



VINO POR COPA BY THE GLASS

ESPUMOSO / SPARKLING

Lambrusco di Grasparossa Amabile DOC,
Cantina di Soliera, Emilia Romagna - Italy \$240

Cava Don Román Brut, Macabeo + Charelo + Parellada,
Marques de Tomares, Rioja - Spain \$245

Prosecco Superiore DOCG,
Glera, Corvezzo, Veneto - Italy \$380

VINO ROSADO / ROSE WINE

Fleur de Provence AOC,
Grenache + Cinsault + Syrah, Grimaud, Provence - France \$295

Los Cedros Rose,
Tempranillo y Malbec, Arteaga - Coahuila - Mexico \$420

VINO BLANCO / WHITE WINE

Topo Blanco DOC Vinho Verde,
Santos Lima, Miño, Portugal \$180

Sauvignon Blanc Reserva,
William Cole Vineyards, Casa Blanca - Chile \$198

Pinot Grigio,
Villa Sandi, Veneto - Italy \$245

Verdejo, San Juan de la Vaqueria,
Saltillo - Coahuila - Mexico \$290

Sauvignon Blanc,
The Mediator, Urlar Wines, Gladstone - Wairarapa, NZ \$350

Chardonnay Folie à Deux,
Russian River Valley - California - USA \$420

VINO TINTO / RED WINE

Cabernet Sauvignon Tantehue,
Ventisquero, Valle de Maipo - Chile \$180

Topo Red Blend,
Castelao + Tempranillo + Syrah + Touriga Franca,
Santos Lima, Lisboa - Portugal \$185

Chianti DOCG Badiolo,
Sangiovese, Trambusti, Toscana - Italy \$270

Malbec Loma Alta,
Familia Rosso, Mendoza - Argentina \$290

Reserva Blend, Cabernet Sauvignon + Malbec,
Cava Quintanilla, San Luis Potosí - Mexico \$470

Valpolicella Ripasso Superiore Capitel San Rocco,
Corvina + Corvinone + Rondinella, Tedeschi, Veneto - Italy \$520

Merlot, Decoy,
Napa Valley - California - USA \$630

Hay ocasiones en las que podemos estar temporalmente sin poder proporcionar las añadas específicas, por esto, estamos sujetos a cambios, pero damos lo mejor para tener todos los vinos de nuestra lista disponible

Occasionally we may be temporarily unable to provide a specific wine vintages, they are subject to change, while we do our best to have all wines on our list available.

Descorche \$400 MXN Corkage

\$400 MXN, Per Bottle

Aplica Restricciones / Restrictions May Apply

PRICES IN PESOS, TAX INCLUDED

PRECIOS EN PESOS, IVA INCLUIDO

BOTANAS / SNACKS

EDAMAME \$130
Frijol de soya, espinaca, perejil, salsa de soya, limón
EDAMAME \$130
Soybean, spinach, parsley, soy sauce, lemon

ACEITUNAS MIXTAS \$130
Aceitunas, ajo, chile, aceite de oliva,
cáscara de limón, tomillo, romero
MIXED OLIVES \$130
*Olives, garlic, chili, olive oil,
lemon zest, thyme, rosemary*

TEMPURA DE VEGETALES \$200
Vegetales mixtos, salsa tártara
VEGETABLE TEMPURA \$200
Mixed vegetables, tartar sauce

SEMILLAS TOSTADAS \$155
Chile en polvo, sal y hierbas
ROASTED SEED MIX \$155
Chili powder, salt and herbs

PAPAS GAJO \$195
Paprika, aderezo picante
POTATO WEDGES \$195
Paprika and spicy salsa

PALOMITAS \$130
Queso cheddar o polvo de chile
POPCORN \$130
Cheddar or chili powder

PARA TU VINO / FOR YOUR WINE

FONDUE \$415
Quesos mixtos, vino blanco, ajo, crutones de pan blanco
FONDUE \$415
Mixed cheeses, white wine, garlic, bread croutons

