



SOLAR FORTÚN



DEGUSTACIÓN DE VINO

1 vino Rosado y 3 vinos tintos servidos a 2oz por vino. \$350

LÍNEA JOVEN

BAYABAYA - *Cabernet Sauvignon 50%, Petit Verdot 50%*
Copa \$85 | Botella \$350

LA VIÑA EN ROSA - *Vino rosado seco de Mourvedre 100%*
Copa \$85 | Botella \$350

LÍNEA MONOVARIETAL

MOURVEDRE / SYRAH / PETIT VERDOT
Copa \$110 | Botella \$450

CABERNET SAUVIGNON RESERVA - *24 meses de barrica roble francés.*
Botella \$750 | Botella Magnum \$1650

ELIXIR CORDIS CABERNET GRAN RESERVA
24 meses de barrica nueva roble francés de grano extrafino
Botella \$1400 | Botella Magnum \$3000

MEZCLAS

CONFABULARIO - *Mourvedre 50% Petit verdot 50%*
Copa \$105 | Botella \$430

O POSITIVO - *Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%*
Copa \$135 | Botella \$550

NOBLE CRU - *Mourvedre 40%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit verdot 20%*
Copa \$135 | Botella \$550 | Botella Magnum \$1200

ENVIOS A DOMICILIO GRATIS EN COMPRAS DE 12 BOTELLAS O MÁS.
PREGUNTA POR NUESTROS DESCUENTOS DE TEMPORADA.



ACEPTAMOS TARJETA DE CRÉDITO

TODOS LOS PRECIOS SON EN MXN | TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



SOLAR FORTÚN



Ceviche Dulce Vida

Ingredientes frescos locales. Jurel, camarón, pulpo, tomate cherry y pepino orgánico. Terminado en leche de tigre.

Maridaje recomendado: La Viña en rosa

\$290 mn

Tartar de atún

con fruta de temporada, salsa ponzu, puré de aguacate y crostinis.

Maridaje recomendado: Mourvedre

\$275 mn

Coliflor asada

Marinada con ajo y hierbas finas, bañada en salsa de tomate ahumado y ralladura de queso parmesano.

Maridaje recomendado: Bayabaya

\$240 mn

Taco de marlín ahumado

Preparado a las brasas con queso Oaxaca. Servido con crema, aguacate y col.

Maridaje recomendado: Confabulario

\$80 mn

Tacos de canasta

De chicharrón prensado al estilo tradicional de México. 5 piezas

Maridaje recomendado: Mourvedre.

\$220 mn

Tacos de atún en adobo

Tortilla de maíz negro, atún en adobo, piña. 3 piezas

Maridaje recomendado: La Viña en rosa

\$220 mn

Tostada de Pulpo

Marinado con barbeque en una cama de ensalada de repollo y granos de elote asado

Maridaje recomendado: Petit Verdot

\$110 mn



ACEPTAMOS TARJETA DE CRÉDITO

TODOS LOS PRECIOS SON EN MXN | TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



SOLAR FORTÚN



Pasta Solar Fortún

Pasta fresca con salsa de tomate ahumado y chorizo artesanal.

Maridaje recomendado: Cabernet Sauvignon reserva

\$300 mn

New York Choice (450gr)

Corte de alta calidad asado a la parrilla, vegetales asados y puré ligero de cebolla

Maridaje recomendado: Noble Cru

\$790 mn

Botana de la casa

Chistorra al ajillo con chile jalapeño y pan casero

Maridaje recomendado: Noble Cru

\$230 mn

Tabla de quesos gourmet

Tabla surtida de quesos, ate, tapenade, pan y otros productos regionales.

