

CONEJO EN LA LUNA



COCINA & MEZCAL

BEBIDAS

Jugo de temporada 355 ml	\$60.00	Mineral Pureza 355 ml	\$45.00
Jugo verde 355 ml	\$60.00	Refresco en lata 355 ml	\$45.00
Vaso de leche de almendras 355 ml	\$38.00	Botella de agua 600 ml	\$40.00
Vaso de leche deslactosada 355 ml	\$30.00	Tisana infusión frutal Pregunta por la tisana disponible.	\$55.00
Licuado 355 ml Fresa y canela. Mamey o mango. Plátano y chocolate.	\$60.00	Chocolate caliente Chocolate semi-amargo hecho con cacao mexicano, con leche cremada.	\$65.00
Agua de sabor 350 ml	\$45.00	Matcha latte Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.	\$65.00
Limonada y naranjada 350 ml Mineral o natural.	\$45.00	Chai latte Té negro con especias y vainilla + leche cremada.	\$65.00
Infusión en sobre Twings Pregunta por los sabores disponibles.	\$30.00		

CAMBIA DESLACTOSADA POR LECHE DE ALMENDRA + \$15.00 PREPARAMOS NUESTRAS BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD ASTUTO. CLÁSICO TUESTE MEDIO ALTO, CUERPO SEDOSO, ACIDEZ BAJA, CHOCOLATE, NUECES TOSTADAS Y CARAMELO.

CAFETERÍA

Espresso	\$40.00	Americano	\$40.00
Flat white Sabor intenso a café y una característica capa delgada de leche cremada.	\$55.00	Cappuccino Baileys o Amaretto	\$85.00
Cappuccino El clásico espresso con leche cremada.	\$65.00	Latte Una onza de espresso con 7 onzas de leche cremada.	\$60.00
Cappuccino cajeta o rompope	\$70.00	Mocha Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.	\$70.00

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

Malteada de café A base de espresso con helado de vainilla y leche.	\$70.00	Vietnamita Leche condensada con espresso y leche cremada.	\$70.00
Affogato Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.	\$90.00	Cold brew Café extraído en frío durante 12 horas.	\$60.00
Affogato Baileys + 45 ml Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso. + 45 ml de Baileys.	\$105.00	Cold brew latte Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche.	\$70.00
		Conejo tonic Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.	\$70.00

CAMBIA DESLACTOSADA POR LECHE DE ALMENDRA + \$15.00 PREPARAMOS NUESTRAS BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD ASTUTO. CLÁSICO TUESTE MEDIO ALTO, CUERPO SEDOSO, ACIDEZ BAJA, CHOCOLATE, NUECES TOSTADAS Y CARAMELO.

MIMOSAS Y SPRITZ FIFI

Grand Mimosa	\$120.00
Jugo de naranja, Grand Marnier y Proseco.	
Mimosa Cherry	\$120.00
Jugo de arándano, Licor Cherry Maraschino y Proseco.	
Aperol Spritz	\$180.00
Aperol, Proseco y soda mineral.	
Limoncello Spritz	\$180.00
Limoncello, Proseco y soda mineral.	
Campari Spritz	\$180.00
Campari Proseco y soda mineral.	
Hugo Spritz	\$190.00
St Germainl, Proseco y soda mineral.	

Me cae que ya es Navidad	\$180.00
Ponche clásico con tejocote, guayaba, suavemente especiado, Mezcal Criollo y Prosecco.	
El milagro de las burbujas	\$180.00
Ponche tropical con maracuyá, piña, suavemente especiado, Mezcal Criollo y Prosecco.	

CERVEZAS

Carta Blanca (Caguamita)	\$57.00	Michelob Ultra	\$67.00
Corona	\$55.00	Stella Artois	\$67.00
Victoria	\$55.00	Tarro michelado	\$15.00
Pacífico	\$55.00	Tarro cubano	\$20.00
Negra Modelo	\$65.00	Tarro clamato	\$25.00
Modelo Especial	\$65.00	Clamato preparado	\$45.00

MEMEXOLOGÍA

Estúpida mi pelo idiota \$185.00 (Cold brew)

Criollo del Estado de México, cold brew, Aperol, reducción de vino tinto, Vermouth Rosso y agua tónica.
Se sirve con 75 ml de alcohol.

