



LA RECOMENDACIÓN DE NUESTRO SOMMELIER ...
OUR SOMMELIER RECOMMENDATION

Flor de Vetus, DO Rueda, Verdejo	\$ 850
Col D´Orcia, Toscana, Pinot Grigio	\$ 995
Mer Soleil Silver, California, Chardonnay	\$ 1,395
Monte Xanic Calixa Rosé, Valle de Guadalupe	\$ 950
Louis Latour, Bourgogne, Gamay	\$ 995
Ala Rota, Durand Viticultura, Valle de Guadalupe, Red Blend	\$ 1,195
Altano Reserva DO Douro, Touriga Nacional	\$ 1,350
Casa de Piedra, Vino de piedra tinto, Red Blend	\$ 2,250
2011/2013 Louis Roederer Brut Rosé Vintage, France, Champagne	\$ 3,000



VINO POR COPEO WINES BY THE GLASS

BLANCO / WHITE

Casa Madero 2V, Valle de Parras, México, White Blend \$ 195

50% Chardonnay y 50% Chenin Blanc, este vino procedente del Valle de Parras, tiene tonos tropicales y cítricos con una suavidad frutal con algo de acidez y final seco. Ideal para platillos delicados como ensaladas, pescados ligeros o pozole verde.

This wine with same percentage of Chardonnay and Chenin Blanc, has tropical and citric aromas mixed with some acidity. Ideal for light meals such as salads or grilled fish.

Beringer Founders State, California, Sauvignon Blanc \$ 250

Beringer Founders State, procedente de California, tiene un sabor refrescante a pomelo acentuado por el intenso aroma a cítricos y fruta madura. Vino que termina en boca con una nota de grasa y acidez, ideal para pescados, ensala de cítricos o queso de cabra.

Beringer Founders Estate Sauvignon Blanc has a wonderfully refreshing grapefruit flavor that is enhanced with intense citrus, ripe stone fruit and white fig. The wine finishes with a clean grassy note and crisp acidity making it a perfect match with grilled fish, a citrus salad or goat cheese.

Montes Alpha, Chile, Chardonnay \$ 175

La compleja intensidad de este vino nos ofrece en nariz aromas de frutas tropicales como piña, plátano y mango. En el paladar la acidez es balanceada, dando como resultado un vino muy fresco que acaba con un final elegante, invitándonos a otra copa.

The intense, complex nose offers tropical fruit aromas such as pineapple, banana, and ripe mango. Smooth attack on the palate with perfectly balanced acidity, resulting in a very fresh wine that also has generous volume. This Alpha Chardonnay ends with a long and elegant finish that invites another glass.

Hambacher Schoss Classing, Alemania, Riesling \$ 200

Este vino de la región alemana de Pfalz, es un clásico seco intensamente especiado, con aroma afrutado, manzana verde, frutas tropicales como la lima y el pomelo y muy equilibrado entre cuerpo y acidez.

This wine from the German region of Pfalz, is an intensely spicy dry classic, with fruity aroma, green apple and tropical fruits such as lime and grapefruit and very well balanced between body and acidity.

2

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



ROSADO / ROSÉ

BY.OTT, Côtes de Provence, France, Rosé

\$ 295

Vino muy afrutado y delicado al paladar, con notas de melocotón y albaricoque mezclado con fruta de la pasión y mango, todo ello redondeado con toques cítricos y especias dulces como la canela y cardamomo. Ideal para combinar con ceviche y gran aperitivo para empezar el día.

Pale and pretty in crystal-clear pink with orange undertones. The nose is delicate and fruity with notes of white peach and apricot mixed with passion fruit and mango. The taste is full, fresh and crisp with echoes of the fruity aroma amplified by citrus zest and sweet spices (cinnamon and cardamom). Ideal for a ceviche or as an appetizer to start the day.

Casa Madero V Rosado, Valle de Parras, México

\$ 195

Vino en nariz muy aromático a frutos como guayaba, nectarina, durazno, melón y un final de papaya con miel, dejándonos un paladar afrutado y con ligero toque a hierbas. Todo ello hace que sea un vino muy versátil y perfecto para acompañar con calamares fritos, sushi, carpaccios, ensalada fresca con salmón, cochinita pibil, filete al chipotle y sopa de cebolla. Postres como fresas con crema y fresas flameadas.

