

- 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 queso, 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)



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.

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 \$14

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

Claros de huevo con queso panela, nopal asado y ensalada mixta.

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.

- COMIDAS Y CENAS -

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.

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 con 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 o queso - 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 o cerdo - Con 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 \$

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

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 huitlacoche 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 rompope
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 chinicuile 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 200 grs., pollo 220 grs., pescado 180 grs., Camarones: Al mezcal 350 grs., coctel 150 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 Quetzalcóatl • 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, muégano, pasita y rompopo

Handmade ice cream

Nieve de temporada • Seasonal sorbet

Merengue

Con pulque, tradicionales del centro de Puebla.

Muégano 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.)

Cacao cardamomo con agua (370 ml.)

Cacao tradicional con leche (370 ml.)

Cacao menta con leche (370 ml.)

Cacao cardamomo con leche (370 ml.)



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.

- DIGESTIVOS -

Amaretto Disaronno
Ancho Reyes
Anís Asturiana Dulce
Anís Asturiana Seco
Anís Chinchón Campechano
Anís Chinchón Dulce
Anís Chinchón Seco
Anís Las Cadenas
Baileys
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.)

VINOS DE POSTRE

Casa Madero Cosecha Tardía *Casa Madero*
Semillon 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*

DESTILADOS PREMIUM

Cognac

Martell VSOP
Hennessy 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*
Ardbeg
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*
Glenmorangie *Signet*
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 La Poire
Pravda

Ginebra Premium

Bulldog
The London No. 1
Hendricks
Ungava
Botanic

- VINOS, MEZCALES, CERVEZAS Y DESTILADOS -

VINOS POR COPA (150 ml.)

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

Casa Grande Chardonnay (blanco). Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

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

Correos 10 (tinto). Unión de Productores del Valle de Gpe. *Cab. Sauv., Zinfandel*. Valle de Guadalupe, 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*. Parras, Coahuila. 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. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero Cosecha Tardía (postre). Casa Madero. *Semillón, Gewürztraminer*. Parras, Coahuila. Enólogo: Fco. Rodríguez.

VINOS MEDIA BOTELLA (375 ml.)

Casa Madero Chardonnay (blanco). Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Merlot (tinto). Casa Madero. *Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Shiraz (tinto). Casa Madero. *Shiraz*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

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

Indómito Torel Jr. (tinto). Torel. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

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

VINOS BLANCOS

Chateau Domecq. Casa Pedro Domecq. *Chardonnay, Viognier*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

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

Casa Madero 2V. Casa Madero. *Chardonnay, Chenin Blanc*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Chardonnay. Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

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

Marella Blanc de Blancs. Durand Viticultura. *Sauvig. Blanc, Moscato di Canelli*. Valle de Gpe., Ensenada. Enólogo: José Luis Durand.

Bellas Artes. Vinícola Urbana. *Chenin Blanc*. Valle de Guadalupe, B.C. (CDMX). Enólogo: Hugo D'Acosta.

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.

Casa Grande Chardonnay. Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Sophie Blanco. Santa Elena. *Viognier, Chenin Blanc*. Pabellón de Arteaga, Aguascalientes. Enólogo: Aurelio García Herraíz.

Marella Chardonnay. Durand Viticultura. *Chardonnay*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: José Luis Durand

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

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

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

VINOS ESPUMOSOS

Sidra Marqués de Asturias. Nietos de Asturias. *Manzana*. Zacatlán, 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.

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

VINOS ROSADOS

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

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

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

Cursi. Hacienda La Lomita. *Grenache*. Valle de Guadalupe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.

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

Marella Rosado. Durand Viticultura. *Grenache, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: José Luis Durand

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

Rosa del Viko. Torres Alegre. *Grenache, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.

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

VINOS TINTOS LIGEROS

XA Domecq. Casa Pedro Domecq. *Cabernet Sauvignon, Grenache*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

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

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

Chateau Domecq. Casa Pedro Domecq. *C.S., Merlot, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

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

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*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

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

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

Calixa Blend. Monte Xanic. *Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

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: Óscar Delgado Rodríguez.

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.

VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

- Lienzo.** Fraternidad. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Linde.** Don Leo. *Cabernet Sauvignon, Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Sierra Luna.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Malbec*. Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.
- 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.
- Tinto del Viko.** Torres Alegre. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- La Casona.** Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot*. Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.
- Montefiori Cabernet-Sangiovese.** Viña Montefiori. *C.S., Sangiovese*. 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.
- Cetto Boutique.** L.A. Cetto. *Malbec*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suarez.
- Pies de Tierra.** Vinisterra. *Syrah, Tempranillo*. San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.
- D'Poncelis.** Vinícola D'Poncelis. *Syrah, Grenache, Mourvedre*. Valle de Grulla, Ojos Negros y Guadalupe, B.C. Enólogo: Pedro Poncelis.
- Altotinto Nebbiolo.** Altotinto. *Nebbiolo*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.
- Mundano Ensemble.** Mundano. *C.S., Merlot, Grenache, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- 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.
- Alta Sierra.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec*. Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.
- 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.
- Indómito Torel Jr.** Torel. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.
- Casa Madero Cabernet Sauvignon Orgánico.** Casa Madero. *C.S.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Mariatinto.** Mariatinto. *Ensamble de uvas*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.
- Zig Zag.** Hilo Negro. *Nebbiolo, Syrah*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.
- Ala Rota.** Durand Viticultura. *C.S., Petite Sirah, Merlot, Malbec, Tannat*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Mundano.** Mundano. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- Paso Uno.** Era. *Malbec*. Valle de Guadalupe, B.C.. 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, 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.
- 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.
- 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.
- La Llave.** Torres Alegre. *Cabernet Franc, Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Víctor Torres.
- M de Mariatinto.** Mariatinto. *Tempranillo, Syrah, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

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

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 González Tinto.** Rivero González. *Merlot, C.S., Cabernet Franc*. Parras, Coah. Enólogo: Jeremy Tod.
- Minotauro.** La Trinidad. *Cabernet Sauvignon, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Patricia Ramírez.
- Mundano Reserva Merlot.** Mundano. *Merlot*. Valle de Guadalupe. Ensenada, B.C. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- Casa Grande Cabernet Sauvignon.** Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Casa Grande Shiraz.** Casa Madero. *Shiraz*. Parras, 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.
- Vinisterra.** Vinisterra. *Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Cristoph Gaertner.
- Teziano.** Norte 32. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Trazo.** Vinícola Fraternidad. *Tempranillo, C.S., Merlot y Petit Verdot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- 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.
- Cru Garage.** Torres Alegre. *Syrah*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- Cru Garage.** Torres Alegre. *Zinfandel*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- Cru Garage.** Torres Alegre. *Tempranillo*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- Sombrero.** 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. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

LOS OTROS VINOS MEXICANOS

- Gomez Cruzado Blanco.** Gomez Cruzado. *Tempranillo Blanco, Viura*. España, La Rioja. Enólogos: 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. *Tempranillo, Garnacha*. 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. *Cabernet Sauvignon*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

- Dulce Beso (postre)** Ceja Vineyards. *Chardonnay, Sauvignon Blanc*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

MEZCALES POBLANOS

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

MEZCALES DESTILADOS EN COBRE

Arroqueño

Chaneque

Blanco

Chaneque
Macurichos

Coyote

Convite
Chaneque

Cenizo

Don Mateo (Michoacán)

Cupreata

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

Espadín

Enmascarado 45
Santo Infierno
El Peneque
Montelobos
Motivos
Río Revuelto
Cortijo 45
Alipús San Juan
Alipús San Luis
Alipús San Baltazar
Cortijo con gusano
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, tosalá, arroqueño, blanco*)

Inaiquidens

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

Jabalí

Rey Campero
Convite

Karwinski

El Peneque (*Cuishe*)
Macurichos (*Madrecuishe*)
Canalla Rebelde (*Cuishe*)
Rey Campero (*Madrecuishe*)
La Venia Cirial
Jolgorio (*Cuishe*)
Chaneque (*Madrecuishe*)
Yuu Baal (*Madrecuishe*)

Mexicano

Rey Campero
Rajabule
Macurichos
Jolgorio
Origen

Pechuga

La Herencia de Sánchez (*de codorniz*)
Chaneque (*de jabalí con 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.)*
Rivadabia Mamba *Ambar (355 ml.)*
Habibeer *Cream Ale (355 ml.)*
El Mural de los Poblanos *American Brown Ale (355 ml.)*

CERVEZAS ARTESANALES NACIONALES 355ml.

Tempus Reserva Especial *Red Ale*
Allende *Indian Pale Ale*
Bocanegra *Pilsner*
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 Ámbar
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

Bloody Mary
Clericot
Jarra de clericot
Mezcalada
Menyul americano
Menyul veracruzano
Midori colado
Mojito
Negroni
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*

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

** Estos aperitivos se sirven de 4 oz. (120 ml)*

RON MEXICANO

Caciña
Potosí
MK Orgánico *blanco*
Aconte Blanco
MK Orgánico *18 meses 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*
Ardbeg
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*
Glenmorangie *Signet*
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 Mendoza
Jaime I

VODKA

Wyborowa
Smirnoff
Absolut Azul
Stolichnaya
Belvedere
Grey Goose

VODKA PREMIUM

Grey Goose Le Pure
Pravda

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

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 Chinchon Campechano
Anís Chinchón Dulce
Anís Chinchón Seco
Anís Las Cadenas
Baileys
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.)