



# RESTAURO

*cocina poblana*

# Reñtauro

Hay lugares que guardan historias.  
Otros que te invitan a volver.

*Entre la energía de la ciudad y la calma de una buena mesa, Reñtauro es un espacio para compartir, disfrutar y celebrar el placer del buen comer.*

Regresa a tu centro.

# Desayunos

## BREAKFAST

### Aporreadillo verde

\$245.00

Cecina (60 g) y huevo (2 pzas.) revuelto, bañado en salsa de chiles frescos, acompañado de frijoles de la olla.

*Two scrambled eggs with shredded cecina (cured, salt-dried beef, 60 g) bathed in a fresh green chile sauce. Served with traditional pot-cooked beans.*

### Aporreadillo rojo

\$245.00

Cecina (60 g) y huevo (2 pzas.) revuelto, bañado en salsa a base de chile de árbol y guajillo, acompañado de frijoles de la olla.

*Two scrambled eggs with Shredded cecina (cured, salt-dried beef, 60 g) bathed in a sauce of chile de árbol and guajillo. Served with traditional pot-cooked beans.*

### ★ Huevos poblanos

\$185.00

Salsa verde de chile poblano con rajas, elote y crema, huevo frito (2 pzas.) y queso de rancho.

*Two fried eggs served over a green poblano chile sauce, rajas (roasted poblano strips), corn, and cream. Topped with queso de rancho (fresh ranch cheese).*

### ★ Omelette del huerto

\$175.00

Huevo (2 pzas.), calabacitas, acelga, quesillo y ensalada de quelites.

*Two egg omelet filled with zucchini, swiss chard, and quesillo (Oaxaca String cheese). Served with a side quelites (wild greens) salad.*

---

🍴 Bajo en grasa – Low fat 🌶️ Platillo picante – Hot spicy ❤️ Bajo en colesterol – Low cholesterol ★ Platillo de la casa – House Specialty

*Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.*



### Enfrijoladas de chilorio

\$215.00

(Queso, huevo o pollo): Huevo (2 pzas.), pollo (100 g).  
Tortilla de maíz rellena de chilorio, bañadas en salsa de frijol con aguacate, cilantro, cebolla, queso y crema.  
*Corn tortillas filled with chilorio (pork) in bean sauce, topped with avocado, cheese, cream, and choice of protein.*

### Chilaquiles verdes

\$215.00

Totopos en salsa de tomate verde y chile poblano con pollo (80 g), cebolla, queso, crema y aguacate.  
*Crispy tortilla chips in green tomatillo-poblano sauce, topped with chicken (80 g), onion, cheese, cream, and avocado..*

### Chilaquiles rojos

\$215.00

Totopos en salsa de jitomate y chile guajillo con pollo (80 g), cebolla, queso, crema y aguacate.  
*Crispy tortilla chips in red tomato-guajillo sauce, topped with chicken (80 g), onion, cheese, cream, and avocado.*



### Enchiladas *de mole*

\$215.00

Tortillas rellenas de pollo (100 g) bañadas en nuestro mole poblano, acompañado con rábano, cebolla, ajonjolí y aguacate.  
*Corn tortillas filled with chicken (100 g) in Mole Poblano sauce, garnished with radish, onion, sesame seeds, and avocado.*

### Huevos ahogados en salsa *de chorizo*

\$215.00

Huevo (2 pzas.) en salsa roja con chorizo acompañados con frijoles de la olla, crema, cebolla y aguacate.  
*Two eggs poached inside a savory red chorizo sauce, served with pot-cooked beans, cream, onion, and avocado.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House Specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*



### Sándwich Franciscano

\$245.00

Hogaza multigrano pintada con mantequilla, ensalada de espinaca, aderezo fresco, jamón de pierna (45 g) acompañado de chips de papa.

*Toasted multigrain bread filled with premium ham (45 g), fresh spinach, and house dressing, served with potato chips.*

### Croque Madame

\$235.00

Pan brioche, jamón serrano (30 g), queso manchego, salsa blanca y huevo frito (1 pza.).

*Toasted brioche layered with serrano ham (30 g) and melted manchego, topped with creamy white sauce and a fried egg.*

### Montecristo

\$215.00

Pan brioche, compota de frutos rojos, tocino crujiente (30 g) y azúcar glass.

*Brioche bread filled with crispy bacon (30 g) and mixed berry compote, topped with powdered sugar.*

### Pieza de pan dulce

\$55.00

Concha de vainilla o chocolate y chocolatín.

*Traditional Mexican sweet bread. Your choice of a vanilla concha, chocolate concha, or chocolatín (chocolate croissant).*

### Croissant relleno

\$95.00

Rellenos; frutos rojos, nutella o sabor de temporada.

*Filled croissant. Your choice of mixed berries, Nutella, or seasonal filling.*

### Plato de fruta de temporada (200 g)

\$115.00

Fruta de temporada con yogurt y granola.

*Seasonal fruit plate served with yogurt and granola.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House specialty

Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.

# Entradas

## STARTERS



### Chanca poblana

\$165.00

Pan artesanal relleno de aguacate, carne molida (100 g) y lechuga, bañado en adobo.

*Artisian bread roll filled with avocado, ground beef (100 g), and lettuce, bathed in adobo sauce.*



### Chalupas (6 pzas.)

\$175.00

Tradicionales chalupas poblanas con salsa verde y roja, cebolla y carne de res deshebrada (70 g).

*Traditional Puebla-style chalupas topped with red and green salsa, onion, and shredded beef (70 g).*



### Cemita Poblana (queso o milanesa)

\$165.00

Pan de cemita a elección de queso o milanesa de cerdo (120 g) con quesillo, aguacate, aceite de olivo, cebolla y chile chipotle.

*Cemita bread with your choice of cheese or breaded pork cutlet (120 g), filled with quesillo, avocado, olive oil, onion, and chipotle chile.*



### Tacos árabes (2 pzas.)

\$175.00

Lomo de cerdo (150 g), cebolla, jocoque y salsa de chipotle, tortillas de harina.

*Pork loin (150 g), onion, jocoque (tangy cultured cream), and chipotle sauce, served on flour tortillas.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House Specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*



### Tacos Restauero (2 pzas.)

\$145.00

Tortilla de maíz con flor de calabaza rellena de requesón (capeada y acompañada de salsas verde).

*Corn tortilla with squash blossom filled with fresh requesón cheese, lightly battered and served with green salsa.*

### Tacos ~~de~~ pato (3 pzas.)

\$290.00

Pato (120 g) salteado en poro acompañados de betabel frito, cilantro y salsa de mango con cacahuete.

*Duck (120 g) sautéed with leek, served with fried beets, cilantro, and a peanut-mango sauce.*

### Trilogía ~~de~~ molotes (3 pzas.)

\$165.00

Molotes a base de masa de maíz rellenas de tinga de pollo (20g) y quesillo, frijol y quesillo, papa y quesillo, acompañados de salsa verde de pipicha con jalapeño y tomate.

