



- MENÚ -

- **Desayunos** *español english* -



- **Comidas** *español english* -



- **Vegano** *español english* -



- **Cócteles** -



- **Vinos y destilados** -

Reservaciones al: 2224 219320 - www.elmuraldelospoblanos.com

   **#enelmural**



"Mural del Cinco de Mayo"



"El Mural de los Poblanos"



"Mural de los Dichos Mexicanos"



- DESCUBRE NUESTROS MURALES -

Da clic sobre cada mural para leer acerca de los personaje en cada obra.

MURAL
DE LOS POBLANOS

lu[®]
COCINA MICHOACANA

—  —

C U A R E S — M A

—  —



22 DE FEBRERO - 16 DE ABRIL

CHEF INVITADA: LUCERO SOTO DE LU COCINA MICHOACANA

Reservaciones al  2224 219320

www.elmuraldelospoblanos.com

ENTRADAS

-  **Huazontles en caldillo (3 piezas)** _____ **170**
Rellenos de queso, en caldillo de tomate. *Maridaje: Rey Campero, Jabalí.*
-  **Tacos de charal (40 gr)** _____ **160**
Charales de Rosalba Morales, discos de aguacate, salsa molcajeteadada con toques herbales y tortillas a mano. *Maridaje: Alipús, San Luis, Espadín.*

SOPAS

-  **Sopa de habas** _____ **140**
Con nopales, aceite de oliva y chile serrano. *Maridaje: Vagabundo, Golden Ale, Cerveceria Cholula.*

ESPECIALIDADES DE LA TEMPORADA

-  **Cóctel de camarón Paísa (100 gr)** _____ **210**
En salsa de tomate con cebolla, cilantro y aguacate. *Maridaje: Saga, Blonde Ale.*
-  **Tostadas de róbalo curado con pipián (2 piezas)** _____ **295**
Mayonesa de mole, aguacate, salsa macha de cacahuete y quelites. *Maridaje: Tres Raíces Rosé. Caladoc, Grenache. San Miguel de Allende, Guanajuato.*
-  **Aguachile de pápalo (190 gr)** _____ **395**
Pesca del día y camarón, salsa verde de pápalo, cilantro y chile serrano, pepino, cebolla morada, rábano y aguacate, acompañado de tostadas de maíz azul. *Maridaje: Remedios de la 16, Ginebra.*
-  **Trucha salmonada a las brasas en atapakua (200 gr)** _____ **410**
Atapakua es una salsa purépecha en este caso de cacahuete, miel y hierba buena le adicionamos puré de camote, espinacas y guayaba. *Maridaje: La Vista, Sauvignon Blanc. San Miguel de Allende, Guanajuato.*

POSTRES

-  **Nieve de temporada** _____ **90**
-  **Paisaje michoacano** _____ **140**
Delicioso uchepo de leche, sobre tierra de chocolate y especias, flores, hojas y frutas del campo, helado y cremoso de aguacate coronado con teja de naranja. *Maridaje: Los Danzantes Reposado, Espadín.*

BEBIDA

-  **Agua de obispo** _____ **50**
Es una agua tradicional moreliana de betabel y naranja, con cacahuete.

 Mural de los Poblanos  Receta de la chef Lucero Soto, LU Cocina Michoacana
Los precios se encuentran en pesos mexicanos e incluyen I.V.A.

#enelmural



- DESAYUNOS -

ANTOJOS

- Tlacoyos empedrados (3 piezas) \$135 🥑
masa de maíz azul con chile costeño y chicharos, bañados en salsa verde de chile serrano con aguacate, crema, queso cotija y pollo asado.
- Quesadillas de requesón y quelite (4 piezas) \$125
Con flor de calabaza y rajas toreadas.
- Chalupas poblanas (6 piezas) \$130
Tortillas de maíz fritas en manteca, bañadas en salsa verde y roja con cebolla y carne de res deshebrada.
- Tacos de chicharrón prensado (5 piezas) \$195
En salsa verde, acompañados de salsa martajada de chile morita, cebolla y cilantro.
- Quesadillas de mercado con tlalitos (3 piezas) \$160
Con quesillo, calabacita, champiñón, flor de calabaza y tlalitos.
- Picaditas de masa azul (3 piezas) \$155
Con chicharrón prensado, cecina y longaniza de tepeaca, frijoles refritos, crema, queso cotija y aguacate.

FRUTA Y DULCE

- Plato de frutas con yogurt, granola y miel de la casa \$120
- Pan dulce de La Flor de Puebla \$25
- Churros \$20

TRADICIONALES

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

- Chilaquiles con huevo \$240 - Con pollo (100gr.) \$250 - Con cecina (100gr.) \$280
Rojos de chipotle o verdes de chile serrano, con aguacate, queso, crema y frijoles de la olla.
- Chilaquiles prietos Mural \$240 - Con huevo \$240 Con pollo (100gr.) \$250 Con cecina (100gr.) \$280
Con salsa de chile pasilla, tlalitos, aguacate, queso, crema y frijoles de la olla.
Con huevo 🥑
- Tacos de canasta (6 piezas) \$230
6 a elegir: Chicharrón prensado, carne deshebrada, papa o frijoles, con salsa de aguacate.
- Enfrijoladas (3 piezas) \$240
Rellenas de pollo o queso, con un toque de chipotle, aguacate y crema.
- Enmoladas (3 piezas) \$330 🥑🥞
Rellenas de pollo, huevo revuelto o queso con rábanos, cebolla y aguacate.
- Enchiladas tres moles (3 piezas) \$330 🥑🥞
A elegir entre mole poblano, pipián verde, pipián rojo, adobo y manchamanteles, rellenas con pollo o queso.
- Mole de panza (200gr.) \$305 🥑🥑🥑
Trozos de panza de res en caldillo picante de chiles guajillo y de árbol perfumado con cilantro criollo.
- Mole de pápalo de la Tía Asela (240gr.) \$315 🥑🥑
Costilla y espinazo de cerdo en salsa picante de chile serrano con pápalo y haba fresca, acompañado de frijoles de la olla.

HUEVOS

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

- Con mole \$245 🥑🥞
Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, bañados con mole poblano, pipián verde, pipián rojo, manchamanteles o adobo y acompañados con frijoles refritos.
- Rabo de mestiza \$235 🥑
Pochados en caldillo de tomate con rajas poblanas y queso fresco.
- Con longaniza de Tepeaca \$265 🥑🥑🥑
Chile serrano, ensalada de quelites, papas salteadas con cebolla cambray y frijoles de olla.
- Chile con huevo de la Sierra Norte \$285 🥑
En salsa de chile morita con cecina y frijoles de la olla.
- Mural \$245 🥞
Fritos sobre papas chips y pipián rojo, pipián verde, adobo o mole poblano.
- Huevos Chiquis \$235 🥑🥑
Estrellados sobre tortilla frita en manteca de cerdo, con pipián en polvo, acompañado de frijoles refritos.
- En cazuela \$260
Con jocoque, carne seca, chile serrano picado, pan árabe y un toque de aceite de oliva.
- Frijoles con huevo \$235 🥑🥑
Huevos revueltos en frijoles de la olla con cebolla y chiles jalapeños fritos.
- Omelette poblano \$245
Relleno de rajas poblanas, huitlacoche y quesillo, ensalada de quelites y papas salteadas con cebolla.
- Omelette ligero \$245
Claras de huevo con queso panela, nopal asado y ensalada mixta.
- Otros \$235
Con jamón, con salchicha, rancheros, tirados o a la mexicana. Acompañados con frijoles refritos o de la olla.

TAMALES

- Tamal de rajas con quesillo \$40
- Tamal de salsa roja de comino y cerdo \$50
- Tamal de mole poblano con guajolote \$55
- Tamal de dulce \$40
- Tamal de frijol \$45
- Acompañado de mole poblano y ensalada de quelites.

MENÚ INFANTIL

- Jugo o fruta + cereal con leche o pan dulce y vaso de leche \$120
- a elegir*
- Quesadillas (2 pzas)
- Huevo con jamón o salchicha

BEBIDAS

- Mimosa (150 ml.) \$250
- Cóctel de Möet & Chandon Imperial con jugo de naranja natural.
- Jugos \$60
- Naranja, toronja, zanahoria, combinado, verde (apio, nopal, piña y naranja), frutas de temporada.
- Cacao tradicional con agua (370 ml.) \$55
- Cacao menta con agua (370 ml.) \$60
- Cacao cardamomo con agua (370 ml.) \$60
- Cacao tradicional con leche (370 ml.) \$70
- Cacao menta con leche (370 ml.) \$75
- Cacao cardamomo con leche (370 ml.) \$75

CAFÉ O TÉ

- Café de olla \$45
- Americano \$50
- Espresso \$50
- Espresso doble \$60
- Cappuccino \$70
- Lechero \$75
- Té negro english breakfast \$60
- Té verde de origen japonés (Sencha) saborizado con limón \$60
- Guayaba (con trozos de guayaba y canela) \$60
- Tisana herbal relajante (mezcla de 5 flores y anís) \$60
- Almendras con canela (mezcla frutal con canela) \$60
- Tés del mercado (hierbabuena, manzanilla y limón) \$45

PLATILLOS DE TEMPORADA

- Escamoles - Marzo, Abril y Mayo.
- Cocopaches - Abril y Mayo.
- Gusanos de maguey y Chicatanas - Mayo y Junio.
- Chinichuiles - Julio y Agosto.
- Chiles en Nogada - Julio, Agosto y Septiembre.
- Cuetlas - Agosto y Septiembre.
- Huaxmole de Caderas y Espinazo - Octubre y Noviembre.

