



## VINO BLANCO

Chenin Colombard, Valle de Guadalupe, **Monte Xanic**.  
Maridaje con: 5x2 de cantina y Tostaditas de barra.

Chardonnay, Valle de Parras, **Casa Madero**.  
Maridaje con: Taco de Charal y Trucha de Zitácuaro en coco.

Chenin Blanc, Valle de Parras, **Casa Madero**.  
Maridaje con: Tostada de mi antojo.

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe, **Maria Tinto Blanco**.  
Maridaje con: Ceviche verde.

## VINO ROSADO

Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, **V, Casa Madero**.  
Maridaje con: Pavo en mole blanco y en temporada Chiles en Nogada.

## VINO TINTO

Nebbiolo, Valle L.A. Cetto. **L.A. Cetto**.  
Maridaje con: Tacos de Chamorro estilo Cotija.

Merlot, Valle de Parras, **Casa Madero**.  
Maridaje con: Rollos de jícama y jamaica.

Cabernet Sauvignon-Merlot-Tempranillo, Valle de Parras, **3V, Casa Madero**.  
Maridaje con: Corte de la casa Manchamanteles.

Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, **Casa Madero**.  
Maridaje con: Corte de la casa Mestizo.

Shiraz, Valle de Parras, **Casa Madero**.  
Maridaje con: Cordero en salsa de zapote.

Malbec, Valle de Parras, **Casa Madero**.  
Maridaje con: Duetto de chiles morelianos.

Syrah, Valle de Guadalupe, **Calixa, Monte Xanic**.  
Maridaje con: Atún a las brasas con xanducata de fiesta.

Cabernet Sauvignon-Syrah, Valle de Guadalupe, **Calixa, Monte Xanic**.  
Maridaje con: Enchiladas de jícama y Pollo Moreliano.

Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe, **Roganto**.  
Maridaje con: Tacos de Arrachera y del Tigre.

Tempranillo, Valle de Santo Tomás, **Santo Tomás**.  
Maridaje con: Aporreadillo.

Cabernet Sauvignon-Barbera-Nebbiolo, Valle de San Vicente, Valle de La Grulla y Valle de Guadalupe, **Grapho, Salto de Fe**.  
Maridaje con: Degustación de Quesos Michoacanos.

Cabernet Sauvignon-Barbera-Nebbiolo, Valle de San Vicente, Valle de La Grulla y Valle de Guadalupe, **Tono 8, Salto de Fe**.  
Maridaje con: Chile relleno de uchepo.

Tempranillo-Syrah-Merlot, Valle de Guadalupe, **Maria Tinto**.  
Maridaje con: Costillas de cerdo de la Piedad.

Malbec, Aguascalientes, **Tabla 1, Santa Elena**.  
Maridaje con: Tacos de chamorro estilo Cotija.

Grenache-Syrah-Carignane, Valle de Guadalupe, **Sang Blue, Maria Tinto**.  
Maridaje con: Tacos de arrachera El Tigre.





Merlot, Valle de Guadalupe, **Monte Xanic.**

Maridaje con: Cordero en atapakua de cacahuete y hierbabuena.

Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Grenache, Valle de Guadalupe, **Miguel, Adobe de Guadalupe.**

Maridaje con: Trucha de Zitácuaro con mole verde de quelites .

Merlot-Cabernet Sauvignon-Petit Syrah-Barbera-Zinfandel, Valle de Guadalupe, **Ensamble Colina, Paralelo.**

Maridaje con: Costilla de Cerdo de la Piedad.

Shiraz, Valle de Parras, **Casa Grande, Casa Madero.**

Maridaje con: Pollo Moreliano y Arrachera a las brasas Indecisa.

Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe, **Volcán Cellars.**

Maridaje con: Corte de la casa Manchamanteles.

Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Merlot, Valle de Guadalupe, **Mogor-Badan.**

Maridaje con: Enchiladas placeras.

Cabernet Sauvignon-Merlot-Nebbiolo-Petit Verdot-Petit Syrah, Valle de Guadalupe, **Ícaro, Sinergi.**

Maridaje con: New York.

