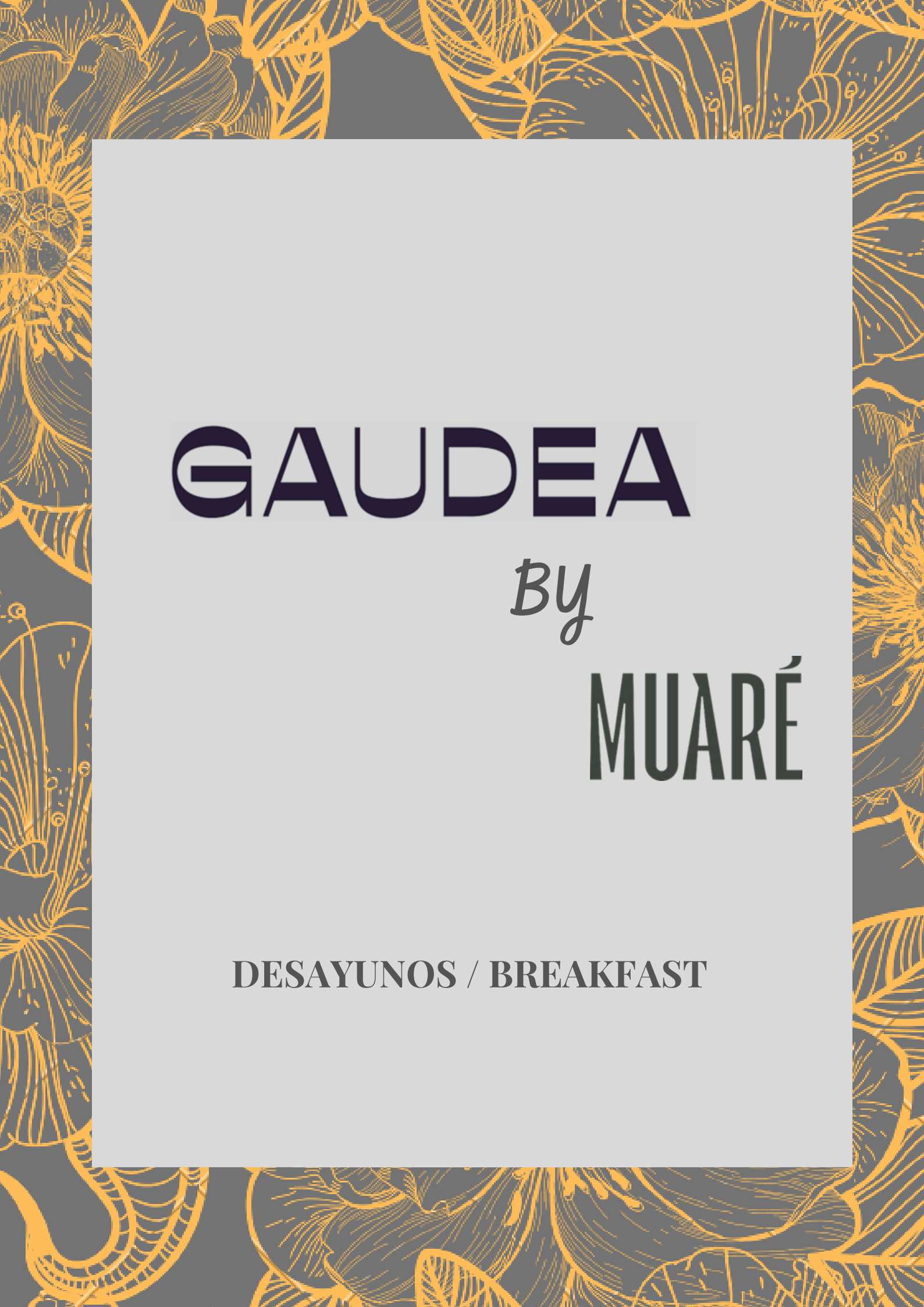


The background of the entire page is a dark grey or black color, overlaid with a vibrant yellow line-art pattern. This pattern consists of various botanical elements, including large, detailed flowers, leaves, and stems, creating a dense and intricate floral design.

GAUDEA

By

MUARÉ

DESAYUNOS / BREAKFAST

PAN DE LA CASA/ HOME BREAD

Pan de masa madre, mermelada de la casa y mantequilla
Sourdough bread home jam, butter

80MX

BOWLS

AÇAÍ GAUDEA / GAUDEA AÇAÍ

Açaí, platano, miel de agave, leche de coco
Toppings: mango, granola, coco rallado, crema de almendra.
Açaí, banana, agave honey, coconut milk
Toppings: mango, granola, shredded coconut, almond cream.

