

APPETIZERS

Tlacoyos empedrados (3 pieces)

Corn dough with costeño chili and peas, covered in green serrano chili salsa with avocado, cheese, cream and grilled chicken.

Quesadillas with requesón (curd) and quelites (Mexican wild herb) (4 pieces)

With frijoles de la olla (pot beans) and jalapeño chili strips.

Cemitas de chalupa

The most poblano of all our appetizers! Red and green chalupas poblanas served in a cemita roll.

Chalupas poblanas

Soft fried corn tortillas covered in green and red salsa, topped with chopped onion and shredded beef.

Tamal

Cumin with pork, mole poblano with duck or green salsa with chicken.

Tacos de chicharrón prensado

Stuffed, crushed pork rinds in green stew, served with morita chili salsa, chopped onion and coriander.

Pellizcadas (3 pieces)

Fried tortilla stuffed with longaniza (locally produced sausage), chicken and cecina (cured meat).

Quesadillas de mercado con tlalitos (3 pieces)

Corn tortillas stuffed with squash blossoms, mushrooms, zucchini, Oaxaca cheese, and pork rinds.

Conchas con frijoles refritos (2 pieces)

Shell-shaped sweet bread with refried beans.

FRUITS AND SWEET

Fruit with yogurt, granola and our special local honey

Tamal sweet with cream or corn

Conchas con nata de Chipilo (2 pieces)

Shell-shaped sweet bread with clotted cream from the region of Chipilo

Gorditas de nata (4 pieces)

Clotted cream biswits

Orden de nata de Chipilo

Clotted cream from the region of Chipilo

Sweet bread from "La Flor de Puebla" (local bakery)

Churros

Cord-shaped deep fried dough coated with sugar and cinnamon.

CHILDREN'S MENU

Includes: Juice or fruit + cereal with milk or sweet bread and a glass of milk + eggs with ham or sausage.

Drinks

Mimosa (150 ml.)

Möet & Chandon Imperial cocktail and fresh orange juice.

Juices

Orange, grapefruit, carrot, beet, combined, green (celery, nopal, pineapple and orange), fruits in season.

Traditional cacao with water (370 ml.)

Cacao + mint with water (370 ml.)

Cacao + cardamom with water (370 ml.)

Traditional cacao with milk (370 ml.)

Cacao + mint with milk (370 ml.)

Cacao + cardamom with milk (370 ml.)

Hot Chocolate

Champurrado

Mexican hot chocolate made from "pinole"

(finely ground roasted corn with cinnamon) of San Mateo Ozolco, Puebla.

Coffee or teas

Café de olla (black coffee sweetened with "piloncillo" – brown sugar)

Black coffee (American)

Espresso

Doubleshot espresso

Cappuccino

Lechero (Café-au-lait)

Black tea english breakfast

Japanese green tea (Sencha) flavored with lemon

Guava (with guava and cinnamon pieces)

Relaxing herbal infusions (5 flowers blend)

Almond and cinnamon (fruit blend with cinnamon)

Market teas (anise, peppermint, chamomile and lemon)

TRADITIONAL

Each serving includes: juice + fruit + a piece of sweet bread + coffee (black, espresso, cappuccino), "de olla" (sweetened with cinnamon and "piloncillo"-brown sugar), or "champurrado" (a Mexican hot chocolate).

Tacos de canasta

6 to choose: from pork rind, shredded meat, potato or beans with an avocado salsa.

🍴 🍴 Mole de panza

Beef tripe cut in pieces in spicy tomato broth flavoured with guajillo and arbol chilies and coriander.

🍴 Chilaquiles with eggs - With chicken - With cecina (cured meat)

Corn chips with pasilla chili salsa or serrano chili salsa. Served with fried beans, avocado, cheese and cream.

Chilaquiles prietos Mural

Corn chips with pasilla chili salsa, pork rinds, avocado, cheese, cream and frijoles de la olla (pot beans).

🍴 🍴 Enmoladas

Spicy mole sauce-dipped tortillas stuffed with chicken, scrambled eggs or cheese.

Enfrijoladas

Bean sauce-dipped tortillas stuffed with chicken or cheese with a hint of chipotle chili.

🍴 🍴 Mole de pápalo de la Tía Asela

Pork ribs and backbone in a spicy green salsa with papalo (an aromatic Mexican herb), green beans and frijoles de la olla (pot beans).

Dobladitas de fideo seco

Fried corn tortillas stuffed with angel-hair pasta accompanied by white sausage from Tepeaca, lettuce, avocado, Cotija cheese and cream.

🍴 🍴 Enchiladas tres moles

Order the enchiladas (corn tortillas stuffed with chicken or cheese), and we'll serve you a sampler plate of three different moles: mole poblano (traditional salsa made with chilies, spices and chocolate), pipian verde (green pumpkin seeds mole) and pipian rojo (red peanut mole).

🍴 🍴 Mole de chito

Sun-dried goat meat in guajillo, costeño and árbol chilies broth. Served with chochoyotes (small balls of dough and epazote).

EGGS

Each serving includes: juice + fruit + a piece of sweet bread + coffee (black, espresso, cappuccino), "de olla" (sweetened with cinnamon and "piloncillo"-brown sugar), or "champurrado" (a Mexican hot chocolate).

🍴 🍴 Con mole

Fried eggs on a corn tortilla fried in lard, covered in mole poblano (traditional salsa made with chilies, spices, fruit and chocolate).

🍴 Rabo de mestiza

Cooked eggs in a light tomato salsa with poblano chili strips and fresh cheese.

🍴 🍴 Con longaniza de Tepeaca

Scrambled eggs with locally produced sausage, serrano chili, chopped onion, frijoles de la olla (pot beans), grilled nopal (flat cactus), Oaxaca cheese, and crispy potato thin slices.

En cazuela

Couple eggs cooked in clay pot with jocoque (lebanese sour cream), dried meat, serrano chili, chopped onion, pita bread and a drizzle of olive oil.