¡Trakaaaa! \$185.00 (Piña / Frambuesa)

Arroqueño de Oaxaca, piña, Charanda, El Hispano licor de chipotle, limón y Jarrito de piña, con espuma de frambuesa.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Te salvaste de mi maldito \$185.00 (Clarificado)

Criollo del Estado de México, óleo de fresa con plátano, Ron añejo, licor de cacao y espuma chocolate.

Yordi mi abuelo vió un Alien. \$185.00 (Pitahaya / Lichie)

Criollo del Estado de México, pitahaya y lichie, licor de anacardo Brigh Vatya, jugo de limón y sirope de pimienta rosa.
Se sirve con 75 ml de alcohol.

Pedro, Pedro, Pedro, pé \$185.00 (Cereza / Limoncello)

Mexicanito de Oaxaca, Limoncello, cerezas negras y albahaca.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

¡Eso mamona! \$185.00 (Kombucha de guayaba)

Criollo del Estado de México, kombucha de guayaba, Lillet Blanc, Calvados, toronja, albahaca y miel de agave.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Quítate yo resuelvo \$185.00 (Fresa / vainilla)

Arroqueño de Oaxaca, sirope de fresa, Xtabetún (Licor maya elaborado a partir de la fermentación de la miel) y helado de vainilla.

Se sirve con 60 ml de alcohol

Fan de su relación \$185.00 (Lichie clarificado)

Clarificado de lichie, Mexicanito de Oaxaca, Hpnotiq y butterfly pea. Se sirve con 75 ml de alcohol.

LOS FAVORITOS MEMEXOLOGÍA

Diablos señorita (Sandia)

Criollo del Estado de México, sandía, limón, Licor Giffard Flor de Sauco y jugo de arándano.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

\$180.00

Deja de hablar y pégale (Durazno /Kiwi clarificado)

Criollo del Estado de México, compota de durazno y kiwi, infusión de hoja de aguacate, licor de Yolixpa, Licor de chipotle y Whisky Sierra Norte Amarillo.
Se sirve con 90 ml de alcohol.

\$190.00

Me amarraron como puerco (Manzanilla / Bugambilia)

Espadín de Oaxaca, infusión de manzanilla con miel, Limoncello, infusión de bugambilia, limón y miel.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

\$175.00

Porque no soy cualquier perra, soy la más perra. (Frambuesa / Limón eureka)

Mexicanito de Oaxaca, frambuesa, limón eureka, Lillet Blanc, Licor de Anacardo brigth Vatya, Jamaica y soda. Se sirve con 60 ml de alcohol.

\$185.00

Muy pegriloso (Mix mango/piña/tamarindo)

Arroqueño de Oaxaca, El hispano licor de jalapeño, mix de mango, piña y tamarindo.
Se sirve con 75 ml de alcohol.

\$190.00

Y soporten (Maracuyá / Coco)

Espadín de Oaxaca, maracuyá, Tio Pepe Fino Sherry, coco y agua tónica.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

\$190.00

No digas mamadas Meriyein (Pepino / Hoja santa)

Arroqueño de Oaxaca, pepino, hoja santa, Granicera especiada, El hispano licor de jalapeño con espuma de chapulín.
Se sirve con 75 ml de alcohol.

\$185.00

Mezcazuela

\$220.00

Criollo del Estado de México de Jorge Millán, mix de cítricos y top de refresco de toronja. Se sirve con 60 ml de alcohol.

MEZCAZUELAS XXL(4 LITROS)

Clásica

\$1300.00

Mezcal Criollo del Estado de México 750 ml, toronja, limón, naranja y soda de toronja.

Trópisabor

\$1300.00

Mezcal Criollo del Estado de México 750 ml, piña, maracuyá, naranja y soda de piña.

Berryliciosa

\$1300.00

Mezcal Criollo del Estado de México 750 ml, fresa, frambuesa, zarzamora y soda de limón.

LOS CLÁSICOS

Negroni Clásico \$210.00

Granicera especiada, Campari y Vermouth Rosso. Se sirve con 90 ml de alcohol.

