

## MIXOLOGIA

### FUEGO

**THE ALCHEMIST** \$270.00  
Mezcal Unión . mango . pepino . jengibre . fruta flameada

**CALIZ DE FUEGO** \$270.00  
Vodka Ketel One . Angostura bitters piña tatemada .  
infusión hecha en casa de especias . limón siciliano

### AIRE

**VOODOO** \$270.00  
Zacapa 23 años . agua de coco . licor de plátano . canela .  
leche evaporada . servido con nitrógeno líquido.

**BLACK MIST** \$270.00  
Tanqueray Ten . aperol . infusión de cítricos . carbón activo  
. agua mineral de manantial . nitrógeno líquido

### TIERRA

**ARADISE FOUND** \$270.00  
Mezcal Pierde Almas Espadin . albahaca . pepino .  
cardamomo . limón . curaçao

**BELLISIMO** \$270.00  
Tanqueray Ten . Charteusse verde . infusión  
de hoja santa y matcha . limón Siciliano

### AGUA

**SANTORINI SUNRISE** \$270.00  
Vodka Ciroc . higos del mediterráneo . miel  
del Monte Himeto en Atenas . Jugo de  
arándano

**SAINT TROPEZ BREEZEE** \$270.00  
Tanqueray Ten . Prosecco . St. Germain . Lemon  
grass . garnitura de cítricos deshidratados

### BEBIDAS DE LA FAMILIA

*Coca-Cola*

Refrescos

Coca-Cola Original  
Coca-Cola Sin Azúcar  
Coca-Cola Light  
Sprite  
Franta  
Mundet

# Menú



## TURKISH GIN BAR

Cócteles de ginebra infundados a través de un sistema de filtrado en frío, con productos botánicos y frutas naturales.

### **GALATA TOWER**

**\$270.00**

Tanqueray London Dry . pétalos de rosa . chambord . jamaica . toque de limón

### **KIZ KULESI**

**\$270.00**

Tanqueray flor de Sevilla infundado con mandarina . uvas rojas . blue berries . romero ahumado . bitters de cítricos

### **TAKSIM BOTANIC**

**\$270.00**

Tanqueray rangpur . kiwi . lemon grass . curaçao . bitters de flores

### **PAMUKKALE**

**\$320.00**

Tanqueray Ten infundado con albahaca . Vermouth . pepino . aceituna negra y verde . bitters de aceite de trufa

## MOCKTAILS IMPORTANTE

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

## CHAMPAGNE SELECTION

### CHAMPAGNE & SPARKLING

Servido en champagneras de cobre artesanales acompañado de frutas de temporada

#### **CAVA VILARNAU, DEMI - SEC 750 ml**

**\$1400.00**

**Spain**

Parellada . Macabeo . Xarel-lo

#### **CANTINE CAVICCHIOLI PROSECCO**

**\$1890.00**

**Italy**

Glera

#### **FANTINEL PROSECCO 750 ml**

**\$2660.00**

**Italy**

Glera



# Menú



<b>TAITTINGER BRUT RÉSERVE 750 ml</b>	<b>\$5,740.00</b>
France, Champagne 2012 Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	
<b>LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER 750 ml</b>	<b>\$3,000.00</b>
U.S.A . 2009 Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	
<b>DOM PÉRIGNON 750 ml</b>	<b>\$12,200.00</b>
France, Champagne . 2006 Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	
<b>MOËT NECTAR ROSE LUMINOUS 750 ml</b>	<b>\$4,500.00</b>
Champagne Chardonnay . Pinot Noir . Meunier	
<b>DOM PÉRIGNON BRUT 750 ml</b>	<b>\$10,165.00</b>
Champagne Chardonnay . Pinot Noir . Meunier	

## MAGNUM

<b>MOËT &amp; CHANDON NECTAR 1500ml</b>	<b>\$9,800.00</b>
France, Champagne Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT 1500ml</b>	<b>\$9,800.00</b>
France, Champagne Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE 1500ml</b>	<b>\$10,780.00</b>
France, Champagne Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ 1,500 ml</b>	<b>\$11,900.00</b>
France, Champagne Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT ROSÉ 1500ml</b>	<b>\$11,340.00</b>
France, Champagne Chardonnay . Pinot Noir . Pinot Meunier.	



# Menú



## PRINCIPAL

### ENTRADAS FRIAS

<b>OSTIONES ROYAL</b>	<b>\$525.00</b>
Limón Siciliano . salsa Tabasco . salsa negra	
<b>ANCHOAS ESPAÑOLAS</b>	<b>\$215.00</b>
Anchoas . aguacate . tomate deshidratado dulce . aceite de oliva	
<b>CARPACCIO DE RES USDA PRIME</b>	<b>\$425.00</b>
Trufa rallada . mezcla de hongos . aceite de trufa	
<b>ALASKAN KING CRAB</b>	<b>\$1315.00</b>
Aioli de limón . 450 g - para compartir -	
<b>CARPACCIO DE PESCADO</b>	<b>\$340.00</b>
Pesca del día . aceite de oliva . limón Siciliano	
<b>TZATZIKI TABOO</b>	<b>\$235.00</b>
Yogurt griego . pepino . hierbabuena . pan pita artesanal horneado a la leña	
<b>PIMIENTOS DEL PIQUILLO</b>	<b>\$160.00</b>
Rellenos con queso de cabra	
<b>SASHIMI DE TRUCHA SALMONADA</b>	<b>\$315.00</b>
Pepino . tomate . aceite de oliva	
<b>TÁRTARA DE ATÚN</b>	<b>\$410.00</b>
Aguacate . vinagreta de limón . arúgula	
<b>TÁRTARA DE FILETE USDA PRIME</b>	<b>\$395.00</b>
Preparada en la mesa.	
<b>SALPICÓN DE BOGAVANTE</b>	<b>\$470.00</b>
Ensalada de bogavante	
<b>HUMMUS</b>	<b>\$160.00</b>
Aceite de oliva . paprika . pan pita artesanal	
<b>TOSTADAS DE SALMÓN ORA KING</b>	<b>\$375.00</b>
Eneldo . cebolla morada . pepino catalogado como el salmón más fino del mundo con la más alta calificación Green Choice	



