



LOS CRUDOS

- Aguachile de filete de res (150 g)** \$210
Filete de res cortado en láminas, bañado con salsa de chiles toreados, aguacate, ajo y ajonjolí.
- Aguachile de Camarón al pastor (150 g)** \$220
Pasta de chile guajillo, cebolla morada, cilantro, piña picada y chicharrón.
- Aguachile verde de Camarón (150 g)** \$190
Pepino, cebolla, chile verde serrano, albahaca, jugo de limón.
- Ceviche de Atún (150 g)** \$210
Cubos de atún, salsa Ponzu, chile habanero, cebolla morada, rabos de cebolla cambray, aguacate y ajonjolí.
- Ceviche de pulpo a la mexicana (150 g)** \$270
Pulpo cocido cortado en cubos, preparado con salsa mexicana, jugo de limón, aceite de olivo, se termina con chicharrón seco y acompañado de salsa macha.
- Chicharrón con callo de hacha y cueritos** \$220
Callo de hacha y cueritos preparados Jugo de limón, chiltepín, pepino persa, julianas de cebolla morada y se termina con cilantro.

LAS SOPAS

- Consomé curalotodo** \$110
Caldo de pollo, zanahoria, calabaza, chayote, elote, papa cambray arroz, pollo en cubos, quesillo, se sirve con chile árbol, jugo de limón y sal de grano.
- Pozole blanco de Lengua** \$230
Pozole blanco, servido con lengua de res en cubos, acompañado, cebolla, rábano, lechuga, orégano, aguacate y tostadas.
- Sopa Médula** \$190
Clásica sopa de Medula.
- Fideo seco tradicional o aguada** \$90
Fideo seco de la casa, queso, crema, aguacate y chicharrón seco.
- Jugo de carne** \$110
El tradicional jugo de carne de la casa.

LOS FUERTES

- New York (400g)** \$570
Mantequilla de chiles secos, servida con papas cambray rostizadas.
- Filete Chemita o arriero (250g)** \$300
Corazón de filete, mantequilla, jugo de carne, papa cambray cebolla cambray y chile Tampico.
- Albóndigas de cordero** \$220
Albóndigas de cordero, rellenas de queso asadero y salsa de chile meco acompañados con frijoles de la olla.
- Pechuga de pollo asada al limón** \$224
Pollo al limón acompañado de verduras a la parrilla y un aderezo de crema limón.
- Salmón al pastor (200g)** \$320
Salmón marinado en salsas pastor, salsa de piña, piña, cebolla y chile verde.
- Pulpo a las brasas** \$365
Pulpo marinado con paprika y aceite con ajo, chips de papa.
- Atún parrilla (220g)** \$269
A la parrilla con verduras asadas y una salsa oriental.
- Lechón encacahuatado y anís** \$390
Lechón cocinado a baja temperatura por 12 hrs, salsa de cacahuete y calabacita.
- Cecina de res (200g)** \$190
Cecina de res, nopal asado, cebolla cambray, guacamole y requesón.
- Camarones Brazas (500g)** \$480
Medio kilo de camarones con cabeza, marinados con paprika, aceite con ajo, se preparan a la parrilla, dorados y acompañados de alioli de habanero.
- Mole de pollo augurio** \$210
El tradicional mole poblano creado por el chef Ángel Vázquez, en el restaurante Augurio.
- Picanha (400g)** \$420
Picanha rostizada con polvo de chiles sobre piedra de sal del Himalaya y acompañada de champiñones al ajillo.

PARA EL CENTRO

- Chalupas Poblanas tradicionales (4 pzas)** \$90
- Chalupas Poblanas de pato (4 pzas)** \$110
Con pato rostizado deshebrado.
- Sopes de chicharrón prensado (4 pzas)** \$75
- Sopes de tuétano y panza (4 pzas)** \$200
- Queso fundido Grillo** \$190
Mezcla de quesos, champiñones naturales, huitlacoche guisado, salsa verde tatemada y chicharrón seco, se acompañan con tortillas de harina.
- Coliflor zarandeada** \$90
Coliflor zarandeada servida con alioli de chile habanero quemado y limón amarillo asado.
- Guacamole con chicharrón Ramos** \$170
Guacamole tradicional, preparado con salsa mexicana, acompañado con chicharrón de la Ramos y chicharrón seco.
- Camarones Cucaracha** \$250
De 26 - 30 piezas, marinados en guajillo, fritos, se terminan con queso parmesano, se acompañan con mayonesa de zambal.



