



## ESENCIALES

<b>EMPANADA</b> Carne, Camarón o Queso con elote.	\$75	<b>CARPACCIO DE BETABEL</b> Betabel a la braza en fino corte con arúgula, aceite de ajonjolí y queso de cabra.	\$180
<b>TUÉTANOS</b> Cocinados a fuego lento de la parrilla, acompañado de cebolla y cilantro.	\$150	<b>CARPACCIO DE TERNERA</b> Finas láminas de ternera en costra de pimienta, arugula, queso parmesano y reducción de balsámico.	\$210
<b>PROVOLETA</b> Rodaja de queso provolone a la parrilla con jitomate asado, arúgula fresca y reducción de balsámico.	\$180	<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b> Láminas de salmón fresco, huevo tamizado, alcaparras, cebolla morada, un toque de limón y aceite de oliva.	\$220
<b>TABLA DE QUESOS CON JAMÓN SERRANO</b> Quesos artesanales de la región y jamón serrano acompañados de aceitunas y frutos.	\$320		

## SOPAS Y PASTAS

<b>JUGO DE CARNE</b>	\$95
<b>SOPA AZTECA</b>	\$95
<b>FIDEO SECO</b>	\$95
<b>SPAGUETTI AL BURRO</b>	\$140
<b>SPAGUETTI A LA BOLOÑESA</b>	\$220

## COSECHAS

<b>ENSALADA RÍO</b> Selección de lechugas, espinacas, frutos rojos, durazno, tomate cherry y queso de cabra.	\$140
<b>ENSALADA CAPRESE</b> Rebanadas de tomate, queso mozzarella fresco y reducción de albahaca con aceite de oliva.	\$160
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Receta tradicional a base de anchoas, aceite de oliva y queso parmesano.	\$160 + POLLO \$80

## PARRILLA

<b>COW BOY</b> 500 g	\$600	<b>ARRACHERA</b> 350 g	\$270
<b>RIB EYE</b> 350 g	\$350	<b>HAMBURGUESA</b> 200 g	\$220
<b>BIFE DE LOMO</b> 350 g	\$350	<b>VEGETALES</b> 300 g	\$180

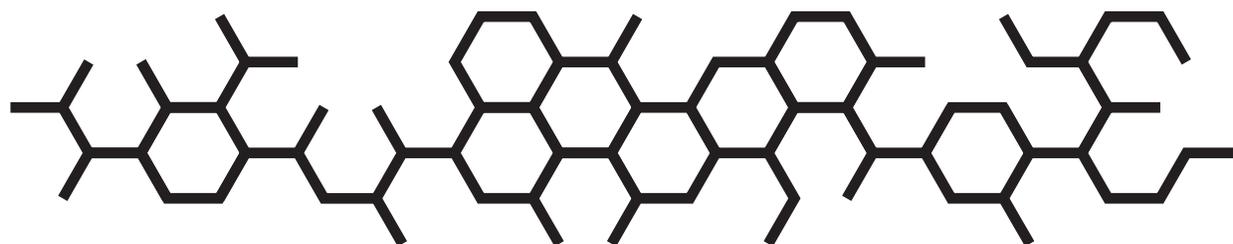
Una quarnición a elegir: Papas a la francesa, papas gajo, puré de papa, champiñones al ajillo, espinacas a la crema o ensalada mixta.

## SUGERENCIAS

<b>PULPO A LA GALLEGA</b> Tentáculos de pulpo fresco montados sobre una cama de papa panadera, pimentón, ajo, cebolla y aceite de oliva. 200 g	\$370	<b>FILETE CHEMITA</b> Medallón de res, sobre puré de papa rústico, cebollas a la francesa y champiñones salteados. 250 g	\$320
<b>SALMÓN A LA LIMA</b> A la parrilla, marinado con un toque de lima de la casa acompañado con vegetales salteados. 220 g	\$350	<b>MEDALLONES DE TERNERA</b> Jugoso filete de res, sobre vegetales a la parrilla. 250 g	\$310
<b>CHAMORRO EN ADOBO</b> Carne de cerdo envuelta en hoja de plátano, horneado, servido con guacamole y cebolla morada. 900 g	\$350	<b>MEDALLONES AL VINO TINTO</b> Jugoso filete de ternera en reducción de vino tinto, acompañado de vegetales a la parrilla. 250 g	\$310
		<b>SUPREMA DE POLLO</b> Selecta Pechuga a la parrilla, con un toque de finas hierbas, acompañada de espinacas a la crema. 250 g	\$280

