

Reservaciones (222) 242 0503 y 242 6696  
www.elmuraldelospoblanos.com

Facebook: El Mural de los Poblanos • Twitter: @muralpoblanos • Instagram: elmuraldelospoblanos

*#enelmural*



DESAYUNOS

## ANTOJOS

🍴 Tlacoyos empedrados (3 piezas)

Masa de maíz con chile costeño y chícharos, bañados en salsa verde de chile serrano con aguacate, queso, crema y pollo asado.

Quesadillas de requesón y quelite (4 piezas)

Con flor de calabaza y rajas toreadas.

Cemitas de chalupa

El tradicional pan poblano en versión mini relleno de chalupas.

Chalupas poblanas

Tortillas de maíz fritas en manteca, bañadas en salsa verde y roja con cebolla y carne de res deshebrada.

Tamal

Comino con cerdo, mole con pato o verde con pollo.

Tacos de chicharrón prensado

En salsa verde, acompañados de salsa martajada de chile morita, cebolla y cilantro.

Pellizcadas (3 piezas)

Con chorizo, pollo y cecina.

Quesadillas de mercado con tlalitos (3 piezas)

Con quesillo, calabacita, champiñón, flor de calabaza y tlalitos.

Conchas con frijoles refritos (2 piezas)

## FRUTA Y DULCE

Plato de frutas con yogurt, granola y miel de la casa

Tamal dulce con crema o de elote

Conchas con nata de Chipilo (2 piezas)

Gorditas de nata (4 piezas)

Orden de nata de Chipilo

Pan dulce de La Flor de Puebla

Churros

## MENÚ INFANTIL

Jugo o fruta + cereal con leche o pan dulce y vaso de leche + huevo con jamón o salchicha

### Bebidas

Mimosa (150 ml.)

Cóctel de Möet & Chandon Imperial con jugo de naranja natural.

Jugos

Naranja, toronja, zanahoria, betabel, combinado, verde (apio, nopal, piña y naranja), frutas de temporada.

Cacao tradicional con agua (370 ml.)

Cacao menta con agua (370 ml.)

Cacao cardamomo con agua (370 ml.)

Cacao tradicional con leche (370 ml.)

Cacao menta con leche (370 ml.)

Cacao cardamomo con leche (370 ml.)

Champurrado

Pinole de San Mateo Ozolco, Puebla. Baluarte Slow Food.

Chocolate

### Café o Tés

Café de olla

Americano

Espresso

Espresso doble

Cappuccino

Lechero

Té negro english breakfast

Té verde de origen japonés (Sencha) saborizado con limón

Guayaba (con trozos de guayaba y canela)

Tisana herbal relajante (mezcla de 5 flores)

Almendras con canela (mezcla frutal con canela)

Tés del mercado (anís, hierbabuena, manzanilla y limón)

## TRADICIONALES

*Incluyen: Jugo + fruta + pieza de pan dulce + café (americano, espresso, cappuccino, de olla o champurrado).*

Tacos de canasta

6 a elegir: Chicharrón prensado, carne deshebrada, papa o frijoles, con salsa de aguacate.

🍴🍴 Mole de panza

Trozos de panza de res en caldillo picante de jitomate con chiles guajillo y de árbol perfumado con epazote.

🍴 Chilaquiles con huevo - Con pollo - Con cecina

Rojos de chipotle o verdes de chile serrano, con aguacate, queso, crema y frijoles de la olla.

Chilaquiles prietos Mural

Con salsa de chile pasilla, tlalitos, aguacate, queso, crema y frijoles de la olla.

🍴🍴 Enmoladas

Rellenas de pollo, huevo revuelto o queso con rábanos, cebolla y aguacate.

Enfrijoladas

Rellenas de pollo o queso, con un toque de chipotle, aguacate y crema.

🍴 Mole de pápalo de la Tía Asela

Costilla y espinazo de cerdo en salsa verde con pápalo y haba fresca, acompañado de frijoles de olla.

Dobladas de fideo seco

Tortillas de maíz fritas rellenas de fideo seco, acompañadas de chorizo blanco de Tepeaca, lechuga, aguacate, queso Cotija y crema.

🍴🍴 Enchiladas tres moles

A elegir entre mole poblano, pipián verde, pipián rojo, adobo y manchamanteles, rellenas con pollo o queso.

🍴 Mole de chito

Carne de chivo de matanza secada al sol en mole de chile guajillo, chile costeño y chile de árbol, servido con chochoyotes (bolitas de masa y epazote) y arroz blanco.

## HUEVOS

*Incluyen: Jugo + fruta + pieza de pan dulce + café (americano, espresso, cappuccino, de olla o champurrado).*

🍴🍴 Con mole

Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, bañados con mole poblano, pipián verde o pipián rojo y acompañados con frijoles refritos.

🍴 Rabo de mestiza

Pochados en caldillo de tomate con rajas poblanas y queso fresco.

🍴🍴 Con longaniza de Tepeaca

Chile serrano, frijoles de la olla, nopal asado, quesillo y papas fritas.

En cazuela

Con jocoque, carne seca, chile serrano picado, pan árabe y un toque de aceite de oliva.

🍴 Chile con huevo de la Sierra Norte

En salsa de chile morita con cecina y frijoles de la olla.

🍴 Mural

Fritos sobre papas chips y pipián rojo, pipián verde, adobo o mole poblano.

🍴🍴 Huevos Chiquis

Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, con pipián en polvo, acompañado de frijoles refritos.

🍴 Frijoles con huevo

Huevos revueltos en frijoles de la olla con cebolla y chiles jalapeños fritos.

Huevo en salsa verde

Servidos con cubos de papa y frijoles de la olla.

Omelette poblano

Rajas poblanas con huitlacoche, guacamole y frijoles refritos.

Omelette ligero

Queso panela con nopal asado y ensalada de quelites y jitomate.

Otros

Con jamón, con salchicha, rancheros, tirados o a la mexicana. Acompañados con frijoles refritos o de la olla.

Huevo El Calvario de Tehuacán, Puebla.



galil

miel made in mexico

*Servimos miel de la Sierra de Puebla de la marca GALIL, la cual se elabora con un proceso natural de cristalización.*

*Se obtiene mediante comercio justo con los productores, al consumirla apoyamos a la reproducción de las abejas.*



Estos platillos contienen cacahuete.



