

CLUB·H

BRASSERIE MEXICANO

◆ ENTRADAS ◆

AGUACHILE DE RIBEYE

\$520.00 MXN

Centro de Rib Eye High Choice sellado a las brasas, láminado sobre una Salsa bruja rasurada y cubos de Aguacate fresco.

TOSTADAS DE TOTOABA

\$405.00 MXN

Cubos de Totoaba marinados, en aceite de Chipotle y Salsa de Soya con cubos de Aguacate, sobre Tostadas de Maíz coronado con Zanahoria frita.

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

\$250.00 MXN

Curtido en Limón con una Salsa de Chiles. Coronado con cubos de Aguacate, rodajas de Pepino y Hojas de Cilantro fresco.

QUESO FUNDIDO CON ARRACHERA

\$360.00 MXN

Queso Manchego gratinado con Arrachera en Cubos, Chile Serrano, Cebolla y Cilantro, acompañado de Tortillas de harina.

TIRADITO DE ATÚN

\$180.00 MXN

Láminas de Atún Aleta Azul, bañadas en Salsa Bruja rasurada con aceite de Trufa.

ABULÓN MIXTO

\$200.00 MXN

Tiradito de Abulón Rasurado con Cebolla, Cilantro, mitad Chile Serrano Fresco y mitad Chipotle Molido.

CHICHARRÓN DE RIBEYE

\$475.00 MXN

Cubos de Rib Eye fritos sobre cama de Aguacate y Salsa de Chile Serrano cremoso.

◆ TACOS ◆

RIBEYE

(4) Tacos de centro de Rib Eye High Choice sobre Tortilla de Maíz.

\$495.00 MXN

BARBACOA DE SHORT RIB

(4) Short Rib Slow Cook, en Tortilla de Maíz.

\$380.00 MXN

CARNITAS DE PATO

(4) Carnitas de Pato, sobre Tortilla de Harina, acompañado de Cebolla blanca curtida.

\$395.00 MXN

ARRACHERA

(4) Suave Arrachera sobre Tortilla de Harina con Frijoles con Veneno.

\$315.00 MXN

FILETE CON TUÉTANO

Suave filete High Choice sobre Tortilla de Harina y Tuétano a las brasas.

(2) \$295.00 MXN (4) \$570.00 MXN

JAIBA DE CONCHA SUAVE

Jaiba concha suave con Perejil frito y Vinagreta de tabasco.

(1) \$285.00 MXN

TACO DE PULPO AL CHIPOTLE

\$125.00 MXN

PASTAS

LINGUINI CON RAGÚ DE CAMARÓN

Linguini con toque de Ajo y bañado en Salsa Ragú de Camarón con Queso Parmesano.

\$330.00 MXN

TORTIGLIONI CON BOLOGNESE DE RIB EYE

Pasta Tortiglioni en Salsa Bolognese a base de centro de Rib Eye, Tomate y acompañada con Queso Parmesano y Queso Ricotta.

\$230.00 MXN

LINGUINI AL MOLE CON PECHUGA DE POLLO

Pasta Linguini bañada en nuestro Mole casero con Quesillo y Pechuga de Pollo asada.

\$200.00 MXN

LINGUINI ALFREDO CON POLLO

\$230.00 MXN

SOPAS

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO

Base cremada de Tomate y Ajos.

\$160.00 MXN

SOPA DE ALMEJA

Sopa cremada de Almeja con toque de Chile Morita.

\$295.00 MXN

JUGO DE CARNE DE FILETE ASADO

Caldo de Filete asado con Breza y Dubonnet para aromatizar, acompañado de Cebolla y Jalapeños.

\$110.00 MXN

ENSALADAS

ENSALADA DE MANDARINA CON QUESO DE CABRA

Mix de Lechugas de la casa con supremas de Mandarina, Arándano, Pistache caramelizado, Queso de Cabra y aliñada con Miel de Balsámico.

