





Cocktails

Olio di Elena	\$220.00	Eros	\$250.00
Gin Tanqueray / Chartreuse Verde / Aceite de Eneldo / Oleo Saccharum de Naranja.		Black Label / Bitter de Chocolate / Frangelico.	
Dragón de Ares	\$250.00	Gaia	\$250.00
Don Ramón Rep. Platino / Miel de Agave / Bitter de Apio / Laminas de Oro.		Tinto LA Cetto / Manzana y Nuez / Disaron.	
Pedro Navajas	\$350.00	Ruby	\$200.00
Don Ramón Rep. Platino / Campari / Bitter de chocolate / Vermú.		Mezcal Unión / Jarabe de Chile Morita con Jamaica / Bitter de Cardamomo / Tamarindo con Piña.	
Margarita Ojos Negros	\$250.00	Ópalo	\$220.00
Don Ramón Rep. Platino / Licor de Chile Poblano / Jarabe de Carbón / Tintura de Hoja Santa.		Whisky Bulleit / Jarabe de canela / Puré de pera y cítricos	
Radiante	\$350.00	Ágata	\$220.00
Ojo de Tigre Reposado / Bitter de naranja / Infusión de cítricos / Tónica		Flor de Caña 12 / Kalhua / Espresso / Paleta de Baileys	
		Fetiza	\$220.00
		Hendrick's / Crema de Coco / Agua Natural / Butterfly Pea / Jugo de Limón Amarillo.	

Mocktail

Cucumber Smash	\$120.00
Pepino / Manzana Verde / Jarabe de Romero / Jugo de Piña / Jugo de Naranja / Ginger Ale.	
Elena Sunset	\$120.00
Frambuesas / Sandía / Jarabe de Jengibre / Jugo de Arándano Soda de Limón.	
Ambrosia de Berrys	\$135.00
Blue Berrys / Black Berrys / Jarabe de Menta / Jugo de Limón Amarillo / Agua Mineral.	
Fetiza Mok	\$135.00
Crema de Coco / Agua Natural / Butterfly Pea / Jugo de Limón Amarillo	

Cerveza Artesanal

Harry Polanco / Red ALE	\$98.00	Colibre Blonde	\$98.00
Cervecería Wendlandt / (5.5%) (45 IBU)		(4.2%) (15 IBU)	
Perro del Mar / India Pale ALE	\$98.00	Colibre Lager	\$98.00
Cervecería Wendlandt / (7%) (60 IBU)		(4.5) (20 IBU)	
Perversa / Doble IPA / Border Psycho	\$140.00	Lágrimas Negras / Stout / Cervecería Rámuri	\$110.00
(7.7%) (150 IBU)		(10%) (30 IBU)	
Brutal / Imperial Stout / Border Psycho	\$140.00	Cerveza KM 38	\$120.00
(10.5%) (55 IBU)			

Todas nuestras copas se sirven de 45ml. Evita el exceso www.alcoholinformate.org.mx *Venta de alcohol con alimentos.



Tabla de Quesos y Charcutería \$650.00

ENTRADAS FRIAS

Con Mariscos

Ostiones Naturales (6pz) \$360.00
Variedad de Ostiones Naturales (por temporada), Mignonette de la Casa, Salsa botanera.

Aguachile de Callo Catarina y Camarón (200 gr) \$340.00
Camarón, Callo Catarina fresco, Pepino, Chile chiltepin, Cebolla y Salsa marisquera.

Tostada de Mejillón y Callo Catarina (120 grs) \$190.00
Mejillón, callo, salsa marisquera, salsa macha, cremoso de aguacate, pepino, cítricos y ajonjolí.

Tostada de Atún (90 gr) \$220.00
Lomo de Atún Salvaje, Yuzu, Ponzu, Tostada de maíz, Mayonesa de siracha, Aguacate, Alga Wacame y Poro frito.

Tiradito de Jurel con Abulón (100 grs, 1pz de abulón) ... \$650.00
Láminas de Jurel, Salsa marisquera, Relish de pepino, Cebolla y Menta, Abulón en mantequilla avellanada.