Maridaje recomendado: O Positivo

\$290 mn

POSTRES

Flan de la casa con nuez garapiñada \$75

Mousse de chocolate \$120

Nieve con frutos flameados \$100

Cono de nieve chispeado \$60

Agua embotellada natural 750ml

\$65

Agua embotellada gasificada 750ml

\$70

Coca cola, Coca cola light, Sprite

\$35

Jarra de sangría con fruta

\$250

Café prensa francesa

\$100

Nespresso (espresso, latte, capuccino)

\$70



ACEPTAMOS TARJETA DE CRÉDITO

TODOS LOS PRECIOS SON EN MXN | TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



SOLAR FORTÚN



WINE TASTING

1 rose and 3 red wines poured at 2oz per wine. \$350

OUR WINES

BAYABAYA - *Cabernet Sauvignon 50%, Petit Verdot 50%*
Glass \$85 | Botella \$350

LA VIÑA EN ROSA – *Dry, 100% Mourvedre rose*
Glass \$85 | Botella \$350

SINGLE VARIETAL

MOURVEDRE / SYRAH / PETIT VERDOT
Glass \$110 | Botella \$450

CABERNET SAUVIGNON RESERVA - *24 months in French oak.*
Botella \$750 | Botella Magnum \$1650

ELIXIR CORDIS CABERNET GRAN RESERVA
24 months in tight grain, new French oak.
Botella \$1400 | Botella Magnum \$3000

BLENDS

CONFABULARIO - *Mourvedre 50% Petit verdot 50%*
Glass \$105 | Botella \$430

O POSITIVO – *Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%*
Glass \$135 | Botella \$550

NOBLE CRU – *Mourvedre 40%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit verdot 20%*
Glass \$135 | Botella \$550

WANT OUR WINES DELIVERED TO YOUR HOME IN THE US? WE CAN HELP YOU!

MEXICANWINE.US / LACOMPETENCIAIMPORTS.COM



ACEPTAMOS TARJETA DE CRÉDITO

TODOS LOS PRECIOS SON EN MXN | TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



Ceviche Dulce Vida

Fresh local ingredients: Yellowtail, shrimp, octopus, cherry tomato and organic cucumber.

Recommended pairing: La Viña en rosa

\$290 mn

Tartar de atún

Yellowfin tuna tartar with strawberries, jalapeño and orange infused ponzu sauce.

Recommended pairing: La Viña en rosa

\$275 mn

Coliflor asada

Roasted cauliflower marinated with fine herbs and pesto. Topped with a smoked tomato sauce and parmesan cheese.

Recommended pairing: Noble Cru

\$240 mn

Taco de marlin ahumado

Smoked marlin taco with Oaxaca cheese.

Recommended pairing: Confabulario

\$80 mn

Tacos de canasta

Pork stew taco. Steamed and wrapped in banana leaf. One of our favourites. 5 tacos per order

Recommended pairing: Mourvedre.

\$220 mn

Tacos de atún en adobo

Adobo tuna tacos in black corn tortilla with pineapple and avocado. 3 tacos per order

Recommended pairing: La Viña en rosa

\$220 mn

Tostada de Pulpo

Grilled octopus tostada with barbeque sauce with coleslaw and yellowcorn.

Recommended pairing: Petit Verdot

\$110 mn



ACEPTAMOS TARJETA DE CRÉDITO

TODOS LOS PRECIOS SON EN MXN | TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA



SOLAR FORTÚN



Pasta Solar Fortún

Freshly made pasta with smoked tomato sauce and artesanal chorizo.

Recommended pairing: Cabernet Sauvignon reserva

\$300 mn

New York Choice (450gr)

Imported high quality steak grilled with vegetables and a mild onion sauce.

Recommended pairing: Noble Cru

\$790 mn

Botana de la casa

our house snack, grilled chistorra with jalapeño and bread.

Recommended pairing: Noble Cru

\$230 mn

Tabla de quesos gourmet

Cheese p'latter with quince, tapenade, bread and other regional products.

Recommended pairing: O Positivo

\$290 mn

DESSERTS

House flan with nut praline \$75

Chocolate mousse \$120

Vanilla ice cream with blow torched berries. \$100

Ice cream cone \$60

Bottled water 750ml

\$65

Sparkling bottled water 750ml

\$70

Coca cola, Coca cola light, Sprite

\$35

Sangria pitcher

\$250

French press coffee

\$100

Nespresso (espresso, latte, capuccino)

\$70



ACEPTAMOS TARJETA DE CRÉDITO

TODOS LOS PRECIOS SON EN MXN | TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA