

WWE

ARE

INTRO

## SOPAS

**crema de tomate,** pan tomate con anchoas y jamón serrano, 200 ml.- \$90

**crema de frijol,** chicharrón prensado, crema de aguacate, 200 ml.- \$90

**chowder** de coliflor ahumada, tocino, beignets de elote amarillo, 200 ml.- \$90

## PARA COMPARTIR

**coliflor ahumada,** crema de queso de cabra, emulsión de albahaca, 250 gr.- \$180

**chicharrón de ribeye,** guacamole thai, tortillas de maíz, 180 gr.- \$220

**burrata,** morcilla de arroz, chutney de manzana, arúgula, bulbo de hinojo, pan rústico, 120 gr.- \$200

**camarones roca,** yuzu, siracha aioli, 150 gr.- \$190

**arroz meloso,** chorizo argentino, callo de almeja, queso doble crema, jocoque, aguacate, 280 gr.- \$240

**poke bowl,** atún marinando en soya y ajonjolí, arroz gohan, aguacate, pepino, alga nori, ikura, 150 gr.- \$240

**pizza a la parrilla,** 8 rebanadas.- \$190

- tocino, queso mozzarella queso gruyer, cebolla morada, jocoque
- jamón serrano, higo, queso de cabra, arúgula, reducción de balsámico

## ENTRADAS

**mezcla de lechugas**, hierbas, crostini de jamón serrano y huevo pochado, vinagreta de dijon y balsámico, 100 gr.- \$130

**tiradito de atún**, mantequilla de miso salsa de anguila, seaweed salad, chicharrón, 120 gr.- \$220

**betabel rostizado a la leña**, jocoque seco, cous cous, vinagreta de cardamomo, miel de romero, avellana caramelizada, 170 gr.- \$165

**raviolis de confit de pato confitado**, demi de pato, queso parmesano, 150 gr.- \$190

**falafel jocoque seco**, pepino tatemado, pepino ingles, tomates cherry, zahatar, 180 gr.- \$135

**carne tártara de res**, huevo de codorniz perfecto, pepinillos, alcaparras, aceite de trufa blanca, helado de mostaza dijon, 120 gr.- \$170

