

ANTIPASTI

LE BRUSCHETTE

Fresh buffalo mozzarella, cherry tomato, basil, olive oil and balsamic vinegar \$395 G/D 250GR

Raw Italian prosciutto di Parma, cherry tomato, basil, olive oil and balsamic vinegar \$530 G/P 250GR

ARANCINI

Salame milano with smoked provola, Italian pomodoro sauce, black olives and capers \$550 G/P/D 250GR

Spinach, mozzarella and parmiggiano, Italian pomodoro sauce, black olives and capers \$400 G/D 250GR

INSALATE

The "Mandarina salad" with Mandarina's farm organic purslane, pear, apricot, fresh tangerines (seasonal fruit), brie cheese and black dehydrated olives \$460 D 250GR

Fresh buffalo burrata, cherry tomato, balsamic vinegar, Mandarina's farm organic basil and extra virgin olive oil \$560 D 220GR

Mandarina's farm organic arugula, cherry tomato, parmiggiano reggiano slices, basil and extra virgin olive oil \$430 PB 140GR

PRIMI PIATTI PASTAS IMPORTED FROM ITALY

Paccheri with black truffle sauce, setas with sauteed portobello and parmiggiano reggiano \$950 G/D 220GR

Traditional carbonara spaghetti, artesanal pancetta, parmiggiano reggiano with pecorino romano cheese and egg yolk \$760 G/P/D 220GR

Linguini Vongole in white wine with fresh pomodorini sauce \$760 G/SH/A 220GR

Grilled shrimp spaghetti, green asparagus with pomodorini sauce and garlic \$970 G/SH/P 250GR

Risotto with blue shrimp, mantecato with basil butter and parsley with lemon peel eureka \$960 A/SH/D 260GR

DEL MARE E DEI CRUDI

Grilled blue shrimp, marinated with white wine, purslane from our farm and dehydrated cherry tomatoes \$720 SH/A 260GR

Octopus carpaccio, citrus vinaigrette, extra virgin olive oil and Mandarina's farm organic dill \$600 SH 120GR

Wild-caught tuna carpaccio (seasonal fish) with a dill citrus vinaigrette \$574 S 120GR

Beef tartar, capers, dijon mustard, chives, lemon and lightly cooked quail egg \$640 210GR

Carpaccio di manzo, parmiggiano quenelle, Mandarina's farm organic arugula and extra virgin olive oil \$620 D 160GR

Grilled beetroot, goat cheese, toasted pecans and balsamic vinaigrette with raspberries \$440 PB/D 240GR

The "Panzanella salad" with ripe tomato, rustic croutons, cucumber, Mandarina's farm organic basil and thin red onion slices \$330 PB/G 250GR

Roasted cauliflower with citrus vinaigrette and fresh herbs from Mandarina's organic farm \$400 PB 220GR

Roman artichoke risotto, buttered with parmiggiano reggiano \$860 D/PB 260GR

Roasted cauliflower, melted provolone and sun-dried pomodorini with oregano \$470 PB/D 250GR

Rigatoni Ragú made with beef filet, pomodoro sauce and parmiggiano reggiano \$910 G 230GR

Spaghetti Frutti di Mare, octopus, blue shrimp clams and mussels in white wine pomodoro sauce \$910 G/S/SH 270GR

PB - IS OR CAN BE MADE PLANT-BASED G - GLUTEN D - DAIRY P - PORK
N - NUTS SH - SHELLFISH A - ALCOHOL S - SEAFOOD

PRICES LISTED ARE QUOTED IN PESOS CURRENCY WITH 16% VAT INCLUDED. SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED. CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

PIZZE NAPOLITANE AL FORNO DI LEGNA

Pizza from Mandarina's farm, pomodoro sauce, artichoke confit puree, sauteed asparagus, spinach with provolone cheese \$750 G/D/PB 550GR

Bresaola, pomodoro sauce, mozzarella di bufala, Mandarina's farm organic arugula and basil \$930 G/DB 550GR

Salame Milano, pomodoro sauce, mozzarella di bufala and toasted nuts \$910 G/P/D/NB 550GR