## POSTRES

<b>STRUDEL DE MANZANA</b>	\$90	<b>FLAN NAPOLITANO</b>	\$90
<b>PASTEL DE ELOTE</b>	\$90	<b>HELADO ARTESANAL</b>	\$90





## BEBIDAS

CERVEZA NACIONAL (CORONA, VICTORIA, LEON, PACIFICO, CORONA LIGHT)	\$35	CARAJILLO	\$120
NEGRA MODELO	\$40	MARGARITA	\$110
MODELO ESPECIAL	\$40	SANGRIA	\$110
STELLA	\$60	CLERICOT	\$95
ULTRA	\$60	BLOODY MARY	\$95
CERVEZA ARTESANAL	\$70	MOJITO	\$95
VASO MICHELADA CLAMATO	+\$30	PIÑA COLADA	\$95
VASO MICHELADA	+\$20	MEDIAS DE SEDA	\$95
VASO CHELADA	+\$15	PALOMA	\$70
LIMONADA O NARANJADA	\$35	CAFÉ CON LICOR 1 OZ	\$80
REFRESCO	\$35	CAFE AMERICANO	\$40
AGUA PERRIER	\$60	EXPRESSO	\$45
AGUA EMBOTELLADA	\$25	EUROPEO	\$45
		CAPUCHINO	\$55
		LATTE	\$50



# CARTA DE VINOS



## BLANCOS

MÉXICO		<b>XANIC CHENIN COLOMBARD</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>2 V</b>	<b>750 ML</b> CHENIN BLANC, FRENCH COLOMBARD	<b>\$700</b>
		<b>INÉDITO BLANCO</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	<b>750 ML</b> CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	<b>\$700</b>
ALEMANIA		<b>OPPENHEIMER BLUE RHIN</b> RHIN	<b>750 ML</b> RIESLING	<b>\$345</b>
ARGENTINA		<b>NORTON TORRONTÉS</b> MENDOZA	<b>750 ML</b> TORRONTÉS	<b>\$550</b>
CHILE		<b>BICICLETA</b> MAIPO	<b>750 ML</b> CHARDONNAY	<b>\$500</b>
ESPAÑA		<b>DIAMANTE</b> RIOJA <b>PAZO DE SAN MAURO</b> RIAS BAIXAS	<b>750 ML</b> VIURA <b>750 ML</b> ALBARIÑO	<b>\$500</b> <b>\$700</b>
ESTADOS UNIDOS		<b>BERINGER MAIN &amp; VINE</b> NAPA, CALIFORNIA <b>BERINGER MAIN &amp; VINE</b> NAPA, CALIFORNIA	<b>750 ML</b> PINOT GRGIO <b>750 ML</b> CHARDONNAY	<b>\$450</b> <b>\$450</b>
FRANCIA		<b>LOUIS JADOT</b> BOURGOGNE	<b>750 ML</b> CHARDONNAY	<b>\$800</b>

## ROSADOS

MÉXICO		<b>BLANC DE ZINFANDEL</b> VALLE DE GUADALUPE <b>V MADERO</b> PARRAS, COAHUILA	<b>750 ML</b> ZINFANDEL <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON	<b>\$300</b> <b>\$650</b>
ESTADOS UNIDOS		<b>BERINGER WHITE ZINFANDEL</b> NAPA, CALIFORNIA	<b>750 ML</b> ZINFANDEL	<b>\$400</b>
FRANCIA		<b>ROSE DE ANJOU</b> ANJOU	<b>750 ML</b> CABERNET FRANC	<b>\$560</b>

## ESPUMOSOS

MÉXICO		<b>PETILLANT BRUT</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>PETILLANT FRUITE</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	<b>750 ML</b> SAINT EMILIO, CHENIN BLANC <b>750 ML</b> SAINT EMILIO, CHENIN BLANC, MACABEO	<b>\$350</b> <b>\$350</b>
FRANCIA		<b>MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL</b> EPERNAY <b>MÖET CHANDON NECTAR IMPERIAL</b> EPERNAY	<b>750 ML</b> CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER <b>750 ML</b> CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	<b>\$1600</b> <b>\$1800</b>
ITALIA		<b>ASTI ESPUMANTE RICADONNA</b> ASTI	<b>750 ML</b> MOSCATO	<b>\$400</b>