## PLATOS FUERTES

**pulpo a la parrilla**, hummus, persillade, limón en conserva, 200 gr.- \$290

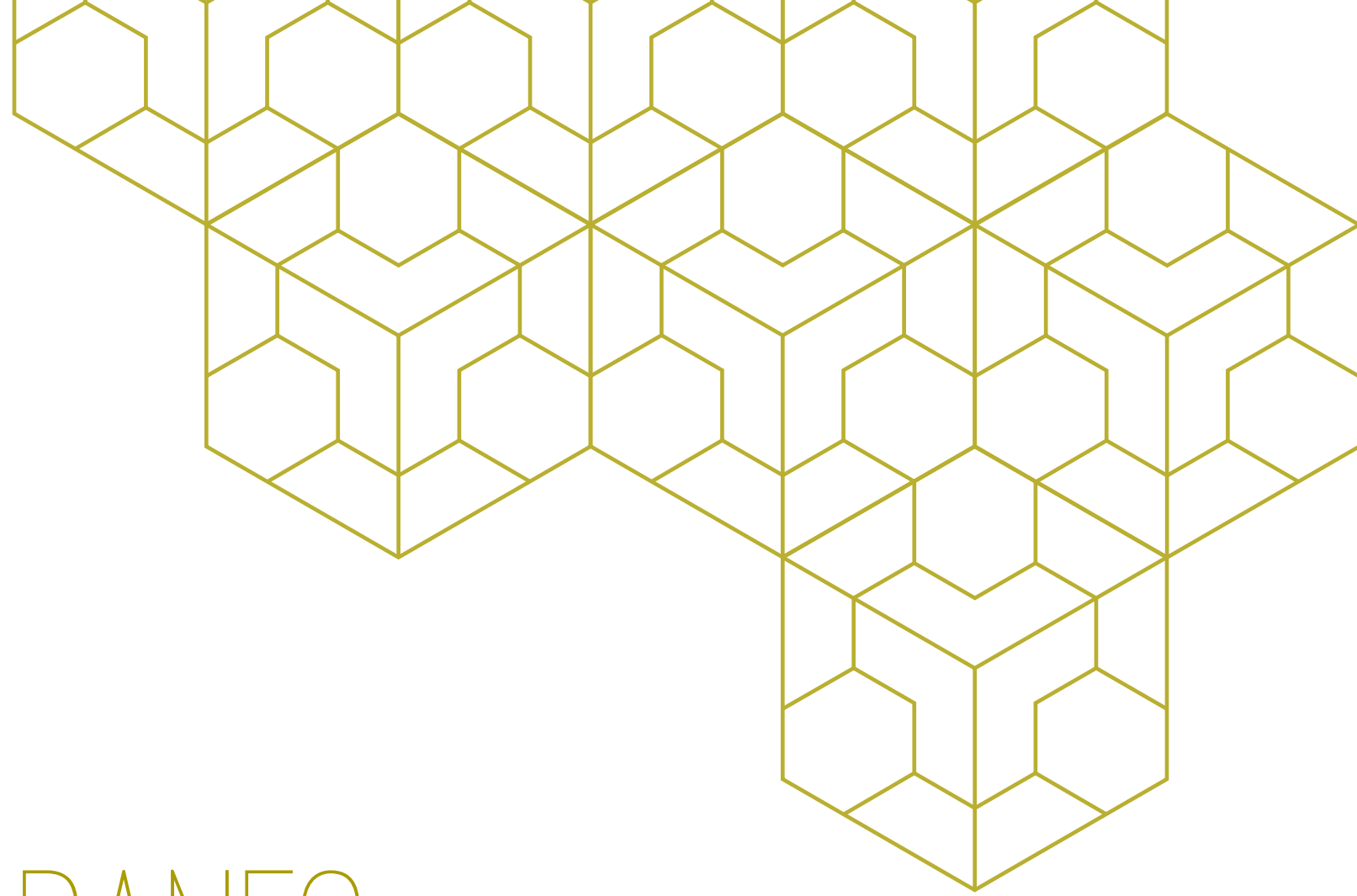
**pollo al sartén**, tomates y portobellos rostizados y ahumados, polenta suave con queso mozzarella, 180 gr.- \$220

**robalo a la leña**, puré de camote, vinagreta de mostaza antigua, jitomate cherrys ahumado, 180 gr.- \$250

**filete de res a la parrilla**, cremoso de queso brie, terrina de papa, berenjenas y pimientos al rescoldo, 180 gr.- \$290

**rib eye a la leña en marinada de la casa**, salsa bordolesa con tuétano, espárragos, 230 gr.- \$490

**estofado de cordero marroquí**, uva sultana, cous cous, harissa, 150 grs.- \$250



## ENTRE PANES

**fucking chicken sandwich**, muslo de pollo crujiente, queso cheddar, aguacate, aioli de sriracha, blue cheese, 150 grs.- \$180

**hamburguesa de res**, foie gras, cebolla caramelizada, mostaza dijon, queso monterrey jack, jus de cebolla, 150 gr.- \$220

**panini de porchetta**, aderezo de alcaparra, arúgula, dijonesa, 120 gr.- \$175

## POSTRES \$110

**pastel de chocolate *sin harina*** jalea de berries, sorbete de berries con balsámico, 190 gr.

### **tibio de dulce de leche**

con helado de plátano fermentado, 190 gr.

