



*A veces es
cuestión de tiempo
Vino*

BLANCO

SAUVIGNON BLANC \$110

VINDER-EXTREMADURA, ESPAÑA.

CHARDONNAY \$110

VINDER-EXTREMADURA, ESPAÑA.

PINOT GRIGIO \$150

ITALIA

ROSADO

MONASTRELL \$160

JUMILLA, ESPAÑA, BODEGA SAN ISIDRO.

TINTOS

NEBBIOLO \$200

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.
BODEGA VINSUR.

BLEND CABERNET \$170

SAUVIGNON/TEMPRANILLO

TRÉ-HIDALGO, GUANAJUATO, MÉXICO.
BODEGA TRES RAICES.

COCTELES

APEROL SPRITZ	\$150
GIN TONIC	\$160
MARGARITA	\$150
MOJITO CLASICO	\$160
SANGRIA	\$120
CLERICOT	\$140
CARAJILLO	\$170

CERVEZAS

CERVEZA ARTESANAL	\$120
NEGRA MODELO	\$70
MODELO ESPECIAL	\$70
CORONA	\$60
VICTORIA	\$60
MODELO ESPECIAL 1LT	\$120

SIN ALCOHOL

AGUA NATURAL	\$50
AGUA MINERAL	\$75
SUERO	\$80
COCA COLA	\$65
LIMONADA	\$75
NARANJADA	\$75

ENTRADAS FRIAS

TIRADITO DE PESCADO (120GR.) \$290

SALSA YUZU, AGUACATE, PEPINO PERSA, CEBOLLA MORADA, SUPREMA DE TORONJA Y ACEITE DE CILANTRO.

SASHIMI DE ATÚN (200GR.) \$260

PONZU CON CHILE MORITA, MANGO ATADULFO, PEPINO PERSA Y CEBOLLA MORADA.

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN (120GR.) \$295

CON CHILE CASCABEL, EMULSIÓN DE AGUACATE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

AGUACHILE NEGRO MIXTO (250GR.) \$320

CAMARÓN, PULPO Y PESCA DEL DIA, SALSA DE CHILES TETEMADOS, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y EMULSIÓN DE AGUACATE.

PLATO DE QUESOS & CHARCUTERIA \$340

MIX DE QUESOS ARTESANALES Y CHARCUTERIA, MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

TACOS (2 PZAS)

PULPO ZARANDEADO (DORADO) \$190

QUESO DE HEBRA, GUACACHILE Y PICO DE GALLO.

PAPADA DE CERDO \$190

ENCACAHUATADO Y PAPA CAMBRAY ASADA.

CHICHARRÓN DE PESCADO \$190

SUNOMONO Y MAYONESA DE AJO ROSTIZADO.

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$190

CON DE MAYONESA DE CHIPOTLE

ESQUITE CON TUÉTANO \$200

MAYONESA DE EPAZOTE, MAYONESA DE LIMÓN, QUESO FRESCO, SALSA MACHA.

PAN BAO CON ASADO CHIAPANECO \$200

(CHAMORRO DE CERDO, COCIDO 6HRS) ENSALADA DE QUELITES Y SALSA BORRACHA.

COLIFLOR ROSTIZADA \$250

ENCACAHUATADO Y PEPITA TOSTADA.

PULPO A LA GALLEGA \$290

PULPO MAYA, PAPAS CAMBRAY CONFITADAS, PIMIENTON PICANTE Y MAYONEZA DE AJO ROSTIZADO.

CORTES PREMIUM

ACOMPADO DE VEGETALES PARRILLA Y CHIMICHURRI.

VACIO 350GR. \$600

RIB EYE 400GR. \$850

COMPLEMENTOS

PURÉ DE PAPA \$150

PAPAS CAMBRAY \$75

PAPAS FRITAS \$75

VEGETALES PARRILLA \$120

WINE
clock
Boutique

ME
NÚ

POR EL CHEF
GERARDO ESTRADA

COLD STARTERS

FISH TIRADITO (120GR.) **\$290**
YUZU SAUCE, AVOCADO, PERSIAN CUCUMBER,
RED ONION, GRAPEFRUIT SUPREME AND
CILANTRO OIL.

TUNA SASHIMI (200GR.) **\$260**
PONZU WITH MORITA CHILI, ATADULFO MANGO,
PERSIAN CUCUMBER AND RED ONION.

RED SHRIMP AGUACHILE (120GR.) **\$295**
WITH CASCABEL CHILI, AVOCADO
EMULSION, CUCUMBER AND RED ONION.

MIXED BLACK AGUACHILE (250GR.) **\$320**
SHRIMP, OCTOPUS AND CATCH OF THE DAY,
ROASTED CHILI SAUCE, CUCUMBER, RED ONION
AND AVOCADO EMULSION.