260MX

FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT M

Fruta de temporada, yogurt griego, granola
Seasonal fruit, greek yogurt, granola

130MX

AVENA / OATMEAL M

Leche de coco / almendra, cúrcuma y miel maya, acompañada de
semillas tostadas, coco rallado, frutas secas y canela molida.
Coconut/almond milk, turmeric, Mayan honey, served with roasted seeds,
shredded coconut, dried fruits, ground cinnamon.

160MX

BUDDING DE CHÍA Y CACAO / CHIA AND COCOA PUDDING M

Leche de coco, semillas de cacao, almendras, plátano, fresa y miel de
abeja.
Coconut milk, cocoa seeds, almonds, banana, strawberry, bee honey.

200MX

FUERTES / MAINS

HUEVOS AL GUSTO / EGGS ANY STYLE M 180MX

2 pzas. de huevos, estrellados o revueltos, papas con romero, frijoles refritos
2 pcs, sunny-side-up or scrambled, rosemary potatoes, refried beans

OMELETTE 220MX

Relleno de champiñones salteados con tomate, acompañados con frijoles y pan de masa madre
Filled with sautéed mushrooms and tomatoes, served with beans and sourdough bread

HUEVOS BENEDICTINOS / BENEDICT EGGS 320MX

Huevos pochados, pan brioche, aguacate, salsa holandesa, tomate rostizado, arúgula
Poached eggs, brioche bread, avocado, hollandaise sauce, roasted tomato, arugula

BURRITO DE HUEVO / EGG BURRITO M 220MX

Tortilla de harina, cebolla caramelizada, huevos revueltos, aguacate, frijoles, mayonesa de chipotle y mozzarella
Flour tortilla, caramelized onion, scrambled eggs, avocado, beans, chipotle mayonnaise, mozzarella

HUEVOS MUARÉ / MUARÉ EGGS 280MX

Huevos revueltos, jamón serrano, arugula y queso parmesano.
Scrambled eggs, serrano ham, arugula, parmesan cheese

PAN FRANCÉS / FRENCH TOAST 320MX

Pan brioche artesanal, crema batida, fruta fresca del día y maple
Artisanal brioche bread, whipped cream, fresh fruit of the day, maple syrup

HOT CAKES M 220MX

Clásicos, servidos con maple O mermelada de frutos rojos
Classics, served with maple syrup OR red fruit jam

FUERTES / MAINS

ENCHILADAS M

240MX

Servidas con queso, cilantro y cebolla morada

Salsa: Verde, Ranchera

Served with cheese, cilantro, red onion

Sauce: Green, Ranchera

CHILAQUILES M

220MX

Salsa: Verdes, ranchera

servidos con queso fresco, crema, cilantro cebolla morada

Sauce: Green, ranchera

served with fresh cheese, cream, cilantro and red onion

ENFRIJOLADAS

200MX

Tortillas con frijoles, crema, queso fresco, cebolla morada y cilantro acompañados de pollo o huevos al gusto

Tortillas with beans, cream, fresh cheese, red onion and cilantro, served with chicken or eggs as desired.

TOSTADA DE AGUACATE / AVOCADO TOAST

220MX

Aguacate, sobre pan de masa madre, tomate cherry y ensalada de la casa

Avocado, on sourdough bread, cherry tomato, house salad

TOSTADA DE CHAMPIÑONES / MUSHROOM TOAST M

160MX

Champiñones salteados con cebolla y cilantro sobre pan de masa madre y queso de cabra

Sautéed mushrooms with onion and cilantro on sourdough bread and goat cheese

EXTRAS

80MX

Aguacate / Avocado (100 gr)

Tocino / Bacon (60 gr)

Jamón / Ham(60 gr)

Huevos / Eggs (2 pzas)

EXTRAS

Pollo / Chicken (120gr)

Res / Beef (100gr)

Camaron / Shrimp (120gr)

120MX

150MX

150MX

M Los platos con este simbolo significan que forman parte del desayuno incluido
Los desayunos incluidos tienen 1cafe, 1jugo, 1plato de fruta y 1 plato fuerte por persona