\$215.00 MXN

ENSALADA ICEBERG

Lechuga Iceberg, bañada con Aderezo de Queso Azul, acompañada de cubos de Tomate y Tocino frito.

\$240.00 MXN

ENSALADA CESAR CLUB H

Lechuga Romana, Queso Parmesano, Anchoa, Ajo y especias.

\$170.00 MXN

ENSALADA DE BETABEL AL GRILL

Betabel asado, acompañado de Dip de Jocoque con Pistache y Germen de Alfafa.

\$155.00 MXN

PLATOS FUERTES

CAMARONES A LAS BRASAS

Con Aceite de Hierbas, acompañado de Kale frito y Limón amarillo asado.

\$695.00 MXN

SALMÓN AL CHIPOTLE

Asado a las brasas y encostrado en pulpa de Chile Chipotle, acompañado de Espárragos y Limón amarillo.

\$505.00 MXN

TOTOABA A LAS BRASAS

Montada sobre una cama de esquites con Salsa espinita y un toque de Chile de Árbol, coronada con Kale frito y sazón japonés. (Shichimi tōgarashi)

\$720.00 MXN

PULPO A LAS BRASAS

Pulpo asado al Grill, acompañado de Papas Cambray fritas y Arúgula, salteadas en Salsa de Chile Morita.

\$495.00 MXN

FILETE DE RES CLUB H

300 gramos

Sobre cama de Puré de Papa y Salsa de Carne con Pimienta.

\$595.00 MXN

RIB EYE MARY TIERRA

500 gramos de Rib Eye con 180 gramos de Pulpo y 350 gramos de Camarón. (Para 4 personas)

\$2,300.00 MXN

HAMBURGUESA DE WAGYU

Carne de Wagyu sobre Pan Brioche, acompañado de Queso Cheddar, Cebolla caramelizada, Arúgula y Pepinillos.

\$330.00 MXN

RIB EYE

500 gramos.

\$995.00 MXN

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA

Con Frijol con Veneno, Rajas a la Crema, Guacamole y una Enchilada.

\$280.00 MXN

CHEESEBURGER CLÁSICA

Hamburguesa de Sirloin con Queso Cheddar, acompañada de Papas a la Francesa.

\$295.00 MXN

STEAK FRITES

Arrachera al Grill, acompañada de Papas a la Francesa y Salsa Cremosa de Pimienta.

\$295.00 MXN

1/2 POLLO ASADO DESHUESADO

Marinado por 4 horas.

Asado al carbón, acompañado de Papas Cambray.

\$305.00 MXN

GUARNICIONES

GUACAMOLE CLUB H \$130.00 MXN

MAC AND CHEESE \$200.00 MXN

ESPÁRRAGOS AL GRILL \$160.00 MXN

TUÉTANOS A LAS BRASAS \$230.00 MXN

PAPAS FRITAS TRUFADAS
CON PARMESANO \$160.00 MXN

PURÉ RÚSTICO
DE PAPA IDAHO \$100.00 MXN

TABLA DE VEGETALES
A LAS BRASAS \$285.00 MXN

QUESADILLAS DE MAÍZ \$65.00 MXN

POSTRES

PIE DE PLÁTANO

En base de Hojaldre dulce con Crema
de Plátano, Plátano natural, Dulce de
Leche y Nuez

\$170.00 MXN

CHEESECAKE DE QUESO MASCARPONE

Suave Cheesecake de Queso Mascarpone
aromatizado con Vainilla de Papantla.

\$180.00 MXN

STRUDEL DE MANZANA

Nuestra versión del Strudel con Helado
de Gloria de dulce de Leche.

\$155.00 MXN

PASTEL TRUFA DE CHOCOLATE

Pastel de Chocolate sin Harina,
acompañado de Frutos Rojos.

