



LA ESCONDIDA®
restaurante bar

Desde 1959

Entradas

	Chicharrón de rib eye sterling sirlver 300 g. Acompañado de guacamole y papas gajo.	Precio \$ 555.00
	Guacamole con totopos 150 g. Acompañado de jitomate y queso rallado.	\$ 129.00
	Guacamole con chapulines 180 g. Acompañado de totopos y chapulines salteados.	\$ 159.00
	Guacamole con chicharrón placero 240 g. 🌶️ Acompañado con tropezos de queso panela y salsa mexicana.	\$ 139.00
	Molcajete de Pork Belly 300 g. Servido con guacamole, queso panela asado, tortillas tatemadas y cilantro.	\$ 285.00
	Tostadas de atún (3 pzas.) 🌶️ Cubos de atún crudo servido en tostadas azules, acompañado de mayonesa picante, salsa de tamarindo, aguacate y ajonjolí.	\$ 225.00
	Espárragos Flameados 250 g. 🌶️ Envueltos en láminas de New York, salsa de tamarindo, flameados con ron, acompañados de chiles toreados.	\$ 255.00

Quesos

	Fondue de auténtico queso gruyere y vino blanco 250 g. Acompañado de pan de ajo.	Precio \$ 299.00
	Queso fundido natural 170 g. Queso gouda gratinado acompañado de tortillas de maíz.	\$ 159.00
	Queso fundido con champiñones 170 g. Queso gouda gratinado, acompañado de champiñones salteados al epazote.	\$ 189.00
	Queso fundido con chorizo verde o rojo 170 g. Queso gouda gratinado, coronado con chorizo almendrado verde ó rojo.	\$ 199.00
	Queso fundido con chistorra 250 g. Queso gouda gratinado, acompañado de chistorra frita, cebolla y cilantro.	\$ 199.00
	Queso fundido con chapulines 240 g. 🌶️ Queso gouda gratinado, servido con salsa mexicana, salsa de la casa y chapulines salteados.	\$ 229.00
	Queso Esquites 270 g. 🌶️ Queso gouda gratinado, coronado con esquites salteados y rajas poblanas	\$ 189.00
	Provolone a la plancha 200 g. 🌶️ Medallón de queso provolone acompañado de arúgula, jitomate deshidratado y mermelada de habanero.	\$ 239.00

Ensaladas

	Ensalada de manzana 180 g. Mix de lechugas con aderezo de miel y mostaza, manzana, almendras tostadas, arándanos y queso de cabra.	Precio \$ 170.00
	Ensalada de Arrachera 270 g. Mix de lechugas, espárragos, cebolla morada, almendra tostada, vinagreta de albahaca y arrachera a la parrilla (100 g.)	\$ 235.00
	Ensalada de Frutos Rojos 250 g. Mix de lechugas, fresas, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de vino tinto.	\$ 189.00
	Ensalada César 180 g. La tradicional con anchoas... acompañada de queso parmesano y crotones de ajo.	\$ 155.00
	Ensalada César con pollo 280 g. con 100 g. de pollo a la plancha.	\$ 210.00

Menú Infantil \$259.00

Sopa ó pasta a elegir:

- Espagueti a los tres quesos o a la mantequilla 90 g.
- Consomé de pollo con arroz y verduras 150 ml.

Plato fuerte a elegir:

- Pizza de pepperoni o hawaiana con papas a la francesa. 170 g.
- Nugguets de pollo con papas a la francesa 210 g.
- Hamburguesita de res acompañada de papas a la francesa 220 g.
- Deditos de pescado, acompañado de arroz blanco 150 g.

Postre a elegir:

- Helado de unicornio. 60 g.
- Durazno en almíbar. 65 g.

• Crepa infantil de cajeta (rellena de plátano, salsa de cajeta y nuez.)

Agua de sabor: 450 ml. (Jamaica, horchata o tamarindo) en vasito de colección.

Porciones infantiles niños considerados hasta 12 años



LA RECOMENDACIÓN DE CASA

ESCALA DE PICANTE



EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.
EN CASO DE SER ALERGICO A ALGUN ALIMENTO FAVOR DE INFORMALE A SU MESERO.

