



MENÚ



XAROMA





XAROMA

Desayunos

Avocado Toast

\$200

Pan Artesanal, Huevo Estrellado, Cebolla Encurtida, Tomate Cherry, Elote Asado

Hot Cakes

\$190

De Elote, con Dulce de Leche

Bowl de Fruta

\$130

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

Birria de Res

\$320

Para Taquear con Cebolla y Cilantro

Huevo con Machaca

\$220

Machaca de Res, Salsa a la Mexicana, Frijoles Refritos

Huevos a la Cazuela

\$220

Chicharrón Norteño, Salsa Verde, Huevos Estrellados, Frijoles Refritos

Breakfast Sandwich

\$250

Huevo Revuelto, Tocino, Guacamole, Queso Americano, Papas Gajo

Chilaquiles

Rojos y Verdes \$180

Crema, Cebolla Morada, Frijoles Refritos, Queso Cotija

Omelettes

Del Mar \$230

Camarones En salsa Roja, Queso Monterrey y Aguacate

Tocino \$190

Tocino de Puerco, Queso Monterrey, Acompañado de Frijoles Refritos

Extras

Huevo \$ 35

Carnitas \$ 80

Arrachera \$150

Pollo \$ 80

Campestre \$180

Bañado en Salsa Pomodoro con Requesón, Acompañado de Frijoles Refritos

Disponibles hasta las 12:00p.m.

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



Entradas

Guacamole con Chicharrón Norteño \$180

Tiradito de Rib Eye \$399

200Gr. Rib Eye Sellado en Mesa, Ponzu con Echalote, Flakes de Chile Serrano, Eneldo, Ajonjolí Negro

Hummus de Betabel \$240

Se Acompaña con Pan Pita, Vegetales a las Brasas

Tacos Mar y Tierra \$235

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

Patatas Bravas \$199

Papas Confitadas, Alioli con Ajo, Paprika Ahumada

Tabla de Quesos \$699

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

Esquites al Poblano con Arrachera \$260

Elote Asado, Mayonesa Negra de Chile Poblano y Cenizas, Queso Cotija

Kebabs de Pollo a Las Brasas \$180

Ensalada, Pan Pita, Aderezo Griego





XAROMA

Para Continuar

Ensalada Veraniega

\$180

Mix de Lechugas, Mora Azul, Mango, Shallot, Nueces Garapiñadas, Vinagreta de Mostaza

Ensalada Wedge

\$180

Aderezo Mostaza, Queso Cotija, Tomate Cherry, Yema Curada

Crema de Tomate a La Leña

\$180

Albahaca, Aceite de Olivo, Pan a la Leña

Fuertes

Rib Eye 400 Gr.

\$800

Sobre una Costra de Queso, Frijoles y Ensalada de Arúgula

Arrachera 200 Gr.

\$380

Nopal Asado, Queso Monterrey, Aguacate, Patatas

Birria de Res

\$320

Para Taqu coast, Acompañada de Cebolla y Cilantro

Aguachile Negro

\$380

Camarones, Salsa de Tamarindo con Ceniza de Cebolla, Pepino Persa, Cebolla Morada y Aguacate

Ceviche de Atún

\$380

Mango, Pepino Persa, Tomate Cherry

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

Postres

Tierra de Chocolate \$160

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

Buñuelo con Café \$160

Tres Capas de Wonton Fritas con Azúcar Mascabada y Canela, Mousse de Café

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



Lista de Vino



Vino Espumoso 2023

Chardonnay 100%

\$600

Vino Espumoso Rosé 2024

Cabernet 100%, Pet Nat

\$550

Tonos Blanco 2023

Chenin Blanc 80%, Chardonnay 20%

\$130 \$325

Tonos Blanc de Noir

Blanco, Merlot 100%

\$145 \$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





Lista de Vino

Tinto Reserva



Reserva VTO 2020

Cabernet 100%, 18 meses en barrica

\$180 \$600

Xaroma Reserva 2021

Cabernet 100%, 16 meses en barrica

\$150 \$380

Reserva VTO 2021

Malbec 100%, 20 meses en barrica

\$170 \$550

Xaroma Reserva 2022

Cabernet 100%, 18 meses en barrica

\$165 \$500

Xaroma 2022 Nebbiolo

Nebbiolo 100%, 16 meses en barrica

\$180 \$600

Xaroma 2023 Nebbiolo

Nebbiolo 50%, Cabernet 50%, 12 meses en barrica

\$160 \$450

Xaroma Reserva 2023

Cabernet 100%, 18 meses en barrica

\$125 \$315

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





XAROMA

Degustaciones

Premium

\$650

Tonos Blanco 2023
Xaroma Rosé 2023
Xaroma Ensamble 2022
Reserva Cabernet 2021
Xaroma Nebbiolo, Cabernet
2023
Reserva VTO Malbec 2021

Incluye Copa Grabada



Tintos

\$400

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



Tonos

\$250

Tonos Blanco 2023
Xaroma Rosé 2023
Xaroma Ensamble 2022



Cata Vertical \$390

Cabernet

- 2018
- 2020
- 2021
- 2022



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



XAROMA

Degustaciones Especiales

Tonos y Quesos

\$450

*Blanc de Noir Malbec 2024
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

*Blanc de Noir Malbec 2024
Xaroma Rosé Cabernet 2024
Xaroma Ensamble Cabernet / Merlot 2022
Xaroma Reserva Cabernet 2021
Xaroma Nebbiolo 2023
Reserva VTO Malbec 2021*



Incluye Copa Grabada

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

Mixología con Vino

Rebujito

Cabernet Mourvèdre, Limón, Hierbabuena y Top Sprite

\$200

Queen Charlotte

Cabernet Mourvèdre, Granadina, Top Fresca

\$200

Calimocho

Cabernet Mourvèdre, Top Coca-Cola

\$200

Pitillingorri

Cabernet Mourvèdre, Jugó de Naranja y Jarabe Natural

\$200

LS

Chardonnay-Chenin Blanc, Mango, Piña, Limón y Jarabe Natural

\$200

Sangría Clásica

Vino Tinto, Jarabe Natural y Agua Mineral

\$200