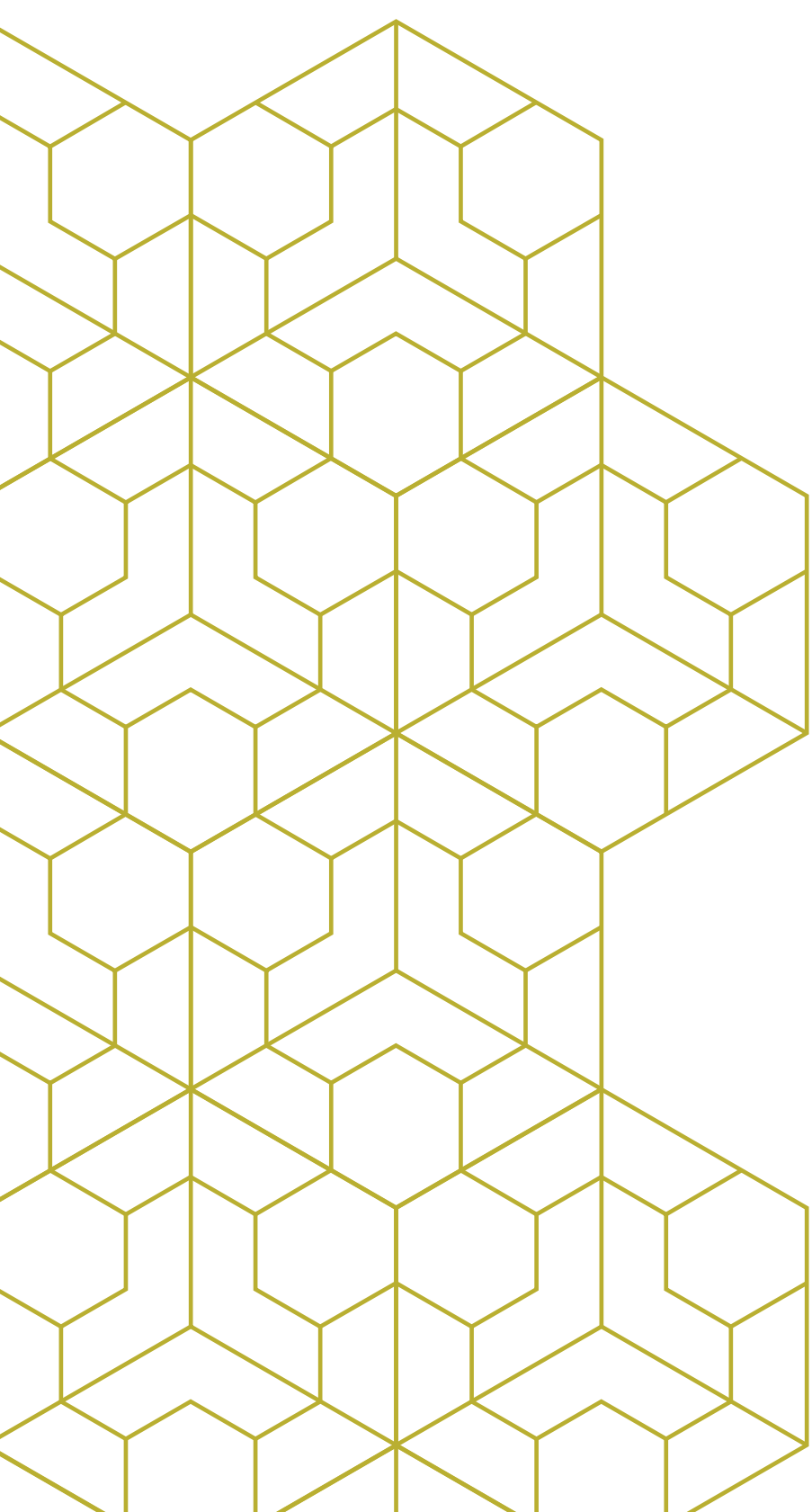
**ny style cheese cake**, jalea de jamaica, helado de jamaica con cardamomo, 190 gr.

**tart tatin de plátano**, frangipane, helado de vainilla, 190 gr.

variedad de **helados y sorbetes**

## PASTA DE MOLE

500 GR.- \$200



# OUR DRINKS

## COCTELES

### **bloody mary reyes** 180 ml.- \$110

vodka ketel one, ancho reyes, jugo de tomate, salsa cholula, sal de paprika y jengibre, carne deshidratada.

### **mex 75** 180 ml.- \$290

champagne moet, ancho verde, jugo de limón, jarabe natural.

### **black diamond** 180 ml.- \$290

champagne moet, chambord, jugo de limón mermelada de cereza negras.

### **fleur collins** 180 ml.- \$170

vodka ketel one, st germain, lillet blanc, sidra de manzana, mermelada de chabacano.

### **matcha sour** 120 ml.- \$110

pisco, jarabe de manzanilla, té matcha, solución salina de yuzu, proteína natural, jugo de limón, tintura de cítricos.

