



CHAPATAS

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

De jamón serrano \$ 180.00 De jamón de pavo \$ 160.00

De chorizo español \$ 170.00

TAPAS

Pan de baguette con jamón serrano, pavo, chorizo español y pimientón, orden de 8 **\$ 170.00**

TABLAS DE QUESOS

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

Grande 4 personas \$395.00

Chica 2 personas \$280.00

PAPAS SABRITAS \$45.00



VINOS

PARA CONSUMO AQUÍ / COPA 4 OZ / DEGUSTACIÓN 2 OZ

TINTOS JOVENES

- Cauwayo \$370 \$120 \$80

TINTOS CON BARRICA

- Retinto \$490 \$160 \$100

- Pretexto \$700 \$180 \$115

VERMUT

- Apertura Rojo \$380 \$125 \$75

- Apertura Blanco \$380 \$125 \$75

BLANCO

- Tordillo \$370 \$120 \$80

ROSADO

- Rosillo \$350 \$110 \$70

ESPUMOSO

- Colibri Rosado \$400 \$135 \$90

TINTO VERANO Botella Cauwayo con 2 Sprite de 600 ml \$ 460



DESTILADOS

TEQUILA MAESTRO DOBEL COPA \$ 150

MEZCAL 400 CONEJOS COPA \$ 130

BEBIDAS

REFRESCOS \$45

AGUA EMBOTELLADA \$30

CAFÉ AMERICANO \$ 45

CAPUCHINO \$70

EXPRESSO \$ 70

CARAJILLO \$ 150

CARAJILLO CON BAILEYS \$150

CAPUCHINO CON BAILEYS \$95

LICOR 43 COPA \$ 140