Tiradito de Pesca Curada en Cítricos \$220.00
Pesca del día curada en cítricos, Relish de pepino Jicama y Yuzu, Macerado rosa de té limón.

Con Carnes Rojas

Tartar de Res \$450.00
Tartar de Res al cuchillo, Mostaza antigua, Mayonesa de jerez, Reducción de echalote, Vinagre Balsámico, Pepinillos, Queso parmesano y Pan de hogaza.

ENTRADAS CALIENTES

Ostiones Tempura con Salsa XO (6pzs) ... \$320.00
Ostión en tempura, salsa XO mix de algas, Cremoso de aguacate, Ikura y Ponzu.

Tuétano a la Brasa con Ajillo de ... \$250.00
Hongos y Callo Catarina (2pzs)
Tuétanos a las Brasas, Ajillo de Callo, Hongos, Cremoso de Frijol y Tortillas de Maiz.

Fideo Seco con Carnitas ... \$175.00
de Pulpo
Fideo con salsa de tomate, Carnitas de Pulpo, Aguacate, Crema, Queso, Cebollas encurtidas

ESPECIALIDADES

Pesca del día a la Talla (250 grs) \$590.00
Pesca del día, Talla de chipotle y Piquín, Aderezo Ranch y Hojas verdes.

Lengua de Res (150 grs) \$390.00
Lengua de Res Braseada, Sofrito de Tomate, Chips de papa, Hojas verdes y Trufa.

Pollo del Valle (½ Pollo) \$270.00
Medio Pollo Rostizado, Pure de Camote, adobo de Chiles, Hinojo, Pepino, Reducción de Naranja y Rabano.

Steak de Atún (220 grs) \$530.00
Lomo de Atún Salvaje al Grill, Reducción de Ancho Reyes, Puré de papa y Alga Wacame.

Risotto de Cebada con Cerdo \$380.00
Risotto de Cebada perla, Cachete de Cerdo, Crema de Maiz, Epazote y Queso Oreado.

Short Rib Braseado \$1,800.00
Adobo de ancho Reyes, Aguacate a la Brasa, Pico de Gallo, Alga Wacame y X-Nipec.

Chamorro de Cordero (500 grs) \$610.00
Chamorro de Cordero Confitado, Puré de Garbanzo, Puré de Chile Ancho, Garbanzos, Jus de Cordero y Cebollas Encurtidas.

Hongos de Lluvia Rostizados \$275.00
Hongos de Lluvia, Rostizados, Crema de Shitake, Salsa Macha, Limón Confitado, Hojas Verdes y Nuéz de Macadamia.

Pulpo Arrebatado a las Brasas con Salsa XO (200 grs) \$440.00
Pulpo a la brasa, salsa xo, puré de papa, aderezo cesar, Hojas verdes y queso parmesano.

Hamburguesa de Rib Eye (200grs) \$290.00
Carne de Res, Queso Cheddar, Aderezo de la Casa, Cebolla, Tomate Reliquia, Lechuga.

Brocolini a la Brasa \$185.00
Brocolini a la Brasa, Requesón, Limón Confitado, Bulbo de Hinojo, Hojas Verdes y Cacao.

CORTES / CARNES ROJAS

Rib Eye Prime (500 grs) \$1,200.00
Selección Prime al Grill.

Tomahawk (Para Dos Personas) \$3,800.00
Selección Prime al Grill.

Rib Eye Wagyu (300 gr) \$3,800.00
Wagyu 8/9 al Grill

Tomahawk 24K (Para Dos Personas) \$5,200.00
Selección Prime al Grill, Cubierto de Hoja de Oro.

TACOS

Taco de Suadero Rib Eye (3 pzs) \$390.00
Preparado como Suadero, Tortilla de Maiz, Cebolla, Cilantro y Cebollas Cambray Confitadas.

Taco de Filete con Tuétano (3 pzs) \$420.00
Filete de Res, Tuétano a la Brasa, Tortilla de Maiz, Salsa de Cacahuete y Chimichurri.

