

PARA PICAR

Ostiones (6 pz)

Vinagreta de cítricos y aceite de cebollín

Papa gratin

Ikura y holandesa de limón

Mejillones en escabeche (6 pz)

Masa madre de semillas

Hummus con pico de gallo de chile de agua

Pan a la leña

Vegetales en escabeche

Hongos, betabel y zanahorias con masa madre de camote

Bagel de ajo rostizado

Crème fraîche y mermelada de chabacano con chipotle

Mantequilla y bagel de semillas

Ajo rostizado con perejil | almendra con jalapeño rojo

ENTRADAS

Aguachile de callo (60 gr)

Kale, alga nori, chile chiltepín y mayonesa de pepita

Trucha salmonada (80 gr)

Vinagreta de soya, pistache y kimchi blanco

Jitomates rostizados

Dip de ajo negro y ensalada de hierbas

Flores de calabaza fritas

Creoso de hongos, chutney de guayaba y salsa macha

Camote rostizado

Mascarpone, reducción de naranja y salsa harissa

Jaiba de concha suave (180 gr)

Curry, puré de papa y brocoli

ENSALADA

Fatoush

Jitomates, pepino, rábano, miga de pan y aderezo de yogurt

Alcachofas de Jerusalén

Arúgula, queso cotija y nuez garapiñada

Chícharo japonés e ikura

Puré de nabo, ejote y macadamia tostada

Calabaza mantequilla

Tahini, berros y mizuna

PLATOS FUERTES

Lobina rayada (160 gr)

Salsa romesco, chirivía y bok choy breaseado

Pollo rostizado (400 gr)

Papas al horno, salsa masala y tzatziki

Chuleta de cerdo (450 gr)

Pico de gallo de chile manzano, zanahorias y puré de manzana

Arroz salvaje con cordero (250 gr)

Frutos secos y arúgulas

Short rib braseado (600 gr)

Salsa de cebolla quemada, queso cuadro y shishitos toreados

Berenjena rostizada al pastor

Piña asada y cebolla encurtida en vinagre de jamaica

Fideo meloso con hongos de temporada

Adobo de chile mulato, crema de rancho, queso chiapas y aguacate

POSTRES

Buñuelo de tapioca

Compota de naranja y helado de taro

Tarta vasca

Helado de mamey y crumble de cocoa

Plátanos a la leña

Dulce de leche, crema de rancho y crumble de pinole

Fondant de chocolate

Helado de anona y gel de lima riubarbo

“Piña - Coco”

DIGESTIVOS (COPA)

Oporto Tawny, Noval Black, Portugal

Vermouth negro, Pijoan, México

Mistela rose, Pijoan, México

Lafitte Teston Pacherenc, Petit - Gross Manseng, Francia

Tío Diego, Amontillado de Jerez DOC, España

Carajillo Cocchi Americano

CAFÉ

Espresso

Espresso americano

Capuccino

Latte

TÉ Y TISANAS

Manzanilla

Limón

Roiboos menta

Verde y frutas del bosque

CÓCTELES

Mimosas

Naranja | Moras

Porto tonic

Oporto Noval extra dry, agua quina, twist de limón y bitter de la casa

Rebujito

Jerez Hidalgo Fino, agua quina y cedrón limón

Spicy Bloody Aúna

Tomate heirloom clarificado, salsa picante, salsas negras, sal de chile mulato y cerveza de draft

Spritz Aúna

Cordial de xoconostle y limón amarillo, vermut Cocchi bianco, Oporto Noval extra dry y Bisol Vaporetto Prosecco DOC

“Margarita” Lemongrass

Fatwash de lemongrass con verdolaga, triple sec y Oporto Noval extra dry

Vermut Spritz

Vermut Cocchi rosa, vermut negro de Pijoan y Bisol Vaporetto Prosecco DOC

Negróni de vinos especiales

Fatwash de mistela de Pijoan, vermut negro de Pijoan y jerez Hidalgo Fino con oporto Tawny macerados con hierbabuena