# Menú



**BURRATA ITALIANA** \$325.00  
Arúgula . tomates cherrys de colores . glasé de balsámico blanco

**QUESO FETA PICANTE** \$255.00  
Nueces . chile . paprika ahumada . pan pita artesanal horneado a la leña

**CEVICHE DE PESCADO** \$315.00  
Pesca del día . pimientos . chile . cilantro . limón

**YOGURT GRIEGO CON BERENJENAS** \$250.00  
Salsa pomodoro picante . berenjenas ahumadas . perejil . aceite de oliva.

## SOPAS

**SOPA DE LANGOSTA** \$305.00  
Sopa de Langosta.

**TESTI KEBABI DE MARISCOS** \$305.00  
Cazuela estilo turco cocida a las brasas . camarón . mejillón . calamar.

**CREMA DE HONGOS** \$235.00  
Hongos secos al sol . ajonjolí dulce . chía . aceite de trufa

**CREMA DE ESPÁRRAGOS** \$240.00  
Espárragos . queso feta

## ENTRADAS CALIENTE

**ALASKAN KING CRAB** \$1,420.00  
Al carbón . aioli de limón . aceite de oliva . 450 g - para compartir -

**BERENJENAS AL CARBÓN** \$250.00  
Tzatziki . hierbabuena

**PULPO COLOSAL** \$535.00  
A la leña . fava . cebolla caramelizada . aceite de oliva

**ALBÓNDIGAS GRIEGAS** \$260.00  
A la leña . de res . tzatziki



# Menú



## ENTRADAS CALIENTE

<b>CROQUETAS DE MARISCOS</b>	<b>\$290.00</b>
Tzatziki	
<b>MEJILLONES</b>	<b>\$370.00</b>
Al sartén . vino blanco . limón siciliano . perejil	
<b>CALAMARES</b>	<b>\$335.00</b>
A la parrilla . mayonesa negra	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>\$155.00</b>
Salsa de pimiento picante . aioli de ajo	
<b>CAMARÓN NIGERIANO U2</b>	<b>\$810.00</b>
A la leña . aceite de oliva . ajo . paprika	
<b>CAMARONES TIGRE U4 3 pzas</b>	<b>\$905.00</b>
Al sartén . quínoa roja . salsa agridulce con yogurt griego	
<b>QUESO FETA EN SALSA ARRABIATA</b>	<b>\$220.00</b>
Queso feta a la leña . salsa arrabiata . aceite de oliva	
<b>CALAMAR COLOSAL RELLENO</b>	<b>\$335.00</b>
A la leña . relleno de ricotta y portobello . coulis de tomate italiano	
<b>ENVOLTINI DE CAMEMBERT</b>	<b>\$335.00</b>
Pasta phillo . queso camembert . miel de abeja . arúgula . higo . durazno caramelizado al horno	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA DE BOGAVANTE</b>	<b>\$550.00</b>
Mix de lechugas . tomate cherry . chile fresno amarillo . manzana verde . cebolla morada . vinagreta de champaña	
<b>ENSALADA DE CALAMAR</b>	<b>\$375.00</b>
Tomates mediterráneos . calamar al grill . albahaca . vinagreta de jerez	
<b>ENSALADA TABOO</b>	<b>\$275.00</b>
Espinaca baby . pimiento rostizado . espárragos . mousse de queso feta . zanahoria baby al grill . ajonjolí . tostado . reducción de balsámico	



# Menú



**ENSALADA DE BETABELES ROSTIZADOS \$235.00**

Yogurt griego . nueces caramelizadas . arúgula silvestre

**ENSALADA TOSCANA \$325.00**

Lajas de grana padano . lechuga . tomate . pepino . aguacate . pimientos . gajos de naranja . col blanca y morada . cremoso de balsámico

**ENSALADA GRIEGA \$270.00**

Tomate . pepino . queso feta . aceituna kalamata . cebolla . aceite de oliva

## PESCADOS Y MARISCOS

**TACOS DE SALMÓN \$365.00**

Aioli de albahaca . cebolla . aguacate . tomate cherry

**PESCA DEL DÍA \$1095.00**

Pescado entero fresco . papas cambray . 800 g - para compartir -

**SALMÓN \$505.00**

A la leña . flambeado con anís Ouzo . 300 g

**ALASKAN KING CRAB CLUSTER JUMBO \$2950.00**

A la leña . aioli de limón . albahaca . producto gourmet exclusivo . certificado de sustentabilidad Friends of the Sea ASC  
1.2 kg - para compartir -

**FILETE DE BRANZINO \$715.00**

A la parrilla . aceite de oliva . perejil . 400 g

**CAMARONES DEL MEDITERRÁNEO \$1450.00**

A la leña . aceite de oliva . 3 pzas

**LANGOSTA MEDITERRÁNEA \$1705.00**

A la leña . limón siciliano . mantequilla de ajo . 800 g - para compartir -

**PESCADO A LA SAL \$1190.00**

Pescado entero Branzino . horneado con costra de sal de mar . flambeado en la mesa 1 kg - para compartir -

**ATÚN ALETA AZUL \$655.00**

Al sartén . berenjena ahumada a la leña . ejotes . tomate horneado . 300 g

**TACOS DE FILETE \$440.00**

Aioli de serrano . cebolla cambray rostizada . aguacate



# Menú



<b>CARABINEROS DEL MEDITERRÁNEO 4 pzas</b>	<b>\$1,570.00</b>
Al carbón . chile fresno rostizado . aceite de oliva . licor de jerez	
<b>PULPO COLOSAL SECADO AL SOL</b>	<b>\$620.00</b>
A las brasas . puré de chícharos . pimienta morrón . aceite de oliva . 300g	
<b>DEGUSTACIÓN DE MARISCOS</b>	<b>\$1420.00</b>
Pulpo colosal . Ostras royal . Camarones del Mediterráneo . Alaskan King Crab - para compartir -	
<b>TACOS DE PULPO A LA LEÑA</b>	<b>\$305.00</b>
Tzatziki . hummus . pimientos . pepino . chile serrano	
<b>MAR Y TIERRA</b>	<b>\$1665.00</b>
Lomo USDA prime 350 g y cola de langosta ó camarón nigeriano . 300 g	
<b>TURBOT</b>	<b>\$935.00</b>
A la provenzal . papa confitada . ajo rostizado . aceite de oliva . 450 g	

## PASTAS Y RISOTTOS

<b>CAPELLINI CON ALMEJAS</b>	<b>\$335.00</b>
Salsa blanca . vino blanco . albahaca . parmesano	
<b>RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA</b>	<b>\$430.00</b>
Relleno de ricotta y espinaca . salsa de queso grana padano	
<b>SPAGHETTI CON MARISCOS</b>	<b>\$535.00</b>
Salsa roja picante . queso parmesano . almejas . calamar . camarón . mejillón	
<b>SPAGHETTI CON ANCHOAS Y QUESO RICOTTA</b>	<b>\$375.00</b>
Crema de queso ricotta . anchoas . limón de Amalfi	
<b>RISOTTO VEGANO</b>	<b>\$335.00</b>
Vegetales orgánicos . trufa negra . queso tofu	
<b>LINGUINI CON LANGOSTA MEDITERRÁNEA</b>	<b>\$1,760.00</b>
Salsa de tomate . albahaca . licor de Ouzo 800 g - para compartir -	
<b>RISOTTO NEGRO CON CALAMAR COLOSAL</b>	<b>\$515.00</b>
Calamar colosal . pimienta italiana . tinta de calamar . vino blanco	
<b>RISOTTO DE BOGAVANTE</b>	<b>\$665.00</b>
Arroz carnaroli . queso grana padano . limón . espárragos	