Estos platillos son picantes.



Nuestros precios incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$

Bienvenido a **El Mural de los Poblanos**, esperamos que disfrute una experiencia culinaria placentera y memorable.

Es un orgullo poder compartir con usted lo mejor de la cocina poblana. Nuestra labor empieza seleccionando ingredientes de calidad superior.

Más de la mitad de nuestros insumos provienen de pequeños productores del Estado de Puebla. Nuestras recetas son tradicionales y muchas nos fueron cedidas por familias asentadas en esta ciudad desde hace varias generaciones.

Si usted desea llevar a casa el sabor de **El Mural de los Poblanos** y compartirlo con los suyos, puede hacerlo adquiriendo nuestra pasta para preparar *mole poblano*. Su práctico empaque sellado al vacío le permite transportarlo con facilidad y lo conserva por muchos meses.

Lo invitamos a seguirnos en las distintas *redes sociales* para enterarse de los platillos de temporada que ofrecemos y los eventos que celebramos periódicamente con productores de vino, mezcal, cerveza artesanal, así como chefs invitados.

Facebook: El Mural de los Poblanos • Twitter: @muralpoblanos • Instagram: elmuraldelospoblanos  
**#enelmural**

Descarga la aplicación para escanear el código QR y conoce más acerca de nuestros murales.



## ENTRADAS

### Cemitas de chalupa

El tradicional pan poblano en versión mini relleno de chalupas.

### Trilogía de cemitas

Preparadas con chipotle dulce capeado relleno de queso con ayocotes, milanesa de cerdo y pata de res en vinagre, acompañadas de aguacate, cebolla, pápalo y quesillo.

### Quesadillas de mercado con tlalitos

Tortillas de maíz hechas a mano, rellenas de flor de calabaza, champiñones, calabacita, quesillo y un toque de tlalitos.

### Tacos de canasta

6 a elegir: Chicharrón prensado, carne deshebrada, papa o frijoles, con salsa de aguacate.

### Tacos de chicharrón prensado

En salsa verde, acompañados de salsa martajada de chile morita, cebolla y cilantro.

### Tacos de lechón estilo Don Raúl

Carne de lechón horneada al romero y sofrita en aceite de oliva, acompañados de salsa de chile habanero, limón, cebolla morada, rábanos y cilantro.

### Tostadas de tinga

Guiso de jitomate con pollo y hierbas finas con un toque de chipotle, servido en tostada de maíz azul con frijoles negros refritos, lechuga, queso Cotija y crema.

### Tostadas de jocoque con chapulines

Al ajillo en pan árabe con coliflor, cebolla y chile serrano.

### Chalupas poblanas

Tortillas de maíz fritas en manteca, bañadas en salsa verde y roja con cebolla y carne de res deshebrada.



## SOPAS

### Fideo seco de la casa

Con chipotle en polvo, chicharrón de cerdo, queso Cotija, crema y aguacate.

### Sopa de quintoniles

Consomé de pollo con granos de elote y calabacitas, la perfumamos con té limón.

### Sopa poblana

Consomé de pollo con rajas poblanas, calabaza, queso fresco, grano de elote, champiñón, flor de calabaza y epazote.

### Sopa de chicharrón

Preparada con caldo de frijol y adobo, acompañada de tortilla frita, aguacate, queso fresco y chipotle en polvo.

### Sopa de médula


Médula de res en caldillo de jitomate con epazote y polvo de chipotle.

### Consomé de pollo


Con arroz blanco y pollo deshebrado.


Nuestros precios incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$

## ENSALADAS

 **Ensalada de verdolagas**  
Con jitomate, queso Flor de Atlixco, nuez, cebolla y aderezo de aguacate.

**Salpicón de res**  
Carne de res deshebrada con papa, queso fresco, cebolla, jitomate, lechuga, aguacate, chipotle y aceite de hierbas.


 **Ensalada de nopal**  
Nopales curtidos en sal de grano, con jitomate, cilantro, rábano, chile serrano, queso fresco, cebolla, aguacate y aceite de oliva.


 **Ensalada Mural**  
Mezcla de lechugas con jícama, manzana roja, pera, naranja, zanahoria, semillas y aderezo de naranja.




## TRADICIONALES


**Tacos árabes de cordero**  
Pan árabe relleno de carne de cordero. Acompañados con jocoque, aceite de oliva y salsa de chipotle.

 **Chanclas**  
Pan relleno de carne de cerdo, longaniza, aguacate, lechuga y cebolla, bañado en caldillo de chile ancho y guajillo.


 **Mole de chito**  
Carne de chivo de matanza secada al sol en mole de chile guajillo, costeño y chile de árbol, servido con chochoyotes (bolitas de masa y epazote).

 **Mole de panza**  
Trozos de panza de res en caldillo picante de chiles guajillo y de árbol perfumado con cilantro criollo.


**Albóndigas de cordero de Chignahuapan**  
En salsa de chile jalapeño, acompañadas con arroz rojo, frijoles de la olla y calabacitas.

 **Mole de pápalo de la Tía Asela**  
Costilla y espinazo de cerdo en salsa picante de chile serrano con pápalo y haba fresca, acompañado de frijoles de la olla.

**Mole de olla**  
Trozos de chambarete de res cocinados en caldillo de jitomate con elotes, xoconostle, calabazas, chayote y ejotes.

 **Chile ancho relleno de queso**  
Chile relleno de queso de cabra y requesón, servido sobre salsa de jitomate y acompañado de arroz blanco.


## MOLES

 **Mole poblano**  
El platillo insignia de nuestro país, hecho a base de chiles secos, chocolate, semillas y especias. Se acompaña de tamal tonto (sin carne).

**Pipián verde**  
Elaborado con pepitas de calabaza, tomate, chile verde, hierbas y especias.

 **Pipián rojo**  
Preparado con cacahuates, jitomate, chiles secos y especias.

 **Adobo**  
La receta tradicional de chiles secos y especias que aportan textura y sabor únicos.

 **Manchamanteles**  
Mole hecho a base de chile ancho y guajillo, manzana, piña y plátano macho, semillas y especias.

**Pollo**  
El preferido de las familias mexicanas.

**Guajolote**  
Tradicional en las fiestas de nuestros pueblos.

**Cerdo**  
Traído por los españoles, se introdujo en la época colonial y se convirtió en uno de los favoritos del gusto mexicano.