Mezcal Negroni \$210.00

Arroqueño de Oaxaca, Campari y Vermouth Rosso. Se sirve con 90 ml de alcohol.

Gin & Tonic bitter \$190.00

Granicera (cítrica o especiada) agua quina, Bitter naranja o Campari. Se sirve con 60 ml de alcohol.

Gin & Tonic frutos rojos \$190.00

Granicera (cítrica o especiada) agua quina, frutos rojos. Se sirve con 60 ml de alcohol.

Gin & Tonic clásico \$190.00

Granicera (cítrica o especiada) agua quina y cítricos. Se sirve con 60 ml de alcohol.

Carajillo \$220.00

Licor 43 Original, shot de café espresso de Café con Astuto. Se sirve con 50 ml de alcohol.

Mezcal Long Island \$220.00

Criollo, Ron 1907, Granicera citrica, Vodka Drako, Controy, sirope, jugo de limón, Coca-Cola ó té negro. Se sirve con 75 ml de alcohol.

Mezcalita de limón \$220.00

Criollo del Estado de México, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. Se sirve con 60 ml de alcohol.

Margarita de limón \$220.00

Tequila Migrante, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. Se sirve con 60 ml de alcohol.

Martini (Dry o dirty) \$190.00

Granicera cítrica, con una porción vermouth extra dry y aceituna verde. Se sirve con 75 ml de alcohol.

Conejillo \$180.00

Criollo del Estado de México de Jorge Millán, sirope de agave y shot de café espresso de Café con Astuto. Se sirve con 50 ml de alcohol.

Conejo viejo \$180.00

Criollo del Estado de México, Whisky Sierra Norte y Xtabentún en las rocas. Se sirve con 90 ml de alcohol.

Bloody Mary Mezcal \$220.00

Mexicanito de Oaxaca, jugo de tomate, limón, Tabasco, salsa, sal de apio y pimienta. Se sirve con 60 ml de alcohol.

OTROS DESTILADOS Y LICORES MEXICANOS TRAGOS 2 OZ.

Whiskey Sierra Norte \$160.00

45 %Vol Alc.

Maíz oaxaqueño amarillo.

Maestro destilador: Douglas French.

Región: San Agustín de las Juntas.

Incluye mezclador.

Tequila Cascahuin \$180.00

Tahona 42 % Vol Alc.

Región: El Arenal, Jalisco.

Incluye mezclador.

Tequila Cascahuin Plata \$180.00

48% Vol Alc.

Región: El Arenal, Jalisco.

Incluye mezclador.

Tuxca Chacolo \$200.00

50% Vol Alc.

Agave Rhodacantha.

Maestro Tabernero: Macario Partida.

Región: Zapotitlan de Vadillo, Colima.

Sotol Conejo en la Luna \$195.00

46% Vol Alc.

Tradicional campesino.

Maestro Sotolero: Fernando Porras.

Región: San Sóstenes Chihuahua.

Bacanora \$160.00

Conejo en la Luna

Vinateros: Martín y Agapito Yepiz

Región: Álamos, Sonora.

Carney De Venado \$210.00

40 % Vol Alc.

Tradicional campesino.

Maestro Sotolero: Fernando Porras.

Región: San Sóstenes Chihuahua.

Lechuguilla 45% \$195.00

Vol Alc.

Agave Bovinocornuta.

Maestro Vinatero: Juan Carrillo.

Región: Bacayopa Choix Sinaloa.

Whiskey Sierra Norte \$160.00

45% Vol Alc.

Maíz oaxaqueño negro.

Maestro destilador: Douglas French.

Región: San Agustín de las Juntas.

Incluye mezclador.

Yolixpa De La Montaña \$135.00
30% Vol Alc

Licor de hierbas tradicional Mexicano.

Región: Puebla.

Ron 1907 \$135.00
40% Vol Alc.

50% caña, 50% melaza de la zona.

Región: Uruapan Michoacán.

Incluye mezclador.

Ron \$135.00
40% Vol Alc.

Región: Opongio, Michoacán.

Incluye mezclador.

Charanda Uruapan \$145.00
35% Vol Alc.