# Menú



**PAELLA ESPAÑOLA** **\$1,095.00**

Calamar . pulpo . almejas blancas . camarones . chorizo español .  
salchicha . pimientos del piquillo - para compartir -

**PAPPARDELLE VEGANO** **\$350.00**

Vegetales orgánicos . crema vegana . queso tofu

**RIGATONI ALLA VODKA** **\$305.00**

Salsa pomodoro picante . vodka . crema . queso grana padano .  
albahaca

## CARNES

**Acompañadas de papas cambray horneadas a las hierbas finas y ajo rostizado**

**CARNES DEL CAMPO**

A la leña

**RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 450 g** **\$750.00**

**POLLITO DE LECHE 500 g** **\$430.00**

**USDA PRIME**

Alimentada de granos por 120 días . libre de hormonas . textura suave y  
alta calidad

**RIB EYE 400 g** **\$875.00**

**NEW YORK 400 g** **\$875.00**

**TENDERLOIN 350 g** **\$875.00**

**KOBE BEEF**

Carne certificada de Japón . 100% Tajima Beef . cotizada como la mejor  
carne del mundo . sabor refinado . textura delicada . el certificado se  
entrega en su mesa

**NEW YORK 200 g** **\$4200.00**

**RIB EYE 200 g** **\$4200.00**



# Menú



## HAMBURGUESAS

<b>ATHE FCK KOBE BURGUER</b>	<b>\$890.00</b>
Hamburguesa doble . queso americano curado . arúgula . tomate . cebolla . pan brioche . 350 g	
<b>HAMBURGUESA VEGANA</b>	<b>\$325.00</b>
Portobello . pimientos dulces . aderezo de tofu . pan con pepita . levadura natural	
<b>HAMBURGUESA DE CORDERO</b>	<b>\$430.00</b>
Cordero de Nueva Zelanda . yogurt griego . hummus	
<b>HAMBURGUESA DE RES</b>	<b>\$410.00</b>
USDA prime . queso Gruyère . aioli de serrano	
<b>DEGUSTACIÓN DE MINI HAMBURGUESAS</b>	<b>\$420.00</b>
De res . de cordero . Vegana	

## SIDES

<b>ESPÁRRAGOS GIGANTES ORGÁNICOS</b>	<b>\$230.00</b>
A la leña . aceite de oliva	
<b>PURÉ DE PAPA CASERO</b>	<b>\$170.00</b>
Mantequilla . pimienta	
<b>PAPAS CAMBRAY A LAS FINAS HIERBAS</b>	<b>\$160.00</b>
Aceite de oliva . sal maldón	
<b>VEGETALES ORGÁNICOS</b>	<b>\$230.00</b>
A la leña . aceite de oliva	
<b>HONGOS AL SARTÉN</b>	<b>\$210.00</b>
Champiñones . vino blanco . chile guindilla . aceite de oliva	
<b>COLIFLOR ROSTIZADA</b>	<b>\$290.00</b>
Gratinada con salsa de queso	
<b>BERENJENAS AL CARBÓN</b>	<b>\$250.00</b>
Tzatziki . hierbabuena	
<b>CAMOTE ROSTIZADO</b>	<b>\$165.00</b>
Canela . cardamomo . miel Griega del monte Himeto	



# Menú



## SET DE MESA

Pan pita artesanal horneado a la leña . aceitunas kalamata . pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra . dip de alcachofas . tomates deshidratados al pesto

## MAKIS ROLLS

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>TEMPURA PRAWN</b>  | <b>\$345.00</b> |
| Camarón tempura . masago . pepino . anguila . aguacate . salsa de tamarindo picante   |                 |
| <b>SPIDER ROLL</b>  | <b>\$295.00</b> |
| Jaiba desnuda empanizada . aguacate . wafu picante . alga . wafu yuzu . brotes de cilantro  |                 |
| <b>SPICY YELLOWTAIL</b>   | <b>\$335.00</b> |
| Tártara de hamachi con tenkasu . pepino . hamachi fresco marinado con soya . guindilla . mayonesa de yuzu . microgreens                   |                 |
| <b>SPICY TUNA ROLL</b>  | <b>\$325.00</b> |
| Atún fresco . aguacate . pepino . mayonesa picante . ajonjolí mixto . jalapeño . trocitos de tortilla crujiente . tobiko . salsa sriracha |                 |
| <b>SALMON TWO WAYS</b>  | <b>\$295.00</b> |
| Salmón rostizado . pepino . wafu picante . salmón fresco . aguacate . salsa sriracha . salsa de tamarindo . tobiko                        |                 |
| <b>CALIFORNIA CRAB ROLL</b>   | <b>\$335.00</b> |
| Alaskan King Crab . pepino . aguacate . ensalada de cangrejo y tobiko . ajonjolí mixto . wafu picante                                     |                 |
| <b>ANGUILA ROLL</b>   | <b>\$345.00</b> |
| Tempura de anguila . espárrago . atún Bluefin . salsa dulce picante   |                 |



# Menú



## POSTRES

<b>PLATO DE FRUTAS FRESCAS</b>	<b>\$260.00</b>
<b>CHEESECAKE ITALIANO</b> Queso mascarpone . ricotta . miel griega . higos frescos . nuez	<b>\$350.00</b>
<b>CHOCOLATE CAKE BLACK &amp; WHITE</b> Frutos rojos . chocolate Valrhona blanco y negro	<b>\$370.00</b>
<b>BANANA BREAD TIRAMISÚ</b> Crema de plátano . queso mascarpone . café . chocolate amargo	<b>\$270.00</b>
<b>TARTA CASERA DE MANZANAS</b> Al sartén . salsa de caramelo . helado de vainilla . almendras	<b>\$240.00</b>
<b>SOUFFLÉ DE CHOCOLATE VALRHONA</b> Elaboración artesanal en el momento 25 minutos	<b>\$250.00</b>
<b>PASTEL ITALIANO FIORENTINA DE LIMÓN</b> Crema de limón siciliano . albahaca . zarzamoras elaborado con aceite de oliva	<b>\$275.00</b>
<b>CHEESECAKE DE RICOTTA Y NARANJA</b> Naranjas orgánicas caramelizadas	<b>\$240.00</b>
<b>DEGUSTACIÓN DE CANNOLIS ITALIANOS</b> Nutella . ricotta . café . trozos de avellana	<b>\$220.00</b>
<b>PASTEL DE ZANAHORIAS CON YOGURT GRIEGO</b> Libre de azúcar . libre de gluten . nuez pecana . bajo en carbohidratos y orgánico	<b>\$330.00</b>
<b>YOGURT GRIEGO</b> Miel del Monte Himeto en Atenas . nuez	<b>\$250.00</b>
<b>CREMA CATALANA</b> Vainilla . cobertura de caramelo	<b>\$225.00</b>
<b>TARTA DE PLÁTANO CASERA</b> Crema de banana . plátano caramelizado . domo de caramelo	<b>\$275.00</b>
<b>DEGUSTACIÓN DE PALETAS CON MERENGUE ITALIANO</b> Chocolate . vainilla . avellana	<b>\$240.00</b>