SECONDI PIATTI

Grilled octopus \$870 230GR S

Wild-caught grilled tuna (seasonal fish) \$920 210GR S

Catch of the day filet, cherry tomatoes, kalamata olives and capers \$920 260GR SH

Grilled rosemary beef filet \$900 220GR

Grilled rib eye \$980 350GR

Grilled blue shrimp, buffalo burrata and pomodoro sauce \$1,000 G/SH/DB 650GR

Smoked eggplant, goat cheese mousse, sun-dried tomato and basil \$700 G/D/PB 550GR

Fresh mozzarella, sun-dried tomato, Mandarina's farm organic arugula and pomodoro sauce \$730 G/D/PB 550GR

Margherita, pomodoro sauce and basil \$710 G/D/PB 550GR

CONTORNI

Breaded parmiggiano eggplant, pomodoro sauce, basil and mozzarella \$620 DB 150GR

Home-made french fries with truffle and parmiggiano reggiano \$420 DB 200GR

Grilled asparagus with melted parmiggiano cheese \$360 PB/DB 150GR

Green pea puree flavored with laurel \$220 DB 150GR

Tarragon cauliflower puree \$220 PB 150GR

ALL PUREES ARE GLUTEN FREE

PB - IS OR CAN BE MADE PLANT-BASED G - GLUTEN D - DAIRY P - PORK
N - NUTS SH - SHELLFISH A - ALCOHOL S - SEAFOOD

PRICES LISTED ARE QUOTED IN PESOS CURRENCY WITH 16% VAT INCLUDED. SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED. CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

ANTIPASTI

LE BRUSCHETTE

Mozzarella fresca di bufala, tomate, albahaca del huerto, aceite de olivo y vinagre balsámico \$395 G/L 250GR

Prosciutto crudo di Parma, tomates cherry, albahaca, aceite de olivo y vinagre balsámico \$530 G/P 250GR

ARANCINI

Salame milano con provola ahumada, acompañado con salsa pomodoro, aceituna negra y alcaparras \$550 G/P/L 250GR

Espinaca, mozzarella y parmiggiano, acompañado con salsa pomodoro, aceituna negra y alcaparras \$400 G/L 250GR

INSALATE

Ensalada "Mandarina", verdolagas orgánicas del huerto de Mandarina, durazno, pera, suprema de mandarina (en temporada), queso brie y aceituna deshidratada \$460 L 250GR

Ensalada burrata fresca di bufala, tomate cherry, vinagre balsámico, albahaca y aceite de oliva extra virgen \$560 L 220GR

Ensalada de arúgula del huerto, tomate cherry, laminas de parmesano reggiano, albahaca y aceite de olivo extra virgen \$430 BV 140GR

PRIMI PIATTI PASTAS SON IMPORTADAS DE ITALIA

Paccheri con salsa de trufa negra, setas con portobello salteado y parmesano reggiano \$950 G/L 220GR

Spaguetti carbonara tradicional, pancetta artesanal, parmesano reggiano con pecorino romano y yema de huevo \$760 G/P/L 220GR

Linguini Vongole al vino blanco con salsa de pomodorini frescos \$760 G/M/A 220GR

Spaguetti con camarón al grill, espárragos verdes con pomodorini y ajo \$970 G/M/A 250GR

Risotto con camarón azul, mantecato con mantequilla de albahaca y perejil con piel de limón eureka \$960 A/M/L 260GR

DEL MARE E DEI CRUDI

Camarón azul al grill marinado con vino blanco y limón real, verdolagas orgánicas de nuestro huerto y tomate cherry deshidratado \$720 M/A 260GR

Carpaccio de pulpo en cítricos, aceite de olivo extra virgen e hinojo del huerto \$600 M 120GR

Carpaccio de atún, vinagreta cítrica (pesca fresca—solo en temporada) \$574 M 120GR

Tartar de filete de res, alcaparras, mostaza dijon, cebollín, limón real y huevo de codorniz ligeramente cocinado \$640 210GR

Carpaccio de corazón de filete de res, mousseline de parmiggiano, arúgula del huerto, aceite extra virgen \$620 160GR

Ensalada de betabel a las brasas, queso de cabra, nuez tostada y vinagreta de balsámico con frambuesa \$440 BV/L 240GR