PARA LLEVAR

Presentación de kilo y medio kilo, empacados al vacío.

Mole poblano, Pipián verde, Pipián rojo, Manchamanteles y Adobo.

\$390 Kg. - \$295 1/2 Kg.

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

 Platillo vegetariano.

 Platillo picante.

 Platillo con cacahuete.

Platillo con Huevos El Calvario de Tehuacan, Puebla



- COMIDAS Y CENAS -

ENTRADAS

Cemitas de chalupa (2 piezas) \$150

El tradicional pan poblano en versión mini relleno de chalupas.

Trilogía de cemitas (3 piezas) \$175

Preparadas con chipotle dulce capeado relleno de queso con ayocotes, milanesa de cerdo y queso fresco, acompañadas de aguacate, cebolla, pápalo y quesillo.

Quesadillas de mercado con tlalitos (3 piezas) \$160

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

Tacos de canasta (6 piezas) \$195

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

Tacos de chicharrón prensado (5 piezas) \$195

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

Tacos de lechón estilo Don Raúl (5 piezas) \$370

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

Chalupas poblanas (6 piezas) \$130

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

Tostadas de tinga (3 piezas) \$155

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 (3 piezas) \$165

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

SOPAS

Fideo seco de la casa \$140

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

Sopa de quintoniles \$130

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

Sopa poblana \$140

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

Consomé de pollo \$140

Con arroz blanco y pollo deshebrado.

Sopa de Chicharrón \$170

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

Sopa de Médula \$220

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

ENSALADAS

Salpicón de res \$230

60 gr de carne de res deshebrada con papa, queso fresco, cebolla, jitomate, lechuga, aguacate, chipotle y aceite de hierbas.



Ensalada de nopal \$140

Nopales encurtidos en sal de grano, con jitomate, cilantro, rábano, chile serrano, queso cotija, cebolla, aguacate y aceite de oliva.



Ensalada Mural \$140

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



Ensalada de verdolagas \$210

Con jitomate, queso flor de atlixco, nuez, cebolla, aderezo de aguacate y crotones de cemita.

TRADICIONALES

Tacos árabes de cordero (3 piezas) \$310

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

Albóndigas de cordero de Chignahuapan (180gr.) \$340

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

Mole de olla \$280

180 gr. de chambarete de res en trozos cocinados en caldillo de jitomate con elotes, xoconostle, calabazas, chayote y ejotes.

Mole de panza \$270 🌶️🌶️🌶️

180 gr. de panza de res en caldillo picante de chiles guajillo y de árbol perfumado con cilantro criollo.

Mole de pápalo de la Tía Asela \$280 🌶️🌶️

180 gr. de costilla y espinazo de cerdo en salsa picante de chile serrano con pápalo y haba fresca, acompañado de frijoles de la olla.

Chancclas (2 piezas) \$210 🌶️🌶️

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

Chile ancho relleno de queso \$210 🌿

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

Mixiote de Borrego (250gr.) \$360

Acompañado de arroz rojo y tacos a la parrilla de aguacate.

MOLES

Mole poblano 🌶️🥑

El platillo insignia de nuestro país, hecho a base de chiles secos, chocolate, semillas y especias. Acompañado de Tamal Tonto.

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 (130gr) \$295

El preferido de las familias mexicanas.

Cerdo (130gr) \$295

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

Guajolote (130gr) \$295

Tradicional en las fiestas de nuestros pueblos.

Pechuga de pato (130gr) \$460

Un ingrediente para recordar nuestras raíces precolombinas.

Enchiladas con pollo o queso \$295 - Con pato \$425

En esta opción se puede degustar hasta tres diferentes moles de su elección.

Degustación de moles con pollo, guajolote o cerdo \$340 - con pato deshebrado \$425

Para probar un poco de todos nuestros moles con la carne de su elección.

Arroz D.O. Morelos \$130

Un plato de arroz con el mole de su elección, es el complemento ideal para cualquier platillo.

CARNES Y AVES

Cecina de Tepeaca (200gr.) \$355

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.

Pechuga a la parrilla (200gr.) \$265

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

Costillas en salsa pasilla (200gr.) \$285 🌶️🌶️

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

Bistecitos rancheros de Rib Eye (200gr.) \$435

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

Filete barroco (200gr.) \$420 🏠

Corazón de filete bañado en salsa de queso tipo raclette con puré de camote, chilacayote, zanahoria y calabaza salteados con mantequilla y epazote.

Pocholas (200gr.) \$295

Filete de res molido en metate, acompañado de ensalada de pepino, aguacate, rábano y lechuga.

DE LA COSTA

Camarones al mezcal (250gr.) \$425

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

Pesca de temporada (170gr.) \$410

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

Mixiote de pescado (200gr.) \$410

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

POSTRE

Muégano de Tehuacán \$40

Pan de elote \$115

Caliente, servido con helado de rompopo.

Panqué de platano \$150

Pan tradicional de plátano, con salsa de caramelo acompañado de helado de vaina de vainilla.

Regalo de Quetzalcoatl \$170

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

Merengón \$160

Crema batida, queso crema y fruta de temporada

Arroz con leche \$115

Flan tradicional \$115

La mejor forma de degustar leche y caramelo.

Cremita \$115

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

Tarta de Almendras \$150

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

Helado artesanal de vainilla de Papantla \$115

Helado artesanal de turrón \$130

Helado artesanal de rompopo \$115

Helado de pinole \$115

Trilogía de helados \$155

3 porciones de helado. Pinole, rompopo y tortita de sta clara

Nieve de Temporada \$90

MENÚ INFANTIL

Fideo seco, papas chips + helado de vainilla. \$210
a elegir

Milanesa de res (100 gr)

Fajitas de res o de pollo (100 gr)

Fajitas de pescado empanizado (100 gr)

PLATILLOS DE TEMPORADA

Escamoles - Marzo, Abril y Mayo.

Cocopaches - Abril y Mayo.

Gusanos de maguey y Chicatanas - Mayo y Junio.

Chinicuiles - Julio y Agosto.

Chiles en Nogada - Julio, Agosto y Septiembre.

Cuetlas - Agosto y Septiembre.

Huaxmole de Caderas y Espinazo - Octubre y Noviembre.

PARA LLEVAR

Presentación de kilo y medio kilo, empacados al vacío.

Mole poblano, Pipián verde, Pipián rojo,
Manchamanteles y Adobo.

\$390 Kg. - \$295 1/2 Kg.

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



Platillo vegetariano.



Platillo picante.



Platillo con cacahuete.

Platillo con Huevos El Calvario de Tehuacán, Puebla



- LOS COCTELES DE LA CASA -

Curadito Mezcal poblano espadín, pulque natural, jarabe natural y Yolixpa Teepak (licor de hierbas). 150 ml. de bebida alcohólica.	\$120.00
Membrillo Picante Mezcal Montelobos espadín, mermelada de membrillo, ancho reyes y polvo de chiles. 105 ml. de bebida alcohólica.	\$150.00
Viva María Mezcal poblano espadín, campari, bitter de aguacate y hojas de limón. 80 ml. de bebida alcohólica.	\$220.00
Amaranto y Maíz Nixta, agua de horchata de amaranto y canela. 60 ml. de bebida alcohólica.	\$180.00
Old Fashioned de la casa Whisky Abasolo, Pasita Muralito, twist de naranja y bitter de hormiga chicatana. 65 ml. de bebida alcohólica.	\$220.00

- GINEBRAS MURAL -

60 ml. de bebida alcohólica.

GINEBRAS MEXICANAS	
Diega <i>(Ciudad de Méxco)</i> Mezcla de cítricos y hojas de romero.	\$150.00
Jappi Gin <i>(Pachuca, Hidalgo)</i> mezcla de vermouth, campari y twist de naranja 150 ml. de bebida alcohólica.	\$180.00
Armónico <i>(Pachuca, Hidalgo)</i> Pimienta rosa y limón amarillo	\$220.00
Katun <i>(Conkal, Yucatán)</i> Toronja y limón amarillo	\$205.00
Gintol <i>(Aldama, Chihuahua)</i> Guayaba y cedrón	\$205.00

GINEBRAS DEL MUNDO	
Beefeater 24 <i>(Londres, Inglaterra)</i> Bitter de naranja 150 ml. de bebida alcohólica.	\$225.00
Harris <i>(Norte de Escocia)</i> Toronja y alga	\$225.00
Hendricks <i>(Suroeste de Escocia)</i> mezcla de piña tatemada con azúcar, pepino y romero quemado	\$205.00



- VINOS, MEZCALES Y BEBIDAS -

VINOS POR COPEO (150 mL.)

Casa Madero 2V. Casa Madero. <i>Chardonnay, Chenin Blanc.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$140.00
V Rosado. Casa Madero. <i>Shiraz.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$140.00
Petit Feluns. Viñedos Fusión. <i>Carignan, Syrah, Grenache.</i> Languedoc-Rousillon, Francia. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$140.00
Casa Madero 3V. Casa Madero. <i>Tempranillo, C.S., Merlot.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$165.00
Zapa. Ramos Arizpe. <i>Shiraz, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot.</i> Saltillo, Coahuila. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$185.00
Norte 32. Etiqueta Negra. Norte 32. <i>Tempranillo, Shiraz.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.	\$215.00
La Vista. Hacienda San José La Vista. <i>Malbec.</i> San Miguel de Allende, Guanajuato. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$225.00
Miguel. Abobe de Guadalupe. <i>Tempranillo, Cab Sauv, Grenache, Merlot.</i> Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg	\$240.00

VINOS MEDIA BOTELLA (375 mL.)