*Corn-masa molotes filled with chicken tinga, bean and quesillo, and potato and quesillo. Served with a green pipicha, jalapeño, and tomato salsa.*



### Quesabirria de top sirloin

\$215.00

Birria de top sirloin (140 g), pan pita, queso manchego, cremoso de aguacate, cebolla morada y cilantro, acompañado con consome de res.

*A unique fusion style: Top sirloin birria (140 g) served on toasted pita bread with manchego cheese, avocado, red onion, and cilantro. Accompanied by beef consommé.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House Specialty

Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.

### Tacos *de* lechón (3 pzas.)

\$ 320.00

Lechón (120 g), tortillas de la casa, cebolla morada, rábano, cilantro y cremoso de aguacate.

*Suckling pig (120 g), house-made tortillas, red onion, radish, cilantro, and avocado.*

### ★ Tacos de carnitas *de* hongos (3 pzas.)

\$ 198.00

Confit de setas (150 g), tortillas de maíz azul, cremoso de aguacate y rábano sandía.

*Wild mushroom confit (150 g), blue corn tortillas, avocado, and watermelon radish.*

### Quesillo quemado

\$ 195.00

Quesillo (120 g) relleno de huitlacoche, grano de elote, champiñón y chile poblano.

*Pan-seared quesillo cheese (120 g) filled with huitlacoche (corn truffle), corn kernels, mushroom, and poblano chile.*

---

🍃 Bajo en grasa – Low fat 🍃 Platillo picante – Hot spicy ❤️ Bajo en colesterol – Low cholesterol ★ Platillo de la casa – House Specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*



# Ensaladas

## SALADS

### Ensalada César \$190.00

Hojas de lechuga con aderezo de anchoas (10 g), yema de huevo (1 pza.), aceite de olivo y mostaza Dijon.

*Crispy lettuce leaves tossed in a house anchovy (10g), one egg yolk and Dijon mustard dressing with olive oil.*

### Con pollo / with chicken (100 g) \$215.00



### Ensalada del huerto \$195.00

Mezcla de lechugas, manzana amarilla, queso de cabra, jamón serrano (50 g) y almendra tostada con pesto de epazote y cacahuete.

*Mixed lettuces, yellow apple, goat cheese, serrano ham (50 g), and toasted almonds, tossed in a unique epazote and peanut pesto.*



### Ensalada de quinoa \$175.00

Quinoa, pepino, piña, mango, mezcla de lechugas y arúgula.

*A refreshing mix of quinoa, cucumber, pineapple, mango, mixed lettuces, and arugula.*



### Ensalada de nopales \$165.00

Cubos de nopal cocidos y mezclados con jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y jugo de limón, acompañados de queso panela y aguacate.

*Cubes of cooked nopal (cactus paddle) tossed with tomato, onion, cilantro, serrano chile, and fresh lime juice. Served with panela cheese and avocado.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House specialty

Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.

# Sopas

## SOUPS



### Sopa *de* tortilla

\$175.00

Caldillo de tomate, servida con juliana de tortilla, aguacate, queso panela y trocitos de chicharrón.

*Traditional tomato and mild chile broth served with crispy julienned tortilla strips, avocado, panela cheese, and chicharrón (crispy pork rind).*



### Caldillo Reñtauro

\$195.00

Caldillo de jitomate y chile guajillo acompañado de setas, champiñón y shiitake.

*A flavorful tomato and guajillo chile broth loaded with oyster, button, and shiitake mushrooms.*

### Sopa *de* frijol y fideos

\$185.00

Acompañada de aguacate, crema, chistorra (50 g) y hojuelas de chile seco.

*Savory bean broth with noodles, with avocado, a drizzle of cream, chistorra sausage (50g), and dried chile flakes.*

### Crema *de* chicharrón

\$175.00

Con trocitos de chicharrón, queso panela y chipotle frito.

*Creamy chicharrón (pork rind) soup garnished with crispy pork rind bits, panela cheese, and fried chipotle chile.*

### Crema de flor *de* calabaza

\$165.00

Con esquites poblanos.

*Served with Puebla-Style esquites.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House Specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*

# Platos fuertes

MAIN COURSES

- ★ **Mole Poblano** \$335.00

Nuestra receta de la casa, a elegir pollo, pierna y muslo, pechuga o cerdo (180 g), con ajonjolí y acompañado de arroz rojo.

*Our traditional house recipe a rich, complex sauce made of chiles, spices, and a hint of Mexican chocolate. Served over your choice of chicken or pork (180 g), finished with sesame seeds and served with red rice.*
- ★ **Pipían rojo** \$335.00

Nuestra receta de la casa, mole de cacahuate con pollo, pierna y muslo, pechuga o cerdo (180 g), acompañado de arroz blanco.

*Our rich, savory house peanut mole sauce. Served over your choice of chicken or pork (180 g) and accompanied by white rice.*
- ★ **Pipían verde** \$335.00

Nuestra receta de la casa, mole de pepita con pollo, pierna y muslo, pechuga o cerdo (180 g), acompañado de arroz blanco.

*Our vibrant house pumpkin-seed mole sauce. Served over your choice of chicken or pork (180 g) and accompanied by white rice.*

---

🍴 Bajo en grasa – Low fat 🌶️ Platillo picante – Hot spicy ❤️ Bajo en colesterol – Low cholesterol ★ Platillo de la casa – House Specialty

Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.

### Enchiladas tricolor

\$295.00

Tortillas rellenas de pollo o queso panela (100 g) bañadas con tres moles (pipián verde, pipián rojo y mole poblano).

*Corn tortillas filled with your choice of chicken or panela cheese (100 g), artfully topped with a trio of house moles: green pipián, red pipián, and classic mole poblano.*

### Enchiladas ~~de~~ mole

\$295.00

Elaboradas con la receta de la casa, rellenas de pollo o queso panela (100 g), acompañadas de cebolla, ajonjolí y lechuga.

*Corn tortillas filled with your choice of chicken or panela cheese (100 g), bathed in our signature mole poblano sauce. Garnished with fresh onion, sesame seeds, and lettuce.*

### Huazontles (3 pzas.)

\$285.00

Capeados y rellenos de queso panela (100 g), bañados en tres moles: pipián verde, pipián rojo y mole poblano, elaborados con nuestra receta de la casa.

*Traditional Mexican huauzontle greens, lightly battered and filled with panela cheese (100 g), served over a tasting of our three house moles: green pipián, red pipián, and mole poblano.*



### Lengua ~~de~~ res

\$355.00

Láminas de lengua de res (180 g) en salsa tatemada de tomate y chiles con cremoso de aguacate, rábano y cilantro.

*Tender sliced beef tongue (180 g) in a charred tomato and chile sauce, garnished with creamy avocado, radish, and fresh cilantro.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House Specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*



### Medallón hacienda

\$385.00

Filete de res (180 g) en salsa de champiñón y chile de árbol con espárragos y papa cambray.

*Beef tenderloin (180 g) served in a savory mushroom and chile de árbol sauce. Accompanied by asparagus and baby potatoes.*

### Medallón Aquiles

\$385.00

Filete de res (180 g) con espejo de salsa cremosa de chile poblano acompañado de huitlacoche y flor de calabaza.

