



CARDÓN
RESTAURANT

DESAYUNO | BREAKFAST

PARA COMENZAR | STARTERS

Fruta de temporada | Seasonal Fruit \$190 MXN

Melón chino, melón miel, papaya, piña, granola hecha en casa, yogurth griego y miel orgánica

Honey dew, cantaloupe, papaya, pineapple, homemade granola, Greek yogurt, and organic honey

Canasta de pan dulce | Pastries Basket \$135 MXN

4 Pz de mini pan dulce | 4 pcs of homemade pastries

AVOCADOS

Toast de elote y hongos | Corn and mushrooms toast \$210 MXN

Pan brioche, selección de hongos asados, chile morrón, queso crema, polvo de chiles y elotes baby

Brioche bread, roasted mushrooms, bell peppers, cream cheese, chili powder and baby corn

Avocado toast de huevo con tocino | Avocado and egg toast with bacon \$210 MXN

Pan brioche, aguacate, 2 Pz de huevo frito, cebolla morada, chile serrano, tomate, espinacas frescas y láminas de tocino

Brioche bread, avocado, 2 fried eggs, red onions, serrano chili, tomato, fresh spinach and bacon

Toast de queso panela | Panela Cheese Toast \$210 MXN

Toast de pan, jamón serrano, queso panela, albahaca fresca, pesto de albahaca, y selección de tomates

Bread toast, serrano ham, panela cheese, fresh basil, pesto and tomatoes

Toast de Tomates y verdolagas | Tomato and Purslane Toast \$210 MXN

Tosta de pan, aguacate, queso fresco, selección de tomates heirloom, verdolaga, pepino persa y cebolla cambray

Bread toast, avocado, fresh cheese, heirloom tomatoes, purslane, burpless cucumber and scallions

PAN HECHO EN CASA | HOMEMADE BREAD

Pan Francés | French Toast \$230 MXN

Pan brioche empanado con azúcar y canela en polvo, salsa de horchata y mermelada de frutos rojos

Sugar and cinnamon-coated brioche, horchata sauce and berries jam

Molletes cardón | Cardon Molletes \$295 MXN

Pan ciabatta, frijoles refritos, queso chihuahua, acompañados de salsa mexicana. Proteína a elección

arrachera, jamón, chistorra, pollo, machaca o chorizo

Ciabatta bread, refried beans, Chihuahua cheese, and Mexican sauce.

Choose your protein: Arrachera, ham, chistorra, chicken, machaca, chorizo

Precios incluyen IVA | Prices include VAT



DESAYUNO | BREAKFAST

Sandwich de huevo | Egg Sandwich **\$295** MXN
Pan brioche, huevo, queso asadero, cebolla con pimientos asados, tocino en láminas y mantequilla clarificada
Brioche bread, egg, asadero cheese, onions with roasted peppers, bacon slices and clarified butter

COMAL | FROM OUR COMAL (MEXICAN GRIDDLE)
Quesadilla frita de queso | Fried quesadilla with cheese **\$185** MXN
2 pz de quesadilla estilo CDMX frita en manteca de puerco, lechuga, queso, crema acida y cebolla morada
2 CDMX style quesadillas, fried in lard , lettuce, cheese, sour cream, and red onions

ESPECIALIDADES | SPECIALTIES
Benedictinos Cardón | Cardon Benedictines **\$260** MXN
2 pz de huevo montados sobre pan brioche hecho en casa, portobello, espinaca y jamón pechuga de pavo, bañados en salsa holandesa, cebollin fresco
2 eggs on top of a homemade brioche bread, portobello, spinach, and turkey breast, topped with Hollandaise sauce and fresh chives

Burrito de Camarón al habanero | Habanero Shrimp Burrito **\$385** MXN
Relleno de aguacate y camarón salteado con chile habanero, cebolla y salsa roja
Stuffed with avocado and shrimp sautéed with habanero pepper, onions, and red sauce

Enchiladas de Guajillo | Guajillo Chili Enchiladas **\$295** MXN
3 pz rellenas de pollo a la plancha , bañadas en salsa de guajillo, crema ácida, cebolla morada y queso panela
3 pcs stuffed with grilled chicken, covered with guajillo sauce, sour cream, red onions and panela cheese

Enmoladas Cardón | Cardon Mole Enchiladas **\$310** MXN
3 pz rellenas de pollo, bañadas en mole negro hecho en casa, crema de rancho, queso fresco y cebolla morada
3 Enchiladas filled with chicken, served with a homemade black mole, fresh cream, fresh cheese, and red onion

Huevos en salsa blanca cremosa | Eggs with creamy white sauce **\$260** MXN
3 pz de huevo frito, bañados en salsa blanca, pure de papa cremoso, espárragos, elote amarillo, cebolla y cherrys confitados
3 fried eggs, covered with white sauce, creamy mash potato, asparagus, sweet corn, onion and candied cherry tomato

Huevos al sartén | Fried eggs **\$260** MXN
3 pz de huevos fritos, bañados con salsa ranchera picante, champiñones y chorizo
3 fried eggs, covered with spicy red sauce, mushrooms and chorizo