Wine on the nose very aromatic to fruits such as guava, nectarine, peach, melon and a papaya finish with honey, leaving us a fruity palate with a slighty herbs touch. All this makes it a very versatile and perfect wine to accompany with fried squid, sushi, carpaccios, fresh salad with salmon, cochinita pibil, chipotle steak and onion soup. Desserts such as strawberries with cream and flaming strawberries.

TINTO / RED

Casa Madero, Valle de Parras, México, Cabernet Sauvignon

\$ 200

Este vino nos deja en nariz olores a grosella, frambuesa, madera seca y caramelo, con notas mentoladas de eucalipto. En boca tiene una gran potencia en el paladar gracias a sus taninos y acidez. Ideal para salsas complejas como adobos y moles suaves, lasagna, carnes frías y quesos semi curados.

This wine bring us smells of currant, raspberry, dry wood and caramel, with menthol notes of eucalyptus. In the mouth it has a great power in the palate thanks to its tannins and acidity. Ideal for complex sauces such as adobos and soft moles, lasagna, cold meats and semi-cured cheeses.

Wente Vineyards, San Francisco Bay, Merlot

\$ 225

Este delicioso Merlot tiene notas de higo y granada con fuertes sabores de arándano y cerezas ahumadas, terminando con una agradable acidez persistente.

This delicious Merlot has inviting notes of ripe fig and pomegranate, with a hint of sandalwood and it bursts with berry flavors from cranberry, grilled cherry and acai, finishing with a nice lingering acidity.

3

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



Valentín Bianchi, Argentina, Malbec

\$ 175

Sinónimo de una tradición de excelencia en vinos que comienza en 1928, hoy Casa Bianchi es una de las pocas bodegas líderes de Argentina que se conserva en manos de la familia fundadora. En la actualidad, Casa Bianchi cuenta con 350 hectáreas repartidas en tres fincas. Este vino con aromas a ciruela y notas de vainilla nos trae una agradable sensación en boca de frutos dulces y maduros con sabores suaves tostados.

Synonymous of tradition and excellence in wines that began in 1928, today Casa Bianchi is one of the few leading wineries in Argentina that is preserved in the hands of the founding family. Currently, Casa Bianchi has 350 hectares spread over three farms. This wine with plum aromas and notes of vanilla, brings us a pleasant sensation in the mouth of sweet and ripe fruits with soft toasted flavors.

Tavera Tempranillo Shiraz, España

\$ 160

Vino tinto de Bodegas Tavera con DO Méntrida (Toledo) que nos permite disfrutar de un vino de color granate intenso, con aromas complejos que combinan notas frutales con un toque de madera. En boca es pleno y rico, siendo muy elegante. Maridaje con ternera, pasta, ternera lechal y aves.

Red wine from Bodegas Tavera with DO Méntrida (Toledo) that allows us to enjoy an intense red wine colour, with complex aromas that combine fruity notes with a touch of wood. On the palate it is full and rich, being very elegant. Pairing with veal, pasta, suckling pig and poultry.

Finca La Niña, Malbec, Argentina

\$ 150

Un vino púrpura intenso con gran variedad de aromas que recuerdan a cerezas y ciruelas. Sabor afrutado muy atractivo y balanceado y que marida perfectamente con pasta al pesto, medallones de cerdo, choripán o carpaccio de res.

A typical intense purple Malbec with full aromas reminding us of cherries and plums. Attractive fruity flavour, balanced, complex and charming, it's a perfect pairing for pasta with pesto, pork medallions, choripán or beef carpaccio.



ESPUMOSO / SPARKLING

Louis Roederer Brut Premier, France, Champagne \$ 525

Con aproximadamente un 40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay y 20% de Pinot Meunier, Brut Premier reúne vinos vinificados en de roble de las 3 variedades de Champagne, procedentes de crus elegidos por Louis Roederer. Es un vino elegante y energético.

With approximately 40% Pinot noir, 40% Chardonnay and 20% Pinot Meunier, Brut Premier brings together wines vinified in oak of the 3 varieties of Champagne, from crus chosen by Louis Roederer. It is an elegant and energetic wine.

2011 / 2013 Louis Roederer Brut Rosé Vintage, France, Champagne \$ 695

La cuvée Rosé Vintage cuenta con alrededor de un 65% de Pinot noir, un 35% de Chardonnay y una proporción de 20% de vinos vinificados en madera. Reúne aromas afrutados de bayas rojas silvestres y notas florales y perfumes de cáscaras dulces y especiadas y con matices de frutos secos y cacao.