Sopas & Pastas

	Caldo "La Escondida" 300 ml. 🌶️ El tradicional caldo de la casa...	Precio \$ 125.00
	Caldo de piedra 450 ml. 🌶️ Cocinado con piedras de río, pescado, callo de almeja, camarones, almeja, salsa mexicana y servido con caldo de la casa al epazote.	\$ 189.00
	Sopa de milpa 300 ml. Tradicional sopa de la región al estilo La Escondida (champiñón, calabaza, granos de elote, queso panela y epazote).	\$ 120.00
	Sopa azteca 300 ml. 🌶️ Sopa tradicional de tortilla, aguacate, chicharrón, queso panela, crema y chile pasilla.	\$ 120.00
	Sopa de médula de res 300 ml. 🌶️ Cocinada al epazote y con un toque de chile guajillo.	\$ 135.00
	Espagueti al bolofesa 300 gr. La tradicional pasta italiana con carne molida de res acompañado de queso parmesano.	\$ 155.00
	Espagueti a la mantequilla 240 g. Acompañado de queso parmesano.	\$ 140.00
	Fetuccini al pesto con pollo 280 g. Tradicional pesto con pollo a la plancha (100 g.) y queso parmesano.	\$ 169.00
	Fetuccini Fruti di Mare 300 g. Pasta italiana con camarones, mejillones y pulpo flameados al vino blanco en salsa de tres quesos y queso parmesano.	\$ 189.00

Especialidades

	Cabrito al horno 400 g. (Espaldilla, Pierna o Riñonada) 🌶️ Acompañado de frijoles refritos y chiles toreados	Precio \$ 659.00
	Conejo la escondida 300 g. 🌶️ A elegir: al adobo de tres chiles, al mojo de ajo o zarandeado, acompañado de arroz blanco, cebolla morada y epazote frito.	\$ 459.00
	Rib Eye la Escondida Creyente 300 g. 🌶️🌶️ Rib Eye flameado con mezcal (Creyente Joven) aromatizado con mantequilla de romero, acompañado de tuétano canoa, esquites, cebollas asadas y chiles toreados.	\$ 729.00
	Rib Eye sterling silver 300 g. 🌶️🌶️ Servido con papas cambray al romero, cebollas y chiles toreados.	\$ 649.00
	New York sterling silver 300g. 🌶️🌶️ Servido con papas cambray al romero, cebollas y chiles toreados.	\$ 549.00
	Arrachera texana best west 300 g. 🌶️🌶️ Asada a las brasas, servida con papas cambray al romero, cebollas y chiles toreados.	\$ 435.00
	Arrachera a la talla 300 g. 🌶️🌶️ Asada a las brasas, servida con papas cambray al romero, cebollas y chiles toreados.	\$ 439.00
	Molcajete mixto 1.1 kg. 🌶️ 200 g. de arrachera, 200 g. pollo a la plancha, 100 g de chistorra, frijoles de la olla, salsa de la casa, nopales asados, cebollas asadas, queso panela, chile jalapeño relleno y aguacate.	\$ 949.00
	Hamburguesa de Sirloin Steak 🌶️ Pan artesanal, 200 g. de sirloin, lechuga, jitomate, piña, tocino frito, cebolla frita, queso gouda, y chiles en escabeche, acompañada de papas a la francesa.	\$ 329.00
	Picaña Mirador 400 g. 🌶️🌶️ Acompañada de papas al romero, piña a la parrilla y chiles toreados.	\$ 485.00
	Mollejas de res 400 g. A la parrilla, acompañadas de nopal asado, arúgula y limón eureka.	\$ 399.00

Pescados & Mariscos

	Trucha La Escondida 280 g. A elegir: a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, a la escondida, empapelada, a la diablo 🌶️🌶️🌶️, hawaiana y talla. Acompañada de ensalada mixta y arroz blanco.	Precio \$ 335.00
	Atún a las brasas en salsa de mango 200 g. Medallón de atún aleta amarilla cocinado a las brasas en una costra de ajonjolí, servido sobre un espejo de salsa de mango, acompañado de puré de papa, jitomates deshidratados y espárragos a la mantequilla.	\$ 355.00
	Camarones 16/20 250 g. A elegir: a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo 🌶️🌶️ o empanizados, acompañados de ensalada mixta y arroz blanco.	\$ 339.00
	Camarones al mango 16/20 250 g. Bañados en salsa de mango con un toque de maracuyá, acompañado de ensalada de espinaca sobre una costra de parmesano.	\$ 359.00
	Camarones al coco 16/20 250 g. Empanizados en coco rallado, servidos en una salsa de piña, acompañados de ensalada de espinacas sobre una costra de parmesano.	\$ 359.00
	Filete Mirador 380 g. Pescado zarandeado relleno de camarones, pulpo y tocino, envuelto en hoja de plátano, acompañado de arroz blanco, plátanos fritos y ensalada mixta.	\$ 345.00
	Salmón al limón 250 g. Lomo de salmón en un aire de limón, acompañado de puré de papa, verduras glaseadas y espárragos	\$ 339.00



LA RECOMENDACIÓN DE CASA

ESCALA DE PICANTE



EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.