**Pechuga de pato**  
Un ingrediente para recordar nuestras raíces precolombinas.

**Enchiladas con pollo, queso o con pato**  
En esta opción se puede degustar hasta tres diferentes moles de su elección.

**Degustación de moles**  
Para probar un poco de todos nuestros moles con la carne de su elección:  
**Con pollo, guajolote, cerdo o pato deshebrado**

**Arroz D.O. Morelos**  
Un plato de arroz con el mole de su elección, es el complemento ideal para cualquier platillo.



***Venta de mole poblano en pasta para llevar.***  
*Nuestros precios incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$*

 *Platillos vegetarianos*

 *Este platillo contiene cacahuete.*

 *Estos platillos son picantes*

## CARNES Y AVES

### Cecina de Tepeaca

Carne de res de la mejor calidad, marinada con sal y secada al sol. Se acompaña con queso panela asado, nopal asado, frijoles refritos, guacamole y chorizo blanco.

### Bistecitos rancheros

Jugosos bisteces de rib eye encebollados, acompañados de guacamole, rajas poblanas y frijoles refritos.

### Filete barroco

Corazón de filete bañado en salsa de queso tipo raclette con puré de camote, papa gajo y chilacayote salteado con mantequilla y epazote.

### Pocholas

180 grs. de filete de res molido en metate, acompañado de ensalada de pepino, aguacate, rábano y lechuga.

### Pechuga a la parrilla

Pechuga de pollo asada acompañada de ensalada verde con queso panela, jitomate y aderezo de xoconostle.

### Costillas en salsa pasilla

Costillas de cerdo cocidas en pulque con salsa de chile pasilla y cascabel, acompañadas con esquites de maíz cacahuazintle y aguacate parrillado.



## DE LA COSTA

### Pesca de temporada

En salsa de chile poblano y queso de cabra con hutilacoche y costra de pepita de calabaza y amaranto.

### Mixiote de pescado

Trozos de pescado de temporada cocinados al vapor con hoja santa y adobo, acompañado con verduras salteadas con mantequilla y arroz blanco.

### Camarones al mezcal

Fritos en salsa macha de semillas y flameados con mezcal poblano, acompañados con rodajas de papa y puré de haba fresca y hierbabuena.

### Coctel de camarón

En salsa de tomate con cebolla, aguacate, chile serrano y cilantro.



## MENÚ INFANTIL

Fideo seco con fajitas de filete de res y papas chips + helado de vainilla.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Quesadilla de mercado con tlalitos

Cemita de chalupa

Ensalada de nopal

Sopa de quintonil

Taco árabe de cordero

Enchilada a los 3 moles

Pan de elote con rompopo

Arroz con leche

*Nota: Todos los comensales deben ordenarlo.*



## PLATILLOS DE TEMPORADA

Escamoles . Marzo - Abril - Mayo

Huevos de hormiga, se recolectan principalmente en los estados de Hidalgo, Tlaxcala, Puebla y México.

Cocopaches . Abril - Mayo

Por este nombre genérico se le conoce localmente a varias especies de chinches de las plantas, especialmente las que son comestibles, de las que las hay de variados tamaños y colores.

Gusanos de Maguey y Chicatanas . Mayo - Junio

Se conoce como gusano de maguey las especies que se crían en las pencas de la familia del agave. Cuando las primeras lluvias tienen lugar, las hormigas voladoras llamadas chicatanas dejan sus hormigueros y gente de todas las edades las recogen.

Chinicuiles . Julio - Agosto

El chinicuil es conocido en otras zonas, como gusano rojo o gusano colorado y se extraen por debajo del maguey. Para su consumo, los chinicuiles se cuecen en comal, tostados o fritos, y se comen solos o en tacos.

Chiles en Nogada . Julio - Agosto - Septiembre

Tradicional platillo típico de la gastronomía poblana, que rinde honor a las fiestas de la Independencia de México.


Cuetlas . Agosto - Septiembre

Cuetla, chiancuetla o tepolchichic es el nombre común que se le da en México a una variedad de gusano que crece en las plantas de chí, cuaulote, jonote y tlahuilote, y que son comestibles. Es consumido en la Mixteca del estado de Guerrero, centro de Veracruz y Puebla.

Huaxmole de Caderas y Espinazo . Octubre - Noviembre

Herencia de la cocina mixteca



 \* Algunos de nuestros platillos son preparados con quesos artesanales de Villa Nolasco, elaborados en Atlixco, Puebla por IPODERAC, institución dedicada a la atención de niños abandonados. El 100% del beneficio producto de la venta de los quesos se utiliza para su manutención y educación.

\* Las autoridades sanitarias recomiendan extremar precauciones al consumir alimentos crudos.

\* Porciones: Carne 180-200 grs., pollo 220 grs., pescado 180 grs.

## POSTRES

Surgidos en los conventos de diferentes órdenes, los dulces de Puebla son una rica tradición que deleita a paladares exigentes; surgen de la fusión de las culturas árabe, española e indígena, existen más de trescientos diferentes, los cuales fueron creados en su mayoría durante la época colonial.

### Merengón

Meringue based dessert filled with seasonal fruit.

*Crema batida, queso crema y fruta de temporada.*

### Flan tradicional • Custard

*La mejor forma de degustar leche y caramelo.*

### Pan de elote • Sweet cornbread

*Calientito, servido con helado de rompopo.*

### Cremita • Rompopo pudding

*El postre favorito de los poblanos en sus paseos dominicales por el centro.*

### Tarta de almendras • Almond torte

*Dulce herencia de Santiago de Compostela, acompañada de helado de vainilla de Papantla.*

### Regalo de Quetzalcoatl • Warm chocolate cake

*Delicioso pastelito de cacao horneado al momento, acompañado de helado de vainilla de Papantla. (Tiempo de preparación 20 min.)*

### Arroz con leche • Rice pudding

### Panqué de plátano con cajeta • Banana cake

*Acompañado con helado de vainilla de Papantla .*

### Helados artesanales de pinole, turrón, muérgano, pasita y rompopo

*Handmade ice cream*

### Nieve de temporada • Seasonal sorbet

### Merengue

*Con pulque, tradicionales del centro de Puebla.*

### Muérgano de Tehuacán

### Dulces típicos poblanos • Traditional cookies and candies

*Tortitas de Santa Clara, camotes y macarrones.*

### Queso mexicano y frutas

*Selección de quesos artesanales mexicanos con miel y frutas de la estación.*

## CAFÉ, TÉ Y CACAO

Café Mexicano: Mezcla de la casa, obtenida en las regiones cafetaleras del país, buscando el mejor balance y la combinación de notas, que remarquen los valores intrínsecos del café, así como variedades y grados de tueste. El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta de té, cuyas hojas son secadas justo después de la recolecta para cuidar su oxidación.