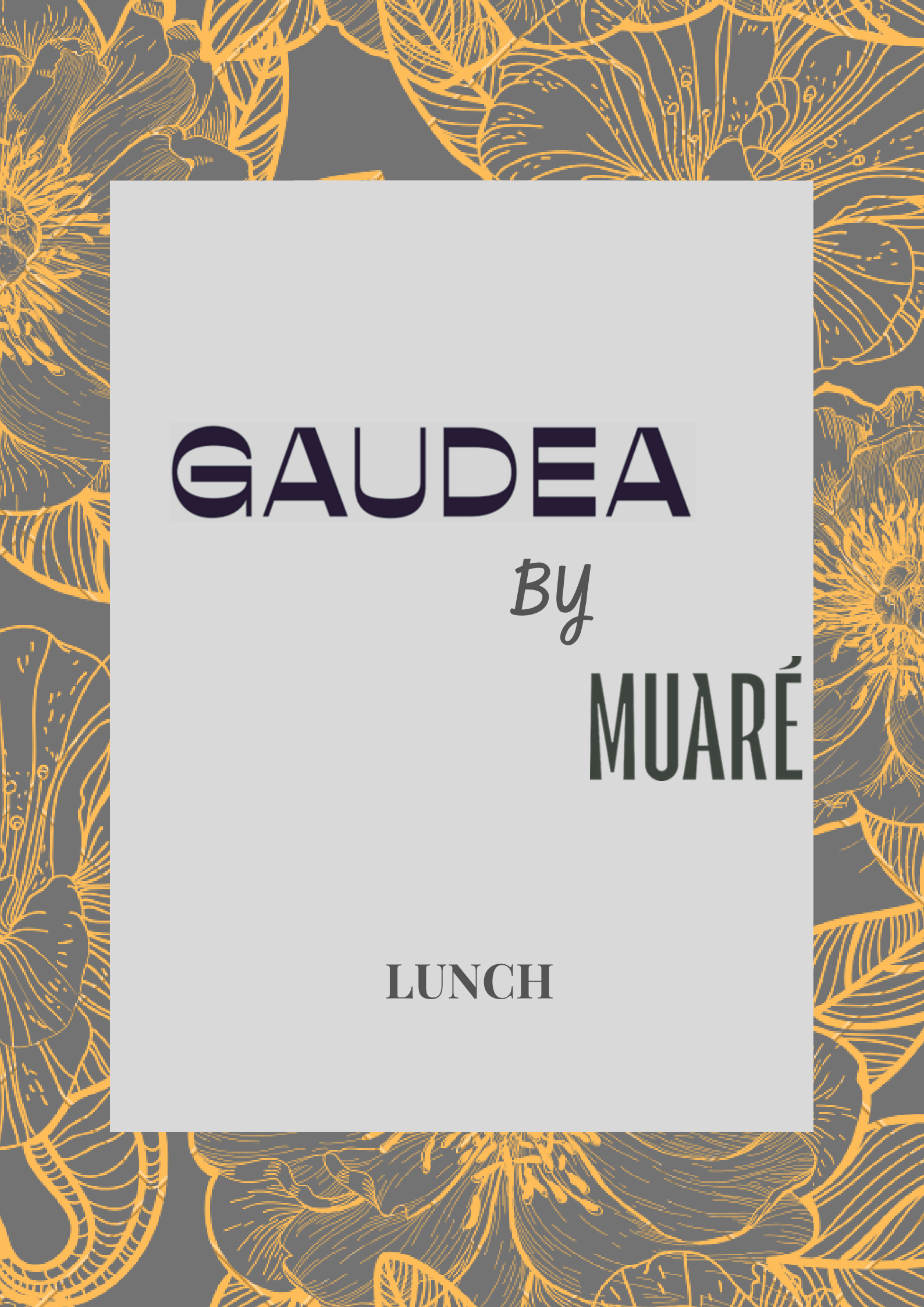
M Dishes with this symbol mean that they are part of the included breakfast.
The complimentary breakfasts include 1 coffee, 1 juice, 1 plate of fruit and 1 main dish per person.

El consumo de productos de origen animal o poco cocidos o crudos es bajo responsabilidad del consumidor

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el IVA

The consumption of undercooked or raw products of animal origin is under the responsibility of the consumer

All our prices are in Mexican pesos and include taxes

The background of the entire page is a detailed botanical illustration in a golden-yellow color on a dark grey-blue background. It features various types of leaves and flowers, including what appear to be lilies and orchids, with fine lines and stippling for texture and shading.

GAUDEA

By

MUARÉ

LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

Guacamole Gaudea

260MX

Aguacate ahumado con cebolla picada, jitomate, cilantro y totopos de platano macho

Smoked avocado with chopped onion, tomato, cilantro and plantain chips

Hummus Muaré / Muaré Hummus

180MX

Pure de Garbanzo y Betabel , ajonjolí y ajo rostizado, acompañado de pan pita

Chickpea and red beet puree, sesame, and roasted garlic, served with pita bread

Tiradito de sandia / Watermelon Tiradito

180MX

Chutney de piña, aguacate, arúgula, miel picante y sal ahumada

Pineapple chutney, avocado, arugula, spicy honey, and smoked salt.

Ceviche de coco y jícama/ Coconut and Jicama Ceviche

180MX

Marinado en limón con sal, tomates orgánicos, pepino, cebolla morada y cilantro

Marinated in lime with salt, organic tomatoes, cucumber, red onion, and cilantro

Aguachile de camaron / Shrimp Aguachile

280MX

Aguachile verde de camarón marinados en jugo de limón con pepino, cilantro, aguacate, cebolla morada y chile serrano

Green shrimp aguachile marinated in lime juice with cucumber, cilantro, avocado, red onion, and serrano chili.