EN CASO DE SER ALERGICO A ALGUN ALIMENTO FAVOR DE INFORMARLE A SU MESERO.

Pescados & Mariscos

	Pulpo La Escondida 600 g. A elegir: a los tres chiles  , al mojo de ajo o al ajillo, acompañado de papas gajo y ensalada mixta.	Precio \$ 629.00
	Aguachile de camarón 16/20 240 g.  Acompañado de tostadas de maíz, pepino, mango, cebolla morada, aguacate y ajonjolí.	\$ 449.00
	Molcajete mar y tierra 950 g.  200 g. de arrachera, 150 g. de camarón 16/20, 150 g. de pulpo, acompañado de salsa mixta, esquites, cebolla morada y queso panela.	\$ 999.00

Carnes & Aves

	Chamorro de cerdo al confit. 950 g.  Acompañado de papas a la francesa y chiles toreados.	Precio \$ 385.00
	Chamorro de cerdo a los tres chiles  o al pibil  950 g. Acompañado de nopales asados y frijoles de la olla.	\$ 385.00
	Sábana a la Escondida 180 g. Sabana de res acompañada de puré de papa, espinacas a la crema y salsa gravy.	\$ 325.00
	Medallones de res 200 g. A elegir: al vino tinto, a la mostaza o a la pimienta, acompañado de puré de papa, cebolla frita y espárragos a la mantequilla.	\$ 359.00
	Cecina de res 200 g.  Cocinada a la plancha, acompañada de frijoles de la olla, queso panela asado, aguacate y chiles toreados.	\$ 289.00
	Cecina de cerdo 200 g.  Cocinada a la plancha, acompañada de frijoles de la olla, queso panela asado, aguacate y chiles toreados.	\$ 265.00
	Pechuga Cordón Bleu. 280 g. Rellena de jamón y queso gouda bañada en salsa de tres quesos acompañada de puré de papa y verduras al vapor.	\$ 295.00
	Pechuga a la parrilla 200 g. Acompañada de papas a la francesa y ensalada de espinaca.	\$ 295.00

Opción Vegetariana

	Berenjena a la italiana 200 g. Asada a la parrilla bañada en salsa de jitomate, aceitunas y perejil.	Precio \$ 189.00
	Portobello a la Parrilla 350 g. Acompañado de calabaza asada, esquites y espárragos salteados.	\$ 209.00

Guarniciones

	Precio
Arroz blanco 150 g.	\$ 59.00
Chiles toreados 100 g. 	\$ 65.00
Cebollas asadas 150 g.	\$ 65.00
Espinacas a la crema 150 g.	\$ 65.00
Papas a la francesa 200 g.	\$ 70.00
Papa gajo 200 g.	\$ 75.00
Papa horno 250 g.	\$ 80.00

Bañada en salsa de tres quesos y tocino frito.

Guarniciones

	Precio
Esquites 150 g.	\$ 68.00
Verduras al vapor 150 g. zanahoria, brócoli y calabaza	\$ 59.00
Puré de papa 150 g.	\$ 65.00
Espárragos salteados 120 g.	\$ 90.00
Nopales asados (2 pzs.)	\$ 55.00
Frijoles de la olla 250 g.	\$ 55.00
Frijoles refritos 150 g.	\$ 59.00