*Beef tenderloin (180 g) topped with a creamy poblano chile sauce, rich huitlacoche (corn truffle), and delicate squash blossoms.*



### Medallón ~~del~~ campo

\$385.00

Filete de res (180 g) sobre salsa de chapulín con cebolla caramelizada, guacamole y papas cambray.

*Beef fillet served on a chapulín sauce, accompanied by caramelized onion, guacamole, and baby potatoes.*



### Tampiqueña

\$375.00

Filete de res abierto (180 g), con guacamole, chiles toreados y enchilada de mole.

*Beef tenderloin (180 g) served over an authentic toasted grasshopper (chapulín) sauce. Accompanied by caramelized onion, guacamole, and baby potatoes.*

### Rib Eye

\$535.00

Rib Eye (300 g) con papas gajo, guacamole y esquites con queso.

*Premium rib eye steak (300 g) served with potato wedges, fresh guacamole, and corn esquites with cheese.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House Specialty

Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.



### Aguachile *de* camarón

\$365.00

Camarones (190 g) cocidos al limón con cebolla morada, pepino, zanahoria, fresa, piña y salsa de maracuyá con habanero.

*Refreshing lime-cured shrimp (190 g) tossed with red onion, cucumber, carrot, strawberry, and pineapple, bathed in a vibrant passion fruit-habanero sauce.*



### Ceviche *de* pescado

\$325.00

Filete de pescado (200 g) cocido al limón acompañado de aguacate, cebolla, cilantro, pepino y salsa tatemada.

*Lime-cured fish fillet (200g) tossed with avocado, onion, cilantro, and cucumber, served with a smoky charred tomato salsa.*



### Pescado en achiote

\$335.00

Filete de pescado (200 g), ensalada de quelites y salsa de piña quemada con habanero.

*Fish fillet (200 g) marinated in earthy citrus achiote, served with a wild greens (quelites) salad and a charred pineapple-habanero sauce.*



### Pescado al ajo

\$335.00

Filete de pescado (200 g) sobre salsa cremosa de ajo con zanahorias arcoíris y espárragos asados.

*Fish fillet (200 g) served over a creamy garlic sauce, accompanied by rainbow carrots and roasted asparagus.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*



### Pozole con setas

\$295.00

Maíz blanco en consomé de vegetales con setas adobadas, lechuga y polvo de chiles.

*Traditional white hominy corn in a savory vegetable broth, topped with adobo-marinated wild mushrooms, lettuce, and red chile powder.*



### Mixiote *de* cordero

\$480.00

Carne de cordero (250 g) marinada en adobo de chiles acompañada de nopales y xoconostle.

*Tender steamed lamb (250 g) marinated in a rich adobo chile sauce, served with nopales (cactus) and xoconostle (tangy wild prickly pear).*

### Lasagna poblana

\$295.00

Pasta tradicional bañada en salsa poblana de la casa, rellena de champiñón, flor de calabaza, elote y chile poblano (200 g) de relleno, gratinada con queso gouda.

*Traditional pasta layers filled with mushrooms, squash blossom, corn, and poblano chile (200 g filling), baked under a creamy house poblano sauce and melted gouda cheese.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol



Platillo de la casa – House specialty

Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.

# Postres

## DESSERTS

### Capricho italiano

\$185.00

Brownie de chocolate blanco, tierra de avellanas, helado de café, toffee de caramelo salado y crocante de almendra.

*White chocolate brownie served with a hazelnut crumble, coffee ice cream, salted caramel toffee, and an almond crunch.*

### Brownie de chocolate oscuro

\$185.00

Con nuez, helado de vainilla, salsa de frutos rojos y crumble de vainilla.

*Rich dark chocolate brownie with walnuts, served with vanilla ice cream, mixed berry sauce, and a vanilla crumble.*

### Flan de elote

\$165.00

Postre tradicional de caramelo acompañado de helado de vainilla, palomitas glaseadas, crumble y frutos rojos.

*Traditional sweet corn caramel flan, served with vanilla ice cream, glazed popcorn, sweet crumble, and mixed berries.*

### Copa de helado

\$135.00

Chocolate, vainilla, espresso de la casa.

*Chocolate, vanilla, or house-brewed espresso ice cream.*

---

🍴 Bajo en grasa – Low fat 🌶️ Platillo picante – Hot spicy ❤️ Bajo en colesterol – Low cholesterol ★ Platillo de la casa – House Specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|    | <p><b>Ate con queso</b></p> <p>Ate de membrillo servido con queso gouda, frutos rojos y dip de guayaba.</p> <p><i>Traditional sweet quince fruit paste served with sliced gouda cheese, mixed berries, and a tangy guava dip.</i></p>                                                         | <p>\$145.00</p> |
|    | <p><b>Fresas con crema</b></p> <p>Crema montada de vainilla, tierra de cajeta y salsa de frutos rojos.</p> <p><i>Fresh strawberries with whipped vanilla cream, topped with a crunchy cajeta (goat's-milk caramel) crumble and mixed berry sauce</i></p>                                      | <p>\$165.00</p> |
|   | <p><b>Crepas <i>de</i> cajeta (4 pzas.)</b></p> <p>Flameadas, con helado de vainilla y nuez.</p> <p><i>Flambéed crepes served with vanilla ice cream and toasted walnuts.</i></p>                                                                                                             | <p>\$195.00</p> |
|  | <p><b>Crepas <i>de</i> nutella (4 pzas.)</b></p> <p>Flameadas, con helado de vainilla y nuez.</p> <p><i>Flambéed crepes filled with Nutella, served with vanilla ice cream and toasted walnuts.</i></p>                                                                                       | <p>\$195.00</p> |
|  | <p><b>Pastel <i>de</i> zanahoria</b></p> <p>Receta de la casa con un toque especiado, relleno de compota de piña y cubierto con betún de queso.</p> <p><i>Our house recipe with a hint of warm spice, filled with sweet pineapple compote and topped with rich cream cheese frosting.</i></p> | <p>\$165.00</p> |

 Bajo en grasa – *Low fat*
 Platillo picante – *Hot spicy*
 Bajo en colesterol – *Low cholesterol*
 Platillo de la casa – *House specialty*

Todos nuestros platillos incluyen IVA. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, Mastercard y American Express. Los pagos con tarjeta no generan comisión. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los solicita. Los gramajes de las proteínas corresponden a su peso en crudo. Los ingredientes adicionales tienen un costo extra. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de realizar su orden.



### Orden de Churros (6 pzas.)

\$125.00

Revolcados en canela y azúcar.

*Crispy, fresh churros rolled in classic cinnamon and sugar.*

### Cheesecake de guayaba

\$165.00

Elaborados con frutos rojos del huerto de La Colecturía y chocolate blanco.