Casa Madero Cabernet Sauvignon (tinto). Casa Madero. <i>C.S.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$675.00
Casa Madero Cosecha Tardía (postre). Casa Madero. <i>Semillón, Gewûrztraminer.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$715.00
RG Tinto. RGMX. <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.</i> Parras, Coahuila. Enólogo:José Gavito.	\$1,055.00

VINOS BLANCOS

Casa Madero 2V. Casa Madero. <i>Chardonnay, Chenin Blanc.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$700.00
Casa Madero Chardonnay. Casa Madero. <i>Chardonnay.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$700.00
Laberinto Sauvignon Blanc. Cava Quinianilla. <i>Sauvignon Blanc.</i> San Luis Potosí, SLP. Enólogo: Matias Otrevo.	\$750.00
Lomita Sauvignon Blanc. Hacienda La Lomita. <i>Sauvignon Blanc.</i> Ensenada, B.C. Enólogo: Gustavo González.	\$790.00
Monte Xanic Cosecha Tardía. Monte Xanic. <i>Chenin Blanc.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Osacar Ganona.	\$800.00
Rancho Mogorcito. Viñas de Garza. <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.	\$805.00
RG Blanco. RGMX. Cabernet Sauvignon. Parras Coahuila. Enólogo: José Sanchez Gabito.	\$810.00
Sophie Blanco. Santa Elena. Viognier, <i>Chenin Blanc.</i> Pabellón de Arteaga, Aguascalientes. Enólogo: Aurelio García Herraíz.	\$830.00
Balero Blanco. Balero. Chardonnay, <i>Chenin Blanc.</i> Valle de Guadalupe. B.C. Enólogo: Humberto Falcón.	\$840.00
Marella Chardonnay. Durand Viticultura. <i>Chardonnay.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.	\$910.00
La Vista Sauvignon Blanc. Hacienda San José la Vista. Sauvignon Blanc. San Miguel de Allende, Guanajuato. Enólogo: Hugo D’acosta.	\$915.00
Rolu Chardonnay. Vinos Wagner. <i>Chardonnay.</i> Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.	\$915.00
Casa Grande Chardonnay. Casa Madero. <i>Chardonnay.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$925.00
Henri Lurton Le Chenin. Lurton. <i>Chenin Blanc.</i> Valle de Guadalupe, B,C. Enóloga: Lourdes Martínez Ojeda.	\$965.00
Flor de Bruma. Norte 32. <i>Chardonnay.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.	\$1,080.00

CHAMPAÑAS

Nicolás Feuillatte Reserve Brut. Nicolás Feuillatte. <i>P. Noir, P. Meunier, Chardonnay.</i> Champagne, Francia. Jean Pierre Vincent	\$1,610.00
Moet Imperial Brut. Moet & Chandon. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.</i> Champagne, Francia. Benoit Gouez.	\$2,100.00
Veuve Clicquot Brut. Veuve Clicquot. <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.</i> Champagne, Francia. Pierre Casenave	\$2,245.00
Veuve Clicquot Rosé. Veuve Clicquot. <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.</i> Champagne, Francia. Pierre Casenavet	\$2,500.00
Palmes D’or Brut. Nicolás Feuillatte. <i>Chardonnay, Pinot Noir.</i> Champagne, Francia.. Jean Pierre Vincent.	\$6,215.00
Dom Perignon Vintage. Dom Perignon. <i>Chardonnay, Pinot Noir. Champagne,</i> Francia. Vincent Chaperon	\$7,920.00

VINOS ESPUMOSOS

Sala Vivé Brut. Freixenet México. <i>Chenin Blanc, Sauv. Blanc, Pinot Noir, Macabeo, S.E.</i> Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Josep Bujan.	\$780.00
Analogia. Analogia. Chardonnay. Ezequiel, Qro. Enólogo: Luis Raventós.	\$835.00
Balero Espumoso. Balero. <i>Chardonnay, Pinot Noir.</i> Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Humberto Falcón.	\$840.00
Balero Espumoso Rosado. Balero. Garnacha, <i>Tempranillo.</i> Ezequiel Montes, Qro.. Enólogo: Humberto Falcón.	\$840.00
La Vista. Hacienda San José La Vista. Syrah. San Miguel de Allende, Guanajuato. Enólogo: Hugo D’Acosta	\$915.00
Espuma de Piedra Rosado. Casa de Piedra. <i>Barbera.</i> San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$1,100.00

VINOS ROSADOS

V Rosado. Casa Madero. <i>Shiraz</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$700.00
Nicole. Cava Quintanilla. <i>Nebbiolo.</i> San Luis Potosí, SLP. Enólogo: Matias Utrero.	\$725.00
Viñas de Garza Rosé. Viñas de Garza. <i>Grenache, Cabernet Sauvignon.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.	\$730.00
Lomita Grenache. Hacienda La Lomita. <i>Grenache,</i> Ensenada. B.C. Enólogo: Gustavo González	\$740.00
Gaby Rosé. Hacienda Guadalupe. <i>Syrah, Grenache.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.	\$750.00
Tres Raíces Rosé. Tres Raíces. <i>Caladoc, Grenache.</i> San Miguel de Allende, Guanajuato. Enólogo: Fabricio Hernández.	\$775.00
Monte Xanic Granache. Monte Xanic. <i>Grenache.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Oscar Ganona.	\$820.00
Balero Rosado. Vinos Balero. <i>Garnacha, Tempranillo,</i> Ezequiel Montes, Querétaro, México Enólogo: Humberto Falcón	\$840.00
Marella Rosé. Durand viticultura. <i>Grenache y Zinfandel,</i> Valle de Guadalupe, B.C. Ensenada Enólogo: José Luis Durand	\$850.00
Arrebol . Mogor Badan. <i>Grenache,</i> Ensenada, Tecate B.C. Enólogo Antonio Badan.	\$1,035.00

VINOS NARANJAS

RG Naranja. RGMX. Riesling, Palomino. Parras Coahuila. Enólogo: José Sanchez Gabito.	\$2,885.00
	\$4,060.00

LOS OTROS VINOS MEXICANOS

Gomez Cruzado (blanco). Gomez Cruzado. <i>Temp. Blanco, Viura.</i> Rioja, España. Enólogo: David Glez., Sergio Mujico.	\$1,075.00
Petit Feluns. Viñedos Fusión. <i>Carignan, Syrah, Grenache.</i> Languedoc-Rousillon, Francia. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$695.00
Domaine Feluns. . Viñedos Fusión. <i>Carignan, Syrah, Grenache.</i> Languedoc-Rousillon, Francia. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$845.00
El Avión de Juguette. Juguette. <i>Grenache, Temp., Graciano.</i> McLaren Valley, Aust. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.	\$885.00
El Trompo de Juguette. Juguette. <i>Cab. Sauv., Merlot, Petit S.</i> Langhorne Creek, Aus. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.	\$885.00
Vendimia Seleccionada. Gómez Cruzado. <i>Temp., Garnacha. Rioja Maturana Tinta,</i> Rioja España. Enólogo: David González, Sergio Mujico.	\$1,090.00
Reserva Gomez Cruzado. Gómez Cruzado. <i>Temp., Graciano.,</i> Rioja España. Enólogo: David González, Sergio Mujico.	\$1,415.00
Pancrudo. Gómez Cruzado. <i>Garnacha. España,</i> La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.	\$2,995.00

VINOS TINTOS LIGEROS

XA Domecq. Casa Pedro Domecq. <i>Cab Sauv., Grenache.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.	\$515.00
Correos 10. Vinos Boutique. <i>Cab. Sauv., Zinfandel.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.	\$690.00
Calixa Syrah. Monte Xanic. <i>Syrah.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Oscar Ganona.	\$745.00
Duquesa Tempranillo. Viñedos de la Reina. <i>Tempranillo, Malbec, Pinot Noir.</i> Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Hector Villaseñor	\$745.00
Primitivo. Hilo Negro. <i>Primitivo.</i> Valle de Guadalupe, B. C. Enólogo: Daniel Lonnberg.	\$760.00
Incógnito. Estación de Oficios El Porvenir. <i>C.S., Zinfandel, Grenache.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$785.00
Chateau Domecq. Casa Pedro Domecq. <i>C.S., Merlot, Nebbiolo.</i> Valle de Gpe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.	\$795.00
Mezcla Mediterránea. Trasiego. <i>Aglanico, Montep., Merlot, Sangiovese.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camillo Magoni.	\$795.00
Casa Madero Merlot. Casa Madero. <i>Merlot.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$820.00
Balero Tinto. Vinos Balero. <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.	\$840.00
Canto de Luna. Finca La Carrodilla. <i>C.S., Syrah, Tempranillo.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.	\$840.00
Calixa Blend. Monte Xanic. <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.	\$865.00
Legat Merlot. Viña de Frannes. <i>Merlot.</i> Valle de Guadalupe, B. C. Enólogo: Michele Roland.	\$1,575.00

VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

LA Cetto Nebbiolo. LA Cetto. <i>Nebbiolo.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastian Suárez	\$665.00
Don Luis Cetto Concordia. L.A. Cetto. <i>Cabernet Sauvignon, Shiraz.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.	\$670.00
Caporal. Hacienda de Guadalupe. <i>Nebbiolo, Merlot, Tempranillo.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg	\$735.00
.Scielo. Syrah, Cab. Sauv. Merlot. Parras Coahuila. Enólogo: José Snachez Gabito.	\$765.00
Don Luis Cetto Terra. L.A. Cetto. <i>C.S., Merlot, Petit Verdot.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.	\$790.00
Mezcla de Tintos. Barón Balché. <i>Malbec, Grenache, Carig., Cab. Franc</i> El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.	\$790.00
Santo Tomás Barbera. Santo Tomás. <i>Barbera.</i> Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Cristina Pino.	\$790.00
Santo Tomás Cabernet Sauvignon. Santo Tomás. <i>Cabernet Suavignon.</i> Valle de Santo Tomás, B.C. Enólogo: Cristina Pino	\$790.00
Tres Valles. Tres Valles. <i>Sangiovese.</i> Valle de Guadalupe y San Vicente, B.C. Enólogo: Joaquín Prieto.	\$805.00
Casa Madero 3V. Casa Madero. <i>Tempranillo, C.S., Merlot.</i> Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$820.00
Casa Madero Cabernet Sauvignon. Casa Madero. <i>Cabernet Sauvignon.</i> Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$820.00
Casa Madero Malbec. Casa Madero. <i>Malbec.</i> Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$820.00
Casa Madero Shiraz. Casa Madero. <i>Shiraz.</i> Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$820.00
Surco Rojo. Vinícola Regional de Ensenada. <i>Cab. Sauvignon, Nebbiolo.</i> Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.	\$840.00
Altotinto Nebbiolo. Altotinto. <i>Nebbiolo.</i> Valle de Santo Tomãs, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.	\$855.00
Tinto del Viko. Torres Alegre. <i>Mezcla de tintos.</i> Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.	\$860.00
Linde. Don Leo. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot.</i> Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez..	\$865.00
Tierra Adentro. Tierra Adentro. <i>C.S., Malbec, Merlot.</i> Zacatecas, Zac. Enólogo: Joaquín Madera Tamargo.	\$870.00
Ric Rac. Hilo Negro. <i>Cabernet Sauvignon, Nebbiolo y Syrah.</i> Valle de Guadalupe, B. C. Enólogo: Daniel Lonnberg	\$875.00
Altotinto Syrah. Altotinto. <i>Syrah.</i> Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella	\$885.00
Alta Sierra. Proyecto MX. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.</i> Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.	\$900.00
Zapa. Ramos Arizpe. <i>Shiraz, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot.</i> Saltillo, Coahuila. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$915.00
Cañada de los Encinos. Vinsur. <i>Petit Verdot, Zinfandel.</i> Ensenada, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.	\$920.00
Ensamble Arenal. Paralelo. <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah y Barbera.</i> Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.	\$940.00
D’Poncelis. Vinícola D’Poncelis. <i>Syrah, Grenache, Mourvedre.</i> Valle de Grulla, Ojos Negros y Gpe., B.C. Enólogo: Pedro Poncelis.	\$945.00
Montefiori Cabernet-Sangiovese. Viña Montefiori. <i>C.S., Sangiovese.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.	\$950.00
2 km/h. Viñas de Garza. <i>Tempranillo, Grenache.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.	\$965.00
Sierra Luna. Proyecto MX. <i>Cab. Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Malbec.</i> Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.	\$965.00
Don Leo. Don Leo. <i>Cabernet Sauvignon, Shiraz.</i> Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$970.00
Sismo. Sinopsis. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Oscar Delgado	\$975.00
Pies de Tierra. Vinisterra. <i>Syrah, Tempranillo.</i> San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.	\$990.00
La Casona. Encinillas. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot.</i> Valle de Encinillas, Chihuahua. Enólogo: Luis Einaudi.	\$1,010.00
Relieve Merlot. Relieve. <i>Merlot.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Wenceslao Martínez.	\$1,010.00
L.A. Cetto Boutique. LA Cetto. <i>Malbec.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastian Suárez	\$1,030.00
Norte 32. Etiqueta Negra. Norte 32. <i>Tempranillo, Shiraz.</i> Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.	\$1,070.00
Parvada Syrah. Parvada. <i>Syrah, Tempranillo, Cab Sauv.</i> Parras, Coah. Enóloga: Lucía García Alonso	\$1,070.00
Tinto de la Hacienda. Hacienda La Lomita. <i>Cab Sauv., Merlot, Syrah.</i> Ensenada, B.C. Enólogo: Gustavo González	\$1,080.00
Mundano Ensamble. Mundano. <i>C.S., Merlot, Grenache, Tempranillo.</i> Valle de Gpe., Ensenada. Enólogo: Jesús Sánch	\$1,100.00
La Vista. Hacienda San José La Vista. <i>Malbec.</i> San Miguel de Allende, Guanajuato. Enólogo:Hugo D’Acosta.	\$1,120.00
Monte Xanic Cabernet Merlot. Monte Xanic. Cabernet Sauvignon, Merlot. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Oscar Ganona.	\$1,120.00
Casa Madero Cabernet Sauvignon Orgánico. Casa Madero. <i>Cab. Sauvig.</i> Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$1,125.00

VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

Barón Balché Zinfandel.	Barón Balché. <i>Zinfandel</i> . El Porvenir, B.C. Enólogo: Oscar Delgado Rodríguez.	\$1,130.00
Maija.	Vinícola Regional. <i>Melot</i> . Valle de Guadalupe, B.C.. Enólogo: José Luis Durand	\$1,130.00
Ala Rota.	Durand Viticultura. <i>C.S., Petite Sirah, Merlot, Malbec</i> , Tannat. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.	\$1,175.00
Miguel.	Adobe de Guadalupe. <i>Tempranillo, Cab Sauv, Grenache, Merlot</i> . Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg	\$1,200.00
Cascabel.	Vinisterra. <i>Tempranillo, Grenache</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.	\$1,220.00
J2:10.	Vinícola Regional. <i>Cabernet Sauvignon, Nebbiolo</i> . Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: José Luis Durán.	\$1,225.00
Mariatinto.	Mariatinto. <i>Ensamble de uvas</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.	\$1,225.00
Paso Uno.	Era. <i>Malbec</i> . Valle de Guadalupe, B.C.. Enóloga: Verónica S. Corona.	\$1,245.00
La Llave.	Torres Alegre. <i>Cabernet Franc, Merlot</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Víctor Torres Alegre.	\$1,390.00
Casa Grande Malbec.	Casa Madero. <i>Malbec</i> . Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodriguez	\$1,395.00
Zig Zag.	Hilo Negro. <i>Nebbiolo, Syrah</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.	\$1,410.00
Santos Brujos.	Viñas del Sol. <i>Tempranillo</i> . Valle de Guadalupe, B.C.. Enólogo:Luis Peciña García	\$1,540.00
Legat Cabernet Franc.	Viña de Frannes, <i>Cabernet Franc</i> . Valle de Guadalupe, B. C. Enólogo: Michele Roland.	\$1,575.00
Carrodilla Shiraz.	Finca La Carrodilla. <i>Syrah</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.	\$2,040.00
Carrodilla Merlot.	Finca La Carrodilla. <i>Merlot</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.	\$2,040.00

VINOS TINTOS CON ESTRUCTURA

Reserva Cava Quintanilla Nebbiolo.	Cava Quintanilla. <i>Nebbiolo</i> . San Luis Potosí, SLP. Enólogo: Matias Utrero.	\$885.00
Trasiego Nebbiolo.	Trasiego. <i>Nebbiolo</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.	\$895.00
Gran Cabernet Premium.	Altotinto. <i>Cabernet Sauvignon</i> . Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.	\$960.00
Guanamé Merlot.	Guanamé. <i>Merlot</i> . San Felipe, Guanajuato. Enólogo: Juan Machon	\$970.00
Parvada Reserva.	Parvada. <i>Syrah, Tempranillo, Cab Sauv</i> . Parras, Coah. Enóloga: Lucía García Alonso	\$1,070.00
Albarolo.	Shimul. <i>Nebbiolo</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.	\$1,090.00
Rolu Nebbiolo.	Vinos Wagner. <i>Nebbiolo</i> . Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.	\$1,100.00
Rolu Tempranillo.	Vinos Wagner. <i>Tempranillo</i> . Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.	\$1,100.00
Parvada Selección del Enólogo.	Parvada. <i>Slección del Enólogo</i> . Parras, Coah. Enóloga: Lucía García Alonso.	\$1,165.00
Rolu Tinto.	Vinos Wagner. <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo</i> . Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.	\$1,165.00
Megacero Premium Blend.	Encinillas. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz</i> . Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.	\$1,215.00
Reserva Magna Nebbiolo.	Casa Pedro Domecq. <i>Nebbiolo</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala	\$1,250.00
Reserva Especial.	Barón Balché. <i>Cabernet Franc, Merlot, Syrah</i> . El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.	\$1,290.00
RG Tinto.	RGMX. <i>Merlot, C.S., Cabernet Franc</i> . Parras, Coah. Enólogo: José Sánchez Gavito.	\$1,370.00
Casa Grande Cabernet Sauvignon.	Casa Madero. <i>Cabernet Sauvignon</i> . Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$1,395.00
Casa Grande Malbec.	Casa Madero. <i>Malbec</i> . Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodriguez.	\$1,395.00
Casa Grande Shiraz.	Casa Madero. <i>Shiraz</i> . Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$1,395.00
Casa Madero 3V Gran Reserva.	Casa Madero. <i>Cab Franc, C.ab Sauvignon. Shiraz</i> Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$1,395.00
Teziano.	Norte 32. <i>Cabernet Sauvignon</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.	\$1,400.00
Minotauro.	La Trinidad. <i>Cebernet Sauvignon, Nebbiolo, Ruby Cabernet</i> , Valle de Guadalupe B.C. Enólogo: Alberto Rubio.	\$1,425.00
Montefiori Brunello.	Villa Montefiori. <i>Sangiovese Grosso</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.	\$1,425.00
Fauno.	La Trinidad. <i>Cabernet Sauvignon, Nebbiolo</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Alberto Rubio.	\$1,475.00
Vinisterra.	Vinisterra. <i>Nebbiolo</i> . Valle de Santo Tomas, B.C. Enólogo: Cristoph Gaertner.	\$1,660.00
Ícaro.	Durand Viticultura. <i>Nebbiolo, Merlot, Petite Sirah</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.	\$1,870.00
Rafael.	Adobe Guadalupe. <i>Cabernet Sauvignon, Nebbiolo</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.	\$1,875.00
Así se va a las Estrellas.	Finca La Carrodilla. <i>Merlot, Cab Sauv., Cab Franc</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.	\$2,040.00
Lomita Singular.	Hacienda La Lomita. <i>Tempranillo, Merlot, Cab Franc, Cab Sauv</i> . Ensenada, B.C. Enólogo: Gustavo González.	\$2,165.00
Sombrero.	Viñas de Garza. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.	\$2,180.00
Gran Ricardo.	Monte Xanic. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Sanchez Gavito.	\$2,240.00
Gran Amado.	Viñas de Garza. <i>C.S., Merlot, Tempranillo, Zinfandel</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.	\$2,285.00
Gran Amado Merlot.	Viñas de Garza. <i>C.S., Merlot</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.	\$2,285.00
Balché Siete.	Barón Balché. <i>Zinfandel</i> . El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.	\$3,095.00