The Rosé Vintage cuvée has about 65% Pinot noir, 35% Chardonnay and a proportion of 20% wood-vinified wines. It brings together fruity aromas of wild red berries and floral notes and perfumes of sweet and spicy shells and with hints of nuts and cocoa.

Cava Pere Ventura Tresor Reserva Brut, Penedés \$ 225

Toda la personalidad de Pere Ventura queda reflejada en este cava, el "tesoro" de la compañía. Es un cava aromático y fino lleno de diferentes aromas y acidez bien balanceada. Por cuenta propia o como aperitivo es perfecto para pescado fresco, ensaladas y pastas.

Pere Ventura's personality is given expression in this cava, the company's "treasure". Tresor Reserva Brut stands out for the fullness of its aromas and its finesse. Vibrant, aromatic and refined, Tresor is a fresh, firm, full cava with well balanced acidity. Either on its own or as an aperitif drink, it is a perfect match with fresh fish and pairs well with salads and pastas. Its unique freshness brings balance to spicy dishes such as curried fish.

Cava Pere Ventura Tresor Rosé Brut, Penedés \$ 250

La expresión mas fina de la variedad de uva Trepat se refleja en este cava tan aromático, fresco y afrutado aunque con cierta complejidad y acidez bien interiorizada. Es un cava para cualquier hora del día y el perfecto complemento de chocolates, frutas silvestres, cerezas o postres cremosos.

The finest expression of the Trepat grape variety in this rich aromatic cava. Fresh and fruity, yet complex and with a well integrated acidity. An original and characterful cava for anytime. It is the perfect match of chocolate, wild berries, cherries or creamy desserts.



CHAMPAÑA Y ESPUMOSOS
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

2011/ 2013 Louis Roederer Rosé, Champagne, France	\$ 3,000
Louis Roederer Brut, Champagne, France	\$ 2,595
2008 Louis Roederer Cristal, Champagne, France	\$ 10,900
2009 Louis Roederer Cristal Rosé, Champagne, France	\$ 27,000
Ruinart Brut Blanc de Blancs, Champagne, France	\$ 4,250
2002 Dom Ruinart Rosé, Champagne, France	\$ 4,695
2006 Dom Perignon Cuvée, Champagne, France	\$ 8,500
Möet Chandon Brut Impérial, Champagne, France	\$ 2,700
Möet Chandon Rosé Impérial, Champagne, France	\$ 3,295
Krug Cuvée Brut, Champagne, France	\$ 8,950
Veuve Clicquot Brut, Champagne, France	\$ 2,995
Veuve Clicquot Rosé, Champagne, France	\$ 3,750
2004 Veuve Clicquot La Grande Dame , Champagne, France	\$ 8,000
2002/2004 Perrier Jouët Belle Epoque, Champagne, France	\$ 9,500
Perrier Jouët Blason Rosé, Champagne, France	\$ 3,995
Cava Pere Ventura Brut, Reserva, España	\$ 1,050
Cava Pere Ventura Brut Rosé, Reserva, España	\$ 1,150

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



MÉXICO

Casa Madero Orgánico, Valle de Parras, Chardonnay	\$ 950
Casa Madero 2V, Valle de Parras, White Blend	\$ 850
Casa Madero Casa Grande, Valle de Parras, Chardonnay	\$ 1,250
Casa Madero Monte Viña, Valle de Parras, Chardonnay / Semillon	\$ 695
Henri Lurton, Valle de Guadalupe, Sauvignon Blanc	\$ 1,195
Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Chardonnay	\$ 1,395
Monte Xanic Viña Kristel, Valle de Guadalupe, Sauvignon Blanc	\$ 995
Chasselas del Mogor, Valle de Guadalupe, Chasselas	\$ 1,100

ARGENTINA

Tilia, Mendoza, Torrontés	\$ 895
Santa Julia, Mendoza, Torrontés	\$ 675
Famiglia Bianchi, Mendoza, Chardonnay	\$ 1,295

CHILE

Casa Lapostolle, Valle de Colchagua, Chardonnay	\$ 1,195
Cousiño Macul, Valle del Maipo, Chardonnay	\$ 850
Montes Alpha, Valle de Colchagua, Chardonnay	\$ 795
Montes Alpha, Valle de Colchagua, Sauvignon Blanc	\$ 995
Viña Errázuriz Reserva, Valle de Aconcagua, Sauvignon Blanc	\$ 900

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



ESPAÑA - SPAIN

Muga, La Rioja, Viura / Malvasía	\$ 1,395
Flor de Vetus, DO Rueda (Segovia), Verdejo	\$ 895