*Creamy guava and white chocolate cheesecake, topped with fresh mixed berries harvested directly from our Colecturía garden.*



Bajo en grasa – Low fat



Platillo picante – Hot spicy



Bajo en colesterol – Low cholesterol

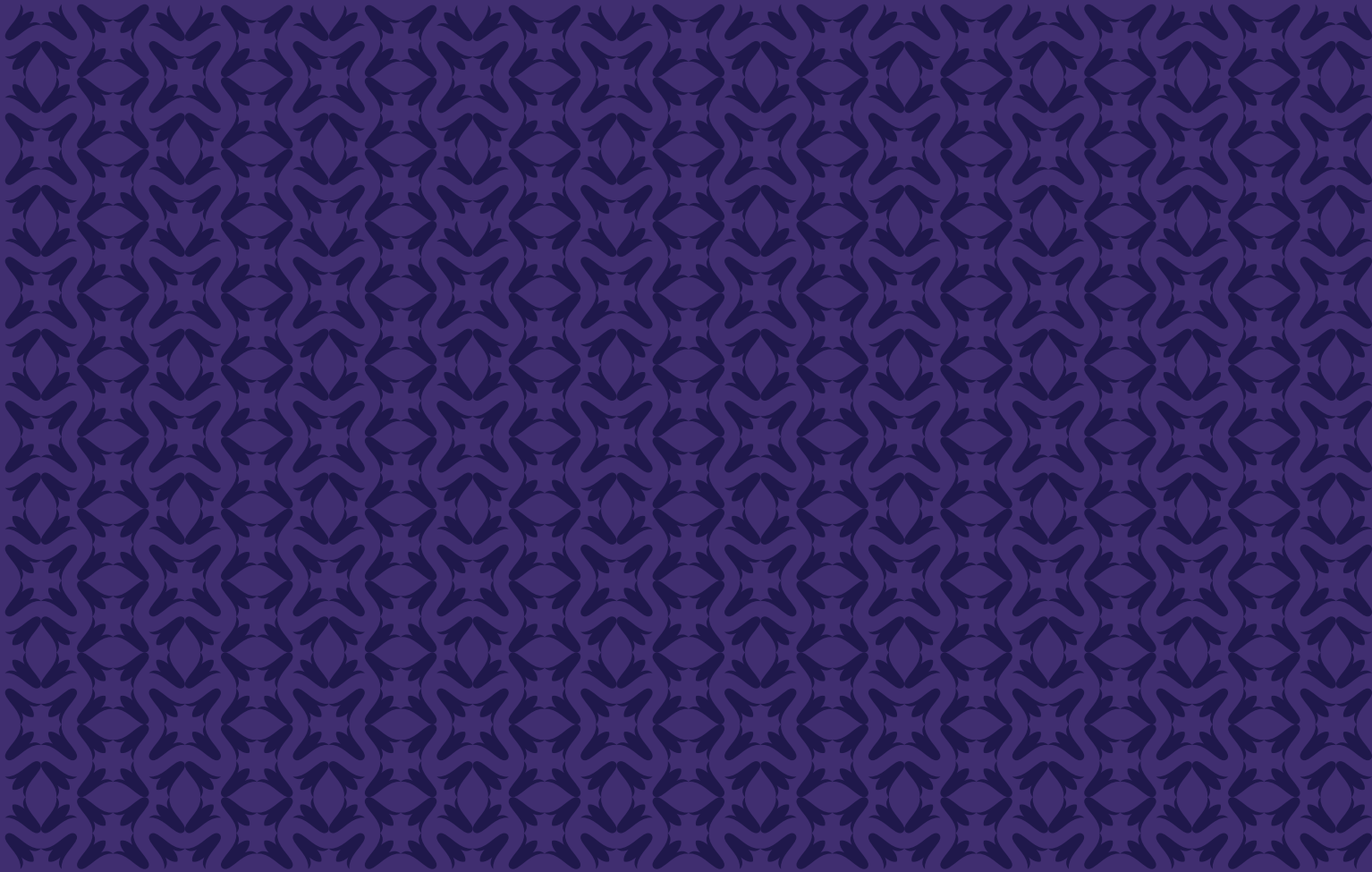


Platillo de la casa – House specialty

*All our dishes include VAT. We accept cash, Visa, Mastercard, and American Express. Card payments do not incur any additional fees. The consumption of raw or undercooked foods is at the customer's own risk. Protein weights are based on their raw weight. Additional ingredients are available at an extra charge. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before placing your order.*



**RESTAURO**  
*cocina poblana*





**RESTAURO**  
*cocina poblana*



## Bebidas

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Topo Chico</b> (340 ml)              | \$ 61.00  |
| <b>Hethe natural</b> (350 ml)           | \$ 70.00  |
| <b>Hethe mineral</b> (350 ml)           | \$ 110.00 |
| <b>Agua de Piedra natural</b> (650 ml)  | \$ 90.00  |
| <b>Agua de Piedra mineral</b> (650 ml)  | \$ 140.00 |
| <b>Fever- Tree agua tónica</b> (220 ml) | \$ 90.00  |
| <b>Schweppes tónica</b> (296 ml)        | \$ 65.00  |
| <b>Sta. María natural</b> (400 ml)      | \$ 40.00  |
| <b>Coca- Cola light</b> (355 ml)        | \$ 55.00  |
| <b>Coca- Cola regular</b> (355 ml)      | \$ 55.00  |
| <b>Coca- Cola zero</b> (355 ml)         | \$ 55.00  |
| <b>Squirt</b> (355 ml)                  | \$ 55.00  |
| <b>Sidral</b> (355 ml)                  | \$ 55.00  |
| <b>Sprite</b> (355 ml)                  | \$ 55.00  |
| <b>Fanta</b> (355 ml)                   | \$ 55.00  |
| <b>Ginger Ale</b> (355 ml)              | \$ 55.00  |
| <b>Limonada natural</b> (470 ml)        | \$ 60.00  |
| <b>Limonada mineral</b> (470 ml)        | \$ 60.00  |
| <b>Naranjada natural</b> (470 ml)       | \$ 60.00  |
| <b>Naranjada mineral</b> (470 ml)       | \$ 60.00  |
| <b>Agua del día (sabores)</b> (470 ml)  | \$ 70.00  |

## Jugos

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Naranja</b> (210 ml)           | \$ 60.00 |
| <b>Verde</b> (210 ml )            | \$ 60.00 |
| <b>Toronja</b> (210 ml)           | \$ 60.00 |
| <b>Zanahoria</b> (210 ml)         | \$ 60.00 |
| <b>Naranja con fresa</b> (210 ml) | \$ 60.00 |

---

*Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, MasterCard. El descorte de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de destilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el copeo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.*

## Sin café

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Matcha latte (200 ml) | \$83.00 |
| Chai latte (200 ml)   | \$88.00 |
| Taro (200 ml)         | \$94.00 |

## Tisanas

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Infusión Rooibo (200 ml)                                                                       | \$88.00 |
| Infusión lavanda y manzanilla (300 ml)                                                         | \$83.00 |
| Tisana frutal Ixil (arándano, fresa, kiwi y manzana) (300 ml)                                  | \$83.00 |
| Tisana guasave (arándano, fresa, lichí, menta, pétalos de caléndula y pétalo de rosa) (200 ml) | \$83.00 |
| Té Chai Masala (Té negro, jengibre, Canela, cardamomo y vainilla) (300 ml)                     | \$77.00 |