COMPLEMENTOS / SIDE ORDER

Pechuga de pollo / Chicken breast (120gr)

120MX

Camaron / Shrimp (120gr)

150MX

Atun / Tuna (100gr)

180MX

Filete de res / Beef steak (100gr)

150MX

ENSALADAS / SALADS

Xe'ec

190MX

Ensalada de piña, jícama, pepino, naranja y cilantro, aromatizada con habanero

Pineapple, jicama, cucumber, orange, and cilantro salad, scented with habanero.

Ensalada de quinoa / Quinoa Salad

220MX

Menta, pimientos, pepino persa, limón y aceite de oliva con mezcla de lechugas

Mint, bell peppers, persian cucumber, lime, and olive oil with mixed lettuce.

Ensalada César / Caesar Salad

260MX

Lechuga, tomates cherry, crotones de pan y virutas de queso parmesano

Lettuce, cherry tomatoes, croutons, and Parmesan cheese shavings.

COMPLEMENTOS / SIDE ORDER

Pechuga de pollo / Chicken breast (120gr)

120MX

Camaron / Shrimp (120gr)

150MX

Atun / Tuna (100gr)

180MX

Filete de res / Beef steak (100gr)

150MX

TACOS Y TOSTADAS/ TACOS AND TOSTADAS

Tostada de Atun / Tuna Tostada

200MX

Laminas de atun bañado de salsa ponzu sobre tostada
Tuna slices bathed in ponzu sauce on a tostada.

Tacos de setas al pastor / Mushroom tacos al pastor

180MX

Tortilla echa a mano, cebolla curtida con orégano y salsa de la casa
Handmade tortilla, pickled onion with oregano and homemade salsa

Tacos de Filete / Beef Tacos

340MX

Filete de res o brisket, cremosa de aguacate y pico de gallo
Beef fillet or brisket, creamy avocado, and pico de gallo.

Tacos de Brisket / Brisket tacos

340MX

Brisket horneado por 24hrs acompañado con cremoso de aguacate pico de gallo
salsa de la casa en tortillas hechas a mano
Brisket baked for 24hrs served with creamy avocado pico de gallo house salsa in
handmade tortillas

Tacos de Camarón / Shrimp Tacos

240MX

Camarones tempurizados acompañado de alioli de chipotle, aguacate y pico de gallo
en una tortilla hecha a mano
Tempura shrimp served with chipotle aioli, avocado and pico de gallo on a
handmade tortilla

SANDWICHES

Panini de vegetales / Vegetable Panini

250MX

Láminas de zanahoria, calabaza italiana, berenjena y pimientos asados,
focaccia de romero, lechuga, tomate rojo y cebolla morada
Slices of carrot, Italian squash, eggplant, and roasted peppers, rosemary focaccia,
lettuce, red tomato, and red onion

Hamburguesa de Res / Beef Burger

380MX

Pan brioche, carne de res, queso suizo, cebolla caramelizada, tocino maple,
acompañada de papas gajo
Brioche bun, beef patty, Swiss cheese, caramelized onion, maple bacon,
served with potato wedges.

Sandwich Muaré / Muaré Sandwich

350MX

Brisket horneado por 24 horas en un pan brioche de la casa con cebolla
caramelizada, pepino encurtido, colmorada y papas gajo de la casa
Brisket baked for 24 hours on a home-made brioche bun with caramelized
onion, pickled cucumber, collard greens and house wedge potatoes

POSTRES/DESSERTS

Cheesecake de la casa / Home-made Cheesecake

250MX

Acompañado con frutos de temporada y compota de guayaba
Served with seasonal fruits and guava compote.

Panna cotta de Maracuyá / Passion Fruit Panna Cotta

240MX

Tierra de nuez garrapiñada, panacota de vainilla bañada en un culis de maracuyá y fruta de temporada
Candied walnut soil, vanilla pannacotta bathed in a passion fruit coulis and seasonal fruits

Arroz con leche /Rice Pudding

180MX

Arroz con leche tradicional con un toque de Gaudea, canela, miel de agave y frutas de temporada
Traditional rice pudding with a touch of Gaudea, cinnamon, agave honey and seasonal fruits

Helados / Ice cream

140MX

Vainilla, Chocolate o Coco
Vanilla, Chocolate or Coconut

Brownie de cacao orgánico / Organic cocoa brownie

200MX

Brownie tibio en una tierra de coco acompañado con helado y frutos de temporada
Warm brownie in a land of coconut served with ice cream and seasonal fruits

El consumo de productos de origen animal poco cocinados o crudos es bajo la responsabilidad del consumidor
The consumption of undercooked or raw products of animal origin is under the responsibility of the consumer



GAUDEA

BY

MUARÉ

MENU CENAS DINNER MENU

Sumérgete en una experiencia culinaria vibrante y sin restricciones en un menú plant-based. Deléitate con platos frescos, creativos y llenos de sabor, que ofrecen una variedad de texturas y combinaciones únicas. Explora una sinfonía de aromas que provienen del huerto, la granja o el mar.
¡Bienvenido a un mundo donde la comida es una celebración de la bondad, la diversidad y la experiencia sensorial, donde tu eres nuestra inspiración!