\$160.00 MXN

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

\$100.00 MXN

HELADOS

HELADO DE CHOCOLATE

\$60.00 MXN

HELADO DE PISTACHE

\$90.00 MXN

HELADO DE FRUTOS ROJOS

\$60.00 MXN

HELADO DE SMORES

\$85.00 MXN

HELADO DE GLORIA

\$90.00 MXN

HELADO DE VAINILLA

\$60.00 MXN

CLUB·H

BRASSERIE MEXICANO

HUEVOS Y OMELETES

HUEVOS ARRANCADERO \$170.00 MXN

Revueltos con tiras de Tortilla frita, Tocino y Salsa de Chiles secos.

HUEVOS DIVORCIADOS \$120.00 MXN

Huevos Fritos bañados en Salsa verde y Roja, con guarnición de Frijol con veneno y Papa Cambray.

HUEVOS AL GUSTO \$120.00 MXN

Fritos o revueltos con guarnición de Papa Cambray, Frijol con veneno y una proteína o Vegetales a elegir: Tocino, Jamón, Chorizo, Champiñón o Salsa Mexicana.

HUEVOS RANCHEROS \$120.00 MXN

Huevos Fritos bañados en Salsa Roja sobre Tortilla pochada de Maíz con guarnición de Papa Cambray y Frijol con veneno.

OMELETTE DE CHILAQUILES \$160.00 MXN

Relleno de Chilaquiles Rojos con Queso Monterrey Jack bañado en Salsa cremosa de Chipotle.

OMELETTE EN SALSA PANELA \$150.00 MXN

Acompañado de Chilaquiles Rojos y Frijoles.

OMELETTE MUJERES DIVINAS \$150.00 MXN

Relleno de Quesadilla de Queso Monterrey, bañado en Salsa de Frijol Negro con guarnición de Papa Cambray.

OMELETTE POBLANO \$150.00 MXN

Relleno de Pollo con Rajas, bañado en Salsa de Chile Poblano cremosa.

OMELETTE DE JAMÓN Y CHEDDAR \$195.00 MXN

Relleno de Jamón y Tocino, gratinado con Queso Cheddar y bañado con nuestra Salsa de Chipotle.

OMELETTE AL GUSTO \$150.00 MXN

Con ingredientes a elegir: Espinacas, Espárragos, Champiñones, Queso Panela o Queso Monterrey.

ENFRIJOLADAS CON CECINA \$265.00 MXN

CHILAQUILES

CHILAQUILES AL CILANTRO

Acompañados de Pollo y Huevo con guarnición de Frijol con veneno.

\$205.00 MXN

CHILAQUILES ROJOS

En Salsa Roja, acompañados de Pollo y Huevo con guarnición de Frijol con veneno.

\$175.00 MXN

CHILAQUILES VERDES

Acompañados de Pollo y Huevo con guarnición de Frijol con veneno.

\$175.00 MXN

CHILAQUILES SUIZOS

Acompañados de Pollo y Huevo con guarnición de Frijol con veneno.

\$165.00 MXN

CHILAQUILES EN SALSA DE CHILE GÜERO

Con Camarones y Queso Panela.

\$190.00 MXN

CLUB·H

BRASSERIE MEXICANO

ESPECIALIDADES

TACOS ROJOS DE PAPA

Tacos dorados de Papa con Birria, Crema, Lechuga y Queso fresco sobre Crema de Frijol.

\$180.00 MXN

TACOS DE BIRRIA

Birria casera en Tortilla de Maíz con Cebolla curtida y Salsa de la casa.

\$220.00 MXN

PANCAKES NATURALES

Suaves Pancakes con Mantequilla y Tocino.

\$130.00 MXN

FRENCH TOAST

El favorito de casa hecho con Pan Brioche y Miel de Mapple.

\$280.00 MXN

LIGEROS

AVO TOAST EGG

Tostada de Pan Sourdough de masa madre con Aguacate, Aceite de Olivo, Pimienta y Salsa macha casera.

\$180.00 MXN

TOAST DE SALMÓN

Sobre Pan Sourdough con láminas de Salmón ahumado y con nuestra Salsa macha de la casa.

\$215.00 MXN

ENSALADA DE FRUTAS

La selección de Temporada con Queso Cottage y Granola.

