



20° 27' 54" N

le Cap

86° 58' 57" W

'SOBREMESA': AN OCEANSIDE CLASSIC

'Sobremesa', un sustantivo: el momento en el que, después de compartir, comer y beber, llegan las historias y conversaciones a la mesa: donde se crean las memorias del mañana y se confeccionan las conexiones; donde los amigos se convierten en familia y donde cada momento, cada plato y cada copa son las mejores excusas para conectar, recordar y sólo estar.

'Sobremesa', a noun: the moment after sharing a meal when, sitting at the table, it's now stories and conversations that are laid on the dinner table: it's here that the memories of tomorrow are born, and connections are sculpted; when friends become family and every moment, every plate, every glass is the best excuse to connect, to remember, to simply be.

*Meet us at
the beach!*



Through these pages...

CONECTA

con la Naturaleza, a través de palabras e ingredientes; con el amor de compartir una memoria y experimentar el presente.

DESCUBRE

cada sabor como una conversación apasionada, como una tonalidad inexplorada, una sensación nueva e inesperada.

SOBREMESA

'sobremesa' como si fuera un verbo: comparte, ama y ríe, en la tradición más alegre que una mesa junto al mar ofrece.

CONNECT

with Nature, through words, and ingredients; through the love of shared memory, through experience.

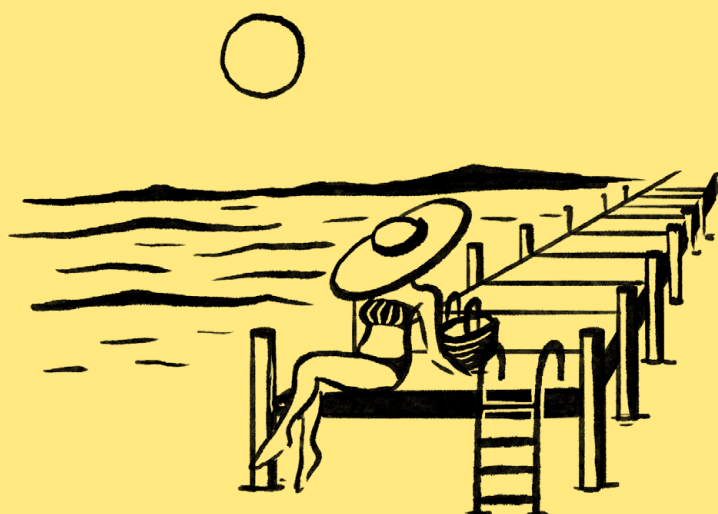
DISCOVER

every flavor like it's a passionate conversation, an unexplored color, a brand-new sensation.

SOBREMESA

'sobremesa' like it's a verb: laugh, share, and love, in the happiest of traditions a dinner table by the sea can show.

Classic Sobremesas



by the Sea

Beachfront Bliss... *and Ultimate Ease*



BY THE SEA

Espetos			
De temporada <i>Fishermen's catch</i>			
Tartar de atún	345		
Tuna tartare			
(180 g) Crocante de polenta <i>Polenta crisp</i>			
Panini de pollo	410		
Chicken panini			
(180 g) Pechuga de pollo orgánico rostizada, tomate, burrata, papas Saratoga <i>Roasted organic chicken breast, tomato, burrata cheese, Saratoga chips</i>			
Croquetas de jamón	435		
Iberian ham croquettes			
(6 pzas) (6 pcs)			
Patatas bravas	225		
(180 g)			
Camarones Kataifi	400		
Kataifi shrimp			
(200 g) Cogollos con limón macerado, alioli de chipotle, salsa tártara <i>Lettuce hearts with macerated lemon, chipotle aioli, tartar sauce</i>			
Tacos de pato			565
Duck tacos			
(3 pzas) (3 pcs)			
Hamburguesa de res			465
Hamburger			
(200 g) Queso gruyère, mermelada de cebolla, papas trufadas <i>Gruyère cheese, caramelized onion jam, truffle fries</i>			
Cuban sandwich			370
Lechón rostizado (80 g), jamón de pierna (60 g), queso suizo (60 g), pepinillos, aderezo de mostaza <i>Roasted suckling pig (80 g), leg ham (60 g), Swiss cheese (60 g), pickles, mustard dressing</i>			
Camarones gigantes			595
Giant shrimp			
(275 g) Jalea de chiles ahumados <i>Smoked chile jelly</i>			
Gyros			485
(2 pzas) (2 pcs)			
Tacos de Ribeye			495
Ribeye tacos			
(3 pzas) (3 pcs)			

