

Postres



Helado de chocolate

22



Helado

9

Bebidas alcohólicas



Etiqueta roja de Johnnie Walker

160
€



Aperol

140
€



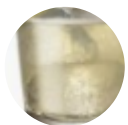
Campari

130
€



Corona

85
€



Smirnoff

140
€



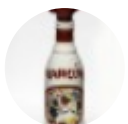
Amaretto Disaronno

130
€



Frangelico

130
€



Kahlua

120
€

Ura Maki



Midori

130
€

Pasta



Fideos de ternera

10

Pizza



Mexicano



México



Pacífico

85
€

Antipasti



Grilled Octopus

7

Toast



Tostada

9

Sweets



Pastel de chocolate

A la carte



Torta

Salsas



Guacamole

19

Burritos



Al pastor

Kleinigkeiten



Cuerno

11
35
€

Cerveza



Michelada

Platos mexicanos



Tacos

Pizza



Cubana

Rigatoni



Rigatoni a la Chef

10

Häagen-Dazs Eiscreme



Baileys

130
€

Griechische Küche



Filete

Rum



Finca Appleton

140
€



Havana Club 7 Years Old

130
€

Pizza - Klein Ø 22cm



Belvedere

180
€

Digestivi - Digestifs



Cardenal Mendoza

240
€

Wodka



Ketel One

160
€

Heiße Getränke



capuchino

Whisky



Glenfiddich 12 años

190
€

Gin



Mono 47

260
€



Tanqueray Diez

220
€



Beefeater Pink

170
€

Tequila



Don Fulano Blanco

180
€



Don Julio Reposado

170
€



José Cuervo Tradicional

160
€



Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Anejo

480
€



Don JULIO 70

190
€



MAESTRO DOBEL 50

450
€

Vodka



Absolut Azul

150
€

Whiskey



Johnnie Walker Black Label

190
€



licor de naranja

150
€

Pizza - klein - 22cm



Victoria

85
€

Alkoholische Geträmk



Fernet Branca

150
€

Bebidas



NARANJADA LIMONADA

Ron



BACARDI BLANCO

130
€

Licores



Xtabentún

130
€

Mermeladas



Higo

190
€

Platos Fuertes



Pesca del día

Brandy



Torres 15

200
€

Sobremesas



Cocada

190
€

Beverages



Mimosas

Añejo



MAESTRO DOBEL DIAMANTE

190
€

Tradicional



Club Sándwich con Pechuga de Pollo a la Plancha y Jamón de Pavo, Queso Oaxaca, Tocino, Aguacate, Portobello y Papas a la Francesa



Waffles con Frutos Rojos, Salsa de Chocolate, Toffee y Crema Batida



Huevos Divorciados al Uso de Martita Nuestra Mayora sobre Tortilla Frita y Sopes con Puntas de Filete y Crema



Omelette de Claras Relleno de Milpa con Escamoles Acompañado de Tlayuda con Ensalada Verde y Aguacate



Huevos con Machaca, Frijoles Güeros y Tortillas de Trigo Caseras



Chilaquiles Verdes, Rojos o Pasilla con Pechuga de Pollo o Arrachera, Crema y Queso



Enchiladas Suizas o Enmoladas con Pechuga de Pollo o Arrachera



Tamal de Chipilín con Pecho de Cerdo y Mole Negro, Crema y Queso



Inflada de Maíz con Salsa Cremosa de Chile Poblano, Rajas y Pechuga de Pollo o Arrachera

Digestivos



Sambuca Negro

130
€

Espresso



ESPRESSO CORTADO

las tartas



Flan parisino

135
€

cafetería



Baguette tradicional



Espresso Doble Cortado

Dulce y bolleríute;a



Kouing Amann

35
€

Blanco / White



Arette Blanco Suave

160
€



Maestro Dobel Pavito

190
€

Del Mar / From The Sea



Tostadas de Pulpo, Salsa Negra y Piel de Limón

250
€



Tostada de Atún, Ponzu y Mayonesa de Chapulines

250
€



Tiradito de Mango, Camarón, Callo Catarina, Jugo Cítrico de Habanero, Miso y Maíz Frito

