

## Postres

---



**Amaretto**

119  
€

## Bebidas alcohólicas

---



**Cabernet**

950 €



**Merlot**

950 €



**Tempranillo**

950 €



**Chardonnay**

800 €



**Malbec**

1,400  
€



**Shiraz**

1,400  
€



**Cabernet Sauvignon**

1,400  
€



**Rosado**

730 €



**Americano**

1  
40 €



**Sambuca**

109 €



**Frangelico**

119 €



**Kahlua**

109 €



**Absolut**

139 €



**Jack Daniels**

10  
119 €

## Pizza

---



**Duetto**

1,800  
€

## Entradas

---



**Taco de Lonja de Cerdo con Callo de Hacha, Naranja, Cebolla Morada y Habanero**

90  
€



**Taco de Chicharrón Prensado en Salsa de Cerveza con Calamares Fritos**

85  
€



**Taco de Ribeye, Costra de Queso Oaxaca, Salsa Macha, Cebolla Frita**

85  
€



**Tartar de Res, Carne Seca, Crotones de Pan de Masa Madre**

229  
€



**Wonton de Papada de Cerdo, Salsa de Ajo Negro y Callo de Hacha Sellado**

209  
€



**Tirado de Pescado, Recado Negro con Salsa Ponzu, Ajo Frito y Alioli de Cilantro**

199  
€



**Mejillones al Mezcal, Chorizo Oaxaqueño y Papas Fritas**

229  
€



**Cachete de Res, Ñoquis de Papa con Parmesano y Salsa de Cebollas Caramelizadas**

209  
€



**Pulpo Zarandeado, Coliflor Rostizada, Alcaparras, Parmesano, Lime**

229  
€

## Rotwein

---



**Sírah**

950  
€

## Drinks

---



**Agua de Piedra**

## Weine

---



**Incognito**

620  
€

## Ensaladas

---



**Lechuga, Tapenade, Palmito, Pimientos, Almendra, Alcaparras y Parmesano**

149  
€



**Ensalada de Tomates, Burrata, Betabel y Aliño de Pepino y Menta**

239  
€



**Espinaca, Cítricos, Cremoso de Cabra y Lima, Manzana Verde, Rabanito y Aceite Oliva**

149  
€

## Main

---



**Bizcocho de Vainilla Acompañado de Crema Montada de Vainilla, Helado de Lychee y Trufa de Coco** 160  
€



**Mousse de Cacahuete, Sorbete de Jengibre y Cremoso de Chocolate Amargo** 140  
€



**Cheesecake de Maracuyá, Acompañado de Esponja de Matcha, Macarrón de Betabel y Sorbete de Guayaba** 160  
€



**Espuma de Cúrcuma Servido sobre un Panal de Miel Acompañado de Sorbete de Coco, Helado de Canela y Hojuelas de Cúrcuma y Coco** 140  
€

## Häagen-Dazs Eiscreme

---



**Baileys**

109  
€

## Rum

---



**ZACAPA 23**

139  
€



**ZACAPA XO**

249  
€

## Digestivi - Digestifs

---



**Limoncello**

119  
€

## Vini rossi in bottiglia - Rotweine in Flaschen (0,75 l)

---



**Nebbiolo**

1,950  
€

## Whisky

---



**Etiqueta Negra**

209  
€



**Etiqueta Verde**

249  
€



**Etiqueta Dorada**

249  
€

## Gin

---



**Hendrick's**

189  
€

## Tequila

---



**1800 Añejo**

219  
€



**1801 Reposado**

159  
€



**7 Leguas Blanco**

159  
€



**Jose Cuervo Tradicional**

159  
€



**Casa Dragones Blanco**

319  
€



**Don JULIO 70**

225  
€



**Don Julio Reposado**

169  
€



**Don Julio Anejo**

219  
€



**Herradura Reposado**

159  
€



**RESERVA DE LA FAMILIA**

429  
€

## Vodka

---



**Greygoose**

139  
€



**Stolichnaya**

139  
€



**Stolichnaya Elit**

289  
€

## Whiskey

---



**Buchanan's 18**

259  
€



**Glenfidish 12**

179  
€

## Eiskalte Spirituosen

---



**Tanqueray Gin**

149  
€

## Sopas

---



**Sopa de Ajos Rostizados, Jamón Serrano, Tuétano Rostizado**

129  
€



**Sopa de Tomate, Croqueta de Champiñón, Alioli de Albahaca y Balsámico**

119  
€



**Crema de Camote, Jengibre, Cilantro y Coco**

119  
€

## Agua

---



**Perrier**

50  
€



## Mexico

---



**Único**

1,800  
€



**Plata Pura**

1,300  
€



**Gabriel**

1,700  
€



**MARIATINTO**

1,080  
€

## Bebidas

---



**Limonada de Frutos Rojos**

55  
€



**Refresco**

40  
€



**Botella de Agua Natural**

35  
€



**Jugo Verde**

59  
€

## Ron

---



**BACARDI BLANCO**

119  
€



**MATUSALEM CLASICO**

119  
€

## Desayuno

---



**Plato de Fruta Verde, Yogurt y Granola**

89  
€



**Huarache de Costilla de Res en Adobo Montado con Huevo, Salsa Verde y Ensalada de Berros**

149  
€



**Tamal de Guisado de Chile Pasado, Salsa de Tomates y Chile de Árbol, Ensalada de Nopales Conqueso Ranchero**

129  
€



**Tortilla de Claras con Champiñones, Espinacas, Calabacita, Poro y Papa Confitada. Con Ensalada y Vinagreta de Salsa Verde**