## POSTRE

MÉXICO		<b>COSECHA TARDÍA</b> PARRAS, COAHUILA	<b>750 ML</b> SEMILLON, GEWURZTRAMINER	<b>\$550</b>
--------	--	---	---	--------------

## TINTOS

MÉXICO		<b>INÉDITO TINTO ROBLE</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>SAN JUANITO</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>ATEMPO</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>4 REGIONES</b> AGUASCALIENTES, GUANAJUATO,	<b>750 ML</b> CARIÑENA, MERLOT, GRENACHE <b>750 ML</b> MALBEC <b>750 ML</b> TEMPRANILLO, SHIRAZ <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, QUERETARO, ZACATECAS MALBEC, TEMPRANILLO	<b>\$650</b> <b>\$700</b> <b>\$700</b> <b>\$600</b>
--------	--	---	--	--

## TINTOS

MÉXICO		<b>3 V</b> PARRAS, COAHUILA <b>CASA MADERO GRAN RESERVA SHIRAZ</b> PARRAS, COAHUILA <b>ANXELIN SHIRAZ</b> ENCINILLAS, CHIHUAHUA <b>MEGACERO</b> ENCINILLAS, CHIHUAHUA <b>RESERVA PRIVADA NEBBIOLO</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>BARBERA SANTO TOMÁS</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>CALIXA</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>2 KM</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>JARDÍN SECRETO</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>PALABRA</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>MIGUEL</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>RETORNO</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>FRIDA</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>SINFONIA DE TINTOS</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>MARIATINTO</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO <b>750 ML</b> SHIRAZ <b>750 ML</b> SHIRAZ <b>750 ML</b> MERLOT, SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON <b>750 ML</b> NEBBIOLO <b>750 ML</b> BARBERA <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, SYRAH <b>750 ML</b> TEMPRANILLO, GRENACHE <b>750 ML</b> TEMPRANILLO <b>750 ML</b> ZINFANDEL <b>750 ML</b> TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE <b>750 ML</b> GARNACHA <b>750 ML</b> NEBBIOLO, CABERNET SAUVIGNON <b>750 ML</b> ZINFANDEL, GRENACHE, CARIGNAN <b>750 ML</b> TEMPRANILLO, SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, CABERNET, PETIT SYRAH	<b>\$750</b> <b>\$1500</b> <b>\$700</b> <b>\$900</b> <b>\$500</b> <b>\$700</b> <b>\$750</b> <b>\$850</b> <b>\$850</b> <b>\$750</b> <b>\$1050</b> <b>\$900</b> <b>\$900</b> <b>\$1050</b> <b>\$1600</b> <b>\$1800</b> <b>\$2200</b> <b>\$2200</b>
ARGENTINA		<b>ALMA MORA</b> MENDOZA <b>TRUMPETER MALBEC</b> MENDOZA <b>LAS MORAS</b> MENDOZA <b>ALAMOS</b> MENDOZA <b>VALENTIN CABERNET</b> MENDOZA <b>NAVARRO CORREAS BLEND</b> MENDOZA <b>TRAPICHE BROQUEL</b> MENDOZA <b>CATENA MALBEC</b> MENDOZA <b>NORTON MALBEC GRAN RESERVA</b> MENDOZA <b>TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA</b> MENDOZA	<b>750 ML</b> MALBEC <b>750 ML</b> MALBEC <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ <b>750 ML</b> MALBEC <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, MALBEC <b>750 ML</b> BONARDA <b>750 ML</b> MALBEC <b>750 ML</b> MALBEC <b>750 ML</b> MALBEC	<b>\$400</b> <b>\$500</b> <b>\$550</b> <b>\$550</b> <b>\$650</b> <b>\$750</b> <b>\$700</b> <b>\$850</b> <b>\$900</b> <b>\$900</b>