Ensalada panzanella, tomate maduro, crutones de pan rústico, pepino, albahaca y finas julianas de cebolla morada \$330 BV/G 250GR

Coliflor del huerto al grill con vinagreta cítrica de hierbas del huerto \$400 BV 220GR

Risotto de alcachofa a la romana, mantecato con parmiggiano reggiano \$860 BV/L 260GR

Coliflor del huerto al grill gratinado al provolone, pomodorini deshidratado y orégano \$470 BV/L 250GR

Rigatoni Ragú con filete de res y salsa pomodoro con parmiggiano reggiano \$910 G 230GR

Spaguetti Frutti di Mare, pulpo, camarón azul, almejas y mejillones en salsa pomodoro al vino blanco \$910 G/M/A 270GR

BV - BASADOS EN VEGETALES G - GLUTEN L - LÁCTEO P - PUERCO
N - NUECES M - MARISCOS A - ALCOHOL

LOS PRECIOS ENLISTADOS SE MUESTRAN EN PESOS CON EL 16% DE IVA INCLUIDO. PROPINA NO INCLUIDA. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O PESCADOS Y MARISCOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

PIZZE NAPOLITANE AL FORNO DI LEGNA

Pizza del huerto, salsa pomodoro, puré de alcachofas confitadas, espárragos salteados, espinacas con queso provolone \$750 G/L/BV 550GR

Pizza bresaola, salsa pomodoro, mozzarella di bufala, arúgula y albahaca de nuestro huerto y aceite de trufa \$930 G/L 550GR

Pizza salame milano, salsa pomodoro, mozzarella di bufala y nueces tostadas \$910 G/P/L/N 550GR

SECONDI PIATTI

Medallon de atún a las brasas \$920 210 GR M

Pulpo al grill \$870 230GR M

Pesca del día con tomate cherry, aceitunas, kalamata y alcaparras \$920 260GR M

Corazón de filete al romero \$900 220GR

Rib eye a las brasas \$980 350GR

Pizza camarón azul al grill, burrata di bufala y salsa pomodoro \$1,000 G/M/L 650GR

Pizza berenjena ahumada, mousse de queso de cabra, tomate deshidratado y albahaca \$700 G/L/BV 550GR

Pizza mozzarella fresca, salsa pomodoro, tomate deshidratado y arúgula \$730 G/L/BV 550GR

Pizza margherita, salsa pomodoro y albahaca \$710 G/L/BV 550GR

CONTORNI

Berenjena parmiggiana empanizada, salsa pomodoro, albahaca, mozzarella y parmesano gratinado \$620 L 150GR

Papas fritas trufadas con parmiggiano reggiano \$420 L 200GR

Espárragos al grill gratinados al parmiggiano \$360 BV/L 150GR

Puré de chícharo aromatizado con laurel \$220 BV 150GR

Puré de coliflor al estragón \$220 BV 150GR

TODOS NUESTROS PURÉS ESTÁN ELABORADOS SIN GLUTEN

BV - BASADOS EN VEGETALES G - GLUTEN L - LÁCTEO P - PUERCO
N - NUECES M - MARISCOS A - ALCOHOL

LOS PRECIOS ENLISTADOS SE MUESTRAN EN PESOS CON EL 16% DE IVA INCLUIDO. PROPINA NO INCLUIDA. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O PESCADOS Y MARISCOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

ALLORA

MIXOLOGY COCKTAILS

MANDARINA'S MARGARITA \$620
Casa Dragones tequila, Cointreau,
tangerine and lemon | 180ml

TOSCANO \$360
400 Conejos mezcal, pineapple juice,
beetroot coulis and basil syrup | 180ml

TI PIACE \$340
Whitley Neil Rhubarb gin, raspberry
compote and bougainvillea infusion
| 135ml

MARSALA \$340
Mandarin vodka, damiana tea,
pineapple juice and basil | 210ml

SPIAGGIA \$360
Tanqueray gin, lemon, fennel, dill syrup
and tangerine liqueur | 210ml

MARGARITA LIMONCELLO'S
ALLORA \$360
7 Leguas tequila, house-made
Limoncello, basil from Mandarin's or-
chard | 180ml

THE OLD IRISH \$280
Whisky, Licor del 43, apple juice
and spiced syrup | 180ml

ITALIAN COCKTAILS

APEROL SPRITZ \$300
Prosecco, Aperol and soda | 180ml

SGROPPINO \$300
Vodka, lemon sorbet, prosecco and
Mandarin's house-made orchard mint
| 210ml

NEGRONI \$400
Tanqueray 10, Campari and vermouth
| 180ml

ROSSINI \$240
Extra dry Prosecco, vermouth rosso,
strawberries and orange juice | 180ml

EL PADRINO \$280
Whisky and Amaretto | 90ml

GIN 60ML

Roku \$410
Bombay \$369
Hendricks \$410
Whitley Neil Rhubarb \$360
Tanqueray 10 \$410

WHISKY 60ML

Johnnie Walker Negra \$533
Woodford Reserve \$360
McCallan 12 \$574
McCallan 15 \$697
Hibiki Harmoni \$574
Glenfiddich 18 \$697

VODKA 60ML

Grey Goose \$574
Belvedere \$492
Smirnoff \$320
Tito's \$492
Absolut Mandarin \$410

MEXICAN BEER

355ML (CAN)
Modelo Especial \$140
Negra Modelo \$140
Pacífico \$140
Corona \$140
Ultra \$140

CRAFT BEERS

355ML (BOTTLE)
Minerva IPA \$180
Minerva Pale Ale \$180
Cucapá Dorada \$180
American Brown Ale \$180

TEA

Bombay Chai \$120
Jasmine Green Tea \$120
Merlot Mora Azul \$120
Orchid Vanilla \$120
Earl Grey \$120

MEZCAL 60ML

400 Conejos Espadín \$499
Pierde Almas Botanicals \$410
Monte Lobos Tobalá \$492
Espiritu Lauro Joven \$390
Pierde Almas Tepestate \$574

TEQUILA 60ML

Maestro Dobel Diamante
\$451
1800 Añejo \$390
Don Julio 70 \$520
Siete Leguas Blanco \$328
Rey Sol \$779
Don Julio 1942 \$738
Casa Dragones Blanco \$595
Reserva de la Familia \$820

RUM 60ML

Oakheart \$287
Malibu \$349
Havana 7 \$349

COGNAC 60ML

Remy Martin \$1300

BRANDY 60ML

Carlos 1 \$460

NON-ALCOHOLIC

Soda 750ml \$140
Italian Coffee \$160
Iced Tea 210ml \$160

WATER

Perrier 750ml \$160
S. Pellegrino 505ml \$160
Bui 750ml \$160
Agua de Piedra Mineral
750ml \$160
Agua de Piedra Natural
750ml \$160
Surgiva 750ml \$160

BY THE GLASS

WHITE WINE 150 ML

Malvasia, Poggio Di Geilsì, Lacio, Italia	\$ 400
Casa Madero 2V Chardonnay, Chennin Blanc, Coahuila, México	\$ 400
Chardonnay, Casa Baloyan, Reserva Especial, Ensenada, México	\$ 480
Sauvignon Blanc, Rincones Valle Central, Chile	\$ 400
Pinot Grigio, Primosic Collio DOC Gorizia, Friuli Venezia Giulia, Italia	\$ 420

SPARKLING WINE 150 ML

Prosecco Extra Dry, Il Fresco Villa Sandi DOC, Veneto, Italia 380	\$ 380
Prosecco Rosé Brut, Millesimato, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia 380	\$ 380

ROSÉ WINE 150 ML

11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto, Italia	\$ 500
Scalabrone Rosé, Bolgheri, DOC, Italia	\$ 500

RED WINE 150 ML

Chianti Superiore, Santa Cristina, DOCG, Toscana, Italia	\$ 440
Casa Madero 3V Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Parras Coahuila, México	\$ 500
Barbera Di Alba, Raimonda, Fontanafredda, DOC, Piemonte, Italia	\$ 500
Donovan Parke Cabernet Sauvignon, California, United States	\$ 440
Jardin Secreto, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Adobe Guadalupe, BC, México	\$ 480

