

## Alimentos

Aceitunas marinadas, cítricos, especias	\$95
Encurtidos del huerto	\$90
Queso de trufa, panal de abeja, mermelada de ciruela	\$165
Rillettes de pato, mermelada de ciruela, mostaza, pan de masa madre	\$300
Crudite de vegetales del huerto	\$100
Sopita fría de aguacate, melón, jícama	\$140
Ensalada crujiente, queso Ocosingo, pepitas, semillas de girasol	\$185
Tostada de quelites, hongos, salsa de perejil y grasa de pato	\$175
Paté de hongos, pan de ajo	\$195
Ensalada de trucha ahumada, lechugas, huevo duro, pepino	\$300
Tempura de verduras de temporada, alioli de habanero	\$175
Crepa de garbanzo, setas, coliflor, yogur, chutney de cilantro	\$250
Tosta de conejo bañado en leche y pulque	\$295
Kebab de cordero, hummus, salsa fermentada, tzatziki, flatbread	\$380
Medio pollo ahumado, salsa de chipotle y cacahuete, vegetales del huerto	\$295
Porchetta, flor de hinojo, salsa de chile manzano, tortillas	\$390
Magret de pato, hongos silvestres , kale, higos ahumados y jus de pato	\$580
Papas fritas, hierbas, alioli	\$130
Cebolla cambray rostizada, reducción de caldo de hueso	\$125
Pan de papa y ajo	\$100
Ensalada del huerto con vinagreta de la casa	\$110

## Cocteles

Martini Ginebra Saturnal, vermut seco, aceite de hierbas	\$215
Paloma con jerez Tequila Tapatío, Tío Pepe Fino, toronja, limón, sal, agua mineral	\$215
Escarabajo Mezcal Unión Uno, Primo Aperitivo, jengibre, limón	\$200
Mantis Tequila Tapatío, clamato verde casero, chile, pepino, limón, sal de apio	\$220
Roja directa Paranubes ron oaxaqueño, Mezcal Unión El Viejo, Campari, vermut	\$225
Nueve figuras Mezcal Unión El Viejo, vermut blanco, yolixpa, bitters de naranja	\$250

## Aperitivos

Primo Spritz	\$190
Sauco Spritz	\$200
Negroni	\$200
Vermut Rojo Pérez Barquero	\$160
Vermut Rojo Fernando de Castilla	\$175
Vermut Blanco Dolin de Chambery	\$170
Tío Pepe Fino	\$175

## Cerveza

Hércules, Super Lager 473ml (con arroz de Morelos)	\$160
Pacífico	\$60
Insurgente, Tiniebla (witbier con cítricos)	\$140
Monstruo de Agua, Blanca de maguey IPA	\$170
Michelada	+\$20
Cubana	+\$30
Clamato	+\$40
Clamato verde casero	+\$60

## Bebidas

Agua fresca	\$50
Ginger beer fresca	\$85
Tónica de cúrcuma	\$80
Infusión fría	\$65
Agua mineral	\$50
Suero	\$60
Agua de Piedra con gas 650ml	\$140

## Vino

	Copa	Botella
<b>Burbujas</b>		
SILVANA PIJOAN "La Piqueta Rosita" de orujo Valle de Guadalupe, B.C.		\$650
BICHI "Pepe Cachito", Pet nat rosado de dolcetto, Tecate, B.C.		\$1,300
BABOT Cava Brut Nature, España	\$210	\$1,050
ANNE & G.F.GANEVAT Crémant de Jura, chardonnay, '22 Jura, Francia		\$2,800
<b>Blanco</b>		
MANUEL FORMIGO albariño mezcla, '24 Ribeiro, España	\$195	\$975
FRANÇOIS CHIDAINE, Touraine Sauvignon '24 Loire, Francia		\$1,200
CANTALAPIEDRA "Chiviritero" verdejo '22 Castilla y León, España		\$2,300
ANNE & G.F.GANEVAT "Victor de la combe" chardonnay '21 Jura, Francia		\$2,900
RAMAZ NIKOLADZE Solikouri '22 Imereti, Georgia		\$1,800
RAMIRO IBAÑEZ COTA 45 "Ube Miraflores" palomino '23 Sanlúcar, España		\$2,200
<b>Rosado y Naranja</b>		
RIVERO GONZÁLEZ Rosado merlot '24 Parras, Coahuila	\$200	\$1,000
MATASSA "Rufo" naranja, macabeo '24 Roussillon, Francia		\$2,000
RIVERO GONZÁLEZ Naranja palomino y riesling '23 Parras, Coahuila		\$1,200
<b>Tinto</b>		
RIVERO GONZÁLEZ "Falso Mosquetero" Syrah biológico '23 Parras, Coahuila	\$195	\$975
BODEGAS PONCE "La Xara" Garnacha '23 Manchuela, España		\$1,100
BERNARD BAUDRY "Les Granges" Cabernet Franc '23 Chinon, Francia		\$1,400
CLOS DE LA ROILETTE "Fleurie tradition" gamay '23 Beaujolais, Francia		\$1,800
LA CASA VIEJA Grenache, '24 Valle de Guadalupe, B.C.		\$1,450
LINDES DE REMELLURI "Labastida" tempranillo, etc '21 Rioja, España		\$2,600

### Destilados de Agave 50ml

Tequila Tapatío Blanco, Jalisco	\$175
Tequila Cascahuín Tahona, Jalisco	\$240
Tequila Don Fulano Añejo, Jalisco	\$320
Mezcal Unión Uno, Espadín + Cirial, Oaxaca	\$160
Mezcal Unión Silvestre, Espadín + Tobalá, Oaxaca	\$200
Mezcal Unión El Viejo, Espadín + Tobalá, Oaxaca	\$250
Tepeztate, Paula Aquino, Oaxaca	\$220
Lamparillo, Gilberto Roldán, Durango	\$195
Pichometl, Asunción Matilde, Puebla	\$210
Lechuguilla, Ángel Valdéz, Sonora	\$195

### Digestivos 50ml

Carajillo	\$190
Espresso Martini	\$200
Whisky de Maíz Origen	\$220
Pastis de México	\$210
Saturnal Absinthe	\$220
Yolixpa 7 Rayas	\$170
Licor de Café Paranubes	\$160
Cynar amargo alcachofa	\$140
Fernet Branca	\$170

### Café y Té

Espresso	\$50
Americano	\$55
Macchiato	\$55
Cortado	\$60
Latte	\$65
Leche de avena	+\$10
Té verde sencha orgánico, Japón	\$65
Té negro golden Yunnan, China	\$70
Tisana del huerto	\$60

### Postres

Paleta de fruta	\$80
Tarta de frutas de temporada con pasta de almendra	\$130
Pastel de chocolate semiamargo con cordyceps, crema y aceite de hoja de higo	\$190
Galletas de mantequilla, curd de limón	\$120