The beginnings of a true *Oceanside Classic*

ENTRADAS / STARTERS

<p>Tostas de ensaladilla de cangrejo Crab salad toasts</p> <p>Tártara de oliva, aguacate, pan tostado (5 pzas) Olive tartare, avocado, toasted bread</p>	590	<p>“Es aquí, alrededor de la mesa, que se preparan las memorias del mañana, se forman las amistades de toda una vida y se renuevan las conexiones con la naturaleza.”</p>	
<p>Crudo de hamachi Hamachi crudo</p> <p>(130 g) Hamachi, vinagreta de yuzu-jengibre, rábano, cilantro Hamachi with yuzu-ginger vinaigrette, radish, cilantro</p>	535	<p>“It is here, sitting at the table, that the memories of tomorrow are crafted, lifetime’s friendships are formed, and connections with nature renewed.”</p>	
<p>Ceviche</p> <p>(180 g) Leche de tigre, maracuyá Leche de tigre, passion fruit</p>	525		
<p>Tacos de pato Duck tacos</p> <p>Salsa de vino tinto, chipotle (3 pzas) Red wine sauce, chipotle</p>	565		
<p>Camarones al ajillo</p> <p>(180 g) Ajo, guindilla, aceite de oliva Garlic, chili pepper, olive oil</p>	345		
<p>Ceviche de pulpo frito Fried octopus ceviche</p> <p>(180 g) Naranja agria, aguacate Sour orange, avocado</p>	540	<p>Callo de hacha y tocino Scallops & bacon</p> <p>Callo de hacha (3 pzas), tocino (90 g), mostaza de papaya, kale, cilantro Pen shell scallops (3 pcs), bacon (90 g), papaya mustard, kale, cilantro</p>	485
<p>Carpaccio de pera Pear carpaccio</p> <p>(200 g) Nuez pecana, gorgonzola, arúgula Pecans, gorgonzola, arugula</p>	275	<p>Patatas bravas</p> <p>(180 g)</p>	225
		<p>Meze</p> <p>(400 g) Para compartir: Hummus, kalamatas, romesco, baba ganoush To share: Hummus, kalamata olives, romesco, baba ganoush</p>	330

Precios en pesos mexicanos (MXN), impuestos incluidos. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicite, SSA. La propina es a consideración del cliente. Cualquier producto extra al platillo solicitado generará un costo adicional. Gramaje de la proteína en crudo. Formas de pago aceptadas: efectivo en moneda nacional (MXN), tarjetas de débito y crédito (Visa, MasterCard, American Express, 0% de comisión). No hay cargos adicionales en alimentos y bebidas para llevar. Aliméntese sanamente. Evite el exceso de sal. Si es alérgico a algún alimento, notifíquelo al mesero.

Prices are in Mexican pesos (MXN), taxes included. The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them, SSA. The tip is at the customer's discretion. Any extra items added to the selected dish will incur an additional charge. Protein weight is measured raw. Accepted payment methods: Cash in national currency (MXN), debit and credit cards (Visa, MasterCard and American Express. No commission fees apply). There are no additional charges for takeout service. Choose wellness. Avoid excessive salt intake. For your safety, please notify your waiter of any food allergies.