Taco de Pescado (2 pzs) \$220.00
Pesca del Día en Tempura, Tortilla de Harina, Pico de Gallo, Col morada, Crema Fresca y Salsa Botanera.

Taco de Jaiba Desnuda \$210.00
Suadero con Caracol, Chorizo de Atún, Tortillas de Maiz, Cebolla Cambray y Cilantro.

Taco de Camarón Chiloso \$220.00
Camarón Enchilado, Queso Oreado, X-Nipec, Aguacate y rabano.

ENSALADAS

Ensalada de Burrata y Serrano \$240.00
Tomate Heirloom a la brasa, Queso burrata, Vinagre Balsámico, Pesto de pistache, Arugula y Albahaca.

Ensalada Wedge \$190.00
Gajos de lechuga, Aderezo Cesar con jus de Res, Tocino, Pesto Pistache y Crutones.

Betabel Dorado \$420.00
Betabel Rostizado Bañado con hoja de Oro, Cremoso de Mascarpone, Arugula, Cacahuete Garapiñado y Gastric.



GUARNICIONES

- Guacamole con Pico de Gallo . \$150.00**
Guacamole, cebolla encurtida con Chile
Manzano.
- Puré de Papa. \$120.00**
Puré de papa montado con queso de oveja, jus y
cebollín.
- Puré de Camote. \$190.00**
Puré de camote con tocino, miel de abeja, chicharrón
de tocino y queso maduro.
- Papas Fritas Trufadas \$180.00**
Papas fritas con aceite de trufa y queso parmesano.
- Vegetales Grill \$280.00**
Mix de verduras al grill, reducción de balsámico
y miel, tocino y queso oreado.

PASTAS

- Penne con Abulón \$290.00**
Salsa de cebolla con vino blanco, chorizo de
abulón y queso parmesano.
- Lingüini con Hongos Shiltake . \$290.00**
Con queso real de castillo y salsa macha.

EXTRAS

- Pollo \$90.00**
- Camarón de Profundidad \$250.00**

POSTRES

- Pastel de Chocolate con Caramelo Salado**
Pastel de Chocolate con Mousse de Chocolate Armargo,
Salsa de Caramelo y Caramelo Salado.
- Para Compartir \$450.00
- Individual \$220.00
- Pastel de Mazapán con Palomitas de Caramelo . . . \$420.00**
Pastel de Mazapán con crema y Palomitas de Caramelo.
- Degustación de Helados \$220.00**
Sorbete de frutos rojos , sorbete de maracuyá, helado de
chocolate con leche de soya.
- Tinamisu \$220.00**
Biscocho de Almendras con espresso doble y mousse de
mascarpone con baileys.
- Golden Velvet \$250.00**
Biscocho Velvet con frosting de queso crema, Aceite de
oliva y uvas, acompañado de helado de yogurt.
- Escapade en Forêt \$280.00**
Hongo de chocolate relleno de frambuesa y diplomat
de vainilla.





ESPUMOSOS

Nombre	Casa Vinícola	Precio	Nombre	Casa Vinícola	Precio
Armand de Brignac Brut Gold	Mezcla, Champagne A.O.C	\$27,000.00	Moët & Chandon ICE	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,600.00
Burbujas en Braille	Mezcla, Champagne A.O.C	\$2,300.00	Moët & Chandon ICE Magnum	Mezcla, Champagne A.O.C	\$12,000.00
Dom Perignon Vintage	Mezcla, Champagne A.O.C	\$19,600.00	Moët & Chandon ICE Rosé Magnum	Mezcla, Champagne A.O.C	\$14,000.00
Dom Perignon Luminus	Mezcla, Champagne A.O.C	\$21,000.00	Moët & Chandon Néctar Imperial	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,300.00
Luis Roederer Cristal	Mezcla, Champagne A.O.C	\$18,000.00	Moët & Chandon Néctar Rosé	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,600.00
Moët & Chandon Brut Mini	Mezcla, Champagne A.O.C	\$1,200.00	Moët & Chandon Rosé	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,000.00
Moët & Chandon Rose Mini	Mezcla, Champagne A.O.C	\$1,600.00	Veuve Clicquot Posardin	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,000.00
Moët & Chandon Brut	Mezcla, Champagne A.O.C	\$4,300.00	Veuve Clicquot Rosé	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,300.00

Vinos



DISFRUTA DE NUESTRA GRAN SELECCIÓN DE VINOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

SOLICITA LA CARTA A TU MESERO

Todas nuestras copas se sirven de 150ml.

