
MENÚ

WINE BAR

Croquetas españolas de Longaniza **\$ 155**

Croquetas rellenas de longaniza frita, empanizado en panko, acompañadas de queso de bola.

Dip de espinaca & queso Brie **\$ 190**

A base de bechamel y espinaca, coronado con queso brie crujiente.

Guacamole & Camarones **\$ 190**

Guacamole de la casa acompañados de camarones empanizados en panko.

Coliflor Asada **\$ 170**

Steak de coliflor marinado al estilo poc chuc, acompañado de chiltomate, cebolla curtida, naranja agria asada.

Fugazzeta Ibérica **\$ 235**

Masa napolitana rellena de queso y horneada. Acompañada de lomo y chorizo Ibérico.

Tiradito de Rib Eye **\$ 290**

Rib Eye ligeramente sellado, acompañado de puré de chícharo, chimichurri de la casa y poro frito.

Sandwich de Langosta **\$ 295**

Pan Brioche casero acompañado de ensaladas de coles y langosta a la mantequilla

Tiramisú de la casa **\$ 120**

Pan brioche remojado con espresso y Amaretto, relleno de una crema de queso de bola. Acompañado de un jarabe de caramelo de cocoa.

CARTA DE VINOS

VINOS POR COPEO

La Guita, Manzanilla	\$ 60
Palomino España, San lucar de Barrameda	
V.B Xion, 2018	\$ 150
Albariño España, Rias Baixas	
V.B Tres raíces	\$ 110
Sauvignon Blanc México, Dolores Hidalgo, Guanajuato.	
V.R Clarette de Luna, 2018	\$ 100
Tempranillo, Verdejo, Albillo. España, Cigales DO	
V.T Carlos Plza , 2019 (Tinto de Casa)	\$ 115
Tempranillo España, Castilla y León	
V.T Tres Raíces 2019	\$ 165
Nebbiolo-Sangiovese México, Dolores Hidalgo, Guanajuato.	
V.T Damana Crianza, 2018	\$ 155
Tempranillo España Ribera del Duero	
V.T La Tremenda 2017	\$ 140
Monastrell España, Alicante	
V.T Pian Di Nova 2018	\$ 195
Sangiovese-Syrah Italia, Toscana	
V.D Moscatel de la Marina	\$ 95
Moscatel España, Alicante. Vino dulce para postre	

COPEO PREMIUM CORAVIN
COPEO SERVIDO SIN ABRIR LA BOTELLA

V.T Quinta Quietud, 2015

\$ 290

Tinta Toro

España, Toro DO

Tinto elaborado con vides de más de 60 años, un proceso de barrica de 24 meses, en donde solo el 20% de ella es nueva, madera francesa, afinado en botella por 12 meses antes de salir al mercado.

V.T Hacienda Solano Viñas Viejas, 2017

\$ 290

Tempranillo

España, Ribera del Duero

Proveniente de vides casi centenarias, del poblado de La Aguilera, en donde se concentran las mejores vides de toda la Denominación

Hipperia, 2016

\$ 290

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

España, Vallegarcía DO

Brunello Di Montalcino Argiano, 2015

\$ 490

Sangiovese

Italia, Brunello Di Montalcino DOCG

Vallegarcia Syrah, 2018

\$ 250

Syrah

España, Vallegarcía DO

VINOS DE BOTELLA

VINOS ESPUMOSOS

JAZZ NATURE

\$ 830

Xarel-lo, Macabeo, Parellada
España, Cava DO

Un Cava lleno de frescura , reflejo del conjunto de la música jazz y el vino espumoso para disfrutar la viveza de el baile de las burbujas.

COL DE L´UTIA EXTRA DRY

\$ 845

Glera

Italia, Prosecco DOCG Valdobbiadene

Un clasico de Italia, prosecco que combina frescura y frutalidad, ideal como aperitivo , ensaladas y frutos de mar.

GRANDE CUVÉE ALMA BRUT

\$ 1,450

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Italia, Franciacorta DOCG

Con toda la elegancia de los mejores espumosos del mundo, una de las primeras bodegas en la zona y que toma su nombre de la colina en donde es posible ver la bella vista del valle.

VINOS BLANCOS

XION , 2018

\$ 750

Albariño

España , D.O Rias Baixas.