Fabricante: José Cleofas Murguía.

Destilado de caña.

Región: Uruapan Michoacán.

Incluye mezclador.

Xtabentún 19.5% Vol \$135.00
Alc.

Licor de miel tradicional Yucateco.

Región: Umán, Yucatán.

Xtabentún 19.5% Vol \$135.00
Alc.

Traditional Yucatecan Honey
Liqueur

Region: Umán, Yucatán.

CONOCE MÉXICO A TRAVÉS DE SUS DESTILADOS, DEGUSTACIÓN 6 OZ.

MEZCALES TRADICIONALES DEL RESTO DEL PAÍS \$600.00

Pitzometl, Caltepec, Puebla.
Lechuguilla, Batopilas, Chihuahua.
Criollo, Tenancingo, Estado de México.
Cupreta de Guerrero.
Cenizo, Nombre de Durango.
Cupreata de Michoacán.

MEZCALES TRADICIONALES OAXAQUEÑOS \$650.00

Arroqueño de San José Río Minas.
Espadín de San José Río Minas.
Arroqueño de Santa Catarina Minas.
Tobalá de Sola de Vega.
Tobalá de Ocotepec.
Espadín de Matatlán.

MEZCALES ESPECIALES \$700.00

Tres Mexicanos de Sola de Vega.
Verde Campanilla de San Luis Potosí.
Manso de Aguacatito, Michoacán.
Mezcal de Pechuga de Santa Catarina Río Minas.
Maguey Lamparillo, Nombre de Dios, Durango.
Sierrudo, Santa Catarina Minas, Oaxaca.

OTROS DESTILADOS MEXICANOS \$650.00

Tequila Cascahuin Tahona, El Arenal, Jalisco.
Bacanora de Sonora, Conejo en la Luna.
Sotol de Chihuahua, Conejo en la Luna.
Tuxca Chacolo, Colima.
Charanda de Uruapan
Lechuguilla de Batopilas, Chihuahua.

MEZCAL TRADICIONAL

PUEBLA	2 oz.	BOTELLA	MICHOACÁN	2 oz.	BOTELLA
	\$180.00	\$980.00		\$170.00	\$850.00
Tradicional Contemporáneo PITZOMETL.			Tradicional Contemporáneo CUPREATA		
Maestro Mezcalero: Melecio Meza			Maestro Mezcalero: Joel Vieyra		
Región: Caltepec			Región: El Aguacatito		
EDO MÉX	2 oz.	BOTELLA		2 oz.	BOTELLA
	\$160.00	\$780.00		\$180.00	\$1000.00
Tradicional Campesino CRIOLLO.			Tradicional Contemporáneo CENIZO		
Maestro Mezcalero: Jorge Millán			Maestro Mezcalero: Joel Vieyra		
Región: Valle de Teotihuacan			Región: El Aguacatito		
SAN LUIS POTOSÍ	2 oz.	BOTELLA		2 oz.	BOTELLA
	\$230.00	\$1400.00		\$190.00	\$1100.00
Tradicional Campesino VERDE			Tradicional Contemporáneo ALTO		
Maestro Mezcalero: Jesús Navarro			Maestro Mezcalero: Joel Vieyra		
Región: Mexquitic			Región: El Aguacatito		
DURANGO	2 oz.	BOTELLA		2 oz.	BOTELLA
	\$180.00	\$950.00		\$230.00	\$1400.00
Tradicional Contemporáneo CENIZO			Tradicional Contemporaneo TEQUILANA		
Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán			Maestro Sotolero: Miguel Perez		
Región: Nombre de Dios.			Región: Oponguio, Michoacán.		
	2 oz.	BOTELLA		2 oz.	BOTELLA
	\$190.00	\$1050.00		\$170.00	\$960.00
Tradicional Contemporáneo			Tradicional Campesino CUPREATA		
LAMPARILLO			Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolzito		
Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán			Región: Mochitlán		
Región: Nombre de Dios.					
CHIHUAHUA	2 oz.	BOTELLA		2 oz.	BOTELLA
	\$210.00	\$1300.00		\$185.00	\$1020.00
Tradicional Campesino LECHUGUILA			Tradicional Campesino CUPREATA		
Maestro Mezcalero: Dolores González			Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz		
Región: Batopilas			Región: Zihuaquio.		