De aquí sus diferentes procesos para elaborar los tés verdes, blancos y negros.

### Americano

### Espresso

### Espresso doble

### Cappuccino

### Lechero

### Café de olla

### Té negro english breakfast

*El té negro se encuentra oxidado en mayor grado, generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más teína (cafeína).*

### Té verde sencha limón.

De origen japonés (Sencha) saborizado con limón

*El té verde ha tenido mínima oxidación durante su proceso, no es fermentado a diferencia del Negro, las hojas las recogen frescas, después de someterse a la torrefacción, se prensan, enrollan, trituran y finalmente se secan.*

Tisana o infusión. *Es una infusión que se obtiene de una determinada combinación de hierbas, es conocida también como bebida aromática.*

### Guayaba

*Con trozos de guayaba y canela.*

### Almendras con canela

*Deliciosa mezcla frutal con canela.*

### Tisana herbal relajante

*Mezcla de 5 flores que ayudan a relajar.*

### Tés de mercado

*Anís, hierbabuena, manzanilla y limón.*

Cacao tradicional con agua (370 ml.)

Cacao menta con agua (370 ml.) \$50

Cacao cardamomo con agua (370 ml.)

Cacao tradicional con leche (370 ml.)

Cacao menta con leche (370 ml.)

Cacao cardamomo con leche (370 ml.)

## DIGESTIVOS

### Amaretto Disaronno

### Ancho Reyes

### Anís Asturiana Dulce

### Anís Asturiana Seco

### Anís Chinchon Campechano

### Anís Chinchón Dulce

### Anís Chinchón Seco

### Anís Las Cadenas

### Baileys

### Bombón Licor 43

### Bombón Pasita

### Bombón Yolixpa

### Bombón Brandy Caramelo

### Chartreuse Amarillo

### Chartreuse Verde

### Cinzano Rosso

### Cointreau

### Damiana

### Drambuie

### Dubonnet

### Frangelico

### Galliano

### Grand Marnier

### Jägermeister

### Licor 43

### Licor de mezcal con cereza

### Licor de mezcal con café de olla

### Licor Pama (Granada)

### Mandarine Napoleón

### Midori

### Oporto Ferreira

### Pacharan

### Pasita

### Pernod

### Rompopo

### Sambuca Blanco

### Sambuca Negro

### Strega

### Yolixpa (Cuetzalan, Puebla)

## VINOS DE POSTRE

Casa Madero Cosecha Tardía *Casa Madero*

Semillón y Gewürztraminer *Párras, Coah.*

## DESTILADOS PREMIUM

### Tequilas Premium

Casa Dragones Blanco

Volcán de Mi Tierra Cristalino

Don Julio 1942

Reserva de la Familia

Casa Dragones Joven *Blanco + Extra Añejo*

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Copa 2 oz. (60 ml.)*

## DESTILADOS PREMIUM

### Cognac

Martell VSOP

Hennesy VSOP

Martell XO

### Brandy Premium

Carlos I

Lepanto

Duque de Alba

Cardenal de Mendoza

Jaime I

### Ron Premium

Flor de Caña 18 años

Zacapa 23 Años

Dos Maderas 5+3

Santa Teresa 1796

Dos Maderas 5+5

Zacapa XO

### Whisky Premium

J.W. Etiqueta Verde

Glenmorangie The Lasanta *Barricas Jerez y Bourbon*

Glenmorangie The Quinta Ruban

*Barricas Roble Americano y Oporto*

Old Pulteney *Single Highland Malt 12 Años*

Ardberg

J.W. Etiqueta Oro

Balblair *Single Malt Vintage 02*

Buchanan´s 18 Años

Chivas Regal 18 Años

Glenfiddich *Single Malt 18 Años*

Ancnoc *Single Malt 12 Años*

Macallan *Single Malt 15 Años*

Glenlivet *Single Malt 18 Años*

Glenmorangie 18 años

Old Pulteney *Single Highland Malt 21 Años*

J.W. Etiqueta Azul *Single Malt 50 Años*

Macallan *Single Malt Ruby*

### Vodka Premium

Grey Goose Le Pure

Pravda

### Ginebra Premium

Bulldog

The London No. 1

Hendricks

Ungava

Botanic

*\* Ginebras premium se sirven con tónica fever tree.*



*Servimos miel de la Sierra de Puebla de la marca GALIL, la cual se elabora con un proceso natural de cristalización.*

*Se obtiene mediante comercio justo con los productores, al consumirla apoyamos a la reproducción de las abejas.*

## VINOS POR COPA (150 ml.)

**Casa Madero 2V (blanco).** Casa Madero. *Chardonnay, Chenin Blanc.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Grande Chardonnay (blanco).** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**V Rosado (rosado).** Casa Madero. *Cabernet Sauvignon.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Correos 10 (tinto).** Unión de Product. del Valle de Gpe. *Cab. Sauv., Zinfandel.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

**Balero (tinto).** Vinos Balero. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

**Casa Madero 3V (tinto).** Casa Madero. *Tempranillo, Cabernet, Merlot.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**2 km/h (tinto).** Viñas de Garza. *Tempranillo, Grenache.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

**Cañada de los Encinos (tinto).** Vinsur. *Petit Verdot, Zinfandel.* Ensenada, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Mariatinto (tinto).** Mariatinto. *Temp., Syrah, Grenache, Carig., Mourv., P.S., Cab. Sauv.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

**Casa Madero Cosecha Tardía (postre).** Casa Madero. *Semillón, Gewûrztraminer.* Párras, Coah. Enólogo: Fco. Rodríguez.

## VINOS MEDIA BOTELLA (375 ml.)

**Casa Madero Chardonnay (blanco).** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Merlot (tinto).** Casa Madero. *Merlot.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Shiraz (tinto).** Casa Madero. *Shiraz.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Cabernet Sauvignon (tinto).** Casa Madero. *C.S.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Rivero González Tinto (tinto).** Rivero González. *Merlot, C.S., Cabernet Franc.* Párras, Coah. Enólogo: Jeremy Tod.

