

VINOS DE LA CASA

Cubierto con el paquete Todo-Incluido

	750 ml	180 ml
TINTOS		
MERLOT	700	215
CABERNET SAUVIGNON	700	215
MALBEC	700	215
BLANCOS		
CHARDONNAY	700	215
SAUVIGNON BLANC	700	215
ROSADOS		
ZINFANDEL	700	215
ESPUMOSO		
BRUT	700	215

VINOS SELECTOS

Botella de 750 ml

BLANCOS		
 CHARDONNAY, ESTEFANYA RESERVADO	725	
Cosecha 2020, Valle central, Chile <i>Ideal para acompañar pescados, tiene un agradable aroma a frutas blancas como durazno blanco y piña</i>		
 CHARDONNAY, CASA MADERO	1335	
Valle de parras, Coahuila, México <i>Gran intensidad aromática. perfecto para ceviches y filetes de pescado</i>		
 CHARDONNAY, HESS SELECT	1,965	
Monterey, Napa Valley, EUA <i>Perfecto para acompañar tempura, mariscos, condimentados</i>		
 SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD	1,965	
Marlborough, Nueva Zelanda <i>Ideal para acompañar cocteles de frutas, ensaladas de cítricos con queso</i>		
 PINOT GRIGIO, FANTINEL	1,435	
Friuli,, Italia <i>Indicado para platillos de mariscos y crustáceos, pastas condimentadas, pizzas y fondues ligeros</i>		
 RIESLING, DR. LOOSEN	2,165	
Región de Mosela, Alemania <i>Recomendado para acompañar con jamón ahumado de pavo, huevos pochados y lomo</i>		
 MOSCATO D'ASTI, BOSIO	1,325	
DOCG, Piemonte, Italia <i>Ideal como aperitivo o como vino de postre con fruta o quesos maduros</i>		
TINTOS		
 MERLOT, ESTEFANYA RESERVADO	725	
Valle de Maule, Chile <i>Ideal para acompañar masas y pastas, cocina italiana en general, cremas y salsas blancas, quesos blancos y frescos</i>		
 MERLOT, CASA MADERO	1,600	
Valle de parras, México <i>Ideal para sopa de tortilla, rajas con queso, torta de roast beef</i>		
 PETIT SIRAH, L.A CETTO	725	
Baja california, México (6 meses en barrica) <i>Ideal para acompañar carnes rojas, pastas, quesos y platillos mexicanos con salsas mexicanas</i>		
 TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 3V CASA MADERO	1,850	
Valle de parras. México (12 meses en barrica) <i>Ideal para acompañar carnes blancas con salsas ligeras, carne de res magra, salmón en salsa de jamaica, quesos suaves, comida italiana y pastas ligeras</i>		
 TEMPRANILLO, VALDUBON	1,635	
Ribera del Duero, 14 meses crianza <i>Idóneo para carnes rojas, pastas, platillos con proteína para contrarrestar la maderera del vino</i>		