PIZZA WINE BAR \$425
Queso gorgonzola, higos, prosciutto, arugula,
reducción de vino tinto
WINE BAR PIZZA \$425
*Gorgonzola cheese, figs, prosciutto,
arugula, red wine reduction*

BRUSCHETTA \$230
Capicola hecha en casa, tomate deshidratado,
arugula, queso parmesano, alioli
BRUSCHETTA \$230
*Homemade capicola, dried tomato,
arugula, Parmesan cheese, alioli*

TABLA MIXTA \$750
Charcutería, selección de quesos, semillas,
frutos rojos, higos, grisini
CHARCUTERIE BOARD \$750
*Deli meats, mix of cheeses,
seeds, berries, figs, grisini*

TABLA DE QUESOS \$575
Grana padano, gouda, gorgonzola, manchego,
brie, frutos mixtos, grisini
CHEESE BOARD \$575
*Grana padano, gouda, gorgonzola,
manchego, brie, fruits, grisini*

FOCACCIA \$410
Salsa de tomate, queso burrata, jamón de pierna,
orégano, ajo, aceite de oliva
FOCACCIA \$410
*Marinara, burrata cheese,
cooked ham, oregano, garlic, olive oil*

BRIE AL HORNO \$415
Cebollas caramelizadas al vino tinto,
nueces, pasas, tomillo, miel
BAKED BRIE \$415
*Caramelized onions in red wine,
walnuts, raisins, thyme, honey*

BOTELLA / BOTTLE

ESPUMOSO / SPARKLING

ITALIA / ITALY

Prosecco Il Fresco Rosé Brut, \$1,390
Pinot Nero + Pinot Bianco, Villa Sandi, Veneto

Prosecco Miòl Extra Dry, \$1,590
Glera, Bortolomiol, Veneto

Prosecco Superiore DOCG, \$1,850
Glera, Corvezzo, Veneto

Lambrusco di Grasparossa Amabile DOC, \$1,190
Cantina di Soliera, Emilia Romagna

ESPAÑA / SPAIN

Cava Don Román Brut, \$1,190
Marques de Tomares, Rioja

FRANCIA / FRANCE

Brut Reserve AOC, \$4,950
Duval Leroy, Champagne

Collection, \$5,650
Louis Roederer, Champagne

Veuve Clicquot, \$4,550
Brut, Ponsardin Yellow Label, Reims - Champagne

ROSADO / ROSE

ITALIA / ITALY

Ros Alba, \$1,590
Pinot Noir + Refosco, Pierpaolo Pecorari, Friuli

MÉXICO

Los Cedros Rose, \$2,050
Tempranillo y Malbec, Arteaga - Coahuila

FRANCIA / FRANCE

Fleur de Provence AOC, \$1,450
Grenache + Cinsault + Syrah, Grimaud, Provence

ARGENTINA

Minimalista Rosé, \$1,150
Malbec, Viña Avinea, Mendoza

VINO BLANCO / WHITE WINE

ITALIA / ITALY

Etna DOC Bianco Vulká, Carricante + Catarratto, Nicosia, Sicilia	\$2,150
Orvieto Classico Superiore San Giovanni, Grechetto + Procanico, Marchesi Antinori, Umbria	\$3,250
Pinot Grigio, Villa Sandi, Veneto	\$1,190
Soave Gregoris, Garganega, Antonio Fattori, Veneto	\$1,190
Verdicchio, Fazi Battaglia, Le Marche	\$1,790
Vermentino, La Carraia, Umbria	\$1,190

MÉXICO

Chardonnay Flor de Bruma, Norte 32, Valle de Guadalupe - Baja California	\$2,550
Gewürztraminer Laberinto, Cava Quintanilla, San Luis Potosí	\$1,490
Sauvignon Blanc Vagabunda, Bajalupano, Valle de San Vicente - Baja California	\$1,890
Verdejo, San Juan de la Vaqueria, Saltillo - Coahuila	\$1,450
Viognier y Fiano, Manaz, Casa Magoni, Valle de Guadalupe - Baja California	\$1,290