## VINOS BLANCOS

**Duquesa Cuvee Blanc.** Vino de la Reina. *Chardonnay, Sauvig. Blanc, Viognier.* Valle de San Vicente. B.C. Enólogo: Héctor Villaseñor

**Casa Madero 2V.** Casa Madero. *Chardonnay, Chenin Blanc.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Chardonnay.** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Chenin Blanc (orgánico).** Casa Madero. *Chenin Blanc Orgánico.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Grande Chardonnay.** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Henri Lurton Le Chenin.** Lurton. *Chenin Blanc.* Valle de Guadalupe, B,C. Enóloga: Lourdes Martínez Ojeda.

**Henri Lurton Le Sauvignon.** Lurton. *Sauvignon Blanc.* Valle de Guadalupe, B,C. Enóloga: Lourdes Martínez Ojeda.

**Rancho Mogorcito.** Viñas de Garza. *Chardonnay, Sauvignon Blanc.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

**Cosecha Tardía 375 ml. (postre).** Casa Madero. *Semillón, Gewûrztraminer.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

## VINOS ESPUMOSOS

**Sidra Marqués de Asturias.** Niestos de Asturias. *Manzana.* Puebla.

**Sala Vivé Brut.** Freixenet México. *Chenin, S.B., P.N., Macabeo, S.E.* Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Josep Bujan.

**Espuma de Piedra Blanc de Blancs.** Casa de Piedra. *S.B.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.

**Espuma de Piedra Rosé.** Casa de Piedra. *Barbera.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.

## VINOS ROSADOS

**Gaby Rosé.** Hacienda Guadalupe. *Syrah, Grenache.* Valle de Guadalupe. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**V Rosado.** Casa Madero. *Cabernet Sauvignon.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Cursi.** Hacienda La Lomita. *Mezcla de uvas tintas (Merlot, Shiraz, Grenache).* Valle de Guadalupe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.

**Nube Rosa.** Era. *Malbec.* Valle de Guadalupe. Enóloga: Verónica S. Corona.

**Viña de Garza Rosé.** Viñas de Garza. *Grenache, Cabernet Sauvignon.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

**Rosado.** Bodega de los Cedros. *Malbec, Syrah.* Arteaga, Coahuila. Enólogo: José Trillo.

## VINOS TINTOS LIGEROS

**Incógnito.** Estación de Oficios El Porvenir. *C.S., Zinfandel, Grenache.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.

**Correos 10.** Unión de Productores del Valle de Guadalupe. *Cab. Sauv., Zinfandel.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

**Mezcla Mediterránea.** Trasiego. *Aglianico, Montepulciano, Merlot, Sangiovese.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camillo Magoni.

**Calixa.** Monte Xanic. *Syrah.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

**Canto de Luna.** Finca La Carrodilla. *C.S., Syrah, Tempranillo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.

**Balero.** Vinos Balero. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

**Casa Madero Merlot.** Casa Madero. *Merlot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Alta Sierra.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.* Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.

**Portolá No. 4.** Vinícola Regional de Ensenada. *Merlot, Nebbiolo, Ruby Cabernet.* Ensenada, B.C. Enólogo: Colaboración enológica.

**440.** Shimul. *Petit Syrah, Dolcetto.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

**Pauta.** Concierto Enológico. *Tempranillo, C.S., Merlot, Barbera, Garnacha.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Armando Orozco.

## VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

**L.A. Cetto Nebbiolo.** L.A. Cetto. *Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

**Caporal.** Hacienda de Guadalupe. *Nebbiolo,Merlot,Tempranillo.* Valle de Guadalupe.B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Sismo.** Sinopsis. *Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Oscar Delgado.

**Mezcla de Tintos.** Barón Balché. *Malbec, Grenache, Carignan, C.F.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

**Santo Tomás Cabernet Sauvignon.** Santo Tomás. *C.S.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

**Santo Tomás Barbera.** Santo Tomás. *Barbera.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

**Casa Madero Cabernet Sauvignon.** Casa Madero. *Cabernet Sauvignon.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Malbec.** Casa Madero. *Malbec.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Shiraz.** Casa Madero. *Shiraz.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero 3V.** Casa Madero. *Tempranillo, C.S., Merlot.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Tres Valles.** *Tres Valles Sangiovese.* Valle de Guadalupe y San Vicente Ferrer, B.C. Enólogo: Joaquín Prieto.

**Don Luis Cetto Concordia.** L.A. Cetto. *Cabernet Sauvignon, Shiraz.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

**Don Luis Cetto Terra.** L.A. Cetto. *C.S., Merlot, Petit Verdot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

**Surco Rojo.** Vinícola Regional de Ensenada. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.* Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.

**2 km/h.** Viñas de Garza. *Tempranillo, Grenache.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

**Lienzo.** Fraternidad. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**Altotinto Syrah.** Altotinto. *Syrah.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.

**Tono 8.** Salto de Fé. *Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Botellas de 750 ml.*

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Botellas de 750 ml.*

## VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

**Plata .925.** Vinos Plata. *Zinfandel, Tempranillo, Petit Sirah.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Erick Plata.

**Convertible Rojo.** Viñas Pijoan. *C.S., Petit Sirah, Barbera, Colombard.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paou Pijoan.

**La Casona.** Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot.* Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.

**Montefiori Cabernet-Sangiovese.** Viña Montefiori. *C.S., San Giovese.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.

**Tierra Adentro.** Tierra Adentro. *C.S., Malbec, Merlot.* Zacatecas, Zac. Enólogo: Joaquín Madera Tamargo.

**Cañada de los Encinos.** Vinsur. *Petit Verdot, Zinfandel.* Ensenada, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Grapho.** Salto de Fé. *Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

**Relieve Merlot.** Relieve. *Merlot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Wenceslao Martínez.

**Don Leo.** Don Leo. *Cabernet Sauvignon, Shiraz.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Pies de Tierra.** Vinisterra. *Syrah, Tempranillo.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.

