carmenère. Valle De Maule, Chile.	910		<b>LINDE DON LEO</b> 750ml Caberbet Sauv. Shiraz, Valle De Parras Coahuila.	1,800
<b>CHATEAU LAUDUC CLASSIC</b> 750ml Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux, Francia.	1,000		<b>QUINTA MONASTERIO</b> 750ml Chardonnay, Cabernet Sau. Merlot y Tempranillo, Valle De Guadalupe, México.	2,150
<b>MAGONI ORIGEN 43</b> 750ml Sangiovese, Agliniaco, Canaiolo, Montepulichiano, Valle De Guadalupe, México.	1,000		<b>GRAN RESERVA CASA MADERO</b> 750ml Shiraz, Valle De Parras Coahuila, México.	2,270
<b>3 PASSO ROSSO ORGANIC WINE</b> 750ml Negroamaro, Sangioves, Puglia Italia.	1,100		<b>FAUNO CABERNET</b> 750ml Nebbiolo, Valle De San Vicente Ensenada, México.	2,420
<b>CASA MADERO 3V</b> 750ml Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo. Valle Parras Coahuila, México.	1,220		<b>GRAN RICARDO MONTE XANIC</b> 750ml Cabernet Sauv. Merlot, Petit Verdot, Valle De Guadalupe, V. Ojos Negros, México.	2,920

## COCTELERÍA CLÁSICA

MARGARITA CLASICA 290ml	\$139	OLD FASHION 290ml	\$139
MARGARITA CADILLAC 290ml	\$150	PARIS DE NOCHE 348ml	\$210
PALOMA 290ml	\$139	SANGRIA 406ml	\$139
MEZCALITA PEPINO (QUETZAL) 290ml	\$139	CLERICOT 406ml	\$139
MEZCALITA PASION FRUIT (JAGUAR) 290ml	\$139	SEX IN THE BEACH 348ml	\$139
MOJITO 348ml	\$139	APEROL SPRITZ 406ml	\$139
GIN & TONIC 406ml	\$139	LUCES DE LA HAVANA 348ml	\$139
COSMOPOLITAN 145ml	\$139	MAI TAI 348ml	\$139
MARTINI   CLASICO   DRY   PERFECTO 145ml	\$139	MIMOSA 348ml	\$139
MANHATAN 290ml	\$139	TINTO DE VERANO 406ml	\$139
LONG ISLAND ICED TEA 290ml	\$139	ORGASMO 348ml	\$139
CARAJILLO 290ml	\$150		

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

# CENA

(DE 5:00PM - 10:00 PM)

## ENTRADAS

**CONSOMÉ DE CAMARÓN** 100grs - Proteína  
Delicioso consomé de camarón con cabeza.

◊ Sauvignon Blanc - **Origen** \$130  
◊ Pinot Grigio - **Primi Soli** \$130

**SASHIMI DE ATÚN** 120grs - Proteína  
Suaves y delgadas láminas de atún marinado en salsa de soja y cebollín.

◊ Pinot Grigio - **Primi Soli** \$130  
◆ Rosado - **Beringer** \$230

**OSTIONES ROCKEFELLER** 130grs - Proteína  
(5 Piezas)  
Frescos ostiones rellenos con espinacas y cebollas salteadas cubiertas con queso gouda gratinadas.

◊ Chardonnay Chenin Blanc-**Casa Madero 2v** \$230  
◆ Rosado Shiraz - **Casa Madero V** \$270

**TORITOS DE CAMARÓN** 120grs - Proteína  
(4 Piezas)  
Chile güero relleno de camarón bañado en salsa negra gratinado con queso.

◊ Chardonnay - **LFE Autoritas** \$130  
◆ Merlot - **Nubiola** \$230

**CONCHAS DE ALMEJAS RELLENA DE MARISCOS** 160grs - Proteína  
(3 Piezas)  
Salteado en vino blanco y salsa blanca al gratin.

◊ Chardonnay - **LFE Autoritas** \$130  
◆ Rosado Shiraz - **Casa Madero V** \$270

\$119 **TACO DE LA BAHÍA** 70grs - Proteína \$79  
Gran taco especial del Chef con camarón salteado.