FRANCIA / FRANCE

Chardonnay, "Chablis" Grand Calcaire, Edouard Delaunay, Bourgogne	\$3,450
Chardonnay Septembre, Edouard Delaunay, Bourgogne	\$3,250
Riesling Tradition Dry, Edmon Rentz, Alsacia	\$1,850
Sauvignon Blanc La Cote de Crezancy, Sancerre, Nicolas Carlin Pinzon, Sancerre	\$3,250

ESTADOS UNIDOS / UNITED STATES

Chardonnay Folie à Deux, Russian River Valley - California	\$2,050
Chardonnay Karia, Stag's Leap Wine Cellars, Napa Valley - California	\$4,550
Chardonnay, Bliss, Mendocino - California	\$1,390
Chardonnay, Post & Beam, Napa Valley - California	\$4,150
Chenin Blanc L'Ecole N° 41, Old Vines, Yakima Valley - Washington	\$2,350
Sauvignon Blanc, Joel Gott, California	\$1,790

ESPAÑA / SPAIN

Albariño, Paco & Lola, Rías Baixas	\$2,150
---------------------------------------	---------

CHILE

Sauvignon Blanc Reserva, William Cole Vineyards, Casa Blanca	\$990
---	-------

PORTUGAL

Topo Branco DOC Vinho Verde, Santos Lima, Miño, Portugal	\$900
---	-------

ALEMANIA / GERMANY

Rivaner Trocken (Müller-thurgau), Landmann, Freiburg - Baden Wurtenberg	\$1,450
--	---------

NUEVA ZELANDA / NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc, The Mediator, Urlar Wines, Gladstone - Wairarapa, NZ	\$1,740
--	---------

PARA TU CÓCTEL / FOR YOUR COCKTAIL

TOSTADA DE KAMPACHI \$250
Salsa thai, aguacate, cebolla roja, limón,
cebolla cambray, morrón rojo
KAMPACHI CORN TOAST \$250
*Thai sauce, avocado, red onion,
lemon, green onion, red bell pepper*

CAMARONES AL COCO \$320
Camarones empanizados con panko y coco,
jícama, pepino, zanahoria, cilantro, limón
COCONUT SHRIMPS \$320
*Panko and coconut breaded shrimp, jicama,
cucumber, carrot, coriander, lemon*

WONTONS DE RES \$310
Zanahoria, cebolla cambray,
salsa de soya, jengibre, miel
BEEF BRAISER SHORT RIB WONTONS \$310
*Carrot, green onion,
soy sauce, ginger, honey*

KEBAB DE RES \$550
Tzatziki, lechuga, cilantro, chile serrano,
pan balzama
VEAL KEBAB \$550
*Tzatziki, lettuce, coriander,
serrano pepper, balzama bread*

COSTILLA DE CERDO GLASEADAS \$550
Mantequilla, ajonjolí, cebollín, pepino, zanahoria
GLAZED PORK RIBS \$550
Butter, sesame, chives, cucumber, carrot

SELECCION PASTAS / SELECTION PASTAS

FETTUCCINE 4 QUESOS \$300
Gorgonzola, parmesano, pecorino, queso de cabra
4 CHEESE FETTUCCINE \$300
Gorgonzola, parmesan, pecorino, goat cheese
(+ pollo - chicken \$60 pesos)

SPAGHETTI AL PESTO \$350
Albahaca, aceite de oliva, ajo, queso parmesano, chile
PESTO SPAGHETTI \$350
Basil, olive oil, garlic, parmesan cheese, chili

FETTUCCINE BOLOGNESA \$350
Salsa de carne tradicional, queso parmesano
BOLOGNESE FETTUCCINE \$350
Traditional meat sauce, Parmesan cheese

