

# PROMOCIONES



## PAQUETES DE DESAYUNOS

**\$40** + Incluye: Café americano o Café de olla refill, 1 jugo de fruta y 1 porción de fruta de temporada.

El desayuno se sirve de 8 a.m. a 2 p.m.

## MIMOSAS Y SPRITZ FIFI, PÍDE LA SEGUNDA A MITAD DE PRECIO

Sucursales: Valle, Roma, Teotihuacan, AIFA y Lomas todos los días de 12 p.m. a 2 p.m.  
Condesa: Todos los días de 3 p.m. a 5 p.m.

## LUNES

### CONVIERTE EL PLATO PRINCIPAL EN MENÚ EJECUTIVO

Tu plato en combo: Incluye sopa y ensalada. Promoción válida los lunes de 1 p.m. a 4 p.m. Hasta agotar existencias.

## MIÉRCOLES

### COMETODO POZOLERO

Come todo el pozole que quieras **\$170 por persona**. Promoción válida los jueves de 1 p.m. a 4 p.m.

## MARTES

### COMETODO DE TACOS

Come todos los tacos que quieras por **\$290.00 por persona**. Promoción válida los martes de 1 p.m. a 4 p.m. Hasta agotar existencias.

## JUEVES

### MOLCAJETES PARA COMPARTIR

De la casa, Pastor, Mar y Tierra, precio especial **\$370 por molcajete**. Promoción válida los miércoles de 1 p.m. a 4 p.m. Hasta agotar existencias.

## VIERNES COMETODO DE CHAMORROS

Chamorro a la cerveza, Adobado y Pibil. **\$250 por persona**. Promoción válida los viernes de 1 p.m. a 4 p.m.

Las promociones de cometodo es personal.

Estas promociones aplican solo de 1 p.m. a 4 p.m. Son para disfrutar aquí en el restaurante, no aplica para llevar, es válida hasta agotar existencias, no incluye bebidas y no se combina con otras promociones o descuentos.

Sucursales: Valle, Roma, Teotihuacan, Alfa y Lomas

## EL AFTER OFFICE

En la compra de cualquier trago de nuestros mezcales te regalamos una corona, victoria o pacífico. **Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas: Todos los días de 6 p.m. a 8 p.m. Teotihuacan: Todos los días de 4 p.m. a 6 p.m.**

## EL AFTER OFFICE

3 Mezcazuelas por \$360.00, Criollo del Estado de México, mix de cítricos y top de refresco de toronja. **Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas, lunes a jueves de 6 p.m. a 7 p.m.**

## ¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

¡Pideide tu cóctel CUMPLEAÑERO, te lo mereces!. Consumo mínimo de **\$550.00** pesos. Promoción válida en el día de tu cumpleaños, presentando tu INE.

## 15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR



## CREDENCIAL DEL INAPAM

**LAS PROMOCIONES NO SON ACUMULABLES,  
NO APLICAN CON OTRAS PROMOCIONES.**

# MENÚ



## 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.

**Whiskey Sierra Norte** \$160.00  
**45% Vol Alc.**

Maíz oaxaqueño negro.

**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.

**Yolixpa De La Montaña** \$135.00  
**30% Vol Alc**

Licor de hierbas tradicional Mexicano.

**Región:** Puebla.

**Tequila Cascahuin Plata** \$180.00  
**48% Vol Alc.**

**Región:** El Arenal, Jalisco.

Incluye mezclador.

**Ron 1907** \$135.00  
**40% Vol Alc.**

50% caña, 50% melaza de la zona.

**Región:** Uruapan Michoacán.

Incluye mezclador.

**Tuxca Chacolo** \$200.00  
**50% Vol Alc.**

Agave Rhodacantha.

**Maestro Tabernero:** Macario Partida.

**Región:** Zapotitlan de Vadillo, Colima.

**Charanda Uruapan** \$145.00  
**35% Vol Alc.**

**Fabricante:** José Cleofas Murguía.

Destilado de caña.

**Región:** Uruapan Michoacán.

Incluye mezclador.

**Sotol Conejo en la Luna** \$195.00  
**46% Vol Alc.**

Tradicional campesino.

**Maestro Sotolero:** Fernando Porras.

**Región:** San Sóstenes Chihuahua.

**Xtabentún 19.5%** \$135.00  
**Vol Alc.**

Licor de miel tradicional Yucateco.