Postres

	Tiramisú Tradicional postre italiano, hecho a base de queso, soletillas de vainilla y café.	Precio \$ 155.00
	Crepas la escondida (3 piezas.) Rellenas de fresa, bañadas en salsa de chocolate y avellana, acompañadas de helado de queso.	\$ 155.00
	Strudel de manzana Tradicional postre de la casa, relleno de manzana, nueces y arándanos, macerados al ron, acompañados de salsa de frutos rojos y helado de vainilla.	\$ 155.00
	Pastel tres leches de queso y zarzamora Bizcocho de vainilla, relleno de queso crema y mermelada de zarzamora.	\$ 145.00
	Torta de elote Panque de maíz recién horneado, acompañado de salsa de cajeta y helado de rompopo.	\$ 145.00
	Pie de limón Pie frío, elaborado a base de crema de limón, galleta y merengue flameado.	\$ 145.00
	Creme Brulee Tradicional postre francés, elaborado a base de crema, yemas de huevo, vainilla y azúcar flameada.	\$ 109.00
	Flan de queso crema Acompañado de salsa de frutos rojos.	\$ 125.00
	Helado artesanal Variedad de sabores...	\$ 99.00



LA RECOMENDACIÓN DE CASA

ESCALA DE PICANTE



EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.
EN CASO DE SER ALERGICO A ALGUN ALIMENTO FAVOR DE INFORMARLE A SU MESERO.



LA ESCONDIDA®
restaurante bar

Desde 1959

Café & Té

	Precio
Café americano 240 ml.	\$ 50.00
Café express 90 ml.	\$ 50.00
Café express doble 180 ml.	\$ 80.00
Café irlandés 250 ml.	\$ 175.00
Capuchino 250 ml.	\$ 70.00
Capuchino con Rompope 250 ml.	\$ 99.00
Capuchino con licor 43 250 ml.	\$ 220.00
Capuchino con Baileys 250 ml.	\$ 210.00
Capuchino con Amaretto 250 ml.	\$ 220.00
Carajillo 180 ml.	\$ 240.00
Café Express + licor 43	
Café Express + Baileys	
Carajillo Ferrero o Mazapan 180 ml.	\$ 260.00
Chocolate caliente 240 ml.	\$ 55.00
Té Twinings 240 ml.	\$ 48.00
Vaso de leche 240 ml.	\$ 35.00

Bebidas

	Precio
Refresco de lata 355 ml.	\$ 60.00
Agua de sabor 300 ml.	\$ 55.00
(Jamaica, horchata, tamarindo.)	
Agua de sabor de 1 L.	\$ 170.00
(Jamaica, horchata, tamarindo.)	
Agua de sabor de 2 L.	\$ 270.00
(Jamaica, horchata, tamarindo.)	
Agua embotellada 355 ml.	\$ 35.00
Agua mineral Perrier 330 ml.	\$ 80.00
Agua mineral topo chico 355 ml.	\$ 80.00
Jugo de Néctar del Valle 453 ml.	\$ 70.00
(Durazno y mango)	
Naranjada o limonada 300 ml.	\$ 55.00
Naranjada o limonada de 1 L.	\$ 170.00
Naranjada o limonada de 2 L.	\$ 270.00
Jugo de naranja 300 ml.	\$ 60.00

Cerveza Nacional

	Precio
Negra modelo 355 ml.	\$ 65.00
Modelo especial 355 ml.	\$ 65.00
Victoria 355 ml.	\$ 60.00
Corona 355 ml.	\$ 60.00
Corona Cero 355 ml.	\$ 60.00

Cerveza Importada

	Precio
Stella Artois 330 ml.	\$ 80.00
Michelob Ultra 355 ml.	\$ 75.00
Cerveza 1906 330 ml.	\$ 90.00
Estrella Galicia 330 ml.	\$ 90.00
Estrella Galicia Gluten Free 330 ml.	\$ 90.00

Complementa con:

	Precio
Vaso Cubano 35 ml.	\$ 15.00
Vaso Michelado 35 ml.	\$ 15.00
Vaso Clamato 210 ml.	\$ 25.00

Mixología

	Copa
Ajolote 240 ml. Whisky Etiqueta Roja, concentrado de jamaica, jugo de piña, jugo de naranja y escarchado con chile tajín.	\$ 179.00
Jabalí 240 ml. Ginebra Tanqueray London Dry, frutos rojos naturales, soda de limón, agua mineralizada y el sirope de su elección (maracuyá, frutos rojos o cítricos)	\$ 179.00
Mezcalita 240 ml. Mezcal Union Uno Joven, jugo de naranja, jugo de piña, escarchado con sal de chapulín y el sirope de su elección (maracuyá, frutos rojos o cítricos)	\$ 169.00
Azul "La Escondida" 240 ml. Ginebra Tanqueray London Dry, Vino Anecdota Azul, frutos rojos naturales y soda de limón.	\$ 169.00
Marga Cheve 400 ml. Tequila jimador, pepino, jugo de limón, servido con una cerveza Corona 235 ml.	\$ 179.00