SPAGHETTI MARINARA \$350
Salsa de tomate, albahaca, ajo
MARINARA SPAGHETTI \$350
Tomato sauce, basil, garlic

LASAGNA \$450
Pasta hecha en casa, salsa bechamel,
carne molida, salsa de tomate, queso parmesano,
queso mozzarella
LASAGNA \$450
*Fresh pasta, bechamel sauce, ground beef, tomato sauce,
parmesan cheese, mozzarella cheese*

SPAGHETTI ALBONDIGAS \$360
Salsa de tomate, albóndigas de res, albahaca
MEATBALLS SPAGHETTI \$360
Tomato sauce, beef meatballs, basil

MENÚ DE ALIMENTOS

FOOD MENU

VINO TINTO / RED WINE

ITALIA / ITALY

Amarone della Valpolicella Col de la Bastia, Corvina + Corvinone + Rondinella, Fattori, Veneto	\$4,150
Barolo Reserva DOCG Argante, Nebbiolo, Cascina Radice, Piemonte	\$4,200
Barolo Serralunga D'Alba, Nebbiolo, Fontanafredda, Piemonte	\$5,450
Brunello di Montalcino, Sangiovese Grosso, Fanti, Toscana	\$5,200
Chianti Classico Riserva, Sangiovese + Cabernet Sauvignon + Merlot, Marchese Antinori, Toscana	\$3,450
Chianti DOCG Badiolo, Sangiovese, Trambusti, Toscana	\$1,350
Langhe Nebbiolo, Oddero, Piemonte	\$3,250
Montepulciano d'Abruzzo, Gianni Masciarelli, Abruzzo	\$1,890
Negroamaro Illivia IGT, Leone de Castris, Puglia	\$1,490
Nero d'Avola Botticelle 77 DOC, Nero d'Avola, Andrero, Sicilia	\$1,790
Nero di Troia Terre del Crifo, Cantina di Ruvo, Puglia	\$1,390
Poggio alle Nane, Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon + Carmenere, Antinori, Toscana**	\$6,550
Primitivo, Vigne del Maestro, Puglia	\$1,150
Valpolicella Ripasso Superiore Capitel San Rocco, Corvina + Corvinone + Rondinella, Tedeschi, Veneto	\$2,550

MÉXICO

Cabernet Sauvignon Etiqueta Blanca, Norte 32, Valle de Guadalupe - Baja California	\$2,850
Cabernet Sauvignon, Pícaro Rosso, Dolores Hidalgo - Guanajuato	\$3,250
Cabernet Sauvignon + Merlot, Vinos Paoloni, Valle de Guadalupe - Baja California	\$1,590
Cabernet Sauvignon + Tempranillo, Romeo, Valle de Guadalupe - Baja California	\$1,390
Gran Ricardo, C Sauvignon + Merlot + Petit Verdot, Monte Xanic, Valle de Guadalupe - Baja California	\$5,450
Malbec Bajalupano, Valle de San Vicente - Baja California	\$2,450
Malbec, Viñedos de la Reina, Valle de Guadalupe - Baja California	\$2,750
Nebbiolo, Romeo y Julieta, Valle de Guadalupe - Baja California	\$1,690
Pinot Noir, Viñedos de la Reina, Valle de Guadalupe - Baja California	\$2,850
Reserva Blend, Cabernet Sauvignon + Malbec, Cava Quintanilla, San Luis Potosí	\$2,350
Sangiovese, Viñedos de la Reina, Valle de Guadalupe - Baja California	\$1,890

FRANCIA / FRANCE

Châteauneuf-du-Pape La Bernardine, Grenache + Syrah + Mourvèdre, M. Chapoutier, Vallé du Rhône	\$4,550
Pinot Noir Septembre Bourgogne, Edouard Delaunay, Bourgogne	\$3,250

