

SPECIALTY COCKTAILS

LOVE MARTINI

¡Le gustará desde el primer trago! Ron Malibu, licor de durazno, jugo de arándano y fresas frescas. \$95

BLACKBERRY SAGE LEMONADE

Una deliciosa y exclusiva limonada a base de zarzamoras y salvia. \$60

¡Pida al mesero que le agregue un poco de Bacardi Limón si quiere una bebida más fuerte! \$75

CHERRYLICIOUS LEMONADE

Coctel a base de vodka y jugo de arándano, con cerezas naturales, jugo de limón y un toque de sprite, para crear un inigualable sabor. \$80

LEMON BERRY MOJITO

Mezclamos el clásico Mojito con Bacardi Limón y Wildberry Purée para obtener una ligera y deliciosa mezcla de frutos y cítricos. \$75

MOJITO

Uno de los tesoros nacionales y refrescantes de Cuba, con la cantidad exacta de menta. \$70

YIN & YANG MARTINI

¡El equilibrio perfecto! Licor de chocolate blanco, vodka de vainilla y helado cubierto con hojuelas de chocolate. \$99

PEACH COSMO

¡Creamos un coctel ligero y refrescante! Vodka con licor de durazno y naranja, combinado con jugo de arándano y limón. \$80

M.P.'S GRAND SANGRIA

No podrá resistirse a nuestra mezcla perfecta de vino tinto, Vodka Absolut Mandrin, Grand Marnier y una mezcla de jugos frescos. \$95

SUNSHINE SANGRIA

Pruebe nuestra versión burbujeante y ligera de sangría blanca, una mezcla de Ron Malibú, Licor de frambuesa Chambord y vino blanco espumoso. \$115

MANGO MARGARITA

Tequila, Cointreau y Sweet & Sour combinados con los sabores tropicales del mango y la piña. \$90

CLAMATO MELTING POT

El tradicional clamato, con el toque secreto de la casa. \$60

BERRY MARTINI

Delicioso martini a base de vodka raspberry, jugo de limón fresco y pure de raspberry, con un toque de chile piquín en el contorno de la copa martinera. \$95

LYCHEE MARTINI

Déjese seducir por la combinación perfecta de Lychee y vodka. \$95

APPLE MARTINI

Para los amantes del Martini, la combinación ideal de vodka y licor de manzana. \$95

MANGO MARTEENIE

Mezcla tropical de vodka light y jugo de arándano, con una fusión de mango y fresa, perfecto para el verano. \$90

MANGOLICIOUS

Una deliciosa combinación de Vodka Absolut Mango, jugo de piña y jarabe de mango terminado con vino blanco espumoso. \$90

OTHER DRINKS

B Water Still \$50 | B Water Sparkling \$50

SMOOTHIES

BERRY

Helado mezclado con zarzamoras frescas con un toque de crema batida. \$60

STRAWBERRY BANANA

Un delicioso licuado de fresas y plátano. \$65

WHITE CHOCOBERRY

Una mezcla de helado, fresas, y granadina con nuestro propio chocolate blanco. Se adorna el borde del vaso con galleta Maria y una fresa fresca. \$65

BEER

IMPORTADA

Budweiser \$60 | Bud Light \$60 | Stella Artois \$60
Bocanegra Pilsner \$85 | Bocanegra Dunkel \$85

NACIONAL

Corona \$45 | Victoria \$45 | Pacífico \$45
Negra Modelo \$50 | Modelo Especial \$50
Corona Light \$45