Crafting shared culinary connections



SOPAS & ENSALADAS / SOUPS & SALADS

Gazpacho	355
(200 g) Burrata, aceite de albahaca <i>Burrata, basil oil</i>	
Ensalada verde Green salad	295
(180 g) Grana Padano, aguacate, espárrago, arroz inflado <i>Grana Padano, avocado, asparagus, puffed rice</i>	
Niçoise	340
(140 g) Atún fresco, vinagreta hecha en casa <i>Fresh tuna, homemade vinaigrette</i>	
Ensalada de alcachofa Artichoke salad	440
(180 g) Quinoa, aderezo de jocoque <i>Quinoa, jocoque dressing</i>	
Ensalada mixta Mixed salad	325
(150 g) Pollo al grill, mezcla de lechugas, aguacate, manzana, citroneta <i>Grilled chicken, baby lettuce mix, avocado, apple, citrus vinaigrette</i>	

PASTAS & ARROCES / RICE & PASTA

Arroz meloso	525
(200 g) Pulpo, calamar, alioli, perejil <i>Octopus, calamari, aioli, parsley</i>	
Fideos con mariscos	490
(380 g) Pimentón, calamar, perejil y alioli <i>Paprika, calamari, parsley, aioli</i>	
Paella	630
(350 g)	
Spaghetti	540
(340 g) Ragú de pulpo all'Arrabbiata <i>Arrabbiata octopus ragu</i>	
Pollo y limón mediterráneo al horno de leña	415
Wood-fired chicken with Mediterranean lemon	
(220 g) Papas cambray, espinaca <i>Baby potatoes, spinach</i>	

*linger for a
while, here
in paradise*

Precios en pesos mexicanos (MXN), impuestos incluidos. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicite, SSA. La propina es a consideración del cliente. Cualquier producto extra al platillo solicitado generará un costo adicional. Gramaje de la proteína en crudo. Formas de pago aceptadas: efectivo en moneda nacional (MXN), tarjetas de débito y crédito (Visa, MasterCard, American Express, 0% de comisión). No hay cargos adicionales en alimentos y bebidas para llevar. Aliméntese sanamente. Evite el exceso de sal. Si es alérgico a algún alimento, notifíquelo al mesero.

Prices are in Mexican pesos (MXN), taxes included. The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them, SSA. The tip is at the customer's discretion. Any extra items added to the selected dish will incur an additional charge. Protein weight is measured raw. Accepted payment methods: Cash in national currency (MXN), debit and credit cards (Visa, MasterCard and American Express. No commission fees apply). There are no additional charges for takeout service. Choose wellness. Avoid excessive salt intake. For your safety, please notify your waiter of any food allergies.

FUERTES / MAINS

Pesca del día Catch of the day	610	Pizza de aguacate Avocado pizza	385
(200 g) Beurre blanc de azafrán Saffron beurre blanc		(200 g) Masa madre, cebolla, cilantro, jalapeño Sourdough crust with onion, cilantro, jalapeño	
Filete de res Beef tenderloin	880	Pizza arrachera y kalamatas	435
(200 g) Salsa de pimienta verde, puré de papa Green pepper sauce, mashed potatoes		(350 g) Arrachera, aceitunas Kalamata, Grana Padano Skirt steak, Kalamata olives, Grana Padano	
Hamburguesa Hamburger	465	Pizza prosciutto y arúgula	435
(200 g) Queso gruyère, mermelada de cebolla, papas trufadas Gruyère cheese, caramelized onion jam, truffle fries		(350 g) Prosciutto y arúgula Arugula and prosciutto	
Cola de langosta al grill Grilled lobster tail	1,450	Pesca del día alla Puttanesca Catch of the day alla Puttanesca	520
(220 g) Cola de langosta, arroz valenciano, mantequilla de limón rostizado Lobster tail with Valencian-style rice and roasted lemon butter		(220 g) Jitomate, anchoas, alcaparras, perejil Tomato, anchovies, capers, parsley	
Salmón a las brasas Grilled salmon	540	Pescado a la bilbaína Bilbaína-style fish	1,100
(200 g) Salsa de estragón, couscous, vegetales Tarragon sauce, couscous, vegetables		(1 kg) Papas panaderas, ensaladita de tomate Papas panaderas (slow-roasted potatoes), tomato salad	
Camarones gigantes Giant shrimp	595		
(275 g) Jalea de chiles ahumados Smoked chile jelly			
Pollo a la parrilla Grilled chicken	400		
(400 g) Finas hierbas, vegetales al grill Fines herbes, grilled vegetables			
Pulpo a las brasas Grilled octopus	540		
(180 g) Ensalada griega, alioli de albahaca Greek salad, basil aioli			