🍴 Chile con huevo de la Sierra Norte

Served in a morita chili salsa with cecina (cured meat) and frijoles de olla (pot beans).

🍴 Mural

Fried eggs on potato chips with red or green pipian (mole salsa made with tomatoes, seeds, chilies and spices) or adobo salsa (made with dried chilies and spices).

🍴 🍴 Huevos Chiquis

Fried eggs on a corn tortilla fried in lard with powdered pipian (mole made with tomatoes, seeds, fresh chilies, spices and regional herbs) served with refried beans.

🍴 🍴 Frijoles con huevo

Scrambled eggs with jalapeño chili strips, onion and pot beans.

Huevo en salsa verde

Scrambled eggs in green salsa (serrano chili) with potato and frijoles de la olla (pot beans).

Omelette poblano

Oaxaca cheese, poblano chili strips with huitlacoche (corn mushroom), guacamole (avocado salsa) and refried beans.

Omelette ligero

Egg whites with panela cheese, grilled nopal (flat cactus) and mix salad.

Otros

With ham, sausage, rancheros (on a corn tortilla fried in lard and topped with green or red salsa) or Mexican style (scrambled with chopped onions, tomatoes and serrano chili.) Served with refried or pot beans. "El Calvario" eggs from Tehuacan, Puebla.

LUNCH AND DINNER

APPETIZERS

Cemitas de chalupa

The most poblano of all our appetizers! Red and green chalupas poblanas served in a cemita roll.

Trilogía de cemitas

Three miniature versions of the traditional Puebla cemita roll stuffed with breaded pork milanesa, sweet chipotle chili with cheese and pata en vinagre (jellied beef feet). Served with avocado, onion, papalo (an aromatic Mexican herb), and Oaxaca cheese.

Quesadillas de mercado con tlalitos

Corn tortillas stuffed with squash blossoms, mushrooms, Oaxaca cheese, zucchini and pork rinds.

Tacos de canasta

6 to choose: from pork rind, shredded meat, potato or beans with an avocado salsa.

Tacos de chicharrón prensado

Stuffed, crushed pork rinds in green stew, served with morita chili salsa, chopped onion and coriander.

Tacos de lechón estilo Don Raúl

Tacos made with roasted suckling pig baked with rosemary and stir-fried in olive oil. Served with spicy habanero chili salsa, lemon, red onion, radishes, and coriander.

Tostadas de tinga

A traditional tomato-based chicken stew with fine herbs and a touch of chipotle chili served on crispy blue corn tortillas with refried black beans, lettuce, aged cotija cheese and cream.

Tostadas de jocoque con chapulines

Chapulines (grasshoppers) with guajillo chili and garlic on toasted pita, jocoque (Lebanese sour cream) and soybean sprouts.

Chalupas poblanas

Soft fried corn tortillas covered in green and red salsa, topped with onion and shredded beef.

SOUPS

Fideo seco de la casa

Angel-hair pasta cooked in tomato broth; served with powdered chipotle chili, pork rinds, aged Cotija cheese, cream and avocado.

Sopa de quintoniles

We rescued a traditional town-style chicken soup made with quintoniles (Mexican wild herbs), corn kernels and zucchini; perfumed with lemongrass.

Sopa poblana

A traditional chicken broth with thin slices of poblano chili, zucchini, fresh cheese, corn kernels, mushrooms, zucchini blossoms, and epazote (an aromatic Mexican herb).

Sopa de chicharrón

Beans' broth and adobo chili stock. Served with fried corn tortilla, avocado, fresh cheese and powdered chipotle chili.

Sopa de médula

Beef marrow in tomato stock with epazote (an aromatic Mexican herb) and powdered chipotle chili.

Consomé de pollo

Chicken broth served with white rice and shredded chicken.

SALADS



Ensalada de verdolagas

Fresh purslane with tomato, Flor de Atlixco (soft goat cheese), pecans, onion and avocado dressing.

Salpicón de res

The traditional Mexican salad: shredded beef mixed with potato, fresh cheese, onion, tomato, lettuce, avocado and a touch of chipotle chili with fine-herbs vinaigrette.



Ensalada de nopal

A traditional market style salad: nopal (flat cactus) with tomato, coriander, radish, green chili, onion, fresh cheese, avocado and olive oil.



Ensalada Mural

Mixed greens served with jicama, red apple, pear, orange, carrots, pumpkin and sesame seeds, peanuts and orange dressing.



TRADITIONAL MAIN DISHES

Tacos árabes de cordero

Lebanese heritage is nowadays a tradition in Puebla. 3 pitas filled with spiced lamb served with olive oil, jocoque (lebanese sour cream) and spicy chipotle chili salsa.



Chanclas

Pambazo (a traditional bread from Puebla) sandwich with pork, chorizo sausage, avocado, lettuce, and onions topped with ancho and guajillo chilies broth.



Mole de chito

Sun-dried goat meat in mole of guajillo, costeño and arbol chilies, served with chochoyotes (small dough balls with epazote).



Mole de panza

Beef tripe cut in pieces in spicy tomato broth flavoured with guajillo and arbol chilies and coriander.

Albóndigas de cordero de Chignahuapan

Lamb meatballs in jalapeño chili-based salsa served with zucchini, red rice and frijoles de la olla (pot beans).



Mole de papalo de la Tía Asela

Pork ribs and backbone in a spicy green salsa with papalo (an aromatic Mexican herb), green beans and frijoles de la olla (pot beans).

Mole de olla

Pieces of beef shank slow-cooked in tomato broth with corn, cactus fruit, zucchini, chayote, green beans and just the right amount of chili.



Chile ancho relleno de queso

A traditional mild ancho chili stuffed with fresh goat cheese and curd, served on a tomato sauce with white rice.

MOLES



Mole poblano

The signature dish of Mexican. A complex sauce made with a blend of dried chilies, chocolate, nuts, seeds and spices.

Pipián verde

Green pumpkin seeds mole with green tomatoes, fresh chilies, spices and regional herbs.