BY THE BOTTLE

CHAMPANGE & PROSECCO 750 ML

Champagne Rosé, Riunat Francia	\$ 7000
Champagne Rosé, Veuve Clicquot, Francia	\$ 6000
Champagne Moët Chandon Rosé Impérial, Francia	\$ 6500
Champagne Moët Chandon Brut Impérial, Francia	\$ 5000
Champagne Demi Sec, Veuve Clicquot, Francia	\$ 6000
Champagne Moët Chandon Ice Impérial, Francia	\$ 5400
Champagne Dom perignon, Francia	\$ 19500
Champagne Louis Roederer Cristal, Francia	\$ 26000
Franciacorta Brut, Marchesi Antinori Cuvée Royale, Italia	\$ 3800
Posecco Extra dry, Il Fresco, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia	\$ 2600
Prosecco Rosé Brut, Il Fresco, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia	\$ 2600
Asti Dolce, Fontanafredda, DOCG, Piemonte, Italia	\$ 2600

BY THE BOTTLE

WHITE WINE

750 ML

Delaunay Chablis 1ER CRU Fourchaume AOC Francia	\$ 4 5 0 0
Malvasia, Poggio di Geilsì, Falesco, Lacio, Italia	\$ 1 8 0 0
Greco di Tufo, Donnachiara, Campania DOCG, Italia	\$ 2 7 0 0
Antinori Vermentino Bolgheri DOC, Italia	\$ 1 9 5 0
Trebbiano Malvasia Villa Antinori, Toscana, Italia	\$ 1 7 0 0
Chardonnay, Casa Baloyan, Reserva especial, Ensenada, México	\$ 2 4 0 0
Chardonnay, Farm Worker, Napa Valley, USA	\$ 3 6 0 0
Chardonnay, Rombauer, Carneros, USA	\$ 4 6 0 0
Chardonnay Reserva Selection, USA Napa Valley California	\$ 2 1 0 0
Jermans Where Dreams Chardonnay, Venezia-Giulia, Italia	\$ 7 0 0 0
Butter Chardonnay, Jam Cellars, California, USA	\$ 1 5 3 0
Elena Walch Selezione Pinot Grigio DOC, Alto Adige-Südtirol, Italia	\$ 1 7 5 0
Fabre Montmayou Reserva Chardonnay, Mendoza, Argentina	\$ 2 5 2 0

ROSÉ WINE

750 ML

11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto Italia	\$ 2 1 0 0
Scalabrone Rosé, Bolgheri, DOC, Italia	\$ 2 1 0 0
Cotes de Provence, AOC, Chateau des Ferragues, Francia	\$ 2 4 0 0

BY THE BOTTLE

RED WINE

750 ML

MEXICO

Unico Santo Tomas, Cabernet-merlot, Ensenada	\$ 4 7 0 0
Duetto Santo Tomás, Cabernet-tempranillo, Ensenada	\$ 5 0 0 0
Gran Ricardo, Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Guadalupe	\$ 5 9 0 0
Vino De La Reyna Nebbiolo , Valle de San Vicente Baja California Sur	\$ 3 2 0 0

ITALY

Barbera di Alba, Raimonda, Fontanadredda, Piemonte	\$ 2 3 0 0
Chianti, Santa Cristina, DOCG, Toscana	\$ 1 9 0 0
Corvina-sangiovese, Palazzo de la Torre, Allegrini, Veneto	\$ 3 1 0 0
Sodale Merlot, Cotarella, Lacio	\$ 3 1 0 0
Chianti Classico, Marchesi Antinori, DOCG, Toscana	\$ 5 2 0 0
Corte Giara Allegrini Amarone Della Valpolicella, La Glorieta, DOCG, Veneto	\$ 5 9 0 0
Barolo, Serralunga Fontanafreda, DOCG, Piemonte	\$ 5 9 0 0
Amarone Allegrini Della Valpolicella Classico, Veneto	\$ 8 5 0 0
Corte Giara Allegrini Ripasso Valpolicella D.O.C, Veneto	\$ 4 6 0 0
Marchesi Antinori, Tignanello, Toscana	\$ 1 0 1 0 0