SIDES

Patatas bravas (180 g)
Brócoli a la leña (140 g) Grilled broccoli
Espárragos a la leña (120 g) Grilled asparagus
Coles de Bruselas a la leña (130 g) Grilled Brussels sprouts

Precios en pesos mexicanos (MXN), impuestos incluidos. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicite, SSA. La propina es a consideración del cliente. Cualquier producto extra al platillo solicitado generará un costo adicional. Gramaje de la proteína en crudo. Formas de pago aceptadas: efectivo en moneda nacional (MXN), tarjetas de débito y crédito (Visa, MasterCard, American Express, 0% de comisión). No hay cargos adicionales en alimentos y bebidas para llevar. Aliméntese sanamente. Evite el exceso de sal. Si es alérgico a algún alimento, notifíquelo al mesero.

Prices are in Mexican pesos (MXN), taxes included. The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them, SSA. The tip is at the customer's discretion. Any extra items added to the selected dish will incur an additional charge. Protein weight is measured raw. Accepted payment methods: Cash in national currency (MXN), debit and credit cards (Visa, MasterCard and American Express. No commission fees apply). There are no additional charges for takeout service. Choose wellness. Avoid excessive salt intake. For your safety, please notify your waiter of any food allergies.

Life may be many things, but it's always sweet

POSTRES / DESSERTS

Cheesecake vasco Basque burnt cheesecake (180 g) Chutney de frutos rojos Berry chutney	220	Panna Cotta (145 g) Ensalada de blueberries y zarzamora Blueberry and blackberry salad	210
Tarta de chocolate Chocolate tart (180 g) Ricotta, mango, limón Ricotta, mango, lemon zest	230	Carlota Eureka Eureka lemon carlota (140 g) Bizcocho al Grand Marnier Grand Marnier biscuit	200
Sopa de frutas (140 g) Fruit soup	210	Fondant de mole Mole lava cake (140 g) Helado de vainilla Vanilla ice cream	230
Crème brûlée de Maracuyá (140 g) Passion fruit crème brûlée	235		

SOFT DRINKS

Refrescos (355 ml) Sodas	90	Agua de Piedra con gas o sin gas (650 ml) Still or sparkling	185
Jugos (355 ml) Juice	100	Agua Topo Chico (355 ml)	100
Limonada o naranjada (355 ml) Lemonade or orangeade Natural o mineral	90	Acqua Panna (750 ml)	170
Té helado (355 ml) Iced tea	90	San Pellegrino (750 ml)	170
Agua embotellada (600 ml) Bottled water	85	Perrier (330 ml)	110

CAFÉ & TÉ / COFFEE & TEA

Café americano (290 ml) Coffee Regular o decaf	80
Selección de té (290 ml) Tea selection	70
Espresso (60 ml) Regular o decaf	95
Espresso doble (90 ml) Double espresso Regular o decaf	100
Espresso cortado (70 ml) Regular o decaf	95
Cappuccino (290 ml) Regular o decaf	95
Leche (355 ml) Milk	80

Precios en pesos mexicanos (MXN), impuestos incluidos. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicite, SSA. La propina es a consideración del cliente. Cualquier producto extra al platillo solicitado generará un costo adicional. Gramaje de la proteína en crudo. Formas de pago aceptadas: efectivo en moneda nacional (MXN), tarjetas de débito y crédito (Visa, MasterCard, American Express, 0% de comisión). No hay cargos adicionales en alimentos y bebidas para llevar. Aliméntese sanamente. Evite el exceso de sal. Si es alérgico a algún alimento, notifíquelo al mesero.