Pipián rojo

Red peanut mole with tomatoes, dried chilies and spices.



Adobo

The traditional recipe made with dried chilies and spices that give this deep red sauce its unique taste and texture.



Manchamanteles

A sweet red mole made with ancho and guajillo chilies, apple, pineapple, banana, seeds and spices.

Chicken

A favorite in Mexican households.

Turkey

Traditional in our village's feasts.

Pork

Introduced in Mexico by the Spaniards during the Colonial era, it quickly became one of our favorites.

Duck breast

Remembering our Pre-Colombian roots.

Enchiladas with chicken or cheese - With duck

Having trouble choosing just one mole? Order the enchiladas (corn tortillas stuffed with chicken or cheese), and we'll serve you a sampler plate of three different moles.

Moles tasting

Try our five moles with the meat of your choice.

Chicken, turkey or pork - Shredded duck

Morelos rice D.O.

Red or white rice topped with your favorite mole is the perfect compliment to another entree.



Mole poblano in paste to go.

Our prices included V.A.T. Exhibit in mexican pesos.



Vegetarian dishes.



May contain peanuts.



Spicy dishes.

MEAT AND POULTRY

Cecina de Tepeaca

Top quality sun-dried beef marinated with salt. Served with grilled nopal (flat cactus), refried beans, grilled panela cheese, guacamole (avocado sauce) and white chorizo sausage.

Bistecitos rancheros

Juicy rib eye steaks in onion stew, served with guacamole (avocado sauce), thin slices of poblano chili with onion, and refried beans.



Filete barroco

Exquisite center cut of steak covered by raclette-style cheese salsa, served with mashed sweet potatoes, potato and green beans sauted in butter and epazote (an aromatic Mexican herb).

Pocholas

Beef fillet in metate, accompanied with cucumber salad, avocado, radish and lettuce.

Pechuga a la parrilla

Grilled chicken breast served with green salad, panela cheese and tomato with xoconostle (cactus fruit) dressing.



Costillas en salsa pasilla

Pork ribs cooked in pulque with pasilla and cascabel chilies salsa, served with cacahuazintle corn kernels and grilled avocado.



SEAFOOD

Seasonal fishing

Served with poblano chili and goat cheese sauce, huitlacoche, and crust made with pumpkin seeds and amaranth.

Mixiote de pescado

Fresh fish pieces steamed with hoja santa (an aromatic Mexican herb) and adobo (a salsa made with dried chilies and spices,) served with vegetables sauted in butter and white rice.

Camarones al mezcal

Shrimps fried in salsa macha made from chili seeds and flambéed with mezcal. Served with mashed fresh broad bean, potato slices and peppermint.



Coctel de camarón

Fresh shrimp in tomato salsa with onion, coriander, serrano chili and avocado.



CHILDREN'S MENU

Angel-hair pasta cooked in tomato broth, beef fajitas with potato chips + vanilla ice cream.



** Some of our dishes are prepared with artisan cheeses Villa Nolasco, made in Atlixco, Puebla by IPODERAC, institution dedicated to the care of abandoned children. 100% of the profit from the sale of cheeses is used for maintenance and education.*

** Health officials recommend extreme caution when consuming raw foods.*

Portion: Meat 200 grs., chicken 220 grs., fish 180 grs., Shrimps: Al mezcal 350 grs., cocktail 150 grs.

TASTING MENU

Quesadilla de mercado con tlalitos
Cemita de chalupa
Ensalada de nopal
Sopa de quintonil
Taco árabe de cordero
Enchilada a los 3 moles
Pan de elote con rompopo
Arroz con leche

Note: All diners must order it.



SEASONAL DISHES

Escamoles . March - April - May

Ant larvae, a buttery and nutty dish native to central México,
considered an insect caviar.

Cocopaches . April - May

This is the generic name for different kinds of edible plant's insects.

Gusanos de Maguey y Chicatanas . May - June

The "gusanos de maguey" are the larvae that live in the maguey agave. As the rainy season starts,
a type of flying ants called chicatanas leave their anthill and people of all ages collect.

Chinicuiles . July - August

The chinicuile is a red worm which is removed from the top of the maguey.
They are usually served fried or roasted in a "comal" (a type of griddle)
and eaten alone or in taco.

Chiles en Nogada . July - August - September

Traditional dish of the great gastronomical heritage of Puebla that honors the Mexican Independence Day festivities.

Cuetlas . Agosto - September

Cuetla, chiancuetla or tepolchichic is the common name given in Mexico to one variety
of edible worms that grow in the chia plants, cuaulote, jonote and tlahuilote.
They are consumed in Guerrero, Veracruz and Puebla.

Huaxmole de Caderas y Espinazo . October - November

A Mixtecan cuisine heritage.

POSTRES / DESSERTS

Surgidos en los conventos de diferentes órdenes, los dulces de Puebla son una rica tradición que deleita a paladares exigentes; surgen de la fusión de las culturas árabe, española e indígena, existen más de trescientos diferentes, los cuales fueron creados en su mayoría durante la época colonial.

Merengón
Meringue based dessert filled with seasonal fruit.
Crema batida, queso crema y fruta de temporada.

Flan tradicional • Custard
La mejor forma de degustar leche y caramelo.

Pan de elote • Sweet cornbread
Calientito, servido con helado de rompopo.

Cremita • Rompopo pudding
El postre favorito de los poblanos en sus paseos dominicales por el centro.

Tarta de almendras • Almond torte
Dulce herencia de Santiago de Compostela, acompañada de helado de vainilla de Papantla.

Regalo de Quetzalcóatl • Warm chocolate cake
Delicioso pastelito de cacao horneado al momento, acompañado de helado de vainilla de Papantla. (Tiempo de preparación 20 min.)

Arroz con leche • Rice pudding

Panqué de plátano con cajeta • Banana cake
Acompañado con helado de vainilla de Papantla.

