

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 miércoles de 1 p.m. a 4 p.m.**

MARTES

COMETODO DE TACOS

Come todos los tacos que quieras por \$290.00 por persona. **Aplica restricciones de algunos tacos, 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 jueves 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.

¿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.

MEZCAZUELAS HAPPY PACK

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.

COMBO QUE ARDE 🔥

2 oz de Mezcal tradicional de la semana + Chela Cannería de 480 ml por \$180.00 **Promoción válida de lunes a viernes de 6 p.m. a 8 p.m.**

15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR



CREDENCIAL DEL INAPAM

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

MENÚ



ENTRADAS

Chicharrón de Rib Eye \$280.00

Servido sobre guacamole y sincronizadas de queso manchego.

Sugerencia de maridaje, Sierra Negra Sola de Vega Oaxaca. + \$80.00

Queso provolone \$220.00

Servido con pimientos asados y chistorra.

Guacamole con chapulines. \$140.00

Servido con tostadas de maíz.

Nachos con chilli \$130.00

Servidos con chilli, queso amarillo, guacamole, pico de gallo y crema.

Orden de chapulines \$120.00

Chapulines con xoconostle, cebolla y ajo, salteados con epazote.

Tartar de atún \$200.00

Lomo de atún fresco en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa. **Sugerencia de maridaje Tobala de Ocoteppec +\$85.00**

Aguachile de Cecina🔥 \$170.00

Delgados trozos de cecina, sandia, cebolla morada y mix de aguachile.

Dirty fries \$135.00

Papas gajo, servidas con tocino, queso amarillo, pico de gallo, cebollin y salsa de quesos.

Flautas de barbacoa \$170.00

Tacos dorados ahogados en encacahuatado, servidos con lechuga, queso Cotija y crema. **Sugerencia de maridaje Tobala Ocoteppec Oaxaca. + \$85.00**

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada de pera \$170.00

Mezcla de lechugas, queso azul, peras al vino tinto, arándanos y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza con miel.

Delicias del campo \$150.00

Mezcla de hojas verdes y verdolagas, con arándanos, nueces, queso manchego en cubos, ajonjolí tostado y cebolla crispy. Aderezada con vinagreta de guayaba.

Sopa Conejo en la Luna \$90.00

Sopa de jitomate rostizado, quesadillas, aguacate, chicharrón y chile pasilla frito.

Fideo seco \$90.00

Mezclado en una base de adobo de chile guajillo, frijoles, con chile pasilla frito troceado. Servido con aguacate, crema y queso Cotija.

Ordenes extra: Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00 - Totopo \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00

MENÚ



PRINCIPALES

Molcajete de la casa \$480.00

Servido con salsa ranchera, con arrachera de res, pechuga de pollo, longaniza, queso adobera, cebolla y nopales. **Tiempo de preparación 20 min.**

Costilla cargada de res \$295.00

Braseada Servida con puré de papa. **Sugerencia de maridaje Cupreata Michoacán + \$80.00. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Gran Milanesa de res \$285.00

Extra crujiente gratinada con queso manchego, servida con pork belly, arrachera y chistorra. Servida con papas fritas rústicas. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Chamorro adobado o a la cerveza \$270.00

Servido con papas cambray. Tiempo de preparación 20 min. **Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán + \$85. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Salmón glaseado \$275.00

Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Picana en cocción lenta \$310.00

Adobada y flameada al mezcal, servida con puré de papa rústico. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Pork Ribs \$290.00

Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servido con puré de papa. **Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepéc Oaxaca. + \$85.00. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Hamburguesa Big smash \$265.00

Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Filete mezcalería \$265.00

Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. **Tiempo de preparación 20 min. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

MENÚ



TACOS 1 PIEZA

Quesabirria

\$110.00

Quesadilla en tortilla de harina, birria de borrego y quesillo. Se sirve con consomé. **Sugerencia de maridaje Tuxca de Colima + \$80.00**

El Buba

\$110.00

Camarón con tocino, pimienta y queso manchego. Servido con aguacate y mayonesa de jalapeño con limón. **Sugerencia de maridaje Espadín de San José de Oaxaca + \$75.00**

Martes de come todo.

Pescadito del mercado \$90.00

Pescado rebozado, ensalada de col, pico de gallo y mayonesa de chipotle. **Sugerencia de maridaje Espadín de Matatlán + \$75.00**

Martes de come todo.

Sr Barriga

\$90.00

Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro.

Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00

Martes de come todo.

Francés

\$90.00

Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada.

Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00

Martes de come todo.

El mejor amigo

\$90.00

Chapulines, guacamole y quesillo.

Martes de come todo.