CHEESE & CHARCUTERIE PLATE **\$340**
MIX OF ARTISANAL CHEESES AND CHARCUTERIE,
RED FRUIT JAM.

TACOS (2 PIECES)

GRILLED OCTOPUS (CRISPY) **\$190**
CHEESE, GUACACHILE AND PICO DE GALLO.

PORK JOWL **\$190**
PEANUT SAUCE AND ROASTED BABY POTATOES.

FISH **\$190**
SUNOMONO AND ROASTED GARLIC MAYONNAISE.

HOT APPETIZERS

SERRANO HAM CROQUETTES **\$190**
WITH CHIPOTLE MAYONNAISE

ESQUITE WITH BONE MARROW **\$200**
EPAZOTE MAYONNAISE, LEMON MAYONNAISE,
FRESH CHEESE, MACHA SAUCE.

BAO BUN WITH CHIAPAS ROAST BEEF **\$200**
(COOKED 6HRS) QUELITES SALAD AND
BORRACHA SAUCE.

ROASTED CAULIFLOWER **\$250**
PEANUT AND TOASTED PUMPKIN SEEDS.

GALICIAN-STYLE OCTOPUS **\$290**
MAYAN OCTOPUS, CONFIT BABY POTATOES,
HOT PEPPER AND ROASTED GARLIC
MAYONNAISE.

CORTES PREMIUM

SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND CHIMICHURRI.

BEEF 350GR. **\$600**

RIB EYE 400GR. **\$850**

ADD-ONS

MASHED POTATOES **\$150**

CAMBRAY POTATOES **\$75**

FRENCH FRIES **\$75**

GRILLED VEGETABLES **\$120**



**ME
NU**

BY CHEF GERARDO
ESTRADA

PLATOS FUERTES

BARBACOA DE CORDERO \$390

PRENSADO

ENSALADA DE QUELITES, BAÑADO
CON LA REDUCCIÓN DE SU MISMO
JUGO

TAMAL DE PATO \$280

CONFITADO

CON MOLE MANCHAMANTELES,
CEBOLLA CURTIDA

**ALBÓNDIGAS DE RES
Y CERDO** \$250

RELLENAS DE QUESO MENONITA, SALSA
CHINTEXTLE Y VERDOLAGAS.

BARRIGA DE CERDO \$320

CONFITADA, CON CHILE ATOLE ROJO,
CEBOLLA CAMBRAY Y BOK CHOI ASADA.

HAMBURGUESA \$270

PAN BRIOCHE, 200GR DE CARNE, MAYONESA
DE MOSTAZA DIJON, CEBOLLA CAMELIZA
CON WHISKY, TOCINO, QUESO CHEDDAR,
LECHUGA Y TOMATE.

ARROZ MELOSO \$350

DE MARISCOS CON CAMARÓN, PULPO
Y MEJILLONES

PESCA DEL DIA \$390

NAPADO CON MANTEQUILLA DE AJO,
PURÉ DE MAÍZ CACAHUAZINTLE,
PIPIÁN VERDE, ELOTE CRIOLLO ASADO.

POSTRES

TARTA VASCA \$180

SERVIDA CON COMPOTA DE
FRUTOS ROJOS.

HELADO \$180

PREGUNTE POR OPCIÓN.

WINE
clock

Boutique

ME
NÚ

POR EL CHEF
GERARDO ESTRADA

MAIN COURSE

LAMB BARBECUE \$390

PRESSED, QUELITES SALAD, BATHED WITH THE REDUCYION OF ITS OWN JUICE

CONFIT DUCK TAMALE \$280

WITH MOLE MANCHAMANTELES AND PICKLED ONIONS

BEEF AND PORK MEATBALLS \$250

FILLED WITH MENNONITE CHEESE, CHINTEXTLE SAUCE, AND PURSLANE.

PORK BELLY \$320

CONFIT, ACCOMPANIED BY RED CHILI ATOLE, ONION, AND ROASTED BOK CHOY.

BURGER \$270

BRIOCHE BREAD, 200G OF MEAT, DIJON MUSTARD MAYONNAISE, CARAMELIZED ONION WITH WHISKEY, BACON, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, AND TOMATO.

MELOSO RICE \$350

SEAFOOD WITH SHRIMP, OCTOPUS, AND MUSSELS

CATCH OF THE DAY \$390

FINISHED WITH GARLIC BUTTER, CACAHUAZINTLE CORN PURÉE, GREEN PIPIÁN, AND ROASTED CRIOLLO CORN.

DESSERTS

BASQUE CAKE \$180

ACCOMPANIED BY A RED FRUIT COMPOTE.

FROZEN \$180

INQUIRE ABOUT ALTERNATIVES.



MENU

BY CHEF GERARDO
ESTRADA