Prices are in Mexican pesos (MXN), taxes included. The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them, SSA. The tip is at the customer's discretion. Any extra items added to the selected dish will incur an additional charge. Protein weight is measured raw. Accepted payment methods: Cash in national currency (MXN), debit and credit cards (Visa, MasterCard and American Express. No commission fees apply). There are no additional charges for takeout service. Choose wellness. Avoid excessive salt intake. For your safety, please notify your waiter of any food allergies.

Nighttime Connections



ENTRADAS / STARTERS

Tiradito de picaña Picanha tiradito (200 g) Pepinillos, mostaza Dijon, aguacate <i>Pickles, Dijon mustard, avocado</i>	440	Carpaccio de pera Pear carpaccio (200 g) Nuez pecana, gorgonzola, arúgula <i>Pecans, gorgonzola, arugula</i>	275
Pulpo a la gallega Galician-style octopus (120 g) Pulpo, papas, pimentón <i>Octopus, potatoes, and paprika</i>	540	Callo de hacha y tocino Scallops & bacon Callo de hacha (3 pzas), tocino (90 g), mostaza de papaya, kale, cilantro <i>Pen shell scallops (3 pcs), bacon (90 g), papaya mustard, kale, cilantro</i>	485

PASTAS & ARROCES / RICE & PASTA

Risotto (150 g) Camarones, azafrán <i>Shrimps, saffron</i>	490
Spaghetti (340 g) Ragú de pulpo all'Arrabbiata <i>Arrabbiata octopus ragu</i>	540
Linguine pesto cremoso Creamy pesto linguine (250 g) Burrata, jitomate cherry, albahaca <i>Burrata, cherry tomato, basil</i>	450

SOPAS & ENSALADAS / SOUPS & SALADS

Gazpacho (200 g) Burrata, aceite de albahaca <i>Burrata, basil oil</i>	355
Ensalada de alcachofa Artichoke salad (180 g) Quinoa, aderezo de jocoque <i>Quinoa, jocoque dressing</i>	440
Niçoise (140 g) Atún fresco, vinagreta hecha en casa <i>Fresh tuna, homemade vinaigrette</i>	340

Precios en pesos mexicanos (MXN), impuestos incluidos. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicite, SSA. La propina es a consideración del cliente. Cualquier producto extra al platillo solicitado generará un costo adicional. Gramaje de la proteína en crudo. Formas de pago aceptadas: efectivo en moneda nacional (MXN), tarjetas de débito y crédito (Visa, MasterCard, American Express, 0% de comisión). No hay cargos adicionales en alimentos y bebidas para llevar. Aliméntese sanamente. Evite el exceso de sal. Si es alérgico a algún alimento, notifíquelo al mesero.

Prices are in Mexican pesos (MXN), taxes included. The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them, SSA. The tip is at the customer's discretion. Any extra items added to the selected dish will incur an additional charge. Protein weight is measured raw. Accepted payment methods: Cash in national currency (MXN), debit and credit cards (Visa, MasterCard and American Express. No commission fees apply). There are no additional charges for takeout service. Choose wellness. Avoid excessive salt intake. For your safety, please notify your waiter of any food allergies.

FUERTES / MAINS

Gnocchi	375
(300 g) Crema toscana, alcachofa Tuscan cream, artichoke	
Pescado en salsa verde	720
Fish in green sauce	
(200 g) Pesca del día, almejas (50 g), alcachofas, salsa verde vasca Catch of the day, clams (50 g), artichokes, Basque-style green sauce	
Salmón a las brasas	540
Grilled salmon	
(200 g) Salsa de estragón, couscous, vegetales Tarragon sauce, couscous, vegetables	
Pulpo a las brasas	540
Grilled octopus	
(180 g) Ensalada griega, alioli de albahaca Greek salad, basil aioli	
Porterhouse (1.05 kg) (2) Sides	2,750
Ribeye (370 g) (2) Sides	1,300
Tomahawk (1.1 kg) (2) Sides	2,950

POSTRES / DESSERTS

Cheesecake vasco	220
(180 g) Chutney de frutos rojos Berry chutney	
Tarta de chocolate	230
Chocolate tart	
(180 g) Ricotta, mango, limón Ricotta, mango, lemon zest	
Panna Cotta	210
(145 g) Ensalada de blueberries y zarzamora Blueberry and blackberry salad	