Coctelería Clásica

	Copa
Alfonso XIII 180 ml. Licor kahlua, leche evaporada.	\$ 120.00
Amaretto colado 240 ml. Jugo de piña, leche evaporada, crema de coco y amaretto conti.	\$ 140.00
Aperol Spritz 210 ml. Licor aperol, Asti Martini.	\$ 219.00
Beso de Ángel 120 ml. Licor kahlua, leche evaporada y una cereza	\$ 120.00
Bloody Mary 240 ml. Jugo de tomate, jugo de limón, salsas negras, vodka smirnoff.	\$ 125.00
Bull 240 ml. Jugo de limón, agua mineral, Bacardi añejo y cerveza victoria.	\$ 80.00
Clamato natural 240 ml. Clamato, jugo limón, salsas negras, escarchado con tajín.	\$ 110.00
Conga Natural 240 ml. Jugo de naranja, jugo de piña, jugo de toronja, granadina.	\$ 125.00
Margarita 210 ml. Jugo de limón, tequila jimador, escarchada con sal.	\$ 169.00
Margarita frutos rojos 210 ml. Jugo de limón, tequila jimador, escarchada con sal y frutos rojos.	\$ 180.00
Martini seco 210 ml. Ginebra befeater, cinzano extra dry.	\$ 160.00
Midori colado 240 ml. Jugo de piña, leche evaporada, crema de coco.	\$ 145.00
Mimosa 180 ml. Asti Martini, jugo de naranja, cereza.	\$ 135.00
Mojito 240 ml. Jarabe natural, hierbabuena, jugo de limón, ron bacardi blanco, agua mineral.	\$ 169.00
Mojito frutos rojos 240 ml. Jarabe natural, hierbabuena, jugo de limón, ron bacardi blanco, agua mineral y frutos rojos.	\$ 210.00
Negroni 180 ml. Gin befeater, cinzano rosso, licor campari.	\$ 160.00
Piedra 80 ml. Tequila jimador, anis chinchon dulce, licor fernet vallet.	\$ 120.00
Piña colada 240 ml. Jugo de piña, leche evaporada, crema de coco, ron bacardi blanco.	\$ 125.00
Ruso Negro 180 ml. Licor kahlua, vodka smirnoff	\$ 140.00
Sangría natural 240 ml. Jarabé natural, jugo de limón, agua mineral y vino tinto.	\$ 150.00
Sangría con vodka Smirnoff 240 ml. Jarabe natural, jugo de limón, agua mineral y vino tinto.	

Nos importa tu opinión



PRECIOS ESPECIFICADOS EN PESOS MEXICANOS,
PRECIOS INCLUYEN IVA.

FORMAS DE PAGO ACEPTADAS: EFECTIVO,
TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
EVITA EL EXCESO.

¡¡HAZ NOS PARTE DE TU CELEBRACIÓN!!

COTIZACIONES AL NÚMERO

722 649 4338

eventos@laescondidaoficial.com.mx

EN CASO DE SER ALERGICO A ALGUN ALIMENTO FAVOR DE INFORMALE A SU MESERO.



LA ESCONDIDA®
restaurante bar

Desde 1959

APERITIVOS

Campari 750 ml.	\$ 189.00	\$ 1,890.00
Cinzano rosso 750 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Dubonnet 750 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00

VINOS GENEROSOS

	Copa	Botella
Jerez tío Pepe 750 ml.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Oporto Ferreira 750 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00