## Café

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Americano (200 ml)             | \$55.00 |
| Espresso (45 ml)               | \$55.00 |
| Espresso doble (90 ml)         | \$66.00 |
| Espresso cortado (45 ml)       | \$61.00 |
| Espresso doble cortado (90 ml) | \$72.00 |
| Capuchino (200 ml)             | \$77.00 |
| Latte (200 ml)                 | \$72.00 |
| Flat white (200 ml)            | \$72.00 |

## Euforia, el chocolate

### de La Colecturía (300 ml)

\$132.00

Chocolate Euforia, base leche o agua

---

*All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.*



# Vino por copeo

## VINO TINTO

### ESPAÑA

RIBERA DEL DUERO

**Monteabellón 5 meses (150 ml)**

\$172.00

*Tempranillo*

### MÉXICO

VALLE DE GUADALUPE,  
BAJA CALIFORNIA

**Reserva de la Viña (150 ml)**

\$220.00

*Grenache, Tempranillo, Nebbiolo, Tannat*

VALLE DE PARRAS,  
COAHUILA

**El Polp (150 ml)**

\$175.00

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec*

**Casa Madero 3V (150 ml)**

\$220.00

*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot*

## VINO BLANCO Y ROSADOS

### MÉXICO

VALLE DE PARRAS,  
COAHUILA

**Casa Madero V Rosado (150 ml)**

\$160.00

*Shiraz*

**Casa Madero 2V (150 ml)**

\$170.00

*Chardonnay, Chenin Blanc*

VALLE DE GUADALUPE,  
BAJA CALIFORNIA

**Monte Xanic (150 ml)**

\$220.00

*Grenache*

**Monte Xanic (150 ml)**

\$240.00

*Sauvignon Blanc*

VALLE DE SAN VICENTE,  
BAJA CALIFORNIA

**Balero (150 ml)**

\$190.00

*Chenin Blanc*

Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, Master Card. El descorche de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de destilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el copeo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.

## VINO ESPUMOSO

|                               |                    |                                                           |          |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------|----------|
| FRANCIA                       | BURDEOS            | <b>Bayle Carreau Crémant de Bordeaux (150 ml)</b>         | \$175.00 |
|                               |                    | <i>Sémillon, Ugni Blanc</i>                               |          |
| CHAMPAGNE                     |                    | <b>Moët Impérial Brut (150 ml)</b>                        | \$540.00 |
|                               |                    | <i>Moët &amp; Chandon Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> |          |
| MÉXICO                        | ATLIXCO,<br>PUEBLA | <b>Ceniza Rosé Brut (150 ml)</b>                          | \$180.00 |
|                               |                    | <i>Malbec</i>                                             |          |
| EZEQUIEL MONTES,<br>QUERÉTARO |                    | <b>Freixenet Brut (150 ml)</b>                            | \$200.00 |
|                               |                    | <i>Chardonnay, Pinot Noir, Ugni Blanc</i>                 |          |

## Vino tinto de cuerpo medio

|         |                  |                                                   |          |
|---------|------------------|---------------------------------------------------|----------|
| FRANCIA | BORDEAUX         | <b>Château Du Grand Punch (750 ml)</b>            | \$850.00 |
|         |                  | <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> |          |
| ESPAÑA  | RIBERA DEL DUERO | <b>Monteabellón 5 meses (750 ml)</b>              | \$860.00 |
|         |                  | <i>Tempranillo</i>                                |          |

---

*All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.*

|                                          |                                                |           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|
| <b>MÉXICO</b>                            |                                                |           |
| VALLE DE GUADALUPE,<br>BAJA CALIFORNIA   | <b>L.A. Cetto (750 ml)</b>                     | \$800.00  |
|                                          | <i>Nebbiolo</i>                                |           |
|                                          | <b>Calixa Blend (750 ml)</b>                   | \$1090.00 |
|                                          | <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> |           |
|                                          | <b>Monte Xanic Selección (750 ml)</b>          | \$1700.00 |
|                                          | <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec</i>      |           |
|                                          | <b>Norte 32 (750 ml)</b>                       | \$1850.00 |
|                                          | <i>Cabernet Sauvignon</i>                      |           |
| VALLE DE SANTO TOMÁS,<br>BAJA CALIFORNIA | <b>Santo Tomás (750 ml)</b>                    | \$1200.00 |
|                                          | <i>Cabernet Sauvignon</i>                      |           |
| VALLE DE PARRAS,<br>COAHUILA             | <b>Casa Madero (750 ml)</b>                    | \$1000.00 |
|                                          | <i>Shiraz</i>                                  |           |
|                                          | <b>Casa Madero 3V (750 ml)</b>                 | \$1100.00 |
|                                          | <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> |           |
|                                          | <b>Don Leo (750 ml)</b>                        | \$1450.00 |
|                                          | <i>Cabernet Sauvignon, Shiraz</i>              |           |
|                                          | <b>Ell Polp (750 ml)</b>                       | \$870.00  |
|                                          | <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec</i> |           |
|                                          | <b>Náufrago (750 ml)</b>                       | \$1500.00 |
|                                          | <i>Shiraz</i>                                  |           |
| VALLE DE SAN VICENTE,<br>BAJA CALIFORNIA | <b>Surco Rojo (750 ml)</b>                     | \$1150.00 |
|                                          | <i>Cabernet Sauvignon, Nebbiolo</i>            |           |
| GENERAL DE CEPEDA,<br>COAHUILA           | <b>Hacienda Florida (750 ml)</b>               | \$1050.00 |
|                                          | <i>Malbec</i>                                  |           |
| VALLE DE SANTA MARÍA,<br>AGUASCALIENTES  | <b>Stoico (750 ml)</b>                         | \$1600.00 |
|                                          | <i>Tempranillo, Merlot</i>                     |           |

Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, MasterCard. El descorche de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de destilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el copeo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.

