



VINÍCOLA  
**SOLAR FORTÚN**  
— VINOS NOBLES —

---

## Degustaciones de vino 2 oz por vino

---

### Joven \$ 300

Viñedo Áureo - Viña en Rosa - Baya Baya.

### Monovarietales \$ 400

Mourvèdre - Syrah - Cabernet Sauvignon  
- Petit Verdot.

### Mezclas \$450

Confabulario - O Positivo - Noble Cru -  
Forte.

---

## Vinos (copa/botella)

---

### LÍNEA JOVEN

#### Viñedo Áureo \$ 150 / 600

Vino blanco de Viognier 60% - Marsanne 40%

#### Viña en Rosa \$ 135 / 550

Vino rosado seco de Mourvedre.

#### Baya Baya \$ 125 / 500

Cabernet Sauvignon 50% - Petit  
Verdot 50%

### LÍNEA MONOVARIETAL

#### Mourvèdre \$ 155 / 620

#### Syrah \$ 170 / 690

#### Petit Verdot \$ 170 / 690

#### Cabernet Sauvignon \$ 195 / 800

#### Cabernet Sauvignon \$ 2200 Reserva (MAGNUM 1.5L)

24 meses de barrica roble francés

#### Elixir Cordis Cabernet \$ 1600

#### Gran Reserva \$ 3500 (MAGNUM 1.5L)

24 meses de barrica roble francés  
de grano extra fino

## MEZCLAS

### Confabulario \$ 170 / 690

Mourvèdre 50% - Petit verdot 50%

### O Positivo \$ 195 / 800

Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%

### Noble Cru \$ 220 / 950

Mourvedre 40% - Syrah 20% -  
Cabernet Sauvignon 20% -  
Petit verdot 20%

\$ 1800

(MAGNUM 1.5L)

---

## Cervezas

---

### Cervecería Insurgentes

#### Juan Cordero - Pale Ale \$ 95

#### Tiniebla - Witbier \$ 95

---

## Digestivo

---

### Carajillo \$ 160

### Forte \$ 150 / 600

Vino fortificado - Cabernet Sauvignon

---

## Bebidas

---

### Sangría con fruta \$95 / 250

### Agua embotellada natural \$ 90

### Agua embotellada gasificada \$ 90

### Agua de jamaica (1L) \$ 120

### Café en prensa francesa \$ 100

### Sodas \$ 40

Descuento en compra de vino para llevar.  
Envíos a domicilio gratis en compras de 12 botellas o más.  
Todos los precios incluyen IVA y son en MXN



---

## Platos principales

---

<b>Tartar de atún</b>	<b>\$ 295</b>
Con fresas, salsa ponzu, puré de aguacate y crostinis.	
<b>Salpicón de pulpo frito</b>	<b>\$ 380</b>
En salsa negra con tomate verde, jalapeño y aguacate.	
<b>Coliflor asada</b>	<b>\$ 260</b>
Marinada con pesto, bañada en salsa de tomate ahumado y ralladura de queso parmesano.	
<b>Taco de marlín ahumado</b>	<b>\$ 85</b>
Preparado a las brasas con queso Oaxaca. Servido con crema, aguacate y ensalada de col. (1 pieza)	
<b>Tacos de canasta</b>	<b>\$ 240</b>
De chicharrón prensado al estilo tradicional de México. (5 piezas)	
<b>Tacos de atún en adobo</b>	<b>\$ 240</b>
Atún en adobo con piña, preparado en el asador. (3 piezas)	
<b>Chicharrón de New York</b>	<b>\$ 440</b>
En cama de aguacate con ensalada fría de frijol y tortilla para taquear.	
<b>Pasta Solar Fortún</b>	<b>\$ 360</b>
Pasta fresca con salsa de tomate ahumado, con mantequilla de shallot y chorizo artesanal.	
<b>Botana de la casa</b>	<b>\$ 240</b>
Chistorra al ajillo con chile jalapeño y pan casero.	
<b>Tabla de quesos gourmet</b>	<b>\$ 320</b>
Tabla surtida de quesos, ate, tapenade, pan y otros productos regionales.	

---

## Para los niños

---

<b>Pasta fresca</b>	<b>\$ 190</b>
Con mantequilla y queso parmesano	
<b>Mini pizza</b>	<b>\$ 170</b>
de pepperoni con queso	
<b>Cono de nieve con chispas</b>	<b>\$ 60</b>

---

## Postres

---

<b>Flan de la casa</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Mousse de chocolate</b>	<b>\$ 120</b>
<b>Nieve con frutos flameados</b>	<b>\$ 100</b>



---

## Wine tastings

---

2 oz per wine

### Young wines **\$ 300**

Viñedo Áureo - Viña en Rosa - Baya Baya.