Immerse yourself in a vibrant and unrestricted culinary experience with a plant-based menu. Delight in fresh, creative, and flavorful dishes that offer a variety of textures and unique combinations. Explore a symphony of aromas from the garden, farm, or sea.

Welcome to a world where food is a celebration of goodness, diversity, and sensory experiences, where you are our inspiration!

ENTRADAS / APPETIZERS

Esquites

170MX

Grano de maiz asado con jalapeño, epazote, queso parmesano, limón.
Grilled corn kernels with jalapeño, epazote, Parmesan cheese, lime.

Betabel orgánico horneado / Baked Organic Beet

180MX

Queso Jocoque, durazno, pistache caramelizado y betabel horneado
Jocoque cheese, peach, caramelized pistachio and baked beet

Carpaccio de tomate / Tomato Carpaccio

200MX

Arugula, pesto, piñones tostados y queso parmesano
Arugula, pesto, toasted pine nuts, and Parmesan cheese.

Tiradito de Robalo / Robalo Tiradito

280MX

Sashimi de Robalo en vinagreta de mezcal, miel de abeja y limón,
servido con ceniza de chile serrano y daikon.
Robalo sashimi in a mezcal vinaigrette, honey, and lime, served with
serrano chili ash and daikon.

Tartar de Atun / Tuna Tartare

320MX

Atun, ponzu, chile serrano, ajonjolí, cebollín, aguacate, pan pita
Tuna, ponzu, serrano chili, sesame, chives, avocado, pita bread.

ENSALADAS / SALADS

Salteado de Vegetales / Vegetable Stir Fry

210MX

Gajos de Elote, Calabaza, Zanahoria, Cebolla, Champiñones, Pimientos, ensalada lechuga y aderezo agripicante con nueces
Corn wedges, squash, carrot, onion, mushrooms, peppers, lettuce salad, and tangy-nutty dressing.

Ensalada de piña horneada y coco fresco / Baked Pineapple and Fresh Coconut Salad

220MX

Mix de lechugas de la casa, tomate asado, y semillas de calabaza tostadas, aderezo miel mostaza
House mix lettuce, roasted tomato, toasted pumpkin seeds, honey mustard dressing.

Ensalada de aguacate asado / Grilled Avocado Salad

260MX

Supremas de toronja, mezcla de lechugas de la casa, tomates, pepino, almendras tostadas y vinagreta de balsámico
Grapefruit slices, house mix lettuce, tomatoes, cucumber, toasted almonds, and balsamic vinaigrette.

Ensalada Cesar / Caesar Salad

260MX

Lechuga, tomates cherry, crotones de pan y virutas de queso parmesano
Lettuce, Cherry tomatoes, croutons and Parmesan cheese shavings.

Complementos /Side orders

<i>Camaron / Shrimp (120gr)</i>	150MX
<i>Atun / Tuna (100gr)</i>	180MX
<i>Pollo / Chicken (120gr)</i>	120MX
<i>Filete de res / Beef steak (100gr)</i>	150MX

FUERTES / MAIN

Tagliatelle con trufa mexicana / Tagliatelle with Mexican truffle 320MX

Salsa de trufa mexicana acompañado con coliflor horneada, jitomate cherry y queso parmesano

Mexican truffle sauce served with baked cauliflower, cherry tomatoes and parmesan cheese

Pesca del dia / Catch of the Day 480MX

Pesca del dia marinada con tomillo y acompañada con un risotto de crema vegana aromatizada con limon eureka y vegetales

Catch of the day marinated with thyme and served with a vegan cream risotto flavored with eureka lemon and vegetables.

Pollo cremoso de flor de calabaza / Creamy squash blossom chicken 480MX

Pollo relleno de queso de cabra, eneldo y arandanos con un espejo de crema de flor de calabaza y verduras baby

Chicken stuffed with goat cheese, dill and blueberries with a mirror of squash blossom cream and baby vegetables

Camarones U-16 al ajillo / U-6 garlic shrimp 590MX

Camarones al ajillo acompañado con un risotto de limon

Garlic shrimp served with lemon risotto

Pulpo / Octopus 800MX

Pure cremoso de alubias, pimientos asados y paprika

Creamy White bean puree, roasted peppers, and paprika.

