

Reservaciones (222) 242 0503 y 242 6696  
[www.elmuraldelospoblanos.com](http://www.elmuraldelospoblanos.com)

Facebook: El Mural de los Poblanos  
Instagram: [elmuraldelospoblanos](https://www.instagram.com/elmuraldelospoblanos)  
Twitter: [@muralpoblanos](https://twitter.com/muralpoblanos)

*#enelmural*



VINOS, MEZCALES Y BEBIDAS.

## VINOS POR COPA (150 ml.)

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

**Casa Grande Chardonnay (blanco).** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero

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

Casa Madero

**Correos 10 (tinto).** Unión de Product. del Valle de Gpe. *Cab. Sauv., Zinfandel.* San Antonio de las Minas, 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.* Párras, Coah. 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. *Temp., Syrah, Grenache, Carig., Mourv., P.S., Cab. Sauv.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero

**Casa Madero Cosecha Tardía (postre).** Casa Madero. *Semillón, Gewûrztraminer.* Párras, Coah. Enólogo: Fco. Rodríguez.

Casa Madero

## VINOS MEDIA BOTELLA (375 ml.)

**Casa Madero Chardonnay (blanco).** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Merlot (tinto).** Casa Madero. *Merlot.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Shiraz (tinto).** Casa Madero. *Shiraz.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

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

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

Casa Madero

## VINOS BLANCOS

**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.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Casa Madero Chardonnay.** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

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

**Casa Grande Chardonnay.** Casa Madero. *Chardonnay.* Párras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**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.

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

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

Casa Madero

## VINOS ESPUMOSOS

**Sidra Marqués de Asturias.** Niestos de Asturias. *Manzana.* 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.

**Espuma de Piedra Rosé.** Casa de Piedra. *Barbera.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.

Casa Madero

## VINOS ROSADOS

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

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

**Cursi.** Hacienda La Lomita. *Mezcla de uvas tintas (Merlot, Shiraz, Grenache).* Valle de Guadalupe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.

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

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

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

Casa Madero

## VINOS TINTOS LIGEROS

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

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

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

**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.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Alta Sierra.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.* Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.

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

**440.** Shimul. *Petit Syrah, Dolcetto.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

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

Casa Madero

## 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: Oscar Delgado.

**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.

**Lienzo.** Fraternidad. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**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.

Casa Madero

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Botellas de 750 ml.*

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Botellas de 750 ml.*

## VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

**Plata .925.** Vinos Plata. *Zinfandel, Tempranillo, Petit Sirah.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Erick Plata.

**Convertible Rojo.** Viñas Pijoan. *C.S., Petit Sirah, Barbera, Colombard.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paou Pijoan.

**La Casona.** Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot.* Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.

**Montefiori Cabernet-Sangiovese.** Viña Montefiori. *C.S., San Giovese.* 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.

**Pies de Tierra.** Vinisterra. *Syrah, Tempranillo.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.

**D’Poncelis.** Vinícola D’Poncelis. *Syrah, Grenache, Mourvedre.* Valles Grulla, Ojos Negros y Guadalupe, B.C. Enólogo: Pedro Poncelis.

**Altotinto Nebbiolo.** Altotinto. *Nebbiolo.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.

**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.

**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.

**Don Leo.** Don Leo. *Pinot Noir.* Valle del Tunal, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**Vía Láctea.** Cava Maciel. *Merlot.* Ensenada, B.C. Enólogo: Jorge Maciel.

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

**Mariatinto.** Mariatinto. *Temp., Syrah, Grenache, Carig., Mourvedre, P.S., C.S.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

**Ley XVIII.** Rancho San Miguel. *Carignan.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

**Zig Zag.** Hilo Negro. *Nebbiolo, Syrah.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Miguel.** Adobe de Guadalupe. *Tempranillo, C.S., Grenache.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

**Ala Rota.** Durand Viticultura. *C.S., Petite Sirah, Merlot, Malbec, Tannat.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: José Luis Durand.

**Paso Uno.** Era. *Malbec.* Valle de Guadalupe. 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, Barbera, 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.

**Totol.** Totol. *Zinfandel.* Ensenada, B.C. Enólogos: Gustavo Peña y Marisol Medrano.

**Bardo.** Diosa Vid. *Barbera.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Bruno Madrazo Arjona.

**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.

**Concierto.** Concierto Enológico. *C.S., Merlot, Ruby Cabernet.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Armando Orozco.