275
€



Tostadas de Paté de Huachinango, Salsa Macha y Encurtidos

220
€

Pan Gourmet / Gourmet Bakery



Croissant de Arroz con Leche

35
€



Roll de Gianduja de Nuez y Cardamomo

35
€



Concha de Vainilla y Chocolate

35
€

Pan Relleno / Stuffed Bakery



Croissant y Chocolatín con Almendras

45
€



Pan de Temporada

35
€

Pan Rústico / Rustic Bread



Barra de Pan Rústico

Bebidas | Drinks



Café de Altura



Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche

Jugo Natural / Natural Juices



Naranja Toronja y Verde (Según Temporada)

Barra de Jugos / Juice Bar



Manzana Verde, Zanahoria, Apio, Naranja y Lúcumá

75
€



Fresas, Jengibre, Arándanos, Jugo de Naranja y Goji Berry

75
€



Piña, Miel, Jugo de Naranja, Chía y Kale

75
€

Fruta / Fruit



Frutas Mixtas de Temporada

65
€



Yogurt Natural con Granola de la Casa y Frutos Rojos

65
€

Saludable | Healthy Options



Smoothie de Acai, Yogurt Griego y Plátano con Moras, Nueces y Nibbs de Cacao

95
€



Budin de Chia, y Yogurt

65
€



Tosta de Semillas Germinadas con Quinoa Tricolor y Aguacate

Degustación de 9 Tiempos



Aguacate Criollo, Gel de Pico de Gallo, Serrano



Tiradito de Mango y Camarón



Croqueta de Hongos Silvestres y Trufa de Temporada



Tortellini de Quelites y Queso de Aro



Taco de Pork Belly al Pastor y Piña Asada



Taco de Pecho de Ternera



Costilla de Res en Recado Blanco, Verduras de la Estación y Chochoyotes de Maíz



Manzana Verde y Pepino



Mil Hojas de Chocolate Amalia

Maridaje de Temporada | Seasonal Pairing



Selección del Día con 9 Variedades de Vinos y Espirituosos

De Tierra / From Land



Tacos de Pork Belly al Pastor y Piña Asada

245
€



Ensalada de Tomates y Frutos Rojos

230
€



Gyozas de Cochinita Pibil y Xnipec

225
€



Coliflores con Croqueta de Huauzontles y Quelites

235
€



Tostada de Puré de Haba y Escamoles a la Mantequilla

285
€



Carpaccio de Filete de Res, Alioli de Hongos y Ralladura de Limón

275
€

Sopa / Soup



Sopa de Tortilla con Perejil Frito

130
€



Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón

130
€

Principales / Main Courses



Risotto de Aguacate con Queso Ocosingo y Verdolagas



Risotto de Aguacate con Camarones Adobados (Pesca con Suripera)



Tentáculos de Pulpo al Carbón, Salsa Verde y Piña



Tortellini al Pesto, Rellenos de Quelites y Queso de Aro y Acompañados de Brócoli a las Brasas



Pesca del Día a la Talla, Salsa Tatemada y Sope de Chorizo de Pulpo



Pecho de Ternera a la Cerveza y Cebolla Glaseada



Lengua de Res en Salsa Verde con Verdolagas y Frijoles Peruanos



Chamorro de Cerdo en Cochinita Negra y Frijoles



Filete de Res con Mole de Olla, Puré de Berenjena Tatemada y Espárragos Carne 100% Mexicana de Sonora Rancho 17



Chuleta de Res Sin Hueso a las Brasas con Esquites Calidad Prime, Importada y Terminada con Aceite Infusionado en Ajo Tostado y Sal de Escamas

Café | Coffee



Café de Altura International Blend Coffee



Carajillo Licor 43 y Café Espresso



Tés y Tizanas Naturales Selected Teas



Chocolate de Oaxaca Hot Chocolate from Oaxaca

Coctelería de Verano | Summers Mixology 2021



Cursi Cocktail del Mes

190
€



Tejuino Tonic

190
€



Lúcido

190
€

Reposado y Añejo / Aged



Arette Añejo Suave

210
€

Mezcal y Otros Espíritus | Mezcal and Other Mexican Spirits



Caballito Cerrero, Destilado de Agave Azul (Jalisco)