# Menú



<b>HELADOS</b> Vainilla . chocolate . café . Ferrero Rocher	<b>\$170.00</b>
<b>SORBETES</b> Limón . frutos rojos . mandarina . manzana verde	<b>\$170.00</b>
<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES TABOO</b> Cheesecake italiano de mascarpone Banana bread tiramisú Pastel fiorentina de limón Pastel de zanahorias con yogurt griego – para compartir –	<b>\$465.00</b>

## SHISHA EXPERIENCE

Relájese y disfrute de una experiencia de shisha. Elija entre las mezclas especiales de Mazaya Tobacco y observe nuestro ritual de preparación.

Las shishas están disponibles en una variedad de sabores auténticos y puros.

**EL KIT INCLUYE : CARGA DE TABACO CON CARBÓN Y 3 BOQUILLAS**  
Las hookahs son Khalil Maamoon, hechas a mano en Egipto.

<b>SHISHA PREMIUM</b> <b>PITAYA MIX</b> Menta-Sandía . blueberry . Mezcal en agua . lemongrass . albahaca	<b>\$1,250.00</b>
---	-------------------

<b>ORANGE BLOSSOM</b> Menta-sandía . cereza . Gin en agua con pepino . naranja sevilla	
---	--

<b>RECARGA DE SHISHA</b> Recarga de shisha	<b>\$950.00</b>
---	-----------------

<b>SHISHA CLÁSICA</b> Blueberry Menta Sandía Uva-mora Durazno Cereza Doble manzana	<b>\$950.00</b>
---	-----------------



# Menú



**SHISHA PREMIUM** \$1250.00

**PITAYA MIX**

Menta-Sandía . blueberry . Mezcal en agua . lemongrass . albahaca

**ORANGE BLOSSOM**

Menta-sandía . cereza .Gin en agua con pepino . naranja sevilla

**SHISHA EXCLUSIVA** \$1650.00

**PIÑA TROPICAL**

Durazno-Doble Manzana . Cognac en agua piña . durazno

**SELVA NEGRA**

Cereza . uva con mora . sandía . Chambord en agua con vainilla . canela

**SHISHA CLÁSICA** \$950.00

**Blueberry**

**Menta**

**Sandía**

**Uva-mora**

**Durazno**

**Cereza**

**Doble manzana**

## PUROS

**HOYO DE MONTERREY EPICURE NO. 2** \$527.00

CEPO 50 (19.84 mm) . Longitud (124 mm) Sabor Suave

**MONTECRISTO NO. 2** \$693.00

CEPO 52 (20.64 mm) Longitud (156 mm) Sabor Medio a Fuerte

**PARTAGAS SERIE D NO. 4** \$527.00

CEPO 50 (19.84 mm) Longitud (124 mm) Sabor Fuerte

**ROMEO Y JULIETA / CORONITAS EN CEDRO** \$215.00

CEPO 40 (15.88 mm) Longitud (129 mm) Sabor Medio

**ROMEO Y JULIETA NO. 2** \$276.00

CEPO 40 (16.67 mm) Longitud (129 mm) Sabor Medio



# Menú



**COHIBA PANETELAS** **\$470.00**

CEPO 26 (10.32 mm) Longitud (115 mm) Sabor Medio a Fuerte

**COHIBA SIGLO I** **\$450.00 MXN**

CEPO 40 (15.88 mm) Longitud (102 mm) Sabor Medio

**COHIBA SIGLO II** **\$640.00**

CEPO 42 (19.84 mm) Longitud (124 mm) Sabor Medio a Fuerte

## VINOS

### VINO ESPUMOSO

#### POR COPA / BY THE GLASS

RIVA PROVENCE ROSE BRUT	PROVANCE	SYRAH	\$220
CANTINE CAVICCHIOLI PROSECCO	VENETO	GLERA	\$190
CHATEAU DE TARGE SAUMUR BRUT	SAUMUR,VALLE DE LOIRE	SAUMUR,VALLE DE LOIRE	\$400

### VINO ROSADO

SOLAR FORTUN VIÑA EN ROSA	VALLE DE GUADALUPE	MOURVEDRE	\$225
CASA MADERO V	VALLE DE PARRAS	CABERNET SAUVIGNON	\$200
BERINGER WHITE ZINFANDEL	CALIFORNIA	ZINFANDEL	\$170



# Menú



## VINO BLANCO

### POR COPA / BY THE GLASS

CIRCUS BY ESCORIHUELA GASCON	MENDOZA	SAUVIGNON BLANC	\$235
PASO PONDAL LEIRA	RIAS BAXIAS	ALBARIÑO	\$230
GRAVE SASS TER, VINI LA DELIZZIA	FRIULI VENEZIA	PINOT GRIGIO	\$185
FRICCO BIANCO	VENETO	FRIULANO, CHARDONNAY	\$235
INDIGO EYE	CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$190
CAVA MACIEL VENUS	VALLE DE GUADALUPE	CHARDONNAY	\$245

## VINO TINTO

POR UNA CABEZA	MENDOZA	TEMPRANILLO	\$215
CIRCUS BY ESCORIHUELA GASCON	MENDOZA	MALBEC	\$225
INDIGO EYE PINOT	CALIFORNIA	PINOT NOIR	\$190
FRICCO ROSSO SCARPETTA	TUSCANY	SANGIOVESE, CANIAOLO	\$235
SOLAR FORTUN BAYA BAYA	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET , PETITE VERDOT	\$235
VILLA GORMAZ CATANIA CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$240
TERRAZAS RESERVA	MENDOZA	CABERNET SAUVIGNON	\$240