# CARTA DE VINOS



## TINTOS

ARGENTINA		<b>LUIGI BOSCA</b> MENDOZA	<b>750 ML</b> MALBEC	<b>\$1150</b>
		<b>ACHAVAL FERRER</b> MENDOZA	<b>750 ML</b> MALBEC	<b>\$1650</b>
		<b>CATENA ZAPATA ANGELICA</b> MENDOZA	<b>750 ML</b> MALBEC	<b>\$2500</b>
CHILE		<b>RESERVADO CONCHA Y TORO</b> VALLE CENTRAL	<b>750 ML</b> MERLOT	<b>\$300</b>
		<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> CARMENERE	<b>\$350</b>
		<b>CONO SUR</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON	<b>\$400</b>
		<b>SANTA DIGNA</b> VALLE CENTRAL	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON	<b>\$550</b>
		<b>COUSIÑO MACUL MERLOT DON MATIAS</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> MERLOT	<b>\$600</b>
		<b>CASILLERO DEL DIABLO</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> MERLOT	<b>\$500</b>
		<b>ERRAZURIZ WINEMAKER SELECTION</b> ACONCAGUA	<b>750 ML</b> MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	<b>\$550</b>
		<b>CALITERRA RESERVA</b> COLCHAGUA	<b>750 ML</b> MERLOT	<b>\$600</b>
		<b>COUSIÑO MACUL CARMENERE</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> CARMENERE	<b>\$550</b>
		<b>MEDALLA REAL GRAN RESERVA</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON	<b>\$800</b>
		<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b> VALLE CENTRAL	<b>750 ML</b> CARMENERE	<b>\$900</b>
		<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b> VALLE CENTRAL	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON	<b>\$900</b>
		<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> CARMENERE	<b>\$1050</b>
		<b>ERRAZURIZ SINGLE VINEYARD</b> ACONCAGUA	<b>750 ML</b> CARMENERE	<b>\$1200</b>
		<b>FINIS TERRAE</b> VALLE DEL MAIPO	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	<b>\$1450</b>
ESPAÑA		<b>GRAN SANGRE DE TORO</b> CATALUNYA	<b>750 ML</b> GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH	<b>\$500</b>
		<b>CAMPO VIEJO</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>500</b>
		<b>PATERNINA AZUL</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$500</b>
		<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$500</b>
		<b>IZADI RESERVA</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$650</b>
		<b>CUNE RESERVA</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$800</b>
		<b>LUIS CAÑAS RESERVA</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO Y GRACIANO	<b>\$1050</b>
		<b>MARQUÉS DEL RISCAL</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO	<b>\$1150</b>
		<b>MUGA RESERVA</b> RIOJA	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO	<b>\$1200</b>
		<b>MONTECASTRILLO TORREMILANOS</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$400</b>
		<b>PROTOS ROBLE</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$700</b>
		<b>EMILIO MORO FINCA RESALSO</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$700</b>

## TINTOS

ESPAÑA		<b>PRUNO</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$800</b>
		<b>PESQUERA CRIANZA</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$1050</b>
		<b>MATARROMERA CRIANZA</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$1150</b>
		<b>PROTOS CRIANZA</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$1300</b>
		<b>ALION</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$5050</b>
		<b>VEGA SICILIA VALBUENA</b> RIBERA DEL DUERO	<b>750 ML</b> TEMPRANILLO	<b>\$6050</b>
ESTADOS UNIDOS		<b>BERINGER FOUNDERS STATE</b> NAPA, CALIFORNIA	<b>750 ML</b> MERLOT	<b>\$600</b>
		<b>BERINGER FOUNDERS STATE</b> NAPA, CALIFORNIA	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON	<b>\$600</b>
		<b>ROBERT MONDAVI MERITAGE</b> NAPA, CALIFORNIA	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	<b>\$700</b>
FRANCIA		<b>JP CHENET MERLOT</b> LANGUEDOC	<b>750 ML</b> MERLOT	<b>\$350</b>
		<b>ARROGANT FROG SYRAH</b> SUD DE FRANCE	<b>750 ML</b> SYRAH	<b>\$500</b>
		<b>PAUL MAS SYRAH</b> SUD DE FRANCE	<b>750 ML</b> SYRAH	<b>\$450</b>
		<b>PAUL MAS PINOT NOIR</b> SUD DE FRANCE	<b>750 ML</b> PINOT NOIR	<b>\$650</b>
		<b>CHATEAU BOURBON LA CHAPELLE</b> BURDEOS	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	<b>\$700</b>
		<b>CHATEAU PARENCHERE</b> BURDEOS	<b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	<b>\$800</b>
ITALIA		<b>CHIANTI CLASSICO RUFFINO</b> CHIANTI	<b>750 ML</b> SANGIOVESE	<b>\$550</b>
		<b>BANFI ROSSO DI MONTALCINO</b> MONTALCINO	<b>750 ML</b> SANGIOVESE	<b>\$800</b>
SUDÁFRICA		<b>TALL HORSE SHIRAZ</b> SUDAFRICA	<b>750 ML</b> SHIRAZ	<b>\$550</b>
		<b>TALL HORSE MERLOT</b> SUDAFRICA	<b>750 ML</b> MERLOT	<b>\$550</b>