FRANCIA - FRANCE

Louis Latour Chablis, Burgundy, Chardonnay	\$ 2,195
Louis Jadot Meursault, Burgundy, Chardonnay	\$ 4,250
Louis Jadot Puligny-Montrachet, Burgundy, Chardonnay	\$ 4,950
Louis Jadot Chassagne-Montrachet, Burgundy, White Blend	\$ 4,450
Pascal Jolivet, Sancerre, Sauvignon Blanc	\$ 2,350
Ladoucette, Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc	\$ 3,900
Hugel, Alsace, Gewürztraminer	\$ 1,900
Hugel, Alsace, Riesling	\$ 1,750
Les Princes Abbés, Domaines Schlumberger, Gewürztraminer	\$ 1,600
Les Princes Abbés, Domaines Schlumberger, Pinot Blanc	\$ 995
Georges Duboeuf, Pays D´Oc, Chardonnay	\$ 895

ITALIA - ITALY

Col D´Orcia, Toscana, Pinot Grigio	\$ 995
Soave DOC Villa Rocca, Veneto	\$ 850



ESTADOS UNIDOS – UNITED STATES

Mer Soleil Silver, California, Chardonnay	\$ 1,395
Jordan, Russian River Valley, Chardonnay	\$ 3,950
Stags´ Leap, Napa Valley, Chardonnay	\$ 3,600
Conundrum, Napa Valley, Sauvignon Blanc	\$ 1,250
Beringer Founders State, California, Sauvignon Blanc	\$ 1,100
Eroica, Columbia Valley, Riesling	\$ 2,550

NUEVA ZELANDA / SUDAFRICA NEW ZEALAND / SOUTH AFRICA

Matua Valley, Marlborough, Nueva Zelanda, Sauvignon Blanc	\$ 950
Sileni, Marlborough, Nueva Zelanda, Sauvignon Blanc	\$ 1,250
KWV, Sudáfrica, Chardonnay	\$ 895



MÉXICO

Casa Madero, Valle de Parras, Cabernet Sauvignon	\$ 995
Casa Madero, Valle de Parras, Malbec	\$ 1,150
Casa Madero, Valle de Parras, Merlot	\$ 895
Casa Madero, Valle de Parras, Shiraz	\$ 1,050
Casa Madero Gran Reserva, Valle de Parras, Cabernet Sauvignon	\$ 1,950
Casa Madero Monte Viña, Valle de Parras, Cabernet / Merlot	\$ 695
Casa Madero 3V, Valle de Parras, Red Blend	\$ 1,250
Norte 32, Valle de Guadalupe, Cabernet Sauvignon	\$ 1,850
Anxelin, Valle de Encinillas, Shiraz	\$ 950
Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Cabernet Sauvignon	\$ 1,450
Monte Xanic Gran Ricardo, Valle de Guadalupe, Red Blend	\$ 3,250
Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Malbec	\$ 1,800
Villa Montefiori, Valle de Guadalupe, Nebbiolo	\$ 2,750
Villa Montefiori, Valle de Guadalupe, Brunello	\$ 2,300
Vino de Piedra, Valle de Guadalupe, Red Blend	\$ 2,995
Ensamble Colina I, Valle de Guadalupe, Red Blend	\$ 1,650
Ala Rota, Durand Viticultura, Valle de Guadalupe, Red Blend	\$ 1,195
Contraste Continental, Valle de Guadalupe, Red Blend	\$ 1,495

ARGENTINA

Hey, Mendoza, Malbec	\$ 1,250
Luigi Bosca, Mendoza, Cabernet Sauvignon	\$ 1,550
Luigi Bosca, Mendoza, Malbec	\$ 1,400
Valentín Bianchi, Mendoza, Malbec	\$ 800
Catena Alta, Mendoza, Cabernet Sauvignon	\$ 3,900



Catena Alta, Mendoza, Malbec	\$ 3,000
Matías Riccitelli, The apple doesn't fall far from the tree, Malbec	\$ 1,950
Finca La Niña, Malbec	\$ 695
Famiglia Bianchi, Mendoza, Cabernet Sauvignon	\$ 1,395
Chacra Cincuenta y Cinco, Patagonia, Pinot Noir	\$ 2,295