Helados artesanales de pinole, turrón, muégano, pasita y rompopo
Handmade ice cream

Nieve de temporada • Seasonal sorbet

Merengue
Con pulque, tradicionales del centro de Puebla.

Muégano de Tehuacán

Dulces típicos poblanos • Traditional cookies and candies
Tortitas de Santa Clara, camotes y macarrones.

Queso mexicano y frutas
Selección de quesos artesanales mexicanos con miel y frutas de la estación.

CAFÉ, TÉ Y CACAO / COFFEE, TEA AND COCOA

Café Mexicano: Mezcla de la casa, obtenida en las regiones cafetaleras del país, buscando el mejor balance y la combinación de notas, que remarquen los valores intrínsecos del café, así como variedades y grados de tueste. El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta de té, cuyas hojas son secadas justo después de la recolecta para cuidar su oxidación. De aquí sus diferentes procesos para elaborar los téis verdes, blancos y negros.

Americano
Espresso
Espresso doble
Cappuccino
Lechero
Café de olla

Té negro English breakfast
El té negro se encuentra oxidado en mayor grado, generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más teína (cafeína).

Té verde sencha limón.
De origen japonés (Sencha) saborizado con limón
El té verde ha tenido mínima oxidación durante su proceso, no es fermentado a diferencia del Negro, las hojas las recogen frescas, después de someterse a la torrefacción, se presan, enrollan, trituran y finalmente se secan.



Servimos miel de la Sierra de Puebla de la marca GALIL, la cual se elabora con un proceso natural de cristalización. Se obtiene mediante comercio justo con los productores, al consumirla apoyamos a la reproducción de las abejas.

Tisana o infusión. *Es una infusión que se obtiene de una determinada combinación de hierbas, es conocida también como bebida aromática.*

Guayaba
Con trozos de guayaba y canela.
Almendras con canela
Deliciosa mezcla frutal con canela.

Tisana herbal relajante
Mezcla de 5 flores que ayudan a relajar.
Tés de mercado
Anís, hierbabuena, manzanilla y limón.

Cacao tradicional con agua (370 ml.)
Cacao menta con agua (370 ml.)
Cacao cardamomo con agua (370 ml.)
Cacao tradicional con leche (370 ml.)
Cacao menta con leche (370 ml.)
Cacao cardamomo con leche (370 ml.)

DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno
Ancho Reyes
Anís Asturiana Dulce
Anís Asturiana Seco
Anís Chinchón Campechano
Anís Chinchón Dulce
Anís Chinchón Seco
Anís Las Cadenas
Baileys
Bombón Licor 43
Bombón Pasita
Bombón Yolixpa
Bombón Brandy Caramelo
Chaneque Mezcal Cereza
Chaneque Mezcal Café de olla
Chartreuse Amarillo
Chartreuse Verde
Cinzano Rosso
Cointreau
Damiana
Drambuie
Dubonnet
Frangelico
Galliano
Grand Marnier
Jägermeister
Licor 43
Licor Pama (Granada)
Mandarine Napoleón
Midori
Oporto Ferreira
Pacharan
Pasita
Pernod
Rompope
Sambuca Blanco
Sambuca Negro
Strega
Yolixpa (Cuetzalan,Puebla.)

VINOS DE POSTRE

Casa Madero Cosecha Tardía *Casa Madero*
Semillon y Gewürztraminer *Párras, Coah.*

DESTILADOS PREMIUM

Tequilas Premium

Casa Dragones Blanco
Volcán de Mi Tierra Cristalino
Don Julio 1942
Reserva de la Familia
Casa Dragones Joven *Blanco + Extra Añejo*

DESTILADOS PREMIUM

Cognac

Martell VSOP
Hennessy VSOP
Martell XO

Brandy Premium

Carlos I
Lepanto
Duque de Alba
Cardenal de Mendoza
Jaime I

Ron Premium

Flor de Caña 18 años
Zacapa 23 Años
Dos Maderas 5+3
Santa Teresa 1796
Dos Maderas 5+5
Zacapa XO

Whisky Premium

J.W. Etiqueta Verde
Glenmorangie The Lasanta *Barricas Jerez y Bourbon*
Glenmorangie The Quinta Ruban
Barricas Roble Americano y Oporto
Old Pulteney *Single Highland Malt 12 Años*
Ardbeg
J.W. Etiqueta Oro
Balblair *Single Malt Vintage 02*
Buchanan's 18 Años
Chivas Regal 18 Años
Glenfiddich *Single Malt 18 Años*
Ancnoc *Single Malt 12 Años*
Glenmorangie *Signet*
Macallan *Single Malt 15 Años*
Glenlivet *Single Malt 18 Años*
Glenmorangie 18 años
Old Pulteney *Single Highland Malt 21 Años*
J.W. Etiqueta Azul *Single Malt 50 Años*
Macallan *Single Malt Ruby*

Vodka Premium

Grey Goose La Poire
Pravda

Ginebra Premium

Bulldog
The London No. 1
Hendricks
Ungava
Botanic

** Ginebras premium se sirven con tónica fever tree.*

- WINES -

VINOS POR COPA (150 ml.)

Casa Madero 2V (blanco). Casa Madero. *Chardonnay, Chenin Blanc*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Grande Chardonnay (blanco). Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

V Rosado (rosado). Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Correos 10 (tinto). Unión de Productores del Valle de Gpe. *Cab. Sauv., Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

Balero (tinto). Vinos Balero. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero 3V (tinto). Casa Madero. *Tempranillo, Cabernet, Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

2 km/h (tinto). Viñas de Garza. *Tempranillo, Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Cañada de los Encinos (tinto). Vinsur. *Petit Verdot, Zinfandel*. Ensenada, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Mariatinto (tinto). Mariatinto. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero Cosecha Tardía (postre). Casa Madero. *Semillón, Gewürztraminer*. Parras, Coahuila. Enólogo: Fco. Rodríguez.

VINOS MEDIA BOTELLA (375 ml.)