# Menú



## VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

### ITALIA

0304 CANTINE CAVICCHIOLI PROSECCO VENETO GLERA \$800

### FRANCIA

0302 RIVA PROVENCE ROSE BRUT PROVANCE SYRAH \$950

0394 CHATEAU DE TARGET SAUMUR BRUT SAUMUR, VALLE DE LOIRE PINOT NOIR, CABERNET FRANC \$1,750

0296 MOET IMPERIAL BRUT 200ML CHAMPAGNE CHARDONNAY,PINOT NOIR \$950

0297 MOET BRUT IMPERIAL 375ML CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$1,700

0297 MOET BRUT IMPERIAL CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$2,800

0299 TAITTINGER BRUT RESERVE CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$2,800

0078 MOET NECTAR IMPERIAL CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$2,900

0301 MOET NECTAR ROSE IMPERIAL CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$3,300

0079 VEUVE, CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$2,900

0300 MOET BRUT IMPERIAL ROSÉ CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$3,400

0303 MOET ICE IMPERIAL CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$3,700

0080 MOET ICE IMPERIAL, ROSÉ CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$3,900

0081 DOM PÉRIGNON CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$10,000

0089 DOM PÉRIGNON ROSÉ CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$14,200

0397 LOUIS ROEDERER, CRISTAL CHAMPAGNE CHARDONNAY - P.NOIR - PMEUNIER \$13,800



# Menú



## FRIZZANTE SEMI DULCE

---

### ITALIA

0403	GATTI BRACHETTO	PIEMONTE	BRACHETTO	\$1,300
0027	GATTI MOSCATO D'ASTI	PIEMONTE	MOSCATO	\$1,400

## VINO ROSADO / ROSE WINE

---

0011	BERINGER WHITE ZINFANDEL	CALIFORNIA, E.U.	ZINFANDEL	\$800
0319	CASA MADERO V	VALLE DE PARRAS	CABERNET SAUVIGNON	\$890
0104	SOLAR FORTUN VIÑA EN ROSA	VALLE DE GUADALUPE	MOURVEDRE	\$1,120
0034	ROSATO MONTEFIORI SANGIOVESE	VALLE DE GUADALUPE	SANGIOVESE	\$1,350
0116	CORONA DEL VALLE ROSE GRANACHE	VALLE DE GUADALUPE	GRENACHE	\$1,450
0443	RUBIO HERENCIA ROSE SANGIOVESE MNTEPULC	VALLE DE GUADALUPE	SANGIOVESE,	\$1,400
0444	KRUGER ROSADO	VALLE DE GUADALUPE	GRENACHE	\$1,600
0405	PIERPAOLO PECORARI ROSALBA	VENETO, ITALIA	PINOT NOIR, REFOSCO	\$1,250
0320	LE POUSSIN BY WHISPERING ANGEL	LANGUEDOC, FRANCIA	SYRAH, CINSAULT, GRENACHE, MOURVEDRE	\$990
0037	DOMAINE OTT "BY OTT"	PROVENCE, FRANCIA	SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN	\$1,500
0041	MIRAVAL	PROVENCE, FRANCIA	MOUVEDRE, SYRAH	\$2,000
0002	WHISPERING ANGEL CHATEAU D' ESCLANS	PROVENCE, FRANCIA	MOURVEDRE GRENACHE, SYRAH	\$2,100



# Menú



## VINO BLANCO / WHITE WINE

### MEXICO

0278	CASA MADERO 2V	VALLE DE PARRAS	CHARDONNAY, CHENIN BLANC	\$820
0284	LA SANTISIMA TRINIDAD ENSAMBLE BLANCO MACABEO, MOSCATEL		SAN MIGUELL DE ALLENDE CHARDONNAY,	\$990
0046	CAVA MACIEL "VENUS"	VALLE DE GUADALUPE	CHARDONNAY	\$1,150
0368	CASA MADERO CASA GRANDE	VALLE DE PARRAS	CHARDONNAY	\$1,300
0451	KRUGER	VALLE DE GUADALUPE	CHARDONNAY	\$1,600
0456	AFRODITA LA TRINIDAD	VALLE DE GUADALUPE	CHARDONNAY, CHENIN BLANC	\$1,900
0469	CORONA DEL VALLE	VALLE DE GUADALUPE	CHARDONNAY	\$1,750
0283	VIRESA "LAGRIMAS"	VALLE DE GUADALUPE	SAUVIGNON BLANC	\$980
0044	VIÑA KRYPEL, MONTE XANIC	VALLE DE GUADALUPE	SAUVIGNON BLANC	\$1,150
0045	BODEGA VENA CAVA	VALLE DE GUADALUPE	SAUVIGNON BLANC	\$1,450
0110	CORONA DEL VALLE	VALLE DE GUADALUPE	SAUVIGNON BLANC	\$1,500
0017	FAMILIA RUBIO HERENCIA	VALLE DE GUADALUPE	POLOMINO CHENIN BLANC	\$1,550
0097	FLUXUS BLANCO	VALLE DE GUADALUPE	PALOMINO CHENIN BLANC	\$1,400

### ARGENTINA

0100	CIRCUS SAUVIGNON BLANC	MENDOZA	SAUVIGNON BLANC	\$1,000
0043	BLACK RIVER SAUVIGNON BLANC	MENDOZA	SAUVIGNON BLANC	\$1,050
0025	COLOME "AMALAYA"	MENDOZA	TORRONTES	\$1,000
0047	VINCEN FAMAAILY "RETO"	MENDOZA	PINOT GRIGIO	\$1,450
0369	ANIMAL DE FAMILIA CATENA	MENDOZA	CHARDONNAY	\$1,950



# Menú



## VINO BLANCO / WHITE WINE

### ESPAÑA

0258	PASO PONDAL LEIRA	RIAS BAXIAS	ALBARIÑO	\$990
0455	PAZO SEÑORANS	RIAS BAIXAS	ALBARIÑO	\$1,700
0252	FLOR DE VETUS	RUEDA	VERDEJO	\$850
0253	SEÑORIO DE GARCÍ GRANDE	RIBERA DEL DUERO	VERDEJO	\$900
0380	MARTIN CODAX MARA	MONTERREI, GALICIA	GODELLO	\$1,050
0464	ENATE 234	SOMONTANO	CHARDONNAY	\$1,100
0465	MUGA BLANCO	RIOJA	VIURA	\$1,400

### ITALIA

0273	CABERT SAN MARINO	VENETO	PINOT GRIGIO	\$700
0383	GRAVE SASS TER, VINI LA DELIZZIA	FRIULI VENEZIA	PINOT GRIGIO	\$820
0404	ZIOBAFFA	SICILIA	PINOT GRIGIO	\$850
0119	PIERPAOLO PECORARI	VENETO	PINOT GRIGIO	\$1,150
0384	FRICCO BIANCO	VENETO	FRIULANO, CHARDONNAY	\$1,000
0385	MASCIARELLI	ABRUZZO	TREBBIANO	\$1,050
0388	VALORI ABRUZZO PECORINO "BIO"	ABRUZZO	PECORINO	\$1,450
0389	DONNAFUGATA "ANTHILIA"	SICILIA	ANSONICA, CAT	\$1,500
0392	PETILIA GRECO DI TUFO	CAMPAÑA	GRECO DI TUFO	\$1,700