Venta de alcohol con alimentos*

Evita el exceso www.alcoholinformate.org.mx

Licores & Destilados



WHISKY	Copa	Botella	TEQUILA	Copa	Botella	CREMAS Y LICORES	Botella	Copa
Buchanan's 18 Años	\$350.00	\$4,600.00	Don Julio 70	\$200.00	\$2,950.00	Anis Sambuca Blanco		\$140.00
Bulleit Bourbon	\$180.00	\$2,800.00	Don Julio Reposado	\$150.00	\$2,400.00	Anis Sambuca Negra		\$140.00
Johnny Walker Black Label	\$220.00	\$3,000.00	Don Julio Blanco	\$170.00	\$2,500.00	Grand Marnier		\$160.00
Johnny Walker Double Black	\$270.00	\$3,700.00	Don Julio Añejo	\$190.00	\$2,500.00	Amaretto Disaronno		\$140.00
Johnny Walker Gold Label	\$320.00	\$4,200.00	Don Julio 1942	\$600.00	\$7,900.00	Frangelico		\$180.00
Johnny Walker Green Label	\$360.00	\$3,300.00	1800 Cristalino	\$170.00	\$2,500.00	Galliano		\$140.00
Johnny Walker Blue Label	\$1,380.00	\$17,250.00	Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$190.00	\$2,500.00	Licor 43		\$140.00
Jack Daniel's	\$150.00	\$1,700.00	Reserva de la Familia Extra Añejo	\$520.00	\$6,200.00	Chartreuse Verde		\$180.00
Macallan 12	\$270.00	\$3,700.00	Herradura Ultra	\$170.00	\$2,500.00	Chartreuse Amarillo		\$180.00
Macallan 15 Años	\$540.00	\$6,200.00	Herradura Selección Suprema	\$750.00	\$9,400.00	Licor Strega		\$180.00
Macallan 18 Años	\$990.00	\$12,500.00	Casa Dragones Joven	\$650.00	\$9,000.00	Crema Bailey's		\$140.00
Chivas Regal 18 Años	\$350.00	\$4,600.00	Casa Dragones Blanco	\$360.00	\$4,600.00	Chambord		\$140.00
Hibiki Japanese	\$380.00	\$4,800.00	Casa Dragones Añejo	\$520.00	\$6,500.00	Carpanto		\$160.00
Jack Daniels Honey	\$160.00	\$1,700.00	Clase Azul Reposado	\$420.00	\$5,200.00	ST - Germain		\$160.00
Buchanans 12	\$150.00	\$2,300.00	Clase Azul Plata	\$360.00	\$4,600.00	Licor Damiana		\$140.00
Talisker 10	\$270.00	\$3,400.00	Don Julio Ultima Reserva	\$1,980.00	\$24,400.00	Antica Formula		\$180.00
Macallan Rare Cask	\$1,250.00	\$15,600.00	1800 Añejo	\$150.00	\$2,100.00	Fernet Branca		\$140.00
The Balvenie 21	\$1,360.00	\$17,000.00	1800 Reposado	\$150.00	\$1,300.00	Aperol		\$200.00
The Glenfiddich 18	\$500.00	\$6,100.00	Maestro Dobel 50	\$550.00	\$7,500.00	Chinchon Dulce		\$130.00
			Herradura Reposado	\$130.00	\$1,200.00	Chinchon Seco		\$130.00
			Clase Azul Añejo	\$1,730.00	\$21,600.00	Midori		\$130.00
			Clase Azul Gold	\$1,200.00	\$15,000.00	Jagemaister		\$120.00
			Clase Azul Ultra Añejo	\$7,500.00	\$100,000.00	Kahlua Licor de Café		\$130.00
			Solarum Añejo Cristalino	\$900.00	\$10,500.00	Lilet Blanc		\$140.00
