

# FROM THE BAR- DEL BAR

ICE TEA w/Ginger & Honey - Te Helado con Jengibre & Miel	\$80
ALOE VERA FRESCO - Bebida con Savila, Agua Mineral, Jugo de Piña & Miel	\$80
MINERAL OR NATURAL WATER BOTTLE - Botella Agua o Mineral	\$50
GINGER BEER - Refresco de Jengibre	\$100
SMOOTHY - Tropical or Red Fruit - Frutos Rojos	\$120
KOMBUCHA Orgánica	\$100
LIMONADA - NARANJADA Jarra \$300	\$60
HIBISCUS TEA - Jamaica Jarra \$300	\$60
PIÑADA - Virgen Piña Colada \$450	\$120
SOFT DRINK - Refresco	\$50

## BEER- CERVEZA

LOCAL CRAFT BEER - Cerveza Artesanal "Capricho del Rey" (Guerrero)	\$120
CRAFT IPA "RUTA 200" (Michoacán)	\$120
CORONA - VICTORIA Cubeta (6) \$400	\$80
NEGRA MODELO - MODELO ESPECIAL Cubeta \$450	\$90
MICHELADA	\$120

## COCKTAIL - COCTEL

MARGARITA DE LA CASA - Mezcal o Tequila Jarra \$700	\$150
GRAPPEFRUIT BASIL MEZCALITA	\$180
MARGARITA SPECIAL Jarra \$800	\$180
<small>Hibiscus - Jamaica - Mango - Passion Fruit - Maracuya</small>	
JALAPEÑO MARGARITA	\$180
CADILLAC MARGARITA - Don Julio & Cointreau Jarra \$1200	\$230
SANGRIA - Lemonade & Red Wine Jarra \$400	\$120
EXPRESSO MARTINI	\$200
CUBA LIBRE - Rhum & Coke, Lime	\$140
MOSCU MULE - Vodka & Ginger Beer	\$160
MEXICAN BURRO - Mezcal & Ginger Beer	\$160
SUNSET DAIQUIRI - Mango & Red Fruit	\$160
BLUE BERRY MEZCAL TONIC	\$180
PIÑA COLADA	\$160
VODKA TONIC	\$160
BLOODY MARY	\$160
APEROL SPRITZ	\$180
NEGRONI	\$180
STRAWBERRY MOJITO - Mojito de Fresa & Hierba buena & Jengibre	\$180
PASSION FRUIT OR EXPRESSO MARTINI -- VODKA MARTINI	\$200
ALL PREMIUM LIQUORS - CREAM - RON - VODKA - GIN - WHISKEY	\$200

## RED WINE - VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
House Wine - de la Casa (Chi.)	\$120	\$590
Malbec (Arg.)	\$150	\$750
Tempranillo (Esp.)	\$150	\$750
Sommelier Selection	\$170	\$850
Casa Madero 3V (Mex.)	\$200	\$990
Chianti (Ita.)	\$200	\$990
Bourgogne (Fra.)		\$990
Bordeaux (Fra.)	\$200	\$990

## WHITE WINE - VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
House Wine -Vino de la Casa (Chi.)	\$120	\$590
Sauvignon Blanc - Monte Xanic Viña Krystel (Mex.)	\$200	\$990
Pinot Grigio (Ita.)	\$150	\$750
Casa Madero - Rose V - Chardonnay & Chenin 2V	\$195	\$990
Sommelier Selection	\$170	\$850
Cotes du Rhone "Ardeche" Chard. (Fra.)		\$950
Rose d'Anjou Selection France (Dry Rose)	\$170	\$850
House Rose - Vino Rosado de la Casa (Chi.)	\$120	\$590
Sparkling Wine - Vino Espumoso (Esp.)	\$150	\$750
Moët & Chandon Champagne (Fra.)		\$1900

## MEZCAL

	COPA	BOTELLA
MEZCAL SHOT DE LA CASA	\$120	\$500
ALIPUS	\$180	
AMARAS	\$200	
MANO & CORAZON	\$160	\$800
400 CONEJOS	\$150	
SPECIAL SELECTION	\$180	