WINE

| ESPUMOSO | 5 oz | 8 oz | Botella | MERLOT / TEMPRANILLO | 5 oz | 8 oz | Botella |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|----------------|
| Asti Martini, Moscato <i>Valle de Asti, Italia</i> | \$105 | \$145 | \$540 | Adobe, Uva Orgánica Merlot, "Reserva" <i>Valle de Colchagua, Chile</i> | | | \$440 |
| Freixenet Cordon Negro Cava, Brut <i>Sant Sadurní D'Anoia, España</i> | \$140 | \$180 | \$760 | Casa Madero, Merlot <i>Valle de Parras, México</i> | \$110 | \$150 | \$660 |
| BLANCO DULCE / ROSADO | 5 oz | 8 oz | Botella | Cune, Tempranillo, "Crianza" <i>La Rioja, España</i> | \$85 | \$125 | \$430 |
| Diamante Semi Dulce, Viura <i>La Rioja, España</i> | \$80 | \$120 | \$395 | Santo Tomás, Tempranillo <i>Valle de Santo Tomás, México</i> | | | \$610 |
| Beringer, White Zinfandel <i>California, USA</i> | \$80 | \$120 | \$405 | Don Luis Cetto, Merlot <i>Valle de Guadalupe, México</i> | | | \$390 |
| Rosé D'Anjou, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc <i>Valle de Loire, Francia</i> | | | \$520 | Torres Atrium, Merlot <i>Penedés, España</i> | | | \$510 |
| Casa Madero V, Cabernet <i>Valle de Parras, México</i> | \$120 | \$160 | \$490 | Matarromera, Tempranillo, "Crianza" <i>Ribera del Duero, España</i> | | | \$990 |
| CHARDONNAY | 5 oz | 8 oz | Botella | Mil Campos, Tempranillo <i>Ribera del Duero, España</i> | | | \$510 |
| Tuniche, Chardonnay <i>Cachapoal, Chile</i> | | | \$390 | Teofilo Reyes Tamiz, Tempranillo, "Joven" <i>Ribera del Duero, España</i> | | | \$690 |
| Casa Grande, Chardonnay <i>Valle de Parras, México</i> | | | \$760 | Quinta Monasterio, Sinfonia de Tintos <i>Valle de Guadalupe, México</i> | | | \$980 |
| Casa Madero, Chardonnay 375 mL <i>Valle de Parras, México</i> | | | \$310 | Cune, Tempranillo, "Crianza" 375 mL <i>La Rioja, España</i> | | | \$255 |
| Casa Madero 2V, Chardonnay y Chenin Blanc <i>Valle de Parras, México</i> | \$120 | \$160 | \$490 | Oinoz Crianza, Tempranillo <i>Ribera del Duero, España</i> | \$120 | \$160 | \$660 |
| Red Diamond, Chardonnay <i>Washington, USA</i> | | | \$490 | OTROS TINTOS | 5 oz | 8 oz | Botella |
| Nudo, Chardonnay <i>Valle de Rapel, Chile</i> | \$80 | \$120 | \$350 | Robert Mondavi, Pinot Noir, "Private Selection" <i>California, USA</i> | | | \$550 |
| OTROS BLANCOS | 5 oz | 8 oz | Botella | Michel Picard, Beaujolais-Villages <i>Beaujolais, Francia</i> | | | \$640 |
| Tuniche, Sauvignon Blanc <i>Cachapoal, Chile</i> | \$75 | \$115 | \$390 | Gnarly Head, Pinot Noir <i>California, USA</i> | | | \$760 |
| Casa Madero, Chenin Blanc <i>Valle de Parras, México</i> | \$100 | \$140 | \$490 | Tuniche, Carménère <i>Cachapoal, Chile</i> | \$80 | \$120 | \$400 |
| Bouza do Rei, Albariño <i>Rias Baixas, España</i> | | | \$550 | Santa Digna, Carménère <i>Valle Central, Chile</i> | \$120 | \$160 | \$400 |