LOS TACOS

- Tacos Villa melón (3 pzas)** \$160
Bistec, cecina, longaniza, salsa de árbol y con orégano y se termina con chicharrón seco.
- Tacos de Jaiba desnuda (3 pzas)** \$290
Jaiba frita en ajillo, se acompañan de aguacate y cilantro, tortillas de maíz.
- Taco de lengua (3 pzas)** \$265
Guisado de lengua y salsa verde, verdolagas y frijoles.
- Taco de Pato Rostizado (3 pzas)** \$190
Pato rostizado, con cremoso de habanero, ensalada de cilantro, rábano, pepino y cebolla.
- Taco de pulpo y chorizo (3 pzas)** \$260
Pulpo marinado en recado negro, frito, se sirve con puré de frijol, chorizo dorado, se termina con cilantro.
- Quesabirria (2 pzas)** \$145
Quesadilla dorada de short rib y queso, acompañado de caldo de birria.
- Taco de suadero (3 pzas)** \$170
Taco de filete de suadero, salsa verde tatemada y salsa macha (cacahuete).
- Flautas de Marlín (3 pzas)** \$110
Flautas de tortilla de harina rellenas de machaca de Marlín, se acompañan con cebolla y col encurtida, aguacate, queso y salsa verde.
- Taco petrolero (3 pzas)** \$220
Taco de fideo seco con arroz, y tinta de calamar, camarón, pepino y alioli.
- Taco de lechón (3 pzas)** \$265
Taco dorado, lechón horneado, dorado, cebolla, cilantro y se acompaña de salsa verde cruda.
- Taco de lechuga con atún y filete (2 pzas)** \$160
Atún cortado en cubos con aderezo de la casa y ajonjolí montado en dos lechugas para la dieta.
- Tacos de gaonera y tuétano (3 pzas)** \$285
Filete de res en láminas acompañado de tuétano al horno y guacamole.

LAS ENSALADAS

- Ensalada de queso asadero** \$150
Mix de jitomates, queso asadero, aceite de epazotes, mix de verdes y vinagre de piña.
- Ensalada de verduras a las brasas** \$135
Verduras del día. Col a las brasas y aderezo de queso azul.
- Ensalada César** \$165
La tradicional de la casa hecha en tu mesa.
- Ensalada Grillo** \$170
Mix de lechugas, pollo a la parrilla, pepino persa, pera, arándanos, nuez de la India, supremas de mandarina ajonjolí y aderezo de cacahuete.

PARA COMPARTIR

- Medio Pollo Rostizado** \$300
Adobado y rostizado, acompañado de ensalada.
- Barbacoa de New York (400g)** \$650
New York horneado por 12 hrs. servido sobre una cama de frijoles de la olla, entomatado, cebolla, rábano, chile verde y cilantro.
- Pescado del día zarandeada (precio x gramo \$1)**
Pescado entero, zarandeado (Adobo de chiles anchos y chile guajillo) servido con ensalada mixta.
- Chateaubraind a la sal (500g)** \$600
A la Sal, flameado en mesa con mezcal, servido con salsa roja, tuétano y chicharrón seco.
- Milanesa de cerdo (180g)** \$220
Milanesa de cerdo, salsa molcajeteadada, gratinada y servida con dos huevos estrellados.
- Pulpo a las brasas (500g)** \$690
Pulpo marinado con paprika y aceite con ajo, chips de papa.
- Short Rib con salsa de frijol (800g)** \$890
Horneado 24hrs. servido con salsa de frijol, cebolla, chiles serranos, cilantro.
- Chamorro de Res salsa cerveza (1.5 kg)** \$830
Horneado 12hrs, salsa de chile pasilla, morita y cerveza, acompañado de puré de Papa rústico.
- Cuello de cordero horneado 12 hrs (900 g)...** \$530
Cuello de cordero estilo barbacoa, cocinado por 12 hrs en sus jugos y bañado en mesa con la salsa especial de la casa.
- Picanha (800g)** \$790
Picanha rostizada con polvo de chiles sobre piedra de sal del Himalaya y acompañada de champiñones al ajillo.