MEZCAL TRADICIONAL

OAXACA

2 oz.
\$165.00

BOTELLA
\$840.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

**Maestro Mezcalero: Adela Cruz
(La Palanquerita)**

Región: San Dionisio Ocotepec

2 oz.
\$180.00

BOTELLA
\$950.00

Tradicional Contemporáneo TOBALÁ

**Maestro Mezcalero: Adela Cruz
(La Palanquerita)**

Región: San Dionisio Ocotepec

2 oz.
\$170.00

BOTELLA
\$850.00

Tradicional Campesino MEXICANITO

Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez

Región: Sierra Mixteca.

2 oz.
\$180.00

BOTELLA
\$1020.00

Tradicional Campesino PAPALOMETL

Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez

Región: Sierra Mixteca.

2 oz.
\$185.00

BOTELLA
\$1020.00

Tradicional Campesino ARROQUEÑO

Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez

Región: Sierra Mixteca.

2 oz.
\$165.00

BOTELLA
\$850.00

Tradicional Campesino ESPADÍN

Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez

Región: Sierra Mixteca.

2 oz.
\$220.00

BOTELLA
\$1300.00

Tradicional Campesino ENSAMBLE 3
MEXICANOS (Mex. Verde, Mex. Amarillo,
Penca Larga)

Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez

Región: Sola de Vega

2 oz.
\$185.00

BOTELLA
\$1020.00

Tradicional Campesino TOBAZICHE

Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez

Región: Sola de Vega

2 oz.
\$185.00

BOTELLA
\$1020.00

Tradicional Campesino TOBALÁ

Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez

Región: Sola de Vega

2 oz.
\$185.00

BOTELLA
\$1020.00

Tradicional Campesino SIERRA NEGRA

Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez

Región: Sola de Vega

2 oz.
\$185.00

BOTELLA
\$1020.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez

Región: San Baltazar Chichicapam

2 oz.
\$190.00

BOTELLA
\$1100.00

Tradicional Contemporáneo

ENSAMBLE Cuish, Espadín, Tobalá

Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez

Región: San Baltazar Chichicapam

MEZCAL TRADICIONAL

2 oz. BOTELLA
\$180.00 \$900.00

Tradicional Contemporáneo CUISH
Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez
Región: San Baltazar Chichicapam

2 oz. BOTELLA
\$165.00 \$850.00

Tradicional Contemporaneo ESPADÍN
Maestro Mezcalero: Lorenzo
Monterroza
Región: Matatlan

2 oz. BOTELLA
\$225.00 \$1300.00

Tradicional Contemporaneo ESPADÍN
DE PECHUGA
Maestro Mezcalero: Armando Arellanes
Región: Santa Catarina Minas

2 oz. BOTELLA
\$175.00 \$980.00

Tradicional Contemporaneo
ARROQUEÑO
Maestro Mezcalero: Armando Arellanes
Región: Santa Catarina Minas

2 oz. BOTELLA
\$205.00 \$1110.00

Tradicional Contemporaneo SIERRUDO
Maestro Mezcalero: Armando Arellanes
Región: Santa Catarina Minas

TABLA DE DEGUSTACIÓN

(4 DE 150 ML) \$200



ELIGE LAS 4 QUE MÁS TE GUSTEN O TE SUGERIMOS COMO ARMARLA
MENÚ SUJETO A DISPONIBILIDAD

LA IPA DEL LIC. 6.2% ABV, IBU 50 280ML \$75.00 // 473 ML \$110.00

Estilo: American IPA

Es una cerveza llena de carácter y audacia, con notable amargor y explosión de sabores a lúpulo. Es una explosión de aromas cítricos tropicales y resinosos, con un amargor prominente pero muy balanceado. La IPA del Lic. es ideal para los amantes de cervezas audaces y llenas de sabor.