DESAYUNO | BREAKFAST

Huevos atropellados | Atropellado eggs **\$260** MXN
3 pz de huevo estrellado, salsa roja, chicharrón de cerdo crujiente, cebolla morada y cilantro
3 fried eggs, red sauce, crispy pork rind, red onions, and coriander

Huevos Rancheros | Ranchero Eggs **\$240** MXN
Sobre una tortilla frita con frijol y jamón bañados en salsa roja
On top of a fried tortilla with beans and ham bathed in red sauce

Huevos al gusto 3 Pz | Your choice of eggs 3 eggs **\$170** MXN
Revueltos, omelette y fritos
Scrambled, omelet, or fried
+ Jamón, tocino, chistorra o vegetales **\$195** MXN
+ Ham, bacon, chistorra or vegetables

Chilaquiles **\$175** MXN
Salsa roja, queso fresco, crema, cebolla morada, cilantro, acompañado de frijoles refritos
Salsa verde, queso fresco, crema, cebolla morada, cilantro, acompañado de frijoles refritos
Red sauce, fresh cheese, sour cream, red onions, coriander, and side order of refried beans
Green sauce, fresh cheese, sour cream, red onions, coriander, and side order of refried beans

+ Huevo | *Egg* +\$25 MXN
+ Chistorra +\$65 MXN
+ Pollo a la Plancha | *Grilled Chicken* +\$65 MXN
+ Arrachera +\$65 MXN

Machaca con huevo | Eggs and Machaca (dried beef) **\$280** MXN
3 pz de huevo revuelto con machaca y frijoles refritos
3 scrambled eggs with machaca (pulled dried beef) and refried beans

EXTRAS **\$45** MXN
80g Tocino | *Bacon*
80g Chistorra
80g Pollo | *Chicken*
80g Arrachera
80g Jamón pechuga de pavo | *Turkey breast*
80g Chorizo de Rancho | *Ranch chorizo*
80g Frijoles Refritos | *Refried beans*
80g Queso panela | *Panela cheese*
80g Huitlacoche
1 pz Aguacate | *1 avocado*
1 pz Huevo | *1 egg*



DESAYUNO | BREAKFAST

BEBIDAS | BEVERAGES

Jugos | Juices

Jugo de naranja <i>Orange</i>	\$70 MXN
Jugo de naranja, apio, perejil, y nopal <i>Orange, celery, parsley and nopal cactus</i>	\$105 MXN
Jugo de kiwi, manzana verde, pepino, y genjibre <i>Kiwi, green apple, cucumber and ginger</i>	\$105 MXN
Jugo de sandia, betabel, rábano y jarabe de chiles <i>Watermelon, beet, radish, and chili pepper syrupe</i>	\$105 MXN
Jugo de Jamaica, piña e higos <i>Hibiscus, pineapple and figs</i>	\$105 MXN

Smoothies	\$120 MXN
-----------	-----------

Fresa/Mango <i>Strawberry/mango</i>	
Spring blossom Frambuesa, fresa, mora azul, zarzamora, miel y jugo de naranja <i>Raspberry, strawberry, blueberry, blackberry, honey, and orange juice</i>	
Mango Sunrise Mango, piña, jengibre, menta, splenda y jugo de naranja <i>Mango, pineapple, ginger, mint, Splenda, and orange juice</i>	
Be Powerful Fresa, plátano, jengibre, almendra, miel y jugo de naranja <i>Strawberry, banana, ginger, almond, honey, and orange juice</i>	
Vitamin shot Jamaica, mora azul, fresa, endulzante natural <i>Hibiscus, blueberry, strawberry, and natural sweetener</i>	

Malteadas Milkshakes	\$170 MXN
------------------------	-----------

Heladeria italiana Julietta e Romeo Pregunte a su mesero por las opciones <i>Giulietta e Romeo Italian ice cream</i> <i>Ask your waiter for the available options</i>	
--	--

Frías | Cold

Mimosa	\$170 MXN
Mimosa Cardón <i>Cardon Mimosa</i>	\$220 MXN
Agua natural Kuali (500 ml) <i>Kuali natural water</i>	\$70 MXN
Agua Perrier (750 ml) <i>Perrier water</i>	\$110 MXN



DESAYUNO | BREAKFAST

Agua Topochico cristal (750ml) <i>Topochico cristal sparkling water (glass)</i>	\$95 MXN
Refrescos <i>Soft drinks</i>	\$65 MXN
Calientes Hot	
Americano <i>American coffee (refill)</i>	\$70 MXN
Espresso	\$70 MXN
Doble espresso/Capuchino <i>Double Espresso/Cappuccino</i>	\$80 MXN
Té forté <i>Tea forté</i>	\$60 MXN



CARDÓN
RESTAURANT

Brunch Dominical | 8:00 am -3:00 pm

—PARA COMENZAR—

Café Americano
Jugo de naranja o verde
Fruta de temporada
Pan francés
Sandwich de prosciutto y queso
Toast de aguacate y frutos secos
Croissant de queso crema y mermelada

—DEL MAR—

Almeja fresca
Ostión Fresco
Aguachile de camarón
Ceviche de pescado
Jugo largo de mariscos