Vino con toda la expresion del Atlantico, lleno de frescura, una frutalidad tropical y una suavidad que lo hace versátil, se disfruta una tarde calurosa o con platillos frescos de mar.

HILL, 2018

\$ 850

Pinot Grigio

Italia, Südtirol Alto Adigio DOC

Una de las uvas más italianas expresada en su máximo esplendor en los terrenos de Sudtirol, combinando así frutalidad, frescura y suavidad. Ideal para los quesos suaves, pastas frescas.

FALLEGRO , 2018

Vermentino

Italia, Langhe.

Sin duda un vino pensado en los amantes de los blancos frescos, su ligera y sutil burbuja recuerda esos vinos de auja que le aportan aun más frescura y versatilidad.

\$ 880

Tres Raíces

Sauvignon Blanc

México, Dolores Hidalgo .

Con un proceso de selección manual de la vendimia y una maceración en frío para lograr mayor complejidad aromática, la fermentación se realiza en fudres de roble francés, lo que aporta mayor composición al vino.

\$ 585

BLANCOS CUERPO MEDIO

ATTIS, 2018

Albariño

España, Rias Baixas D.O

Reflejo del Atlántico y resultado de un trabajo con sus levaduras autóctonas, que darán el resultado de tener un vino con volumen, golocidad y muchos frutos tropicales, vino gastronómico que va desde el fruto fresco de mar hasta cocina elaborada.

\$ 960

FINCA CALVESTRA, 2018

Merseguera

España, Terrerazo

La bodega que rescato la variedad de su extinción y elaborado por el más reconocido enólogo de la zona, un blanco que te hace descubrir las maravillas de los vinos blancos.

\$ 1,200

GENNEN, 2019

Sauvignon Blanc

Italia, Südtirol Alto Adigio DOC

Una diferente expresión del Sauvignon Blanc, en donde la fruta combina con la mineralidad y resulta una alta expresión, siendo un vino fresco y goloso a su vez.

\$ 980

BLANCOS CUERPO ALTO

CESAR PRINCIPE 2016

\$1,100

Sauvignon Blanc, Verdejo

España, Cigales DO

En una zona de grandes tintos las variedades blancas abren camino. Vino blanco elaborado en barrica, lo que dará origen a que ambas variedades se expresen en su grado mas complejo sin perder toda la frescura que las caracteriza.

VALENCISO, 2018

\$1,200

Viura, Garnacha Blanca

España, Rioja DOCa

Sus vinificaciones en barrica y ese paso posterior de madera hacen que este vino blanco sea ideal para gastronomías bien elaboradas, para platillos de buena intensidad, un vino con gran volumen en boca y un agradable final que persiste.

VALLEGARCIA 2018

\$1,250

Viognier

España, Vallegarcia DOP

Una de las variedades típicas del sur de Francia en una de sus mejores adaptaciones fuera de él, nos da como resultado tener en copa un vino con un perfume aromático amplio, complejo y exquisito.

VINOS ROSADOS

CLARETE DE LUNA 2018

\$550

Tempranillo, Verdejo, Albillo

España, Cigales

Considerados los más jóvenes de los tintos, los claretos son los vinos más apreciados en España, son aquellos que combinan los frutos rojos y la frescura de las variedades blancas.

CHARLATAN 2019

\$690

Garnacha

España, Cigales

Con un estilo de rosado más fresco bodegas César Príncipe nos cuenta la historia de los terrenos pobres y duros de la zona que se vera reflejado en su frescura.

VINOS TINTOS JOVENES

CARLOS PLAZA 2019

\$ 500

Tempranillo, Syrah

España, Extremadura.

Una mezcla de dos variedades que nos regalan un vino con su buen carácter frutal, vino sin madera, que lo vuelve fresco, frutal y elegante. De los vinos que se pueden beber el día a día.

DAMANA 5, 2018

\$ 650

VTempranilo

España, Ribera del Duero DO

Bodegas Tabula nos muestra su vino más joven de bodega, un vino que como su nombre lo dice tiene un paso breve de 5 meses en barrica francesa, siendo un tinto joven de cuerpo medio.

BOZETO DE EXOPTO 2019

\$ 650

Tempranillo, Garnacha, Graciano

España, Rioja DOCa

Un Rioja joven que nos muestra que la juventud en los vinos también aporta estructura, sus 6 meses en barrica francesa nos regala una combinación de fruta ay suaves notas de madera.