# Vino tinto por estructura

## ESPAÑA

RIBERA DEL DUERO

**Tr3smano (750 ml)**

\$ 3400.00

*Tempranillo*

**Matarromera Crianza (750 ml)**

\$ 2900.00

*Tempranillo*

## MÉXICO

VALLE DE SAN VICENTE,  
BAJA CALIFORNIA

**Vino de la Reina (750 ml)**

\$ 1400.00

*Sangiovese*

**Fauno (750 ml)**

\$ 2800.00

*Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*

ENSENADA,  
BAJA CALIFORNIA

**Mariatinto (750 ml)**

\$ 1800.00

*Cabernet Franc, Tempranillo, Shiraz*

VALLE DE GUADALUPE,  
BAJA CALIFORNIA

**Gran Ricardo, Monte Xanic (750 ml)**

\$ 4200.00

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc*

VALLE DE PARRAS,  
COAHUILA

**Casa Madero Gran Reserva 3V (750 ml)**

\$ 2800.00

*Malbec*

---

*All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.*

# Vinos blancos y rosados

## ESPAÑA

RIBERA DEL DUERO

**Pagos de Quintana** (750 ml)

\$ 800.00

*Verdejo*

RÍAS BAIXAS

**Martín Códax** (750 ml)

\$ 1450.00

*Albariño*

## MÉXICO

VALLE DE PARRAS,  
COAHUILA

**Casa Madero V Rosado** (750 ml)

\$ 800.00

*Shiraz*

**Casa Madero 2V** (750 ml)

\$ 900.00

*Chardonnay, Chenin Blanc*

GENERAL DE ZEPEDA,  
COAHUILA

**Hacienda Florida** (750 ml)

\$ 870.00

*Grenache, Cabernet Sauvignon*

VILLA DE ARISTA,  
SAN LUIS POTOSÍ

**Nicole Rosé** (750 ml)

\$ 890.00

*Nebbiolo*

VALLE DE OJOS NEGROS,  
BAJA CALIFORNIA

**Monte Xanic Rosé** (750 ml)

\$ 1100.00

*Grenache*

VALLE DE GUADALUPE,  
BAJA CALIFORNIA

**Monte Xanic** (750 ml)

\$ 1200.00

*Sauvignon Blanc*

---

Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, MasterCard. El descorche de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de destilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el coqueo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.

# Vino Espumoso

|           |                    |                                                   |           |
|-----------|--------------------|---------------------------------------------------|-----------|
| FRANCIA   | BORDEAUX           | <b>Bayle Carreau Crémant de Bordeaux (750 ml)</b> | \$1150.00 |
|           |                    | <i>Sémillon, Ugni Blanc</i>                       |           |
| MÉXICO    | ATLIXCO,<br>PUEBLA | <b>Ceniza (750 ml)</b>                            | \$1150.00 |
|           |                    | <i>Malbec</i>                                     |           |
| QUERÉTARO |                    | <b>Freixenet Brut (750 ml)</b>                    | \$1200.00 |
|           |                    | <i>Chardonnay, Pinot Noir, Ugni Blanc</i>         |           |

# Champaña

|         |           |                                                                 |            |
|---------|-----------|-----------------------------------------------------------------|------------|
| FRANCIA | CHAMPAGNE | <b>Moët Impérial Brut (750 ml)</b>                              | \$3980.00  |
|         |           | <i>Moët &amp; Chandon Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i> |            |
|         |           | <b>Dom Pérignon (750 ml)</b>                                    | \$14000.00 |
|         |           | <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>                                   |            |

All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.

## Brandy

|                    | POR COPEO<br>(60 ml) | BOTELLA<br>(700 ml) |
|--------------------|----------------------|---------------------|
| Cardenal Mendoza   | \$ 280.00            | \$ 2800.00          |
| Carlos I           | \$ 220.00            | \$ 2300.00          |
| Fundador           | \$ 110.00            | \$ 800.00           |
| Magno              | \$ 125.00            | \$ 860.00           |
| Gran Duque de Alba | \$ 230.00            | \$ 2650.00          |
| Jaime I            | \$ 560.00            | \$ 6360.00          |
| Terry Centenario   | \$ 125.00            | \$ 860.00           |
| Torres 10          | \$ 150.00            | \$ 1050.00          |
| Torres 15          | \$ 180.00            | \$ 1650.00          |

## Ron

|                        | POR COPEO<br>(60 ml) |   | BOTELLA    |
|------------------------|----------------------|---|------------|
|                        |                      | v | 700 ml     |
|                        |                      | ★ | 750 ml     |
| Appleton Blanco        | \$ 100.00            | ★ | \$ 600.00  |
| Appleton Estate        | \$ 115.00            | ★ | \$ 940.00  |
| Bacardi Añejo          | \$ 145.00            | ★ | \$ 1100.00 |
| Bacardi 8 Años         | \$ 180.00            | v | \$ 2400.00 |
| Bacardi Blanco         | \$ 110.00            | ★ | \$ 800.00  |
| Flor de Caña 4 Años    | \$ 110.00            | ★ | \$ 800.00  |
| Flor de Caña 7         | \$ 165.00            | ★ | \$ 1210.00 |
| Havana 7 Años          | \$ 165.00            | v | \$ 1210.00 |
| Malibu                 | \$ 120.00            | ★ | \$ 940.00  |
| Matusalem Clásico      | \$ 130.00            | ★ | \$ 950.00  |
| Matusalem Gran Reserva | \$ 180.00            | ★ | \$ 1300.00 |
| Matusalem Platino      | \$ 140.00            | ★ | \$ 980.00  |
| Zacapa 23              | \$ 290.00            | ★ | \$ 2600.00 |
| Zacapa XO              | \$ 680.00            | ★ | \$ 7000.00 |

Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, MasterCard. El descorte de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de destilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el copeo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.

## Coñac

|                      | POR COPEO<br>(60 ml) | BOTELLA<br>(700 ml) |
|----------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Hennessy VSOP</b> | \$ 510.00            | \$ 3600.00          |
| <b>Martell VS</b>    | \$ 290.00            | \$ 2600.00          |
| <b>Martell VSOP</b>  | \$ 310.00            | \$ 2800.00          |

## Whisky

|                          | POR COPEO  |   | BOTELLA     |
|--------------------------|------------|---|-------------|
|                          |            | ✓ | 700 ml      |
|                          |            | ^ | 740 ml      |
|                          |            | ★ | 750 ml      |
| <b>Buchanan's 12</b>     | \$ 260.00  | ★ | \$ 2600.00  |
| <b>Buchanan's 18</b>     | \$ 490.00  | ★ | \$ 4800.00  |
| <b>Buchanan's Master</b> | \$ 330.00  | ★ | \$ 2900.00  |
| <b>Chivas 12</b>         | \$ 260.00  | ★ | \$ 2600.00  |
| <b>Chivas 18</b>         | \$ 510.00  | ^ | \$ 4900.00  |
| <b>Etiqueta Azul</b>     | \$ 1510.00 | ★ | \$ 14000.00 |
| <b>Etiqueta Negra</b>    | \$ 380.00  | ★ | \$ 3300.00  |
| <b>Etiqueta Roja</b>     | \$ 150.00  | ✓ | \$ 1100.00  |
| <b>Glenfiddich 12</b>    | \$ 360.00  | ★ | \$ 3060.00  |
| <b>Glenfiddich 18</b>    | \$ 1300.00 | ✓ | \$ 9100.00  |
| <b>Jack Daniel's</b>     | \$ 160.00  | ✓ | \$ 1200.00  |
| <b>JB</b>                | \$ 140.00  | ★ | \$ 900.00   |
| <b>The Glenlivet 12</b>  | \$ 360.00  | ★ | \$ 3060.00  |
| <b>The Glenlivet 18</b>  | \$ 1300.00 | ★ | \$ 12000.00 |
| <b>The Macallan 12</b>   | \$ 390.00  | ✓ | \$ 3660.00  |
| <b>The Macallan 15</b>   | \$ 680.00  | ✓ | \$ 7900.00  |
| <b>The Macallan 18</b>   | \$ 1800.00 | ★ | \$ 16000.00 |

All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.