## TEQUILA

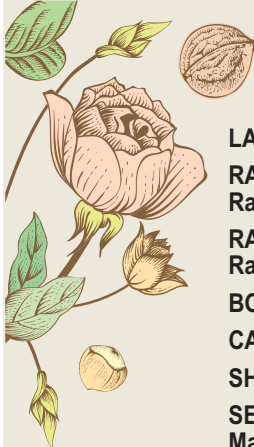
	COPA	BOTELLA
TEQUILA SHOT	\$120	
TEQUILA de la Casa	\$120	\$550
DON JULIO Blanco	\$160	
DON JULIO Reposado	\$180	
DON JULIO 70 Cristalino	\$200	
TRADICIONAL	\$150	
CAZADORES	\$160	
CENTENARIO	\$160	
1800 AÑEJO	\$180	
MAESTRO DOBEL Cristalino	\$170	



## Starter & Salad – Botana & Ensalada

GUACAMOLE, Chips & Salsa Habanera	\$150
GARLIC BREAD – Pan de Ajo con Mantequilla & Perejil	\$120
BRUSCHETTA w/ PROSCIUTTO Garlic Bread, Mozzarella, Arrugula, Sundried Tomato, Prosciutto & Balsamic Pan de Ajo, Mozzarella, Prosciutto, Tomate Deshidratado, Arrugula & Balsamico	\$220
BRUSCHETTA w/ SALMON * Garlic Bread, Lime & Caper Cream Cheese, Smoke Salmon, Arrugula & Balsamic Pan de Ajo, Queso Crema con Alcaparas & limon, Salmon Ahumado & Arrugula	\$240
CHARCUTERIE & CHEESE TRAY - Tabla de Carnes Frias & Quesos	\$320
STEAMED MUSSELS * with Thyme, Garlic & Parsley White Wine Broth Mejilones en su Caldo al Tomillo con Ajo y Perejil	\$280
ORGANIC ARRUGULA SALAD & GOAT CHEESE w/ Herbs, Mustard Dressing Ensalada Organica con Arrugula & Queso de Cabra a las Hierbas, Aderezo de Mostaza	\$240
CAPRESE SALAD, Tomato, Mozzarella & Basil - Pesto Dressing Ensalada Caprese, Jitomate, Mozzarella & Albahaca - Aderezo al Pesto	\$240
TOMATO TOWER, Tomato - Goat Cheese - Avocado & Black Olive Pesto - Mixed Salad Torre de Jitomate, Queso de Cabra & Aguacate, Pesto de Aceitunas Negras - Ensaladita	\$240
CESAR SALAD, Parmesan & Anchovies Dressing - Ensalada Cesar	\$240
GORGONZOLA SALAD * Mixed green Lettuce, Blue Cheese, Asparagus, Figs, Apple, Nuts, Caramelized Onions Lechugas mixtas, Espárrago, Higo, Cebolla Caramelizada, Queso Azul, Manzana, Nuez	\$240
CREAM OF ASPARAGUS & LEAK SOUP* – Crema de Poro & Esparrago	\$180
*You are welcome to ADD SHRIMP OR TUNA on any kind of Salad for an extra Es posible agregar CAMARON o ATUN en la Ensalada de su eleccion	\$180

\* Nuevos platillos \* New Dishes



## Homemade Fettuccine & Pasta – Pasta Casera

LASAGNA Bolognese (Seasoned ground beef in Tomato Sauce) - Lasaña a la Boloñesa	\$350
RAVIOLIS DE LA CASA * Raviolis Stuffed with Shrimp & Poblano, White Wine sauce Raviolis Rellenos con Camaron & Chile Poblano en Salsa al Vino Blanco	\$400
RATATOUILLE AL PESTO, Eggplant, Zucchini & Tomato, Basil, Olive Oil & Garlic Ratatouille al Pesto, Berenjena, Calabacita, Jitomate, Albahaca, Aceite de Olivo & Ajo	\$300
BOLOGNESE - Ground Beef in Tomato Sauce - Carne Molida en Salsa de Tomate	\$350
CARBONARA - Bacon & Parmesan - Crema con Tocino & Parmesano	\$350
SHRIMP in White Wine Cream - Camarones en Crema al Vino Blanco & Pico de Gallo	\$400
SEAFOOD – Sauted Fish, Shrimp & Scallop in a White Wine Sauce Mariscos (Pescado, Callo de Hacha, Camarón) a la Crema con Vino Blanco	\$400
SALMON * alla Toscana, Tomato Sherry, Spinach, White Wine Cream Salmon, Tomato Sherry, Espinaca, Crema al Vino Blanco	\$400
CHICKEN & POBLANO ALFREDO * - Pollo & Rajas Poblanas a la Crema	\$350
POMODORO, Tomato, Olive oil, Garlic, Basil – Salsa de Tomate, Ajo & Albahaca	\$280
SPICY ARRABBIATA * - Pomodoro Picante a la Arrabbiata	\$300
AL BURRO (in Butter) or ALFREDO (Cream Sauce)	\$260
GLUTEN FREE PASTA - Pasta sin Gluten	\$350
ADD SHRIMP on any Pasta - Agregue Camarón a su Pasta	\$180

## Specialty - Especialidad

WOOD OVEN RACK OF LAMB Lamb chop Marinated in Rosemary, Cumin & Garlic - Fettuccine al Funghi w/ Red Wine Gravy Costillas de Cordero al Horno de Leña, Romero, Comino & Ajo – Fettuccine con Champiñones	\$750
WOOD OVEN RIB EYE or NEW YORK* Potato Wedges & Mixed Salad Side Very Tender Cut in a Red Wine, Green Peppercorn & Portobello Sauce Ribeye o New York a la Leña, Salsa de Vino Tinto a la Pimienta Verde con Champiñones	\$650
TOURNEDEAU MAITRE D´HOTEL * Potato Wedges & Mixed Salad Side Juicy & Tender Beef Fillet topped with a Garlic & Parsley Butter Jugosa corte de Filete de Res con Mantequilla de Ajo & Perejil – Papas Gajo & Ensaladita	\$580
SHRIMP FLAMBEED Tequila Infused w/ Lemongrass, Passion Fruit Sauce Camarones Flameados al Tequila, Salsa de Maracuya con un Toque de Chipotle	\$480
SEAFOOD CASSEROLE Seafood Chowder w/ Fish, Shrimp & Scallop in White Wine Creamy Poblano Sauce Cazuela de Pescado, Camarón & Callo de Hacha en Crema de Vino Blanco con Rajas	\$400
WOOD OVEN MI JARDIN CASSEROLE * Potato, Spinach, Bacon, Prosciutto, Mushroom, Little Cream & Manchego Cheese Papa, Espinaca, Tocino, Prosciutto, Champiñon, Poco de Crema & Queso Manchego	\$350
MAHI MAHI TOSCANA - Bed of Spinach & Quinoa* Fish Fillet w/ Sundried Tomato, Tomato Sherry, Garlic & Parsley & White Wine Sauce Filete de Pescado, Jitomate Deshidratado & Sherry, Ajo y Perejil, Crema al Vino Blanco	\$380
QUINOA MEDITERRANEAN * Quinoa Topped with Ratatouille, Zucchini & Carrot Sautéed w/ Ginger, Mixed Salad Side Quinoa Rellena con Ratatouille, Calabacita & Zanahoria Rallada al Jengibre, Ensalada Mixta	\$300
CREAMY ASPARRAGUS & FUNGHI RISOTTO* - Risotto con Esparragos & Champiñones	\$350
WOOD OVEN PORK SHANK * Roasted Tomato, Rosemary Habanero Sauce Chamorro de Puerco en Salsa de Jitomate Rositzado con Habanero & Romero	\$500
SURF & TURF - MAR Y TIERRA Beef cut & Shrimp - Corte de Res y Camarón	\$550