CHILE

Casa Lapostolle, Valle de Colchagua, Cabernet Sauvignon	\$ 1,250
Casa Lapostolle, Valle de Colchagua, Merlot	\$ 995
2012 Casa Lapostolle, Clos Apalta, Bordeaux Red Blend	\$ 8,950
Montes Alpha, Valle de Colchagua, Cabernet Sauvignon	\$ 1,450
Montes Alpha, Valle de Colchagua, Malbec	\$ 1,595
Montes Alpha, Valle de Cochagua, Merlot	\$ 895
Viña Errázuriz Reserva, Valle de Aconcagua, Cabernet Sauvignon	\$ 1,050
Viña Errázuriz, Valle de Aconcagua, Pinot Noir	\$ 1,750
Undurraga Reserva Especial Sibaris, Valle de Maipo, Carmenere	\$ 1,100

ESPAÑA - SPAIN

Gran Lerna Vino de Autor, Ribera del Duero, Tempranillo	\$ 1,995
Marqués de Murrieta, Rioja, Red Blend	\$ 1,250
Torre Muga, Rioja, Red Blend	\$ 5,900
Laurona, Montsant, Red Blend	\$ 1,650
Tavera Tempranillo Shiraz, Toledo	\$ 800
Clos Mogador, Priorat, Red Blend	\$ 3,800
2009/2011 Vega Sicilia Valbuena 5º, Ribera del Duero, Tempranillo	\$ 10,000
2008 Vega Sicilia Unico, Ribera del Duero, Tempranillo	\$ 19,000



FRANCIA - FRANCE

Paul Jaboulet Chateauneuf du Pape, Les Cèdres, Rhone Red Blend	\$ 2,750
Château Beauséjour de Bonalque, Pomerol, Bordeaux Red Blend	\$ 2,900
Alter Ego de Palmer, Margaux, Bordeaux Red Blend	\$ 5,950
Amiral de Beychevelle, Saint-Julien, Bordeaux Red Blend	\$ 3,600
Château de Pez, Saint-Estèphe, Bordeaux Red Blend	\$ 3,250
Louis Latour, Bourgogne, Gamay	\$ 1,250
Pont de Gassac, Pays d'Hérault, Red Blend	\$ 1,650
2004 Château Petrus, Pomerol, Merlot	\$ 198,000

ITALIA - ITALY

Brunello di Montalcino Pian delle Vigne, Toscana, Sangiovese	\$ 6,900
Tignanello Antinori, Toscana, Cabernet / Sangiovese	\$ 9,000
Guado Al Tasso Bolgheri Superiore, Toscana, Bordeaux Red Blend	\$ 7,450
Amarone della Valpolicella DOC Classico, Veneto, Valpolicella Blend	\$ 2,495
Tenuta San Guido Sassicaia, Toscana, Cabernet Franc / Cab Sauvignon	\$ 8,750
Santa Cristina Rosso, Toscana, Red Blend	\$ 1,150

ESTADOS UNIDOS – UNITED STATES

Stags' Leap, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	\$ 4,200
Joseph Phelps, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	\$ 5,600
Caymus Vineyards, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	\$ 1,395
Caymus Vineyards, Napa Valley, Zinfandel	\$ 3,500
Domaine Carneros Avant-Garde, Sonoma County, Pinot Noir	\$ 1,450
Gloria Ferrer, Sonoma County, Pinot Noir	\$ 2,300
Belle Glos, Sonoma County, Pinot Noir	\$ 2,900

12

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.



Wente Vineyards, San Francisco Bay, Zinfandel	\$ 1,250
Wente Vineyards, San Francisco Bay, Merlot	\$ 1,100

NUEVA ZELANDA / SUDAFRICA NEW ZEALAND / SOUTH AFRICA

Matua Valley, Marlborough, Nueva Zelanda, Pinot Noir	\$ 1,650
KWV, Sudáfrica, Cabernet Sauvignon	\$ 1,050
KWV, Sudáfrica, Pinotage	\$ 1,250
KWV Roodeberg, Sudáfrica, Red Blend	\$ 1,395

VINOS DE POSTRE – DESSERT WINES

Tokaji Aszú 3 Puttonyos, Hungría, Tokaji Blend (500 ml)	\$ 2,495
Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Hungría, Tokaji Blend (500 ml)	\$ 3,900
Château Camou El Gran Divino, México, Rare White Blend (500 ml)	\$ 6,250

VINO ROSADO – ROSÉ WINE

BY.OTT, Côtes de Provence, France, Rosé (8)	\$ 1,250
Casa Madero V Rosado, Valle de Parras, México (9)	\$ 895



Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA y 10% de servicio. Todos los precios son en pesos mexicanos.

All our prices are inclusive of 16% Tax and 15% service charge. All prices are in Mexican pesos.