**D’Poncelis.** Vinícola D’Poncelis. *Syrah, Grenache, Mourvedre.* Valles Grulla, Ojos Negros y Guadalupe, B.C. Enólogo: Pedro Poncelis.

**Altotinto Nebbiolo.** Altotinto. *Nebbiolo.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.

**Sinfonía de Tintos.** Quinta Monasterio. *Carignan., Syrah, Zinf., Garnacha.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.

**Vino de la Reina PN.** Vino de la Reina. *Pinot Noir.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Héctor Villaseñor.

**J2:10.** Vinícola Regional. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.* Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: José Luis Durán.

**Kórima.** Shimul. *Mezcla de base Misión.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

**Don Leo.** Don Leo. *Pinot Noir.* Valle del Tunal, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Vía Láctea.** Cava Maciel. *Merlot.* Ensenada, B.C. Enólogo: Jorge Maciel.

**Casa Madero Cabernet Sauvignon Orgánico.** Casa Madero. *C.S.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Mariatinto.** Mariatinto. *Temp., Syrah, Grenache, Carig., Mourvedre, P.S., C.S.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

**Ley XVIII.** Rancho San Miguel. *Carignan.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

**Zig Zag.** Hilo Negro. *Nebbiolo, Syrah.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Miguel.** Adobe de Guadalupe. *Tempranillo, C.S., Grenache.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Ala Rota.** Durand Viticultura. *C.S., Petite Sirah, Merlot, Malbec, Tannat.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**Paso Uno.** Era. *Malbec.* Valle de Guadalupe. Enóloga: Verónica S. Corona.

**Ensamble Arenal.** Paralelo. *Merlot, C.S., Petite Sirah y Barbera.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.

**Ensamble Colina.** Paralelo. *Merlot, C.S., Petite Sirah, Barbera, Zinfandel.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.

**Norte 32 Etiqueta Negra.** Norte 32. *Tempranillo, Shiraz.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**Totol.** Totol. *Zinfandel.* Ensenada, B.C. Enólogos: Gustavo Peña y Marisol Medrano.

**Bardo.** Diosa Vid. *Barbera.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Bruno Madrazo Arjona.

**Cascabel.** Vinisterra. *Tempranillo, Grenache.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.

**Barón Balché Zinfandel.** Barón Balché. *Zinfandel.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Oscar Delgado Rodríguez.

**Concierto.** Concierto Enológico. *C.S., Merlot, Ruby Cabernet.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Armando Orozco.

**Casa Madero 3V Gran Reserva.** Casa Madero. *Cabernet Franc, C.S. Shiraz* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Gran Reserva Malbec.** Casa Madero. *Malbec.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Vino de Bruma.** Shimul. *Nebbiolo, Syrah y Dolcetto.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

**Carrodilla Shiraz.** Finca La Carrodilla. *Shiraz.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.

**M de Mariatinto.** Mariatinto. *Tempranillo. Syrah,Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

## VINOS TINTOS CON ESTRUCTURA

**Trasiego Nebbiolo.** Trasiego. *Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.

**Gran Cabernet Premium.** Altotinto. *Cabernet Sauvignon.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.

**Albarolo.** Shimul. *Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

**Rolu Nebbiolo.** Vinos Wagner. *Nebbiolo.* Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

**Rolu Tempranillo.** Vinos Wagner. *Tempranillo.* Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

**Rivero Gonzalez Tinto.** Rivero González. *Merlot, C.S., Cabernet Franc.* Parras, Coah. Enólogo: Jeremy Tod.

**Bardo.** Diosa Vid. *Merlot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Bruno Madrazo Arjona.

**Minotauro.** La Trinidad. *Cabernet Sauvignon, Zinfandel.* Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Patricia Ramírez.

**Casa Grande Cabernet Sauvignon.** Casa Madero. *Cabernet Sauvignon.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Grande Shiraz.** Casa Madero. *Shiraz.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Rolu Tinto.** Vinos Wagner. *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.* Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

**Montefiori Brunello.** Villa Montefiori. *Brunello.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.

**Fauno.** La Trinidad. *Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Patricia Ramírez.

**Megacero Premium Blend.** Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.* Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.

**Reserva Especial.** Barón Balché. *Cabernet Franc, Merlot, Syrah.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

**Fecha.** Shimul. *Carignan.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

**Teziano.** Norte 32. *Cabernet Sauvignon.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**Rafael.** Adobe de Guadalupe. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Trazo.** Vinícola Fraternidad. *Tempranillo, C.S., Merlot y Petit Verdot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**Casa Grande Seleción de Barricas.** Casa Madero. *Petite Sirah, Dolcetto.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Gran Ricardo.** Monte Xanic. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

**Ícaro.** Durand Viticultura. *Nebbiolo, Merlot, Petite Sirah.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**Único.** Santo Tomás. *Cabernet Sauvgnon, Merlot.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

**Sombbrero.** Viñas de Garza. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

**Gran Amado.** Viñas de Garza. *C.S., Merlot, Tempranillo, Zinfandel.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

**Balché Siete.** Barón Balché. *Zinfandel.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

## VINOS TINTOS MAGNUM 1.5 lts.

**Mariatinto.** Mariatinto. *Temp., Syrah, Grenache, Carig., Mourvedre, P.S., C.S.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

## LOS OTROS VINOS MEXICANOS

**Gomez Cruzado Blanco.** Vivet. *Tempranillo Blanco.* España, La Rioja. Enólogo: David Gonzalez, Sergio Mujico.

**Ceja Wine.** Ceja Vineyards. *Chardonnay.* Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

**El Avión de Juguette.** Juguette. *Grenache, Tempranillo, Graciano.* McLaren Valley, Australia. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.

**El Trompo de Juguette.** Juguette. *Cab. Sauv., Merlot, Petit S.* Langhorne Creek, Australia. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.

**Feluns.** Viñedos Fusión. *Carignan, Syrah, Grenache.* Languedoc-Rousillon, Francia. Enólogo: Hugo D’Acosta.

**Vendimia Seleccionada.** Gómez Cruzado. *Tempranillo,Garnacha.* España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.