# Tequila

|                                   | POR COPEO<br>(60 ml) |   | BOTELLA     |
|-----------------------------------|----------------------|---|-------------|
|                                   |                      | ▼ | 695ml       |
|                                   |                      | ▼ | 700 ml      |
|                                   |                      | ★ | 750 ml      |
| 1800 Blanco                       | \$ 180.00            | ▼ | \$ 1850.00  |
| 1800 Cristalino                   | \$ 280.00            | ▼ | \$ 2100.00  |
| 1800 Reposado                     | \$ 185.00            | ▼ | \$ 1850.00  |
| 3 Generaciones Añejo              | \$ 310.00            | ★ | \$ 2300.00  |
| 3 Generaciones Reposado           | \$ 195.00            | ★ | \$ 1900.00  |
| 7 Leguas Blanco                   | \$ 170.00            | ▼ | \$ 1800.00  |
| 7 Leguas Reposado                 | \$ 190.00            | ▼ | \$ 1890.00  |
| Cazadores Blanco                  | \$ 125.00            | ★ | \$ 1380.00  |
| Cazadores Reposado                | \$ 125.00            | ★ | \$ 1380.00  |
| Casa Dragones Joven               | \$ 1200.00           | ▼ | \$ 10100.00 |
| Don Julio 1942 Extra Añejo        | \$ 850.00            | ★ | \$ 8000.00  |
| Don Julio 70                      | \$ 330.00            | ▼ | \$ 2400.00  |
| Don Julio Blanco                  | \$ 125.00            | ▼ | \$ 1380.00  |
| Don Julio Reposado                | \$ 190.00            | ▼ | \$ 1890.00  |
| Gran Centenario Plata             | \$ 160.00            | ▼ | \$ 1650.00  |
| Gran Centenario Reposado          | \$ 160.00            | ▼ | \$ 1650.00  |
| Herradura Blanco                  | \$ 180.00            | ▼ | \$ 1850.00  |
| Herradura Reposado                | \$ 190.00            | ▼ | \$ 1890.00  |
| Jose Cuervo Reserva de la Familia | \$ 970.00            | ★ | \$ 9800.00  |
| Jose Cuervo Tradicional Reposado  | \$ 145.00            | ▼ | \$ 1500.00  |
| Loco Tequila Blanco               | \$ 560.00            | ▼ | \$ 5800.00  |
| Maestro Dobel Blanco              | \$ 180.00            | ▼ | \$ 1850.00  |
| Maestro Dobel Diamante            | \$ 280.00            | ▼ | \$ 2100.00  |
| Maestro Tequilero Reposado        | \$ 185.00            | ★ | \$ 1860.00  |
| Volcán de Mi Tierra Cristalino    | \$ 365.00            | ★ | \$ 3000.00  |

Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, Maŕster Card. El descorte de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de deŕstilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el copeo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.

## Vodka

|              | POR COPEO<br>(60 ml) | BOTELLA<br>(750 ml) |
|--------------|----------------------|---------------------|
| Absolut Azul | \$ 150.00            | \$ 890.00           |
| Smirnoff     | \$ 125.00            | \$ 800.00           |
| Stoličhnaya  | \$ 155.00            | \$ 980.00           |
| Wyborowa     | \$ 125.00            | \$ 800.00           |

## Ginebra

|            |           |   | BOTELLA    |
|------------|-----------|---|------------|
|            |           | ◆ | 500 ml     |
|            |           | ▼ | 700 ml     |
|            |           | ★ | 750 ml     |
| Armónico   | \$ 170.00 | ▼ | \$ 1360.00 |
| Beefeater  | \$ 180.00 | ★ | \$ 1400.00 |
| Bombay     | \$ 180.00 | ▼ | \$ 1400.00 |
| Bulldog    | \$ 160.00 | ▼ | \$ 1200.00 |
| Hendrick's | \$ 270.00 | ★ | \$ 2800.00 |
| London N°1 | \$ 340.00 | ▼ | \$ 3120.00 |
| Mom        | \$ 160.00 | ▼ | \$ 1200.00 |
| Monkey 47  | \$ 860.00 | ◆ | \$ 4800.00 |
| Tanqueray  | \$ 210.00 | ★ | \$ 1680.00 |

## Aperitivos

|                        | POR COPEO<br>(60 ml) | BOTELLA<br>(750 ml) |
|------------------------|----------------------|---------------------|
| Campari                | \$ 180.00            | \$ 1400.00          |
| Dry Sack               | \$ 150.00            | \$ 1200.00          |
| Licor de la Ina        | \$ 180.00            | \$ 1400.00          |
| Tío Pepe               | \$ 170.00            | \$ 1360.00          |
| Vermut Blanco Dos Déus | \$ 150.00            | \$ 1200.00          |
| Vermut Rosso Dos Déus  | \$ 150.00            | \$ 1200.00          |

All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.

## Digestivos

|                     | POR COPEO<br>(60 ml) |   | BOTELLA    |
|---------------------|----------------------|---|------------|
|                     |                      | ♦ | 500 ml     |
|                     |                      | ▼ | 700 ml     |
|                     |                      | ★ | 750 ml     |
|                     |                      | ◀ | 1000 ml    |
| Amaretto            | \$ 165.00            | ▼ | \$ 1690.00 |
| Ancho Reyes Poblano | \$ 135.00            | ★ | \$ 1440.00 |
| Ancho Reyes Rojo    | \$ 135.00            | ★ | \$ 1440.00 |
| Anís Cadenas        | \$ 150.00            | ◀ | \$ 1470.00 |
| Anís Chinchón Dulce | \$ 130.00            | ◀ | \$ 1260.00 |
| Anís Chinchón Seco  | \$ 130.00            | ◀ | \$ 1260.00 |
| Baileys             | \$ 160.00            | ▼ | \$ 1680.00 |
| Chartreuse Amarillo | \$ 320.00            | ▼ | \$ 3500.00 |
| Chartreuse Verde    | \$ 290.00            | ▼ | \$ 3200.00 |
| Frangelico          | \$ 155.00            | ▼ | \$ 1620.00 |
| Galliano            | \$ 215.00            | ♦ | \$ 1820.00 |
| Grand Marnier       | \$ 280.00            | ▼ | \$ 2400.00 |
| Licor 43            | \$ 165.00            | ▼ | \$ 1690.00 |
| Midori              | \$ 180.00            | ★ | \$ 1750.00 |
| Oporto              | \$ 160.00            | ★ | \$ 1680.00 |
| Pacharán de Soco    | \$ 140.00            | ◀ | \$ 1440.00 |
| Sambuca Blanco      | \$ 150.00            | ▼ | \$ 1470.00 |
| Sambuca Negro       | \$ 150.00            | ▼ | \$ 1470.00 |
| Strega              | \$ 280.00            | ▼ | \$ 2400.00 |

## Mezcal

|                                                  | POR COPEO<br>(60 ml) | BOTELLA<br>(750 ml) |
|--------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| León de Agave Cupreata                           | \$ 320.00            | \$ 2980.00          |
| Montelobos Ensamble<br>(Eñpadín Tobalá Papalote) | \$ 320.00            | \$ 2980.00          |
| Montelobos Eñpadín                               | \$ 180.00            | \$ 1700.00          |

Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, Master Card. El descorte de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de destilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el copeo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.