| Aqua, Chenin Blanc <i>Valle de Guadalupe, México</i> | | | \$1080 | Yellow Tail, Shiraz <i>South Australia</i> | \$90 | \$130 | \$490 |
| Mariatinto, Sauvignon Blanc <i>Valle de Guadalupe, México</i> | | | \$670 | L.A. Cetto, Nebbiolo <i>Valle de Guadalupe, México</i> | \$90 | \$130 | \$440 |
| CABERNET / MALBEC | 5 oz | 8 oz | Botella | Adobe, Uva Orgánica Carménère, "Reserva" <i>Valle del Aconcagua, Chile</i> | | | \$440 |
| Graffigna, Cabernet <i>San Juan, Argentina</i> | \$95 | \$135 | \$480 | Koyle, Carménère, "Reserva" <i>Valle de Colchagua, Chile</i> | | | \$600 |
| Arrogant Frog, Cabernet Sauvignon y Merlot <i>Pézenas, Francia</i> | | | \$420 | Finca La Linda, Smart Blend <i>Mendoza, Argentina</i> | | | \$710 |
| Cousiño Macul, Cabernet, "Antiguas Reservas" <i>Valle del Maipo, Chile</i> | | | \$600 | Duette, Cabernet Sauvignon y Carménère <i>Valle de Maipo, Chile</i> | | | \$910 |
| Casa Madero, Cabernet 375 mL <i>Valle de Parras, México</i> | | | \$350 | Aeris, Cabernet y Tempranillo <i>Valle de Guadalupe, México</i> | | | \$880 |
| Casa Madero, Cabernet <i>Valle de Parras, México</i> | | | \$660 | Les Portes de Bordeaux, Merlot y Cabernet Franc <i>Bordeaux, Francia</i> | | | \$480 |
| Casa Madero 3V, Cabernet <i>Valle de Parras, México</i> | \$120 | \$160 | \$660 | Cuna de Tierra, Cabernet, Merlot, Syrah y Cabernet Franc <i>Guanajuato, México</i> | | | \$750 |
| Red Diamond, Cabernet <i>Washington, USA</i> | \$110 | \$150 | \$490 | Motto Gung Ho, Zinfandel, Petit Verdot y Petite Sirah <i>California, USA</i> | | | \$630 |
| Portillo, Cabernet <i>Mendoza, Argentina</i> | \$120 | \$160 | \$380 | Rimbombante, Cabernet, Merlot y Petite Sirah <i>Baja California, México</i> | | | \$820 |
| Graffigna, Malbec <i>San Juan, Argentina</i> | \$95 | \$135 | \$480 | Red Diamond, Shiraz <i>California, USA</i> | \$100 | \$140 | \$490 |
| Pasión 4, Malbec <i>Alto Valle de Uco, Argentina</i> | \$125 | \$165 | \$690 | Mariatinto, Tempranillo y Syrah <i>Valle de Guadalupe, México</i> | | | \$1150 |

RESERVA

Nuestra mejor selección de vinos.

Casa Grande, Shiraz, "Reserva Especial"
Valle de Parras, México
Botella \$1340

Moet & Chandon, "Nectar Imperial"
Champagne, Francia
Botella \$1680

Único Santo Tomás, Cabernet Sauvignon y Merlot
Valle de Santo Tomás, México
Botella \$1850

Moet & Chandon, "Rosé"
Champagne, Francia
Botella \$1920

Ignis, Shiraz, Cabernet Sauvignon y Merlot
Valle de Guadalupe, México
Botella \$1350

Terra, Montepulciano y Shiraz
Valle de Guadalupe, México
Botella \$2300

3-COURSE FLIGHTS

Tres copas de vino de 5 oz para mejorar tu experiencia.



México Flight \$330

Cheese & Salad | Casa Madero 2V, Chardonnay
Entrée | Casa Madero 3V, Cabernet Sauvignon
Chocolate | Casa Madero V, Cabernet Sauvignon

Classic Flight \$330

Cheese & Salad | Santa Digna, Carménère
Entrée | Oinoz Crianza, Tempranillo
Chocolate | Portillo, Cabernet Sauvignon



CASA MADERO
DESDE 1597



BODEGAS LA NEGRITA
DESDE 1946