Rib eye con ajo rostizado / Rib Eye with roasted Garlic 1100MX

Gremolata y pure de elote tatemado

Gremolata and charred corn puree.

*El consumo de productos de origen animal poco cocinados o crudos es bajo la responsabilidad del consumidor

*The consumption of undercooked or raw products of animal origin is under the responsibility of the consumer

POSTRES / DESSERTS

Cheesecake de la casa / Home-made Cheesecake

250MX

Acompañado con frutos de temporada y compota de guayaba
Served with seasonal fruits and guava compote.

Panna cotta de Maracuyá / Passion Fruit Panna Cotta

240MX

Tierra de nuez garrapiñada, pannacotta de vainilla bañada en un coulis de maracuya y fruta de temporada
Candied walnut soil, vanilla pannacotta bathed in a passion fruit coulis and seasonal fruits

Arroz con leche /Rice Pudding

180MX

Arroz con leche tradicional con un toque de Gaudea, canela, miel de agave y frutas de temporada
Traditional rice pudding with a touch of Gaudea, cinnamon, agave honey and seasonal fruits

Helados / Ice cream

160MX

Vainilla, Chocolate o Coco
Vanilla, Chocolate or Coconut

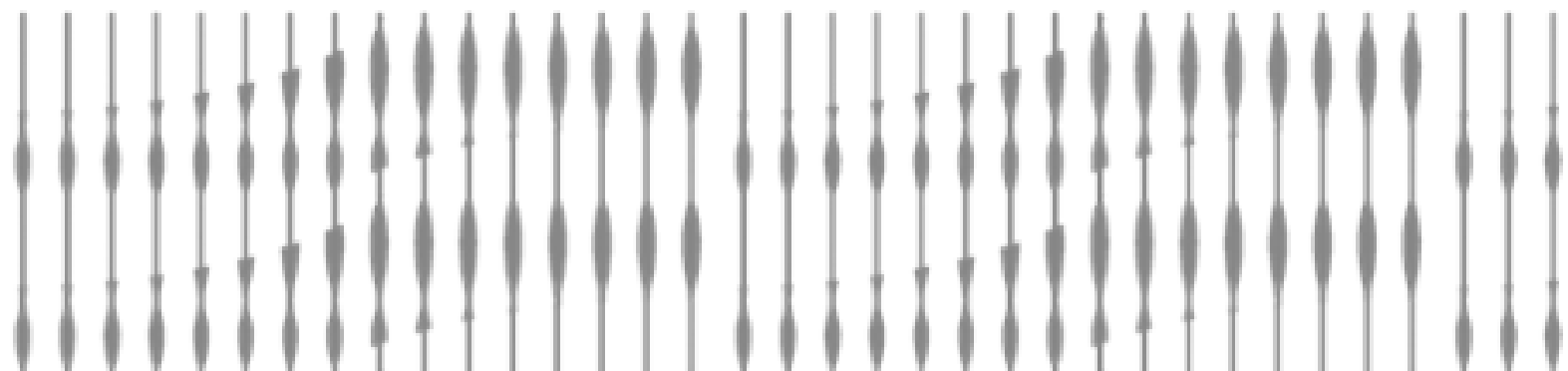
Brownie de cacao orgánico / Organic cocoa brownie

240MX

Brownie tibio en una tierra de coco acompañado con helado y frutos de temporada
Warm brownie in a land of coconut served with ice cream and seasonal fruits

*Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA

*All our prices are in Mexican pesos and include taxes

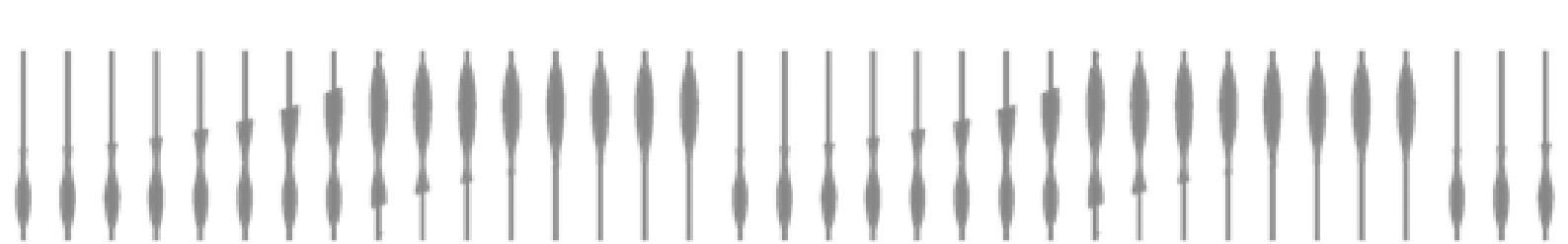


GAUDEA

BY

MUARÉ

MENU BEBIDAS
BEVERAGE MENU



CAFE / COFFEE

<i>Americano/Americano</i>	<i>70MX</i>
<i>Espresso</i>	<i>70MX</i>
<i>Capuchino/Cappuccino</i>	<i>80MX</i>
<i>Café Latte/Latte</i>	<i>80MX</i>
<i>Doble espresso</i>	<i>95MX</i>
<i>Chocolate caliente / Hot chocolate</i>	<i>90MX</i>
<i>Te/ Tea (green, black, white)</i>	<i>80MX</i>
<i>Infusions (rooibos, caracet)</i>	<i>80MX</i>
<i>Milk variety (soy, coconut, almond)</i>	<i>20MX</i>

JUGOS / JUICES

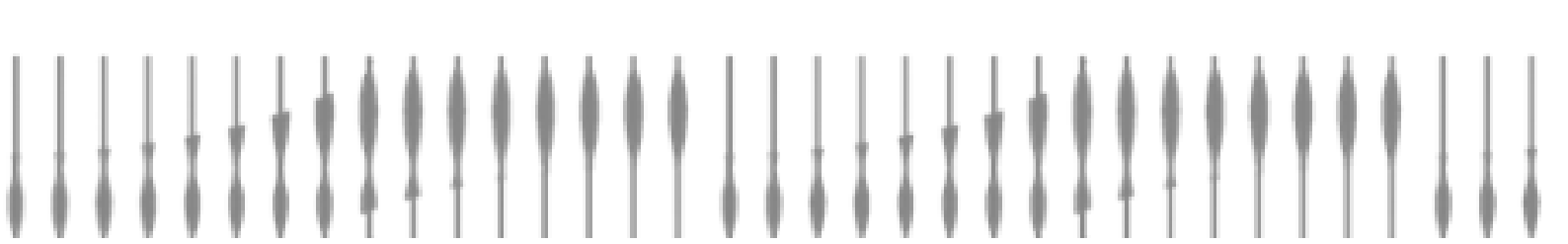
<i>Naranja/ Orange</i>	<i>110MX</i>
<i>Toronja/ Grape fruit</i>	<i>110MX</i>
<i>Piña/Pineapple</i>	<i>110MX</i>
<i>Maracuyá/Passion fruit</i>	<i>110MX</i>
<i>Jugo verde/Green juice</i>	<i>120MX</i>
<i>(Pepino, espinaca, piña, naranja, apio y manzana / Cucumber, spinach, pineapple, orange, celery and apple)</i>	

AGUA / WATER

<i>Still water 473ml</i>	<i>110MX</i>
<i>Sparkling water 473ml</i>	<i>20MX</i>
<i>Sodas</i>	<i>90MX</i>
<i>Craft soda:</i>	<i>110MX</i>
<i>(Pineapple, orange, passion fruit o lime)</i>	

CERVEZA / BEER

<i>Corona</i>	<i>95MX</i>
<i>Victoria</i>	<i>95MX</i>
<i>Bohemia clara</i>	<i>100MX</i>
<i>Bohemia Negra</i>	<i>100MX</i>
<i>Tulum Lager</i>	<i>130MX</i>
<i>Ojo rojo</i>	<i>70MX</i>
<i>Chelado</i>	<i>60MX</i>
<i>Michelado</i>	<i>60MX</i>



SHOT DE SANACION/ HEALING SHOT

PowerShot

Maracuyá, miel de agave, jengibre y cúrcuma

90MX

Passion fruit, agave honey, ginger and turmeric

Starshot

Piña, manzana verde y jengibre

90MX

Pineapple, green apple and ginger

SMOOTHIES 190MX

Coconut

Leche de coco, plátano, fresas, crema de cacahuete y cocoa.

Coconut milk, banana, strawberries, peanut butter and cocoa.

Berry nut

Leche de coco, plátano, fresa, moras azules y acai.

Coconut milk, banana, strawberry, blueberries and acai.

Glow

Jugo de naranja, agua de coco, papaya, mango y piña.

Orange juice, coconut water, papaya, mango and pineapple.

Mango love

Jugo de naranja, agua de coco, mango, maracuyá y moras azules.

Orange juice, coconut water, mango, passion fruit and blueberries.