—TIERRA—

Barbacoa de cachete de res
Guacamaya
Tacos de chicharrón en salsa verde
Rib eye

—DE LA GRANJA—

Huevo al gusto
(chistorra, machaca, jamón pechuga de pavo o tocino,)
Huevos al sartén
Huevos Benedictinos
Huevo ranchero
Huevos de la granja
Chilaquiles rojos y verdes (con huevo o pollo)

—VEGETARIANO—

Ceviche de quinoa
Tapioca con fruta
Ensalada del huerto

—POSTRE—

Flan napolitano
Pastel 3 leches

PRECIO POR PERSONA

Adulto \$690.00, niño \$295.00

*Coctelería no incluida



CARDÓN
RESTAURANT

Sunday Brunch | 8:00 am -3:00 pm

—STARTERS—

American Coffee
Orange juice or Green juice
Seasonal fruit
French toast
Prosciutto and cheese sandwich
Avocado and nuts toast
Cream cheese and jam croissant

—SEA FOOD—

Fresh clam
Fresh oysters
Shrimps with Aguachile sauce
Fish ceviche
Seafood soup

—MEAT—

Beef cheek barbecue
Guacamaya (spicy snack)
Pork rind in green sauce tacos
Rib eye

—FROM THE FARM—

Eggs your choice
(chistorra, machaca, ham turkey breast, bacon)
Skillet eggs
Benedictines
Ranchero Eggs
(fried eggs on top of a tortilla with red sauce)
Farmer's eggs
Red and green Chilaquiles with egg or chicken

—VEGAN—

Quinoa ceviche
Tapioca with fruit
Orchard salad

—DESSERTS—

Flan
Three milk cake

PRICE PER PERSON

Adult \$690.00, child \$295.00

*Cocktails not included

CARDÓN
RESTAURANT

Parilla de la Baja

— COCINA PARA COMPARTIR —

MENÚ / MENU

ENTRADAS / STARTERS

TUÉTANOS DE RES **\$290**
SELECCIÓN DE HONGOS , FRIJOL CON
EPAZOTE (2 PIEZAS)
BEEF MARROW
*MUSHROOMS, BEAN WITH EPAZOTE (2
PIECES)*

CHORIZO ASADO **\$390**
SALSA TATEMADA DE SERRANO
GRILLED CHORIZO
CHARRED SERRANO SALSA

QUESO ASADO **\$360**
ATROPELLADO DE PUERCO, QUESO
ARTESANAL, SALSA DE CHILES
TATEMADOS
GRILLED CHEESE
*PORK CRAKLING, ARTISANAL CHEESE,
CHARRED CHILI SALSA*

MOLLEJAS DE RES **\$290**
SALSA DE CHILHUACLE NEGRO,
VERDOLAGA
BEEF SWEETBREADS
BLACK CHILHUACLE SAUCE, PURSLANE

AGUACHILE DE SETAS **\$290**
SETAS MARINADAS EN AGUACHILE
FRESCO DE PEPINO Y SERRANO, POLVO
DE CHILE CHILTEPÍN
MUSHROOM AGUACHILE
*MARINATED MUSHROOMS IN FRESH
CUCUMBER AND SERRANO AGUACHILE,
CHILTEPÍN CHILI*

WAKAME TOAST **\$165**
TOSTADA DE MAÍZ, ENSALADA DE ALGA,
MAYONESA DE AJÍ
WAKAME TOAST
*CORN TOAST, SEAWEED SALAD, CHILI
MAYONNAISE*

POSTRES
\$165 C/U

TARTA DE LIMÓN
LEMON TART

PASTEL DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE HOJAS **\$280**
HOJAS DE LECHUGA ESCAROLA, SAKE,
PEPITA TOSTADA, VINAGRETA DE
AJONJOLÍ

MIXED GREENS SALAD
*ESCAROLE LETTUCE LEAVES, SAKE,
TOASTED PUMPKIN SEEDS, SESAME
VINAIGRETTE*

BETABEL AL HORNO **\$210**
QUESO DE CABRA, REDUCCIÓN DE
BETABEL, POLVO DE CHILES
ROASTED BEETROOT
GOAT CHEESE, BEET REDUCTION, CHILI

ENSALADA MARACUYÁ **\$330**
HOJAS FRESCAS , VINAGRETA DE
MARACUYÁ, NUEZ DE LA INDIA

PASSIONFRUIT SALAD
*FRESH LEAVES, PASSIONFRUIT
VINAIGRETTE, INDIAN NUT*

ENSALADA DE PERAS **\$370**
MASCARPONE, GEL DE LIMÓN, ACEITE DE
CHILES
PEAR SALAD
MASCARPONE, LEMON GEL, CHILI OIL

ENSALADA DE PALMITOS **\$490**
SELECCIÓN DE LECHUGAS, PALMITOS,
CREMOSO DE AGUACATE, TOMATE
DESHIDRATADO, GEL FLUIDO DE TOMATE
Y ABULÓN ALIÑADO CON VINAGRE DE
VINO