ESTADOS UNIDOS / UNITED STATES

Cabernet Sauvignon, Darioush Signature, Napa Valley - California	\$11,950
Cabernet Sauvignon, Duckhorn, Napa Valley - California	\$5,850
Cabernet Sauvignon, Frank Family, Napa Valley - California	\$5,350
Cabernet Sauvignon, Post & Beam, Napa Valley - California	\$5,200
Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Napa Valley - California	\$12,490
Cabernet Sauvignon, Silvia Cellars Reserve, Napa Valley - California	\$3,550
Merlot, Decoy, Napa Valley - California	\$3,150
Opus One, C Sauvignon + C Franc + Petit Verdot + Merlot, Opus One Winery, Napa Valley - California	\$29,150

Pinot Noir Goldeneye,
Duckhorn, Anderson Valley - California

Pinot Noir, Joel Gott,
California

Zinfandel, Seghesio,
Sonoma - California

ARGENTINA

Malbec Reserva,
Argento, Mendoza

Malbec Kosher, Integro,
Valle de Uco - Mendoza

Malbec Loma Alta,
Familia Rosso, Mendoza

Reserva Blend Franco Barrel,
Malbec + Syrah + Petite Verdot,
Familia Rosso, Mendoza

CHILE

Cabernet Sauvignon Hussonet Gran Reserva,
Haras de Pirque, Valle del Maipo

Cabernet Sauvignon Tantehue,
Ventisquero, Valle de Maipo - Chile

Carmenere Reserva,
Montgras de Vine, Valle Central

Toro de Piedra Gran Reserva,
Carménère + Cabernet Sauvignon,
Viña Requiñua, Valle del Maule

ESPAÑA / SPAIN

Rioja Reserva Medievo,
Tempranillo + Garnacha + Graciano+ Mazuelo, Rioja

Tempranillo Nuestro 15 Meses,
Premium Fincas, Ribera del Duero

Tempranillo PSI,
Dominio de Pingus, Ribera del Duero

ALEMANIA / GERMANY

Pinot Noir Trocken,
Landmann, Freiburg - Baden Wurtemberg

PORTUGAL

Topo Red Blend,
Castelao + Tempranillo + Syrah + Touriga Franca,
Santos Lima, Lisboa, Portugal

NUEVA ZELANDA / NEW ZEALAND

Pinot Noir, The Mediator,
Urlar Wines, Gladstone - Wairarapa, NZ



CERVEZA / BEER

PERONI \$199

Lager Nastro Azzurro, Italia 5.1 % Alc

SANTANERA \$170

Premium lager, Jalisco, México 5.6 % Alc.

SIRENA \$170

Pilsner, Agua Mala, Ensenada México 5.2 % Alc

ASTILLERO \$170

Imperial IPA, Agua Mala, Ensenada, México 7.2 % Alc

MANTARRAYA \$170

Staut de Avena, Agua Mala, Ensenada México 5.2 % Alc

GUINNESS \$170

Draught Stout, Dublin, Irlanda 4.2% Alc

BOHEMIA CRISTAL \$ 110

Lager, 4.5.% Alc

NEGRA MODELO \$ 110

Lager tipo Munich, 5.3 % Alc

**COCTELERÍA DE AUTOR /
SIGNATURE COCKTAIL**

EL RECREO \$220

Mezcal Espadín, Miel de Agave,
Espuma de Jícama y Coco, Cítricos
*Mezcal Espadín, Agave Syrup,
Jicama and Coconut Foam, Citric*

SALTIMBOCCA \$220

Tequila Don Julio Blanco, Lillet,
Mermelada de Fresa y Tomate, Albahaca
*Tequila Don Julio Blanco, Lillet,
Strawberry and Tomato Marmalade, Basil*

6 PM \$220

Ginebra Mexicano Condessa,
Pimm's Artesanal, Infusion de Té Limón
*Condessa Mexican Gin, Artisan Pimm's,
Lemon Grass Infusion*

CIPANGO \$220

Vodka Tito's, Licor de Ciruela, Lychee,
Soda Casera de Arroz
*Tito's Vodka, Plum Liqueur, Lychee,
Homemade Rice Soda*