Casa Madero Chardonnay (blanco). Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Merlot (tinto). Casa Madero. *Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Shiraz (tinto). Casa Madero. *Shiraz*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Cabernet Sauvignon (tinto). Casa Madero. *C.S.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Indómito Torel Jr. (tinto). Torel. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, BC. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Rivero González Tinto (tinto). Rivero González. *Merlot, C.S., Cabernet Franc*. Parras, Coahuila. Enólogo: Jeremy Tod.

VINOS BLANCOS

Chateau Domecq. Casa Pedro Domecq. *Chardonnay, Viognier*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

Duquesa Cuvee Blanc. Vino de la Reina. *Chardonnay, Sauvig. Blanc, Viognier*. Valle de San Vicente. B.C. Enólogo: Héctor Villaseñor.

Casa Madero 2V. Casa Madero. *Chardonnay, Chenin Blanc*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Chardonnay. Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Chenin Blanc (orgánico). Casa Madero. *Chenin Blanc Orgánico*. Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Marella Blanc de Blancs. Durand Viticultura. *Sauvig. Blanc, Moscato di Canelli*. Valle de Gpe., Ensenada. Enólogo: José Luis Durand.

Bellas Artes. Vinícola Urbana. *Chenin Blanc*. Valle de Guadalupe, B.C. (CDMX). Enólogo: Hugo D'Acosta.

Henri Lurton Le Chenin. Lurton. *Chenin Blanc*. Valle de Guadalupe, B,C. Enóloga: Lourdes Martínez Ojeda.

Henri Lurton Le Sauvignon. Lurton. *Sauvignon Blanc*. Valle de Guadalupe, B,C. Enóloga: Lourdes Martínez Ojeda.

Casa Grande Chardonnay. Casa Madero. *Chardonnay*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Sophie Blanco. Santa Elena. *Viognier, Chenin Blanc*. Pabellón de Arteaga, Aguascalientes. Enólogo: Aurelio García Herraíz.

Marella Chardonnay. Durand Viticultura. *Chardonnay*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: José Luis Durand

Rancho Mogorcito. Viñas de Garza. *Chardonnay, Sauvignon Blanc*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Rolu Chardonnay. Vinos Wagner. *Chardonnay*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

Cosecha Tardía 375 ml. (postre). Casa Madero. *Semillón, Gewürztraminer*. Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

VINOS ESPUMOSOS

Sidra Marqués de Asturias. Nietos de Asturias. *Manzana*. Zacatlán, Puebla.

Sala Vivé Brut. Freixenet México. *Chenin, S.B., P.N., Macabeo, S.E.* Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Josep Bujan.

Espuma de Piedra Blanc de Blancs. Casa de Piedra. *S.B.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Hugo D'Acosta.

VINOS ROSADOS

Gaby Rosé. Hacienda Guadalupe. *Syrah, Grenache*. Valle de Guadalupe. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Monte Xanic. Monte Xanic. *Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

V Rosado. Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Cursi. Hacienda La Lomita. *Grenache*. Valle de Guadalupe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.

Nube Rosa. Era. *Malbec*. Valle de Guadalupe. Enóloga: Verónica S. Corona.

Marella Rosado. Durand Viticultura. *Grenache, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: José Luis Durand

Viñas de Garza Rosé. Viñas de Garza. *Grenache, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Rosa del Viko. Torres Alegre. *Grenache, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.

Rosado. Bodega de los Cedros. *Malbec, Shiraz*. Arteaga, Coahuila. Enólogo: José Trillo.

VINOS TINTOS LIGEROS

XA Domecq. Casa Pedro Domecq. *Cabernet Sauvignon, Grenache*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

Incógnito. Estación de Oficios El Porvenir. *C.S., Zinfandel, Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D'Acosta.

Mezcla Mediterránea. Trasiego. *Aglianico, Montepulciano, Merlot, Sangiovese*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camillo Magoni.

Chateau Domecq. Casa Pedro Domecq. *C.S., Merlot, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

Correos 10. Unión de Productores del Valle de Guadalupe. *Cab. Sauv., Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

Calixa. Monte Xanic. *Syrah*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

Canto de Luna. Finca La Carrodilla. *C.S., Syrah, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.

Balero. Vinos Balero. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero Merlot. Casa Madero. *Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Portolá No. 4. Vinícola Regional de Ensenada. *Merlot, Nebbiolo, Ruby Cabernet*. Ensenada, B.C. Enólogo: Colaboración enológica.

Pauta. Concierto Enológico. *Tempranillo, C.S., Merlot, Barbera, Garnacha*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Armando Orozco.

Calixa Blend. Monte Xanic. *Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

L.A. Cetto Nebbiolo. L.A. Cetto. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

Caporal. Hacienda de Guadalupe. *Nebbiolo, Merlot, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Sismo. Sinopsis. *Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

Mezcla de Tintos. Barón Balché. *Malbec, Grenache, Carignan, C.F. El Porvenir*, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

Santo Tomás Cabernet Sauvignon. Santo Tomás. *C.S.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

Santo Tomás Barbera. Santo Tomás. *Barbera*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

Casa Madero Cabernet Sauvignon. Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Malbec. Casa Madero. *Malbec*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Shiraz. Casa Madero. *Shiraz*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero 3V. Casa Madero. *Tempranillo, C.S., Merlot*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Tres Valles. Tres Valles. *Sangiovese*. Valle de Guadalupe y San Vicente Ferrer, B.C. Enólogo: Joaquín Prieto.

Don Luis Cetto Concordia. L.A. Cetto. *Cabernet Sauvignon, Shiraz*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

Don Luis Cetto Terra. L.A. Cetto. *C.S., Merlot, Petit Verdot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

Surco Rojo. Vinícola Regional de Ensenada. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.