## Wood Oven Pizza – Pizza a la Leña

MARGARITA -Tomato Slices & Basil	\$330
PEPPERONI	\$350
GREEN PIZZA - Green Tomato Sauce, Goat Cheese, Topped w/ Arrugula & Balsamic Pizza Verde - Salsa de Tomatillo, Queso de Cabra, Arugula & Reduccion de Balsamico	\$350
MEDITERRANEA - Tomato, Goat Cheese, Olive, Basil - Jitomate, Queso de Cabra, Aceitunas, Albahaca	\$350
POBLANA - Poblano Strips & Sundried Tomato - Rajas & Jitomate Deshidratado	\$350
FOUR CHEESE - Cuatro Quesos - Blue Cheese, Goat Cheese, Chihuahua & Mozzarella	\$350
HAWAIANA - Ham & Pineapple - Jamon & Piña	\$350
MIXED VEGETABLES (Ratatouille, Poblanos & Mushroom) – Vegetariana	\$350
VEGAN PIZZA - Pizza con Queso Vegano	\$400
SAUSAGE w/ Provenzal Herbs - Salchichas con Hierbas	\$350
RANCHERA - Ground Beef, Chorizo & Poblanos - Carne Molida, Chorizo & Rajas	\$400
SHRIMP CHIMICHURRI - Camarones al Chimichurri	\$450
SURF & TURF- Shrimp & Ground Beef - Mar & Tierra: Camaron & Carne Molida	\$450
SALADITA - Sausage, Pepperoni, Prosciutto	\$350
ANCHOVIES & BLACK OLIVES - Anchoas & Aceitunas Negras	\$350
RANCHO PICANTE - Ham, Bacon, Pineapple & Jalapeño - Jamón, Tocino, Piña, Jalapeños	\$350
ARTICHOKES & PROSCIUTTO - Alcachofa, Prosciutto & Olives	\$350
PROSCIUTTO & PORTOBELLO	\$350
MI JARDIN FAVORITE - Bacon, Potatoes, Prosciutto, Poblano, Goat Cheese Especial Mi Jardin - Tocino, Papa, Prosciutto, Rajas, Queso de Cabra	\$450
TANIA - Ground Beef, Portobello & Onion - Carne Molida, Portobello & Cebolla	\$400
CHICKEN OR BEEF FAJITAS * w/ Peppers, Onion & Avocado Slice on top Fajitas de Pollo o Res, Morron, Cebolla & Aguacate	\$400
QUEEN * Goat Cheese, Figs, Nuts, Apple Slices, Honey, Arrugula	\$400
La Reina - Queso de Cabra, Higos, Manzana, Miel, Arrugula	\$400
MEXICAN FAVORITE * - Ground Beef, Chorizo, Chicken, Jalapeño & Avocado	\$400
Mexicana - Carne Molida, Chorizo, Pollo, Jalapeños, Aguacate & Pico de Gallo	\$400
GLUTEN FREE PIZZA (Order 12 hrs. ahead) - Pizza sin Gluten (Ordenar con anticipo)	\$400
SIDES ORDERS: little Mixed Salad or Arugula or Avocado	\$100

## Dessert - Postre

CHOCOLATE CAKE w/ Ice Cream - Pastel de Chocolate con Helado	\$170
CHOCOLATE MOUSSE - Mousse de Chocolate	\$120
PASSION FRUIT & RED FRUIT MOUSSE* – Mousse de Maracuya & Frutos Rojos	\$120
TIRAMISU	\$140
CARAMEL CUSTARD - Flan de Caramelo	\$120
BANANA SPLIT	\$150
ICE CREAM - Helados	\$120
CAFE MEXICANO FRAPPE - Kaluha Coffee Licor - Vanilla Ice Cream - Brandy	\$180
CARAJILLO FRAPPE - Ice Espresso Coffee Shaked w/ Licor 43	\$180