**Reserva Gomez Cruzado.** Gómez Cruzado. *Garnacha, Tempranillo.* España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.

**Vino de Casa.** Ceja Vineyards. *Merlot, Syrah, Pinot Noir.* Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

**Pancrudo.** Gómez Cruzado. *Garnacha.* España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.

**Ceja Wine.** Ceja Vineyards. *Pinot Noir.* Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

**Ceja Wine.** Ceja Vineyards. *Cabemet Sauvignon.* Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

### Dulce Beso (postre)

**Ceja Wine.** Ceja Vineyards. *Chardonnay, Sauvignon Blanc.* Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Botellas de 750 ml.*



## MEZCALES Y DESTILADOS DE AGAVE

### MEZCALES POBLANOS

Candinga (*Espadín*)  
Candinga (*Papalometl*)  
Huichichiqui (*Azul*)  
Huichichiqui (*Espadín*)  
Los Fuertes (*Azul*)  
Los Fuertes (*Papalometl*)  
Montelobos Ensemble (*Papalometl, Espadín, Tobalá*)  
Los Fuertes (*Pechuga con mole*)  
Candinga (*Pechuga con mole*)  
Candinga (*Tobalá*)  
Candinga (*Arroqueño*)  
Mezcales de Leyenda Puebla (*Potatorum*)  
Candinga (*Madrecuishe*)  
Reserva del Chégalo (*Pitzometl*)  
Montelobos (*Tobalá*)  
Candinga (*Tepextate*)

### MEZCALES DESTILADOS EN COBRE

#### Arroqueño

Chaneque  
Rey Campero  
Danzantes Arte Mezcal

#### Blanco

Chaneque  
Macurichos

#### Coyote

Convite  
Chaneque

#### Cenizo

Don Mateo (Michoacán)

#### Cupreata

Chaneque (Guerrero)  
Don Mateo Silvestre (Michoacán)  
Mayalen (Guerrero)

#### Espadín

Enmascarado 45  
Santo Infierno  
El Peneque  
Montelobos  
Cortijo con gusano Reposado  
Motivos  
Río Revuelto  
Cortijo 44  
Alipús San Juan  
Alipús San Luis  
Alipús San Baltazar  
Viejo Indecente  
Danzantes Blanco  
Tío Ro  
Danzantes Reposado  
Danzantes Añejo

#### Ensamblés

Convite (*Espadín, madrecuishe*)  
Río Revuelto (*Espadín, madrecuishe*)  
Viejo Indecente (*Espadín, madrecuishe*)  
Origen (*Espadín, Mexicano, Salmiana*)  
Chacoló (*Espadín, Mexicano*)  
Real Matlatl  
(*Mexicano, tobalá, arroqueño, blanco*)

#### Inaiquidens

Raicilla blanca (Jalisco)  
Raicilla oro (Jalisco)  
Don Mateo (Michoacán)

#### Jabalí

Rey Campero  
Convite

#### Karwinskii

El Peneque Cuish  
Macurichos Madrecuish  
Canalla Rebelde Cuish  
Rey Campero Madrecuish  
La Venia Cirial  
Jolgorio  
Chaneque  
Yuu Baal

#### Mexicano

Rey Campero  
Rajabule  
Macurichos  
Jolgorio  
Origen

#### Pechuga

La Herencia de Sánchez (de codorniz)  
Chaneque (Mole Poblano)  
Cortijo  
Jolgorio  
Chaneque (de avestruz)

#### Barril

Rajabule

#### Salmiana (Tamaulipas)

Tinieblo

#### Sotol (Chihuahua)

Coyote  
Desierto  
Veneno

#### Tepextate

Macurichos  
Rey Campero  
Jolgorio  
Yuu Baal  
Real Matlatl

### MEZCALES DESTILADOS EN COBRE

#### Tobalá

Convite  
Reserva del Chégalo (*Papalometl*)  
Jolgorio  
Danzantes  
Real Matlatl

#### Tobaziche

Chaneque  
Rajabule

### MEZCALES DESTILADOS EN BARRO

#### Arroqueño

Siete Misterios  
Real Minero

#### Barril

Siete Misterios  
Real Minero

#### Espadín

Alipús San Miguel

#### Ensamble

Real Minero (*Espadín-largo*)

#### Mexicano

Chaneque

#### Pechuga

Real Minero  
Siete Misterios

#### Tepextate

Chaneque

#### Tobalá

Macurichos  
Siete Misterios  
Real Minero

### MARGARITAS

Preparadas con tequila Don Julio Blanco o mezcal de Puebla. Tradicional o de sabores: (*Tamarindo, arándano, jamaica, mango, sandía, chile poblano, nieve de coco con zarzamora, y fruta de temporada*)

\* *Las margaritas se sirven a punto de nieve*

### CERVEZAS ARTESANALES POBLANAS

Bella de Noche *Indian Pale Ale* (260 ml.)  
Campeón del Barrio *Baltic Porter* (260 ml.)  
Flaco Adorado *Belgian Blond* (260 ml.)  
Osadía *Dubbel* (355 ml.)  
Saga *Blonde Ale* (355 ml.)  
Serdán *Bitter* (355 ml.)  
Manifiesto 05 *Hefeweizen* (355 ml.)  
Rivadabia Mamba *Ambar* (355 ml.)

### CERVEZAS ARTESANALES NACIONALES 355ml.

Tempus Reserva Especial *Red Ale*  
Allende *Indian Pale Ale*  
Bocanegra *Pilsner*  
Colimita *Lager*  
Cucapá Chupacabras *Pale Ale*  
Minerva Colonial *Kolsch*  
Ticus *Porter*  
Reforma Magna Imperial *Kolsch*  
Reforma Templo Mayor *Porter*  
Jack Chocolate *Sweet Stout*  
Calavera *Mexican Imperial Stout*  
Calavera *Tripel de Abadía*

### CERVEZAS NACIONALES 355ml.

Bohemia clara u oscura  
Carta Blanca  
Corona o Corona light  
Indio  
León  
Modelo Especial  
Negra Modelo  
Pacífico  
Sol o Sol cero (*sin alcohol*)  
Superior  
Tecate 325 ml.  
Tecate light  
Victoria  
XX ámbar o lager

Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Copa de 2 oz. (60 ml.)

