

EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

MENÚ

ENTRADAS

Chicharrón de ribeye y arrachera Con guacamole, pico de gallo, totopos, tortillas y salsa	\$380
Queso panela a la parrilla Con chicharrón de “La Ramos” en salsa verde y cebolla curtida	\$225
Coliflor al horno Con alioli de salsa macha de la casa, ajonjolí y cacahuete y salsa ponzú	\$280
Queso fundido Con chorizo de cerdo, acompañado de tortillas de harina y maíz	\$280
Taco de cabrito (1 pieza) Con pico de gallo, cremoso de aguacate, lechuga y tomate cherry	\$140
Tostadas de pulpo (1 pieza) Aderezo de ajonjolí con chipotle, aguacate y chicharrón de cerdo	\$125
Tacos de fideo seco (3 piezas) Doraditos, con chorizo, crema y cebolla morada curtida	\$130
Tiradito de atún, aire ponzú y sandía mimetizada Con un toque de serrano, cremoso de aguacate, sandía y salsa de soya jengibre	\$275
Camarones Cajún (5 piezas) Camarones salteados en mantequilla, con salsa macha, acompañados de elote amarillo	\$300
Taco “mar y tierra” Crujiente taco dorado de cabrito, sobre un aguachile verde de piquín con camarones	\$150
Aguachile verde piquín Camarones en jugo de limón con chile piquín, supremas de naranja, cremoso de aguacate y pepino	\$280
Chicharrón de pulpo (200 g) Servido sobre cama de guacamole, tostadas de ajonjolí	\$395
Guacamole Acompañado de pico de gallo, totopos y chicharrón de cerdo	\$185
Taco de filete (1 pieza) Con costra de queso manchego y mozzarella, pico de gallo y cremoso de aguacate	\$130

CERVEZA

Bohemia clara	\$65
Bohemia obscura	\$65
Carta blanca	\$60
Indio	\$60
XX Lager	\$60
XX Ámbar	\$60
Tecate light	\$60
Amstel ultra	\$70
Heineken	\$60
Stella Artois	\$65
Victoria	\$65
Negra modelo	\$65
Modelo especial	\$65
Pacífico	\$60
Corona	\$60
Tarro clamato	\$45
Tarro michelado	\$30
Tarro chelado	\$20

CERVEZA ARTESANAL 8 REALES

Porter	\$100
Ale	\$100
Lager	\$100
Helles	\$100
Dorada	\$100

BEBIDAS

Coca cola	\$49
Coca Cola Zero	\$49
Coca Cola Light	\$49
Joya manzana	\$49
Sprite	\$49
Fresca	\$49
Fanta	\$49
Topo chico Agua mineral	\$49
Limonada Natural	\$50
Limonada Mineral	\$60
Limonada de fresa	\$60
Limonada de fresa mineral	\$75
Limonada frutos rojos	\$70
Limonada frutos rojos mineral	\$75
Naranjada Natural	\$50
Naranjada Mineral	\$55

MOCKTAILS

Ilmenita Kiwi	\$110
Jugo de naranja, menta, Ginger Ale, kiwi	

Cromita Piña Coco	\$110
Jugo de naranja, limón, piña y crema de coco	

Cuprita	\$110
Jugo de piña, Sprite, cereza, granadina, limón	

Corindon Maracuya	\$110
Jugo de naranja, pulpa de maracuyá, agua mineral	

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Licántropo	\$200
Mezcal Montelobos Espadín, zarzamora, jugo de limón, Sprite, sal de gusano y cardamomo	

Noche de muertos	\$200
Tequila Don Julio blanco, pulpa de mandarina, licor de chile ancho, cardamomo y sal de gusano	

Playa Cítrica	\$150
Whisky, jugo de naranja, jarabe de piña chipotle y refresco de toronja	

Mezcalita Pitahaya	\$180
Mezcal, jarabe de pitahaya, jugo de arándano y licor de chile ancho	

Mezcalita Maracuyá	\$180
Mezcal, pulpa de maracuyá, pulpa de mango, jarabe de piña chipotle limón	

Jamaical	\$180
Mezcal, jamaica, jugo de granada, licor de chile ancho y limón	

Martini Avellanas	\$180
Vodka Stolichnaya, Frangelico, Baileys, Kahlua y canela en polvo	

Cenzontli	\$200
Mezcal 400 conejos espadín, licor de chile ancho, jarabe de agave, jugo de piña o limón	

Brisa Tropical	\$180
Whisky, pulpa de tamarindo, jugo de piña y agua mineral	

Cantarito	\$180
Tequila o mezcal a elegir, jugo de naranja, jugo de toronja, limón en cantarito de barro	

Gin de lichi	\$180
Gin Puerto de Indias strawberry, lichi and tonic water	

Gin de maracuyá	\$180
Gin Puerto de Indias Strawberry, lichi y agua tónica	

Bittersweet Symphony	\$180
Vodka Stolichnaya, licor de sandía, jugo de arándano, jarabe de pepino y limón	

Mezcaletto	\$180
Mezcal Amaras Espadín, Amaretto Disaronno, jugo de piña y piña en trozos	