TEQUILAS

	Copa	Botella
1800 añejo 700 ml.	\$ 259.00	\$ 2,590.00
1800 reposado 700 ml.	\$ 219.00	\$ 2,190.00
1800 blanco 700 ml.	\$ 209.00	\$ 2,090.00
1800 cristalino 700 ml.	\$ 269.00	\$ 2,690.00
Cazadores reposado 700 ml.	\$ 170.00	\$ 1,700.00
Centenario reposado 700 ml.	\$ 169.00	\$ 1,690.00
Centenario plata 700 ml.	\$ 165.00	\$ 1,650.00
Don Julio añejo 700 ml.	\$ 299.00	\$ 2,990.00
Don Julio reposado 700 ml.	\$ 229.00	\$ 2,290.00
Don Julio blanco 700 ml.	\$ 219.00	\$ 2,190.00
Don Julio 70 700 ml.	\$ 309.00	\$ 3,090.00
Herradura añejo 750 ml.	\$ 239.00	\$ 2,390.00
Herradura reposado 700 ml.	\$ 229.00	\$ 2,290.00
Herradura blanco 700 ml.	\$ 219.00	\$ 2,190.00
Herradura ultra 700 ml.	\$ 269.00	\$ 2,690.00
Hornitos reposado 700 ml.	\$ 179.00	\$ 1,790.00
Hornitos plata 700 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Jimador reposado 700 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Maestro dobel diamante 700 ml.	\$ 250.00	\$ 2,500.00
Maestro dobel reposado 700 ml.	\$ 235.00	\$ 2,350.00
Maestro dobel blanco 700 ml.	\$ 229.00	\$ 2,290.00
Tradicional plata 695 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Tradicional cristalino 750 ml.	\$ 215.00	\$ 2,150.00
Tradicional reposado 695 ml.	\$ 160.00	\$ 1,600.00
3 Generaciones Añejo 750 ml.	\$ 235.00	\$ 2,350.00

En Tequilas Cristalinos si los desea fríos solicítelo a su mesero

BRANDY

	Copa	Botella
Azteca de oro 700 ml.	\$ 135.00	\$ 1,350.00
Cardenal de Mendoza 700 ml.	\$ 339.00	\$ 3,390.00
Carlos I 700 ml.	\$ 310.00	\$ 3,100.00
Duque de Alba 700 ml.	\$ 335.00	\$ 3,350.00
Terry 1900 700 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Terry centenario 700 ml.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Torres 20 700 ml.	\$ 315.00	\$ 3,150.00
Torres 10 700 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00

ANÍS

	Copa	Botella
Chinchón dulce 1 L.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Chinchón seco 1 L.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Cadenas 1 L.	\$ 145.00	\$ 1,450.00
Sambuca blanco 700 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Sambuca nero 700 ml.	\$ 145.00	\$ 1,450.00

MEZCAL

	Copa	Botella
Amarás Cupreata 750 ml.	\$ 330.00	\$ 3,300.00
Amarás Ensamble-Tobala 750 ml.	\$ 300.00	\$ 3,000.00
400 Conejos Espadín Joven 700 ml.	\$ 219.00	\$ 2,190.00
400 Conejos Espadín Tobala 750 ml.	\$ 239.00	\$ 2,390.00
400 Conejos Espadín Cuishe 750 ml.	\$ 229.00	\$ 2,290.00
Creyente Espadín 750 ml.	\$ 229.00	\$ 2,290.00
Creyente Cristalino 750 ml.	\$ 269.00	\$ 2,690.00
Creyente Tobala 750 ml.	\$ 340.00	\$ 3,400.00
Creyente Cuishe 750 ml.	\$ 329.00	\$ 3,290.00
Los Amantes Espadín Joven 750 ml.	\$ 309.00	\$ 3,090.00
Los Danzantes Espadín Joven 750 ml.	\$ 280.00	\$ 2,800.00
Mezcal Union Uno Joven 750 ml.	\$ 209.00	\$ 2,090.00

WHISKY

	Copa	Botella
Buchanan's 18 años 750 ml.	\$ 519.00	\$ 5,190.00
Buchanan's 12 años 750 ml.	\$ 260.00	\$ 2,600.00
Chivas Regal 12 años 750 ml.	\$ 270.00	\$ 2,700.00
J.W. etiqueta azul 750 ml.	\$ 1,199.00	\$ 11,990.00
J.W. etiqueta negra 750 ml.	\$ 290.00	\$ 2,900.00
J.W. etiqueta roja 700 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
J.B. 750 ml.	\$ 200.00	\$ 2,000.00
Old Parr 750 ml.	\$ 239.00	\$ 2,390.00
Jack Daniel's 700 ml.	\$ 189.00	\$ 1,890.00
Bushmills 10 750 ml.	\$ 269.00	\$ 2,690.00
Bushmills Black Bush 750 ml.	\$ 219.00	\$ 2,190.00

VODKA

	Copa	Botella
Stolichnaya 750 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Smirnoff 750 ml.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Wyborowa 750 ml.	\$ 129.00	\$ 1,290.00
Absolut azul 750 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Absolut mandrín 750 ml.	\$ 169.00	\$ 1,690.00
Grey Goose 700 ml.	\$ 299.00	\$ 2,990.00