VINOS TINTOS MAGNUM 1.5 lts.

Casa Grande Shiraz.	Casa Madero. <i>Shiraz</i> . Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.	\$2,885.00
Gran Ricardo.	Monte Xanic. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i> . Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Oscar Ganona.	\$4,060.00

MEZCALES POBLANOS

Candinga (<i>Espadín</i>)	\$140.00
Candinga Ensamble (<i>Espadín y Cupreata</i>)	\$155.00
Candinga (<i>Papalometl</i>)	\$165.00
Aislados (<i>Pitzometl</i>)	\$175.00
Agavesos (<i>Espadín</i>)	\$195.00
Aislados (<i>Pulquero</i>)	\$195.00
Huichichiqui (<i>Espadín</i>)	\$195.00
Relampago Mixteco (<i>Espadín</i>)	\$195.00
Relampago Mixteco (<i>Papalometl</i>)	\$195.00
Los Fuertes (<i>Azul</i>)	\$200.00
Montelobos Ensamble (<i>Papal., Espadín, Tobalá</i>)	\$200.00
Huichichiqui (<i>Azul</i>)	\$205.00
Los Fuertes (<i>Pechuga con mole</i>)	\$205.00
Candinga (<i>Pechuga con mole</i>)	\$215.00
Candinga (<i>Tobalá</i>)	\$215.00
Los Fuertes (<i>Papalometl</i>)	\$215.00
Reserva del Chégalo (<i>Pitzometl</i>)	\$250.00
Candinga (<i>Jabalí</i>)	\$255.00
Candinga (<i>Madrecuishe</i>)	\$255.00
Candinga (<i>Arroqueño</i>)	\$260.00
Mezcal de Leyendas de Puebla <i>Potatorum</i>	\$270.00
Agavesos (<i>Espadín c/ Damiana</i>)	\$275.00
Agavesos (<i>Papalometl</i>)	\$275.00
Candinga (<i>Tepextate</i>)	\$280.00
Montelobos (<i>Tobalá</i>)	\$305.00
Agavesos (<i>Pichomel</i>)	\$320.00

MEZCALES DESTILADOS EN BARRO

Arroqueño	
Siete Misterios	\$370.00
Barril	
Siete Misterios	\$205.00
Rajabule	\$240.00
Real Minero	\$340.00
Jolgorio	\$385.00
Tepextate	
El Rey Zapoteco	\$245.00
Rey Campero	] \$210.00
Promesa	\$240.00
Tio Ro	\$270.00
Macurichos	\$300.00
Jolgorio	\$385.00
Tobalá	
Promesa	\$195.00
Reserva del Chégalo (<i>Papalometl</i>)	\$260.00
Macurichos	\$300.00
Siete Misterios	\$375.00
Jolgorio	\$385.00
Pierde Almas	\$385.00
Danzantes	\$395.00
Tobaziche	
Rajabule	\$240.00
Salmiana	
Cortijo Pulquero	\$410.00

MEZCALES DESTILADOS EN COBRE

Americano	
Don Mateo Manso Sahuayo (Michoacán)	\$170.00
Cupreata	
Don Mateo Silvestre (Michoacán)	\$185 .00
Espadín	
Peneque	\$120.00
Promesa	\$125.00
Santoinferno	\$130.00
Montelobos	\$160.00
Viejo Indecente	\$165.00
Alipús San Baltazar	\$170.00
Alipús San Juan	\$170.00
Alipús San Luis	\$170.00
Cortijo Capón	\$170.00
Cortijo Especial Amador	\$170.00
Enmascarado 45	\$170.00
Tío Ro	\$180.00
Cortijo 45	\$195.00

MEZCALES DESTILADOS EN COBRE	
Espadín	
Lágrimas de Dolores (Durango)	\$200.00
Danzantes Blanco	\$205.00
Alipús San Miguel	\$220.00
Pierde Almas	\$220.00
Jolgorio	\$255.00
Danzantes Reposado	\$265.00
Danzantes Añejo	\$335.00
Ensamblés	
Viejo Indecente (Espadín, madrequishe)	\$195.00
Origen (Espadín, Mexicano, salmiana)	\$230.00
Rajabule (Espadín/Mexicano)	\$240.00
Siete Misterios Ensamble (Espadín, cuishe)	\$240.00
Siete Misterios Ensamble (Espadín, mexicano)	\$240.00
Siete Misterios Ensamble (Espadín, tepeztate)	\$255.00
Chacoló (Espadín, Mexicano)	\$270.00
Real Minero (Espadín/Largo)	\$290.00
Siete Misterios Ensamble (Espadín, cuishe tobalá tepeztate)	\$305.00
Inaiquidens	
Don Mateo (Michoacán)	\$190.00
Jabalí	
El Rey Zapoteco	\$300.00
Rey Campero	\$210.00
Karwinskii	
Peneque (Cuishe)	\$165.00
Rey Campero (Madrequishe)	\$190.00
Promesa (Cuishe)	\$195.00
Cortijo (Bicuixe)	\$235.00
Cortijo (Madrequishe)	\$235.00
Macurichos (Madrequishe)	\$275.00
Jolgorio (Cuishe)	\$385.00
Jolgorito (Madrequishe)	\$385.00
Mexicano	
Rey Campero	\$190.00
Rajabule	\$240.00
Origen	\$320.00
Jolgorio	\$385.00
Pechuga	
La Herencia de Sánchez (de codorniz)	\$180.00
Cortijo	\$305.00
Real Minero	\$350.00
Jolgorio	\$385.00
Montelobos (Pechuga de guajolote con mole)	\$390.00
Siete Misterios	\$425.00

OTROS DESTILADOS DE AGAVE	
Sotol (Chihuahua)	
Coyote	\$165.00
Desierto	\$185.00
Veneno	\$225.00
Racilla (Jalisco)	
Antonimo	\$180.00
Bacanora (Sonora)	
Aguamiel	\$145.00
Comiteco (Chiapas)	
Don Elias	\$130.00
Pox (Chiapas)	
Poxna	\$130.00

MARGARITAS	\$130.00
Preparadas con tequila Don Julio Blanco o mezcal de Puebla. 150 ml. de bebida alcoholica. Tradicional o de sabores: <i>Tamarindo, Arándano, Jamaica, Mango, Sandía,, Nieve de coco con zarzamora o Fruta de temporada. 60 ml. de bebida alcohólica.</i> <i>Chile poblano 90 ml. de bebida alcohólica.</i> * Las margaritas se sirven a punto de nieve.	

AGUAS Y REFRESCOS

Agua mineral de Tehuacán 355 ml.	\$55.00
Agua Tónica Schweppes 296 ml.	\$55.00
Agua Hethe 350 ml. Natural.	\$70.00
Agua Hethe 350 ml. Con gas.	\$70.00
Agua de Piedra 650 ml. Sin gas.	\$65.00
Agua de Piedra 650 ml. Con gas.	\$77.00
Agua Topochico 340 ml. Con gas.	\$55.00
Agua Tónica Fever Tree 200 ml.	\$80.00
Agua S. Pellegrino 250 ml	\$55.00
Agua S. Pellegrino 505 ml	\$90.00
Agua B'ui 473 ml. Clásica o natural.	\$95.00
Aguas de sabor 355 ml.	\$50.00
Botella de agua 400 ml.	\$35.00
Jarra de agua de sabor 1.8 lt.	\$155.00
Refresco 355 ml.	\$55.00
Refresco Zacatlán Manzana o Pera 330 ml.	\$55.00
Limonada o naranjada 355 ml.	\$55.00
Jarra de limonada o naranjada 1.8 lt.	\$170.00

CERVEZAS ARTESANALES POBLANAS 355 ml.

Osadía Dubbel	\$90.00
Saga Blonde Ale	\$90.00
Serdán Bitter	\$90.00
El Mural de los Poblanos American Brown Ale	\$90.00
Cholula Lager Casual Standar Lager	\$90.00
Cholula Vagabundo Golden Ale	\$90.00
Cholula Pale Ale American Pale Ale	\$90.00
Cholulipa Indian Pale Ale	\$90.00
Cholula 10 Oriente Oatmeal Stout	\$90.00

CERVEZAS ARTESANALES NACIONALES 355ml.