LAS GUARNICIONES

- Puré de papa con habanero** \$75
- Guacamole** \$75

PREGUNTA POR NUESTRO OYSTER BAR
DE LA SEMANA... (NO TE VAS A ARREPENTIR)



CONCOCTELERÍA DE AUTOR

- Gin Garden** \$220
Una jardín lleno de colores y flores en una bola de cristal. Mix de cítricos, hierbabuena, ginebra malfi de toronja, jarabe de frambuesa y top de mineral.
- The last corn** \$210
Cóctel lleno de sabores mexicanos. Mezcal ojo de tigre, Nixta, Chartreuse verde y un toque de limón. En una burbuja lista para reventar.
- Mate-ten** \$210
Una bebida refrescante inspirada en Argentina. Yerba mate, albaca, limón amarillo, tónica y Tanqueray 10.
- El malo** \$150
Presentado en la tradicional bolsita de refrescos. Con sabor a mango, albahaca, flores, Ancho Reyes y tequila El Gran Malo.
- Whitexican** \$150
Mix de cítricos, hierbabuena, flores, J.W Black, Don julio blanco, jengibre, guanábana, cardamomo y toques de limón.
- Yamada-San** \$180
Bebida fresca e inspirada en Japón. Sake, cítricos, frambuesa y agua tónica.
- Bramble** \$145
Ginebra licor de cassis, frambuesas, zarzamoras, hielo frappe.
- Espresso martini** \$115
Licor de café, café y vodka.

POSTRES

- El maizal** \$210
Espejo de salsa de cajeta, panque de elote, helado de vainilla, palomitas de caramelo bañado en salsa envinada.
- Tarta de manzana** \$250
Compota de manzana, manzana caramelizada, helado de caramelo, salsa de caramelo y nuez caramelizada.
- Pastel de Reese's** \$155
Pastel de chocolate con relleno de crema de cacahuete bañado en ganache de chocolate de leche.
- Cheesecake higos** \$210
Base de galleta maría, cremoso de queso de cabra, mermelada de higos y nuez caramelizada.
- Sándwich de s'more** \$180
Brownie relleno de helado de vainilla y una placa de bombón asado.
- El cereal** \$210
Salsa inglesa, helado de vainilla, campechana, cajeta y salsa de chocolate.
- Paleta de la california** \$35



VINOS, LICORES Y CAFÉ



LICORES

Chinchón Dulce.....	\$74
Chinchón Seco.....	\$74
Chinchón Mixto.....	\$86
Bailey's Original.....	\$91/B \$1220
Amaretto Disaronno.....	\$105
Frangelico.....	\$95
Licor 43.....	\$105/B \$1620
Sambuca Vaccari Blanco.....	\$89
Sambuca Vaccari Negro.....	\$96/B \$1275
Chartreuse Verde.....	\$188
Jägermeister.....	\$95/B \$1330
Strega.....	\$139
Cointreau.....	\$130
Grand Marnier.....	\$129
Campari.....	\$87
Aperol.....	\$97
Cinzano Rojo.....	\$82
Cinzano Blanco Extra Dry.....	\$82
Pacharan Zoco.....	\$84
Jerez Tío Pepe.....	\$92
Oporto Ferreira Tawny.....	\$115
Licor de Manzana Dekuyper.....	\$80
Nixta Licor De Maíz Cacahuazintle.....	\$130
Ancho Reyes Original.....	\$105
Ancho Reyes Verde.....	\$110
Teepack.....	\$160
Lillet Blanc.....	\$125
Dry Curaçao.....	\$175
Anís Cadenas.....	\$90
Fernet Brana.....	\$110