\$165.00 MXN



LICORES

COGNAC`S

	TRAGO	BOTELLA
HENNESSY XO	\$900.00 MXN	\$10,720.00 MXN
HENNESSY VSOP	\$270.00 MXN	\$3,780.00 MXN
REMY MARTIN XO	\$750.00 MXN	\$10,500.00 MXN
REMY MARTIN VSOP	\$250.00 MXN	\$3,180.00 MXN
MARTELL MEDALLON VOSP	\$220.00 MXN	\$3,100.00 MXN

BRANDY`S

	TRAGO	BOTELLA
CARDENAL DE MENDOZA	\$270.00 MXN	\$3,500.00 MXN
TORRES 10	\$125.00 MXN	\$1,540.00 MXN
TERRY CENTENARIO	\$100.00 MXN	\$1,260.00 MXN

WHISKY ESCOCES

	TRAGO	BOTELLA
J.W. ETIQUETA AZUL	\$950.00 MXN	\$11,900.00 MXN
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$200.00 MXN	\$2,660.00 MXN
J.W. ETIQUETA ROJA	\$115.00 MXN	\$1,500.00 MXN
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$320.00 MXN	\$4,480.00 MXN
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$280.00 MXN	\$3,920.00 MXN
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$220.00 MXN	\$2,660.00 MXN
MACALLAN 18 AÑOS	\$1,370.00 MXN	\$11,900.00 MXN
MACALLAN 15 AÑOS	\$550.00 MXN	\$5,320.00 MXN
MACALLAN 12 AÑOS	\$320.00 MXN	\$3,920.00 MXN
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$220.00 MXN	\$2,940.00 MXN
BUCHANANS 18 AÑOS	\$430.00 MXN	\$4,060.00 MXN
BUCHANANS MASTER	\$200.00 MXN	\$2,700.00 MXN
BUCHANANS 12 AÑOS	\$190.00 MXN	\$2,520.00 MXN
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$330.00 MXN	\$4,060.00 MXN
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$190.00 MXN	\$2,520.00 MXN

WHISKY BORBON

	TRAGO	BOTELLA
JACK DANIELS	\$145.00 MXN	\$1,820.00 MXN
MAKER'S MARK	\$145.00 MXN	\$1,820.00 MXN
WOODFORD Reservado	\$180.00 MXN	\$2,400.00 MXN
JIM BEAM	\$140.00 MXN	\$1,820.00 MXN

GINEBRAS

	TRAGO	BOTELLA
MONKEY 47	\$390.00 MXN	\$5,460.00 MXN
HENDRICKS	\$230.00 MXN	\$3,100.00 MXN
BOMBAY SAPPHIRE	\$160.00 MXN	\$2,100.00 MXN
BEEFEATER	\$150.00 MXN	\$2,000.00 MXN
TANQUERAY	\$150.00 MXN	\$1,960.00 MXN
FRESCO 77	\$190.00 MXN	\$2,660.00 MXN

VODKAS

	TRAGO	BOTELLA
BELVEDERE	\$180.00 MXN	\$2,520.00 MXN
GREY GOOSE	\$195.00 MXN	\$2,520.00 MXN
TITOS	\$170.00 MXN	\$2,240.00 MXN
STOLICHNAYA	\$120.00 MXN	\$1,540.00 MXN
CIROC	\$180.00 MXN	\$2,520.00 MXN
ABSOLUT	\$120.00 MXN	\$1,540.00 MXN

Azul, Citron, Mandarin, Raspberry.