RON

	Copa	Botella
Appleton dorado 750 ml.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Appleton blanco 750 ml.	\$ 129.00	\$ 1,290.00
Appleton estate 750 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Bacardí añejo 750 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Bacardí blanco 700 ml.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Bacardí solera 750 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Malibu 750 ml.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Matusalem platino 750 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Matusalem gran reserva 15 años 750 ml.	\$ 169.00	\$ 1,690.00
Matusalem clásico 750 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Havana club añejo 7 años 700 ml.	\$ 169.00	\$ 1,690.00
Zacapa 23 750 ml.	\$ 329.00	\$ 3,290.00

COGNAC

	Copa	Botella
Hennessy VSOP 700 ml.	\$ 399.00	\$ 3,990.00
Martell VSOP 700 ml.	\$ 329.00	\$ 3,290.00
Courvoisier VSOP 700 ml.	\$ 349.00	\$ 3,490.00

LICORES

	Copa	Botella
Midori 750 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Frangelico 700 ml.	\$ 139.00	\$ 1,390.00
Amaretto Conti 750 ml.	\$ 119.00	\$ 1,190.00
Amaretto Disaronno 700 ml.	\$ 159.00	\$ 1,590.00
Strega 750 ml.	\$ 209.00	\$ 2,090.00
Jägermeister 700 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Chartreuse amarillo 700 ml.	\$ 279.00	\$ 2,790.00
Chartreuse verde 700 ml.	\$ 329.00	\$ 3,290.00
Kahlúa 1 L.	\$ 100.00	\$ 1,000.00
Licor 43 700 ml.	\$ 169.00	\$ 1,690.00
Baileys 700 ml.	\$ 149.00	\$ 1,490.00
Grand marnier 700 ml.	\$ 229.00	\$ 2,290.00
Fernet Branca 750 ml.	\$ 189.00	\$ 1,890.00

GINEBRAS

	Copa	Botella
Beefeater 750 ml.	\$ 189.00	\$ 1,890.00
The London N° 1 700 ml.	\$ 279.00	\$ 2,790.00
Beefeater Blackberry 700 ml.	\$ 199.00	\$ 1,990.00
Tanqueray London Dry 750 ml.	\$ 259.00	\$ 2,590.00
Bombay 750 ml.	\$ 220.00	\$ 2,200.00

CLERICOT

COPA DE CLERICOT 200 ml.	\$ 130.00
COPA DE CLERICOT AZUL 200 ml.	\$ 150.00
JARRA DE CLERICOT 1 L.	\$ 395.00
JARRA DE CLERICOT 2 L.	\$ 620.00
JARRA DE CLERICOT AZUL 1 L.	\$ 395.00
JARRA DE CLERICOT AZUL 2 L.	\$ 620.00



LA RECOMENDACIÓN DE CASA

COPA DE 2 OZ (60 ML) INCLUYE MEZCLADOR DE 235 ML.
BOTELLA INCLUYE 4 MEZCLADORES DE 355 ML O 1 LITRO DE JUGO.

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS.
PRECIOS INCLUYEN IVA.

FORMAS DE PAGO ACEPTADAS: EFECTIVO, TARJETAS VISA,
MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
EVITA EL EXCESO



Vinos Mexicanos

Vinos Tintos

Botella

VINO DE LA CASA ANÉCDOTA 750 ml. (TEMPRANILLO Y MERLOT)	\$ 600.00
CASA MADERO 3V 750 ml. (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO)	\$ 1,300.00
CIELO ABIERTO CAVA QUINTANILLA 750 ml. (MERLOT, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON)	\$ 800.00
DON LUIS CONCORDIA 750 ml. (CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ)	\$ 850.00
DON LUIS TERRA 750 ml. (CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, MERLOT, MALBEC)	\$ 1,050.00
LABERINTO BLEND 750 ml. (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO)	\$ 1,100.00
LABERINTO MALBEC 750 ml.	\$ 1,100.00
LABERINTO NEBBIOLO 750 ml.	\$ 1,100.00
L.A. CETTO 750 ml. (MERLOT)	\$ 550.00
L.A. CETTO 750 ml. (PETITE SIRAH)	\$ 550.00
L.A. CETTO 750 ml. (TEMPRANILLO)	\$ 550.00
L.A. CETTO RESERVA PRIVADA 750 ml. (NEBBIOLO)	\$ 800.00
L.A. CETTO PETITE SIRAH RESERVA PRIVADA 750 ml.	\$ 900.00