HEARTS OF PALM
*AVOCADO, ABALONE SALAD, DRIED
TOMATOES, WHITE WINE VINEGAR*

POSTRES
\$165 C/U

**TARTA DE FRUTOS DE
TEMPORADA**
SEASONAL FRUIT TART

CHEESECAKE AMERICANO
AMERICAN CHEESECAKE

CARDÓN
RESTAURANT

FUERTES / MAIN COURSES

POLLO DE LECHE HORNEADO **\$350**
SALSA DE NARANJA, COL RIZADA (200 GRAMOS)
BAKED MILK-FED CHICKEN
ORANGE SAUCE, KALE (200 GRAMS)

ENTRAÑA DE RES **\$490**
SALSA MACHA, TOMATES ASADOS, CEBOLLIN FRESCO (220 GRAMOS)
BEEF SKIRT STEAK
MACHA SAUCE, ROASTED TOMATOES, FRESH CHIVES (220 GRAMS)

OSOBUCO **\$590**
COLORADITO (MOLE ROJO), HUAUZONTLE, ESPECIAS (200 GRAMOS)
BEEF SHANK
COLORADITO (RED MOLE), HUAUZONTLE, SPICES (200 GRAMS)

SHORT RIB **\$790**
SALSA DE CHILE CASCABEL, CEBOLLIN FRESCO(250 GRAMOS)
SHORT RIB
CASCABEL CHILI SAUCE, FRESH CHIVES (250 GRAMS)

RIB EYE STERLING SILVER **\$900**
(350 GRAMOS)
RIB EYE STERLING SILVER
(350 GRAMS)

PORTERHOUSE **\$995**
SALSA DE TOMATILLO ASADO (300 GRAMOS)
PORTERHOUSE
ROASTED TOMATILLO SAUCE (300 GRAMS)

CACHETE DE RES **\$900**
SALSA DE CHILHUACLE (220 GRAMOS)
BEEF CHEEK
CHILHUACLE SAUCE (220 GRAMS)

COW BOY STERLING SILVER **\$900**
(400 GRAMOS)
COW BOY STERLING SILVER
(400 GRAMS)

TACO DE RABO **\$360**
(2 PIEZAS DE TACO); TORTILLA DE MAÍZ, CONSOMÉ DE RABO Y GARBANZO
OXTAIL TACO
(2 TACO PIECES); CORN TORTILLA, OXTAIL CONSOMMÉ, AND CHICKPEA

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

\$85 CADA UNA \$85 EACH

COLIFLOR HORNEADA, MAYONESA DE HORMIGA CHICATANA
BAKED CAULIFLOWER, CHICATANA ANT MAYONNAISE

PAPA FRITA, POLVOS DE CHILE
FRIED POTATO, CHILI

ZANAHORIA CONFITADA EN MANTEQUILLA
BUTTERED CANDIED CARROT

ELOTES MACHA, POLVO DE ELOTE
SPICY CORN, CORN POWDER

PURÉ DE PAPA TRUFADO
TRUFFLED MASHED POTATO

COL ASADA
ROASTED CABBAGE

HONGO BRASEADO
BRAISED MUSHROOM

PURÉ DE CAMOTE
MASHED SWEET POTATO

FRIJOL NEGRO CON VENENO
BLACK BEAN WITH PORK LARD

ALCACHOFA AL LIMÓN
LEMON ARTICHOKE

ENDIVIA ASADA CON QUESO
GRILLED ENDIVE WITH CHEESE

PASTA LARGA FRESCA
FRESH PASTA

TOMATE BOLA ASADO
ROASTED TOMATO

AGUACATE (1 PIEZA)
AVOCADO (1 PIECE)