**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.

**Vino de Bruma.** Shimul. *Nebbiolo, Syrah y Dolcetto.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.

**Carrodilla Shiraz.** Finca La Carrodilla. *Shiraz.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.

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

**Bardo.** Diosa Vid. *Merlot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Bruno Madrazo Arjona.

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

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

**Casa Grande Shiraz.** Casa Madero. *Shiraz.* Párras, 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.

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

**Rafael.** Adobe de Guadalupe. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo.* El Porvenir, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

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

**Casa Grande Seleción de Barricas.** Casa Madero. *Petite Sirah, Dolcetto.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

**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.

**Único.** Santo Tomás. *Cabernet Sauvgnon, Merlot.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

**Sombbrero.** 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. *Temp., Syrah, Grenache, Carig., Mourvedre, P.S., C.S.* Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

## LOS OTROS VINOS MEXICANOS

**Gomez Cruzado Blanco.** Vivet. *Tempranillo Blanco.* España, La Rioja. Enólogo: 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. *Garnacha, Tempranillo.* 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. *Cabemet Sauvignon.* Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.

### Dulce Beso (postre)

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

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Botellas de 750 ml.*

## MEZCALES Y DESTILADOS DE AGAVE

### MEZCALES POBLANOS

Candinga (*Espadín*)  
Candinga (*Papalometl*)  
Huichichiqui (*Azul*)  
Huichichiqui (*Espadín*)  
Los Fuertes (*Azul*)  
Los Fuertes (*Papalometl*)  
Montelobos Ensemble (*Papalometl, Espadín, Tosalá*)  
Los Fuertes (*Pechuga con mole*)  
Candinga (*Pechuga con mole*)  
Candinga (*Tosalá*)  
Candinga (*Arroqueño*)  
Mezcales de Leyenda Puebla (*Potatorum*)  
Candinga (*Madrecuishe*)  
Reserva del Chégalo (*Pitzometl*)  
Montelobos (*Tosalá*)  
Candinga (*Tepextate*)

### MEZCALES DESTILADOS EN COBRE

#### Arroqueño

Chaneque  
Rey Campero  
Danzantes Arte Mezcal

#### Blanco

Chaneque  
Macurichos

#### Coyote

Convite  
Chaneque

#### Cenizo

Don Mateo (Michoacán)

#### Cupreata

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

#### Espadín

Enmascarado 45  
Santo Infierno  
El Peneque  
Montelobos  
Cortijo con gusano Reposado  
Motivos  
Río Revuelto  
Cortijo 44  
Alipús San Juan  
Alipús San Luis  
Alipús San Baltazar  
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*)

#### Inaiquidens

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

#### Jabalí

Rey Campero  
Convite

#### Karwinskii

El Peneque Cuish  
Macurichos Madrecuish  
Canalla Rebelde Cuish  
Rey Campero Madrecuish  
La Venia Cirial  
Jolgorio  
Chaneque  
Yuu Baal

#### Mexicano

Rey Campero  
Rajabule  
Macurichos  
Jolgorio  
Origen

#### Pechuga

La Herencia de Sánchez (de codorniz)  
Chaneque (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 DESTILADOS EN COBRE

#### Tosalá

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

#### Tobaziche

Chaneque  
Rajabule

### MEZCALES DESTILADOS EN BARRO

#### 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

#### Tosalá

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*

### CERVEZAS ARTESANALES POBLANAS

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.)*  
Manifiesto 05 *Hefeweizen (355 ml.)*  
Rivadabia Mamba *Ambar (355 ml.)*

### CERVEZAS ARTESANALES NACIONALES 355ml.

Tempus Reserva Especial *Red Ale*  
Allende *Indian Pale Ale*  
Bocanegra *Pilsner*  
Colimita *Lager*  
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*

### CERVEZAS NACIONALES 355ml.

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

*Nuestros precios ya incluyen I.V.A. Precios en moneda nacional \$ Copa de 2 oz. (60 ml.)*

## AGUAS Y REFRESCOS

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.*

## COCTELERÍA

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

## COCTELERÍA SIN 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

## TEQUILA PREMIUM

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

## RON MEXICANO

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

## RON

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

## RON PREMIUM

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

## WHISKY

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*

## WHISKY PREMIUM

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*  
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

## BRANDY PREMIUM

Carlos I  
Lepanto  
Duque de Alba  
Cardenal de Mendoza  
Jaime I

## VODKA

Wyborowa  
Smirnoff  
Absolut Azul  
Stolichnaya  
Belvedere  
Grey Goose

## VODKA PREMIUM

Grey Goose Le Pure  
Pravda

## GINEBRA

Beefeater  
Tanqueray  
Bombay Sapphire

## GINEBRA PREMIUM

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 Chinchón Campechano  
Anís Chinchón Dulce  
Anís Chinchón Seco  
Anís Las Cadenas  
Baileys  
Brandy Caramelo  
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.)