SIDES

Patatas bravas	(180 g)
Brócoli a la leña	(140 g) Grilled broccoli
Espárragos a la leña	(120 g) Grilled asparagus
Coles de Bruselas a la leña	(130 g) Grilled Brussels sprouts

*The taste and joy
of sharing*

Carlota Eureka	200
Eureka lemon carlota	
(140 g) Bizcocho al Grand Marnier Grand Marnier biscuit	
Crème brûlée de Maracuyá	235
(140 g) Passion fruit crème brûlée	
Sopa de frutas	210
Fruit soup	
Fondant de mole	230
Mole lava cake	
Helado de vainilla (140 g) Vanilla ice cream	

Precios en pesos mexicanos (MXN), impuestos incluidos. El consumo de productos crudos es bajo responsabilidad de quien lo solicite, SSA. La propina es a consideración del cliente. Cualquier producto extra al platillo solicitado generará un costo adicional. Gramaje de la proteína en crudo. Formas de pago aceptadas: efectivo en moneda nacional (MXN), tarjetas de débito y crédito (Visa, MasterCard, American Express, 0% de comisión). No hay cargos adicionales en alimentos y bebidas para llevar. Aliméntese sanamente. Evite el exceso de sal. Si es alérgico a algún alimento, notifíquelo al mesero.

Prices are in Mexican pesos (MXN), taxes included. The consumption of raw products is the responsibility of those who consume them, SSA. The tip is at the customer's discretion. Any extra items added to the selected dish will incur an additional charge. Protein weight is measured raw. Accepted payment methods: Cash in national currency (MXN), debit and credit cards (Visa, MasterCard and American Express. No commission fees apply). There are no additional charges for takeout service. Choose wellness. Avoid excessive salt intake. For your safety, please notify your waiter of any food allergies.

But first, *Cocktails!*

COCKTAILS

Hugo Spritz 240

(180 ml) St. Germain, prosecco, agua con gas, menta
St. Germain, prosecco, sparkling water, mint

Agua de Valencia 200

(355 ml) Gin, Grand Marnier, cava, zumo de naranja
Gin, Grand Marnier, cava, orange juice

Pomada 175

(350 ml) Gin, zumo de limón, menta
Gin, lime juice, mint

Grace Kelly 145

(355 ml) Cerveza Corona, Ancho Reyes, limón eureka, salsa Valentina
Beer, Ancho Reyes, lime, Valentina sauce

Twisted Bellini 200

(180 ml) Gin Las Californias Cítrico, puré de durazno, prosecco
Las Californias Cítrico gin, peach purée, prosecco

Lillet Tonic 215

(180 ml) Lillet Blanc, agua tónica, pepino, fresa
Lillet Blanc, tonic water, cucumber, strawberry

Carajillo Coquito 215

(250 ml) Ron de coco, crema de coco, espresso, leche evaporada, vainilla
Coconut scented rum, coconut cream, espresso, evaporated milk, vanilla

¡SANGRÍA! ¡SANGRÍA! (1L)

Clásica 720

Vino tinto, brandy, naranja, limón
Red wine, brandy, orange, lime

Cítricos 770

Vino tinto, granada, jugo de granada, pera
Red wine, pomegranate, pomegranate juice, pears

Lychee 765

Vino blanco, bourbon, triple sec, lychee
White wine, bourbon, triple sec, lychee



Precio en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos. 60 ml de alcohol por copa. Solo para mayores de 18 años. El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso. alcoholinformate.org.mx

Price in Mexican pesos (MXN). Taxes included. Standard alcohol pour 60 ml. For individuals 18 years and older only. Excessive alcohol consumption can be harmful to your health. Drink responsibly. alcoholinformate.org.mx