## Mezcal

|                                                      | POR COPEO<br>(60 ml) | BOTELLA<br>(750 ml) |
|------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Montelobos Tobalá</b>                             | \$ 540.00            | \$ 5600.00          |
| <b>Promesa Cuiśh</b>                                 | \$ 420.00            | \$ 3500.00          |
| <b>Promesa Eśpadín</b><br><i>(entrada unificada)</i> | \$ 190.00            | \$ 1700.00          |
| <b>Promesa Tepeztate</b>                             | \$ 480.00            | \$ 1225.00          |
| <b>Promesa Tobalá</b>                                | \$ 390.00            | \$ 3200.00          |
| <b>Reštauro Eśpadín</b>                              | \$ 160.00            | \$ 1500.00          |

## Coctelería clásica

|                                                                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Clericot (450 ml)</b><br><i>Agua mineral, jarabe natural, macedonia<br/>de frutas y vodka</i>                | \$ 198.00 |
| <b>Cosmopolitan (150 ml)</b><br><i>Vodka, Cointreau, jugo de arándano y jugo de limón</i>                       | \$ 187.00 |
| <b>Martini seco, sucio, dulce (150 ml)</b><br><i>Ginebra vermut</i>                                             | \$ 190.00 |
| <b>Margarita de sabores (170 ml)</b><br><i>Tequila, pulpa de fruta y jarabe</i>                                 | \$ 154.00 |
| <b>Menyul(180 ml)</b><br><i>Hierbabuena, azúcar mascabado y blend de licores</i>                                | \$ 209.00 |
| <b>Mojito (250 ml)</b><br><i>Hierbabuena, azúcar mascabado, jugo de limón<br/>y ron blanco</i>                  | \$ 154.00 |
| <b>Mimosa (190 ml)</b>                                                                                          | \$ 250.00 |
| <b>Negroni (180 ml)</b><br><i>Campari, Cinzano y ginebra</i>                                                    | \$ 165.00 |
| <b>Piña colada con alcohol (300 ml)</b><br><i>Leche evaporada, jugo de piña, crema de coco<br/>y ron blanco</i> | \$ 176.00 |

All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.

# Coctelería clásica

|                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Sangría</b> (450 ml)                                              | \$165.00 |
| Agua mineral, jarabe natural y vino tinto                            |          |
| <b>St-Germain Spritz</b> (450 ml)                                    | \$275.00 |
| St-Spritz y vino blanco espumoso                                     |          |
| <b>Bloody Mary</b> (400 ml)                                          | \$140.00 |
| Jugo de limón, mix de salsas, jugo de tomate y vodka                 |          |
| <b>Carajillo</b> (180 ml)                                            | \$187.00 |
| St-Spritz y vino blanco espumoso                                     |          |
| <b>Café Irlandés</b> (170 ml)                                        | \$187.00 |
| Whisky, licor de café, café espresso, crema batida y canela en polvo |          |
| <b>Aperol Spritz</b> (450 ml)                                        | \$209.00 |
| Aperol y vino blanco espumoso                                        |          |

## SIN ALCOHOL

|                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Piña colada</b> (300 ml)                                  | \$121.00 |
| Crema de coco, jugo de piña y leche evaporada                |          |
| <b>Conga</b> (300 ml)                                        | \$110.00 |
| Mix de jugos, piña, naranja, durazno y un golpe de granadina |          |

# Coctelería de autor

|                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Amores de la Muerte</b> (150 ml)                               | \$180.00 |
| Jugo de toronja, jarabe de romero y mezcal                        |          |
| <b>Espresso Martini</b> (150 ml)                                  | \$180.00 |
| Vodka, jarabe natural, café espresso y licor de café              |          |
| <b>Martini 007</b> (150 ml)                                       | \$190.00 |
| Ginebra, Lillet Blanc y vodka                                     |          |
| <b>Mezcalina Reñtauro</b> (150 ml)                                | \$150.00 |
| Piña tatemada, mezcal, jarabe natural y un golpe de jugo de limón |          |

Todos nuestros precios incluyen IVA. Los pagos con tarjeta no generan comisión. Aceptamos pagos en efectivo, Visa, American Express, Master Card. El descorche de botellas de vino 750 ml. es de \$320 y botellas de 1500 ml es de \$750 de botellas que no se venden en carta. Todas las botellas de destilados incluyen 4 mezcladores de 355 ml. diferentes sabores a elegir. Todo el coqueo incluye 2 mezcladores de 235 ml. diferentes sabores a elegir.

## Coctelería de autor

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Reštauroni</b> (150 ml)                                                                                  | \$ 180.00 |
| <i>Mezcal de la casa, Campari y licor de Chile ancho</i>                                                    |           |
| <b>Todo Poblano</b> (150 ml)                                                                                | \$ 170.00 |
| <i>Tequila, licor de Chile ancho, licor de Chile poblano, jarabe natural y gotas de amargo de Angostura</i> |           |

## Cerveza

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Bohemia Clara</b> (355 ml)  | \$ 90.00 |
| <b>Bohemia Oscura</b> (355 ml) | \$ 90.00 |
| <b>Heineken</b> (355 ml)       | \$ 70.00 |
| <b>Heineken Cero</b> (355 ml)  | \$ 70.00 |
| <b>Tecate Light</b> (355 ml)   | \$ 70.00 |
| <b>Tecate Roja</b> (355 ml)    | \$ 70.00 |
| <b>XX Ámbar</b> (355 ml)       | \$ 70.00 |
| <b>XX Lager</b> (355 ml)       | \$ 70.00 |
| <b>XX Ultra</b> (355 ml)       | \$ 70.00 |

## Cerveza artesanal

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>Cholula Golden</b> (355 ml) | \$ 130.00 |
| <b>Cholula IPA</b> (355 ml)    | \$ 130.00 |
| <b>Cholula Lager</b> (355 ml)  | \$ 130.00 |
| <b>Cholula Stout</b> (355 ml)  | \$ 130.00 |

## Extras

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| <b>Clamato Para Cerveza</b> (300 ml) | \$ 60.00 |
| <b>Clamato Preparado</b> (350 ml)    | \$ 83.00 |
| <b>Rusa</b> (300 ml)                 | \$ 60.00 |
| <b>Vaso Chelado</b> (100 ml)         | \$ 28.00 |
| <b>Vaso Michelado</b> (100 ml)       | \$ 22.00 |

---

*All our prices include VAT. Card payments do not incur any additional fees. We accept cash, Visa, American Express, and MasterCard. The corkage fee for 750 ml wine bottles is \$320, and for 1,500 ml bottles is \$750 for bottles not sold on our wine list. All bottled spirits include 4 mixers of 355 ml in different flavors to choose from. All spirits by the glass include 2 mixers of 235 ml in different flavors to choose from.*



**RESTAURO**  
*cocina poblana*