VINOS TINTOS

Alta Nava.....	Ribera del Duero.....	Tempranillo.....	\$ 660,00
Chozo Rioja Crianza.....	Rioja.....	Tempranillo.....	\$ 575,00
Clos Lojan.....	Manchuela.....	Bobal.....	\$ 705,00
Ruteiro.....	Galicia.....	Tempranillo.....	\$ 380,00
Mentrida Garnacha.....	Mentrida.....	Garnacha.....	\$ 685,00
Dominio del Bendito.....	Toro.....	Tinta Toro.....	\$ 1.300,00
Grillo.....	Somontano.....	Syrah, Cabernet, Garnacha, Merlot	\$ 1.654,00
Vega Scicilia.....	Ribera del Duero.....		\$ 7.895,00
Matarromera Reserva.....	Ribera del Duero.....		\$ 2.769,00
Matarromera Crianza.....	Ribera del Duero.....		\$ 1.515,00
Pagos de Quinta Roble.....	Ribera del Duero.....	Tempranillo.....	\$ 763,00
Pagos de Quinta Crianza.....	Ribera del Duero.....	Tempranillo.....	\$ 1.083,00
Monteabellón 14 Meses.....	Ribera del Duero.....	Tempranillo.....	\$ 1.040,00
Monteabellón 5 Meses.....	Ribera del Duero.....	Tempranillo.....	\$ 658,00
12 Lunas.....	Somontano.....	Cabernet, Tempranillo, Garnacha, Syrah	\$ 640,00
Canto de Luna.....	Valle de Guadalupe.....	Tempranillo, Cabernet, Syrah	\$ 955,00
Obertura.....	Valle de Guadalupe.....	Cabernet, Merlot.....	\$ 905,00
Calixa.....	Valle de Guadalupe.....	Cabernet Sauvignon.....	\$ 1.045,00
Megacero.....	Chihuahua.....	Merlot, Syrah, Cabernet	\$ 1.345,00
Gran Ricardo.....	Valle de Guadalupe.....	Cabernet, Merlot, Petit verdot	\$ 2.400,00
María tinto.....	Valle de Guadalupe.....	Selección de uvas.....	\$ 1.670,00
De la reina.....	Valle de San Vicente.....	Nebbiolo.....	\$ 1.310,00
Casa Madero 3V.....	Valle de Parras.....	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	\$ 890,00
Ana kova cuatro 2.....	Valle de Parras.....	Cabernet franc, Shiraz,..... Cabernet Sauvignon, Merlot	\$ 1335,00

VINOS BLANCOS

Bico Da Ran.....	Rias Baixas.....	Alabriño.....	\$ 470,00
Formingo.....	Ribera del Duero.....	Alabriño, Palomino, Treixadura	\$ 470,00
2V Casa Madero.....	Parras.....	Chardonnay, Chenin Blanc	\$ 725,00

VINOS ROSADOS

Santis Dei.....	Tierra de Castilla.....	Tempranillo.....	\$ 580,00
Monte Xanic.....	Valle de Guadalupe.....	Genache.....	\$ 890,00

VINOS ESPUMOSOS

Dom Perignon.....	Champagne.....	Pinot noir Chardonney.....	\$ 7.895,00
Moët Rosé Imperial.....	Champagne.....	Chardonnay Pinnot noir..... Meunier	\$ 2.327,00
Moët Chandon Brut.....	Champagne.....	Pinnot noir Meunier.....	\$ 2.141,00
Pre Ventura.....	Cava.....	Chardonnay Xarel O parellada macabeo.....	\$ 675,00

POR COPEO

Vino tinto Alta Nava.....	Ribera del Duero.....	Tempranillo.....	\$ 165,00
Vino tinto Chozo Rioja Crianza.....	Rioja.....	Tempranillo.....	\$ 145,00
Vino tinto 12 Lunas.....	Somontano.....	Cabernet, Tempranillo,..... Garnacha, Syrah	\$ 140,00
Ruteiro.....	Galicia.....	Tempranillo.....	\$ 95,00
Vino blanco Tres Raíces.....	Guanajuato.....	Sauvignon Blanc.....	\$ 140,00
Vino blanco 2V Casa Made.....	Parras.....	Chardonnay, Chenin Blanc	\$ 165,00
Vino rosado Monte Xanic.....	Valle de Guadalupe.....	Genache.....	\$ 205,00