**Región:** Umán, Yucatán.

**Bacanora** \$160.00  
**Conejo en la Luna**

**Vinateros:** Martín y Agapito Yepiz

**Región:** Álamos, Sonora.

**Lechuguilla 45%** \$195.00  
**Vol Alc.**

Agave Bovinocornuta.

**Maestro Vinatero:** Juan Carrillo.

**Región:** Bacayopa Choix Sinaloa.

**Carney De Venado** \$210.00  
**40 % Vol Alc.**

Tradicional campesino.

**Maestro Sotolero:** Fernando Porras.

**Región:** San Sóstenes Chihuahua.

# MENÚ



MEZCAL & TRADICIÓN

---

---

## VINOS COPA

TEOTIHUACAN Y AIFA SOLO BOTELLA \$600

---

---

### TONOS TINTO \$160.00

Cabernet, Merlot y Syra, Vinicola 3 Olivos, Valle de Guadalupe BC.

### TONOS BLANCO \$160.00

Chardonnay y Chenin blanco, Vinicola 3 Olivos, Valle de Guadalupe BC.

### TONOS ROSE \$160.00

Vinicola 3 Olivos, Valle de Guadalupe BC.

---

---

## 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.  
Cupreta de Michoacán.

### 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.

### 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 Ocotepéc.  
Espadín de Matatlán.

### 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.

# MENÚ



## MEZCAL TRADICIONAL

**PUEBLA**      2 oz.      BOTELLA  
\$180.00      \$980.00

Tradicional Contemporáneo PIZOMETL.  
**Maestro Mezcalero: Melecio Meza**  
Región: Caltepec

**EDO MÉX**      2 oz.      BOTELLA  
\$160.00      \$780.00

Tradicional Campesino CRIOLLO.  
**Maestro Mezcalero: Jorge Millán**  
Región: Valle de Teotihuacan

**SAN LUIS**      2 oz.      BOTELLA  
**POTOSÍ**      \$230.00      \$1400.00

Tradicional Campesino VERDE  
**Maestro Mezcalero: Jesús Navarro**  
Región: Mexquitic

**DURANGO**      2 oz.      BOTELLA  
\$180.00      \$950.00

Tradicional Contemporáneo CENIZO  
**Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán**  
Región: Nombre de Dios.

2 oz.      BOTELLA  
\$190.00      \$1050.00

Tradicional Contemporáneo  
LAMPARILLO  
**Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán**  
Región: Nombre de Dios.

**CHIHUAHUA**      2 oz.      BOTELLA  
\$210.00      \$1000.00

Tradicional Campesino LECHUGUILLA  
**Maestro Mezcalero: Dolores González**  
Región: Batopilas

**MICHOACÁN**      2 oz.      BOTELLA  
\$170.00      \$850.00

Tradicional Contemporáneo CUPREATA  
**Maestro Mezcalero: Joel Vieyra**  
Región: El Aguacatito

2 oz.      BOTELLA  
\$180.00      \$1000.00

Tradicional Contemporáneo CENIZO  
**Maestro Mezcalero: Joel Vieyra**  
Región: El Aguacatito

2 oz.      BOTELLA  
\$190.00      \$1100.00

Tradicional Contemporáneo ALTO  
**Maestro Mezcalero: Joel Vieyra**  
Región: El Aguacatito

**GUERRERO**      2 oz.      BOTELLA  
\$170.00      \$960.00

Tradicional Campesino CUPREATA  
**Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolcito**  
Región: Mochitlán

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00      \$1020.00

Tradicional Campesino CUPREATA  
**Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz**  
Región: Zihuaquio.