UNITED STATES

Schug, Pinot Noir, Sonoma Coast	\$ 2 9 0 0
Ashes & Diamonds NV Rouge #4, Napa Valley	4 6 4 0 0
Ashes & Diamonds Cabertec Franc, Napa Valley	\$ 9 5 0 0
Caymus, Wagner Family Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$ 6 6 0 0
Wagner Family Merlot Emolo, Napa Valley	\$ 5 0 0 0
Grgich Hill Estate Zinfandel, Napa Valley	\$ 4 2 0 0
Raymond Cabernet Sauvignon R Collection, Napa Valley	\$ 1 4 5 0
Gnarly Head Pinot Noir, California, Anderson Valley	\$ 1 1 5 0
Ridge Zinfandel, Three Valleys Sonoma	\$ 3 4 0 0
Duckhorn Pinot Noir, Goldeneye, Anderson Valley	\$ 5 9 0 0
Duckhorn Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$ 7 2 0 0
FarNiente Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$ 1 4 8 0 0

FRANCE

Chateau Teyssier Saint Emiliano Grand Cru	\$ 3 0 5 0
La Bernardine Châteauneuf-Du-Pape A.O.P	\$ 4 3 0 0
Chateau Bonnet Merlot, Cabernet Sauvignon Réserve, Bordeaux	\$ 2 9 0 0

NEW WORLD

Malbec, Luigi Bosca, Mendoza, Argentina	\$ 2 9 0 0
Cabernet-Shiraz, Doña Bernarda, Colchahua, Chile	\$ 3 8 0 0

LATE HARVEST

Casa Madero Cosecha Tardía 375 ML	\$ 1 4 5 0
-----------------------------------	------------

ALLORA

COCTELERÍA

MARGARITA MANDARINA \$620
Tequila Casa Dragones, Cointreau,
mandarina y limón | 180ml

TOSCANO \$360
Mezcal 400 Conejos, jugo de piña,
coulis de betabel y sirope de albahaca
| 180ml

TI PIACE \$340
Ginebra Whitley Neil Rhubarb, infusión
de bugambilia y compota de
frambuesa | 135ml

MARSALA \$340
Vodka Mandarin, té de damiana, jugo
de piña y albahaca | 210ml

SPIAGGIA \$360
Ginebra Tanqueray 10, limón
amarillo, jarabe de hinojo y licor
de Mandarina | 210ml

LIMONCELLO MARGARITA
ALLORA \$360
Tequila Blanco Siete leguas,
Limoncello hecho en casa y albahaca
del huerto Mandarina | 180ml

THE OLD IRISH \$280
Whiskey, Licor del 43, jugo de
manzana y jarabe de especias | 180ml

ITALIAN COCKTAILS

APEROL SPRITZ \$300
Prosecco, Aperol, agua mineral | 180ml

SGROPPINO \$300
Vodka, sorbete de limón, prosecco y
menta del huerto Mandarina | 210ml

NEGRONI \$400
Tanqueray 10, Campari and vermouth
| 180ml

ROSSINI \$240
Prosecco extra seco, vermouth rosso,
fresas y jugo de naranja | 180ml

EL PADRINO \$280
Whiskey y Amaretto | 90ml

GINEBRA 60ML

Roku \$410
Bombay \$369
Hendricks \$410
Whitley Neil Rhubarb \$360
Tanqueray 10 \$410

WHISKEY 60ML

Johnnie Walker Negra \$533
Woodford Reserve \$360
McCallan 12 \$574
McCallan 15 \$697
Hibiki Harmoni \$574
Glenfiddich 18 \$697

VODKA 60ML

Grey Goose \$574
Belvedere \$492
Smirnoff \$320
Tito's \$492
Absolut Mandarin \$410

CERVEZA MEXICANA 355ML (CAN)

Modelo Especial \$140
Negra Modelo \$140
Pacifico \$140
Corona \$140
Ultra \$140

CERVEZA ARTESANAL 355ML (BOTELLA)

Minerva IPA \$180
Minerva Pale Ale \$180
Cucapá Dorada \$180
American Brown Ale \$180

TÉS FORTÉ

Bombay Chai \$120
Verde Jazmín \$120
Merlot Mora Azul \$120
Orquidea Vainilla \$120
Earl Grey \$120

