



TASTING ROOM

DEGUSTACIÓN DE VINOS
WINE TASTING



GRISELL
VINO BLANCO / WHITE WINE
Chenin Blanc 100%

\$150MXN

\$600MXN

VID A LA VIDA
VINO ROSADO / ROSÉ WINE
Grenache, Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Zinfandel, Tempranillo.

\$150MXN

\$600MXN

YO TE CIELO
VINO BLANCO / WHITE WINE
Chenin Blanc 100%

\$150MXN

\$600MXN

DIEGO
VINO TINTO / RED WINE
Nebbiolo 60%, Barbera 40%

\$150MXN

\$700MXN

LATIDOS
VINO TINTO / RED WINE
Syrah 100%

\$150MXN

\$700MXN

MIRADAS
VINO TINTO / RED WINE
Tempranillo 60%, Malbec 40%

\$200MXN

\$800MXN

★ **LATIDOS**
VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

\$1,200MXN

LA TIESA
VINO TINTO / RED WINE
Merlot 100%

\$200MXN

\$800MXN

CLÁSICA - \$500 M.N
VINOS / WINES (4)

YO TE CIELO
VINO BLANCO / WHITE WINE
Chenin Blanc 100%

VID A LA VIDA
VINO ROSADO / ROSÉ WINE
Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Zinfandel, Tempranillo.

LATIDOS
VINO TINTO / RED WINE
Syrah 100%

DIEGO
VINO TINTO / RED WINE
Nebbiolo 60%, Barbera 40%

MARIDAJE DE CHOCOLATE *CLÁSICA* \$700 m.n
CHOCOLATE PAIRING

GRISELL
Acompañado con chocolate 65% cacao, relleno de praline de
sésamo salvaje.
Paired with 65% of cocoa chocolate, filled with praline of wild
sesame seed.

LATIDOS
Acompañado con chocolate 60% cacao, relleno de giánduja
de flores, lavanda y rosas.
Paired with 60% of cocoa chocolate, filled with gianduja of lavender
and roses.

MIRADAS
Acompañado con chocolate 35% cacao, relleno de ganache de
mora azul.
Paired with 35% of cocoa chocolate, filled with blueberry ganache.

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

MARIDAJE IBÉRICO - \$700 M.N
IBÉRICO & WINE PAIRING

GRISELL
Acompañado de salchichón ibérico.
Paired with Iberian sausage

LATIDOS
Acompañado con lomo ibérico.
Paired with Iberian Ham

MIRADAS
Acompañado con jamón ibérico.
Paired with Iberian loin.

DIEGO
Acompañado de chorizo ibérico.
Paired with Iberian chorizo.

AGUA / WATER
TEHUACÁN 350 ML \$65 M.N
Natural/Mineral, Still/Sparkling

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



MENÚ DE
Tequila



MIS AGUACATES

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

TRES TOÑOS

BLANCO / SILVER	\$150 M.N.	\$900 M.N.
REPOSADO	\$150 M.N.	\$1,000 M.N.
AÑEJO / AGED	\$200 M.N.	\$1,500 M.N.
ANCESTRAL / ANCESTRAL	\$200 M.N.	\$2,000 M.N.
EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED	\$250 M.N.	\$2,500 M.N.

AFAMADO

AÑEJO / AGED	\$290 M.N.	\$3,600 M.N.
--------------	------------	--------------

TEQUILA EPIFANIA

\$250 M.N. \$2,800 M.N.

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



TABLA DE QUESOS - \$370 M.N.
CHEESE PLATTER

130 gr. De queso de albahaca y 130 gr. de queso oreado, ate de guayaba, aceitunas preparadas y pretzels. Acompañado de mermelada de piña habanero y frutos rojos. 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.



MIS AGUACATES - \$600 M.N

BLANCO / SILVER

Canela azucarada con un toque de sal.
Sugared cinnamon with a touch of salt.

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.

TRES TOÑOS - \$600 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.

TRES TOÑOS - \$700 M.N

CON CHOCOLATE / WITH CHOCOLATE

BLANCO / SILVER

Cobertura de chocolate rubí, relleno de chabacano y menta.
Ruby chocolate coating, filled with apricot and mint.

REPOSADO / REPOSADO

Chocolate de leche 33%, cacao relleno de caramelo con confit de manzana verde, miel y leche de coco.
33% milk chocolate filled with caramel, green apple confit, honey, and coconut milk.

AÑEJO / AGED

Cobertura de 54%, cacao relleno de ganache de chocolate con pistachos.
54% cacao coating filled with chocolate ganache and pistachios.

EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED

Chocolate oscuro 40%, cacao con leche relleno de crema de tiramisú
40% dark milk chocolate filled with tiramisu cream.

VIDA MÍA LAGER

Cerveza de la casa

Lager
ABV 4.7% IBU 20

TUNA TURNER

Cerveza clara color dorado, espuma blanca y carbonatación media.
Aromas frescos, con notas cítricas y herbales.
Final refrescante y balanceado con un toque amargo.