			Rey Sol Extra Añejo	\$880.00	\$9,970.00	Lemoncello		\$140.00
			7 leguas Reserva de Antaño	\$730.00	\$9,000.00	Nixta		\$140.00
			Don Ramón Plata Platinum	\$120.00	\$1,400.00	Oporto	\$1,500.00	\$140.00
			Don Ramón Reposado	\$130.00	\$1,500.00	Ancho Reyes Verde		\$140.00
			Don Ramón Añejo Platinum	\$170.00	\$1,800.00	Ancho Reyes Original		\$140.00
GINEBRA	Copa	Botella	VODKA	Copa	Botella	BRANDY	Copa	Botella
Tanqueray	\$170.00	\$2,200.00	Grey Goose	\$190.00	\$2,500.00	Cardenal de Mendoza G. Rva.	\$225.00	\$3,100.00
Tanqueray Ten	\$190.00	\$2,300.00	Ketel One	\$160.00	\$2,200.00			
Hendricks	\$190.00	\$3,100.00	Stolichnaya	\$160.00	\$2,200.00			
Beefeater	\$160.00	\$2,200.00	Cîroc	\$220.00	\$2,900.00			
Beefeater Black Berry	\$190.00	\$2,500.00	Titos	\$200.00	\$2,700.00			
Beefeater Pink	\$190.00	\$2,500.00	Stolichnaya Elit	\$190.00	\$2,000.00	COÑAC	Copa	Botella
Bombay	\$190.00	\$3,000.00	Smirnoff Tamarindo	\$160.00	\$1,600.00	Martell Cordon Blue	\$550.00	\$8,500.00
Hendricks Lunar	\$240.00	\$3,900.00				Remy Martin XO	\$650.00	\$9,000.00
Tanqueray Ten	\$180.00	\$2,800.00				Hennessy VSOP 700	\$225.00	\$3,100.00
Hendricks Mid Summer	\$220.00	\$3,800.00						
Gin Roku	\$160.00	\$1,500.00						
Californias Nativo	\$190.00	\$1,700.00						
Californias Citrico	\$160.00	\$1,500.00						
MEZCAL	Copa	Botella	RON	Copa	Botella	CERVEZA COMERCIAL		
Bruxo Pechuga Maguey	\$180.00	\$2,700.00	Havana 3 años	\$125.00	\$1,400.00	Bohemia		\$60.00
Creyentes Espadin	\$150.00	\$1,900.00	Havana 7 años	\$140.00	\$1,800.00	Amstel		\$65.00
Espiritu Lauro Joven	\$280.00	\$3,500.00	Zacapa Ambar	\$160.00	\$2,000.00	Heineken		\$65.00
Clase Azul Cenizo	\$820.00	\$11,000.00	Zacapa Centenario 23 años	\$190.00	\$2,500.00			
Garrafas Quetzal	\$150.00	\$1,900.00	Rum Chatta Limón	\$140.00	\$1,400.00			
Unión Viejo	\$180.00	\$2,700.00	Flor de Caña 12 Años	\$150.00	\$1,600.00			
Garrafas Xaguar	\$720.00	\$8,500.00	Bacardi Blanco	\$125.00	\$1,400.00	SODAS		
Clase Azul Cenizo Durango	\$1,130.00	\$14,000.00	Sailor Jerry	\$140.00	\$1,300.00	Todas las Sodas		\$50.00
Clase Azul Guerrero Papalote	\$820.00	\$11,000.00	Zacapa XO	\$620.00	\$7,450.00	Ginger Ale		\$50.00
Contra Luz Cristalino	\$200.00	\$2,700.00				Agua Mineral		\$50.00
Ojo de Tigre Reposado	\$180.00	\$2,500.00				Velvet Soda		\$50.00
Ojo de Tigre Tobalá	\$180.00	\$2,500.00						
Montelobos Ensemble	\$180.00	\$2,000.00						

Todas nuestras copas se sirven de 45ml.

Evita el exceso www.alcoholinformate.org.mx

*Venta de alcohol con alimentos.