Vino de Autor

Botella

ALTOTINTO SELECCIÓN 750 ml. (TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON)	\$ 1,000.00
--	-------------

Vinos Blancos

Botella

CASTILLO DEL RHIN 750 ml. (RIESLING)	\$ 550.00
CASA MADERO 2V 750 ml. (CHARDONNAY, CHENIN BLANC)	\$ 950.00
CIELO ABIERTO CAVA QUINTANILLA 750 ml. (SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY)	\$ 800.00
SIERRA BLANCA 750 ml. (SAUVIGNON BLANC)	\$ 650.00

Vino Azul

Botella

ANÉCDOTA AZUL 750 ml.	\$ 650.00
------------------------------	-----------

Vinos Rosados

Botella

CASA MADERO V 750 ml. (SHIRAZ)	\$ 950.00
NICOLE ROSADO CAVA QUINTANILLA 750 ml. (NEBBIOLO)	\$ 900.00

Vinos Espumosos

Botella

NICOLE CAVA QUINTANILLA 750 ml. (CHARDONNAY, PINOT NOIR)	\$ 1,500.00
--	-------------

Vinos Italianos

Vinos Tintos

Botella

BARBA 750 ml. (MONTEPULCIANO, TREBBIANO)	\$ 800.00
ORLOTTI CHIANTI 750 ml. (SANGIOVESE)	\$ 900.00
PARALUPI 750 ml. (NEGRO AMARO, PRIMITIVO, MALVASEA NERA)	\$ 1,300.00

Vinos Blancos

Botella

NESPOLINO 750 ml. (TREBBIANO, CHARDONNAY)	\$ 700.00
---	-----------

Vinos Espumosos

Botella

ASTI MARTINI 750 ml. (D.O.C.G)	\$ 1,100.00
--	-------------

Vinos Chilenos

Vinos Tintos

Botella

CASILLERO DEL DIABLO 750 ml. (CABERNET SAUVIGNON)	\$ 700.00
SANTA HELENA VARIETAL 750 ml. (CARMÉNERE)	\$ 550.00

Vino E.E.U.U

Vino Tinto

Botella

APOTHIC RED WINEMAKER'S BLEND 750 ml. (ZINFANDEL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)	\$ 750.00
--	-----------

Vinos España

Vino Tinto

Botella

BERONIA CRIANZA 750 ml. (TEMPRANILLO, GARNACHA, CABERNET)	\$ 850.00
SANGRE DE TORO RESERVA 750 ml. GARNACHA, SYRAH Y CARINENA (MAZUELO)	\$ 1,000.00

Vino Argentino

Vino Tinto

Botella

FINCA LAS MORAS 750 ml. (MALBEC)	\$ 550.00
---	-----------

Champagne

MOET & CHANDON 750 ml. (CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER)	\$ 3,800.00
--	-------------

Vinos por Copeo

Vino Tinto por copeo

Copa 150 ml.

VINO DE LA CASA ANÉCDOTA (TEMPRANILLO Y MERLOT)	\$ 150.00
CIELO ABIERTO CAVA QUINTANILLA (MERLOT, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON)	\$ 160.00
CASA MADERO 3V (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO)	\$ 260.00

Vino Blanco por copeo

Copa 150 ml.

CASA MADERO 2V (CHARDONNAY, CHENIN BLANC)	\$ 210.00
CASTILLO DEL RHIN (RIESLING)	\$ 140.00
CIELO ABIERTO CAVA QUINTANILLA (SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY)	\$ 160.00
SIERRA BLANCA (SAUVIGNON BLANC)	\$ 160.00

Vino Rosado por copeo

Copa 150 ml.

CASA MADERO V (SHIRAZ)	\$ 200.00
NICOLE ROSADO cava Quintanilla (NEBBIOLO)	\$ 180.00

Vino Azul por copeo

Copa 150 ml.

ANÉCDOTA AZUL	\$ 150.00
----------------------	-----------



LA RECOMENDACIÓN DE CASA

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS.

PRECIOS INCLUYEN IVA.

FORMAS DE PAGO ACEPTADAS:

EFFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.

EVITA EL EXCESO