## AGUAS Y REFRESCOS

Agua mineral de Tehuacán 355 ml.  
Agua Tónica Schweppes 296 ml.  
Agua Hethe 350 ml. *Natural.*  
Agua Hethe 350 ml. *Con gas.*  
Agua de Piedra 650 ml. *Sin gas.*  
Agua de Piedra 650 ml. *Con gas.*  
Agua Tónica Fever Tree 200 ml.  
Agua B'ui 473 ml. *Clásica o natural.*  
Aguas de sabor 355 ml.  
Botella de agua 400 ml.  
Jarra de agua de sabor 1.8 lt.  
Refresco 355 ml.  
Limonada o naranjada 355 ml.  
Jarra de limonada o naranjada 1.8 lt.

## COCTELERÍA

Bombón  
Bloody Mary  
Clericot  
Jarra de clericot  
Mezcalada  
Menyul veracruzano  
Menyul americano  
Midori colado  
Mojito  
Pancho Reyes  
Piña colada  
Sangría  
Viva María

## COCTELERÍA SIN ALCOHOL

Clamato  
Margarita  
Piña colada  
Sangría

## APERITIVOS

Dry Sack \*  
Tío Pepe \*  
Campari \*  
La Ina \*

## TEQUILA

Cazadores Blanco  
Cazadores Reposado  
Hornitos  
Centenario Reposado  
Centenario Plata  
Cuervo Tradicional  
7 leguas Blanco  
Don Julio Blanco  
7 leguas Reposado  
Cazadores Añejo  
Tres Generaciones Blanco  
Herradura Blanco  
Maestro Tequilero Blanco  
Don Julio Reposado  
Herradura Reposado  
Maestro Tequilero Reposado  
Tres Generaciones Reposado  
Cuervo 1800 Añejo  
Maestro Tequilero Dobel Diamante  
Tres Generaciones Añejo  
Herradura Añejo  
Maestro Tequilero Añejo  
Cascahuín Blanco  
Don Julio 70  
Herradura Alambique  
Volcán de Mi Tierra Blanco

## TEQUILA PREMIUM

Casa Dragones Blanco  
Volcán de Mi Tierra Cristalino  
Don Julio 1942  
Reserva de la Familia  
Casa Dragones Joven *Blanco + Extra Añejo*

## RON MEXICANO

Caciña  
Potosí  
MK Orgánico *blanco*  
Aconte Blanco  
MK Orgánico *18 m. añejo*  
Aconte 3 años  
Mocambo 10 años  
Aconte 7 años  
Mocambo 15 años  
Aconte 15 años  
MK Orgánico *8 años reserva especial*

## RON

Appleton Blanco  
Bacardi Blanco  
Matusalem Platino  
Havana Añejo Reserva  
Malibú  
Matusalem Clásico  
Appleton Estate  
Flor de Caña 5 Años  
Matusalem Gran Reserva  
Havana 7 Años  
Bacardi 8 Años  
Flor de Caña 12 Años

## RON PREMIUM

Flor de Caña 18 años  
Zacapa 23 Años  
Dos Maderas 5+3  
Santa Teresa 1796  
Dos Maderas 5+5  
Zacapa XO

## COGNAC

Martell VSOP  
Hennessy VSOP  
Martell XO

## WHISKY

JB  
JW Etiqueta Roja  
Jack Daniel's  
Chivas Regal 12  
Buchanan's 12 Años  
JW Etiqueta Negra  
Glenfiddich *Single Malt 12 Años*  
Buchanan's Master  
Glenlivet 12 Años  
JW Double Black  
Glenmorangie 10 Años  
Macallan 12 Años  
Macallan *Single Malt Amber*

## WHISKY PREMIUM

JW Etiqueta Verde  
Glenmorangie The Lasanta  
*Barricas Jerez y Bourbon*  
Glenmorangie The Quinta Ruban  
*Barrica Roble Americano y Oporto*  
Old Pulteney *Single Highland Malt 12 Años*  
Ardberg  
JW Etiqueta Oro  
Balblair *Single Malt Vintage 02*  
Buchanan's 18 Años  
Chivas Regal 18 Años  
Glenfiddich *Single Malt 18 Años*  
Ancnoc *Single Malt 12 Años*  
Macallan *Single Malt 15 Años*  
Glenlivet *Single Malt 18 Años*  
Glenmorangie 18 Años  
Old Pulteney *Single Highland Malt 21 Años*  
JW Etiqueta Azul *Single Malt 50 Años*  
Macallan *Single Malt Ruby*

## BRANDY

Fundador  
Terry Centenario  
Magno  
Torres 10  
Torres 15

## BRANDY PREMIUM

Carlos I  
Lepanto  
Duque de Alba  
Cardenal de Mendoza  
Jaime I

## VODKA

Wyborowa  
Smirnoff  
Absolut Azul  
Stolichnaya  
Belvedere  
Grey Goose

## VODKA PREMIUM

Grey Goose Le Pure  
Pravda

## GINEBRA

Beefeater  
Tanqueray  
Bombay Sapphire

## GINEBRA PREMIUM

The London No. 1  
Bulldog  
Ungava  
Hendricks  
Botanic

*\* Todas las ginebras se sirven con tónica fever tree.*

## DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno  
Ancho Reyes  
Anís Asturiana Dulce  
Anís Asturiana Seco  
Anís Chinchón Campechano  
Anís Chinchón Dulce  
Anís Chinchón Seco  
Anís Las Cadenas  
Baileys  
Brandy Caramelo  
Bombón Licor 43  
Bombón Pasita  
Bombón Yolixpa  
Bombón Brandy Caramelo  
Chaneque Mezcal *Cereza*  
Chaneque Mezcal *Café de olla*  
Chartreuse Amarillo  
Chartreuse Verde  
Cinzano Rosso  
Cointreau  
Damiana  
Drambuie  
Dubonnet  
Frangelico  
Galliano  
Grand Marnier  
Jägermeister  
Licor 43  
Licor Pama (Granada)  
Mandarine Napoleón  
Midori  
Oporto Ferreira  
Pacharan  
Pasita  
Pernod  
Rompope  
Sambuca Blanco  
Sambuca Negro  
Strega  
Yolixpa (Cuetzalan,Puebla.)