



CARTA DE VINOS



Estimado Cliente: Nuestro programa de vinos está diseñado especialmente para los platillos que tenemos en el menú. Creemos que el vino agrega placer y una nueva dimensión a la experiencia culinaria que brindamos.

En nuestro programa podremos encontrar vinos de regiones clásicas como Rioja y Ribera del Duero, hasta grandes enigmas como el Mosel en Alemania, y el Rodano en Francia, todo esto de la mano de nuestro menú, nos ayudará a crear una mejor experiencia gastronómica.



| | POR COPEO | POR BOTELLA |
|--|----------------------|------------------------|
|--|----------------------|------------------------|

| | | |
|------------------------------------|-----------|-------------|
| Marc Hebrart; Champagne, Francia. | | \$ 1,950.00 |
| Terriero; Proseco, Veneto, Italia. | \$ 170.00 | \$ 795.00 |

BLANCOS

| | | |
|---|-----------|------------|
| Bouchard, Chardonnay, Borgoña, Francia. | | \$ 750.00 |
| Sybille Kuntz; Riesling, Mosel, Alemania. | | \$ 1200.00 |
| Torrantes; Andeluna, Mendoza, Argentina. | \$ 190.00 | \$ 750.00 |
| Chardonnay Vermentino; Casa Magoni, Valle de Guadalupe, México. | | \$ 790.00 |
| Chenin Blanc; Valle de Tintos, Baja California, México | | \$ 900.00 |

ROSADOS

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Rosé Malbec; Andeluna, Mendoza, Argentina. | \$ 190.00 | \$ 750.00 |
| Arbol de Fuego, Zinfandel; Grenache, Valle de Guadalupe, México. | | \$ 970.00 |
| Magoni Rosé; Blend, Valle de Guadalupe, México. | | \$ 790.00 |

NARANJA

| | | |
|--|--|-----------|
| Casa Indómitas, Sauvignon Blanc; Valle de Guadalupe, México. | | \$ 990.00 |
|--|--|-----------|



| TINTOS | POR COPEO | POR BOTELLA |
|---|----------------------|------------------------|
| 1300 Malbec, Adeluna, Mendoza, Argentina. | \$ 190.00 | \$ 890.00 |
| Bonpas, Grechane, Syrah, Cotes du Rhone, Francia. | \$ 210.00 | \$ 790.00 |
| El Coto; Tempranillo, Rioja, España. | | \$ 690.00 |
| Señorio de Cuzcurrita; Tempranillo, Rioja, España | | \$1,400.00 |
| Casa Madero 3v; Tempranillo, Shiraz, Merlot, Parras, México. | \$ 250.00 | \$1,200.00 |
| Mariatinto; Blend, Valle de Guadalupe, México. | | \$1,300.00 |
| Don Leo, Pinot Noir; Parras Coahuila, México. | | \$1,300.00 |
| Don Leo, Cabernet Shiraz; Parras, Coahuila, México. | | \$ 990.00 |
| Macramé 2024; Valle de Tintos, Cabernet, Baja California, México. | \$ 195.00 | \$ 900.00 |
| Kruger; Merlot, Baja California, México. | | \$1,350.00 |

CLUB EJECUTIVO