### **il mio negroni** 60 ml.- \$130

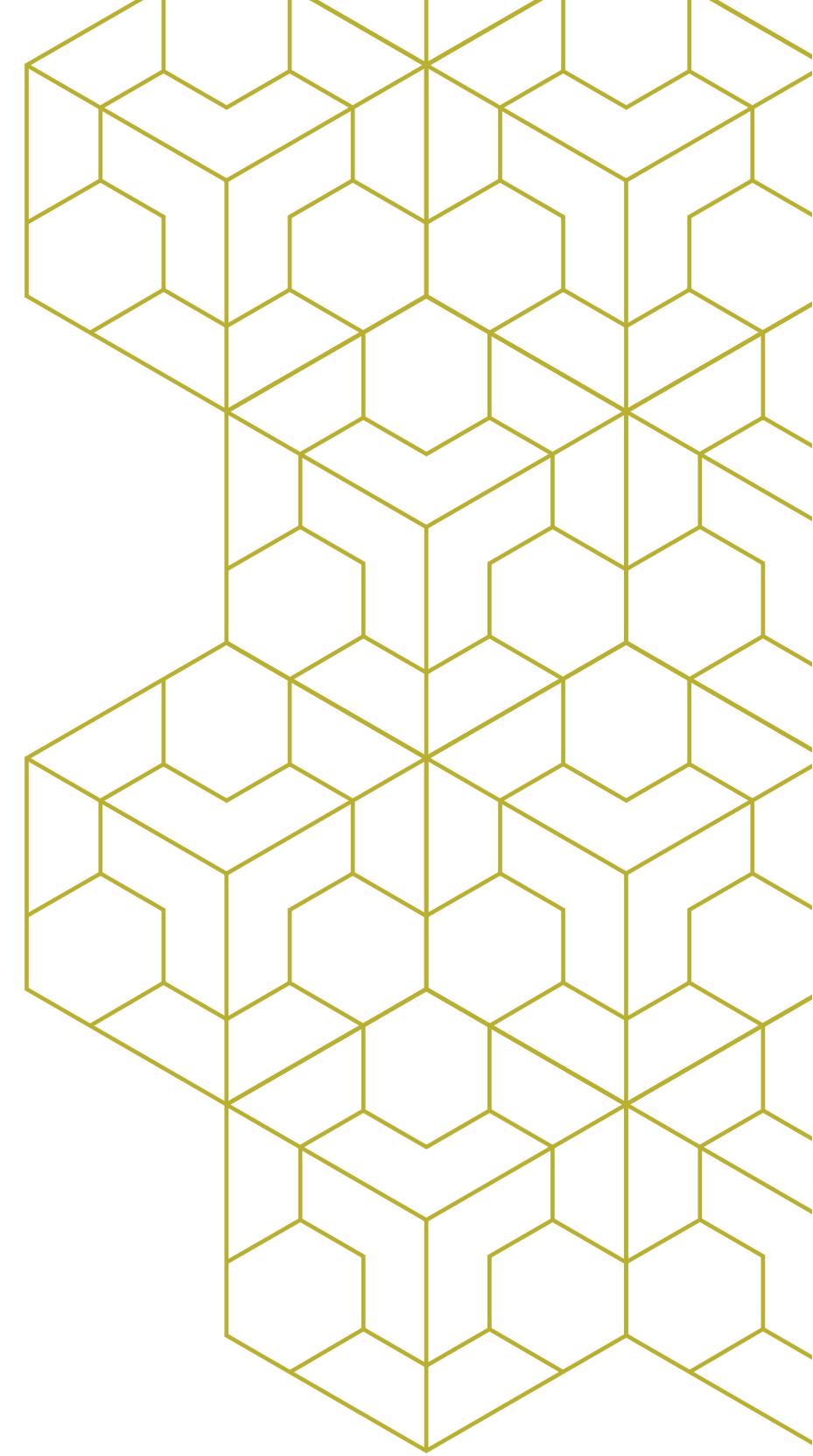
ginebra gin mare, aperol, vermouth hecho en casa, bitter de apio.

### **gin garden** 180 ml.- \$180

ginebra tanqueray 10, aperol, cordial de fresa y pimienta rosa, agua tónica.

### **vodka chai** 180 ml.- \$110

vodka wyborowa, leche deslactosada, chai.



**apple herbet** 120 ml.- \$160

ginebra hendricks, jerez, shrub de apio y manzana, té limon, lychee.

**carmesí** 120 ml.- \$160

ron zacapa 23, oporto tawny, bitter de angostura, jugo de betabel rostizado, nuez moscada.