LA TREMENDA, 2017

\$ 680

Monastrell

España, Alicante DO

Una variedad con un auge importante en el mundo, la variedad nos da un color intenso, una fruta golosa, un cuerpo medio y esa mineralidad que caracteriza a la denominación.

CURATOLO ARINI, 2017

\$ 680

Nero D´Avola

Italia, Terre Siciliane IGT

Un vino proveniente de la zona más sur de Italia, refleja el clima y suelos en copa , mucho sol, su suelos de arcilla, envejecido por 6 meses en roble Caucaseo. Vino joven de buena expresión.

TINTOS DE MEDIA INTENSIDAD

DAMANA CRIANZA, 2015

\$ 870

Tempranillo

España, Ribera del Duero DO

Damana un vino con amplio carácter de Ribera del Duero, la mezcla exacta de una fruta fresca y sus notas de madera, los 12 meses en barrica francesa le dan la elegancia que buscamos en un vino de esta gama.

MAS ALTITUD 2018

\$ 950

Garnacha

España, Sierra de Gredos.

La expresión de la uva Garnacha con viñedos de altura a mas de 1100 msnm, con crianza en hormigón, vasijas de Gres y barricas francesas por 14 meses. Elegancia, complejidad y frescura describen este vino.

CORRAL DE CAMPANAS 2017

\$ 800

Tinta Toro

España, Toro DO

La edad de la vid con sus 40 años promedio, expresa lo que la denominación ofrece un gran potencial en color, en aromas, pero sobre todo en boca con vinos de buena presencia.

PETITI HIPPERIA 2018

\$ 900

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot.

España, Vallegarcía DOP

Una mezcla Bordalesa en la mas actual de las D.O de España, afinado por 12 meses en barrica francesa de segundo uso, dando un vino de medio cuerpo , elegante fruta roja y negra.

FINCA XACONERO 2017

\$ 840

Monastrell

España, Alicante DO

Un vino fresco, silvestre y mineral, proveniente de la finca de donde toma su nombre Charco de Enero, debido a que eran viñedos que sufrían lluvias intensas en este mes.

TINTOS DE MEDIA INTENSIDAD

Tres Raíces 2019

\$ 890

Nebbiolo- Sangiovese

México, Dolores Hidalgo Guanajuato.

Un vino que confirma el perfecto balance entre la frescura y elegancia de su tiempo en barrica, 10 meses en madera de roble Francés y americano que permite disfrutar copa a copa, ganador de medalla de oro en concurso internacional de Bruselas en México

PIAN DI NOVA 2018

\$ 980

Syrah- Sangiovese

Italia, Toscana IGT

Un vino generoso desde la primer copa, el vino envejece 12 meses en barrica francesa de segundo uso, se decanta una vez más en tanque antes de realizar la mezcla final y el embotellado para lograr el mejor afinamiento y potencial.

LE CORTI CHIANTI CLASSICO 2016

\$ 1,050

Sangiovese, Colorino

Italia, Chianti Classico DOC

Al norte de la DOC Chianti, encontrando las mejores expresiones de Sangiovese y de la uva Colorino, que aporta a este vino la parte floral y de frutos de baya, lo que se traduce en un vino fresco.

Alexana Terroir Series 2018

\$ 2,100

Pinot Noir

EUA, Willamette Valley

Un vino que despliega la unellez del poder y elegancia de la fruta de Oregón, pero capaz de beberse con todo el hermoso ejemplo del viejo mundo, la mezcla perfecta de dos mundos. Cultivo totalmente biodinámico y un paso de 10 meses en barrica.

TINTOS BUENA INTENSIDAD

QUINTA QUIETUD RESERVA 2015

\$ 1,450

Tinta Toro

España, Toro DO.

Con un viñedo de edad promedio de 60 años, cultivado en ecológico en vaso y sin riego. Quinta Quietud es un vino que sus 30 meses en madera de solo 20% nueva nos enseña el perfecto equilibrio entre terroir y barrica.

HAIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS 2017

\$ 1,350

Tempranillo, Albillo

España, Ribera del Duero (La Aguilera)

Viñedos de 60 años en la zona de La Aguilera, vinificación de parcelas por separado y su mezcla de crianza de 14 meses en barrica francesa y 6 meses en hormigón, hace que este vino tenga un caracter de frescura elegancia y respeto por la viña.

