



VINOS

SIDRAS

HARD CIDER (\$300)
Vigas de Arteaga / Membrillo / Arteaga, Coahuila, MX.

ESPUMOSOS

LAMBRUSCO RIFERMENTATO 2020 (\$1500)
Sebastián Van De Sype / Grasperossa / Emilia Romagna, IT.

ANÓNIMO 2024 (\$1200)
Pablo Alonso / Moscato / Aguascalientes, MX.

KUNG FU 2024 (\$1550)
Riccitelli / Pinot Noir, Malbec / Mendoza, ARG.

PORCELLANIC ESPURNEJANT 2011 (\$4200)
Ton Rimbau / Xarel-Lo Macabeo / Penedès, ESP.

FUNAMBULE 2021 (\$1750)
Chateau Lafitte / Gros Manseng / Jurançon, FR.

LE BRUT PREMIER CRU (\$2350)
Margaine / Pinot Noir, Pinot M. / Chardonnay, FR.

BRUT NATURE PREMIER CRU (\$4100)
Frederic Savart / Pinot Noir, Pinot M. / Chardonnay, FR.

RESERVE OUBLIEE GRAND CRU (\$6000)
Pierre Peters / Chardonnay / Champagne, FR.

MACERACIÓN

MANN 2022 (\$1940)
Andi Mann / Trocken / Grauburgunder, Riesling / DEU.

DOMINIO DE LAS ABEJAS 2024 (\$1300)
Mauricio Ruiz / Trebbiano, Sauvignon Blanc, Colombard / Ojos Negros, MX.

NARANJA DE TIERRA 2022 (\$1200)
Rivero Gonzalez / Chenin Blanc, Moscatel / Valle de Parras, MX.

KUNG FU ORANGE 2024 (\$1750)
Riccitelli / Sauvignon Blanc / Mendoza, ARG.

HENRI LURTON 2021 (\$1520)
Chardonnay / Valle de Santo Tomás, MX.

GRESKA 2022 (\$2500)
Karnage / Grenache Blanc, Muscat / Arbois, FR.

BIANCO TREBEZ 2014 (\$3090)
Dario Princic / Chardonnay, Sauvignon, Pinot Gris / Oslavia, Friuli, IT.

ARBOIS VIN JAUNE 2014 (\$4790)
Fumey Chatelain / Savagnin / Jura, FR.

TINTOS

35 VARIETIES 2022 (\$2200) Kortavebis Marani / GEO.	PANNOBILE 2020 (\$2250) Anita & Hans Nittnaus / Blaufrankisch, Zweigelt / Burgenland, AUS.
DOMINIO DE LAS ABEJAS 2024 (\$1400) Mauricio Ruiz / Grenache, Nero Davola / Valle de Ojos Negros, MX.	POULSARD AMPHORE 2021 (\$2800) Bénédicte & Stéphane Tissot / Poulsard / Arbois, FR.
SINGULIER 2021 (\$2600) Bénédicte & Stéphane Tissot / Trousseau / Arbois, FR.	PIES DE TIERRA 2021 (\$1550) Syrah, Tempranillo / San Antonio de las Minas, MX.
FALSO MOSQUETERO 2023 (\$1500) RGMX / Syrah / Valle de Parras, MX.	FERDINANDO PRINCIPIANO 2021 (\$3200) Barolo Serralunga D'Alba / IT.
CHATEAU LE PUY 2021 (\$3200) Emilien / Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon / FR.	LEONORA 2020 (\$1750) Pijoan / Merlot, Cab Sauv / Valle de Guadalupe, MX.
LA CASA VIEJA 2024 (\$1450) Humberto Toscano / Misión / San Antonio de las Minas, MX.	RGMX TINTO 2022 (\$1650) Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc / Valle de Parras, MX.
BRUTAL 2023 (\$3460) Christian Tschida / Pinot Noir, Blaufrankisch / Burgenland, AUS.	CASA BALOYAN 2021 (\$1450) Chris Corley / Merlot / Valle de Guadalupe, MX.
TINTO DE TIERRA 2022 (\$1460) RGMX / Cabernet Sauvignon / Valle de Parras, MX.	FAUNO 2021 (\$2350) La Trinidad / Nebbiolo, Cabernet Sauvignon / Valle de Guadalupe, MX.
BALERO 2022 (\$1300) Cabernet Sauvignon, Merlot / Valle de Guadalupe, MX.	RESERVA 2016 (\$1950) Señorío de Villarrica / Tempranillo / Rioja, ESP.
SOMOS 2023 (\$1450) Juguette / Cabernet Franc / McLaren, AUS.	CLOS DE LOS SIETE 2021 (\$2150) Michel Rolland / Malbec, Syrah / Mendoza, ARG.
SCHUBERT 2022 (\$2400) Kai Schubert / Pinot Noir / Wairarapa, NZ.	VALLE DE TINTOS 2017 (\$3100) Reserva / Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Sangiovese / Ensenada, MX.
HENRI LURTON 2023 (\$1400) Nebbiolo / Valle de Santo Tomás, MX.	AHARI 2021 (\$3300) Oxer Bastegieta / Tempranillo, Graciano / Rioja, ESP.
ROMPE HIELO 2018 (\$1750) Nebbiolo / Valle de Guadalupe, MX.	MALBEC ARGENTINO CATENA 2022 (\$4950) Alejandro Vigil / Malbec / Mendoza, ARG.
BRUMA PLAN B 2023 (\$1450) Lulú Martínez / Grenache, Syrah, Mourvedre, Nebbiolo / Valle de Guadalupe, MX.	MATALAZ 2024 (\$2700) Oxer Bastegieta / Rioja, ESP.
MALASENDA 2022 (\$1700) Nueve Uvas / Tempranillo / Ribera del Duero, ESP.	

BLANCOS

MARKO GURE ARBASOAK 2024	(\$2700)
Bizkaiko Txakolina, Oxer Bastegieta / ESP.	
LABERINTO 2023	(\$1200)
Quintanilla / Gewurztraminer / Valle Moctezuma, MX.	
LA CHATELAINE 2023	(\$1750)
La Cadette / Chardonnay / Vezelay, Borgoña, FR.	
PLAN B CHARDONNAY 2023	(\$1150)
Lulu Martinez / Chardonnay / Valle de Guadalupe, MX.	
CHATEAU BELA 2023	(\$1700)
Egon Muller / Riesling / Sturovo, SVK.	
BLANCO DE BLANCOS 2023	(\$1350)
Duoma / Moscatel, Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc / Valle de Guadalupe, MX.	
ARGILE 2023	(\$2400)
Château Lafitte / Petite Manseng / Jurançon, FR.	
ANÓNIMO 2023	(\$1200)
Pablo Alonso / Chardonnay / Aguascalientes, MX.	
TREBIUM 2021	(\$1950)
Eulogio Pomares / Albariño / Rias Baixas, ESP.	
PIERRE JOSEPH 2021	(\$2650)
Anthony Sotul / Grenache Blanc, Sauvignon / Montagnac, FR.	
PORCELLANIC 2016	(\$3780)
Ton Rimbau / Macabeo / Penedes, ESP.	
LA COULÉE DE SERRANT 2018	(\$7200)
Nicolas Joly / Chenin Blanc / Savonnières, FR.	
PELIBUEY 2022	(\$3200)
Vinos Valientes / Listán Blanco, Vijariego, Marmajuelo Rosado / Isla de Hierro, Islas Canarias, ES.	
MORSTEIN "GG" 2021	(\$6100)
Wittmann / Riesling / Rheinhessen, DEU.	
MALASENDA 2022	(\$1700)
Nueve Uvas / Tempranillo / Ribera del Duero, ESP.	
BLANC DE NOIRS 2022	(\$1450)
Bruma / Carignan / Valle de Guadalupe, MX.	

ROSADOS

ROSA X 2021	(\$1320)
Andi Mann / Scheurebe, Riesling, Regent, Dornfelder / Rheinhessen, DEU.	
VERS LA MAISON ROUGE 2020	(\$2214)
Jean Yves Peron / Mondeuse Noire / Chevaline, Savoie, FR.	

COPEOS

(5 ONZAS)

SELECCIÓN DEL MES

VERMOUTH BARQUERO	(\$210)
Pedro Ximénez / Montilla, ESP. / 90 ml.	
LA BOTA 113 MANZANILLA	(\$320)
Equipo Navazos / Palomino Fino / Jerez, ESP. / 90 ml.	
LA BARAJUELA RAYA 2016	(\$450)
Luis Perez / Palomino Fino / Jerez, ESP. / 90 ml.	

BLANCOS

ZARATE 2023	(\$390)
Eulogio Pomares / Albariño / Rias Baixas, ESP.	
OSADÍA 2025	(\$290)
Mauricio Ruiz / Riesling / Ojos Negros, MX.	
LA CHATELAINE 2023	(\$350)
La Cadette / Chardonnay / Vezelay, Borgoña, FR.	

SIDRA

HARD CIDER	(\$300)
Vigas de Arteaga / Membrillo / Arteaga, Coahuila, MX.	

ROSADO

ROSA X 2021	(\$260)
Andi Mann / Scheurebe, Riesling, Regent, Dornfelder / Rheinhessen, DEU.	

TINTOS

LA CASA VIEJA 2024	(\$290)
Humberto Toscano / Misión / San Antonio de las Minas, MX.	
BUFENTIS 2023	(\$340)
Benjamin Taillandier / Grenache, Syrah / Minervois, FR.	
35 VARIETIES 2022	(\$440)
Kortavebis Marani / GEO.	

DULCES (FORTIFICADOS Y COSECHAS TARDÍAS)

MISTELA	(\$255)
Rosa del Perú / Dolores Hidalgo, MX. / 60 ml.	
VERMOUTH PETRONI	(\$260)
Albariño, 29 Botánicos / Galicia, ESP. / 90 ml.	
VERMOUTH BARQUERO	(\$210)
Pedro Ximénez / Montilla, ESP. / 90 ml.	
LA BOTA 113 MANZANILLA	(\$320)
Equipo Navazos / Palomino Fino / Jerez, ESP. / 90 ml.	
LA BARAJUELA RAYA 2016	(\$450)
Luis Perez / Palomino Fino / Jerez, ESP. / 90 ml.	