◊ Chardonnay Chenin Blanc-**Casa Madero 2v** \$230  
◊ Chardonnay - **LFE Autoritas** \$130

\$215 **CEVICHE DE CALLO** 120grs - Proteína \$379  
Macerado en salsas negras y jugo de limón servido con tostadas.

◊ Chardonnay - **LFE Autoritas** \$130  
◆ Rosado - **Beringer** \$230

\$219 **TIRADITO DE PESCADO BLANCO** 120grs - Proteína \$169  
Delicadas y finas láminas de pescado marinadas a base de jugo de limón, sal de mar, cebolla morada y chile serrano.

◊ Chardonnay - **LFE Autoritas** \$130  
◆ Rosado - **Beringer** \$230

\$179 **AGUACHILE VERDE** 130grs - Proteína \$275  
Camarones frescos marinados en cremoso aguachile preparado a base de aguacate y chile verde con un toque de limón.

◊ Sauvignon Blanc - **Origen** \$130  
◊ Pinot Grigio - **Primi Soli** \$130

\$439 **AGUACHILE NEGRO** 130grs - Proteína \$275  
Camarón fresco marinado en salsas negras con un toque de limón y chile habanero.

◊ Sauvignon Blanc - **Origen** \$130  
◊ Pinot Grigio - **Primi Soli** \$130

## ENSALADAS

**ENSALADA CESAR CON CAMARÓN** \$185  
60grs - Proteína  
Frescas y crujientes hojas de lechuga con camarones salteados en mantequilla acompañado de crotones y queso parmesano.

◆ Rosado - **Beringer** \$230  
◊ Sauvignon Blanc - **Origen** \$130

**ENSALADA CESAR CON POLLO** 100grs - Proteína \$159  
Frescas y crujientes hojas de lechugas con trozos de pollo a la parrilla, crotones y queso parmesano.

◊ Chardonnay - **LFE Autoritas** \$130  
◊ Chardonnay Chenin Bl.-**Casa Madero 2v** \$230

\$159 **ENSALADA GRIEGA** 120grs \$159  
Delicados cubos de tomate, pepino, cebolla, morada y queso feta sobre lechuga romana y vinagreta de cítricos.

◊ Pinot Grigio - **Primi Soli** \$130  
◊ Chardonnay Chenin Blanc-**Casa Madero 2v** \$230

**ENSALADA VERDE DE PERA Y PIÑÓN** 130grs \$159  
Fina ensalada de pera caramelizada y piñón servida con mix de lechuga baby y limón con toque de miel.

◊ Sauvignon Blanc - **Origen** \$130  
◊ Pinot Grigio - **Primi Soli** \$130

# SOPAS

<b>SOPA DE MARISCOS</b> 160grs - Proteína Jaiba, pulpo y camarón con un toque de chipotle.	\$209	<b>BISQUET DE LANGOSTA</b> 220ml Cremoso bisquet servida con crotones.	\$175
◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270		◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270	
<b>SOPA DE TORTILLA Y CHILE CASCABEL</b> 220ml \$159 Exquisita sopa de tortilla con chile cascabel queso, crema y aguacate. Un platillo típico Mexicano.			
◊ Pinot Grigio - Primi Soli \$130 ◊ Chardonnay Chenin Blanc-Casa Madero 2v \$230			