LES CRESTES 2018

\$ 1,300

Garnacha, Cariñena, Syrah.

España, Priorat DOCa

Buscar la expresión del Terroir es el ideal de la bodega, una de las zonas más valoradas para los amantes de los vinos . Un vino definido como joven, genuino y goloso por su paso en madera de 8 meses y la expresión de la Licorella de su terreno.

HIPPERIA 2016(Vino de Autor)

\$ 1,400

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

España, Vallegarcía DO

La perfecta mezcla Bordalesa en Montes de Toledo, que da como resultado un vino goloso, con alta expresión de frutos negros y rojos en madurez, sus 11 meses en madera nueva aportan el potencial que hará un vino perfectamente equilibrado.

LAS QUEBRADAS 2018 (Vino de Autor)

\$ 1,400

Monastrell

España, Alicante DO

Con una producción limitada a 3000 botellas, hacemos de cada botella una experiencia, con una combinación de barricas y tinas de roble abiertas, que resultan con una buena extracción y un largo final en boca.

Tres Raíces 2018

\$1,100

Merlot

México, Dolores Hidalgo Guanajuato

Un gran representante del nuevo Merlot en México, sus 16 meses en barrica Francesa le confieren al vino potencia y elegancia, que se combina bien al poner alimentos con buenas cocciones y grasos.

MAGALLANES 2016

\$1,900

Tempranillo

España, Ribera del Duero

Una bodega empeñada en lograr la máxima expresión de la Tempranillo en la Ribera, su tradicional vinificación en tinas de roble de solo 8000 Litros y su posterior paso de 18 meses en madera logran un afinamiento queda estructura y elegancia estas viñas viejas.

SELECCIÓN ESPECIAL DE CAVA

FINCA TERRARAZO 2017 (Vino de Autor)

\$1,700

Bobal

España, El Terrerazo DOP

Un vino revelación en España, considerado uno de los mejores Bobal del mundo, elaborado por el reconocido enólogo Tony Sarrión, bodega que ha rescatado la variedad y logrado su máxima expresión.

BAROLO GIANNI GAGLIARDO 2016

\$2,100

Nebbiolo

España, Barolo DOCG

Para los amantes de la expresión del verdadero Nebbiolo en su origen, un vino con toda la tradición de su DOCG, que transporta a la historia de esta zona, máxima expresión y un gran final en boca que exige platos bien elaborados.

BRUNELLO DI MANTALCINO ARGIANO 2015

\$2,100

Sangiovese

Italia, Brunello Di Montalcino DOCG

Uno de los mejores Brunello del año, reconocido y calificado por los más exigentes paladares, sin duda una añada que ofrece la máxima expresión del Sangiovese.

DON TOMMASO GRAN SELEZIONE 2016

\$2,200

Sangiovese, Merlot

Chianti Classico DOCG

Una de las nuevas clasificaciones revolucionando los Chianti, los Gran Selezione, que destacan entre otras categorías de Chianti, volviendolos vinos exclusivos que pocas veces se pueden disfrutar.

CERRO BRUJO 2018

\$4,400

Garnacha

España, Sierra de Gredos

Un vino que nace de una Garnacha casi embrujada, elaborado de un viñedo de solo 0.23 hectáreas, considerado para la bodega un Grand Cru. La edad de estas viñas rondan los 90 años, logrando así una expresión y singularidad única en el mundo

MAS DOIX 2016

\$4,800

Cariñena, Garnacha

España, D.O.Ca. Priorat

El primer vino de la bodega y el que más representa lo que es la zona por sus viñas ubicadas en las pendientes de Licorella, con vides centenarias y que han formado parte de la historia de la denominación. Un vino para los amantes de los vinos de disfrute, del tiempo.

ROSSO DI MONTALCINO 2017

\$3,800

Sangiovese

Italia, Rosso de Montalcino DOC

Uno de los vinos que sin duda regala la pureza de sus aromas del Sangiovese Grosso que seleccionó Biondi Santi. Su paso por el roble Eslavo de 12 meses destaca los aromas de frutos de bosque, hierbas, balsámicos y flores silvestres.