 MALBEC, NORTON RESERVA	1,850	
Mendoza, Argentina, 22 meses crianza <i>Idóneo para carnes rojas condimentadas, a la parrilla o guisadas, costillas de cordero, lechón asado, empanadas de carne, pavo, pollo</i>		
 CABERNET SAUVIGNON, SANTO TOMÁS	1,550	
Valle de Santo Tomás, Baja California, Mexico <i>Ideal para carnitas, pastas con salsas especiadas, estofado de lentejas y carne</i>		
 76% PINOT NOIR, 13% PETIT SYRAH, 6% SYRAH, 5% ZINFANDEL MENAGE A TROIS	1,700	
Central Coast, EUA <i>Ideal para acompañar costillas asadas a la parrilla, con sutil aroma a vainilla</i>		
 85% SANGIOVESE, 15% MERLOT. BARONE RICASOLI	1,700	
Chianti, Italia <i>Ideal para pastas, quesos suaves, de cabra o pastas suave y cremoso</i>		
 CABERNET, MERLOT, ÚNICO DE SANTO TOMÁS	3,715	
Baja California, México (18 meses en barricas de roble francés) <i>Ideal para acompañar carnitas, pastas con salsas especiadas, estofados con lentejas y carnes</i>		
 60% CABERNET, 30% MERLOT, 10% PETIT VERDOT. GRAN RICARDO, MONTE XANIC	4,600	
Baja California, México <i>Armoniza con cualquier corte fino de carne, asado de cordero y lechón al horno</i>		
 70% CABERNET SAUVIGNON, 30% MALBEC, CAVA QUINTANILLA	2,160	
San Luis Potosí, México (18 meses en barrica) <i>Ideal para acompañar ensalada caprese, sopes, tacos de barbacoa, cochinita pibil, pulpo a las brasas, pizza de quesos y trufa</i>		
ESPUMOSOS		
 CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	4,750	
Francia <i>Ideal para huevos fritos con jamón, brioche con mantequilla y mermelada de naranja amarga, ostras, mariscos, pescados y postres ligeros</i>		
 PROSECCO ERFO, BRUT	1,600	
Italia <i>Ideal para acompañar pizza, quesos y postres, arroces delicados</i>		
 ANDRE, ROSE	1,550	
EUA <i>Ideal para acompañar con mariscos, pescados con snacks o aperitivos</i>		
ROSADO		
 MALBEC, TEMPRANILLO LOS CEDROS ROSE	2,250	
Coahuila, México <i>Ideal para acompañar arrachera, quesos frescos, pizzas, tacos de rib eye</i>		
 WHITE ZINFANDEL, BERINGER	950	
EUA <i>Ideal para acompañar ensaladas, pescados, mariscos, comida especiada o picante, mexicana o asiática</i>		
 CABERNET SAUVIGNON, “V” CASA MADERO	1,250	
Valle de Parras, México <i>Ideal para acompañar chiles en nogada, paella, carpaccio de betabel</i>		

Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.

HOUSE WINES

Covered by the All-Inclusive package

	750 ml	180 ml
RED		
MERLOT	700	215
CABERNET SAUVIGNON	700	215
MALBEC	700	215
WHITE		
CHARDONNAY	700	215
SAUVIGNON BLANC	700	215
ROSÉ		
ZINFANDEL	700	215
SPARKLING WINE		
BRUT	700	215

SELECT WINES

750 ml bottle

WHITE		
 CHARDONNAY, ESTEFANYA RESERVADO	725	
2020 Harvest, Valle Central, Chile <i>The ideal pairing for fish, it has a pleasant fragrance of white fruit such as white peach and pineapple.</i>		
 CHARDONNAY, CASA MADERO	1,335	
Valle de Parras, Coahuila, Mexico <i>Intensely aromatic, ideal for ceviches and fish.</i>		
 CHARDONNAY, HESS SELECT	1,965	
Monterey, Napa Valley, U.S.A. <i>The perfect accompaniment for tempura, seafood and seasoned dishes.</i>		
 SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD	1,965	
Marlborough, New Zealand <i>Pair with fruit cocktails, citrus and cheese salads.</i>		
 PINOT GRIGIO, FANTINEL	1,435	
Friuli,, Italy <i>Recommended for seafood and shellfish, spicy pastas, pizzas and light fondues.</i>		
 RIESLING, DR. LOOSEN	2,165	
Moselle Region, Germany <i>Serve with dishes such as smoked turkey ham, poached eggs and pork leg.</i>		
 MOSCATO D'ASTI, BOSIO	1,325	
DOCG, Piemonte, Italy <i>The perfect aperitif or dessert wine with fruit or ripe cheeses.</i>		
RED		
 MERLOT, ESTEFANYA RESERVADO	725	
Valle de Maule, Chile <i>Ideal for pairing with pastry dishes and pastas, Italian cuisine, creams and white sauces and mild white cheese.</i>		
 MERLOT, CASA MADERO	1,600	
Valle de Parras, Coahuila, Mexico <i>Serve with tortilla soup, poblano chili slices in cheese sauce and roast beef rolls.</i>		
 PETIT SIRAH, L.A. CETTO	725	
Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico. Six months in barrels <i>The perfect pairing for beef and other red meat, pasta, cheese and Mexican dishes with sauces.</i>		
 TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 3V, CASA MADERO	1,850	
Valle de Parras, Coahuila, Mexico. 12 months in barrels <i>Serve with white meat with light sauces, lean beef, salmon in Jamaica sauce, soft cheeses, Italian cuisine and pastas.</i>		
 TEMPRANILLO, VALDUBON	1,635	
Ribera del Duero, 14 months vintage <i>The perfect pairing for white and red meat, dishes with protein to balance the wood notes of the wine.</i>		
 MALBEC, NORTON RESERVA	1,850	
Mendoza, Argentina, 22 months vintage <i>The perfect pairing for seasoned beef and other red meat that are to be grilled or stewed, rack of lamb, roast suckling pig, beef empanadas, turkey and chicken.</i>		
 CABERNET SAUVIGNON, SANTO TOMÁS	1,550	
Valle de Santo Tomás, Baja California, Mexico <i>Ideal for pork carnitas, pastas with spicy sauces, lentil stew and meat dishes.</i>		
 76% PINOT NOIR, 13% PETIT SYRAH, 6% SYRAH, 5% ZINFANDEL, MENAGE A TROIS	1,700	
Central Coast, U.S.A. <i>The perfect accompaniment for grilled ribs, this wine has a subtle hint of vanilla.</i>		
 85% SANGIOVESE, 15% MERLOT, BARONE RICASOLI	1,700	
Chianti, Italy <i>Ideal for pasta, soft cheeses, goat cheese or pastas with cream sauces.</i>		
 CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ÚNICO DE SANTO TOMÁS	3,715	
Baja California, Mexico (aged in French oak barrels for 18 months) <i>Serve with pork carnitas, pastas with sauces, beef and lentil stews.</i>		
 60% CABERNET SAUVIGNON, 30% MERLOT, 10% PETIT VERDOT, GRAN RICARDO, MONTE XANIC	4,600	
Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico <i>This wine goes well with any kind of steak, roast lamb or roast suckling pig.</i>		
 70% CABERNET SAUVIGNON, 30% MALBEC, CAVA QUINTANILLA	2,160	
San Luis Potosí, Mexico, 18 months vintage <i>The perfect pairing for caprese salad, sopes, barbacoa tacos, cochinita pibil marinated slow-roasted pork, grilled octopus and cheese pizzas with a hint of truffle.</i>		
SPARKLING WINE		
 MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	4,750	
Épervay, France <i>Pair with brunch dishes such as fried eggs and ham, buttered brioche with Seville orange marmalade, oysters, seafood, fish dishes and light desserts.</i>		
 PROSECCIO ERFO, BRUT	1,600	
Italy <i>Serve with pizza, cheeses, rice dishes and desserts.</i>		
 ANDRE, ROSÉ	1,550	
United States <i>Serve with seafood, fish, snacks or as an aperitif.</i>		
ROSÉ		
 MALBEC, TEMPRANILLO LOS CEDROS ROSE	2,250	
Coahuila, Mexico <i>The ideal pairing for arrachera steak, cheeses, pizzas and rib-eye tacos.</i>		
 WHITE ZINFANDEL, BERINGER	950	
United States <i>The perfect accompaniment for salads, fish, seafood, spicy or hot Mexican or Asian dishes.</i>		
 CABERNET SAUVIGNON, V, CASA MADERO	1,250	
Valle de Parras, Coahuila, Mexico <i>Pair this wine with chiles en nogada, paella and beetroot carpaccio.</i>		

Prices are in pesos and tax included. Tips are not included.