JUGOS, AGUAS Y REFRESCOS

Jugo De Naranja.....	\$45
Jugo De Tomate.....	\$45
Jugo De Uva.....	\$45
Jugo De Piña.....	\$45
Jugo De Toronja.....	\$45
Jugo De Arándano.....	\$45
Agua Natural El Grillo 500ml.....	\$48
Agua natural (tamarindo, horchata, Jamaica).....	\$50
Agua Mineral.....	\$49
Agua Topo Chico.....	\$46
Agua Quina.....	\$46
Coca Cola.....	\$46
Coca Cola Light.....	\$46
Coca Cola Zero.....	\$46
Ginger Ale.....	\$46
Manzana.....	\$46
Orange.....	\$46
Sprite.....	\$46
Squirt.....	\$46
Red Bull.....	\$70
Boost.....	\$70
Perrier.....	\$60
Agua Tónica Velvet Sabores.....	\$65

CAFÉS

Café Americano.....	\$55
Café Espresso.....	\$55
Café Espresso Doble.....	\$80
Café Espresso Corta.....	\$57
Café Capuchino.....	\$58
Café Irlandés.....	\$110
Té Premium.....	\$60



COCTELES & DESTILADOS

COCTELES

Aperol Spritz.....	\$138
Daiquiri.....	\$73
Margarita de fresa	\$83
Margarita de limón	\$83
Martini Cosmopolitan.....	\$120
Mojito.....	\$73
Moscow Mule.....	\$140
Negroni.....	\$115
Old Fashioned.....	\$108
Piña Colada.....	\$79
Piñada.....	\$68
Sangría Natural.....	\$87
Sangría Preparada.....	\$87
Tomys Margarita.....	\$120


COCTELERÍA DE AUTOR

Brown Derby.....	\$150
Scotch Garden.....	\$210
Mate ten.....	\$210
Whitexican.....	\$150
Horchatta de elote.....	\$160
Yamada San.....	\$180
El Malo.....	\$150
The Last Corn.....	\$210
Mezcaya.....	\$165
Remedios.....	\$170
Bramble.....	\$145
Expresso Martini.....	\$82
Gavilan Reyes.....	\$110

CERVEZAS

Corona Extra.....	\$50
Corona Light.....	\$50
Victoria.....	\$50
Leon.....	\$50
Pacífico.....	\$52
Negra Modelo.....	\$52
Modelo Especial.....	\$52
Michelob Ultra.....	\$52
Stella Artois.....	\$55
Cucapa Oscura.....	\$80
Cucapa Clara.....	\$80
Colimita.....	\$120

LOS RONES

Bacardi Blanco.....	\$88/B \$1070
Bacardi 8 años.....	\$146/B \$1590
Zacapa Centenario 23.....	\$197/B \$2480
Zacapa Ambar.....	\$160/B \$2015
Zacapa Xo.....	\$475/B \$5455
Matuzalen Clásico.....	\$97/B \$1150
Matuzalen Platino.....	\$92/B \$1080
Brugal 188.....	\$300/B \$4020
Capitan Morgan.....	\$71/B \$1070
Botran 12 años.....	\$150/B \$1760
Flor de caña 5 años.....	\$105/B \$1150
Havana 7 años copa	\$130/B \$1300
Appleton estate	copa \$115/B \$1265

LOS TEQUILAS

Casa Dragones Blanco.....	\$270/B \$3750
Maestro Tequilero Doble D.....	\$148/B \$1920
Maestro Tequilero Blanco.....	\$110/B \$1500
7 Lenguas Blanco.....	\$110/B \$1300
Don Julio 70.....	\$178/B \$2398
Don Julio Blanco.....	\$118/B \$1570
Don Julio Reposado.....	\$130/B \$1680
Cuervo 1800 Añejo.....	\$137/B \$1500
Cuervo 1800 Cristalino.....	\$154/B \$1750
Cuervo Tradicional R.....	\$89/B \$1200
Cuervo Tradicional Plata.....	\$91/B \$1200
Herradura Reposado.....	\$132/B \$1600
Herradura Ultra.....	\$157/B \$2050
Orendain Ollitas Blanco.....	\$86/B \$1220
Don Isidro cristalino.....	\$140/B \$1680
Creyente tobalá	\$250/B \$3500
Montelobos ensamble	\$180/B \$1980
Gran malo	\$85/B \$1020