Golden color beer, white foam and medium carbonation. Fresh aromas, with citrus and herbal notes. Refreshing and balanced finish, with a bitter touch.

VAQUITA MARINA

Cerveza clara dorada, refrescante y lupulosa.
Cítrica en nariz y boca proveniente de la cantidad de lúpulo americano utilizado.

Light and golden beer, refreshing and hoppy. Citrus on the nose and mouth coming from the amount of american hop used.

VIDA MÍA

Cerveza de la casa

Red Ale
ABV 5.5% IBU 45

Cerveza clara color amarillo pálido.
Aroma floral y cítrico proveniente del lúpulo americano, refrescante y fácil de tomar.

Pale yellow color; consisting of wheat and malt. Floral and citrus aroma from American hops. Refreshing and light to drink.

PERRO DEL MAR

IPA
ABV 7% IBU 60

Cerveza color dorado, aromas cítricos y frutas tropicales. De sabor amargo intenso, con ligero sabor a malta.

Golden color beer, citrus and tropical fruits aroma. Intense bitter flavor, with a light malt flavor.

FOCA PARLANTE

Stout
ABV 5.4% IBU 38

Cerveza oscura, color negro.
Cremosa en boca con sabor a granos tostados, café y chocolate amargo.

Dark beer, black color. Creamy on the mouth with roasted grain flavor, coffee and dark chocolate.

DARK MATTER

Coffee Milk Stout
ABV 6.5%

Notas tostadas a café, cacao y chocolate amargo, con un toque dulce que recuerda a caramelo o vainilla. Cuerpo medio a robusto, con una textura cremosa.

Toasted notes of coffee, cacao, and dark chocolate, with a sweet touch reminiscent of caramel or vanilla. Medium to robust body with a creamy texture.



Secreta

TAP BEER



CERVECERÍA WENDLANDT

MARIDAJE DE CERVEZA CON CHOCOLATE - \$450 M.N

BEER AND CHOCOLATE PAIRING

VIDA MIA Pale Ale

Acompañado con chocolate 30% cacao, caramelo salado y almendra tostada.

Paired with 30% cacao chocolate, salted caramel, and toasted almonds.

VIDA MÍA Red Ale

Acompañado con 65% cacao relleno de praliné de sésamo salvaje.

Paired with 65% cacao filled with wild sesame praline.

VIDA MÍA Indian Pale Ale

Acompañado con chocolate 65% cacao, relleno de praline de sésamo salvaje.

Paired with Paired with 60% cacao chocolate, floral ganache, lavender, and roses.

FOCA PARLANTE Stout

Acompañado de chocolate 35% cacao relleno de grenache de moras azules.

Paired with 35% cacao chocolate filled with blueberry ganache.

TASTING DE CERVEZA WENDLANDT - \$300 M.N

BEER FLIGHT

TAP

\$150 MXN

TUNA TURNER

VIDA MÍA LAGER

Cerveza Frida

VIDA MÍA PALE ALE

Cerveza Frida

VIDA MÍA RED ALE

Cerveza Frida

VIDA MÍA INDIAN PALE ALE

Cerveza Frida

FOCA PARLANTE

DARK MATTER

BOTELLA

\$140 MXN

Session IPA
ABV 4% IBU 30

Lager
ABV 4.7% IBU 20

Pale Ale
ABV 5.2% IBU 42

Red Ale
ABV 5.5% IBU 45

Indian Pale Ale
ABV 7% IBU 60

Stout
ABV 5.4% IBU 38

Coffee Milk Stout
ABV 6.5%
LATA 350ml

Pizzas a la leña

WOOD FIRED PIZZAS

\$220 MXN

MARGARITA

Queso mozzarella y tomate.
Mozzarella cheese and tomato.

CAPRICHOSA

Queso mozzarella, tomate, jamón, hongos y aceituna negra.
Mozzarella cheese, tomato, ham, mushrooms and black olives.

LA DIEGO

Queso mozzarella, tomate, tocino y hongos.
Mozzarella cheese, tomato, bacon and mushrooms.

PEPPERONI

Queso mozzarella, tomate y pepperoni.
Mozzarella cheese, tomato and pepperoni.

LA BRUJA

Queso mozzarella, tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada, hongos y trufa.
Mozzarella cheese, tomato, goat cheese, caramelized onion, mushrooms and truffle.

ITALIANA

Queso mozzarella, tomate y salchicha italiana.
Mozzarella cheese, tomato and italian sausage.

FRIDA

Queso mozzarella, tomate, frijoles, chorizo, cebolla y jalapeño.
Mozzarella cheese, tomatoes, beans, chorizo, onion and jalapeño.

CHAVELA

Queso mozzarella, mozzarella fresca, tomate y jamón serrano.
Mozzarella cheese, fresh mozzarella, tomato and serrano ham.

SECRETO

Queso mozzarella, tomate, morrón rojo, morrón verde, cebolla y aceituna negra.
Mozzarella cheese, tomato, red bell pepper, green bell pepper, onion and black olive.

Secreto

TASTING ROOM

SÁBADOS Y DOMINGOS

Pide para llevar al: +52 (646) 596 66 43