# PLATOS FUERTES

<b>FILETE MAHI MAHI AL AJO</b> 220grs - Proteína Fresco filete de pescado acompañado de arroz y verduras bañado al mojo de ajo.	\$275	<b>LONJA VOLCÁN</b> 190grs - Proteína Corvina aleta amarilla acompañada de brocheta de camarón azul y salsa de ajo rostizado.	\$379
◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270		◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◊ Chardonnay Chenin Blanc Casa Madero 2v \$230	
<b>FILETE MAHI MAHI EMPANIZADO</b> 220grs - Proteína Fresco filete de pescado empanizado acompañado de arroz y verduras con salsa tartara.	\$275	<b>HUACHINANGO FRITO</b> 500grs - Proteína Acompañado con arroz y vegetales.	\$499
◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◆ Merlot - Nubiola \$230		◊ Sauvignon Blanc - Origen \$130 ◆ Rosado - Beringer \$230	
<b>TACOS MARISMA</b> 120grs - Proteína (3 Piezas) Tradicional tacos de mariscos servidos con ensalada de col.	\$199	<b>CAMARONES AL AJO</b> 210grs - Proteína Camarón u15 salteado al ajo servido con arroz y verduras.	\$459
◆ Rosado - Beringer \$230 ◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270		◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270	
<b>FILETE MAHI MAHI A LA DIABLA</b> 220grs - Proteína Fresco filete de pescado bañado en salsa diablo acompañado de arroz y verduras.	\$275	<b>CAMARONES A LA DIABLA</b> 210grs - Proteína. Camarón u15 bañado en salsa diablo acompañado de arroz y verduras.	\$459
◆ Rosado - Beringer \$230 ◊ Pinot Grigio - Primi Soli \$130		◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270	
<b>SALMON NORUEGO AL HORNO</b> 220grs - Proteína Servido sobre pure de papa y salsa de limón con vino blanco acompañado de espárragos asados.	\$399	<b>CAMARONES EMPANIZADOS</b> 210grs - Proteína. Camarón u15 acompañado con arroz, verduras y salsa tártara.	\$459
◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130 ◆ Merlot - Nubiola \$230		◆ Rosado - Beringer \$230 ◊ Chardonnay - LFE Autoritas \$130	
<b>ATUN SELLADO</b> 220grs - Proteína Fresco atún rojo sellado servido sobre vegetales juliana y salsa oriental.	\$265	<b>PULPO A LA LEÑA</b> 300grs - Proteína Asado a fuego lento acompañado con papas, cambrey a la paprika rostizadas.	\$549
◊ Sauvignon Blanc - Origen \$130 ◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270		◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V \$270 ◊ Chardonnay Chenin Blanc-Casa Madero 2v \$230	

# DE LA PARRILLA

<b>RIB EYE</b> 420 grs. \$549		<b>SIRLOIN</b> 360 grs \$499		<b>FILETE MIGÑÓN</b> 360 grs \$459
◆ Malbec - Las Perdices \$240 ◆ Cab. Mer. Tem.- Laberinto \$340		◆ Cabernet Sauvignon - Anxelino \$390 ◆ Cab. Mer. Tem.- Laberinto \$340		◆ Cabernet Sauvignon - Anxelino \$390 ◆ Malbec - Las Perdices \$240
<b>NEW YORK</b> 420 grs. \$509		<b>T - BONE</b> 360 grs \$679		Servidos con papa al horno, verduras y chimichurri
◆ Cabernet Sauvignon - Anxelino \$390 ◆ Cab. Mer. Tem.- Laberinto \$340		◆ Cabernet Sauvignon - Anxelino \$390 ◆ Cab. Mer. Tem.- Laberinto \$340		

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.

<b>MEDIO POLLO A LAS BRASAS</b> 650grs - Proteína	\$235	<b>JUGOSA ARRACHERA</b> 250grs - Proteína	\$429
Servido con frijoles de la olla salsa martajada y tortillas hechas a mano.		Acompañada de guacamole panela frita y cebollitas cambray.	
◊ Chardonnay - LFE Autoritas	\$130	◆ Cabernet Sauvignon - Anxelino	\$390
◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270	◆ Malbec - Las Perdices	\$240

