



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 50% - Marsanne 50%

Viña en Rosa \$ 135 / 550

Vino rosado seco de Mourvèdre.

Baya Baya \$ 125 / 500

Cabernet Sauvignon 50% - Petit
Verdot 50%

LÍNEA MONOVARIETAL

Mourvèdre \$ 160 / 650

Syrah \$ 195 / 800

Cabernet Sauvignon \$ 195 / 800

Petit Verdot \$ 175 / 700

LÍNEA MEZCLAS

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)

Forte \$ 150 / 600

Vino fortificado - Cabernet Sauvignon

Pet Nat - Syrah 2025 \$ 750

Vino espumoso método ancestral.

LÍNEA PREMIUM

O Positivo 2012 \$ 1500

Reserva histórica

Cabernet Sauvignon \$ 2200 Reserva 2015 (MAGNUM 1.5L)

24 meses de barrica roble francés

Elixir Cordis Gran Reserva \$ 1700

85% Cabernet Sauvignon - 15%
Petit Verdot. 24 meses de barrica
roble francés de grano extra fino (MAGNUM 1.5L)

Cervezas y licores

Bohemia clara \$ 85

Cervecería Wendlandt

Veraniega - Mexican Ale \$ 125

Harry Polanco - Red Ale \$ 125

Sangría con fruta \$100 / 260

Tequila - Siete Leguas, 2oz \$ 200

Mezcal - 400 conejos 2oz \$ 160

Whisky - Black Label, 2oz \$ 230

Carajillo \$ 160

Café + Licor 43

Bebidas sin alcohol

Agua natural embotellada \$ 105

Agua gasificada embotellada \$ 105

Agua de jamaica (1L) \$ 120

Café en prensa francesa \$ 130

Sodas \$ 50

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



VINÍCOLA
SOLAR FORTÚN
— VINOS NOBLES —

Platos principales

Ceviche Dulce Vida

Ingredientes frescos locales, Jurel, camarón, tomate cherry y pepino orgánico terminado en leche de tigre

\$ 350

Tartar de atún

Con fresas, salsa ponzu, puré de aguacate y crostinis.

\$ 330

Salpicón de pulpo frito

En salsa negra con tomate verde, jalapeño y aguacate.

\$ 390

Coliflor asada

Marinada con pesto, bañada en salsa de tomate ahumado y ralladura de queso parmesano.

\$ 310

Taco de marlín ahumado

Preparado a las brasas con queso Oaxaca. Servido con crema, aguacate y ensalada de col. (1 pieza)

\$ 95

Tacos de canasta

De chicharrón prensado al estilo tradicional de México. (5 piezas)

\$ 260

Tacos de atún en adobo

Atún en adobo con piña, preparado en el asador. (3 piezas)

\$ 240

Chicharrón de New York

En cama de aguacate con ensalada fría de frijol y tortilla para taqurear.

\$ 440

Pasta Solar Fortún

Pasta fresca con salsa de tomate ahumado, con mantequilla de shallot y chorizo artesanal.

\$ 390

New York Choice (450 gr)

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

\$ 990

Botana de la casa

Chistorra al ajillo con chile jalapeño y pan casero.

\$ 260

Tabla de quesos gourmet

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

\$ 380

Para los niños

Pasta fresca

\$ 190

Con mantequilla y queso parmesano

Mini pizza

\$ 170

de pepperoni con queso

Cono de nieve con chispas

\$ 70

Postres

Flan de la casa

\$ 95

Mousse de chocolate

\$ 120

Nieve con frutos flameados

\$ 120

Todos los precios incluyen IVA y son en MXN



VINÍCOLA
SOLAR FORTÚN
VINOS NOBLES

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
Red. Cabernet Sauvignon 50% - Petit Verdot 50%	
Single varietal	
Mourvèdre	\$ 160 / 650
Syrah	\$ 195 / 800
Cabernet Sauvignon	\$ 195 / 800
Petit Verdot	\$ 175 / 700
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)
Forte	\$ 150 / 600
Fortified wine - Cabernet Sauvignon	

Pet Nat - Syrah 2025	\$ 750
Ancestral method, rosé sparkling wine.	

PREMIUM

O Positivo 2012	\$ 1500
Library wine.	
Cabernet Sauvignon Reserva 2015	\$ 2200 (MAGNUM 1.5L)
24 meses in french oak.	
Elixir Cordis Gran Reserva	\$ 1700
85% Cabernet Sauvignon - 15% Petit Verdot. 24 months in tight grain, new french oak.	
	\$ 3500 (MAGNUM 1.5L)

Beers and spirits

Bohemia clara	\$ 85
Cervecería Wendlandt	
Veraniega - Mexican Ale	\$ 125
Harry Polanco - Red Ale	\$ 125
Sangría con fruta	
	\$100 / 260
Tequila - Siete Leguas, 2oz	\$ 200
Mezcal - 400 conejos 2oz	\$ 160
Whisky - Black Label, 2oz	\$ 230
Carajillo	\$ 160
Café + Licor 43	

Soft drinks

Bottled water	\$ 105
Sparkling bottled water	\$ 105
Hibiscus water (1L)	\$ 120
French press coffee	\$ 130
Sodas	\$ 50



VINÍCOLA
SOLAR FORTÚN
— VINOS NOBLES —

Main courses

Ceviche Dulce Vida	\$ 350
Fresh local ingredients: Yellowtail, shrimp, cherry tomato and organic cucumber.	
Tartar de atún	\$ 330
Yellowfin tuna tartar with strawberries, jalapeño and orange infused ponzu sauce.	
Salpicón	\$ 390
Fried octopus, green tomatoes, jalapeño, avocado and black sauce.	
Coliflor asada	\$ 310
Roasted cauliflower marinated with fine herbs and pesto. Topped with a smoked tomato sauce and parmesan cheese.	
Taco de marlín ahumado	\$ 95
Smoked marlin taco with Oaxaca cheese. Serve with cream, avocado and cabbage salad. (1 piece)	
Tacos de canasta	\$ 260
Pork stew taco. Steamed and wrapped in banana leaf. (5 tacos per order)	
Tacos de atún en adobo	\$ 240
Adobo tuna tacos prepared on the grill with pineapple and avocado. (3 tacos per order)	
Chicharrón de New York	\$ 440
Fried New york in a bed of avocado, cold bean salad and tortillas.	
Pasta Solar Fortún	\$ 390
Freshly made pasta with smoked tomato sauce, shallot butter and artesanal chorizo.	
New York Choice (450 gr)	\$ 990
Imported high quality steak grilled with vegetables and a mild onion sauce.	
Botana de la casa	\$ 260
Our house snack, grilled chistorra with jalapeño and bread.	
Tabla de quesos gourmet	\$ 380
Cheese platter with quince, tapenade, bread and other regional products.	

For the kids

Fresh pasta	\$ 190
With butter and parmesan cheese.	
Mini pizza	\$ 170
With pepperoni and cheese.	
Ice cream cone	\$ 70

Desserts

House flan with nut praline	\$ 95
Chocolate mousse	\$ 120
Vanilla ice cream with blow torched berries	\$ 120

All the prices are in MXN and taxes included.