Cabernet Sauvignon-Merlot-Petit Verdot, Valle de Guadalupe, **Gran Ricardo, Monte Xanic.**

Maridaje con: Corte de la casa Mestizo.

## VINO POSTRE

Semillon-Gewürtztraminer, Valle de Parras, **Cosecha Tardía, Casa Madero.**

Maridaje con: Strudel de Manzana, Tentación de chocolate o cajeta y Antojo del mercado de Pátzcuaro.



## AMIGOS DEL MUNDO BLANCOS, TINTOS Y CHAMPAGNES

### ESPAÑA

**Vino Blanco**, Albariño, D.O Rias Baixas, **Pazo das Bruxas.**

Maridaje con: Trucha de Zitácuaro al limón y Ceviche verde.

**Vino Tinto**, Tempranillo-Grenache Tinta-Mazuelo, Rioja, **Cune Crianza, C.V.N.E.**

Maridaje con: 5x2 de Cantina.

**Vino Tinto**, Tempranillo, Rivera del Duero, **Crianza Matarromera.**

Maridaje con: Cortes de la casa.

**Vino Tinto**, Cariñena-Granacha Tinta-Cabernet Sauvignon-Syrah, D.O.Q Priorat, Tarragona, **Camins del Priorat, Alvaro Palacios.**

Maridaje con: Cordero en salsa de zapote.

**Vino Tinto**, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon-Merlot, D.O Rivera del Duero, **Pago de Carraovejas Crianza.**

Maridaje con: Degustación de Quesos Michoacanos y Cortes de la casa.

### FRANCIA

**Vino Tinto**, Gamay, **Beaujolais Albert Bichot.**

Maridaje con: Ensaladas de temporada y Tostada de mi antojo.

### ARGENTINA

**Vino Tinto**, Malbec, Mendoza, **Reserva Terrazas De Los Andes.**

Maridaje con: Enchiladas de jícama y Tostaditas de barra.

### CHILE

**Vino Tinto**, Carmenere, Colchagua, **Los Vascos Gran Reserva, Domaines Baron de Rochield.**

Maridaje con: Atún a las brasas con xanducata de fiesta.

### CHAMPAGNE

Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Reims, **Brut Reserve, Taittinger.**

Maridaje recomendado para celebraciones con amigos o familia.



#PREFERIOLOCAL



COCINA MICHOACANA®

## CERVEZAS



Coronita (2) 210 ml.

Corona Light 355 ml.

Victoria (2) 210 ml.

Modelo Especial 355 ml.

Negra Modelo 355 ml.

Pacífico 355 ml.

Corona Cero 355 ml.

Corona Light (2) 355 ml.

Stella Artois 330 ml.

Michelada 355 ml.

Pídelo con la cerveza de tu elección: Coronita, Corona Light, Victoria, Modelo Especial, Negra Modelo, O' Douls s/ alcohol o Pacífico.

Chamoyada 355 ml.

Pídelo con la cerveza de tu elección: Coronita, Corona Light, Victoria, Modelo Especial, Negra Modelo, O' Douls s/ alcohol o Pacífico.

Fantasma 355 ml.

Pídelo con la cerveza de tu elección: Coronita, Corona Light, Victoria, Modelo Especial, Negra Modelo, O' Douls s/ alcohol o Pacífico.

## CERVEZA ARTESANAL



Cerveza La Brū

Fabricada en Morelia por el Maestro Cervecerero Jeffrey T. Shults

Ginger Ale 355 ml.

Este estilo proviene del periodo colonial Americano. Su elaboración emplea jengibre como insumo, dándole su característico aroma.

Copper Ale 355 ml.

Este estilo tiene sus orígenes en EE.UU. en el siglo XIX. Es de color cobrizo, con un sutil aroma floral y un acento acaramelado.

Imperial India Pale Ale (IIIPA) 355 ml.

Este estilo del periodo imperial Inglesa fue desarrollada para exportación de cerveza de las Islas Británicas a sus colonias en la India. Es color ámbar dorado, con un aroma inigualable.

Maíz Azul 355 ml.