Carajillo de oportos

Oporto Noval extra dry, Oporto Noval Tawny y espresso

CERVEZA

Sta. Julieta, Blonde Ale , La Patrona DRAFT

Sta. Huguíña, Pale Ale, La Patrona

Sta. Otilia, OatMeal Stout, La Patrona

La Preciosa, Mexican Hales Lager, Nixtamala

Pleyadina, California Lager, Nixtamala DRAFT

Como Dios Manda, Mexican IPA, Nixtamala

Flor de algodón, Weissbier, Trigo & Jazmín, Alegoría

SODAS Y KOMBUCHAS

Hidromiel

Kombucha

Guayaba

Miel + jamaica

Fresa + piña + guanabana

Soda probiótica

Jengibre

Maracuyá

AGUA

Agua del día

Agua natural

B'ui 473 ml

B'ui 946 ml

Agua mineral

B'ui 473 ml

B'ui 946 ml

Franca 650 ml

VINO POR COPEO

Anónimo, Pet Nat Muscat, Aguascaliente, México

Fidora Tenuta Civranetta, Prosecco DOC, Véneto, Italia

Santos Brujos, Chardonnay, Viñas del Sol, Valle de Guadalupe, México

Retsina Reditis, Giannikos Winery, Peloponnese, Grecia

Cazas Novas, Pure Avesso, Vinho Verde, Portugal

Jamadi, Rosé, Grenache - Malbec, Hidalgo, México

Casa Anza, Cabernet Sauvignon, San Miguel de Allende, México

A vue de nez, Cabernet Franc by Jeff Carrel, Francia

Bozeto de Exopto, Tempranillo - Garnacha - Graciano, España

APERITIVOS

COPA

Vermut negro, Pijoan, México

Vermut, Verduzzo, Fred Jerbis, Italia

Oporto blanco extra seco, Quinta do Noval, Portugal

Tío Diego, Amontillado de Jerez DOC, España

La Guita, Manzanilla de Jerez DO, España

SIDRA

Francia

Le Cid, Longue Fosse, Normandía

L'herbage 2018, Cyprien Lireux, Normandía

Poire, Cidrerie du Leguer, Normandía



VINO ESPUMOSO

España

Loxarel Vintage, Classic Penedes

Italia

Fidora Tenuta Civranetta, Prosecco DOC, Véneto

Francia

Paul Prieur et Fils, Pinot Noire, Val de Loire

Mousse-Tache Petit Guidon, Mauzac Sauvignon by Jeff Carrel

VINO BLANCO

México

Los Cedros, Chenin Blanc,
Coahuila, Valle de Arteaga

Jamadi, Colombard - Verdejo,
Hidalgo

Magoni, Manaz, Viogner - Fiano,
Valle de Guadalupe

Francia

Domaine Furnier, Pouilly Fumé, Val
de Loire

Jeans Collet & Fils, Chablis,
Chardonnay, Bourgogne

Domaine Zind Humbrecht, Muscat,
Alsacia

Château de Messey, Les Crêts
Mâcon Chardonnay

Château de la Cormerais, AOP,
Muscadet Sèvre en Maine, Melon
de Bourgogne

Italia

Inama, Soave Classico, Garganega,
Veneto

Barberani, Grechetto, Umbria

Cantina Terlano, Pinot Grigio, Alto
Adige

España

Don Olegario, Junior, Albariño,
Galicia, Rias Baixas

Godellia, Godello, Bierzo

Txomin Etxaníz, Getariako

Txakolina, Hondarribi Zuri

Portugal

Cazas Novas, Pure Avesso, Vinho
Verde

Alemania

Peter Jakob Kuhn, Quarzit, Riesling,
Trocken, Rheingau

Weingut Dönhoff, Riesling, Troken,
Nahe

Schieferkopf by Chapoutier,
Silvaner, Franken

Julian Haart, Old Vines, Riesling,
Kabinett, Mosel

Sybille Kuntz Qualitastwein Troken
Riesling, Mosel

Austria

Schloss Maissau, Gruner Veltliner,
Weinvertel

VINO ROSADO

México

Jamadi, Rosé, Grenache - Malbec, Hidalgo

Fluxus, Rosé, Valle de Guadalupe

Estados Unidos

Stolpman Los Olivos, Love you Bunches, Sta Barbara

Francia

Clos Rouselly, Temps Dance Rose, Gamay, Tourrain

VINO NARANJA

Portugal

Quinta da Boavista, Rufia, Dão

Francia

Clos Rouselly, Orange, Sauvignon Blanc, Tourraine


Spectaculaire, Soreli, Muscat D'Alejandro

Estados Unidos

Stolpman Los Olivos, Love you Bunches Orange, Sta Barbara

Alemania

Heymann-Löwenstein, Schieferterrassen In Orange, Riesling, Mosel



VINO TINTO

México

Jamadi, Syrah-Cabernet, Hidalgo

Cavas Valmar, Cabernet

Sauvignon, Valle de Guadalupe

Megacero, Blend, Chihuahua

Viña de Liceaga, Melvin, Blend,
Valle de Guadalupe

Casa Anza Reserva,
Syrah-Cabernet-Tempranillo-Malbec,
San Miguel de Allende

Francia

Domaine Combier,
Crozes-Hermitage, Valle del
Rodano

Domaine Truchetet, Les Chaillots,
Vielles Vignes, Borgogne

Château de La Chaize, La Chaize,
Gamay, Brouilly

Italia

Azelia, Barroco DOCG,
Nebbiolo, Piemonte

Tennuta Sette Ponti, Crognolo,
Sangiovese, Toscana

Poggio Landi, Brunello di
Montalcino DOCG, Sangiovese
Grosso, Toscana

Amarone della Valpolicella Classico
DOCG, Corvina, Rondinella,
Oseleta, Croatina, Veneto

España

Olivier Riviere, Ganko, Garnacha -
Mazuelo, La Rioja

Valenciso Reserva, Tempranillo,
Rioja Alta

Portugal

Roquette & Cazes, Blend, Duoro

Trans Douro Express, Touriga
nacional-francesa, D.O. Douro

Argentina

Chacra, Barda, Pinot Noir,
Patagonia