SPECIALTY COCKTAILS

LOVE MARTINI
¡Le gustará desde el primer trago! Ron Malibu, licor de durazno, jugo de arándano y fresas frescas. $120

BLACKBERRY SAGE LEMONADE
Una deliciosa y exclusiva limonada a base de zarzamoras y salvia. $70
¡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. $100

LEMON BERRY MOJITO
Mezclamos el clásico Mojito con Bacardi Limón y Wildberry Purée para obtener una ligera y deliciosa mezcla de frutos y cítricos. $90

MOJITO
Uno de los tesoros nacionales y refrescantes de Cuba, con la cantidad exacta de menta. $90

YIN & YANG MARTINI
¡El equilibrio perfecto! Licor de chocolate blanco, vodka de vainilla y helado cubierto con hojuelas de chocolate. $120

PEACH COSMO
¡Creamos un coctel ligero y refrescante! Vodka con licor de durazno y naranja, combinado con jugo de arándano y limón. $99

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. $120

SUNSHINE SANGRIA
Pruebe nuestra versión burbujeante y ligera de sangría blanca, una mezcla de Ron Malibú, Licor de frambuesa Chambord y vino blanco espumoso. $135

MANGO MARGARITA
Tequila, Cointreau y Sweet & Sour combinados con los sabores tropicales del mango y la piña. $110

CLAMATO MELTING POT
El tradicional clamato, con el toque secreto de la casa. $80

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. $110

LYCHEE MARTINI
Déjese seducir por la combinación perfecta de Lychee y vodka. $120

APPLE MARTINI
Para los amantes del Martini, la combinación ideal de vodka y licor de manzana. $120

MANGO MARTINI
Mezcla tropical de vodka light y jugo de arándano, con una fusión de mango y fresa, perfecto para el verano. $110

MANGOLICIOUS
Una deliciosa combinación de Vodka Absolut Mango, jugo de piña y jarabe de mango terminado con vino blanco espumoso. $110

OTHER DRINKS

SMOOTHIES

BERRY
Helado mezclado con zarzamoras frescas con un toque de crema batida. $75

STRAWBERRY BANANA
Un delicioso licuado de fresas y platano. $75

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. $75

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

Precios incluyen I.V.A. y están expresados en pesos Mexicanos.
Todas las botellas de vino son de 750 ml. Todas las cervezas son de 355 ml.

WINE

ESPUMOSO	150 ml	250 ml	Botella
Asti Martini, Moscato *Valle de Asti, Italia*	$120	$190	$550
Freixenet Cordon Negro Cava, Brut *Sant Sadurní D'Anoia, España*			$820
Moet & Chandon, Brut 375 ml *Champagne, Francia*			$1000
Fragolino *Veneto, Italia*			$420

BLANCO DULCE / ROSADO	150 ml	250 ml	Botella
Diamante Semi Dulce, Viura *La Rioja, España*	$100	$150	$400
Beringer, White Zinfandel *California, USA*	$100	$150	$420
Rosé D'Anjou, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc *Valle de Loire, Francia*			$550
Casa Madero V, Cabernet *Valle de Parras, México*	$120	$200	$550
Rosea, Origo, Grenache *Valle de Guadalupe, México*			$680

CHARDONNAY	150 ml	250 ml	Botella
Tuniche, Chardonnay *Cachapoal, Chile*			$420
Casa Madero 2V, Chardonnay y Chenin Blanc *Valle de Parras, México*	$110	$180	$500
Nudo, Chardonnay *Valle de Rapel, Chile*			$420

OTROS BLANCOS	150 ml	250 ml	Botella
Tuniche, Sauvignon Blanc *Cachapoal, Chile*	$90	$150	$400
Aqua Origo, Chenin Blanc *Valle de Guadalupe, México*			$900
Casa Madero, Chenin Blanc *Valle de Parras, México*			$500