2 km/h. Viñas de Garza. *Tempranillo, Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

- Lienzo.** Fraternidad. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Linde.** Don Leo. *Cabernet Sauvignon, Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Sierra Luna.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Malbec*. Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.
- Altotinto Syrah.** Altotinto. *Syrah*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.
- Tono 8.** Salto de Fé. *Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Laura Zamora.
- Tinto del Viko.** Torres Alegre. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- La Casona.** Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot*. Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.
- Montefiori Cabernet-Sangiovese.** Viña Montefiori. *C.S., Sangiovese*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.
- Tierra Adentro.** Tierra Adentro. *C.S., Malbec, Merlot*. Zacatecas, Zac. Enólogo: Joaquín Madera Tamargo.
- Cañada de los Encinos.** Vinsur. *Petit Verdot, Zinfandel*. Ensenada, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.
- Grapho.** Salto de Fé. *Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Laura Zamora.
- Relieve Merlot.** Relieve. *Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Wenceslao Martínez.
- Don Leo.** Don Leo. *Cabernet Sauvignon, Shiraz*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Cetto Boutique.** L.A. Cetto. *Malbec*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suarez.
- Pies de Tierra.** Vinisterra. *Syrah, Tempranillo*. San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.
- D’Poncelis.** Vinícola D’Poncelis. *Syrah, Grenache, Mourvedre*. Valle de Grulla, Ojos Negros y Guadalupe, B.C. Enólogo: Pedro Poncelis.
- Altotinto Nebbiolo.** Altotinto. *Nebbiolo*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.
- Mundano Ensamble.** Mundano. *C.S., Merlot, Grenache, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- Sinfonía de Tintos.** Quinta Monasterio. *Carignan., Syrah, Zinf., Garnacha*. Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.
- Vino de la Reina PN.** Vino de la Reina. *Pinot Noir*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Héctor Villaseñor.
- Alta Sierra.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec*. Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.
- J2:10.** Vinícola Regional. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: José Luis Durán.
- Kórima.** Shimul. *Mezcla de base Misión*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.
- Indómito Torel Jr.** Torel. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.
- Casa Madero Cabernet Sauvignon Orgánico.** Casa Madero. *C.S.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Mariatinto.** Mariatinto. *Ensamble de uvas*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.
- Zig Zag.** Hilo Negro. *Nebbiolo, Syrah*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.
- Ala Rota.** Durand Viticultura. *C.S., Petite Sirah, Merlot, Malbec, Tannat*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Mundano.** Mundano. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe. Ensenada, B.C. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- Paso Uno.** Era. *Malbec*. Valle de Guadalupe, B.C.. Enóloga: Verónica S. Corona.
- Ensamble Arenal.** Paralelo. *Merlot, C.S., Petite Sirah y Barbera*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.
- Ensamble Colina.** Paralelo. *Merlot, C.S., Petite Sirah, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.
- Norte 32 Etiqueta Negra.** Norte 32. *Tempranillo, Shiraz*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Total.** Total. *Zinfandel*. Ensenada, B.C. Enólogos: Gustavo Peña y Marisol Medrano.
- Cascabel.** Vinisterra. *Tempranillo, Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.
- Barón Balché Zinfandel.** Barón Balché. *Zinfandel*. El Porvenir, B.C. Enólogo: Oscar Delgado Rodríguez.
- Casa Madero 3V Gran Reserva.** Casa Madero. *Cabernet Franc, C.S. Shiraz* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Casa Madero Gran Reserva Malbec.** Casa Madero. *Malbec*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- La Llave.** Torres Alegre. *Cabernet Franc, Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Víctor Torres.
- M de Mariatinto.** Mariatinto. *Tempranillo, Syrah, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

VINOS TINTOS CON ESTRUCTURA

Trasiego Nebbiolo. Trasiego. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.

Gran Cabernet Premium. Altotinto. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.

Albarolo. Shimul. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

Rolu Nebbiolo. Vinos Wagner. *Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

Rolu Tempranillo. Vinos Wagner. *Tempranillo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

Rivero González Tinto. Rivero González. *Merlot, C.S., Cabernet Franc*. Parras, Coah. Enólogo: Jeremy Tod.

Minotauro. La Trinidad. *Cabernet Sauvignon, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Patricia Ramírez.

Mundano Reserva Merlot. Mundano. *Merlot*. Valle de Guadalupe. Ensenada, B.C. Enólogo: Jesús Sánchez V.

Casa Grande Cabernet Sauvignon. Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Grande Shiraz. Casa Madero. *Shiraz*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Rolu Tinto. Vinos Wagner. *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

Montefiori Brunello. Villa Montefiori. *Brunello*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.

Fauno. La Trinidad. *Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Patricia Ramírez.

Megacero Premium Blend. Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz*. Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.

Reserva Especial. Barón Balché. *Cabernet Franc, Merlot, Syrah*. El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

Fecha. Shimul. *Carignan*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

Vinisterra. Vinisterra. *Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Cristoph Gaertner.

Teziano. Norte 32. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

Trazo. Vinícola Fraternidad. *Tempranillo, C.S., Merlot y Petit Verdot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

Gran Ricardo. Monte Xanic. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

Ícaro. Durand Viticultura. *Nebbiolo, Merlot, Petite Sirah*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

Cru Garage. Torres Alegre. *Syrah*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.

Cru Garage. Torres Alegre. *Zinfandel*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.

Cru Garage. Torres Alegre. *Tempranillo*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.

Sombrero. Viñas de Garza. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Gran Amado. Viñas de Garza. *C.S., Merlot, Tempranillo, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Balché Siete. Barón Balché. *Zinfandel*. El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

VINOS TINTOS MAGNUM 1.5 lts.

Mariatinto. Mariatinto. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

LOS OTROS VINOS MEXICANOS

Gomez Cruzado Blanco. Gomez Cruzado. *Tempranillo Blanco, Viura*. España, La Rioja. Enólogos: David Gonzalez, Sergio Mujico.

Ceja Wine. Ceja Vineyards. *Chardonnay*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

El Avión de Juguette. Juguette. *Grenache, Tempranillo, Graciano*. McLaren Valley, Australia. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.

El Trompo de Juguette. Juguette. *Cab. Sauv., Merlot, Petit S.* Langhorne Creek, Australia. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.