MAC&CHEESE

KIDS MENU

\$160

PASTA; SALSA DE TOMATE O SALSA DE QUESOS
PASTA; TOMATO SAUCE OR CHEESE SAUCE



CARTA DE BEBIDAS | BEVERAGE MENU

DESTILADOS SPIRITS	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
TEQUILA		
DON JULIO BLANCO	\$295 MXN	\$2,610 MXN
DON JULIO REPOSADO	\$305 MXN	\$2,700 MXN
DON JULIO AÑEJO	\$395 MXN	\$3,825 MXN
DON JULIO 70	\$395 MXN	\$3,825 MXN
DON JULIO 1942	\$895 MXN	\$8,650 MXN
DON JULIO REAL	\$1,450 MXN	\$14,000 MXN
HERRADURA BLANCO	\$220 MXN	\$2,865 MXN
HERRADURA REPOSADO	\$270 MXN	\$2,400 MXN
HERRADURA AÑEJO	\$280 MXN	\$2,685 MXN
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$910 MXN	\$8,750 MXN
1800 AÑEJO	\$270 MXN	\$2,400 MXN
1800 CRISTALINO	\$335 MXN	\$2,940 MXN
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$310 MXN	\$2,700 MXN
7 LEGUAS BLANCO	\$230 MXN	\$2,225 MXN
7 LEGUAS REPOSADO	\$355 MXN	\$3,435 MXN
CASA DRAGONES BLANCO	\$395 MXN	\$3,815 MXN
CASA DRAGONES JOVEN	\$918 MXN	\$8,885 MXN
CASA DRAGONES AÑEJO	\$545 MXN	\$5,265 MXN
CLASE AZUL PLATA	\$630 MXN	\$6,110 MXN
CLASE AZUL REPOSADO	\$815 MXN	\$7,885 MXN
CLASE AZUL GOLD	\$1,380 MXN	\$11,450 MXN
CLASE AZUL AÑEJO	\$1,970 MXN	\$16,450 MXN
CLASE AZUL EXTRA AÑEJO ULTRA	N/A	\$76,500 MXN
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$160 MXN	\$2,075 MXN
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	\$615 MXN	\$5,960 MXN
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$1,390 MXN	\$13,400 MXN
MEZCAL		
400 CONEJOS JOVEN	\$255 MXN	\$2,465 MXN
400 CONEJOS ESPADIN-TOBALÁ	\$320 MXN	\$3,095 MXN
BRUXO NO. 1	\$210 MXN	\$2,015 MXN
BRUXO NO. 2	\$250 MXN	\$2,370 MXN
BRUXO NO.5	\$460 MXN	\$4,440 MXN
AMARAS ESPADÍN JOVEN	\$255 MXN	\$2,465 MXN
AMARAS CUPREATA	\$295 MXN	\$2,870 MXN
MONTELOBOS JOVEN	\$255 MXN	\$2,465 MXN
MONTE LOBOS ENSAMBLE	\$315 MXN	\$3,035 MXN
GRACIAS A DIOS MEXICANO	\$590 MXN	\$5,700 MXN
GRACIAS A DIOS CUISHE	\$590 MXN	\$5,700 MXN
OJO DE TIGRE JOVEN	\$295 MXN	\$2,870 MXN
CLASE AZUL DURANGO	\$1,280 MXN	\$10,690 MXN
CLASE AZUL GUERRERO	\$1,280 MXN	\$10,690 MXN
MEZCAL ZIGNUM CRISTALINO	\$365 MXN	\$3,550 MXN

Nuestros destilados incluyen 1 mezclador o jugo por copa (235 ml). En la compra de 1 botella incluye 4 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull o 1 litro de Jugo. Los cocteles están elaborados con destilados y/o licores específicos, en caso de que usted prefiera otra etiqueta, tendrá un cargo extra..

Our distillates include one mixer (235 ml soda or juice) per glass. The bottle service includes 5 mixers of 355 ml or 2 Red Bull 250 ml or 1 Lt of juice. The Classic Cocktails are elaborated with specific distillates and/or liquors, in case you prefer another label, this will be charged as an extra.



CARTA DE BEBIDAS | BEVERAGE MENU

COPA | GLASSBOTELLA | BOTTLE

RON | RUM

BACARDI BLANCO	\$140 MXN	\$1,550 MXN
BACARDI AÑEJO	\$140 MXN	\$1,550 MXN
CAPITAN MORGAN	\$140 MXN	\$1,550 MXN
ZACAPA AMBAR	\$330 MXN	\$3,200 MXN
ZACAPA 23	\$390 MXN	\$3,800 MXN
HAVANA CLUB 7	\$225 MXN	\$1,965 MXN
MALIBÚ	\$130 MXN	\$1,550 MXN
RUMCHATA	\$225 MXN	\$1,965 MXN
MATUSALEM GRAN RESERVA 23	\$320 MXN	\$3,100 MXN
MATUSALEM PLATINO	\$160 MXN	\$2,075 MXN
FLOR DE CAÑA 5	\$225 MXN	\$1,965 MXN

GINEBRAS | GIN

TANQUERAY	\$275 MXN	\$2,630 MXN
TANQUERAY TEN	\$320 MXN	\$2,790 MXN
HENDRICKS	\$380 MXN	\$3,650 MXN
MONKEY 47	\$630 MXN	\$3,430 MXN
BOMBAY SAPPHIRE	\$255 MXN	\$2,460 MXN
BEEFEATER	\$250 MXN	\$2,410 MXN
BEEFEATER BLACKBERRY	\$265 MXN	\$2,500 MXN
LONDON NO.1	\$360 MXN	\$3,160 MXN
THE BOTANIST	\$385 MXN	\$3,395 MXN
LAS CALIFORNIAS NATIVO	\$250 MXN	\$2,410 MXN
JUANITA	\$210 MXN	\$1,970 MXN

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$160 MXN	\$1,500 MXN
ABSOLUT MANDARIN	\$160 MXN	\$1,500 MXN
ABSOLUT VAINILLA	\$175 MXN	\$1,700 MXN
KETEL ONE	\$235 MXN	\$2,275 MXN
GREY GOOSE	\$280 MXN	\$2,720 MXN
TITO'S	\$280 MXN	\$2,720 MXN
BELVEDERE	\$350 MXN	\$3,120 MXN
STOLICHNAYA	\$165 MXN	\$1,550 MXN
BELUGA NOBLE RUSSIAN	\$395 MXN	\$2,985 MXN

