



MENÚ



XAROMA





XAROMA

Desayunos

Hot Cakes

\$190

Con dulce de leche y cubos de mantequilla

Bowl de Fruta

\$130

Fruta de Temporada, Yogurt Griego, Granola, Miel de Colmena

Chilaquiles

Rojos y Verdes

\$180

Crema, Cebolla Morada, Frijoles Refritos, Queso Cotija

Omelettes

Tocino

\$190

Tocino de Puerco, Queso Monterrey, Acompañado de Frijoles Refritos

Mexicana

\$190

Chorizo, Frijol, Tocino, Cebolla y Chile Jalapeño

Extras

Huevo	\$ 35
Arrachera	\$ 150

Disponibles hasta las 12:00p.m.

Todos nuestros precios son en M.N. e Incluyen IVA



XAROMA

Entradas

Tacos Mar y Tierra

\$235

3 Tacos, Combinación de Chicarrón Prensado, Pulpo, Camarón y Queso Monterrey

Tabla de Quesos

\$699

Quesos de la Región, Ates, Nuez Garapiñada, Nuez Salada, Salami, Jamón Serrano, Pan Artesanal

Crema de Tomate a La Leña

\$180

Albahaca, Aceite de Olivo, Pan a la Leña

Postres

Tierra de Chocolate

\$160

Bizcocho de chocolate, Helado de Vainilla con Dulce de Leche, Nueces Garapiñadas y Canela

Todos nuestros precios son en M.N. e Incluyen IVA



XAROMA

Pizzas A la Leña

Peperoni

Queso Mozzarella

\$150

Jamón Serrano

Arúgula con Aceite de Trufa Negra,
Láminas de Queso Parmesano

\$225

Mexicana

Chorizo, Frijol, Tocino, Cebolla y
Chile Jalapeño

\$160

Mar y Tierra

Camarón, Pulpo y Chicharrón Prensado

\$225

Margarita

Mozarella Fresco, Tomate y Albahaca

\$180

Todos nuestros precios son en M.N. e Incluyen IVA



XAROMA

Bebidas

Coca Cola	\$ 55
Coca Cola Light	\$ 55
Coca Zero	\$ 55
Fresca	\$ 55
Sprite	\$ 55
Sidral Mundet	\$ 55
Agua Mineral Ciel	\$ 55
Topo Chico 750 Ml.	\$ 110
Limonada	\$ 55
Naranjada	\$ 55
Piñada	\$ 90
Clamato	\$ 65

Café

Americano	\$ 60
Capuccino	\$ 60
Latte	\$ 60
Chocolate	\$ 50
Espresso	\$ 50

Todos nuestros precios son en M.N. e Incluyen IVA



XAROMA

Lista de Vino



Blanc de Noir 2024

Malbec 100%

\$150 \$350

Xaroma Rosé 2024

Cabernet 100%

\$130 \$325

Xaroma Ensemble 2022

Cabernet 90%, Merlot 10%, 15 meses en barrica

\$150 \$380

Xaroma Ensemble 2023

Cabernet 70%, Mourvèdre 30%, 12 meses en barrica

\$150 \$380

Xaroma Ensemble 2023

Cabernet 60%, Petit Syrah 40%, 12 meses en barrica

\$160 \$450

Todos nuestros precios son en M.N. e Incluyen IVA



XAROMA

Lista de Vino

Tinto Reserva



<i>Reserva VTO 2020</i> Cabernet 100%, 18 meses en barrica	\$180	\$600
<i>Xaroma Reserva 2021</i> Cabernet 100%, 16 meses en barrica	\$150	\$380
<i>Reserva VTO 2021</i> Malbec 100%, 20 meses en barrica	\$170	\$550
<i>Xaroma Reserva 2022</i> Cabernet 100%, 18 meses en barrica	\$165	\$500
<i>Xaroma 2023 Nebbiolo</i> Nebbiolo 50%, Cabernet 50%, 12 meses en barrica	\$160	\$450
<i>Xaroma Reserva 2023</i> Cabernet 100%, 18 meses en barrica	\$160	\$450

Todos nuestros precios son en M.N. e Incluyen IVA



Degustaciones



Premium \$650

Xaroma Rosé 2024
Xaroma Ensemble 2022
Ensamble Cabernet Mourvedre 2023
Reserva Cabernet 2021
Xaroma Nebbiolo, Cabernet 2023
Reserva VTO Malbec 2021

Incluye Copa Grabada



Tintos \$400

Xaroma Ensemble 2022
Nebbiolo, Cabernet 2023
Reserva Cabernet 2021
Reserva VTO Malbec 2021



Tonos \$250

Rosé Cabernet 2024
Ensamble Cabernet Merlot 2022
Ensamble Cabernet Mourvedre 2023



Cata Vertical \$390

Cabernet
• 2018
• 2020
• 2021
• 2022



XAROMA

Degustaciones Especiales

Tonos y Quesos

\$ 450

*Ensamble Cabernet Mourverdre 2023
Xaroma Rosé Cabernet 2024
Xaroma Ensamble Cabernet / Merlot 2022*

Tintos y Quesos

\$600

*Xaroma Ensamble Cabernet / Merlot 2022
Xaroma Reserva cabernet 2021
Xaroma Nebbiolo 2023
Reserva VTO Malbec 2021*

Degustación Premium y Quesos

\$850

*Xaroma Rosé Cabernet 2024
Xaroma Ensamble Cabernet / Merlot 2022
Xaroma Ensamble Cabernet Mourverdre 2023
Xaroma Reserva Cabernet 2021
Xaroma Nebbiolo 2023
Reserva VTO Malbec 2021*

Incluye Copa Grabada

Todos nuestros precios son en M.N. e Incluyen IVA



Pinchos para Degustaciones

Pan de la Casa, Mermelada de Frutos
Rojos, Queso de la Región, Láminas
de Manzana, Miel y Romero

\$40 C/U

Pan Tomate, Queso Mozzarella Fresco,
Jamón Serrano y Arúgula

\$40 C/U

Pan de la Casa, Queso Mozzarella
Fresco, Jitomate Asado, Pesto y
Romero

\$40 C/U



XAROMA

Mixología con Vino

Rebujito

\$200

Cabernet Mourvèdre, Limón, Hierbabuena y Top
Sprite

Queen Charlotte

\$200

Cabernet Mourvèdre, Granadina, Top Fresca

Calimocho

\$200

Cabernet Mourvèdre, Top Coca-Cola

Pitillingorri

\$200

Cabernet Mourvèdre, Jugo de Naranja y
Jarabe Natural

LS

\$200

Rosé 2024, Mango, Piña, Limón y Jarabe
Natural

Sangría Clásica

\$200

Vino Tinto, Jarabe Natural y Agua Mineral