



---

**Degustaciones de vino** 2 oz por vino

---

**Joven** \$ 300

Viñedo Áureo - Viña en Rosa - Baya Baya.

**Monovarietales** \$ 400Mourvèdre - Syrah - Cabernet Sauvignon -  
Petit Verdot**Mezclas** \$450

Confabulario - O Positivo - Noble Cru - Forte.

---

**Vinos** (copa/botella)

---

**LÍNEA JOVEN**

(Copa / Botella)

**Viñedo Áureo** \$ 150 / 600

Vino blanco de Viognier 50% - Marsanne 50%

**Viña en Rosa** \$ 135 / 550

Vino rosado seco de Mourvèdre.

**Baya Baya** \$ 125 / 500Cabernet Sauvignon 50% - Petit  
Verdot 50%**LÍNEA MONOVARIETAL****Mourvèdre** \$ 160 / 650**Syrah** \$ 195 / 800**Petit Verdot** \$ 175 / 700**Cabernet Sauvignon** \$ 195 / 800**Cabernet Sauvignon  
Reserva** \$ 2200  
(MAGNUM 1.5L)

24 meses de barrica roble francés

**Elixir Cordis Gran Reserva** \$ 1700**\$ 3500**  
(MAGNUM 1.5L)  
Cabernet Sauvignon. 24 meses de  
barrica roble francés de grano  
extra fino**MEZCLAS****Confabulario** \$ 195 / 800

Mourvèdre 50% - Petit verdot 50%

**O Positivo** \$ 210 / 850

Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%

**Noble Cru** \$ 230 / 950**\$ 1900**  
(MAGNUM 1.5L)  
Mourvèdre 40% - Syrah 20% -  
Cabernet Sauvignon 20% -  
Petit verdot 20%**O Positivo 2012** \$ 1300

Reserva histórica

---

**Cervezas**

---

**Bohemia clara** \$ 75**Cervecería Insurgentes****Juan Cordero - Pale Ale** \$ 100**Tiniebla - Witbier** \$ 100

---

Pregunta por nuestra selección de  
destilados

---

**Digestivo**

---

**Carajillo** \$ 160**Forte** \$ 150 / 600

Vino fortificado - Cabernet Sauvignon

---

**Bebidas**

---

**Sangría con fruta** \$100 / 260**Agua embotellada natural** \$ 90**Agua embotellada gasificada** \$ 90**Agua de jamaica (1L)** \$ 120**Café en prensa francesa** \$ 100**Sodas** \$ 40



---

## Platos principales

---

<b>Ceviche Dulce Vida</b> Ingredientes frescos locales, Jurel, camarón, tomate cherry y pepino orgánico terminado en leche de tigre	<b>\$ 330</b>
<b>Tartar de atún</b> Con fresas, salsa ponzu, puré de aguacate y crostinis.	<b>\$ 330</b>
<b>Salpicón de pulpo frito</b> En salsa negra con tomate verde, jalapeño y aguacate.	<b>\$ 390</b>
<b>Coliflor asada</b> Marinada con pesto, bañada en salsa de tomate ahumado y ralladura de queso parmesano.	<b>\$ 280</b>
<b>Taco de marlín ahumado</b> Preparado a las brasas con queso Oaxaca. Servido con crema, aguacate y ensalada de col. (1 pieza)	<b>\$ 85</b>
<b>Tacos de canasta</b> De chicharrón prensado al estilo tradicional de México. (5 piezas)	<b>\$ 240</b>
<b>Tacos de atún en adobo</b> Atún en adobo con piña, preparado en el asador. (3 piezas)	<b>\$ 240</b>
<b>Chicharrón de New York</b> En cama de aguacate con ensalada fría de frijol y tortilla para taquear.	<b>\$ 440</b>
<b>Pasta Solar Fortún</b> Pasta fresca con salsa de tomate ahumado, con mantequilla de shallot y chorizo artesanal.	<b>\$ 390</b>
<b>New York Choice (450 gr)</b> Corte de alta calidad asado a la parrilla, vegetales asados y puré ligero de cebolla.	<b>\$ 850</b>
<b>Botana de la casa</b> Chistorra al ajillo con chile jalapeño y pan casero.	<b>\$ 240</b>
<b>Tabla de quesos gourmet</b> Tabla surtida de quesos, ate, tapenade, pan y otros productos regionales.	<b>\$ 350</b>

---

### Para los niños

---

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

White wine Viognier 50% - Marsanne 50%

**Viña en Rosa** **\$ 135 / 550**

Dry Mourvèdre rosé.