RONES

	TRAGO	BOTELLA
ZACAPA XO AÑEJO		\$6,700.00 MXN
ZACAPA 23 AÑOS	\$395.00 MXN	\$5,000.00 MXN
MATUSALEM CLÁSICO	\$130.00 MXN	\$1,550.00 MXN
MATUSALEM PLATINO	\$115.00 MXN	\$1,470.00 MXN
BACARDI SOLERA	\$110.00 MXN	\$1,470.00 MXN
BACARDI AÑEJO	\$99.00 MXN	\$1,330.00 MXN
BACARDI BLANCO	\$105.00 MXN	\$1,380.00 MXN
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$150.00 MXN	\$2,400.00 MXN
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$99.00 MXN	\$1,400.00 MXN
CAPTAIN MORGAN	\$105.00 MXN	\$1,330.00 MXN
MALIBU	\$95.00 MXN	\$1,260.00 MXN

♦ TODOS NUESTROS TRAGOS SE SIRVEN CON 45 ML DE LICOR ♦

LICORES

	TRAGO	BOTELLA
FERNET BRANCA	\$130.00 MXN	\$1,820.00 MXN
FERNET BRANCA MENTA	\$140.00 MXN	\$1,820.00 MXN
GRAND MARNIER	\$180.00 MXN	\$2,380.00 MXN
AMARETTO DI SARONNO	\$140.00 MXN	\$1,820.00 MXN
CAMPARI	\$140.00 MXN	\$1,820.00 MXN
APEROL	\$120.00 MXN	\$1,680.00 MXN
DUBONNET	\$105.00 MXN	\$1,470.00 MXN
HPNOTIQ	\$160.00 MXN	\$2,100.00 MXN
BAILEYS	\$135.00 MXN	\$1,820.00 MXN
LICOR 43	\$150.00 MXN	\$1,820.00 MXN
LICOR FRANGELICO	\$140.00 MXN	\$1,680.00 MXN
GALLIANO	\$140.00 MXN	\$1,960.00 MXN
STREGA	\$150.00 MXN	\$2,100.00 MXN
SAMBUCA VACCARI BLANCO	\$120.00 MXN	\$1,680.00 MXN
SAMBUCA VACCARI NERO	\$130.00 MXN	\$1,680.00 MXN
VERMOUTH CINZANO ROJO	\$120.00 MXN	\$1,540.00 MXN
VERMOUTH CINZANO EXTRA SECO	\$110.00 MXN	\$1,540.00 MXN
MIDORI	\$110.00 MXN	\$1,540.00 MXN
KAHLÚA	\$95.00 MXN	\$1,260.00 MXN
ANIS CHINCHON DULCE	\$110.00 MXN	\$1,372.00 MXN
ANIS CHINCHON SECO	\$110.00 MXN	\$1,372.00 MXN
ANIS CHINCHON CAMPECHANO	\$110.00 MXN	\$1,372.00 MXN
JAGERMEISTER	\$135.00 MXN	\$1,680.00 MXN
AVENA AMARO	\$125.00 MXN	\$1,650.00 MXN
MARTINI ROSSI BLANCO	\$110.00 MXN	\$1,540.00 MXN

♦ TODOS NUESTROS TRAGOS SE SIRVEN CON 45 ML DE LICOR ♦

CERVEZAS

TECATE LIGHT 325ML	\$60.00 MXN
TECATE ROJA 325ML	\$60.00 MXN
INDIO	\$60.00 MXN
XX LAGER	\$60.00 MXN
XX AMBAR	\$60.00 MXN
XX ULTRA	\$65.00 MXN
HEINEKEN	\$70.00 MXN
AMSTEL ULTRA	\$70.00 MXN
BOHEMIA CLARA	\$75.00 MXN
BOHEMIA OSCURA	\$75.00 MXN
HEINEKEN SILVER	\$75.00 MXN

CERVEZAS ARTESANALES

PERROLOBO CHIMAL STOUT	\$110.00 MXN
PERRO DEL MAR	\$180.00 MXN
TUNA TURNER	\$160.00 MXN
AGUA MALA MANTARRAYA	\$145.00 MXN
AGUA MALA SIRENA	\$145.00 MXN
BORDER PSYCHO CREAM ALE	\$140.00 MXN
BORDER PSYCHO PERVERSA IPA	\$135.00 MXN
BORDER PSYCHO BRUTAL	\$135.00 MXN
LAGUNITAS IPA	\$150.00 MXN