MEZCAL 60ML

400 Conejos Espadín \$499
Pierde Almas Botanicals \$410
Monte Lobos Tobalá \$492
Espiritu Lauro Joven \$390
Pierde Almas Tepextate \$574

TEQUILA 60ML

Maestro Dobel Diamante \$451
1800 Añejo \$390
Don Julio 70 \$520
Siete Leguas Blanco \$328
Rey Sol \$779
Don Julio 1942 \$738
Casa Dragones Blanco \$595
Reserva de la Familia \$820

RON 60ML

Oakheart \$287
Malibu \$349
Havana 7 \$349

COGNAC 60ML

Remy Martin \$1300

BRANDY 60ML

Carlos 1 \$460

NO ALCOHOLICAS

Soda 750ml \$140
Café Italiano \$160
Té Helado 210ml \$160

AQUA

Perrier 750ml \$160
S. Pellegrino 505ml \$160
Bui 750ml \$160
Agua de Piedra Mineral
750ml \$160
Agua de Piedra Natural
750ml \$160
Surgiva 750ml \$160

VINO POR COPA

VINO BLANCO

150 ML

Malvasia, Poggio Di Geils, Lacio, Italia	\$ 400
Casa Madero 2V Chardonnay, Chennin Blanc, Coahuila, México	\$ 400
Chardonnay, Casa Baloyan, Reserva Especial, Ensenada, México	\$ 480
Sauvignon Blanc, Rincones Valle Central, Chile	\$ 400
Pinot Grigio, Primosic Collio DOC Gorizia, Friuli Venezia Giulia, Italia	\$ 420

VINO ESPUMOSO

150 ML

Prosecco Extra Dry, Il Fresco Villa Sandi DOC, Veneto, Italia 380	\$ 380
Prosecco Rosé Brut, Millesimato, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia 380	\$ 380

VINO ROSADO

150 ML

11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto, Italia	\$ 500
Scalabrone Rosé, Bolgheri, DOC, Italia	\$ 500

VINO TINTO

150 ML

Chianti Superiore, Santa Cristina, DOCG, Toscana, Italia	\$ 440
Casa Madero 3V Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Parras Coahuila, México	\$ 500
Barbera Di Alba, Raimonda, Fontanafredda, DOC, Piemonte, Italia	\$ 500
Donovan Parke Cabernet Sauvignon, California, United States	\$ 440
Jardin Secreto, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Adobe Guadalupe, BC, México	\$ 480

VINO POR BOTELLA

CHAMPANGE Y PROSECCO

750 ML

Champagne Rosé, Riunat Francia	\$ 7000
Champagne Rosé, Veuve Clicquot, Francia	\$ 6000
Champagne Moet Chandon Rosé Impérial, Francia	\$ 6500
Champagne Moet Chandon Brut Impérial, Francia	\$ 5000
Champagne Demi Sec, Veuve Clicquot, Francia	\$ 6000
Champagne Moet Chandon Ice Impérial, Francia	\$ 5400
Champagne Dom perignon, Francia	\$ 19500
Champagne Louis Roederer Cristal, Francia	\$ 26000
Franciacorta Brut, Marchesi Antinori Cuvée Royale, Italia	\$ 3800
Prosecco Extra dry, Il Fresco, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia	\$ 2600
Prosecco Rosé Brut, Il Fresco, Villa Sandi DOC, Veneto, Italia	\$ 2600
Asti Dolce, Fontanafredda, DOCG, Piemonte, Italia	\$ 2600