Reforma Templo Mayor Kolsch	\$90.00
Reforma Magna Imperial Porter	\$90.00
Reforma Templo Mayor Lupu Lager Hoppy Lager con guayaba	\$90.00
Minerva Colonial Kolsch	\$90.00
Jack Chocolate Sweet Stout	\$95.00
Tuna Turner Sesión IPA	\$100.00
Perro del Mar Indian Pale Ale	\$100.00
Vaquita Marina Pale Ale	\$100.00

CERVEZAS NACIONALES 355ml.

Bohemia clara u oscura	\$75.00
Bohemia Weizen	\$75.00
Carta Blanca	\$65.00
Corona o Corona light	\$65.00
Indio	\$65.00
León	\$65.00
Modelo Ámbar	\$75.00
Modelo Especial	\$75.00
Negra Modelo	\$75.00
Pacífico	\$65.00
Sol o Sol cero (sin alcohol)	\$65.00
Superior	\$65.00
Tecate 325 ml.	\$65.00
Tecate light	\$65.00
Victoria	\$65.00
XX ámbar o lager	\$65.00

COCTELERÍA

Bloody Mary	60 ml. de bebida alcohólica	\$90.00
Clericot	180 ml. de bebida alcohólica	\$90.00
Pancho Reyes	60 ml. de bebida alcohólica	\$90.00
Piña colada	60 ml. de bebida alcohólica	\$90.00
Midori colado	60 ml. de bebida alcohólica	\$90.00
Mojito	60 ml. de bebida alcohólica	\$90.00
Mezcalada	180 ml. de bebida alcohólica	\$90.00
Sangría	150 ml. de bebida alcohólica	\$100.00
Negroni	95 ml. de bebida alcohólica	\$135.00
Martini	90 ml. de bebida alcohólica	\$135.00
Menyul americano	95 ml. de bebida alcohólica	\$165.00
Menyul veracruzano	165 ml. de bebida alcohólica	\$165.00
Bombón Licor 43	60 ml. de bebida alcohólica	\$175.00
Bombón Pasita	60 ml. de bebida alcohólica	\$175.00
Bombón Yolixpa	60 ml. de bebida alcohólica	\$175.00
Bombón Brandy Caramelo	60 ml. de bebida alcohólica	\$175.00
Jarra de clericot	720 ml. de bebida alcohólica	\$250.00

COCTELERÍA SIN ALCOHOL \$75.00

Clamato
Margarita
Piña colada
Sangría

DESTILADOS MEXICANOS

Rompope	Digestivo	\$85.00
Pasita	Digestivo	\$105.00
Xtabentun	Digestivo	\$105.00
Ancho Reyes	Licor de Chile Ancho Digestivo	\$120.00
Ancho Reyes	Licor de Chile Poblano Digestivo	\$120.00
Nixta	Licor de Elote Digestivo	\$160.00
Yolixpa (Cuetzalan, Puebla)	Digestivo	\$160.00
Las Californias	Ginebra	\$180.00
Japi Gin	Ginebra	\$185.00
Uruapan Azul	Charanda	\$120.00
Uruapan Antiguo Single Blended	Charanda	\$150.00
Abasolo	Whisky	\$200.00
Caciña	Ron	\$130.00
Potosí	Ron	\$130.00
MK Orgánico blanco	Ron	\$150.00
Aconte Blanco	Ron	\$155.00
MK Orgánico 18 meses añejo	Ron	\$160.00
Aconte 3 años	Ron	\$145.00
Sol Tarasco Añejo	Ron	\$170.00
Aconte 7 años	Ron	\$185.00
Aconte 15 años	Ron	\$210.00
MK Orgánico 8 años reserva especial	Ron	\$260.00

APERITIVOS	Copa
Dry Sack	\$150.00
Tío Pepe	\$170.00
Campari	\$180.00
La Ina	\$200.00

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

TEQUILA

Cazadores Blanco	\$115.00
Cazadores Reposado	\$115.00
Hornitos	\$125.00
Centenario Reposado	\$125.00
Centenario Plata	\$125.00
Cuervo Tradicional	\$125.00
7 leguas Blanco	\$135.00
Don Julio Blanco	\$140.00
7 leguas Reposado	\$140.00
Cazadores Añejo	\$140.00
Tres Generaciones Blanco	\$140.00
Herradura Blanco	\$150.00
Maestro Tequilero Blanco	\$150.00
Herradura Reposado	\$155.00
Maestro Tequilero Reposado	\$155.00
Tres Generaciones Reposado	\$155.00
Don Julio Reposado	\$170.00
Cuervo 1800 Añejo	\$175.00
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$175.00
Tres Generaciones Añejo	\$185.00
Herradura Añejo	\$190.00
Maestro Tequilero Añejo	\$190.00
Cascahuín Blanco <i>Artesanal</i>	\$190.00
Don Julio 70	\$200.00
Herradura Alambique	\$220.00
Volcán de Mi Tierra Blanco	\$270.00

TEQUILA PREMIUM

Casa Dragones Blanco	\$315.00
Volcán de Mi Tierra Cristalino	\$390.00
Loco Tequila	\$395.00
Don Julio 1942	\$410.00
Reserva de la Familia	\$495.00
Casa Dragones Joven <i>Blanco + Extra Añejo</i>	\$750.00
Loco Tequila Puro Corazón	\$990.00

COGNAC

Martell VSOP	\$250.00
Hennesy VSOP	\$250.00
Martell XO	\$830.00

Copa

BRANDY

Fundador	\$120.00
Terry Centenario	\$130.00
Magno	\$130.00
Torres 10	\$145.00
Torres 15	\$185.00

BRANDY PREMIUM

Carlos I	\$230.00
Lepanto	\$250.00
Duque de Alba	\$270.00
Cardenal Mendoza	\$290.00
Jaime I	\$530.00

RON

Appleton Blanco	\$110.00
Bacardi Blanco	\$115.00
Matusalem Platino	\$120.00
Havana Añejo Especial	\$130.00
Malibú	\$130.00
Matusalem Clásico	\$130.00
Appleton Estate	\$130.00
Flor de Caña 5 Años	\$130.00
Matusalem Gran Reserva	\$150.00
Bacardi 8 Años	\$170.00
Botran Blanco	\$170.00
Botran 15 años	\$185.00
Flor de Caña 12 Años	\$190.00

RON PREMIUM

Botran 18 años	\$230.00
Zacapa 23 Años	\$255.00
Dos Maderas 5+3	\$265.00
Santa Teresa 1796	\$275.00
Dos Maderas 5+5	\$305.00
Zacapa XO	\$530.00

VODKA

Wyborowa	\$115.00
Smirnoff	\$120.00
Absolut Azul	\$130.00
Stolichnaya	\$145.00
Belvedere	\$200.00
Grey Goose	\$200.00

VODKA PREMIUM

Grey Goose Le Pure	\$220.00
--------------------	----------

GINEBRA

Beefeater	\$195.00
Tanqueray	\$195.00
Bombay Sapphire	\$195.00
Bulldog	\$225.00

GINEBRA PREMIUM

The London No. 1	\$260.00
Ungava	\$260.00
Hendricks	\$260.00
Botanic	\$275.00

* Todas las ginebras se sirven con tónica fever tree.

WHISKY	Copa
JB	\$130.00
JW Etiqueta Roja	\$140.00
Jack Daniel's	\$150.00
Jameson	\$150.00
Chivas Regal 12	\$200.00
Buchanan's 12 Años	\$205.00
JW Etiqueta Negra	\$220.00
Buchanan's Master	\$255.00
Glenlivet 12 Años	\$255.00

WHISKY PREMIUM	
Glenmorangie The Lasanta <i>Barricas Jerez y Bourbon</i>	\$280.00
Macallan 12 Años	\$305.00
Glenmorangie The Quinta Ruban <i>Barrica Roble Americano y Oporto</i>	\$320.00
Ardberg	\$335.00
Macallan <i>Single Malt Amber</i>	\$350.00
JW Etiqueta Oro	\$390.00
Balblair <i>Single Malt Vintage 02</i>	\$390.00
Buchanan's 18 Años	\$390.00
Chivas Regal 18 Años	\$395.00
Glenfiddich <i>Single Malt 18 Años</i>	\$425.00
Ancnoc <i>Single Malt 12 Años</i>	\$435.00
Glenmorangie <i>Signet</i>	\$520.00
Macallan <i>Single Malt 15 Años</i>	\$525.00
Glenlivet <i>Single Malt 18 Años</i>	\$550.00

DIGESTIVOS	
Amaretto Disaronno	\$150.00
Anís Asturiana Dulce	\$115.00
Anís Asturiana Seco	\$115.00
Anis Chinchon Campechano	\$105.00
Anís Chinchón Dulce	\$105.00
Anís Chinchón Seco	\$105.00
Anís Las Cadenas	\$115.00
Baileys	\$125.00
Chartreuse Amarillo	\$220.00
Chartreuse Verde	\$260.00
Cinzano Rosso	\$105.00
Cointreau	\$165.00
Damiana	\$120.00
Drambuie	\$175.00
Dubonnet	\$125.00
Frangelico	\$135.00
Galliano	\$180.00
Grand Marnier	\$195.00
Jägermeister	\$130.00
Licor 43	\$150.00
Licor Pama (Granada)	\$175.00
Mandarine Napoleón	\$185.00
Midori	\$130.00
Oporto Ferreira	\$130.00
Pacharan	\$110.00
Pernod	\$160.00
Pulque natural	\$45.00
Pulque curado	\$60.00
Sambuca Blanco	\$120.00
Sambuca Negro	\$120.00
Strega	\$190.00



- LUNCH AND DINNER -

APPETIZERS

Cemitas de chalupa \$150

The most poblano of all our appetizers! Red and green chalupas poblanas served in a cemita roll.