♦ TODAS NUESTRAS CERVEZAS SON DE 355 ML ♦

MEZCALES

LOS DANZANTES REPOSADO
LOS DANZANTES JOVEN
AMARAS REPOSADO
AMARAS JOVEN
400 CONEJOS REPOSADO
400 CONEJOS JOVEN
DESPACIO
ESPINO PECHUGA
ESPINO JOVEN

TRAGO	BOTELLA
\$230.00 MXN	\$2,930.00 MXN
\$185.00 MXN	\$2,750.00 MXN
\$170.00 MXN	\$2,380.00 MXN
\$170.00 MXN	\$2,240.00 MXN
\$170.00 MXN	\$2,240.00 MXN
\$160.00 MXN	\$2,150.00 MXN
\$195.00 MXN	\$2,660.00 MXN
\$340.00 MXN	\$4,620.00 MXN
\$240.00 MXN	\$3,220.00 MXN

TEQUILAS PREMIUM

TEKILA CALIENTE
DON JULIO AÑEJO 1942
CASA DRAGONES AÑEJO
CASA DRAGONES JOVEN
CASA DRAGONES BLANCO
HERRADURA SEL. SUPREMA
MAESTRO DOBEL 50 EXTRA AÑEJO
1800 MILENIO
CLASE AZUL AÑEJO
CLASE AZUL REPOSADO
GRAN CENTENARIO LEYENDA EXTRA AÑEJO
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO

TRAGO	BOTELLA
\$3,333.00 MXN	\$33,333.00 MXN
\$490.00 MXN	\$6,860.00 MXN
\$430.00 MXN	\$6,020.00 MXN
\$620.00 MXN	\$8,680.00 MXN
\$280.00 MXN	\$3,920.00 MXN
\$650.00 MXN	\$9,100.00 MXN
\$1,500.00 MXN	\$20,300.00 MXN
\$720.00 MXN	\$10,080.00 MXN
\$520.00 MXN	\$7,280.00 MXN
\$550.00 MXN	\$7,500.00 MXN
\$360.00 MXN	\$5,040.00 MXN
\$520.00 MXN	\$5,100.00 MXN
\$255.00 MXN	\$3,360.00 MXN
\$225.00 MXN	\$2,660.00 MXN

TEQUILAS

DON JULIO 70
DON JULIO AÑEJO
DON JULIO REPOSADO
DON JULIO BLANCO
MAESTRO DOBEL REPOSADO
MAESTRO DOBEL DIAMANTE
MAESTRO DOBEL BLANCO
HERRADURA ULTRA AÑEJO
HERRADURA PLATA
HERRADURA AÑEJO
HERRADURA REPOSADO
HERRADURA BLANCO
CUERVO 1800 CRISTALINO
CUERVO 1800 AÑEJO
CUERVO 1800 REPOSADO
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO
7 LEGUAS BLANCO
HORNITOS BLACK BARREL
HORNITOS CRISTALINO
SAUZA HORNITOS REPOSADO

TRAGO	BOTELLA
\$245.00 MXN	\$3,290.00 MXN
\$195.00 MXN	\$2,660.00 MXN
\$180.00 MXN	\$2,380.00 MXN
\$175.00 MXN	\$2,240.00 MXN
\$180.00 MXN	\$2,520.00 MXN
\$185.00 MXN	\$2,400.00 MXN
\$170.00 MXN	\$2,240.00 MXN
\$185.00 MXN	\$2,550.00 MXN
\$140.00 MXN	\$1,960.00 MXN
\$180.00 MXN	\$2,520.00 MXN
\$150.00 MXN	\$1,960.00 MXN
\$145.00 MXN	\$1,890.00 MXN
\$200.00 MXN	\$2,660.00 MXN
\$180.00 MXN	\$2,380.00 MXN
\$145.00 MXN	\$1,890.00 MXN
\$100.00 MXN	\$1,330.00 MXN
\$155.00 MXN	\$1,960.00 MXN
\$140.00 MXN	\$1,960.00 MXN
\$150.00 MXN	\$2,000.00 MXN
\$120.00 MXN	\$1,580.00 MXN



H

Tequila, Licor Ancho Reyes,
Shrub de Durazno, Naranja y Limón.