**Baya Baya** **\$ 125 / 500**Cabernet Sauvignon 50% - Petit  
Verdot 50%**SINGLE VARIETAL****Mourvèdre** **\$ 160 / 650****Syrah** **\$ 195 / 800****Petit Verdot** **\$ 175 / 700****Cabernet Sauvignon** **\$ 195 / 800****Cabernet Sauvignon** **\$ 2200**  
**Reserva** (MAGNUM 1.5L)

24 months in French oak

**Elixir Cordis Cabernet** **\$ 1700****Gran Reserva** **\$ 3500**  
(MAGNUM 1.5L)24 months in tight grain, new  
French oak

---

**BLENDS****Confabulario** **\$ 195 / 800**

Mourvèdre 50% - Petit verdot 50%

**O Positivo** **\$ 210 / 850**

Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%

**Noble Cru** **\$ 230 / 950**

Mourvèdre 40% - Syrah 20% -

Cabernet Sauvignon 20% -

Petit verdot 20%

**\$ 1900**

(MAGNUM 1.5L)

**O positivo 2012** **\$ 1300**

Historical reserve

---

**Beers****Bohemia clara** **\$ 75****Cervecería Insurgentes****Juan Cordero - Pale Ale** **\$ 100****Tiniebla - Witbier** **\$ 100**

---

**Ask for our selection of spirits**

---

**Digestive****Carajillo** **\$ 160**

Cold brew coffee with Licor 43.

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

Fortified wine - Cabernet Sauvignon

---

**Drinks****Sangría with fruit** **\$100 / 260****Bottled water** **\$ 90****Sparkling bottled water** **\$ 90****Hibiscus water (1L)** **\$ 120****French press coffee** **\$ 100****Sodas** **\$ 40**

Ask for our discounts on takeaway bottles. All the prices are in MXN and taxes included.

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

Check [mexicanwine.us](http://mexicanwine.us)



---

## Main courses

---

<b>Ceviche Dulce Vida</b> Fresh local ingredients: Yellowtail, shrimp, cherry tomato and organic cucumber.	<b>\$ 330</b>
<b>Tartar de atún</b> Yellowfin tuna tartar with strawberries, jalapeño and orange infused ponzu sauce.	<b>\$ 330</b>
<b>Salpicón</b> Fried octopus, green tomatoes, jalapeño, avocado and black sauce.	<b>\$ 390</b>
<b>Coliflor asada</b> Roasted cauliflower marinated with fine herbs and pesto. Topped with a smoked tomato sauce and parmesan cheese.	<b>\$ 280</b>
<b>Taco de marlín ahumado</b> Smoked marlin taco with Oaxaca cheese. Serve with cream, avocado and cabbage salad. (1 piece)	<b>\$ 85</b>
<b>Tacos de canasta</b> Pork stew taco. Steamed and wrapped in banana leaf. (5 tacos per order)	<b>\$ 240</b>
<b>Tacos de atún en adobo</b> Adobo tuna tacos prepared on the grill with pineapple and avocado. (3 tacos per order)	<b>\$ 240</b>
<b>Chicharrón de New York</b> Fried New york in a bed of avocado, cold bean salad and tortillas.	<b>\$ 440</b>
<b>Pasta Solar Fortún</b> Freshly made pasta with smoked tomato sauce, shallot butter and artesanal chorizo.	<b>\$ 390</b>
<b>New York Coice (450 gr)</b> Imported high quality steak grilled with vegetables and a mild onion sauce.	<b>\$ 850</b>
<b>Botana de la casa</b> Our house snack, grilled chistorra with jalapeño and bread.	<b>\$ 240</b>
<b>Tabla de quesos gourmet</b> Cheese platter with quince, tapenade, bread and other regional products.	<b>\$ 350</b>

---

## For the kids

---

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