## BOTELLAS DE 375 ML

ESPAÑA		<b>DIAMANTE BLANCO</b>	FRANCO ESPAÑOLA	VIURA	<b>\$375</b>
ARGENTINA		<b>ALAMOS MALBEC</b>	CATENA	MALBEC	<b>\$350</b>
ESPAÑA		<b>SANGRE DE TORO</b>	TORRES	GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH	<b>\$350</b>
		<b>CUNE CRIANZA</b>	CUNE	TEMPRANILLO	<b>\$350</b>
		<b>MATARROMERA</b>	MATARROMERA	TEMPRANILLO	<b>\$950</b>

## VINO POR COPEO

MÉXICO		<b>2V CASA MADERO</b>	CASA MADERO	CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	<b>\$150</b>
ARGENTINA		<b>NORTON TORRENTES</b>	NORTON	TORRONTÉS	<b>\$120</b>
MÉXICO		<b>3V CASA MADERO</b>	CASA MADERO	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO	<b>\$150</b>
ARGENTINA		<b>CATENA MALBEC</b>	CATENA	MALBEC	<b>\$170</b>
ESPAÑA		<b>PRUNO</b>	FINCA VILLACRECES	TEMPRANILLO	<b>\$170</b>



## WHISKY

---

BUCHANANS 18	\$ 390
MACALLAN 12 AÑOS	\$ 270
BUCHANANS MASTER	\$ 195
BUCHANANS 12	\$ 170
ETIQUETA NEGRA	\$ 175
ETIQUETA ROJA	\$ 90
CHIVAS 12	\$ 155
OLD PARR	\$ 145
JACK DANIELS	\$ 105
JB	\$ 80

## COGNAC

---

HENNESSY V.S.O.P	\$ 260
MARTELL V.S.O.P	\$ 205
MARTELL V.S	\$ 160
COURVOISIER V.S.O.P	\$ 245
COURVOISIER V.S	\$ 155

## BRANDY

---

TORRES XX	\$ 210
TORRES X	\$ 95
TORRES V	\$ 85
AZTECA DE ORO	\$ 80

## GINEBRA

HENDRICKS	\$ 160
BOMBAY	\$ 130
BEEFEATER	\$ 100
TANQUERAY	\$ 100

## VODKA

---

GREY GOOSE	\$ 160
STOLICHNAYA	\$ 95
ABSOLUT MANDARIN	\$ 85
ABSOLUT AZUL	\$ 85
SMIRNOFF	\$ 70

Copa 2 ONZAS



## RON

---

ZACAPA 23 AÑOS	\$ 210
HAVANA 7 AÑOS	\$ 90
APPLETON ESTATE	\$ 85
BACARDÍ BLANCO	\$ 80
BACARDÍ SOLERA	\$ 80
APPLETON SPECIAL	\$ 75
HAVANA 3 AÑOS	\$ 70
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 75
MATUSALEM PLATINO	\$ 70
APPLETON WHITE	\$ 70

## TEQUILAS

---

DON JULIO 70	\$ 165
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	\$ 160
HERRADURA ULTRA	\$ 155
MAESTRO TEQUILERO DOBEL	\$ 140
TRADICIONAL CRISTALINO	\$ 135
7 LEGUAS REPOSADO	\$ 120
1800 AÑEJO	\$ 120
HERRADURA REPOSADO	\$ 120
DON JULIO REPOSADO	\$ 120
DON JULIO BLANCO	\$ 100
TRADICIONAL	\$ 100
7 LEGUAS BLANCO	\$ 95
1800 REPOSADO	\$ 95
CENTENARIO REPOSADO	\$ 90
CENTENARIO PLATA	\$ 85

## MEZCALES

---

G. DIOS TOBALÁ	\$ 230
G. DIOS REPOSADO	\$ 140
400 CONEJOS	\$ 110
GUSANO ROJO	\$ 95
MEZCAL DE LA CASA	\$ 90

Copa 2 ONZAS