Trilogía de cemitas \$175

Three miniature versions of the traditional Puebla cemita roll stuffed with breaded pork milanesa, sweet chipotle chili with cheese and fresh cheese (jellied beef feet). Served with avocado, onion, papalo (an aromatic Mexican herb), and fresh cheese.

Quesadillas de mercado con tlalitos \$160

Corn tortillas stuffed with squash blossoms, mushrooms, Oaxaca cheese, zucchini and pork rinds.

Tacos de canasta \$195

6 to choose: from pork rind, shredded meat, potato or beans with an avocado sauce.

Tacos de chicharrón prensado \$195

Stuffed, crushed pork rinds in green stew, served with morita chili sauce, chopped onion and coriander.

Tacos de lechón estilo Don Raúl \$370

Tacos made with roasted suckling pig baked with rosemary and stir-fried in olive oil.

Served with spicy habanero chili sauce, lemon, red onion, radishes, and coriander.

Chalupas poblanas \$130

Soft fried corn tortillas covered in green and red sauce, topped with onion and shredded beef.

Tostadas de tinga \$155

A traditional tomato-based chicken stew with fine herbs and a touch of chipotle chili served on crispy blue corn tortillas with refried black beans, lettuce, aged cotija cheese and cream.

Tostadas de jocoque con chapulines \$165

Chapulines (grasshoppers) with guajillo chili and garlic on toasted pita, jocoque (lebanese sour cream) and soybean sprouts.

SOUPS

Fideo seco de la casa \$140

Angel-hair pasta cooked in tomato broth; served with powdered chipotle chili, pork rinds, aged Cotija cheese, cream and avocado.

Sopa de quintoniles \$130

We rescued a traditional town-style chicken soup made with quintoniles (Mexican wild herbs), corn kernels and zucchini; perfumed with lemongrass.

Sopa poblana \$140

A traditional chicken broth with thin slices of poblano chili, zucchini, fresh cheese, corn kernels, mushrooms, zucchini blossoms, and epazote (an aromatic Mexican herb).

Consomé de pollo \$140

Chicken broth served with white rice and shredded chicken.

Sopa de Chicharrón \$170

With bean broth and chile guajillo sauce and fried tortilla, avocado, cheese and chipotle powder.

Sopa de Médula \$220

Beef bone and tomato broth with epazote and chipotle powder

SALADS

Salpicón de res \$230

The traditional Mexican salad: shredded beef mixed with potato, fresh cheese, onion, tomato, lettuce, avocado and a touch of chipotle chili with fine-herbs vinaigrette.



Ensalada de nopal \$140

A traditional market style salad: nopal (flat cactus) with tomato, coriander, radish, green chili, onion, fresh cheese, avocado and olive oil.



Ensalada Mural \$140

Mixed greens served with jicama, red apple, pear, orange, carrots, pumpkin and sesame seeds, peanuts and orange dressing.



Ensalada de verdolagas \$210

Fresh purslane with tomato, Flor de Atlixco (soft goat cheese), pecans, onion, avocado dressing and cemita croutons.

TRADITIONAL MAIN DISHES

Tacos árabes de cordero \$310

Lebanese heritage is nowadays a tradition in Puebla. 3 pitas filled with spiced lamb served with olive oil, jocoque (lebanese sour cream) and spicy chipotle chili sauce.

Albóndigas de cordero de Chignahuapan \$340

Lamb meatballs in jalapeño chili-based sauce, served with zucchini, red rice and frijoles de la olla (pot beans).

Mole de olla \$280

Pieces of beef shank slow-cooked in tomato broth with corn, cactus fruit, zucchini, chayote, green beans and just the right amount of chili.

Mole de panza \$270 🌶️🌶️🌶️

Beef tripe cut in pieces in spicy tomato broth flavoured with guajillo and arbol chiles and coriander.

Mole de pápalo de la Tía Asela \$280 🌶️🌶️

Pork ribs and backbone in a spicy green salsa with papalo (an aromatic Mexican herb), green beans and frijoles de la olla (pot beans).

Chancas \$210 🌶️🌶️

Pambazo (a traditional bread from Puebla) sandwich with pork, chorizo sausage, avocado, lettuce, and onions topped with ancho and guajillo chiles broth.

Chile ancho relleno de queso \$210 🌿

A traditional mild ancho chili stuffed with fresh goat cheese and curd, served on a tomato sauce with white rice.

Mixiote de Borrego \$360

Accompanied with red rice and grill avocado tacos.

MOLES

Mole poblano 🌶️🥥

The signature dish of Mexican. A complex sauce made with a blend of dried chili, chocolate, nuts, seeds and spices. Accompanied with “Tamal Tonto”

Pipián verde

Green pumpkin seeds mole with green tomatoes, fresh chili, spices and regional herbs.

Pipián rojo 🥥

Red peanut mole with tomatoes, dried chili and spices.

Adobo 🌶️🌶️🌶️

The traditional recipe made with dried chili and spices that give this deep red sauce its unique taste and texture.

Manchamanteles 🌶️

A sweet red mole made with ancho and guajillo chili, apple, pineapple, banana, seeds and spices.

Chicken \$295

A favorite in Mexican households.

Turkey \$295

Traditional in our village's feasts.

Pork \$295

Introduced in Mexico by the Spaniards during the Colonial era, it quickly became one of our favorites.

Duck breast \$460

Remembering our Pre-Colombian roots.

Enchiladas with chicken or cheese \$295 - With duck \$425

Having trouble choosing just one mole? Order the enchiladas (*tortillas stuffed with chicken or cheese*), and we'll serve you a sampler plate of three different moles.

Moles tasting Chicken, turkey or pork \$340 - Shredded duck \$425

Try our five moles with the meat of your choice.

Morelos rice D.O. \$130

Red or white rice topped with your favorite mole is the perfect compliment to another entree.

MEAT AND POULTRY

Cecina de Tepeaca \$355

Top quality sun-dried beef marinated with salt. Served with grilled nopal (flat cactus), refried beans, grilled panela cheese, guacamole (avocado sauce) and white chorizo sausage.

Pechuga a la parrilla \$265

Grilled chicken breast served with green salad, panela cheese and tomato with xoconostle (cactus fruit) dressing.

Costillas en salsa pasilla \$285 🌶️🌶️

Pork ribs cooked in pulque with pasilla and cascabel chili sauce, served with cacahuazintle corn kernels and grilled avocado.

Bistecitos rancheros \$435

Juicy rib eye steaks in onion stew, served with guacamole (avocado sauce), thin slices of poblano chili with onion, and refried beans.

Filete barroco \$420 🏠

Exquisite center cut of steak covered by raclette-style cheese sauce, served with mashed sweet potatoes, carrot and pumpkin sauted in butter and epazote (an aromatic Mexican herb).

Pocholas \$295

Beef fillet in metate, accompanied with cucumber salad, avocado, radish and lettuce.

SEAFOOD

Camarones al mezcal \$425

Shrimps fried in macha sauce, made from chili seeds and flambéed with mezcal.
Served with mashed fresh broad bean, potato slices and peppermint.

Seasonal fishing \$410

Served with poblano chili and goat cheese sauce, huitlacoche, and crust made with pumpkin seeds and amaranth.

Mixiote de pescado \$410

Fresh fish pieces steamed with hoja santa (an aromatic Mexican herb) and adobo (sauce made with dried chilies and spices,) served with vegetables sautéed in butter and white rice.

DESSERTS

Muégano de Tehuacán \$40

Sweet cornbread \$115

Served with rompo ice cream.

Banana cake \$250

With candy syrup and vanilla ice cream.

Warm chocolate cake \$170

Delicious cocoa cake baked at the moment, served with vanilla ice cream.
(Preparation time 20 minutes).

Merengón \$160

Meringue based dessert filled with seasonal fruit.

Rice pudding \$115

Custard \$115

Rompo pudding \$115

Almond torte \$150

Vanilla from Papantla homemade ice cream \$115

Turrón homemade ice cream \$130

Rompo homemade ice cream \$115

Pinole homemade ice cream \$115

Trilogía de helados \$155

3 servings of ice cream. Pinole, rompo y tortita de sta clara

Nieve de Temporada \$90

CHILDREN'S MENU

Angel-hair pasta cooked in tomato broth with:

Beef fajitas

Chicken breast

Fried fish

Potato chips + vanilla ice cream \$210

SEASONAL DISHES

Escamoles - March, April and May.

Cocopaches - April and May.

Gusanos de maguey y Chicatanas - May and June.

Chinichuiles - July and August.

Chiles en Nogada - July, August and September.

Cuetlas - August and September.

Huaxm ole de Caderas y Espinazo - October and November.

TO GO

Kilo and half kilo, vacuum packed.

Mole poblano in paste to go \$390 Kg. - \$295 1/2 Kg.

Our prices included V.A.T. Exhibit in Mexican pesos \$



Vegetarian dishes.



Spicy dishes.



May contain peanuts.



- BREAKFAST -

APPETIZERS

Tlacoyos empedrados (3 pieces) \$135 🌶️

Corn dough with costeño chili and peas, covered in green serrano chili sauce with avocado, cheese, cream and grilled chicken.