## ESPECIALIDADES DEL CHEF

<b>MARISCADA ESPECIAL (2 PERSONAS)</b>	\$2,899	<b>CAMARONES AL MANGO</b> 210grs - Proteína	\$459
1.kg - Proteína		Camarón u15 salteado bañado en salsa de mango sobre laminas de mango rostizado con mix de vegetales.	
Servida con langosta, camaron, pescado mahi mahi, pulpo y callo de hacha acompañada con verduras y arroz.			
◊ Chardonnay - LFE Autoritas	\$130	◊ Chardonnay - LFE Autoritas	\$130
◊ Chardonnay Chenin Blanc-Casa Madero 2v	\$230	◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270
<b>JAIBAS RELLENAS</b> 800grs - Proteína	\$369	<b>CAMARONES AL COCO</b> 210grs - Proteína	\$459
Al mojo de ajo y chile guajillo.		Camarón u15 bañado en salsa de piña y coco acompañado de arroz y verduras.	
◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270	◊ Chardonnay - LFE Autoritas	\$130
◊ Sauvignon Blanc - Origen	\$130	◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270
<b>LANGOSTA DEL CARIBE</b> 600grs - Proteína	\$2,499	<b>CAMARONES AL TAMARINDO</b>	\$459
Servida con tiernos vegetales asados y papa gratinada.		210grs - Proteína Camarón u15 en salsa de tamarindo natural con verduras baby.	
◊ Chardonnay - LFE Autoritas	\$130	◆ Rosado - Beringer	\$230
◊ Chardonnay Chenin Blanc-Casa Madero 2v	\$230	◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270
<b>PESCADO ZARANDEADO</b> 1kg - Proteína	\$700	<b>CAMARONES MAR Y VINO</b> 210grs - Proteína	\$459
1kg acompañado de arroz, frijoles fritos, salsa de molcajete y tortillas hechas a mano.		Camarón u15 corte mariposa adobados en salsa de chile cubiertos con salsa especial del chef y chiltepin.	
NOTA: Por cada 100 grs extra \$56		◊ Chardonnay - LFE Autoritas	\$130
◆ Rosado - Beringer	\$230	◆ Rosado - Beringer	\$230
◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270		

## VEGANA

<b>HAMBURGUESA VEGANA</b> 160grs - Proteína	\$195	<b>TRADICIONAL CHILE EN NOGADA</b>	\$209
A base de leguminosas y vegetales frescos bañados en pesto de la casa acompañada de papas gajo.		200grs - Proteína. Emblemático platillo de México. Chile poblano relleno cubierto con salsa blanca.	
◆ Merlot - Nubiola	\$230	◆ Merlot - Nubiola	\$230
◆ Rosado - Beringer	\$230	◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270
<b>TACO DE COLIFLOR AL PASTOR</b> 120grs - Proteína	\$139	<b>TACOS DORADOS DE ZANAHORIA</b>	\$155
(3 Piezas)		(3 Piezas) 120grs - Proteína	
Brotos de coliflor marinados en chile seco montados en tortillas de maíz y canasta de guacamole.		Crujientes tacos de zanahoria en caldo de chile ancho bañado de una crema vegana a base de nuez de la India y gotas de limón.	
◊ Sauvignon Blanc - Origen	\$130	◊ Pinot Grigio - Primi Soli	\$130
◊ Pinot Grigio - Primi Soli	\$130	◆ Rosado Shiraz - Casa Madero V	\$270
<b>PORTOBELLO RELLENO DE ESPINACAS AL GRILL</b>	\$180		
2 piezas. 160grs - Proteína			
◊ Sauvignon Blanc - Origen	\$130		
◆ Rosado - Beringer	\$230		

## POSTRES

<b>PERA AL VINO TINTO</b> 120grs ◊ Chardonnay - <b>Vivante</b>	\$145	\$125	<b>CREMA CATALANA</b> 160grs ◊ Chardonnay - <b>LFE Autoritas</b>	\$130	\$125
<b>BROWNIE</b> 100grs ◆ Rosado - <b>Beringer</b>	\$230	\$125	<b>PASTEL IMPOSIBLE</b> 130grs ◆ Merlot - <b>Nubiola</b>	\$230	\$125
<b>MANZANA EN HOJALDRE</b> 150grs ◊ Chardonnay Chenin Blanc- <b>Casa Madero 2v</b>	\$230	\$125	<b>PASTEL TRES LECHEs</b> 180grs ◆ Rosado Shiraz - <b>Casa Madero V</b>	\$270	\$125

## HELADOS

**VAINILLA**  
200grs

**CHOCOLATE**  
200grs

**FRESA**  
200grs

**NUEZ**  
200grs

\$125 cada uno

## CAFÉ

<b>CAFÉ MEXICANO</b> 220ml Tequila y Kahlúa	\$125	<b>CAPPUCCINO</b> 220ml	\$60
<b>CAFÉ ESPAÑOL</b> 220ml Brandy y crema	\$130	<b>MOKACCINO</b> 220ml	\$60
<b>CAFÉ ITALIANO</b> 220ml Amaretto y helado de vainilla	\$135	<b>ESPRESSO</b> 60ml	\$60
<b>CAFÉ IRLANDES</b> 220ml Escoses	\$130	<b>AMERICANO</b> 220ml	\$55