VINO POR BOTELLA

VINO BLANCO

750 ML

Delaunay Chablis 1ER CRU Fourchaume AOC Francia	\$ 4 500
Malvasia, Poggio di Geilsì, Falesco, Lacio, Italia	\$ 1 800
Greco di Tufo, Donnachiaro, Campania DOCG, Italia	\$ 2 700
Antinori Vermentino Bolgheri DOC, Italia	\$ 1 950
Trebbiano Malvasia Villa Antinori, Toscana, Italia	\$ 1 700
Chardonnay, Casa Baloyan, Reserva especial, Ensenada, México	\$ 2 400
Chardonnay, Farm Worker, Napa Valley, USA	\$ 3 600
Chardonnay, Rombauer, Carneros, USA	\$ 4 600
Chardonnay Reserva Selection, USA Napa Valley California	\$ 2 100
Jermans Where Dreams Chardonnay, Venezia-Giulia, Italia	\$ 7 000
Butter Chardonnay, Jam Cellars, California, USA	\$ 1 530
Elena Walch Selezione Pinot Grigio DOC, Alto Adige-Südtirol, Italia	\$ 1 750
Fabre Montmayou Reserva Chardonnay, Mendoza, Argentina	\$ 2 520

VINO ROSÉ

750 ML

11 Minutos Rosé, Pascua IGT, Veneto Italia	\$ 2 100
Scalabrone Rosé, Bolgheri, DOC, Italia	\$ 2 100
Cotes de Provence, AOC, Chateau des Ferragues, Francia	\$ 2 400

VINO POR BOTELLA

VINO TINTO

750 ML

MEXICO

Unico Santo Tomas, Cabernet-merlot, Ensenada	\$ 4 7 0 0
Duetto Santo Tomás, Cabernet-tempranillo, Ensenada	\$ 5 0 0 0
Gran Ricardo, Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Guadalupe	\$ 5 9 0 0
Vino De La Reyna Nebbiolo , Valle de San Vicente Baja California Sur	\$ 3 2 0 0

ITALIA

Barbera di Alba, Raimonda, Fontanadredda, Piemonte	\$ 2 3 0 0
Chianti, Santa Cristina, DOCG, Toscana	\$ 1 9 0 0
Corvina-sangiovese, Palazzo de la Torre, Allegrini, Veneto	\$ 3 1 0 0
Sodale Merlot, Cotarella, Lacio	\$ 3 1 0 0
Chianti Classico, Marchesi Antinori, DOCG, Toscana	\$ 5 2 0 0
Corte Giara Allegrini Amarone Della Valpolicella, La Glorieta, DOCG, Veneto	\$ 5 9 0 0
Barolo, Serralunga Fontanafreda, DOCG, Piemonte	\$ 5 9 0 0
Amarone Allegrini Della Valpolicella Classico, Veneto	\$ 8 5 0 0
Corte Giara Allegrini Ripasso Valpolicella D.O.C, Veneto	\$ 4 6 0 0
Marchesi Antinori, Tignanello, Toscana	\$ 1 0 1 0 0

UNITED STATES

Schug, Pinot Noir, Sonoma Coast	\$ 2 9 0 0
Ashes & Diamonds NV Rouge #4, Napa Valley	4 6 4 0 0
Ashes & Diamonds Cabertec Franc, Napa Valley	\$ 9 5 0 0
Caymus, Wagner Family Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$ 6 6 0 0
Wagner Family Merlot Emolo, Napa Valley	\$ 5 0 0 0
Grgich Hill Estate Zinfandel, Napa Valley	\$ 4 2 0 0
Raymond Cabernet Sauvignon R Collection, Napa Valley	\$ 1 4 5 0
Gnarly Head Pinot Noir, California, Anderson Valley	\$ 1 1 5 0
Ridge Zinfandel, Three Valleys Sonoma	\$ 3 4 0 0
Duckhorn Pinot Noir, Goldeneye, Anderson Valley	\$ 5 9 0 0
Duckhorn Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$ 7 2 0 0
FarNiente Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$ 1 4 8 0 0

FRANCIA

Chateau Teyssier Saint Emiliano Grand Cru	\$ 3 0 5 0
La Bernardine Châteauneuf-Du-Pape A.O.P	\$ 4 3 0 0
Chateau Bonnet Merlot, Cabernet Sauvignon Réserve, Bordeaux	\$ 2 9 0 0

NUEVO MUNDO

Malbec, Luigi Bosca, Mendoza, Argentina	\$ 2 9 0 0
Cabernet-Shiraz, Doña Bernarda, Colchahua, Chile	\$ 3 8 0 0

LATE HARVEST

Casa Madero Cosecha Tardía 375 ML	\$ 1 4 5 0
-----------------------------------	------------