### Single varietal **\$ 400**

Mourvèdre - Syrah - Cabernet Sauvignon  
- Petit Verdot.

### Blends **\$450**

Confabulario - O Positivo - Noble Cru -  
Forte.

---

## Wines

---

(glass/bottle)

### YOUNG WINES

#### Viñedo Áureo **\$ 150 / 600**

Vino blanco de Viognier 60% - Marsanne 40%

#### Viña en Rosa **\$ 135 / 550**

Vino rosado seco de Mourvedre.

#### Baya Baya **\$ 125 / 500**

Cabernet Sauvignon 50% - Petit  
Verdot 50%

### SINGLE VARIETAL

#### Mourvèdre **\$ 155 / 620**

#### Syrah **\$ 170 / 690**

#### Petit Verdot **\$ 170 / 690**

#### Cabernet Sauvignon **\$ 195 / 800**

#### Cabernet Sauvignon **\$ 2200** Reserva (MAGNUM 1.5L)

24 months in French oak

#### Elixir Cordis Cabernet **\$ 1600**

#### Gran Reserva **\$ 3500** (MAGNUM 1.5L)

24 months in tight grain, new  
French oak

## BLENDS

### Confabulario **\$ 170 / 690**

Mourvèdre 50% - Petit verdot 50%

### O Positivo **\$ 195 / 800**

Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%

### Noble Cru **\$ 220 / 950**

Mourvedre 40% - Syrah 20% -  
Cabernet Sauvignon 20% -  
Petit verdot 20%

**\$ 1800**

(MAGNUM 1.5L)

---

## Beers

---

### Cervecería Insurgentes

#### Juan Cordero - Pale Ale **\$ 95**

#### Tiniebla - Witbier **\$ 95**

---

## Digestive

---

### Carajillo **\$ 160**

### Forte **\$ 150 / 600**

Fortified wine - Cabernet Sauvignon

---

## Drinks

---

### Sangría with fruits **\$95 / 250**

### Bottled water **\$ 90**

### Sparkling bottled water **\$ 90**

### Hibiscus water (1L) **\$ 120**

### French press coffee **\$ 100**

### Sodas **\$ 40**

Want our wines delivered to your home in the US? We can help you!

Check [mexicanwine.us](http://mexicanwine.us) or [acompetenciaimports.com](http://acompetenciaimports.com)

All the prices are in MXN and taxes included.



---

## Main courses

---

<b>Tartar de atún</b>	<b>\$ 295</b>
Yellowfin tuna tartar with strawberries, jalapeño and orange infused ponzu sauce.	
<b>Salpicón</b>	<b>\$ 380</b>
Fried octopus, green tomatoes, jalapeño, avocado and black sauce.	
<b>Coliflor asada</b>	<b>\$ 260</b>
Roasted cauliflower marinated with fine herbs and pesto. Topped with a smoked tomato sauce and parmesan cheese.	
<b>Taco de marlín ahumado</b>	<b>\$ 85</b>
Smoked marlin taco with Oaxaca cheese. Serve with cream, avocado and cabbage salad. (1 piece)	
<b>Tacos de canasta</b>	<b>\$ 240</b>
Pork stew taco. Steamed and wrapped in banana leaf. (5 tacos per order)	
<b>Tacos de atún en adobo</b>	<b>\$ 240</b>
Adobo tuna tacos prepared on the grill with pineapple and avocado. (3 tacos per order)	
<b>Chicharrón de New York</b>	<b>\$ 440</b>
Fried New york in a bed of avocado, cold bean salad and tortillas.	
<b>Pasta Solar Fortún</b>	<b>\$ 360</b>
Freshly made pasta with smoked tomato sauce, shallot butter and artesanal chorizo.	
<b>Botana de la casa</b>	<b>\$ 240</b>
Our house snack, grilled chistorra with jalapeño and bread.	
<b>Tabla de quesos gourmet</b>	<b>\$ 320</b>
Cheese p'latter with quince, tapenade, bread and other regional products.	

---

## For the kids

---

<b>Fresh pasta</b>	<b>\$ 190</b>
With butter and parmesan cheese.	
<b>Mini pizza</b>	<b>\$ 170</b>
With pepperoni and cheese.	
<b>Ice cream cone</b>	<b>\$ 60</b>

---

## Desserts

---

<b>House flan with nut praline</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Chocolate mousse</b>	<b>\$ 120</b>
<b>Vanilla ice cream with blow torched berries</b>	<b>\$ 100</b>