PALIDA ALIDA 5.6 % ABV, IBU: 36/ 280 ML \$60.00 // 473 ML \$100.00

Estilo: American Pale Ale

De color dorado, irradia un aroma exquisito a cítricos, mango maduro y bayas silvestre. Solo basta dar un sorbo para que te envuelva en una explosión de sabores frutales. Una experiencia de sabor perfecta para disfrutaren una tarde soleada con amigos. Un acompañante perfecto para iniciar el viaje de los estilos americanos de cerveza.

LA GALVAN 4.6 % ABV, IBU: 21 / 280 ML \$60.00 // 473 ML \$100.00

Estilo: Mexican Lager

Es una cerveza estilo lager que se convierte en una opción verdaderamente irresistible durante los días de verano. Una mexican lager ofrece un equilibrio perfecto entre sabores, brindando una experiencia refrescante y revitalizante, con una notable sutileza, esta cerveza logra cautivar tanto aquellos que se aventuran en el mundo cervecer, como a los paladares más experimentados.

LORETO WITH LOVE 4.5 % ABV, IBU: 21 280 ML \$65.00 // 473 M \$100.00

Estilo: Blonde Ale

Esta cerveza tiene un toque encantador y ligero, se caracteriza por sus notas sutiles y equilibradas de malta, con suaves toques de pan recién horneado y granos dulces. Se complementa con delicados matices cítricos-florales que aportan frescura y alegría en cada sorbo.

EL DESAYUNO DE LA ABUELA 4.7% ABV, IBU:33 280 ML \$70.00 // 473ML \$105.00**Estilo: Oatmeal Stout.**

Su color oscuro y profundo evoca la riqueza de los granos tostados utilizados en su elaboración. Podrás percibir el dulce aroma a chocolate negro y café tostado que se mezcla con sutiles notas a nueces y avena. Su cuerpo medio y sedoso presenta sober intensosque se equilibran con matices suaves de caramelo y vainilla. Además la presencia de avena le brinda una textura aterciopelada y cremosa al paladar.

DELFINO VAQUERO 6.8 % ABV, IBU: 30 / 280 ML \$70.00 // 473 M \$105.00**Estilo: Hazy IPA**

Delfino Vaquero es una Hazy IPA de cítricos intensos y notas tropicales, con cuerpo suave y turbio con un final ligeramente amargo. Una explosión de sabores frutales y sensación en boca cremosa. Una cerveza ideal para los amantes de la IPA, para quienes buscan nuevas experiencias cerveceras y para disfrutar en cualquier ocasión.

7 WAYS FALL IN HOPS 9.1% ABV, IBU: 81 280 ML \$85.00 // 473 ML \$115.00**Estilo: Hazy IPA**

Delfino Vaquero es una Hazy IPA de cítricos intensos y notas tropicales, con cuerpo suave y turbio con un final ligeramente amargo. Una explosión de sabores frutales y sensación en boca cremosa. Una cerveza ideal para los amantes de la IPA, para quienes buscan nuevas experiencias cerveceras y para disfrutar en cualquier ocasión.

UH LA LA 6.0 % ABV, IBU:26 280 ML \$70.00 // 473ML \$105.00**Estilo: Session**

Te cautivará con notas especiadas y afrutadas. Podrás percibir toques sutiles de clavo de olor , pimienta que se entrelazan con matices tropicales. Estos aromas frescos y vivaces te prepararán para saborear una experiencia única.

AMBAR DE PLAYA 5.2% ABV, IBU:32 280 ML \$65.00 // 473 ML \$100.00**Estilo: Ambar Ale.**

Frutal, floral y acaramelada. Color cobrizo, malta y caramelo. Amargor balanceado y un toque tostado.

SPORTER 4.7% ABV, IBU:28 / 280 ML \$65.00 // 473 ML \$100.00**Estilo: English Porter.**

Nacida en las profundidades de la noche, cada sorbo te transporta a un oasis de sabores oscuros y profundos, notas a cacao y café, cuerpo medio y amargor sutil y elegante.

LA BOMBERA 8.3% ABV, IBU:36 280 ML \$70.00 // 473 ML \$110.00**Estilo: American Strong Ale.**

Captura la esencia audaz y apasionada de las cervezas fuertes americanas. Una combinación equilibrada de sabores intensos, carácter robusto. Los sabores maltoseos se destacan de inmediato, ofreciendo una base dulce a caramelo tostado y malta tostada. Se equilibran con un amargor moderado y proveniente de lúpulos americanos.