# MENÚ



---

---

## MEZCAL TRADICIONAL

---

---

### OAXACA

2 oz. BOTELLA  
\$165.00 \$840.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

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

Región: San Dionisio Ocotepéc

2 oz. BOTELLA  
\$180.00 \$950.00

Tradicional Contemporáneo TOBALÁ

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

Región: San Dionisio Ocotepéc

2 oz. BOTELLA  
\$170.00 \$850.00

Tradicional Campesino MEXICANITO

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz. BOTELLA  
\$180.00 \$1020.00

Tradicional Campesino PAPALOMETL

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz. BOTELLA  
\$185.00 \$1020.00

Tradicional Campesino ARROQUEÑO

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz. BOTELLA  
\$165.00 \$850.00

Tradicional Campesino ESPADÍN

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz. BOTELLA  
\$220.00 \$1300.00

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

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz. BOTELLA  
\$185.00 \$1020.00

Tradicional Campesino TOBAZICHE

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz. BOTELLA  
\$185.00 \$1020.00

Tradicional Campesino TOBALÁ

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz. BOTELLA  
\$185.00 \$1020.00

Tradicional Campesino SIERRA NEGRA

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz. BOTELLA  
\$185.00 \$850.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

**Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez**  
Región: San Baltazar Chichicapam

2 oz. BOTELLA  
\$190.00 \$1100.00

Tradicional Contemporáneo

ENSAMBLE Cuish, Espadín, Tosalá

**Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez**  
Región: San Baltazar Chichicapam

# MENÚ



---

---

## MEZCAL TRADICIONAL

---

---

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$180.00**    **\$900.00**

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

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$225.00**    **\$1300.00**

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

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$165.00**    **\$850.00**

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN  
**Maestro Mezcalero: Lorenzo**  
**Monterroza**  
Región: Matatlan

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$175.00**    **\$980.00**

Tradicional Contemporáneo  
ARROQUEÑO  
**Maestro Mezcalero: Armando Arellanes**  
Región: Santa Catarina Minas

**CHIHUAHUA**    **2 oz.**      **BOTELLA**  
**CARNEY DE**    **\$210.00**    **\$1200.00**  
**VENADO**

Tradicional campesino.  
Maestro Sotolero: Fernando Porras.  
Región: San Sústenes Chihuahua.

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$205.00**    **\$110.00**

Tradicional Contemporáneo 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 cervecero, 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 intensos que se equilibran con matices suaves de caramelo y vainilla. Además la presencia de avena le brinda una textura aterciopelada y cremosa al paladar.

Esta cerveza es perfecta para los amantes de los sabores intensos. Su final es ligeramente dulce y persistente.

**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.

# TABLA DE DEGUSTACIÓN

(4 DE 150 ML) \$200



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



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

**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.

**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 maltosos 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 de carácter resinoso- cítrico que proporcionan un contrapunto interesante y refrescante.

**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 Bávaros.

**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.

# TABLA DE DEGUSTACIÓN

(4 DE 150 ML) \$200



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



**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 sandía. Con una acidez tartárica y sabor parecido a los dulces de caramelo macizo sabor a sandía.

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

**Estilo: White IPA**

**OLEJAE MARINO 5.5 % ABV, IBU: 12.8/280 ML \$75.00 // 473 ML \$115.00**

**Estilo: New Zealand Pilsner**

RISTORANTE ITALIANO

---

# RECOMENDACIONES

*DEGUSTACIÓN DE VINO: SABORES DEL MEDITERRANEO \$250.00 / 75 ML POR COPA.*

**TINTO:**

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

**BLANCO:**

Italia, Soave, Farina, Garganega.

**ROSADO:**

Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico.

*RECOMENDACIONES DE MARIDAJE:*

**TINTO:**

México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merlot y Syra / **MARIDADO CON** Lasagne alla bolognese: Tradicional de carne de res, pasta artesanal, salsa pomodoro rústica y queso mozzarella.

**BLANCO:**

Italia, Soave, Farina, Garganega / **MARIDADO CON** Ensalada Panzanella: Preparada con hojuelas de parmesano, jitomate rostizado, pepino persa, pimiento asado, albahaca fresca, aceitunas, focaccia con ajo y hierbas, aderezada con vinagre balsámico.

**ROSADO:**

Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico / **MARIDADO CON** Coure di salmone: En salsa rosada, con queso de cabra, vino blanco y salmón ahumado.