Chalupas poblanas \$130

Soft fried tortillas covered in green and red sauce, topped with chopped onion and shredded beef.

Tacos de chicharrón prensado \$195

Stuffed, crushed pork rinds in green stew, served with morita chili sauce, chopped onion and coriander.

Quesadillas de mercado con tlalitos (3 pieces) \$160

Tortillas stuffed with squash blossoms, mushrooms, zucchini, Oaxaca cheese, and pork rinds.

Picaditas de masa azul (3 piezas) \$155

Crushed pork rind, cecina and longaniza de tepeaca, refried beans, cream, cheese and avocado.

FRUITS AND SWEET

Fruit with yogurt, granola and our special local honey \$120

Sweet bread from “La Flor de Puebla” (local bakery) \$25

Churros \$20

Cord-shaped deep fried dough coated with sugar and cinnamon.

TRADITIONAL

Each serving includes: juice + fruit + a piece of sweet bread + unlimited coffee (black, espresso, cappuccino), “de olla” (sweetened with cinnamon and “piloncillo”- brown sugar), or “champurrado” (a Mexican hot chocolate).

Chilaquiles with eggs \$240 - With chicken \$250 - With cecina (cured meat) \$280 🌶️

Corn chips with pasilla chili sauce or serrano chili sauce. Served with fried beans, avocado, cheese and cream.

Chilaquiles prietos Mural \$240 - Con huevo \$240 Con pollo \$250 Con cecina \$280 🌶️

Corn chips with pasilla chili sauce, pork rinds, avocado, cheese, cream and frijoles de la olla (pot beans).

Tacos de canasta \$230

Six to choose: from pork rind, shredded meat, potato or beans with guacamole.

Enfrijoladas \$240

Bean sauce-dipped tortillas stuffed with chicken or cheese with a hint of chipotle chili.

Enmoladas \$330 🌶️🥚

Spicy mole sauce-dipped tortillas stuffed with chicken, scrambled eggs or cheese.

Enchiladas tres moles \$330 🌶️🥚

Order the enchiladas (tortillas stuffed with chicken or cheese), and we'll serve you a sampler plate of three different moles: mole poblano (traditional sauce made with chilies, spices and chocolate), pipián verde (green pumpkin seeds mole) and pipián rojo (red peanut mole).

Mole de panza \$305 🌶️🌶️🌶️

Beef tripe cut in pieces in spicy tomato broth flavoured with guajillo and árbol chilies and coriander.

Mole de pápalo de la Tía Asela \$315 🌶️🌶️

Pork ribs and backbone in a spicy green sauce with pápalo (an aromatic Mexican herb), green beans and frijoles de la olla (pot beans).

EGGS

Each serving includes: juice + fruit + a piece of sweet bread + unlimited coffee (black, espresso, cappuccino), “de olla” (sweetened with cinnamon and “piloncillo”- brown sugar), or “champurrado” (a Mexican hot chocolate).

Con mole \$245 🌶️🥚

Fried eggs on a corn tortilla fried in lard, covered in mole poblano (traditional sauce made with chili, spices, fruit and chocolate).

Rabo de mestiza \$235 🌶️

Cooked eggs in a light tomato sauce with poblano chili strips and fresh cheese.

Con longaniza de Tepeaca \$265 🌶️🌶️🌶️

Scrambled eggs with locally produced sausage, serrano chili, quelites salad, sautéed potatoees with cambray onion, frijoles de la olla (pot beans), grilled nopal (flat cactus), Oaxaca cheese, and crispy potato thin slices.

Chile con huevo de la Sierra Norte \$285 🌶️

Served in a morita chili sauce with cecina (cured meat) and frijoles de olla (pot beans).

Mural \$245 🥚

Fried eggs on potato chips with red or green pipián (mole sauce made with tomatoes, seeds, chilies and spices) or adobo sauce (made with dried chili and spices).

Huevos Chiquis \$235 🌶️🌶️

Fried eggs on a tortilla fried in lard with powdered pipián (mole made with tomatoes, seeds, fresh chilis, spices and regional herbs) served with refried beans.

En cazuela \$260 🌶️🌶️

Couple eggs cooked in clay pot with jocoque (lebanese sour cream), dried meat, serrano chili, chopped onion, pita bread and a drizzle of olive oil.

Frijoles con huevo \$235

Scrambled eggs with jalapeño chili strips, onion and pot beans.

Omelette poblano \$245

Stuffed with poblano rajas, huitlacoche and quesillo, quelites salad and potatoes sautéed with onion.

Omelette ligero \$245

Egg whites with panela cheese, grilled nopal (flat cactus) and mix salad.

Otros \$235

With ham, sausage, rancheros (on a corn tortilla fried in lard and topped with green or red sauce) or Mexican style (scrambled with chopped onions, tomatoes and serrano chili.)



- BREAKFAST -

TAMALES

- Tamal de rajas con quesillo \$40
- Tamal de salsa roja de comino y cerdo \$50
- Tamal de mole poblano con guajolote \$55
- Tamal de dulce \$40
- Tamal de frijol \$45
- Acompañado de mole poblano y ensalada de quelites.

CHILDREN’S MENU

- Quesadillas (2 pieces)
- Eggs with ham or sausage
- Includes: Juice or fruit + cereal with milk or sweet bread and a glass of milk \$120

DRINKS

- Mimosa (150 ml.) \$250
- Möet & Chandon Imperial cocktail and fresh orange juice.
- Juices \$60
- Orange, grapefruit, carrot, beet, combined, green (celery, nopal, pineapple and orange), fruits in season.
- Traditional cacao with water (370 ml.) \$55
- Cacao + mint with water (370 ml.) \$60
- Cacao + cardamomo with water (370 ml.) \$60
- Traditional cacao with milk (370 ml.) \$70
- Cacao + mint with milk (370 ml.) \$75
- Cacao + cardamomo with milk (370 ml.) \$75

COFFEE OR TEAS

- Café de olla (black coffee sweetened with “piloncillo” – brown sugar) \$45
- Black coffee (American) \$50
- Espresso \$50
- Doubleshot espresso \$60
- Cappuccino \$70
- Lechero (Café-au-lait) \$75
- Black tea english breakfast \$60
- Japanese green tea (Sencha) flavored with lemon \$60
- Guava (with guava and cinnamon pieces) \$60
- Relaxing herbal infusions (5 flowers blend and anise) \$60
- Almond and cinnamon (fruit blend with cinnamon) \$60
- Market teas (peppermint, chamomile and lemon) \$45

SEASONAL DISHES

- Escamoles - March, April and May.
- Cocopaches - April and May.
- Gusanos de maguey y Chicatanas - May and June.
- Chinichuiles - July and August.
- Chiles en Nogada - July, August and September.
- Cuetlas - August and September.
- Huaxmole de Caderas y Espinazo - October and November.

TO GO

Kilo and half kilo, vacuum packed.

Mole poblano in paste to go \$390 Kg. - \$295 1/2 Kg.

Our prices included V.A.T. Exhibit in mexican pesos \$

Vegetarian dishes. Spicy dishes. May contains peanuts.



- MENÚ VEGANO -

Orden de guacamole (150 grs.) \$80.00

Aguacate, cebolla, chile serrano, jitomate, aceite de oliva y tostadas de maíz azul.
Avocado, onion, serrano chili, tomato, olive oil and blue corn toast.

Tortita de rajas (2 piezas) \$100.00 🧀

Rajas Poblanas encebolladas, frijoles refritos y aguacate.
Bread, poblano chili slices fried with onion, refried beans and avocado.

Tacos de canasta (6 piezas) \$175.00

Papa y frijol con salsa de aguacate.
Mashed potatoes and refried beans with avocado sauce.

Sopa de quintonil \$115.00

Caldo de verduras, calabazas, granos de elote, quintonil, te limón.
Vegetable broth, corn kernels, zucchini and lemongrass infusion.

Sopa de frijol \$115.00 🧀

Caldo de verduras, frijol, aguacate, tortilla frita y chipotle en polvo.
Vegetable broth, beans, avocado, tortilla chips and chipotle chili.

Ensalada Mural \$130.00

Manzana, pera, zanahoria, jícama, supremas de naranja, cacahuete, pepita de calabaza, pasitas, ajonjolí y aderezo de naranja.
Red apple, pear, carrot, jícama, orange, peanuts, pumpkin, raisins, sesame seeds and orange dressing.

Ensalada de nopal \$130.00 🧀

Nopal, jitomate, cebolla, cilantro, rábano, juliana de tortilla y aguacate.
Nopal (cactus paddle), tomato, onion, coriander, radish, tortilla chips and avocado.

Ensalada de verdolagas \$165.00 🧀

Verdolagas, jitomate, nuez, aguacate, cebolla, aderezo de aguacate.
Fresh purslane, tomato, pecans, avocado, onion and avocado dressing.

Verduras a la parrilla \$165.00

Zanahoria, ejotes, calabaza, chilacayote, papa gajo, epazote y aceite de hierbas.
Carrots, green beans, zucchini, chilacayote, potatoes, epazote, fine herbs flavored olive oil.

Enmoladas \$220.00 🧀

Tortilla de maíz, mole poblano, aguacate, cebolla, lechuga, rábano y ajonjolí.
Corn tortilla, mole poblano, avocado, onion, lettuce, radish and sesame seeds.

• Para la preparación de estos platillos no utilizamos ingredientes de origen animal.
Our vegan menú its completely free from animal products.



Para vegetarianos se puede agregar queso.
For vegetarians we can add cheese.