OCEANSIDE CLASSICS

Aperol Spritz (180 ml)	220	Margarita (250 ml)	230
Tropical Bellini (180 ml)	185	Tinto de Verano (180 ml)	190
Bloody Caesar (355 ml)	220	Dirty Martini (180 ml)	240
Bloody Mary (355 ml)	230	Dry Martini (180 ml)	220
Caipirinha (250 ml)	260	Miami Vice (355 ml)	220
Carajillo (250 ml)	255	Mimosa (180 ml)	250
Cosmo (180 ml)	255	Mojito (355 ml)	220
Daiquirí (355 ml)	245	Piña Colada (355 ml)	240
Long Island (355 ml)	225	Negroni (250 ml)	300
Manhattan (180 ml)	300	Campari Spritz (180 ml)	280

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial	3,900
<i>Épernay, Francia</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
Piper Heidsieck Rosé Sauvage	4,600
<i>Reims, Francia</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
Veuve Clicquot Brut	4,800
<i>Reims, Francia</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
Moët & Chandon Impérial Ice	5,400
<i>Épernay, Francia</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	



Cin Cin!

VINO ESPUMOSO/
SPARKLING WINE

Prosecco Villa Sandi	1,500	L'Hexagone Crémant de Loire Blanc	2,350
<i>Valdobbiadene D.O.C.G, Italia</i>		<i>Anjou A.O.C, Francia</i>	
<i>Glera</i>		<i>Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir</i>	
Cava Rosat de Mestres	2,300	Ferrari, Maximum	2,700
<i>D.O Cava, España</i>		<i>Trento D.O.C, Italia</i>	
<i>Trepat, Monastrell, Garnacha</i>		<i>Chardonnay</i>	

Precio en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos. 60 ml de alcohol por copa. La capacidad de cada botella es de 750 ml. Solo para mayores de 18 años. El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso. alcoholinformate.org.mx

Price in Mexican pesos (MXN). Taxes included. Standard alcohol pour 60 ml. The capacity of each bottle is 750 ml. For individuals 18 years and older only. Excessive alcohol consumption can be harmful to your health. Drink responsibly. alcoholinformate.org.mx

Wine and Friends are a great blend

VINO ROSADO / ROSÉ

Planeta Rosé	1,000
Sicilia D.O.C, Italia Nero d'Avola, Syrah	
El Cielo - Selene	1,150
Valle de Guadalupe, México Grenache, Shiraz	
Kruger	1,600
Valle de Guadalupe, México Sangiovese	
By Ott Rosé	1,800
Côtes de Provence A.O.C, Francia Grenache, Cinsault, Shiraz	
Daou Rosé	2,100
Adelaida District, E.U.A Grenache Noir	
Viña Vik - La Piu Belle Rosé	2,200
Cachapoal Valley, Chile Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc	
Whispering Angel	2,200
Côtes de Provence A.O.C, Francia Grenache, Cinsault, Rolle	
Cuvée Classique Rosé, Clos Cibonne	3,300
Côtes de Provence A.O.C, Francia Tibouren, Grenache	

VINO BLANCO / WHITE WINE

Terre Nardin	950
Delle Venezie D.O.C, Italia Pinot Grigio	
Casa Madero	1,200
Valle de Parras, México Chardonnay	
Brezo Blanco	1,300
D.O Bierzo, España Godello	
Pazo Pondal - Leira	1,350
D.O Rias Baixas, España Albariño	
Monte Xanic - Viña Kristel	1,400
Valle de Guadalupe, México Sauvignon Blanc	
Echo Bay	1,550
Marlborough, Nueva Zelanda Sauvignon Blanc	
Dr. Loosen "Dr. L" Q.b.A.	1,750
Mosel, Alemania Riesling	
Pascal Jolivet - Sancerre	2,500
Val de Loire, Francia Sauvignon Blanc	
Louis Latour - Chablis	2,800
Bourgogne, Francia Chardonnay	

Precio en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos. 60 ml de alcohol por copa. La capacidad de cada botella es de 750 ml. Solo para mayores de 18 años. El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso. alcoholinformate.org.mx

Price in Mexican pesos (MXN). Taxes included. Standard alcohol pour 60 ml. The capacity of each bottle is 750 ml. For individuals 18 years and older only. Excessive alcohol consumption can be harmful to your health. Drink responsibly. alcoholinformate.org.mx