## 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
----------	----------

México, Baja California, Xaroma, Chardonnay y  
Chenin blanc

\$160.00	\$280.00
----------	----------

Italia, Sicilia, Tola, Grillo

\$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, Grillo

\$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

\$160.00	\$280.00
----------	----------

Italia, Rosso, Tutto Benne

\$160.00	\$280.00
----------	----------

## RISTORANTE ITALIANO

# VINOS

### ESPUMOSO

---

**BOTELLA  
750 ML**

---

Italia, Prosecco Extra Dry, Doc Rose, Corvezzo	\$700.00
Italia, Franciacorta, Mirabella Saten, Chardonnay	\$1400.00
Italia, Prosecco Extra Dry, Doc Rose, Corvezzo	\$700.00

### BLANCO

---

#### LIGEROS

Italia, Sicilia, Tola, Grillo	\$500.00
Italia, Lazio, Casata Merge, Malvasia Puntinata	\$550.00
Italia, Alto Adige, Monfort, Pinot Grigio	\$550.00
México, Zacatecas, Tierra adentro, Blanc de Blancs	\$650.00
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, Viogner	\$800.00
Italia, Piemonte, Volpi, Timorasso	\$850.00
Italia, Sardegna, Cantina Gallura, Vermentino	\$900.00
Italia, Lugana, Monte Zovo, Turbiana	\$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
Francia, Mediterráneo, Favori, Mourvèdre	\$700.00
México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merot y Syra	\$600.00
Italia, Sicilia, Tola, Grillo	\$600.00

## TINTO

### LIGEROS

Italia, Abruzzo, Villa Vestea, Montepulciano	\$500.00
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, Poggiosalvi, 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, Cesanese	\$700.00
Italia, Sargedna, Karana, Cantina Gallura	\$800.00
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
Italia, Veneto, Monte Zovo Caligo, Cabernet Sauvignon	\$850.00
México, San Luis Potosi, Pozo de Luna, Syrah	\$850.00
México, Zacatecas, Tierra Adentro, Malbec	\$950.00
Italia, Comune di Carmiano, Lecce, Puglia, Don Pepe	\$1000.00
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

# RISTORANTE ITALIANO COCTELERÍA

## SPRITZ

### REFRESCANTE CON PROSECO

**Aperol:** Aperol, Proseco y soda. \$180.00

**Hugo:** St Germain, Proseco y soda. \$180.00

**Limoncello:** Limoncello Proseco y soda. \$180.00

**Campari:** Campari, Proseco y soda. \$180.00

## VERMOUTH AKAI

### FORIFICADO Y AROMÁTICO

**Vermouth Akai solo o en las rocas** \$160.00  
Del ajeno danzante a la manzanilla susurrante, un viaje sensorial que te llevará a los confines del sabor.

**Vermouth Akai tonic** \$165.00  
Vermouth Akai, agua tónica y hielo.

## CLÁSICOS

### EMBLEMÁTICOS

**Negroni**  
Granicera especiada, Campari y Vermouth Rosso. \$180.00

**Negroni Blanco**  
Granicera cítrica, Martin Codex, Lillet y cedrón. \$180.00

**Gin tonic, bitter, clásico o frutos rojos** \$180.00  
Granicera cítrica, agua quina y base de tu elección.

**Gin tonic, bitter, clásico o frutos rojos** \$180.00  
Granicera especiada, agua quina y base de tu elección.

# RISTORANTE ITALIANO CAFETERÍA

## CAFETERÍA CALIENTE

### REFRESCANTE CON PROSECO

Espresso \$40.00

Flat white \$55.00  
Sabor intenso a café y una característica capa delgada de leche cremada.

Cappuccino \$65.00  
El clásico espresso con leche cremada.

Cappuccino cajeta o rompopo \$70.00  
El clásico espresso con leche cremada + ingrediente extra 45 ml.

Americano \$40.00

Cappuccino Baileys o Amaretto \$85.00  
El clásico espresso con leche cremada + ingrediente extra 45 ml.

Latte \$60.00  
Una onza de espresso con 7 onzas de leche cremada.

Mocha \$70.00  
Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.

## CAFETERÍA CALIENTE

### REFRESCANTE CON PROSECO

Malteada de café \$70.00  
A base de espresso con helado de vainilla y leche.

Affogato \$90.00  
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.

Affogato Baileys + 45 ml \$105.00  
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso. + 45 ml de Baileys.

Vietnamita \$70.00  
Leche condensada con espresso y leche cremada.

Cold brew \$60.00  
Café extraído en frío durante 12 horas.

Cold brew latte \$70.00  
Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche.

Elena tonic \$70.00  
Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.