



CHAPATAS

Deliciosa preparación con pan artesanal, lechuga hidropónica, queso manchego fundido, jitomate, pepino, cebolla, aderezo a elegir chipotle o finas hierbas, calientitas en parrilla con un toque de mantequilla.

De jamon serrano \$125.00

De jamon de pavo \$105.00

TABLAS DE QUESOS

Preparadas al momento con mix de quesos artesanales de la región, fruta de temporada, carnes frias selectas y un poco de pan con un toque de mantequilla.

Grande 4 personas \$395.00

Chica 2 personas \$195.00

PAPAS SABRITAS \$ 35.00



VINOS

PARA LLEVAR / PARA CONSUMO AQUÍ / COPA 4OZ / DEGUSTACION 2 OZ

TINTOS JOVENES

- Cahuayo \$370 \$390 \$100 \$70

TINTOS CON BARRICA

- Retinto \$440 \$460 \$110 \$80

- Pretexto \$660 \$690 \$140 \$90

VERMUT

- Apertura Rojo \$330 \$360 \$100 \$70

- Apertura Blanco \$330 \$360 \$100 \$70

BLANCO

- Tordillo \$330 \$350 \$90 \$60

ROSADO

- Rosillo \$330 \$350 \$90 \$60

TINTO VERANO Botella Cahuayo con 2 Sprite de 600ml \$ 450



REFRESCOS \$35

AGUA EMBOTELLADA \$25

DESCORCHADOR EN FORMA DE BOTELLA \$100

CAFÉ AMERICANO \$ 40

CAPUCHINO \$50

EXPRESSO \$ 50

CARAJILLO \$ 140

CARAJILLO CON BAILEYS \$ 130