\$220.00 MXN

PARADISE PIÑA GUAYABA

Ron Añejo 3 Años, Crema de Coco de la Casa,
Jugo de Piña y Guayaba clarificada.

\$200.00 MXN

FANCY FIZZ

Ginebra, Aperol, Infusión de Limón y
Fresa con Vino Espumoso.

\$280.00 MXN

NEW YORK SOUR

Vodka, Jugo de Limón, Jarabe
natural, Infusión de Maracuyá, Clara
de Huevo y Vino Merlot.

\$180.00 MXN

YELLOW STOUT

Infusión de Maracuyá, Jugo de Limón,
Jarabe natural, Jugo de Toronja y Cerveza
artesanal Mercado Negro Stout.

\$160.00 MXN

EL ENGAÑOSO

Tequila, Infusión de Guayaba, Limón fresco,
Jugo de Piña y Jarabe natural.

\$190.00 MXN

LAVANDA SOUR

Mezcal, Infusión de Lavanda y
Miel con Limón Amarillo.

\$180.00 MXN

GOLD RUSH

Mezcal, Zanahoria, Maracuyá,
Infusión de Canela y Limón Amarillo.

\$180.00 MXN

HADES

Bourbon, Campari, Jugo de Piña Fresco,
Toronja, Jugo de Limón.

\$180.00 MXN

JAMAICAN ELIXIR

Mezcal, Infusión de Jamaica, Jugo de Toronja,
Jugo de Limón, Jarabe Natural, Agua Tónica y
Vino Cabernet.

\$200.00 MXN

CALIENTE

Mezcal, Jarabe de Berries, Limón fresco
y Agua Tónica.

\$190.00 MXN

SPICY MARGARITA

Tequila reposado, Licor de Naranja,
Ancho Reyes Verde y Chile Jalapeño.

\$220.00 MXN



VINOS NACIONALES

BLANCOS

HENRI LURTON CHENIN CENTENARIO 2021

Chenin Blanc
BOTELLA \$1,450.00 MXN

MONTE XANIC VIÑA KRISTEL 2022

Sauvignon Blanc
COPA \$275.00 MXN BOTELLA \$1,400.00 MXN

LA LOMITA CHARDONNAY 2019

Valle de Guadalupe
COPA \$290.00 MXN BOTELLA \$1,400.00 MXN

MAGONI RESERVA 2019

Sauvignon Blanc / Valle de Guadalupe
BOTELLA \$1,950.00 MXN

TINTOS

	COPA	BOTELLA
CLUB H 2019 <i>Merlot</i>	\$240.00 MXN	\$1,050.00 MXN
LA LOMITA CABERNET SAUVIGNON <i>Valle de Guadalupe</i>	\$200.00 MXN	\$980.00 MXN
LA CARRODILLA CANTO DE LUNA 2022 <i>Syrah-Tempranillo-Cabernet</i>	\$275.00 MXN	\$1,400.00 MXN
MONTE XANIC GRAN RICARDO 2020 <i>Mezcla Bordalesa</i>		\$4,500.00 MXN
HENRI LURTON LE PETITE SYRAH 2019 <i>Petite Syrah</i>		\$1,900.00 MXN
HENRI LURTON LE NEBBIOLO 2020 <i>Nebbiolo</i>	\$270.00 MXN	\$1,400.00 MXN
VINISTERRA PIES DE TIERRA 2019 <i>Syrah-Tempranillo</i>		\$1,375.00 MXN
VIÑEDOS DE LA REINA SYRAH 2020 <i>Valle de Guadalupe</i>		\$2,200.00 MXN
ADOBE GUADALUPE KERUBIEL 2020 <i>GSM</i>		\$3,000.00 MXN
MOGOR BADAN 2020 <i>Mezcla Bordelesa</i>		\$2,000.00 MXN
MARIATINTO 2020 <i>Mezcla de uvas</i>		\$2,000.00 MXN
SANTO TOMAS UNICO 2019 <i>Cabernet-Merlot</i>		\$4,400.00 MXN
ENTRE TRES FABULA 2019 <i>Tempranillo</i>		\$1,350.00 MXN
SANTOS BRUJOS 2020 <i>Tempranillo</i>		\$3,000.00 MXN
MEZCLA ITALIANA F. RUBIO 2020 <i>Montepulciano-Nebbiolo-Sangiovese</i>		\$1,750.00 MXN
HERENCIA TINTO 2020 F. RUBIO <i>Bordalesa-Malbec</i>		\$1,750.00 MXN

