

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	\$55.00
		Pregunta por la tisana disponible.	
Licuada 355 ml	\$60.00	Chocolate caliente	\$65.00
Fresa y canela.		Chocolate semi-amargo hecho con cacao mexicano, con leche cremada.	
Mamey o mango.			
Plátano y chocolate.			
Agua de sabor 350 ml	\$45.00	Matcha latte	\$65.00
		Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.	
Limonada y naranjada 350 ml	\$45.00	Chai latte	\$65.00
Mineral o natural.		Té negro con especias y vainilla + leche cremada.	
Infusión en sobre Twings	\$30.00		
Pregunta por los sabores disponibles.			

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

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

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

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.

Brindis Delux **\$180.00**

Ponche de berrys, suavemente especiado, Mezcal Criollo del Estado de México y Prosecco.

CERVEZAS

Carta Blanca (Caguamita) **\$57.00**

Corona **\$55.00**

Victoria **\$55.00**

Pacífico **\$55.00**

Negra Modelo **\$65.00**

Modelo Especial **\$65.00**

Michelob Ultra **\$67.00**

Stella Artois **\$67.00**

Tarro michelado **\$15.00**

Tarro cubano **\$20.00**

Tarro clamato **\$25.00**

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 (Clarificado) \$185.00

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

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

Criollo del Estado de México, pitahaya y lichie, licor de anacardo Brighth 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 \$180.00 (Sandia)

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

Deja de hablar y pégale \$190.00 (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.

Me amarraron como puerco \$175.00 (Manzanilla / Bugambilia)

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

Porque no soy cualquier perra, soy la más perra. \$185.00 (Frambuesa / Limón eureka)

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

Muy pegrioso \$190.00 (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.

Y soporten \$190.00 (Maracuyá / Coco)

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

No digas mamadas Meriyein (Pepino / Hoja santa) \$185.00

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

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.

Berryliciosa \$1300.00

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

Trópisabor \$1300.00

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

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

Graniciera 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.

Blody 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	Whiskey Sierra Norte	\$160.00
45 %Vol Alc.		45% Vol Alc.	
Maíz oaxaqueño amarillo.		Maíz oaxaqueño negro.	
Maestro destilador: Douglas French.		Maestro destilador: Douglas French.	
Región: San Agustín de las Juntas.		Región: San Agustín de las Juntas.	
Incluye mezclador.		Incluye mezclador.	
Tequila Cascahuin	\$180.00	Yolixpa De La Montaña	\$135.00
Tahona 42 % Vol Alc.		30% Vol Alc	
Región: El Arenal, Jalisco.		Licor de hierbas tradicional Mexicano.	
Incluye mezclador.		Región: Puebla.	
Tequila Cascahuin Plata	\$180.00	Ron 1907	\$135.00
48% Vol Alc.		40% Vol Alc.	
Región: El Arenal, Jalisco.		50% caña, 50% melaza de la zona.	
Incluye mezclador.		Región: Uruapan Michoacán.	
Tuxca Chacolo	\$200.00	Incluye mezclador.	
50% Vol Alc.		Ron	\$135.00
Agave Rhodacantha.		40% Vol Alc.	
Maestro Tabernero: Macario Partida.		Región: Opongio, Michoacán.	
Región: Zapotitlan de Vadillo, Colima.		Incluye mezclador.	
Sotol Conejo en la Luna	\$195.00	Charanda Uruapan	\$145.00
46% Vol Alc.		35% Vol Alc.	
Tradicional campesino.		Fabricante: José Cleofas Murguía.	
Maestro Sotolero: Fernando Porras.		Destilado de caña.	
Región: San Sústenes Chihuahua.		Región: Uruapan Michoacán.	
Bacanora	\$160.00	Incluye mezclador.	
Conejo en la Luna		Xtabentún 19.5% Vol	\$135.00
Vinateros: Martín y Agapito Yepiz		Alc.	
Región: Álamos, Sonora.		Licor de miel tradicional Yucateco.	
Carney De Venado	\$210.00	Región: Umán, Yucatán.	
40 % Vol Alc.		Xtabentún 19.5% Vol	\$135.00
Tradicional campesino.		Alc.	
Maestro Sotolero: Fernando Porras.		Traditional Yucatecan Honey	
Región: San Sústenes Chihuahua.		Liqueur	
Lechuguilla 45%	\$195.00	Region: Umán, Yucatán.	
Vol Alc.			
Agave Bovinocornuta.			
Maestro Vinatero: Juan Carrillo.			
Región: Bacayopa Choix Sinaloa.			

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

MEZCALES \$600.00 TRADICIONALES DEL RESTO DEL PAÍS

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

MEZCALES ESPECIALES \$700.00

Tres Mexicanos de Sola de Vega.
Verde Campanilla de San Lus 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 \$650.00 TRADICIONALES OAXAQUEÑOS

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 \$650.00 MEXICANOS

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**
\$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 **\$1300.00**

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

2 oz. **BOTELLA**
\$230.00 **\$1400.00**

Tradicional Contemporáneo TEQUILANA
Maestro Sotolero: Miguel Perez
Región: Oponguio, Michoacán.

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.

MEZCAL TRADICIONAL

OAXACA

2 oz. BOTELLA
\$165.00 \$840.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

Maestro Mezcalero: Adela Cruz
(La Palanquerita)

Región: San Dionisio Ocotepec

2 oz. BOTELLA
\$180.00 \$950.00

Tradicional Contemporáneo TOBALÁ

Maestro Mezcalero: Adela Cruz
(La Palanquerita)

Región: San Dionisio Ocotepec

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 \$1020.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez
Región: San Baltazar Chichicapam

2 oz. BOTELLA
\$190.00 \$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 CUIZH
Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez
Región: San Baltazar Chichicapam

2 oz. BOTELLA
\$165.00 \$850.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN
Maestro Mezcalero: Lorenzo Monterroza
Región: Matatlan

2 oz. BOTELLA
\$225.00 \$1300.00

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

2 oz. BOTELLA
\$175.00 \$980.00

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

2 oz. BOTELLA
\$205.00 \$1110.00

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 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 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.

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.

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.

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 ala 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	\$650.00
Italia, Alto Adige, Monfort, Pinot Grigio	\$650.00
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	\$650.00
Italia, Campania, De Falco Vini, Greco di Tufo	\$650.00
México, Baja California, Xaroma, Chardonnay y Chenin blanco	\$650.00
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
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

Iatlia, Abruzzo, Villa Vestea, Montepulciano	\$650.00
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	\$650.00
Italia, Toscana, Chianti, Poggios Salvi, Sangiovese	\$650.00
México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merot y Syra	\$650.00
Italia, Piemonte, La Stella, Barbera d'Asti	\$700.00
Italia, Lazio, Casata Merge, Cesseanese	\$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	\$650.00
México Coahuila, Bodegas Capellana, Cabernet Sauvignon	\$800.00
México, San Luis Potosi, 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