



# 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

# Entradas



XAROMA

## 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

## Ceviche de Atún

\$380

Mango, Pepino Persa, Tomate Cherry

## Aguachile negro

\$350

Camarones, salsa de tamarindo con ceniza de cebolla, pepino persa, cebolla morada y aguacate.

## Camarones a la diablo

\$350

Camarones salteados con mantequilla y chile morita y guajillo, acompañado de pure de camote dulce ahumado.

## Pescadillas 3pz

\$180

Filete de pescado con un mix de cebolla, ajo, cilantro, decorado con mayonesa y aguacate.

## Cóctel de camarón

\$300

Camarón cóctelero, con nuestra salsa especial de la casa, acompañado de aguacate y galletas.

# 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

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

# Café

<i>Americano</i>	\$ 60
<i>Capuccino</i>	\$ 60
<i>Latte</i>	\$ 60
<i>Chocolate</i>	\$ 50
<i>Espresso</i>	\$ 50

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



XAROMA

# Lista de Vino



<b><i>Tonos Blanco 2025</i></b> Chardonnay 60% Moscatel 40%	\$150	\$380
<b><i>Blanc de Noir 2024</i></b> Malbec 100%	\$150	\$400
<b><i>Xaroma Rosé 2024</i></b> Cabernet 100%	\$130	\$325
<b><i>Xaroma Ensemble 2022</i></b> Cabernet 90%, Merlot 10%, 15 meses en barrica	\$150	\$380
<b><i>Xaroma Ensemble 2023</i></b> Cabernet 70%, Mourvèdre 30%, 12 meses en barrica	\$150	\$380
<b><i>Xaroma Ensemble 2023</i></b> 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	\$480
<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	\$450
<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



XAROMA

# Degustaciones

## Premium \$650

Blanc de noir Malbec 2024  
Xaroma Rosé 2024  
Xaroma Ensamble 2022  
Ensamble Cabernet Mourvedre 2023  
Reserva Cabernet 2021  
Reserva VTO Malbec 2021

**Incluye Copa Grabada**

## Tintos \$400

Xaroma Ensamble 2022  
Ensamble Cabernet Mourvedre 2023  
Reserva Cabernet 2021  
Reserva VTO Malbec 2021

## Tonos \$250

Blanc de Noir Malbec 2024  
Rosé Cabernet 2024  
Ensamble Cabernet Merlot 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  
Ensamble Cabernet Mourvedre2023  
Reserva VTO Malbec 2021*

## Degustación Premium y Quesos

\$850

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

*Barra Libre de Mixología con  
Vino por dos horas*

**\$800**  
*por persona*

## *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, Jugo de Naranja y  
Jarabe Natural*

**\$200**

## *LS*

*Rosé 2024, Mango, Piña, Limón y Jarabe  
Natural*

**\$200**

## *Sangría Clásica*

*Vino Tinto, Jarabe Natural y Agua Mineral*

**\$200**

## *Glühwein (caliente o frío)*

*Vino Tinto, naranja, canela, clávo, anís*

**\$200**