Feluns. Viñedos Fusión. *Carignan, Syrah, Grenache*. Languedoc-Rousillon, Francia. Enólogo: Hugo D'Acosta.

Vendimia Seleccionada. Gómez Cruzado. *Tempranillo, Garnacha*. España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.

Reserva Gomez Cruzado. Gómez Cruzado. *Tempranillo, Garnacha*. España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.

Vino de Casa. Ceja Vineyards. *Merlot, Syrah, Pinot Noir*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

Pancrudo. Gómez Cruzado. *Garnacha*. España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.

Ceja Wine. Ceja Vineyards. *Pinot Noir*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

Ceja Wine. Ceja Vineyards. *Cabernet Sauvignon*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

Dulce Beso (postre) Ceja Vineyards. *Chardonnay, Sauvignon Blanc*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

MEZCALES POBLANOS

Candinga (*Espadín*)
Candinga (*Papalometl*)
Huichichiqui (*Azul*)
Huichichiqui (*Espadín*)
Los Fuertes (*Azul*)
Los Fuertes (*Papalometl*)
Montelobos Ensamble (*Papalometl, Espadín, Tobalá*)
Los Fuertes (*Pechuga con mole*)
Candinga (*Pechuga con mole*)
Candinga (*Tobalá*)
Relámpago Mixteco (*Espadín*)
Relámpago Mixteco (*Papalometl*)
Relámpago Mixteco (*Azul*)
Relámpago Mixteco (*Pechuga*)
Candinga (*Arroqueño*)
Mezcales de Leyenda Puebla (*Potatorum*)
Candinga (*Madrecuishe*)
Relámpago Mixteco (*Lechuguilla*)
Reserva del Chégalo (*Pitzometl*)
Montelobos (*Tobalá*)
Candinga (*Tepextate*)

MEZCALES COPPER DISTILLATES

Arroqueño

Chaneque

Blanco

Chaneque
Macurichos

Coyote

Convite
Chaneque

Cenizo

Don Mateo (Michoacán)

Cupreata

Chaneque (Guerrero)
Don Mateo Silvestre (Michoacán)
Sanzekán (Guerrero)

Espadín

Enmascarado 45
Santo Infierno
El Peneque
Montelobos
Motivos
Río Revuelto
Cortijo 45
Alipús San Juan
Alipús San Luis
Alipús San Baltazar
Cortijo con gusano
Viejo Indecente
Danzantes Blanco
Tío Ro
Danzantes Reposado
Danzantes Añejo

Ensamblés

Convite (*Espadín, madrecuishe*)
Río Revuelto (*Espadín, madrecuishe*)
Viejo Indecente (*Espadín, madrecuishe*)
Origen (*Espadín, Mexicano, Salmiana*)
Chacoló (*Espadín, Mexicano*)
Real Matlatl
(*Mexicano, tobalá, arroqueño, blanco*)

Inaíquidens

Rajcilla blanca (Jalisco)
Rajcilla oro (Jalisco)
Don Mateo (Michoacán)

Jabalí

Rey Campero
Convite

Karwinskii

El Peneque (*Cuishe*)
Macurichos (*Madrecuishe*)
Canalla Rebelde (*Cuishe*)
Rey Campero (*Madrecuishe*)
La Venia Cirial
Jolgorio (*Cuishe*)
Chaneque (*Madrecuishe*)
Yuu Baal (*Madrecuishe*)

Mexicano

Rey Campero
Rajabule
Macurichos
Jolgorio
Origen

Pechuga

La Herencia de Sánchez (*de codorniz*)
Chaneque (*de jabalí con mole poblano*)
Cortijo
Jolgorio
Chaneque (*de avestruz*)

Barril

Rajabule

Salmiana (Tamaulipas)

Tinieblo

Sotol (Chihuahua)

Coyote
Desierto
Veneno

Tepextate

Macurichos
Rey Campero
Jolgorio
Yuu Baal
Real Matlatl

MEZCALES COPPER DISTILLATES

Tobalá

Convite
Reserva del Chégalo (*Papalometl*)
Jolgorio
Danzantes
Real Matlatl

Tobaziche

Chaneque
Rajabule

MEZCALES BARRO DISTILLATES

Arroqueño

Siete Misterios
Real Minero

Barril

Siete Misterios
Real Minero

Espadín

Alipús San Miguel

Ensamble

Real Minero (*Espadín-largo*)

Mexicano

Chaneque

Pechuga

Real Minero
Siete Misterios

Tepextate

Chaneque

Tobalá

Macurichos
Siete Misterios
Real Minero

MARGARITAS

Preparadas con tequila Don Julio Blanco o mezcal de Puebla. Tradicional o de sabores: (*Tamarindo, arándano, jamaica, mango, sandía, chile poblano, nieve de coco con zarzamora, y fruta de temporada*)

** Las margaritas se sirven a punto de nieve*

PUEBLA HANDCRAFTED BEER

Bella de Noche *Indian Pale Ale* (260 ml.)
Campeón del Barrio *Baltic Porter* (260 ml.)
Flaco Adorado *Belgian Blond* (260 ml.)
Osadía *Dubbel* (355 ml.)
Saga *Blonde Ale* (355 ml.)
Serdán *Bitter* (355 ml.)
Rivadabia Mamba *Ambar* (355 ml.)
Habibeer *Cream Ale* (355 ml.)
El Mural de los Poblanos *American Brown Ale* (355 ml.)

NATIONAL HANDCRAFTED BEER 355ml.

Tempus Reserva Especial *Red Ale*
Allende *Indian Pale Ale*
Bocanegra *Pilsner*
Cucapá Chupacabras *Pale Ale*
Minerva Colonial *Kolsch*
Ticus *Porter*
Reforma Magna Imperial *Kolsch*
Reforma Templo Mayor *Porter*
Jack Chocolate *Sweet Stout*
Calavera *Mexican Imperial Stout*
Calavera *Tripel de Abadía*

NATIONAL BEER 355ml.