MERLOT / TEMPRANILLO	150 ml	250 ml	Botella
Adobe, Uva Orgánica Merlot, "Reserva" *Valle de Colchagua, Chile*			$550
Casa Madero, Merlot *Valle de Parras, México*	$150	$240	$700
Cune, Tempranillo, "Crianza" *La Rioja, España*	$110	$170	$480
Santo Tomás, Tempranillo *Valle de Santo Tomás, México*			$580
Don Luis Cetto, Merlot *Valle de Guadalupe, México*			$390
Torres Atrium, Merlot *Penedés, España*			$520

MERLOT / TEMPRANILLO	150 ml	250 ml	Botella
Matarromera, Tempranillo, "Crianza" *Ribera del Duero, España*			$1310
Marqués de Cáceres, Tempranillo *Rioja, España*			$560
Oinoz Crianza, Tempranillo *Ribera del Duero, España*	$120	$240	$680

CABERNET / MALBEC	150 ml	250 ml	Botella
Arrogant Frog, Cabernet Sauvignon y Merlot *Pézenas, Francia*			$440
Cousiño Macul, Cabernet, "Antiguas Reservas" *Valle del Maipo, Chile*	$120	$200	$580
Casa Madero 3V, Cabernet *Valle de Parras, México*	$120	$240	$680
Portillo, Merlot *Mendoza, Argentina*			$420
Pasión 4, Malbec *Alto Valle de Uco, Argentina*	$145	$240	$690

OTROS TINTOS	150 ml	250 ml	Botella
Robert Mondavi, Pinot Noir, "Private Selection" *California, USA*			$550
Tuniche, Carménère *Cachapoal, Chile*			$420
L.A. Cetto, Nebbiolo *Valle de Guadalupe, México*	$110	$180	$450
Adobe, Uva Orgánica Carménère, "Reserva" *Valle del Aconcagua, Chile*			$500
Santa Digna, Carménère *Valle de Central, Chile*	$110	$180	$480
Duette, Cabernet y Carménère *Valle de Maipo, Chile*			$900
Aeris, Origo, Cabernet y Tempranillo *Valle de Guadalupe, México*			$770
Mariatinto, Tempranillo y Syrah *Valle de Guadalupe, México*			$1150
Banrock Station, Shiraz *South Australia*			$480
Mundano, Syrah *Valle de Guadalupe, México*			$900
Monte Xanic, Cabernet, Merlot y Petit Verdot, "Gran Ricardo" *Valle de Guadalupe, México*			$2100
Prado Rey Crianza, Tinta Fina, Cabernet y Merlot 500 ml *Ribera del Duero, España*			$550
Nero D' Avola, Syrah, "Luma" *Sicilia, Italia*			$700
Quinta Monasterio, Sinfonia de Tintos, Zinfandel, Grenache y Carignan *Valle de Guadalupe, México*			$580

RESERVA
Nuestra mejor selección de vinos.

Casa Grande, Shiraz, "Reserva Especial"
Valle de Parras, México
Botella $1420

Único Santo Tomás, Cabernet Sauvignon y Merlot
Valle de Santo Tomás, México
Botella $1650

Moet & Chandon, "Brut"
Champagne, Francia
Botella $1620

Moet & Chandon, "Rosé"
Champagne, Francia
Botella $1650

Ignis, Origo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz
Valle de Guadalupe, México
Botella $1120

Terra, Origo, Nebbiolo, Sanguiovese y Brunelo
Valle de Guadalupe, México
Botella $1900

3-COURSE FLIGHTS
Tres copas de vino de 150 ml para mejorar tu experiencia.

México Flight $300
Cheese & Salad | Casa Madero 2V, Chardonnay
Entrée | Casa Madero 3V, Cabernet Sauvignon
Chocolate | Casa Madero V, Cabernet Sauvignon

Classic Flight $270
Cheese & Salad | Santa Digna, Carménère
Entrée | Oinoz Crianza, Tempranillo
Chocolate | Portillo, Cabernet Sauvignon

ORIGO MÉXICO

WATER