290
€



Rosita Tahona, Espadín (Mezcal, Oaxaca)

190
€



Vago, Tepeztate (Mezcal, Oaxaca)

290
€



Mujer de Piedra, Bacanora Álamos, Sonora)

240
€



Macurichos, Sirial, Madrecuish, Barril, Bicuish (Mezcal, Oaxaca)

390
€



Coyota Sonriente, Masparillo (Mezcal, Zacatecas)

190
€



Montelobos, Papalote, Espadín, Tobalá (Mezcal, Oaxaca)

220
€



Las Garrafas Mono Azul, Salmiana, Espadín (Mezcal, Oaxaca)

220
€



Alipús, Espadín, Bicuixe (Mezcal, Oaxaca)

190
€



Marca Negra, Sierra Negra (Mezcal, Oaxaca)

250
€



Unión, Espadín y Cirial (Mezcal, Oaxaca)

190
€



400 Conejos, Espadín (Mezcal, Oaxaca)

190
€

Ron / Rum



Zacapa Centenario 23 Years Old

280
€



Zacapa Centenario X.O.

490
€



Bacardi Reserva 8 Years Old

200
€



Aconte 7 Years Old

150
€

Malta / Single Malt



The Macallan 12 Single Malt

290
€

Bourbon, Rye, Tennessee



Jack Daniel's, Old N° 7

140
€

Licores / Liquors and Other Spirits



Anís Alcoholera Chinchón Dulce

130
€



Anís Alcoholera Chinchón Seco

130
€



Chartreuse

190
€



Martini Vermouth Dulce

135
€



Martini Vermouth Seco

135
€



Martini Vermouth Bianco

135
€



Kalani Coco

130
€

Cerveza de Barril | Draft Beer



Monopolio, Lager (San Luis Potosí, México)

100
€

Mexican Hand Crafted Beer



Charro, Premium Pilsner (Valle de México, México)

120
€



Allende, Golden Ale (San Miguel de Allende, Guanajuato)

120
€



Allende, Brown Ale (San Miguel de Allende, Guanajuato)

130
€

Bebidas Destacadas | Featured Drinks



Con Clamato

Bebidas | Soft Drinks



Agua Natural Still Water Casa del Agua



Agua Gasificada Sparkling Water Alameda



Agua Natural Still Water Alameda



Agua Gasificada Perrier Sparkling Water Perrier



Agua Tónica Fever Tree Tonic Water Fever Tree



Agua Tónica 1724 Tonic Water 1724



Agua Tónica Velvet Soda Tonic Water Velvet Soda



Clamato Natural Preparado Mixed Clam Juice



Jugo de Tomate Preparado Mixed Tomato Juice



Refrescos en Lata Sodas

Selección de tequilas



7 lenguas blanco

160
€

Ron y Brandy



TORRES 20

280
€

Sin clasificar



Chocolatín

35
€



Cremoso de Vainilla de Veracruz

135
€



Coco, Maracuya y Mango

135
€



Corona Luz

85
€



Negra modelo

90
€



Mark

180
€



Hendricks

210
€



Abrojo Gin

220
€



Tanqueray Strength

170
€



Martell Medaillon V.S.O.P.

260
€



Hennessy V.S.O.P.

290
€



Hennessy V.S

260
€



Buchanan's 12 Years Old

190
€



Pulpo

1



Titos

180
€



Johnnie Walker Blue Label

850
€



7 Leguas Añejo

190
€



Fino

190
€



Bebidas



Tenedor



Ribeye

9



Borbón Bulleit

160
€



San Germain

190
€



PIÑADA



Sangría Natural



Don Julio Blanco

160
€



Modelo Especial

90
€



Beefeater

170
€



Licor 43

140
€



Bombay Sapphire

170
€