CARTA DE VINOS
WINE MENU

VID A LA VIDA *VINO ROSADO / ROSÉ WINE* Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Tempranillo.	$ 100 M.N	$ 500 M.N
YO TE CIELO *VINO BLANCO / WHITE WINE* 100% Chenin Blanc	$ 150 M.N	$ 600 M.N
DIEGO *VINO TINTO / RED WINE* 60% Nebbiolo 40% Barbera	$ 150 M.N	$ 600 M.N
LATIDOS *VINO TINTO / RED WINE* 100% Syrah	$ 150 M.N	$ 700 M.N
IRMA *VINO TINTO / RED WINE* 100% Zinfandel	$ 200 M.N	$ 800 M.N
PASIÓN DE FRIDA *VINO TINTO / RED WINE* 100% Nebbiolo	$ 200 M.N	$ 800 M.N
SECRETO MÍO *VINO TINTO / RED WINE* Tempranillo, Mourvedre, Grenache.	$ 200 M.N	$ 800 M.N
MIRADAS *VINO TINTO / RED WINE* 60% Tempranillo, 40% Malbec	$ 200 M.N	$ 800 M.N
CHAVELA *VINO TINTO / RED WINE* Syrah 90%, Viognier 10%	$ 200 M.N	$ 850 M.N
★ **LA CATRINA** *VINO BLANCO / WHITE WINE* Viura 100%	$150MXN	$600MXN
★ **LA TIESA** *VINO TINTO / RED WINE* Merlot 100%	$200MXN	$800MXN
★ **LA DAMA** *VINO TINTO / RED WINE* Cabernet Sauvignon 100%	$200MXN	$800MXN
★ **LA BIEN AMADA** *VINO TINTO / RED WINE* Mezcla bordelesa. Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet Franc 20%	$200MXN	$800MXN

CLÁSICA - $400 M.N
VINOS / WINES

LA CATRINA
VINO BLANCO / WHITE WINE
Viura 100%

LA DAMA
VINO TINTO / RED WINE
Cabernet Sauvignon 100%

LA TIESA
VINO TINTO / RED WINE
Cabernet Sauvignon 100%

LA BIEN AMADA
VINO TINTO / RED WINE
Mezcla bordelesa. Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet Franc 20%

TABLA DE QUESO / *CHEESE PLATTER* - **$370 M.N**

130 gr. de queso de albahaca y 130 gr de queso oreado, ate de guayaba, aceitunas preparadas, uvas y pretzels. Acompañado de mermeladas de piña habanero y frutos rojos con jaimaica, pan vendimia, centeno y mediterráneo.

130 g. basil cheese and 130 g. of oreado cheese, guava paste, prepared olives, grapes and pretzels. Accompanied with pineapple habanero jam, berries and jamaica jam, next to harvest, rye and mediterranean bread.

DEGUSTACIÓN DE VINOS
WINE TASTING

CLÁSICA - $400 M.N
VINOS / WINES

YO TE CIELO
100% Chenin Blanc

LATIDOS
100% Syrah

DIEGO
60% Nebbiolo, 40% Barbera

PASIÓN DE FRIDA
100% Nebbiolo

CHOCOLATE - $550 M.N
MARIDAJE / PAIRING

DIEGO
60% Nebbiolo, 40% Barbera
Acompañado de chocolate 30% cacao relleno de almendras tostadas y caramelo salado.
Paired with chocolate 30% cocoa filled with toasted almonds and salted caramel.

LATIDOS
100% Syrah
Acompañado de chocolate 60% cacao relleno de glanduja de flores, lavanda y rosas.
Paired with chocolate 60% cocoa filled with flowers, lavender and roses.

MIRADAS
60% Tempranillo, 40% Malbec
Acompañado de chocolate 35% cacao relleno de ganache de mora azul.
Paired with 35% cocoa chocolate filled with blueberry ganache.

PASIÓN DE FRIDA
100% Nebbiolo
Acompañado de chocolate 65% de cacao relleno de praliné de sésamo salvaje.
Paired with 65% cocoa chocolate filled with wild sesame praline.

CARTA DE MEZCAL
MEZCAL MENU

ANTILOPE MEZCAL		
ESPADÍN	$100M.N.	$1,000M.N.
CUISH	$150M.N.	$1,500M.N.
TÓBALA	$180M.N.	$2,000M.N.

DEGUSTACIÓN DE MEZCAL
MEZCAL TASTING

CHOCOLATE - $500 M.N
MARIDAJE / PAIRING

ESPADÍN
Acompañado de chocolate 65% de cacao relleno de praliné de sésamo salvaje.
Paired with 65% cocoa chocolate filled with wild sesame praline.

CUISH
Acompañado de chocolate 60% cacao relleno de glanduja de flores, lavanda y rosas.
Paired with chocolate 60% cocoa filled with flowers, lavender and roses.

TÓBALA
Acompañado de chocolate 65% cacao con mole coloradito.
Paired 65% cacao chocolate with red mole.