VINO TINTO/
RED WINE

Banfi Chianti Placido	800	Bodega Matarromera	2,800
Chianti D.O.C.G, Italia Sangiovese, Canaiolo Nero		D.O Ribera del Duero, España Tempranillo	
Álamos	900	Viña Vik, Milla Cala	2,800
Valle de Uco, Argentina Malbec		San Vicente de Tagua, Chile Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Syrah, Cabernet Franc	
Tres Raíces	1,450	Daou, Pessimist	2,800
Dolores Hidalgo, Guanajuato, México Cabernet Franc, Merlot		Adelaida District, E.U.A Petite Syrah, Zinfandel, Syrah, Lagrein	
Château Ste. Michelle	1,500		
Columbia Valley, E.U.A. Cabernet Sauvignon			
El Cielo Copernicus	1,900		
Valle de Guadalupe, México Cabernet Sauvignon, Merlot			
Louis Latour	2,300		
Bourgogne, Francia Pinot Noir			
L'Hexagone Cuvée Le Petit	2,350		
Chinon A.O.C, Francia Cabernet Franc			
Casa Madero Gran Reserva 3V	2,600		
Valle de Parras, México Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz			



Seas the night!

Precio en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos. 60 ml de alcohol por copa. La capacidad de cada botella es de 750 ml. Solo para mayores de 18 años. El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso. alcoholinformate.org.mx

Price in Mexican pesos (MXN). Taxes included. Standard alcohol pour 60 ml. The capacity of each bottle is 750 ml. For individuals 18 years and older only. Excessive alcohol consumption can be harmful to your health. Drink responsibly. alcoholinformate.org.mx

POR COPEO/ WINE GLASSES

(150 ml)

VINO BLANCO /
WHITE WINE**Le Plan Vermeersch** 170Rhône, Francia
*Sauvignon Blanc***Beringer MV** 170California, E.U.A.
*Chardonnay***Terre Nardin** 190Delle Venezie D.O.C, Italia
*Pinot Grigio*VINO ROSADO /
ROSÉ**Casa Madero V** 190Valle de Parras, México
*Shiraz***Planeta Rosé** 200Sicilia D.O.C, Italia
*Nero d'Avola, Syrah***Gérard Bertrand, Source Of Joy** 220Côteaux Languedoc, Francia
*Grenache, Cinsault, Syrah*VINO TINTO/
RED WINE**Álamos** 180Valle de Uco, Argentina
*Malbec***Errazuriz Estate** 180Valle de Aconcagua, Chile
*Cabernet Sauvignon***Cusumano** 200Sicilia I.G.T, Italia
Nero d'Avola

SOFT DRINKS

Refrescos 90
(355 ml) Sodas**Jugos** 100
(355 ml) Juices**Limonada o
naranjada** 90
(355 ml) Lemonade
or orangeade
Natural o mineral**Té helado** 90
(355 ml) Iced tea**Agua embotellada** 85
(600 ml) Bottled
water**Agua de Piedra con
gas o sin gas** 185
(650 ml) Still or
sparkling**Agua Topo Chico** 100
(355 ml)**Acqua Panna** 170
(750 ml)**San Pellegrino** 170
(750 ml)**Perrier** 110
(330 ml)

CAFÉ & TÉ / COFFEE & TEA

Café americano 80
(290 ml) Coffee
Regular o decaf**Selección de té** 70
(290 ml) Tea
selection**Espresso** 95
(60 ml) Regular o
decaf**Espresso doble** 100
(90 ml) Double
espresso
Regular o decaf**Espresso cortado** 95
(70 ml) Regular o
decaf**Cappuccino** 95
(290 ml) Regular o
decaf**Leche** 80
(355 ml) Milk

Precio en pesos mexicanos (MXN). Impuestos incluidos. Solo para mayores de 18 años.
El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso. alcoholinformate.org.mx

Price in Mexican pesos (MXN). Taxes included. For individuals 18 years and older only.
Excessive alcohol consumption can be harmful to your health. Drink responsibly. alcoholinformate.org.mx