De filete de res

\$90.00

Filete de res, queso manchego, frijoles meneados, rábano encurtido y salsa de chile serrano al limón.

Sugerencia de maridaje Tobaziche de Sola de Vega Oaxaca + \$85.00

Kraken

\$110.00

(Marinado con guajillo)

Pulpo tatemado servido sobre una cama de puré de aguacate ahumado, cebollitas crispy y mayonesa de cebolla tatemada.

Martes de come todo.

Chamorro perrón

\$90.00

Chamorro salteado en salsas negras, servido con aguacate y cilantro.

Martes de come todo.

Chumita

\$80.00

Humus, quelites y champiñones salteados, almendras tostadas, queso de cabra y salsa macha.

Sugerencia de maridaje Cupreata Mochitlán de Guerrero + \$75.00

Martes de come todo.

Cecina de Res

\$80.00

Estilo marquesa, con queso fresco, aguacate, y nopalitos.

Sugerencia de maridaje Criollo de Estado de México + \$60.00

Martes de come todo.

MENÚ

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.



BEBIDAS

Agua de sabor 350 ml \$40.00

Naranjada 350 ml \$40.00

Mineral o natural.

Limonada 350 ml \$40.00

Mineral o natural.

Infusión en sobre Twings \$30.00

Menta, frutos rojos, naranja,
manzanilla, miel y vainilla.

Chai latte \$65.00

Té negro con especias y vainilla
+ leche cremada.

Mineral Pureza 355 ml \$45.00

Refresco en lata 355 ml \$40.00

Botella de agua 600 ml \$40.00

Tisana infusión frutal \$55.00

Pregunta por la tisana disponible.

Chocolate caliente \$65.00

Chocolate semi-amargo hecho con
cacao mexicano, con leche
cremada.

Matcha latte \$65.00

Té verde pulverizado con vainilla +
leche cremada.

CAFETERÍA

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.

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

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.

Conejo tonic \$70.00

Óleo de cítricos, agua tónica y
cold brew.

MENÚ



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.

Mezcal Spritz Anti Age \$180.00

Sirope de Jamaica y cardamomo, Mezcal Criollo del Estado de México, Limoncello y Proseco.

Mezcal Spritz Anti Flu \$180.00

Jugo de Naranja y guayaba, Limoncello, Mezcal Criollo del Estado de México y Proseco.

Mezcal Spritz Detox \$180.00

Limón, pepino, menta, Limoncello, Criollo del Estado de México y Proseco.

CERVEZAS

Carta Blanca (Caguamita)

\$57.00

Michelob Ultra

\$67.00

Corona

\$52.00

Stella Artois

\$67.00

Victoria

\$52.00

Tarro michelado

\$15.00

Pacifico

\$52.00

Tarro cubano

\$20.00

Negra Modelo

\$55.00

Tarro clamato

\$25.00

Modelo Especial

\$55.00

Clamato preparado

\$45.00

ESPIRAL, HIDALGO, 355 ML

American Pale Ale. 5.1% ALC. \$100.00

Doradado brillante, ligeramente turbia, notas cítricas y herbales.

Mexican Pilsner Lager. 5.1% ALC. \$100.00

Dorada, ligeramente maltosa con notas a maíz.

MENÚ



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.

Fan de su relación (Lichie clarificado) \$185.00

Clarificado de lichie, Mexicanito de Oaxaca, Hpnotiq y butterfly pea. 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.

¡Que agradable sujeto! \$185.00 (Pay de manzana)

Criollo del Estado de México, sirope de pay de manzana con canela, Apleton special y crumble.
Se sirve con 75 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

MENÚ



LOS FAVORITOS MEMEXOLOGÍA

Diablos señorita **\$180.00**
(Watermelon)

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 bright 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 **\$185.00**
(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.

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.

MENÚ



LOS CLÁSICOS

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.

Mezcal Long Island **\$210.00**

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 **\$210.00**

Criollo del Estado de México, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. Se sirve con 75 ml de alcohol.

Margarita de limón **\$210.00**

Tequila Migrante, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. 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.

Blody Mary Mezcal **\$210.00**

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



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, pimienta 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
----------	----------

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

Elena

RISTORANTE ITALIANO VINOS

ROSADO

BOTELLA
750 ML

Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico	\$700.00
México, Baja California, Fluxus Rosé, Grenache, Syrah	\$950.00
Francia, Meditarraneo, Favori, Mourvèdre	\$700.00
México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merot y Syra	\$600.00

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

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, Cesanese	\$700.00
Italia, Sargedna, Karana, Cantina Gallura	\$800.00
Italia, Taurasi, Terre di Valter, Aglianico	\$1050.00

Elena

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