Atlántida	\$180
Gin Tanqueray, Blue Curazao, jugo de arándano, limón	

COCTELERÍA TRADICIONAL

Margarita de frutos rojos	\$140
Margarita frappé	\$140
Fresa, mango, tamarindo o pepino	
Margarita clásica	\$140
Paloma	\$140
Vampiro	\$130
Mojito	\$150
Caipirinha	\$130
Piña colada	\$145
Daikiri mango	\$140

Curazao mojito	\$150
Strawberry daiquiri	\$140
Gin & tonic	\$180
Vodka & tonic	\$150
Blue gin	\$180
Gin frutos rojos	\$180
Martini	\$140
Old fashioned	\$150
Aperol spritz	\$180
Red sangria	\$140
Clericot	\$150

TEQUILAS

1800 Añejo	\$180
1800 Cristalino Añejo	\$200
1800 Reposado	\$180
7 Leguas Reposado	\$180
Don Julio 70 Años Cristalino	\$200
Don Julio Añejo	\$210
Herradura Añejo	\$140
Herradura Blanco	\$180
Herradura Reposado.....	\$150
Herradura Ultra	\$130
Maestro Tequilero	\$180
Reserva José Cuervo Añejo	\$425
Tequila Don Julio Añejo 1942	\$420
Tequila Maestro Dobel 50	\$450
Tradicional	\$125

LICORES

Amaretto	\$125
Bailey's Original	\$130
Chartreuse Amarillo	\$180
Chinchón Dulce	\$125
Chinchón Seco	\$125
Drambuie	\$145
Fernet Branca	\$145
Frangelico	\$125
Kahlúa	\$125
Lemoncello	\$105
Licor 43	\$145
Sambuca Blanco	\$150
Sambuca Negro	\$150

WHISKY

JW Etiqueta Azul	\$995
JW Etiqueta Negra	\$220
JW Etiqueta Roja	\$150
Buchanan's 12	\$175
Buchanan's 18	\$325
Bulleit Bourbon	\$160
Chivas 12	\$175
Chivas 18	\$225
Glenfiddich 12	\$230
Glenlivet 12	\$230
Glenmorangie 12	\$230
Jack Daniels	\$160
Jameson	\$145
Macallan 12	\$300

MEZCALES

Mezcal 400 Conejos	\$180
Mezcal Amores Espadín	\$190
Mezcal Montelobos Espadín	\$190

GINEBRAS

Ginebra Beefeater	\$150
Ginebra Bombay	\$210
Ginebra Hendricks	\$180
Ginebra Tanqueray	\$180
Ginebra London 1	\$180

RON

Appleton Estate	\$130
Bacardí Blanco	\$130
Cachaza Pitu	\$125
Flor de Caña 12	\$160
Flor de Caña 7	\$125
Habana Club 7	\$135
Matusalén 18	\$205
Matusalén Clásico	\$130
Matusalén Platino	\$135
Zacapa 23 Años	\$195

VODKA

Absolut Azul	\$130
Absolut Raspberry	\$130
Gray Goose	\$160
Stolichnaya	\$130
Belvedere	\$175
Smirnoff	\$110

RON

Azteca de Oro	\$150
Carlos I	\$250
Torres 10	\$180
Torres 15	\$165
Torres 5	\$145

COGNAC

Courvoisier V.S.	\$210
-----------------------	-------

VINOS

TINTOS

Casa Madero 3V.....	\$1,100 / 220	Matarromera Crianza	\$1,800
Cabernet Sauvignon, Merlot Shiraz y Tempranillo. Parras Valle de México		Bodega Matarromera Bodega del Duero, Valladolid España	

Avión de Juguete.....	\$1,100 / 215	Toro Pintia Tempranillo	\$3,650
Grenache, Shiraz y Mataro, Riverland/McLaren Vale/Langhorne Creek, Australia		Tempranillo, Valladolid España	

Navarro Correas.....	\$990 / 215	Monte Xanic Gran Ricardo	\$3,450
Malbec Mendoza, Argentina		Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot/Cabernet Franc, Ojos Negros, México	

Gaudiana	\$550 / 215	María Tinto	\$1,500
Reserva Pinord, Penedés España		Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Nebbiolo, Baja California, México	

Barón de Ley	\$550 / 125	Valdubon — \$1450	\$1,450
Reserva, Rioja Tempranillo, España		Valdubon reserva, Ribera del Duero España	

Altos de Aguila	\$550 / 150	Fonte del Re Lacrima di. Morro. D’Alba Doc.....	\$1,100
Rioja Tempranillo, España		Umani Ronchi, Italia	

Chateldon	\$1,200 / 220	Chateau La Briden Saint Julien	\$4,200
Cabernet Sauvignon Reserva Pinord, Penedés España		Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, France	

Scielo Tinto	\$990	Cúmaro Conero	\$2,500
Syrah 50%, Cabernet.Sauvignon 30%, Merlot.20%, La Mancha España		Montepulciano 100%, Italia	

Casa Madero	\$1,100
Merlot, Shiraz, Parras, México	

BLANCOS

Monte Xanic Calixa.....	\$850 / 175
Chardonnay Guadalupe Valle de México	

Louis Pedrier	\$750 / 215
Ugni Blanc, Colombard, Chenin Blanc, Folle Blanche, Cote du Rhone Francia	

ROSADOS

Casa Madero V Rose.....	\$850 / 175
Shiraz Parras Valle de México	