# Menú



## VINO BLANCO / WHITE WINE

### CHILE

0241	PUNTI FERRÉR	RAPEL	SAUVIGNON BLANC	\$620
0243	ERRAZURIZ RESERVA	VALLE DE CASABLANCA	SAUVIGNON BLANC	\$950
0245	CASAS DEL BOSQUE RESERVA	VALLE DE CASABLANCA	SAUVIGNON BLANC	\$1,200

### PORTUGAL

0454	AVELEDA FONTE VINHO VERDE	DOURO	LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA	\$780
------	---------------------------	-------	-----------------------------	-------

### FRANCIA

0026	DOMAINE DE LA BRETONNIERE	SEVRE ET MAINE, LA LOIRE	MUSCADET	\$1,500
0042	HENRI BOURGEOIS LES BARONNES	SANCERRE	SAUVIGNON BLANC	\$2,500
0266	LOUIS LATOUR, ARDECHE	COTEAUX D L'ARDECHE	CHARDONNAY	\$1,100
0269	DOMAINE LAROCHE PETIT	CHABLIS CHABLIS, BORGONA	CHARDONNAY	\$1,850
0370	DOMAINE FRANCOIS " D'ALLAINE"	MACON POUILLY, BORGONA	CHARDONNAY	\$2,000
0373	DOMAINE FOURREY CHABLIS	CHABLIS, BORGONA	CHARDONNAY	\$2,600
0374	DOMAINE RORBER DENOGENT "LES SARDINES"	MACON, BORGONA	CHARDONNAY	\$2,600
0375	DOMAINE FOURREY "PREMIER CRU MONT DE MILIEU"	CHABLIS, BORGONA	CHARDONNAY	\$3,500
0467	DEMESSEY PULIGNY MONTRACHET PULIGNY	MONTRACHET, BORGONA	CHARDONNAY	\$5,500



# Menú



## VINO BLANCO / WHITE WINE

---

### ESTADOS UNIDOS

0007	JOSH CELLARS	CALIFORNIA	SAUVIGNON BLANC	\$1,100
0355	PINE RIDGE	CALIFORNIA	VIOGNIER, CHENIN BLANC	\$1,300
0095	RAYMOND VINEYARDS R COLLECTION	CALIFORNIA	SAUVIGNON BLANC	\$1,450
0009	INDIGO EYE	CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$750
0356	JOSH CELLARS	CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$1,100
0018	RAYMOND VINEYARDS R COLLECTION	CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$1,450
0101	GLORIA FERRER ETESIAN	SONOMA CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$1,950
0031	ROMBAUER VINEYARDS	NAPA VALLEY, CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$3,800
0038	CAKEBREAD CELLARS	NAPA VALLEY, CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$5,500
0398	CHATEAU MONTELENA	CALISTOGA, CALIFORNIA	CHARDONNAY	\$6,600

## VINO TINTO / RED WINE

---

### MEXICO

0164	ROSA NEGRA	ESTADO DE MEXICO	CAB SAUV, PETIT SIRAH, ZINFANDEL, MERLOT	\$890
0149	INCOGNITO	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, TEMPRANILLO, ZINFANDEL	\$900
0150	SURCO ROJO 2.7 "	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET SAUVIGNON	\$950
0152	QUINTA MONASTERIO DATUM	VALLE DE GUADALUPE	MERLOT, SYRAH	\$1,000
0161	MONTEFIORI FUSIONE	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, MERLOT	\$900
0162	SOLAR FORTUN BAYA BAYA	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, PETITE VERDOT	\$1,050
0032	CASA MADERO 3V	VALLE DE PARRAS	CABERNET, TEMPRANILLO, MERLOT	\$1,150



# Menú



## VINO TINTO / RED WINE

### MEXICO

0037	EMEVÉ, ARMONIA DE TINTOS	VALLE DE GUADALUPE	SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	\$1,250
0042	BODEGA ENCINILLAS "LA CASONA"	CHIHUAHUA	CABERNET, MERLOT	\$1,500
0046	SOLAR FORTUN CABERNET	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET SAUVIGNON	\$1,400
0050	SOLAR FORTUN SYRAH	VALLE DE GUADALUPE	SYRAH	\$1,400
0171	MACIEL ORBITA	VALLE DE GUADALUPE	TEMP PETITE SYRAH	\$1,400
0086	DON LEO	VALLE DE PARRAS	CABERNET, SHIRAZ	\$1,500
0088	LA SANTISIMA TRINIDAD MERLOT RESERVA	SAN MIGUELL DE ALLENDE	MERLOT	\$1,500
0011	LA SANTISIMA TRINIDAD CABERNET RESERVA	SAN MIGUELL DE ALLENDE	CABERNET SAUVIGNON	\$1,500
0026	NORTE 32	ENSENADA B.C	TEMPRANILLO, SYRAH	\$1,800
0348	VILLA MONTEFIORI	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, SANGIOVESE	\$1,600
0349	KRUGER	VALLE DE GUADALUPE	GRENACHE	\$1,650
0362	EQUUA, MALAGON	VALLE DE GUADALUPE	GRANACHE, PETIT SYRAH	\$1,800
0096	DON LEO	VALLE DE PARRAS	CABERNET SAUVIGNON	\$1,750
0099	BODEGA ENCINILLAS "MEGACERO"	CHIHUAHUA	MERLOT, CABERNET	\$1,900
0103	MARIATINTO	ENSENADA	CAB SAUV, TEMPRANILLO, GRENACHE, SYRAH	\$2,000
0019	CAVA MACIEL "VIA LACTEA"	VALLE DE GUADALUPE	MERLOT	\$2,200
0033	CORONA DEL VALLE	VALLE DE GUADALUPE	MERLOT	\$2,250
0367	CORONA DEL VALLE	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET SAUVIGNON	\$2,250
0107	CORONA DEL VALLE	VALLE DE GUADALUPE	TEMPRANILLO, NEBBIOLO	\$2,250
0021	S FORTUN "O"POSITIVO	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, MERLOT	\$2,200
0022	FAMILIA RUBIO HERENCIA	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, MERLOT, MALBEC	\$2,500
0023	BODEGA ENCINILLAS "HACIENDA ENCINILLAS	CHIHUAHUA	CABERNET, MERLOT	\$2,250



