



Nuestro menú se disfruta mejor cuando se comparte.
¡Prueba un poco de todo!

ENTRADAS

TAPAS

(6) jamón serrano, parmesano, jitomates cherry, hierbas finas y ajo.

TOSTADAS

Atún fresco estilo poke.

CEVICHE PERUANO

Esmedregal, camote y elote asado.

GUACAMOLE

Chapulines, jitomates cherry, rábano, elote asado y queso fresco. Servido con tostadas y chicharrón.

PAPAS PARMESANAS

Aceite de ajo y perejil.

TABLA DE QUESOS

Variedad de quesos, jamón serrano y fruta.

TACOS DE ARRACHERA

(3) con papas, chimichurri y costra de queso.

QUESADILLA

Frijoles, elote, pimientos, portobello, guacamole y quesos en tortilla de harina.

HAMBURGUESA PORTOBELLO

Zanahoria, calabacita y cebollas asadas, manchego, guacamole, pepino, jitomate y lechuga. Acompañada de papas a la francesa.

POSTRES

BROWNIE

Con helado de vainilla.

CRÈME BRÛLÉE

Azúcar caramelizada y frutos rojos.

CÉSAR

Crotones y parmesano.
+ Pollo (150g).

MAPLE STREET

Lechuga, tocino, queso panela, manzana verde, arándanos, nuez garapiñada y vinagreta de nuez.

GRIEGA

Pulpo, lechuga, pepino, jitomate cherry, kalamatas, queso feta y vinagre de orégano.

PEPINO CON MELÓN

Frituras de jamón serrano, queso feta, almendras, hierbabuena, cebolla morada y vinagreta de limón.

VEGETARIANO

FETTUCCINE AL PESTO

Brócoli, jitomate cherry y parmesano.

CHEESE CAKE

Con compota de frutos rojos.

ROLLOS FRITOS DE NUTELLA

Con helado.

CENAS

CERDO EN SALSA DE CERVEZA OSCURA

(300g) Acompañado de puré de papa y vegetales asados.

SPICY NOODLES

Fideos chinos salteados al wok con camarones, vegetales, salsa de soya y un toque picante.

HAMBURGUESA DE LA CASA

Sirloin (150g), tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, guacamole, lechuga y jitomate en pan brioche. Servida con papas a la francesa.

PULPOS A LA GRIEGA

Pulpos asados, pepino, queso feta, papas cambray y aceitunas kalamata en vinagreta.

GRILLED CHEESE SANDWICH

Pan brioche con 4 quesos, jamón, tocino y guacamole. Acompañado con papas a la francesa.

SALMÓN A LA PLANCHA

Con jitomates cherry, vegetales asados y arroz.

LASAGNA

En salsa boloñesa de la casa.

SANDWICH DE POLLO

Pechuga a la plancha (150g), queso cheddar, col, rábano, cebolla caramelizada, mostaza dijon y lechuga. Acompañado de papas a la francesa.

LOS DRINKS



MEZCAL

IX MOLIENCAS

Espadín

MALAFAMA

Madrecuixe / Bicuixe

LOS OCOTALES

Cirial
Cerrudo

400 CONEJOS

Espadín
Reposado
Cuishe
Tobalá

CREYENTE

Espadín
Cuishe
Tobalá
Cristalino

VINO

Rosado

LA LINDA

Malbec Rosé, Mendoza,
Argentina

VINO

Blanco

LA LINDA

Chardonnay, Mendoza,
Argentina

SANTO TOMÁS

Sauvignon Blanc,
Ensenada, México

PAZO CILLEIRO

Albariño, Rias Baixas,
España

Tinto

EL NIÑO DE CAMPILLO

Tempranillo, Rioja, España

FIGUERO 4

Tempranillo,
Ribera del Duero, España

VIGNOBLE SAINT- GEORGES

Cabernet Sauvignon,
Roussillon, Francia

ESPUMOSO

LOUIS PERDRIER

Francia

RICCADONNA PROSECCO

Italia

SPERONE MOSCATO

Italia

MOËT & CHANDON

Francia

LUIGI BOSCA

Cabernet Sauvignon,
Mendoza, Argentina

BARON DE LUZE

Merlot - Cabernet Sauvignon,
Bordeaux, Francia

MONTE XANIC

Cabernet Sauvignon,
Baja California, México

CASA MADERO 3V

Tempranillo - Cab. Sauv.
Coahuila, México

COCTELES

con twist

CLÁSICOS Y ORIGINALES!

MEZCALINI PEPINO

Mezcal, pepino, piña, jugo de limón, controy, jarabe y tajín

ZINCO MAI TAI

Midori, ron, Curaçao Azul, jugo de piña y Orgeat

BARBA BLANCA

Whiskey, Lillet, vermouth

TEQUIL'EN ROSE

Tequila, Crème de Cassis, jugo de limón y claras

MANHATTAN

Whiskey y vermouth dulce

JAMAQUINI

Mezcal, tuna y licor de naranja

BRUJA TONIC

Gin Granicera, amargos de especias mexicanas, sirope de quina, lavanda y romero

LA FLACA

Ginebra, arándano, hierbabuena, frutos rojos y agua mineral

NEW YORK SOUR

Whiskey, limón, azúcar, vino y claras

MOJITO DE COCO

Ron, hierbabuena, crema de coco, limón y azúcar

VESPER MARTINI

Ginebra, vodka, Lillet

COCO CARAJILLO

Carajillo con crema de coco y Orgeat