**intro daiquiri** 120 ml.- \$130

ron bacardí, infusión de earl grey, óleo saccharum de naranja, jugo de limón.

**yuzu dragón** 150 ml.- \$220

tequila cazadragones blanco, solución salina de yuzu, jengibre, jugo de piña natural, miel de agave.

**kombucha cocktail** 120 ml.- \$95

fermento de té, fermento de arroz, fermento de manzana, jarabe de toronjil.

# COCTELES SIN ALCOHOL

**green marsala.-** \$60

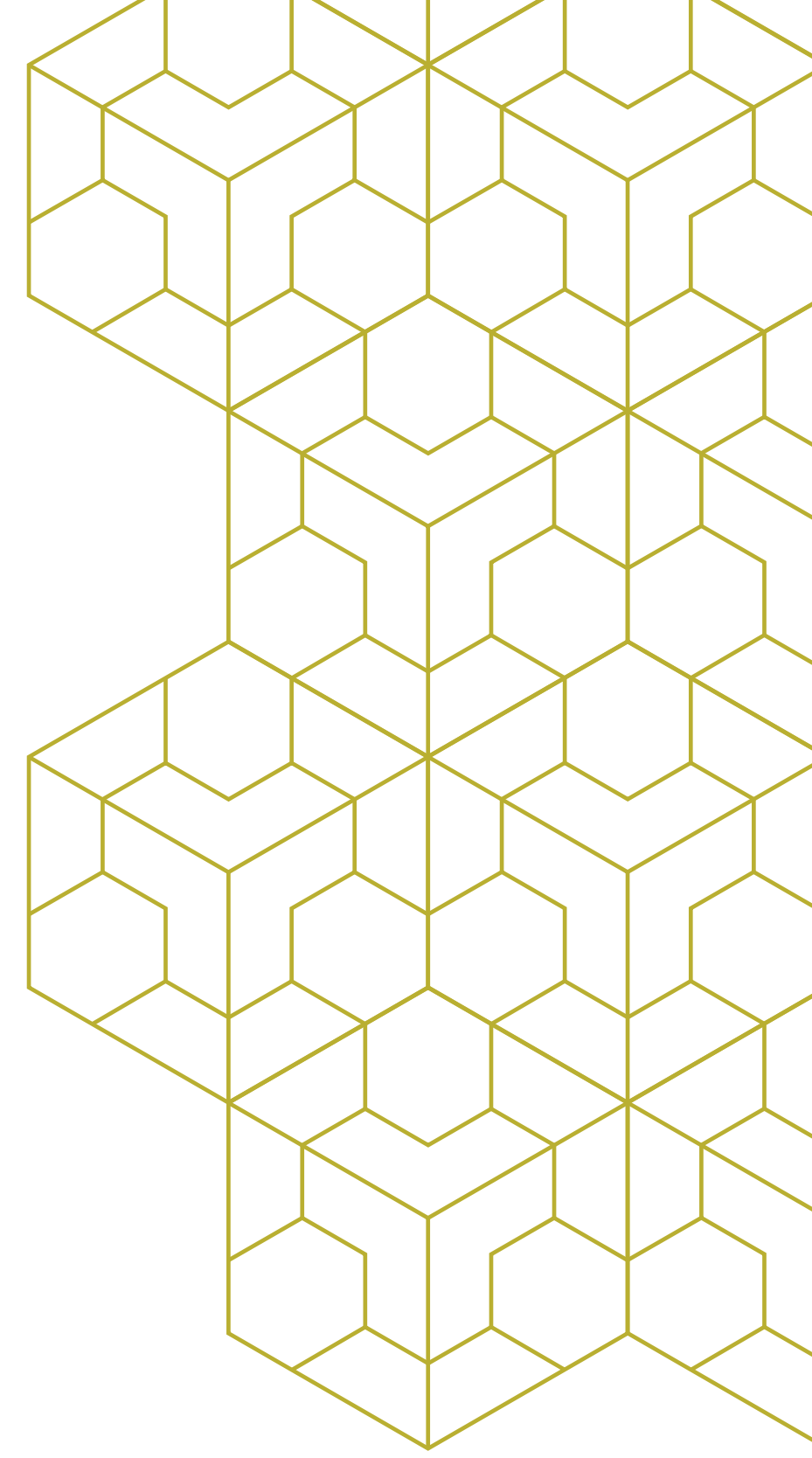
albahaca, romero, jugo de limón, jarabe natural, té matcha, cardamomo.

