

## Nuestras Degustaciones

DEGUSTACIÓN BÁSICA \$350

Un vino blanco, un vino rosado y un vino tinto.

DEGUSTACIÓN TINTOS \$650

Merlot, Tempranillo, Tempranillo Nebbiolo & Malbec

DEGUSTACIÓN GRAN RESERVA \$750

Merlot, Tempranillo, Cabernet & Malbec

## Entradas

### TABLA DE QUESOS

Variedad de quesos, compota de fruta, frutos secos, aceitunas, queso de cabra con arándanos & pan artesanal

Para dos personas: \$290

Para cuatro personas: \$490

## Postres

BROWNIE A LA MODA

\$200

Acompañado de nieve de lavanda

HELADOS ARTESANALES

\$180

Selección de helados elaborados en nuestra cocina

PANQUE DE ELOTE

\$200

Con cremoso de queso de cabra acompañado de helado de palomitas

MANDARINA

\$220

Cheesecake de mandarina con cubierta a base de ralladura cítrica sobre crumble de canela

CRÈME BRÛLÉE DE CAJETA

\$170

POSTRE DE TEMPORADA

\$220

En caso de tener alguna alergia alimenticia favor de notificarnos  
Cualquier cambio solicitado será amablemente declinado  
Precios en MXN con IVA incluido | Sujeto a disponibilidad de ingredientes

## Bebidas

LIMONADA	\$65	ESPRESSO	\$65	VASO MICHELADO	\$50
REFRESCO	\$55	ESPRESSO TONIC	\$110	CERVEZA COMERCIAL	\$70
NARANJADA	\$65	LATTE	\$100	CERVEZA ARTESANAL	\$120
JUGO	\$55	LATTE VAINILLA	\$110	CLAMATO	\$90
TISANA	\$80	CAPUCCINO	\$100	TEQUILA	\$140
Sabores: Fruta de la pasión, guayaba & manzana con canela		CAPUCCINO VAINILLA	\$110	SANGRÍA	\$150
AGUA NATURAL	\$50	CARAJILLO	\$180	MEZCAL	\$130
AGUA MINERAL	\$60	CHOCOLATE CALIENTE	\$100	MEZCAL PREPARADO	\$180
TÉ CALIENTE	\$65	CAFÉ MOCCA	\$110		

## Nuestros Vinos

ETIQUETA	COPA	BOTELLA
Sauvignon Blanc <i>2023</i>	\$115	\$450
Chardonnay <i>2023</i>	\$125	\$500
Rosado <i>2023</i>	\$135	\$500
Merlot <i>2019</i>	\$160	\$600
Cabernet Sauvignon <i>2021</i>		\$750
Tempranillo <i>2019</i>	\$170	\$650
Malbec <i>2018</i>	\$190	\$750
Tempranillo / Nebbiolo <i>2017</i>	\$210	\$850

## Gran Reserva

MERLOT <i>2016</i>	\$950
CABERNET SAUVIGNON <i>2017</i>	\$950
TEMPRANILLO <i>2018</i>	\$950
MALBEC <i>2018</i>	\$950
PETIT VERDOT <i>2017</i>	\$1,100
NEBBIOLO <i>2018</i>	\$1,100

24 meses en barrica de roble francés  
Producción limitada  
Venta exclusiva en restaurante

Pregunta por nuestra Tienda de Vinos  
para encontrar añadas anteriores