Cerveza clara y ligera, elaborada con Maíz Azul orgánico y cebada, capturando así el sabor único de la milpa Michoacana.

Stout 355 ml.

Este estilo proviene de Londres cerca de 1720. Es de color negro azabache, con aromas y sabores como al café.

Cerveza Nacional Morelos

Maestro cervecero moreliano, Guillermo Fernández Duque.

Nación 355 ml.

Cerveza estilo German / Bohemia Pilsner, ligeramente herbal y picante, con amargor delicado.

Siervo 355 ml.

De estilo Belgian Witbier. Compuesta de trigo, malta, avena, cáscara de naranja y semilla de cilantro.

Fusil 355 ml.

De estilo American Pale Ale. De color ambar, compuesta de malta, ligeramente cítrica y amargor fácil al paladar.

## MEZCALES MICHOACANOS



DON MATEO

Maestro Mezcalero Emilio Vieyra

Productores de Pino Bonito, a 20 minutos del centro histórico de Morelia.

Variedades:

**Cupreata**

Tesoro de 5ta. generación de la Familia Vieyra, hasta hace poco de consumo familiar. Joven doble destilación, tiene notas frescas como el bosque de montaña donde nace este mezcal.

**Silvestre**

Homenaje al bisabuelo Don Mateo 1840, con magueyes que tardan por lo menos 12 años en madurar y que le dan a este mezcal notas herbales.

**Cenizo**

Este maguey originario del occidente de Michoacán es cocido con leña de encino, fermentado en tina de madera y destilado en alambique de cazo de cobre. Las notas frutales son únicas en este mezcal.

**Alto**

Elaborado de forma artesanal, sabor fino y delicado con notas de aroma a frescura de monte y hierbas del bosque.

**Reposado**

Increíblemente ligero.

**Pechuga**

Elaborado de magueyes variedad cupreata, con fórmula especial de pechuga en el destilador.

LOS DANZANTES (Oaxaca)

Elaborado de maguey espadín.



## SABOREADAS DE MEZCAL

Desabre la maravilla del mezcal, en pequeñas probadas y encuentra tu favorito acompañado de una cata de queso Cotija región de origen.

Saboreada de Mezcales Don Mateo por agave

Cupreata, Silvestre y Cenizo.

Saboreada Don Mateo por proceso

Joven, Reposado y De pechuga.

## LÍNEA LU



Sal de jamaica, jamaica caramelizada, mezcal Don Mateo (botella de 250 ml) y queso Cotija más otros productos que nos caracterizan. ¡Los puedes comprar y llevar para regalar, pregunta por ellos!



## APERITIVO

Campari

Cinzano rojo

Cinzano Seco

Fernet Vallet

## BRANDY

Azteca de Oro

Fundador

Gran Duque de Alba

Terry

Torres

## COGNAC

Courvoisier VSOP

Hennessy VSOP

Martell VSOP

## DIGESTIVO

Amaretto Disaronno

Anís Chinchón Dulce o Seco

Anís Cadenas

Baileys

Chartreuse amarillo

Chartreuse verde

Frangelico

Galliano

Grand Marnier

Licor Café Kahlúa

Licor 43

Melon Midori

Oporto Ferreira

Strega

Licor Vaccari Sambuca Negro

## GINEBRA

Beefeater

## RON

Aconte Añejo 3 años

Appleton

Blanco Appleton State

Bacardi Añejo

Bacardi Blanco

Bacardi Solera

Havana Club 7 años

Zacapa 23 años

## TEQUILA

Cazadores Reposado

1800 añejo

Centenario Añejo

Cuervo Tradicional

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

Don Julio 70 Añejo

Herradura Gran Imperio

Herradura Reposado

Herradura Reposado Blanco

Maestro tequilero

Sauza Hornitos

Reserva Familia Cuervo

## VODKA

Absolut Azul

Absolut Citron

Absolut Mandarin

Grey Goose

Stolichnaya

Wyborowa

## WHISKY

Buchanan's 12 años

Buchanan's 18 años

Chivas Regal

JW Etiqueta Negra

JW Etiqueta Roja

☛ Todas nuestras bebidas por copa son de 1.5 oz