◆ TODAS LAS BOTELLAS DE VINO SON DE 750 ML ◆



VINOS INTERNACIONALES

BLANCOS

MARCHESE ANTINORI CERVARO
DELLA SALA 2019
Chardonnay, Umbria Italia
BOTELLA \$3,750.00 MXN

CHAMPAGNE & ESPUMOSOS

MÖET & CHANDON
Imperial, Francia
BOTELLA 750 ML
\$3,300.00 MXN

VEUVE Y CLICQUOT
BRUT
Reims, Francia
BOTELLA
\$4,600.00 MXN

DOM PERIGNON
Francia
BOTELLA 750 ML
\$22,000.00 MXN

MÖET ICE
Francia
BOTELLA 750 ML
\$4,900.00 MXN

TINTOS

RISERVA DI FAMIGLIA
Sangiovese
BOTELLA \$1,400.00 MXN

GIRARD CABERNET SAUVIGNON
Napa Valley
BOTELLA \$2,100.00 MXN

HARAS PIQUE HUSSONET 2018
Cabernet Sauvignon-Carmenere-Merlot, Chile
BOTELLA \$1,500.00 MXN

LAGOUTTE DU SEIGNEUR
Syrah-Granache
BOTELLA \$1,400.00 MXN

POGGIO AL TESORO MEDITERRA
Sangiovese
BOTELLA \$1,690.00 MXN

TODAS LAS BOTELLAS DE VINO SON DE 750 ML



ESPECIALES

DESAYUNOS

CHILAQUILES EN Salsa DE CILANTRO

Con Pollo y Huevo (2 pz), acompañados de Papa Cambray y Frijoles.

\$185.00 MXN

CROQUE MALINCHE

Con Salsa Suiza, Jamón York y Huevo estrellado (1 pz).

\$160.00 MXN

ENFRIJOLADAS CON CECINA

\$235.00 MXN

COMIDAS Y CENAS

DIP DE ESPINACAS y CAMARÓN

\$210.00 MXN

PORTOBELLOS RELLENOS

De Espinacas a la Crema y Quesos.

\$315.00 MXN

ALCACHOFAS CON BLUE CHEESE

Asadas al Grill.

\$110.00 MXN

MOLCAJETE (300g) DE PROTEÍNA

A elegir: Rib Eye, Camarón, Pollo o Mixto, acompañado de Nopal y Queso Panela Asado.

\$645.00 MXN

CAMARONES AL AJILLO

\$300.00 MXN

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA

Con Frijol con Veneno, Rajas a la Crema, Guacamole y una Enchilada.

\$280.00 MXN

STEAK FRITES

Arrachera al grill, acompañada de Papas a la Francesa y Salsa Cremosa de Pimienta.

\$280.00 MXN

TACO ÁRABE

De Cordero con Salsa de Ajo en Pan Pita.

\$155.00 MXN

TACO DE PULPO AL CHIPOTLE

\$110.00 MXN

TACO DE VEGETALES

Zanahoria, Calabaza y Espárragos, aderezados con Pesto.

\$70.00 MXN

BROWNIE CON HELADO

\$100.00 MXN