LOS MEZCALES

400 Conejos Joven.....	\$118/B \$1500
Ojo De Tigre Joven.....	\$131/B \$1550
Unión Joven.....	\$112/B \$1320
Amores Joven.....	\$115/B \$1550
Amores Reposado.....	\$138/B \$1660
Amores Cupreta.....	\$160/B \$1770
Amores Logia Cenizo.....	\$205/B \$2375
Creyente.....	\$130/B \$1550
Montelobos Espadín.....	\$140/B \$1660
Montelobos Tobalá.....	\$250/B \$3370
Relámpago Mixteco Espadín.....	\$140/B \$1660
Relámpago Mix. Zacate Limón.....	\$190/B \$2220
Macurichos Pechuga Conejo.....	\$270/B \$3090
Yolixpa Teepak.....	\$150/B \$1770
Los Fuertes - Mole Poblano.....	\$310/B \$3840
Real Minero Espadín Con Largo.....	\$310/B \$3840
Candinga Tepeztate.....	\$370/B \$4570
Candinga Papalometl.....	\$240/B \$3000
Pasita.....	\$110/B \$1440
Montelobos pechuga.....	\$405/B \$4460
Montelobos ensamble.....	\$180/B \$1980

LOS VODKAS

Absolut Azul.....	\$90/B \$1080
Absolut Sabores.....	\$87/B \$1080
Stolichnaya.....	\$92/B \$1295
Grey Goose.....	\$133/B \$2100
Ketel One.....	\$82/B \$1380
Smirnoff.....	\$69/B \$1080
Smirnoff Tamarindo.....	\$85/B \$1140
Skyy.....	\$100/B \$1175


LAS GINEBRAS

Tanqueray.....	\$103/B \$1560
Tanqueray 10*.....	\$141/B \$2100
Beefeater 24*.....	\$133/B \$1920
Beefeater.....	\$104/B \$1500
MOM.....	\$133/B \$1680
Bombay Sapphire.....	\$107/B \$1560
The London No.1.....	\$143/B \$2160
Hendricks.....	\$157/B \$2340
Monkey 47.....	\$379/B \$4190
Malfy Rosa.....	\$150/B \$1800
Malfy Limone.....	\$150/B \$1800

LOS BRANDYS

Magno.....	\$95/B \$1135
Torres 10.....	\$110/B \$1395
Carlos I.....	\$200/B \$2000

LOS WHISKIES

Buchanan´s 12.....	\$154/B \$1860
Buchanan´s 18.....	\$310/B \$3500
Buchanan´s 15.....	\$232/B \$3250
Buchanan´s Master.....	\$172/B \$2170
Ballantine	\$70/B \$705
Chivas Regal 12.....	\$147/B \$2070
Chivas Regal 18.....	\$267/B \$3500
J.W Etiqueta Roja.....	\$91/B \$1110
J.W Etiqueta Negra.....	\$155/B \$1940
J.W Etiqueta Dorada.....	\$218/B \$2940
J.W Etiqueta Verde.....	\$214/B \$3510
J.W Etiqueta Azul.....	\$650/B \$10480
Macallan 12 Double Cask.....	\$220/B \$3510
Macallan 12 Triple Cask.....	\$275/B \$3510
Macallan Sherry Oak.....	\$325/B \$4345
Macallan 15 Double Cask.....	\$525/B \$5900
Macallan 18 Double Cask.....	\$1050/B \$13650
Abasolo.....	\$155/B \$1980
Bulleit Bourbon.....	\$155/B \$1860
Jack Daniels.....	\$110/B \$1100

LOS COGNACS

Hennessy V.S.O.P.....	\$190/B \$2485
Martell V.S.O.P.....	\$149/B \$1825