Bohemia clara u oscura
Carta Blanca
Corona o Corona light
Indio
León
Modelo Ámbar
Modelo Especial
Negra Modelo
Pacífico
Sol o Sol cero (*sin alcohol*)
Superior
Tecate 325 ml.
Tecate light
Victoria
XX ámbar o lager

SODAS

Agua mineral de Tehuacán 355 ml.
Agua Tónica Schweppes 296 ml.
Agua Hethe 350 ml. *Natural.*
Agua Hethe 350 ml. *Con gas.*
Agua de Piedra 650 ml. *Sin gas.*
Agua de Piedra 650 ml. *Con gas.*
Agua Tónica Fever Tree 200 ml.
Agua B'ui 473 ml. *Clásica o natural.*
Aguas de sabor 355 ml.
Botella de agua 400 ml.
Jarra de agua de sabor 1.8 lt.
Refresco 355 ml.
Limonada o naranjada 355 ml.
Jarra de limonada o naranjada 1.8 lt.

COCKTAILS

Bloody Mary
Clericot
Jarra de clericot
Mezcalada
Menyul americano
Menyul veracruzano
Midori colado
Mojito
Negroni
Pancho Reyes
Piña colada
Sangría
Viva María

COCKTAILS NON ALCOHOL

Clamato
Margarita
Piña colada
Sangría

APERITIVOS

Dry Sack *
Tío Pepe *
Campari *
La Ina *

TEQUILA

Cazadores Blanco
Cazadores Reposado
Hornitos
Centenario Reposado
Centenario Plata
Cuervo Tradicional
7 leguas Blanco
Don Julio Blanco
7 leguas Reposado
Cazadores Añejo
Tres Generaciones Blanco
Herradura Blanco
Maestro Tequilero Blanco
Don Julio Reposado
Herradura Reposado
Maestro Tequilero Reposado
Tres Generaciones Reposado
Cuervo 1800 Añejo
Maestro Tequilero Dobel Diamante
Tres Generaciones Añejo
Herradura Añejo
Maestro Tequilero Añejo
Cascahuín Blanco
Don Julio 70
Herradura Alambique
Volcán de Mi Tierra Blanco

PREMIUM TEQUILA

Casa Dragones Blanco
Volcán de Mi Tierra Cristalino
Don Julio 1942
Reserva de la Familia
Casa Dragones Joven *Blanco + Extra Añejo*

MEXICAN RUM

Caciña
Potosí
MK Orgánico *blanco*
Aconte Blanco
MK Orgánico *18 meses añejo*
Aconte 3 años
Mocambo 10 años
Aconte 7 años
Mocambo 15 años
Aconte 15 años
MK Orgánico *8 años reserva especial*

RUM

Appleton Blanco
Bacardi Blanco
Matusalem Platino
Havana Añejo Reserva
Malibú
Matusalem Clásico
Appleton Estate
Flor de Caña 5 Años
Matusalem Gran Reserva
Havana 7 Años
Bacardi 8 Años
Flor de Caña 12 Años

PREMIUM RUM

Flor de Caña 18 años
Zacapa 23 Años
Dos Maderas 5+3
Santa Teresa 1796
Dos Maderas 5+5
Zacapa XO

COGNAC

Martell VSOP
Hennessy VSOP
Martell XO

WHISKEY

JB
JW Etiqueta Roja
Jack Daniel's
Chivas Regal 12
Buchanan's 12 Años
JW Etiqueta Negra
Glenfiddich *Single Malt 12 Años*
Buchanan's Master
Glenlivet 12 Años
JW Double Black
Glenmorangie 10 Años
Macallan 12 Años
Macallan *Single Malt Amber*

PREMIUM WHISKEY

JW Etiqueta Verde
Glenmorangie The Lasanta
Barricas Jerez y Bourbon
Glenmorangie The Quinta Ruban
Barrica Roble Americano y Oporto
Old Pulteney *Single Highland Malt 12 Años*
Ardberg
JW Etiqueta Oro
Balblair *Single Malt Vintage 02*
Buchanan's 18 Años
Chivas Regal 18 Años
Glenfiddich *Single Malt 18 Años*
Ancnoc *Single Malt 12 Años*
Glenmorangie *Signet*
Macallan *Single Malt 15 Años*
Glenlivet *Single Malt 18 Años*
Glenmorangie 18 Años
Old Pulteney *Single Highland Malt 21 Años*
JW Etiqueta Azul *Single Malt 50 Años*
Macallan *Single Malt Ruby*

BRANDY

Fundador
Terry Centenario
Magno
Torres 10
Torres 15

PREMIUM BRANDY

Carlos I
Lepanto
Duque de Alba
Cardenal Mendoza
Jaime I

VODKA

Wyborowa
Smirnoff
Absolut Azul
Stolichnaya
Belvedere
Grey Goose

PREMIUM VODKA

Grey Goose Le Pure
Pravda

GIN

Beefeater
Tanqueray
Bombay Sapphire

PREMIUM GIN

The London No. 1
Bulldog
Ungava
Hendricks
Botanic

** Todas las ginebras se sirven con tónica fever tree.*

DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno
Ancho Reyes
Anís Asturiana Dulce
Anís Asturiana Seco
Anís Chinchon Campechano
Anís Chinchón Dulce
Anís Chinchón Seco
Anís Las Cadenas
Baileys
Bombón Licor 43
Bombón Pasita
Bombón Yolixpa
Bombón Brandy Caramelo
Chaneque Mezcal Cereza
Chaneque Mezcal Café de olla
Chartreuse Amarillo
Chartreuse Verde
Cinzano Rosso
Cointreau
Damiana
Drambuie
Dubonnet
Frangelico
Galliano
Grand Marnier
Jägermeister
Licor 43
Licor Pama (Granada)
Mandarine Napoleón
Midori
Oporto Ferreira
Pacharan
Pasita
Pernod
Rompope
Sambuca Blanco
Sambuca Negro
Strega
Yolixpa (Cuetzalan,Puebla.)