7:00 A.M. 5.0% ABV, IBU: 280 ML \$70.00 // 473 ML \$105.00**Estilo: Happy Kolsh**

Es una cerveza clásica alemana, rubia clarita, con mucha tomabilidad y efervescencia. Acompañada por el dry hop de lúpulos alemanes que le dan un toque floral que nos transporta a la zona de Hallertau, cuna de los lúpulos Bavaros.

MATAHARY 3.9 % ABV, IBU:9 280 ML \$75.00 // 473 ML \$115.00**Estilo: Mango Habanero Gose**

Base refrescante, ligeramente acida, estilo Gose clásica. Con adición a semillas de cilantro y sal de mar.

VACATION 4.3% ABV, IBU:44 280 ML \$70.00 // 473ML \$105.00**Estilo: Double IPA**

Una cerveza de alta intensidad con cuerpo robusto y sabores profundos. Esta Double IPA, destaca por su alto nivel alcohólico y su carácter lupulado, ofreciendo aromas potentes a frutas tropicales, cítricos y resinosos.

STEPHIE DE CABEZA 3.3 % ABV, IBU: 4 /280 ML \$65.00 // 473 ML \$115.00**Estilo: Berliner Weisse**

Cerveza frutal con una fusión perfecta de acidez, dulzor y frescura. Un equilibrio sublime con olor a berries y sandia. Con una acidez tartárica y sabor parecido a los dulces de caramelo macizo sabor a sandia.

CITRA 5.4 % ABV, IBU: 32 /280 ML \$65.00 // 473 ML \$115.00**Estilo: American Pale Ale**

Cerveza con notas a frutas tropicales, mango, piña y maracuyá, color dorado a cobre claro, con una apariencia ligeramente turbia, debido a la presencia de lúpulo. Amargo de medio a alto

VIEJO DIABLILLO 5.9 % ABV, IBU: 56/280 ML \$75.00 // 473 ML \$115.00**Estilo: Whoite IPA**

RISTORANTE ITALIANO

RECOMENDACIONES

DEGUSTACIÓN DE VINO: EUROPA EN UNAS COPAS \$250.00 / 75 ML POR COPA.

TINTO:

- Tempranillo, Cabernet, Batán de Salas, Somontano, España.

BLANCO:

- Alvarinho, Valle de Santos, Vinho Verde, Portugal.

TINTO:

- Cesanese, Lazio, Casata Merge, Italia.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE:

- Italia, Lazio, Casata Merge, Cesanese: Pizza Toscana.
- Tempranillo, Cabernet, Batán de Salas, Somontano, España: Lasagne alla bolognese, Triangolo di carne, Mamma Mia.
- Alvarinho, Valle de Santos, Vinho Verde, Portugal: Retangolli Di Ricota, Chipirones, Fruti Di Mari Risotto.

RISTORANTE ITALIANO
VINOS
POR COPA Y JARRA

ESPUMOSO

Italia, Prosecco Extra Dry, Doc Rose, Corvezzo

COPA 120ML JARRA 240 ML

\$160.00 \$280.00

BLANCO

Italia, Campania, De Falco Vini, Greco di Tufo

\$160.00 \$280.00

Italia, Sicilia, Tola, Grillo

\$160.00 \$280.00

Portugal, Vhino Verde, Vale de Santos , Alvarinho.

\$160.00 \$280.00

España, Batan de Salas, Somontano, Chardonnay
y Gewurtztraminer.

\$160.00 \$280.00

ROSADO

México, Baja California, Xaroma, Cabernet y
Merlot

\$160.00 \$280.00

Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico

\$160.00 \$280.00

Italia, Sicilia, Tola, Rosé Di Syrah.