CARTA DE TEQUILAS
TEQUILA MENU

TRES TOÑOS		
BLANCO / *SILVER*	$150M.N.	$900M.N.
REPOSADO / *REPOSADO*	$150M.N.	$1,000M.N.
AÑEJO / *AGED*	$180M.N.	$1,500M.N.
EXTRA AÑEJO / *EXTRA AGED*	$250M.N.	$2,500M.N.

MÁXIMO IMPERIO		
BLANCO / *SILVER*	$150M.N.	$1,100M.N.
REPOSADO / *REPOSADO*	$150M.N.	$1,200M.N.
AÑEJO / *AGED*	$180M.N.	$1,700M.N.
EXTRA AÑEJO / *EXTRA AGED*	$250M.N.	$2,700M.N.

BLUE NÉCTAR		
BLANCO / *SILVER*	$150M.N.	$900M.N.

AMOR MÍO		
BLANCO / *SILVER*		$1,500M.N.
REPOSADO / *REPOSADO*	$150M.N.	$1,800M.N.
AÑEJO / *AGED*	$200M.N.	$2,000M.N.
EXTRA AÑEJO / *EXTRA AGED*	$280M.N.	$3,500M.N.

DOS ARTES		
PLATA / *SILVER*	$200M.N.	$2,500M.N.
JOVEN / *YOUNG*	$200M.N.	$2,500M.N.
REPOSADO / *REPOSADO*	$250M.N.	$2,800M.N.
TEQUILA EPIFANIA	$250M.N	$2,800M.N

"Si te tomas el último shot, te regalamos la botella"
"If you drink the last shot, we´ll give you the bottle"

AGUA - *WATER*

TEHUACÁN — $65 M.N
Natural, 350 ML
Still, 350 ML

AGUA ESCONDIDA — $150 M.N
Botella de 650 ML
Bottle of 650 ML

SOUVENIRS

CAJA DE VINO — $250 M.N
Wooden wine box

CHOCOLATES — $200 M.N
Grulla

COPA GRABADA — $100 M.N
Branded wine glass

DEGUSTACIÓN DE TEQUILA
TEQUILA TASTING

TRES TOÑOS - $500 M.N

BLANCO / *SILVER*
Canela azucarada con un toque de sal.
Sugared cinnamon with a touch of salt.

REPOSADO / *REPOSADO*
Polvo de nueces garapiñadas.
Caramelled nuts powder.

AÑEJO / *AGED*
Furikake con piña asada deshidratada.
Furikake with dried roasted pineapple.

EXTRA AÑEJO / *EXTRA AGED*
Azúcar mascabado con anís estrella, sal del Himalaya y rosas deshidratadas.
Brown sugar with star anise, Himalayan salt and dehydrated roses.

DOS ARTES - $600 M.N

PLATA / *SILVER*
Canela azucarada con un toque de sal.
Sugared cinnamon with a touch of salt.

JOVEN / *YOUNG*
Polvo de nueces garapiñadas.
Caramelled nuts powder.

REPOSADO / *REPOSADO*
Chocolate tostado con ajonjolí y canela.
Toasted chocolate with sesame seeds and cinnamon.

SEÑOR ARTESANO, EXTRA AÑEJO / *EXTRA AGED*
Azúcar mascabado con anís estrella, sal del Himalaya y rosas deshidratadas.
Brown sugar with star anise, Himalayan salt and dehydrated roses.

PREMIUM - $600 M.N
MARIDAJE / PAIRING

BLUE NÉCTAR
BLANCO / *SILVER*
Pasta de tamarindo rebosado en chile quebrado, acompañado de naranja fresca.
Sweet tamarind paste with crushed pepper paired with orange.

TRES TOÑOS
REPOSADO / *REPOSADO*
Mezcla de polvo de cacao, ajonjolí tostado y canela y naranja fresca.
Mix of cocoa powder, toasted sesame seed and cinnamon paired with orange.

SEÑOR ARTESANO
AÑEJO / *AGED*
Chocolate amargo con chapulines, sal de gusano con chile guajillo y chile morita.
Bitter chocolate with grasshoppers, worm salt and powdered peppers.

TRES TOÑOS
EXTRA AÑEJO / *EXTRA AGED*
Mole negro artesanal con cacahuate garapiñado, cacao y azúcar mascabado.
Black Mole with caramelled peanuts.

MÁXIMO IMPERIO - $600 M.N
MARIDAJE / PAIRING

CON LIMÓN PERSA
WITH PERSIAN LIME

BLANCO / *SILVER*
Canela azucarada con un toque de sal.
Sugared cinnamon with a touch of salt.

REPOSADO / *REPOSADO*
Polvo de nueces garapiñadas.
Caramelled nuts powder.

AÑEJO / *AGED*
Furikake con piña asada deshidratada.
Furikake with dried roasted pineapple.

EXTRA AÑEJO / *EXTRA AGED*
Azúcar mascabado con anís estrella, sal del Himalaya y rosas deshidratadas.
Brown sugar with star anise, Himalayan salt and dehydrated roses.