MARCO POLO \$220

Ron Flor de Caña 12 años, Compota de Dátil y
Trigo, Cítricos, Bitter de Angostura
*Flor de Caña 12 years Rum, Date and
Wheat Compote, Citric Angostura Bitter*

ASTÉRIX \$220

Raicilla, Vermut Seco, Espumoso
Shrub de Manzana Jarabe Provenzal,
*Raicilla, Dry Vermut, Apple Shrub,
Provenzal Syrup, Sparkling Wine*

STO. DOMINGO \$220

Tequila 1800 Añejo Infusionado con Cacao y
Hoja de Aguacate, Cynar, Jarabe de Frijol Negro
*1800 Añejo Tequila Infused with Cacao and
Avocado Leaf, Cynar, Black Bean Syrup*

FAST PERFECT \$220

Bourbon Bulleit, Averna,
Jarabe de Cerveza, Tintura de Café
*Bulleit Bourbon, Averna,
Beer Syrup, Coffee Dye*

BARBIE \$95

Frutos Rojos, Menta, Crema de Coco, Limón
Red Berries, Mint, Coconut Cream, Lime

THE NEW FRIEND \$95

Pepino, Oleo de cítricos, Soda Casera de Salvia
Cucumber, Citric Oil, Homemade Sage Soda

* CON CADA CÓCTEL SE INCLUYE UNA TAPA*
A TAPA IS INCLUDED WITH EACH COCKTAIL

**COCTELERÍA DE AUTOR /
SIGNATURE COCKTAIL**

EL RECREO \$220

Mezcal Espadín, Miel de Agave,
Espuma de Jícama y Coco, Cítricos
*Mezcal Espadín, Agave Syrup,
Jicama and Coconut Foam, Citric*

SALTIMBOCCA \$220

Tequila Don Julio Blanco, Lillet,
Mermelada de Fresa y Tomate, Albahaca
*Tequila Don Julio Blanco, Lillet,
Strawberry and Tomato Marmalade, Basil*

6 PM \$220

Ginebra Mexicano Condessa,
Pimm's Artesanal, Infusion de Té Limón
*Condessa Mexican Gin, Artisan Pimm's,
Lemon Grass Infusion*

CIPANGO \$220

Vodka Tito's, Licor de Ciruela, Lychee,
Soda Casera de Arroz
*Tito's Vodka, Plum Liqueur, Lychee,
Homemade Rice Soda*

MARCO POLO \$220

Ron Flor de Caña 12 años, Compota de Dátil y
Trigo, Cítricos, Bitter de Angostura
*Flor de Caña 12 years Rum, Date and
Wheat Compote, Citric Angostura Bitter*

ASTÉRIX \$220

Raicilla, Vermut Seco, Espumoso
Shrub de Manzana Jarabe Provenzal,
*Raicilla, Dry Vermut, Apple Shrub,
Provenzal Syrup, Sparkling Wine*

STO. DOMINGO \$220

Tequila 1800 Añejo Infusionado con Cacao y
Hoja de Aguacate, Cynar, Jarabe de Frijol Negro
*1800 Añejo Tequila Infused with Cacao and
Avocado Leaf, Cynar, Black Bean Syrup*

FAST PERFECT \$220

Bourbon Bulleit, Averna,
Jarabe de Cerveza, Tintura de Café
*Bulleit Bourbon, Averna,
Beer Syrup, Coffee Dye*

BARBIE \$95

Frutos Rojos, Menta, Crema de Coco, Limón
Red Berries, Mint, Coconut Cream, Lime

THE NEW FRIEND \$95

Pepino, Oleo de cítricos, Soda Casera de Salvia
Cucumber, Citric Oil, Homemade Sage Soda

* CON CADA CÓCTEL SE INCLUYE UNA TAPA*
A TAPA IS INCLUDED WITH EACH COCKTAIL