\$160.00 \$280.00

TINTO

Italia, Puglia, Terre del Crifo, Nero di Troia

\$160.00 \$280.00

México, Baja California, Xaroma, Cabernet,
Merlot y Syra

\$160.00 \$280.00

México Coahuila, Bodegas Capellana, Canis
Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot

\$160.00 \$280.00

Italia, Rosso, Tutto Benne

\$160.00 \$280.00

España, Batán de Salas, Somontano, Tempranillo
y Cabernet

\$160.00 \$280.00

RISTORANTE ITALIANO

VINOS

ESPUMOSO

	BOTELLA 750 ML
Italia, Prosecco Extra Dry, Doc Rose, Corvezzo	\$700.00
España, Cava, Brut, La Fea, Xarel.lo, Macabeo.	\$900.00
Italia, Franciacorta, Mirabella Saten, Chardonnay	\$1400.00

BLANCO

LIGEROS

Italia, Sicilia, Tola, Grillo	\$500.00
Italia, Alto Adige, Monfort, Pinot Grigio	\$550.00
Portugal, Vhino Verde, Vale de Santos , Alvarinho.	\$650.00
España, Rueda, Valdecuevas, Verdejo	\$800.00
México, Guanajuato,Tres Raices, Sauvignon Blanc	\$800.00

BLANCO

NO TAN LIGEROS

Italia, Soave, Farina, Garganega	\$500.00
Italia, Campania, De Falco Vini, Greco di Tufo	\$600.00
México, Baja California, Xaroma, Chardonnay y Chenin blanco	\$600.00
México, San Luis Potosi, Pozo de Luna, Viognier	\$800.00
Italia, Piemonte, Volpi,Timorasso	\$850.00
Italia, Sardegna, Cantina Gallura, Vermentino	\$900.00
Italia, Lugana, Monte Zovo, Turbiana	\$900.00
España, Batan de Salas, Somontano, Chardonnay y Gewurtztraminer.	\$900.00
México, Baja California, Henri Lurton, Chenin Blanc	\$900.00
México, Baja California, Madera 5, Sauvignon Blanc, Chardonnay	\$950.00

RISTORANTE ITALIANO
VINOS

ROSADO

	BOTELLA 750 ML
Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico	\$700.00
México, Baja California, Fluxus Rosé, Grenache, Syrah	\$950.00
México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merot y Syrah	\$600.00
Italia, Sicilia, Tola, Syrah	\$600.00

TINTO

LIGEROS

Italia, Abruzzo, Villa Veste, Montepulciano	\$500.00
España, Somontano, Batan de salas, Cabernet, Tempranillo	\$800.00
Italia, Puglia, Terre del Crifo, Nero di Troia	\$600.00
México, Guanajuato, Tres Raices, Pinot Noir	\$900.00
Italia, Rosso, Tutto Benne	\$600.00

TINTO

NO TAN LIGEROS

Italia, Puglia, Cantina Petrello, Primitivo	\$550.00
Italia, Toscana, Chianti, Poggios Salvi, Sangiovese	\$600.00
México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merot y Syra	\$600.00
Italia, Piemonte, La Stella, Barbera d'Asti	\$700.00
Italia, Lazio, Casata Merge, Cesceanese	\$700.00
Italia, Sargedna, Karana, Cantina Gallura	\$800.00
España, Somontano, Batan de salas, Cabernet, Tempranillo	\$800.00
España, Aragón, Mimetic, Garnacha Negra	\$1000.00
Italia, Taurasi, Terre di Valter, Aglianico	\$1050.00

RISTORANTE ITALIANO

VINOS

ROBUSTO

Italia, Sicilia, Tola Syrah	\$600.00
México Coahuila, Bodegas Capellana, Cabernet Sauvignon	\$800.00
México, San Luis Potosí, Pozo de Luna, Syrah	\$850.00
España, Batán de Salas, Somontano, Tempranillo y Cabernet	\$900.00
Italia, Comune di Carmiano, Lecce, Puglia, Don Pepe	\$1000.00
España, Somontano, De Beroz, Cabernet, Syrah	\$1000.00
España, Ribera del Duero, Nobbis, Tempranillo	\$1100.00
México, B.C., Conierto Enológico Pauta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	\$1100.00
México, Baja California, Trasiego, Nebbiolo	\$1150.00
Italia, Piemonte, Barbaresco, Volpi, Nebbiolo	\$1450.00
Italia, Toscana, Bolgheri, Guado al Melo, Cabernet Sauvignon	\$1450.00