WHISKEY | WHISKY

ETIQUETA ROJA	\$210 MXN	\$1,850 MXN
ETIQUETA NEGRA	\$410 MXN	\$3,950 MXN
ETIQUETA AZUL	\$1,550 MXN	\$15,000 MXN
BUCHANANS 12	\$250 MXN	\$2,400 MXN
BUCHANANS 18	\$395 MXN	\$3,800 MXN
MAKERS MARK	\$240 MXN	\$2,340 MXN
JACK DANIELS	\$260 MXN	\$2,315 MXN
CHIVAS 12	\$250 MXN	\$2,400 MXN
HIBIKI SUNTORY	\$470 MXN	\$4,565 MXN
GLENLIVET 12	\$265 MXN	\$2,565 MXN
GLENFIDDICH 12	\$420 MXN	\$4,070 MXN
GLENFIDDISCH 18	\$825 MXN	\$7,900 MXN



CARTA DE BEBIDAS | BEVERAGE MENU

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
MACALLAN 12	\$390 MXN	\$3,440 MXN
MACALLAN 15	\$1,240 MXN	\$10,970 MXN
BULLEIT	\$260 MXN	\$2,315 MXN
MONKEY SHOULDER	\$350 MXN	\$2,990 MXN
BOURBON WOODFORD RESERVE	\$360 MXN	\$3,320 MXN
COGNAC		
MARTELL V.S.O.P	\$270 MXN	\$2,350 MXN
HENNESSY V.S.O.P	\$350 MXN	\$3,105 MXN
REMY MARTIN XO	\$980 MXN	\$8,680 MXN
CREMAS Y LICORES LIQUEURS		
SAMBUCA BLANCO	\$160 MXN	\$1,415 MXN
SAMBUCA NEGRO	\$160 MXN	\$1,415 MXN
AMARETO	\$210 MXN	\$1,840 MXN
BAILEYS	\$180 MXN	\$1,600 MXN
JAGGERMEISTER	\$180 MXN	\$1,600 MXN
FRANGELICO	\$160 MXN	\$1,900 MXN
LICOR 43	\$215 MXN	\$1,865 MXN
FERNET BRANCA	\$195 MXN	\$1,895 MXN
LICOR DE DAMIANA	\$140 MXN	\$1,345 MXN
CREMA DE TEQUILA 1921	\$250 MXN	\$2,415 MXN
GRAND MARNIER	\$250 MXN	\$2,415 MXN
CHAMBORD	\$310 MXN	\$3,000 MXN
COCTELES CLASICOS CLASSIC COCKTAILS		\$210 MXN
MAI TAI		
PIÑA COLADA		
DAIQUIRI (LIMÓN, FRESA, MANGO, TAMARINDO, MARACUYÁ)		
MARGARITA (LIMÓN, FRESA, MANGO, TAMARINDO, MARACUYÁ)		
MEDIAS DE SEDA		
LONG ISLAND ICED TEA		
COPA DE NADA		
BLOODY MARY		
MIAMI VICE		
CERVEZA BEER		
BAJA BREWING MANGO		\$125 MXN
BAJA BREWING SURFA LAGER		\$125 MXN
BAJA BREWING PEYOTE IPA.		\$125 MXN
D'ORILLA		\$125 MXN
LATINA GLUTEN FREE		\$125 MXN
CORONA EXTRA		\$70 MXN
CORONA LIGHT		\$70 MXN
PACIFICO CLARA		\$70 MXN
PACIFICO LIGHT		\$70 MXN
HEINEKEN		\$70 MXN
VICTORIA		\$70 MXN
MODELO ESPECIAL		\$70 MXN
NEGRA MODELO		\$70 MXN
TECATE CLARA		\$70 MXN
TECATE LIGHT		\$70 MXN
XX LAGER		\$70 MXN
XX AMBAR		\$70 MXN
AMSTEL ULTRA		\$70 MXN
MICHELOB ULTRA		\$70 MXN
STELLA ARTOIS		\$70 MXN



CARDÓN
RESTAURANT

CARTA DE BEBIDAS | BEVERAGE MENU

BEBIDAS SIN ALCOHOL | SOFT DRINKS

CAFE AMERICANO	\$75 MXN
CAFE ESPRESSO	\$75 MXN
CAFE CAPUCHINO	\$120 MXN
CAFE DOBLE ESPRESSO	\$120 MXN
TÉ	\$90 MXN
AGUA CON GAS (CASA DEL AGUA, PIEDRA, PELLEGRINO)	\$95 MXN
AGUA CON GAS TOPOCHICO CRISTAL	\$95 MXN
AGUA SIN GAS (CASA DEL AGUA, PANNA, PIEDRA)	\$95 MXN
REFRESCOS	\$65 MXN
LIMONADA NARANJADA	\$65 MXN
MALTEADA	\$160 MXN
SMOOTHIES (FRESA, MANGO, TAMARINDO)	\$105 MXN



CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS SPARKLING WINES

		BOTELLA	COPA
SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA	ESPAÑA	\$1,600 MXN	\$340 MXN
SEGURAS VIUDAS BRUT ROSE	ESPAÑA	\$1,600 MXN	
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL, REIMS	FRANCIA	\$2,800 MXN	\$340 MXN
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL, EPERNAY	FRANCIA	\$2,800 MXN	
MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL, EPERNAY	FRANCIA	\$2,800 MXN	
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ, EPERNAY	FRANCIA	\$2,800 MXN	
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL, EPERNAY	FRANCIA	\$3,000 MXN	
DOM PERIGNON 2008, EPERNAY	FRANCIA	\$9,500 MXN	\$340 MXN
RICCI CURBASTRO, FRANCIACORTA, SATEN BRUT	ITALIA	\$2,800 MXN	
DA LUCA PROSECCO CORE	ITALIA	\$1,500 MXN	

