

# 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

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <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><br>Chardonnay 60% Moscatel 40%                           | \$150 | \$380 |
| <b><i>Blanc de Noir 2024</i></b><br>Malbec 100%  | \$150 | \$400 |
| <b><i>Xaroma Rosé 2024</i></b><br>Cabernet 100%  | \$130 | \$325 |
| <b><i>Xaroma Ensemble 2022</i></b><br>Cabernet 90%, Merlot 10%, 15 meses en barrica      | \$150 | \$380 |
| <b><i>Xaroma Ensemble 2023</i></b><br>Cabernet 70%, Mourvèdre 30%, 12 meses en barrica   | \$150 | \$380 |
| <b><i>Xaroma Ensemble 2023</i></b><br>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><br>Cabernet 100%, 18 meses en barrica                  | \$180 | \$480 |
| <i>Xaroma Reserva 2021</i><br>Cabernet 100%, 16 meses en barrica               | \$150 | \$380 |
| <i>Reserva VTO 2021</i><br>Malbec 100%, 20 meses en barrica                    | \$170 | \$550 |
| <i>Xaroma Reserva 2022</i><br>Cabernet 100%, 18 meses en barrica               | \$165 | \$450 |
| <i>Xaroma 2023 Nebbiolo</i><br>Nebbiolo 50%, Cabernet 50%, 12 meses en barrica | \$160 | \$450 |
| <i>Xaroma Reserva 2023</i><br>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** **\$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*

**Glühwein (caliente o frío)** **\$200**  
*Vino Tinto, naranja, canela, clávo, anís*