129  
€



**Huevos Rancheros, par de Huevos Estrellados Sobre Tortilla Hecha a Mano con Chicharrón Prensado, Salsa Ranchera y Ensalada Tibia de Frijol Negro, Ejotes, Queso Panela y Elote**

149  
€



**Huevos Escalfados, Croqueta de Papa y Chile California, Salsa Holandesa**

149  
€



**Pan Francés de Brioche, Cremoso de Vainilla, Miel de Maple y Piloncillo, Frutos del Bosque**

129  
€

## Jugos Naturales

---



**Juago de Zanahoria**

59  
€



**Jugo Toronja**

59  
€



**Jugo Betabel**

59  
€

## De Autor

---



**3V**

1,000  
€

## Vinos

---



**La Casona**

950  
€

## Whiskies

---



**Etiqueta Azul**

979  
€

## Fuertes

---



**Salmón, Ensalada de Espárragos, Queso de Cabra, Pistachos y Cremoso de Aguacate** 329 €



**Escolar, Salsa de Suero, Vino Blanco y Ajos Rostizados, Sobre un Raviol de Camarón y Alcachofa** 319 €



**Róbalo al Vapor Envuelto en Acelga, Salsa Holandesa y Verduras al Vapor** 319 €



**Costilla de Salsa de Birria, Puré de Papa con Polvo de Recado Negro y Zanahoria Caramelizada** 359 €



**Ribeye con Hueso Añejo, Salsa Bordalesa, Betabel Asado y Queso Azul**



**Filete de Res con Costra de Pimientos y Queso Cheddar, Risotto de Tomates Deshidratados y Demi de Vegetales** 339 €



**Rack de Cordero, Salsa Paloise, Puré de Camote, Lima y Menta, Bok Choy Asado** 519 €



**Magret de Pato, Mole Negro y Rosa, Cous Cous y Alcachofa Frita** 409 €



**Agnolotti de Pato Confitado y Frutos Secos, Salsa de Queso de Cabra, Chicharrón de Pato y Parmesano** 229 €

## Brandy

---



**Torres 15** 159 €

## Ginebra

---



**Tanqueray N. 10**

189  
€

## Beverages

---



**Topochico**

40  
€

## Añejo

---



**MAESTRO DOBEL DIAMANTE**

179  
€

## Pizzas Vegetarianas Pequeñas

---



**Oporto**

119  
€

## Coffee

---



**Espresso**

10  
50  
€



**Cappuccino**

9  
50  
€

## Without Forget Our Barrel Beers

---



**Reserva Especial**

1,350  
€

## Adobe Guadalupe

---



**Serafiel**

1,450  
€



**Kerubiel**

1,800  
€



**Jardín Secreto**

1,040  
€

## Baron Balche

---



**Mezcla de Tintos**

750  
€

## Licores & Cremas

---



**Zoco**

109  
€

## Encinillas

---



**Hacienda Encinillas**

1,200  
€



**Megacero**

1,300  
€



**Asis**

950 €

## Casa Grande

---



**Selección de Barricas**

1,950  
€



**Cabernet/Shiraz**

1,400  
€

## Casa Madero

---



**Cosecha Tardia**

730  
€

## Don Leo

---



**Shiraz Pinot**

1,210  
€

## Viñas Garza

---



**Rancho Mogorcito**

960 €



**Amado IV**

1,400  
€



**El Sombrero**

2,700  
€

## Mariatinto

---



**M de Mariatinto**

1,780  
€

## Whiskeys y Bourbons

---





**Glenfidish 18**

259  
€

## Hugo D'acosta

---



**Casa de Piedra**

1,900  
€

## Ron y Brandy

---



**Matusalem Gran Reserva**

139  
€



**TORRES 20**

309  
€

## Sin clasificar

---



**Chenin Blanc**

600 €



**Miguel**

1,250  
€



**Bulleit**

219 €



**Marca del fabricante**

159 €



**Galliano**

119 €



**Strega**

109 €



**Chartreuse**

129 €



**Courvoisier V.S.O.P**

229 €



**Buchanan's 12**

169 €



**Hennessy V.S.O.P**

229 €



**Martell V.S.O.P**

229 €



**Amores Logia**

169 €



**Marca Negra**

169 €



**Meteoro**

169 €



**Montelobos**

169 €



**400 Conejos**

159 €



**Crown Royal**

159 €



**San Germán**

109 €



**Macallan 12**

229 €



**Zinfandel**

1,950  
€



**Chile California Chorizo Calabacitas Queso Chihuahua Huevos Estrellados Salsa de Suero**

129 €



**Jamén Serrano Queso de Cabra Mermelada de Tomates Huevos Escalfados Ensalada de Arúgula, Ajonjolí y Pera**

149 €



**Betabel Queso Cottage Aguacate Huevos Revueltos Espárragos Blanqueados y Cacahuete**

129 €



**Tocino Caramelizado con Maple Huevos Escalfados Ensalada de Espinacas, Tomates y Cebolla Frita Láminas de Aguacate**

129 €



**Salmon Ahumado Cremoso de Requesén Alcaparras Arugula Alioli de Cilantro y Chile Serrano Ajonjolí Tostado**

199 €



**Jugo de naranja**

59 €



**Herradura Ultra**

189 €



**AMORES JOVEN**

169 €



**Amores Reposado**

169 €



**Fauno**

1,650  
€



**MINOTAURO**

1,566  
€



**Don Julio 1942**

379 €



**LIMONADA**

40 €



**Casa Dragones Joven**

880 €



**Don Julio Blanco**

169 €



**925**

910 €



**Licor 43**

119 €



**Clamato preparado**

59 €