**berries collins.-** \$70

lychee, berries, hierbabuena, jugo de limón, agua tónica.

**intro sour.-** \$60

jugo de piña, limón, jarabe, albahaca.



**pregúnta  
por nuestra  
selección de**

VINOS  
COPEO

# VINOS

# ESPUMOSOS

cava brut reserva, **tesor pere ventura**, penedés,  
españa, 750 ml.- b.\$785

**prosecco igt**, sensi, treviso, italia, 750 ml.- b.\$555

champagne brut, **moet & chandon**, reims,  
francia, 750 ml.- b.\$1,998

champagne brut, **carte jaune**, veuve clicquot, reims,  
francia, 750 ml.- b.\$2,100

champagne brut, **louis roederer**, reims,  
francia, 750 ml.- b.\$2,190

champagne ice imperial, **moet & chandon**, reims,  
francia, 750 ml.- b.\$2,560

champagne brut, **ruinart**, reims, francia, 750 ml.- b.\$3,530

champagne brut reserve, **taittinger reims**,  
francia, 375 ml.- b.\$1,350

champagne rose brut, **dom perignon 2005**, reims,  
francia, 750 ml.- b.\$9,500

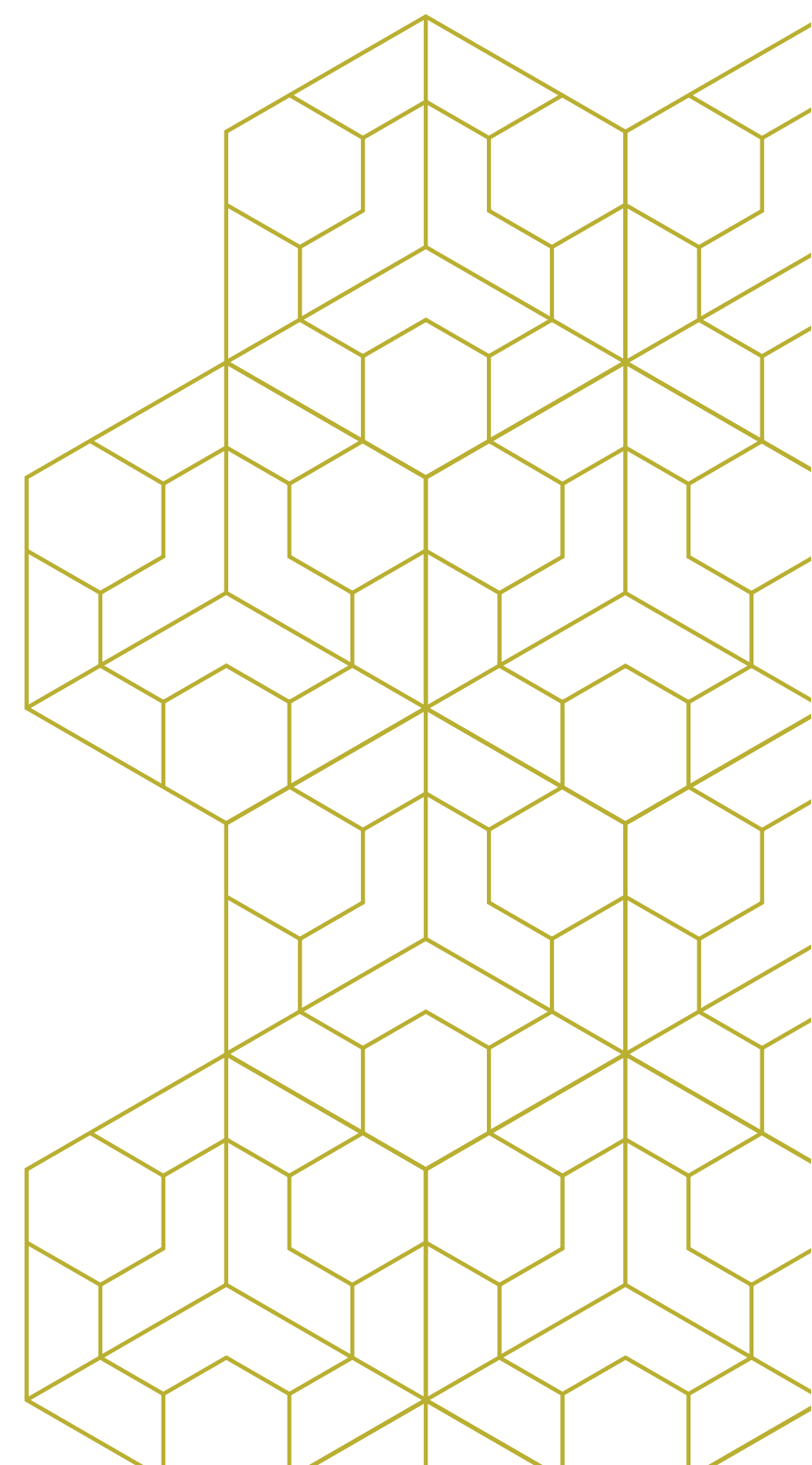
# VINOS BLANCOS Y ROSADOS

chardonnay, **cotes de gascogne**, cheval quancard,  
francia, 750 ml.- b.\$530

sauvignon blanc, **henri lurton**, valle de guadalupe,  
méxico, 750 ml.- b.\$800

albariño, **alvinte**, rias baixas, españa, 75 0ml.- b.\$680

chardonnay, **mannequin**, santa helena,  
california, 750 ml.- b.\$2,000





# VINOS TINTOS

## méxico

cabernet, merlot, malbec, **alta sierra**, querétero, 750 ml.- b.\$850

cabernet, merlot, tempranillo, malbec, **sierra luna**,  
querétaro, 750 ml.- b.\$850

cabernet sauvignon, shiraz, cabernet franc, **3v gran reserva**,  
casa madero, valle de parras, coahuila, 750 ml.- b.\$1,500

cabernet, merlot, tempranillo, **3v**, casa madero, valle de parras,  
coahuila, 750 ml.- b.\$850

cabernet, tempranillo, zinfandel, **correos 10**, vdf, valle de  