VINOS BLANCOS WHITE WINES

		BOTELLA	COPA
BERTANI PINOT GRIGIO VELANTE	ITALIA	\$1,500 MXN	\$340 MXN
CASA MADERO GRAN RESERVA CHARDONNAY, PARRAS COAHULIA	MÉXICO	\$1,800 MXN	
MUD HOUSE, SAUVIGNON BLANC	NUEVA ZELANDA	\$2,600 MXN	\$340 MXN
CASA MAGONI, CHARDONNAY-VERMENTINO, VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$1,500 MXN	
LEGAT CHARDONNAY, VALLE DE GUADALUPE,	MÉXICO	\$2,300 MXN	
LABERINTO, SAUVIGNON BLANC, SAN LUIS POTOSÍ	MÉXICO	\$1,300 MXN	\$340 MXN
MARTIN CODAX, GODELLO, MONTERREI	ESPAÑA	\$1,650 MXN	
PACO & LOLA, ALBARIÑO, RIAS BAIXAS	ESPAÑA	\$1,750 MXN	
TXOMIN ETXANIZ, TXACOLI, GETARIAKO TXAKOLINA	ESPAÑA	\$2,300 MXN	
PALACIO DE BORNOS, VERDEJO, RUEDA	ESPAÑA	\$1,800 MXN	
NIVARIUS, TEMPRANILLO BLANCO, RIOJA	ESPAÑA	\$1,800 MXN	\$340 MXN
DOMAINE VACHERON SANCERRE, SAUVIGNON BLANC, VALLE DE LOIRE	FRANCIA	\$2,200 MXN	
QUINTA DA RAZA, VINHO VERDE	PORTUGAL	\$1,300 MXN	
DR. LOOSEN, “L” RIESLING, MOSEL	ALEMANIA	\$1,750 MXN	
JOH JOS PRÜM, RIESLING KABINETT, MOSEL	ALEMANIA	\$2,200 MXN	
HUBER BIO GRÜNER VELTLINER TERRASSEN, TRAISENTAL	AUSTRIA	\$1,900 MXN	
KNOLL LOIBNER FEDERSPIEL, GRÜNER VELTLINER, WACHAU	AUSTRIA	\$2,200 MXN	
L’ ÉCOLE, CHENIN BLANC OLD VINES, YAKIMA VALLEY	USA	\$1,900 MXN	

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

		BOTELLA	COPA
CORONA DEL VALLE, PARRAS COAHUILA	MÉXICO	\$1,600 MXN	\$340 MXN
MINUTY M ROSE, PROVENCE	FRANCIA	\$1,600 MXN	
LABERINTO, GENACHE/SHIRAZ, SAN LUIS POTOSÍ	MÉXICO	\$1,500 MXN	\$340 MXN
CASA MADERO V ROSADO, PARRAS COAHUILA	MÉXICO	\$1,400 MXN	
MIND & BODY ROSE, MERLOT/ZINFANDEL/GRENACHE, CALIFORNIA (PREMIUM LOW CALORIE)	USA	\$1,500 MXN	

VINOS TINTOS RED WINES

		BOTELLA	COPA
CASA MAGONI MERLOT-MALBEC, VALLE DE GUADALPUPE	MÉXICO	\$1,800 MXN	\$340 MXN
CASA MAGONI, RESERVA NEBBIOLO, VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$2,600 MXN	
LABERINTO, BLEND, SAN LUIS POTOSI	MÉXICO	\$1,500 MXN	
CAVA QUINTANILLA, RESERVA NEBBIOLO, SAN LUIS POTOSÍ	MÉXICO	\$2,100 MXN	
CAVA QUINTANILLA, CABERNET SAUVIGNON/NEBBIOLO, SAN LUIS POTOSÍ	MÉXICO	\$2,600 MXN	
CASTA TINTA, CABERNET SAUVIGNON	MÉXICO	\$1,500 MXN	\$340 MXN
PATER, VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$3,700 MXN	