# Menú



## VINO TINTO / RED WINE

### MEXICO

0108	CASA GRANDE	VALLE DE PARRAS	SYRAH	\$2,500
0399	FLUXUS TINTO	VALLE DE GUADALUPE	GRENACHE, SYRAH	\$2,500
0400	ADOBE DE GUADALUPE, KERUBIEL	VALLE DE GUADALUPE	SYRAH, CINSULT, GRENACHE MOURVERDRE	\$2,600
0117	ADOBE DE GUADALUPE, RAFAEL	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO	\$2,600
0448	PAOLONI BRUNELLO	VALLE DE GUADALUPE	BRUNELLO	\$2,700
0449	DUETTO, SANTO TOMÁS	SANTO TOMÁS - SAN VICENTE	TEMPRANILLO, CABENET SAUVIGNON	\$3,500
0450	UNICO, SANTO TOMÁS	VALLE DE SANTO TOMÁS	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	\$3,300
0457	FAMILIA RUBIO RESERVA	VALLE DE GUADALUPE	CABER, MERLOT, MALBEC	\$3,500
0458	GRAN RICARDO, MONTE XANIC	VALLE DE GPE	CABERNET, MERLOT, CAB FRANC, PETIT VERDOT	\$3,900
0470	GRAN AMADO BLEND	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$5,200
0471	SOMBRERO VIÑAS DE GARZA	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$5,200





# Menú



## VINO TINTO / RED WINE

### ESPAÑA

0058	DEHESAS VIEJAS CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$950
0060	VILLA GORMAZ CATANIA CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$1,100
0061	EMILIO MORO, FINCA RESALSO	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$1,150
0065	VILLACRECES PRUNO	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$1,330
0013	FLORES DE CALLEJO	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$1,300
0014	CONDADO DE HAZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$1,340
0077	LLEIROSO CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$1,700
0078	CARMELO RODERO ROBLE	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$1,700
0082	PESQUERA CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$2,000
0089	CELESTE, TORRES	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$2,270
0090	ARZUAGA CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO, CABERNET SAUV, MERLOT	\$2,600
0025	MATARROMERA CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$2,300
0026	LLEIROSO RESERVA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$2,650
0098	MAJUELOS RESERVA, FELIX CALLEJO	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$2,820
0099	CARMELO RODERO CRIANZA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$2,700
0100	PESQUERA RESERVA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$2,800
0102	EMILIO MORO, MALLEOLUS	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$3,000
0350	MATARROMERA RESERVA	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$3,900
0352	ALIÓN	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$5,300
0353	VEGA SICILIA VALBUANA 5°	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$9,600
0395	VEGA SICILIA ÚNICO	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	\$26,500



# Menú



VINO TINTO / RED WINE

## ESPAÑA

0068	EL COTO CRIANZA	RIOJA	TEMPRANILLO	\$790
0073	MONÓLOGO, CRIANZA	RIOJA	ALAVESA TEMPRANILLO	\$900
0017	IZADI RESERVA	RIOJA ALAVESA	TEMPRANILLO	\$1,150
0020	LUIS CAÑAS CRIANZA	RIOJA	TEMPRANILLO	\$1,200
0001	MONGUILAN CRIANZA	RIOJA	TEMPRANILLO	\$1,700
0101	LUIS CAÑAS RESERVA	RIOJA	TEMPRANILLO	\$1,800
0351	VIÑA ALBERDI	RIOJA	TEMPRANILLO	\$1,850
0452	MUGA RESERVA	RIOJA	TEMPRANILLO	\$2,100
0453	VIÑA ARDANZA RSERVA	RIOJA	TEMPRANILLO	\$2,900
0459	FINCAS DE GANUZA	RIOJA	TEMPRANILLO – GRACIANO	\$2,500
0460	ORBEN MALPUESTO	RIOJA	TEMPRANILLO	\$3,200
0461	MUGA RESERVA ESPECIAL	RIOJA	TEMPRANILLO	\$3,400
0462	REMÍREZ DE GANUZA RESERVA	RIOJA	TEMPRANILLO - GRACIANO	\$4,000
0463	RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904	RIOJA	TEMPRANILLO	\$4,600
0018	POR UNA CABEZA	CASTILLA	TEMPRANILLO	\$950
0064	ENATE	SOMONTANO, ESPAÑA	CABERNET MERLOT	\$950
0016	DEHESA LA GRANJA	CASTILLA Y LEÓN	TEMPRANILLO	\$950
0069	FLOR DE VETUS	TORO	TEMPRANILLO	\$1,100
0070	DOMINIO DE TARES BALTOS	MENCIA	BIERZO MENCIA	\$1,350
0088	FINCA MUSEUM VINEA	CIGALES	TEMPRANILLO	\$1,600
0027	ENATE RESERVA	SOMONTANO, ESPAÑA	CABERNET SAUVIGNON	\$1,990
0378	GRATAVINUM 2ÑR	PRIORATO	GARNACHA, CARIÑENA, CABERNET SAUV, SYRAH	\$2,450
0049	MAS LA PLANA	PENEDÉS	CABERNET SAUVIGNON	\$3,800
0050	PINTIA	TORO	TINTA DEL TORO	\$4,900



# Menú



VINO TINTO / RED WINE

## CHILE

0008	LOS BOLDOS TRADITION RESERVE ASSEMBLAGE	CACHAPOAL	CABERNET, SYRAH	\$800
0009	OVEJA NEGRA RESERVA	VALLE DEL MAULE	CARMENERE, MERLOT	\$800
0010	ERRAZURIZ RESERVA	VALLE DE CASABLANCA	CARMENÉRE	\$950
0043	VALLE SECRETO, KEY	CACHAPOAL	CARMENÉRE	\$1,050
0047	CHATEAU LOS BOLDOS, VIELLES VIGNES	VALLE DE CACHAPOAL	SYRAH	\$1,700
0468	CUVÉE ALEXANDRE, CASA LAPOSTOLLE	VALLE DE RAPEL	CARMENÉRE	\$2,450

## ARGENTINA

0022	ESCORIHUELA GASCON	MENDOZA	PINOT NOIR	\$990
0447	TOMERO GRAN RESERVA	MENDOZA	PETITE VERDOT	\$2,700
0028	TERRAZAS RESERVA	MENDOZA	CABERNET SAUVIGNON	\$1,100
0033	POR UNA CABEZA	MENDOZA	CABERNET TEMPRANILLO	\$1,100
0027	SIESTA DE ERNESTO CATENA	MENDOZA	CABERNET SAUVIGNON	\$2,300
0098	SIESTA DE FAMILIA CATENA EDICION MEXICO	MENDOZA	CABERNET SAUVIGNON	\$2,800
0396	CASA BIANCHI ENZO	MENDOZA	CABERNET, MERLOT, CABERNET FRANC	\$3,700
0006	VALENTIN, CASA BIANCHI	MENDOZA	MALBEC	\$950
0007	CHAKANA ATORRANTE	MENDOZA	MALBEC	\$900
0012	CIRCUS BY ESCORIHUELA GASCÓN	MENDOZA	MALBEC	\$990
0025	BODEGA M. NEGRAS TINTA NEGRO	MENDOZA	MALBEC	\$1,280
0029	CHAKANA ESTATE NUNA LUJAN DE CUYO,	MENDOZA	MALBEC	\$1,300
0031	ZUCCARDI SERIE A	MENDOZA	MALBEC	\$1,380
0199	CATENA, CATENA ZAPATA	MENDOZA	MALBEC	\$1,600
0023	LUIGI BOSCA	MENDOZA	MALBEC	\$1,750
0025	ESCORIHUELA GASCON	MENDOZA	MALBEC	\$2,400