guadalupe, baja california, 750 ml.- b.\$690

pinot noir, **vino de la reina**, valle de san vicente,  
baja california, 750 ml.- b.\$950

merlot, **invierno**, las cuatro estaciones, valle de guadalupe,  
baja california, 750 ml.- b.\$3,300

cabernet sauvignon, **vino de la reina**, valle de san vicente,  
baja california, 750 ml.- b.\$1,010

malbec y grenache, **d8**, ensenada, bajacalifornia, 750 ml.- b.\$900

# francia

gascogne, **terroir gascon**, domaine chiroulet, 750 ml.- b.\$820

bordeaux superior, **terrefort quancard**, château de terrefort quancard, 750 ml.- b.\$840

# españa

somontano do, **12 lunas**, el grillo y la luna, 750 ml.- \$580 *orgánico*

ribera del duero do, **abadía la arroyada**, la arroyada, 750 ml.- b.\$840

rioja doc, crianza, **tritium**, tritium, 750 ml.- b.\$890

toro do, **numanthia**, numanthia, 750 ml.- b.\$2,520

toro do, **termes**, 750 ml.- b.\$1,450

# argentina

malbec, **terrazas de los andes**, mendoza, 750 ml.- b.\$830

cabernet sauvignon, **terrazas de los andes**, mendoza, 750 ml.- b.\$830

# australia

shiraz, cabernet, **koonunga hill**, barossa valley, 750 ml.- b.\$1,440

# chile

pinot noir, **refugio**, casablanca valley, chile, 750 ml.- b.\$1,190

# estados unidos

pinot noir, **etude**, carneros, california, 750 ml.- b.\$2,910

garnacha, petite syrah, syrah, **abstract**, california, 750 ml.- b.\$2,200

# VINOS DE POSTRE

**cosecha tardía**, casa madero, valle de parras,  
méxico, 750 ml.- b.\$570

**stellar**, don leo, valle de parras, méxico, 750 ml.- b.\$620

**malamado**, zuccardi, argentina, 750 ml.- b.\$805

# PUROS

- rp decade toro.- \$315
- c. viejo continenete maduro.- \$340
- pequeño catrin.- \$200
- c. oro medio.- \$270
- a. azul robusto.- \$300