VINOS TINTOS

RED WINES

		BOTELLA	COPA
GROSZER BLAUFRÄNKISCH, EISENBERG	AUSTRIA	\$2,600 MXN	
PATER MAGNUM, VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	MÉXICO	\$7,000 MXN	
LA LOMITA, PAGANO, GRENACHE, VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$2,200 MXN	
LA LOMITA, SACRO, VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$2,200 MXN	
MEGACERO, ENCINILLAS, VALLE DE ENCINILLAS	MÉXICO	\$2,500 MXN	
MONTE XANIC, GRAN RICARDO , VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$2,900 MXN	
ADOBE GUADALUPE, “GABRIEL”, VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$2,500 MXN	
1597, CASA MADERO, PARRAS COAHUILA	MÉXICO	\$3,990 MXN	
CASA MADERO SHIRAZ, PARRAS COAHUILA	MÉXICO	\$1,900 MXN	
CASA MADERO GRAN RESERVA SHIRAZ, PARRAS COAHUILA	MÉXICO	\$2,400 MXN	
CASA MADERO GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON, PARRAS COAHUILA	MÉXICO	\$2,400 MXN	
EMEVE, CABERNET SAUVIGNON, VALLE DE GUADALUPE	MÉXICO	\$1,900 MXN	
UNICO, SANTO TOMAS GRAN RESERVA, VALLE DE SANTO TOMÁS	MÉXICO	\$2,900 MXN	
DUCKHORN, MERLOT, NAPA VALLEY	USA	\$2,900 MXN	
SEGHESIO OLD VINE ZINFANDEL, SONOMA COUNTY	USA	\$2,900 MXN	
SHAFER ONE POINT FIVE, CABERNET SAUVIGNON, STAGS LEAP	USA	\$6,990 MXN	
SILVER OAK, CABERNET SAUVIGNON, ALEXANDER VALLEY	USA	\$5,200 MXN	
HEITZ CELLAR, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	USA	\$4,800 MXN	
PATZ & HALL, PINOT NOIR, SONOMA COAST	USA	\$2,900 MXN	
KOSTA BROWNE, PINOT NOIR, SONOMA COAST	USA	\$6,950 MXN	
MÉNAGE À TROIS LUSCIOUS, PINOT NOIR	USA	\$1,500 MXN	\$340 MXN
OPUS ONE, 2016, NAPA VALLEY, ESTADOS UNIDOS	USA	\$27,000 MXN	
VEGA SICILIA VALBUENA, RIBERA DEL DUERO	ESPAÑA	\$8,200 MXN	
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA, RIBERA DEL DUERO	ESPAÑA	\$3,100 MXN	
ALION, RIBERA DEL DUERO	ESPAÑA	\$4,500 MXN	
PINTIA, TORO	ESPAÑA	\$3,200 MXN	
ALVARO PALACIOS, FINCA DOFÍ, PRIORATO	ESPAÑA	\$4,100 MXN	
PINGUS, 2010, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA 100 RP	ESPAÑA	\$62,000 MXN	
CLOS DE LOS SIETE, MALBEC, MENDOZA	ARGENTINA	\$1,900 MXN	
CHACRA BARDa, PINOT NOIR, PATAGONIA	ARGENTINA	\$2,100 MXN	
ZUCCARDI SERIE A MALBEC, VALLE DE UCO	ARGENTINA	\$1,900 MXN	
DUETTO, SANTO TOMÁS, VALLE DE SANTO TOMÁS Y SAN VICENTE	MÉXICO	\$2,900 MXN	
CARMEN GRAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DE APALTA	CHILE	\$1,900 MXN	
ODDERO, BAROLO DOCG, PIAMONTE	ITALIA	\$2,900 MXN	
FRESCOBALDI CHIANTI RUFINA RISERVA NIPOZZANO DOCG	ITALIA	\$2,100 MXN	
BERTANI, AMARONE VALPANTENA, DOCG	ITALIA	\$2,500 MXN	
PIO CESARE, NEBBIOLO, LANGHE, PIAMONTE	ITALIA	\$2,300 MXN	
THIERRY GERMAIN, ANJOU ROUGE “LA ROULERIE”, CABERNET FRANC, VAL DE LOIRE	FRANCIA	\$1,900 MXN	
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1ER GRAND CRU CLASSÉ, 2010, PAUILLAC, BORDEAUX, FRANCIA	FRANCIA	\$48,000 MXN	

VINOS FORTIFICADOS

FORTIFIED WINES

		BOTELLA	COPA
WARRE’S WARRIORS RESERVE, PORTO	PORTUGAL	\$1,740 MXN	\$340 MXN
GRAHAMS 20 AÑOS, PORTO	PORTUGAL	\$3,270 MXN	\$340 MXN
GRAHAM’S 40 AÑOS, PORTO	PORTUGAL	\$10,520 MXN	\$850 MXN

VINOS POSTRE

DESSERT WINES

		BOTELLA	COPA
CHÂTEAU HAUT BERGERON (750ML), SAUTERNES	FRANCIA	\$2,500 MXN	\$340 MXN
ROCCA DELLE MACIE “VIN SANTO” DI CHIANTI (500ML), TOSCANA	ITALIA	\$2,100 MXN	\$340 MXN
CASA MADERO COSECHA TARDÍA, SEMILLON-GEWÜRZTRAMINER, PARRAS COAHUILA (375ML)	MÉXICO	\$1,230 MXN	\$290 MXN
PATRICIUS TOKAJI KATINKA, COSECHA TARDÍA (375ML)	HUNGRÍA	\$2,070 MXN	\$340 MXN
OREMUS TOKAJ 5 PUTTONYOS (500ML), TOKAJ-HEGYALJA	HUNGRÍA	\$5,500 MXN	\$450 MXN
TRES RAICES, MISTELA, DOLORES HIDALGO (375 ML)	MEXICO	\$1,230 MXN	\$290 MXN