# Menú



VINO TINTO / RED WINE

## ARGENTINA

0006	ALMA NEGRA M. BLEND	MENDOZA	MALBEC	\$2,650
0109	EL ENEMIGO DE FAMILIA CATENA	MENDOZA	MALBEC	\$2,900
0402	LUCAS	MENDOZA	MALBEC	\$3,450
0445	LUCA BESO DE DANTE	MENDOZA	MALBEC, CABERNET, PETIT VERDOT	\$3,800
0446	JOSÉ ZUCCARDI	VALLE DE UCO, MENDOZA	MALBEC, CABERNET SAUVIGNON	\$3,650

## ESTADOS UNIDOS

0012	INDIGO EYE	CALIFORNIA	PINOT NOIR	\$750
0017	DE LOACH VINEYARDS	CALIFORNIA	PINOT NOIR	\$1,280
0012	JOSH CELLARS	CALIFORNIA	PINOT NOIR	\$1,300
0036	DECOY	ALEXANDER VALLEY, CALIFORNIA	PINOT NOIR	\$2,350
0181	RAYMOND R COLLECTION	CALIFORNIA	MERLOT	\$1,400
0340	NUIT APRÉS NUIT SONOMA,	CALIFORNIA	GRENACHE, SYRAH	\$1,550
0008	DECOY	SONOMA	MERLOT	\$2,400
0346	RIDGE THREE VALLEY	SONOMA, CALIFORNIA	ZINFANDEL	\$2,990
0062	INDIGO EYE	CALIFORNIA	CABERNET SAUVIGNON	\$750
0207	JOSH CELLARS	CALIFORNIA	CABERNET SAUVIGNON	\$1,150
0211	WENTE	LIVEREMORE VALLEY	CABERNET SAUVIGNON	\$1,100
0217	RAYMOND VINEYARDS "R COLLECTION"	CALIFORNIA	CABERNET SAUVIGNON	\$1,470
0065	J LOHR ESTATES SEVEN OAKS	PASO ROBLES	CABERNET SAUVIGNON	\$1,700
0221	HANDS OF TIME	NAPA VALLEY	CABERNET MERLOT MALBEC	\$3,200
0224	CAYMUS	NAPA VALLEY	CABERNET SAUVIGNON	\$5,000
0020	STAGS' LEAP	NAPA VALLEY	CABERNET SAUVIGNON	\$5,800
0021	SILVER OAK	ALEXANDER VALLEY	CABERNET SAUVIGNON	\$6,800



# Menú



VINO TINTO / RED WINE

## ESTADOS UNIDOS

0020	SILVER OAK	NAPA VALLEY	CABERNET SAUVIGNON	\$11,000
0132	OPUS ONE	NAPA VALLEY	CABERNET SAUVIGNON	\$38,900

## FRANCIA

0024	DOMAINE FRANCOIS D ALLAIN S. LE FRUIT	BORGOÑA	PINOT NOIR	\$1,650
0466	DEMESSEY	BORGOÑA	PINOT NOIR	\$2,200
0112	GEORGES DUBOEUF PAYS D'OC	CABERNET SAUVIGNON \$640		
0115	JEAN LUC COLOMBO LES ABEILLES	COTES DU RHONE	MOURVEDRE, SYRAH	\$1,080
0093	GRAND BATEAU	BORDEAUX	CAB SAUVIGNON, MERLOT, CAB FRANC	\$1,150
0007	DOMMAINE SOL PAYRE	COTES DU ROUSSILLON	SYRAH, GRENACHE	\$1,780
0010	DOMAINE DE FA BY GRAILLOT	BEAUJOLAIS	GAMAY	\$1,920
0015	CHATEAU LES CROISILLES CALCAIRE	MALBEC	CAHORS MALBEC	\$2,350
0105	CHATEAU VIEUX LAFAURIE	LALANDE POMEROL	MERLOT, CABERNET FRANC	\$2,800
0039	DOMAINE VIEUX TELEGRAPHE, TELEGRAMME	CHATEAUNEUF DU PAPE	GRENACHE SYRAH	\$3,500

## ITALIA

0131	ZIOBAFFA	TOSCANA	CABERNET, MERLOT	\$850
0133	FRICCO ROSSO	TOSCANA	SANGIOVESE, CANIAOLO	\$1,000
0135	CASTELLO BANFI COL DI SASSO	TOSCANA	CABERNET SAUVIGNON	\$1,100
0142	SANTA CRISTINA	TOSCANA	CABERNET, MERLOT	\$1,100
0358	FRESCOBALDI CASTIGLIONI CHIANTI	CHIANTI	SANGIOVESE, MERLOT	\$1,650
0094	FELSINA BERARDEN CHIANTI CLASSICO	CHIANTI CLASSICO	SANGIOVESE	\$2,700



# Menú



VINO TINTO / RED WINE

## ITALIA

0377	CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTACINO	TOSCANA	BRUNELLO	\$4,200
0382	MARCHESI BRUNELLO COL DI SOLE	TOSCANA	SANGIOVESE	\$4,700
0114	SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO	TOSCANA	CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC	\$1,200
0360	COPPO BARBERA DE ASTI "L'AV VOCATA"	PIEMONTE	BARBERA	\$1,250
0013	PRUNOTTO BARBERA D' ASTI	PIEMONTE	BARBERA	\$1,450
0113	PECCHENINO BAROLO SAN GIUSEPPE	PIEMONTE	NEBBIOLO	\$3,000
0009	CABERT "PINOT NERO	VENETO	PINOT NOIR	\$600
0357	FIGARETTO VALPANTENA	VALPOLICELLA, VENETO	CORVINA	\$1,100
0359	VALORI MONTEPULCIANO BIO	ABRUZZO	MONTEPULCIANO	\$1,200
0361	FATTORI VALPOLICELLA	VALPOLICELLA, VENETO	CORVINA, RONDINELA	\$1,500
0014	DONNAFUGATA "SEDARA" NERO D' AVOLA	SICILIA	NERO D AVOLA	\$1,500

## 375ML

0001	NORTON	MENDOZA	MALBEC	\$550
0154	MARIATINTO	ENSENADA	CAB SAUV, TEMPRANILLO, GRENACHE, SYRAH	\$990
0092	CASA MADERO LATE HARVEST	VALLE DE PARRAS	SEMILLON, GEWURSTRAMINER	\$820