MOCKTAILS 210MX

Muareado

Blueberries, lemon, organic syrup, ginger and sparkling water

Jungle Fever

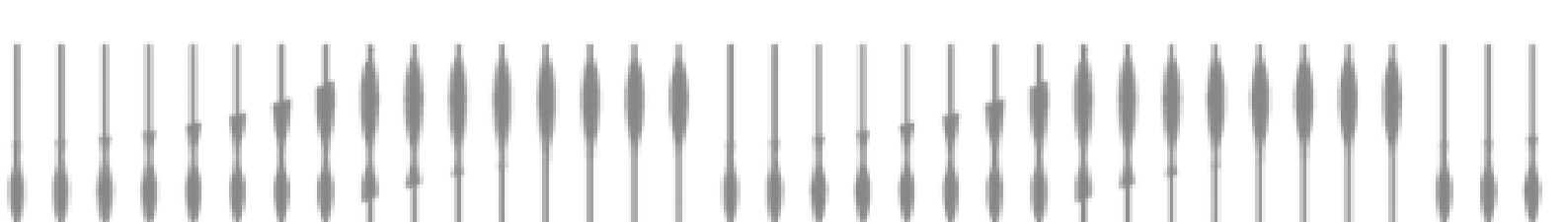
Pineapple juice, lemon juice, lemongrass syrup and spirulina

Gerry Ginger

Ginger, lemon juice, organic syrup and sparkling water

Mayan Bee

Pineapple juice, lemon juice, agave syrup and passion fruit pulp



SIGNATURE COCKTAILS 295MX

Muare Spritz

Gin, citrus oleo saccharum and prosecco

Tulum Dreams

Gin London Dry, ST Germain, strawberry and lychee foam

Tabano

Tequila, passion fruit, pineapple and organic agave syrup

Chechen

Mezcal espadín, mint & lemongrass infusion and green chartreuse

Jaltun

Mezcal Espadin, tropical cordial (Coconut & pineapple), top of tonic water

Selva Maya

Mezcal, Ancho reyes, pineapple juice, lemongrass syrup & spirulina

Zak Bha

Gin, Aperol infused mandarin and tonic water

CLASSIC COCKTAILS 250MX

Aperol Spritz

Negroni

Gin tonic

Paloma

Piña colada

Classic Margarita

Mezcalita

Espresso Martini

Mojito

Mimosa

RON / RUM

<i>Bacardi Blanco</i>	210MX
<i>Havana 7 años</i>	260MX
<i>Zacapa 23 años</i>	320MX

VODKA

<i>Stolichnaya</i>	210MX
<i>Tito's</i>	260MX
<i>Grey Goose</i>	310MX

WHISKEY

<i>Bulleit Bourbon</i>	280MX
<i>Jack Daniels</i>	220MX
<i>Jack Daniels Apple</i>	250MX
<i>J.W Black Label</i>	300MX
<i>J.W Blue Label</i>	1300MX
<i>J.W Red Label</i>	230MX
<i>J.W Gold Label</i>	410MX
<i>Chivas Regal 18años</i>	350MX
<i>Buchanan's 18años</i>	320MX

MEZCAL

<i>Montelobos espadín</i>	280MX
<i>Montelobos tobala</i>	310MX
<i>Amaras Espadín Joven</i>	260MX
<i>Amaras Espadín Reposado</i>	290MX
<i>Amaras Cupreata</i>	320MX
<i>Macho Silvestre Espadin</i>	220MX

GIN / GIN

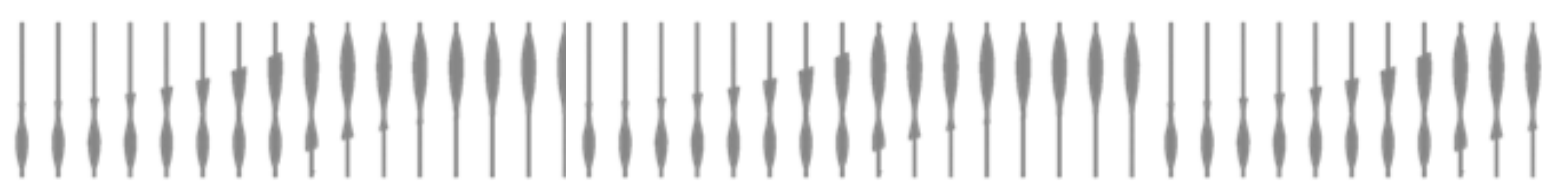
<i>Tanqueray</i>	220MX
<i>Tanqueray 10</i>	260MX
<i>Hendrick's</i>	290MX
<i>Monkey 47</i>	320MX
<i>Beefeater</i>	220MX

LIQUOR

<i>Aperol</i>	210MX
<i>Campari</i>	210MX
<i>St. Germain</i>	230MX
<i>Amaro Montenegro</i>	250MX
<i>Yellow Chartreuse</i>	250MX
<i>Green Chartreuse</i>	290MX
<i>Frangelico</i>	220MX
<i>Licor 43</i>	220MX
<i>Vaccari Sambuca</i>	220MX
<i>Bicho Amaro</i>	220MX

TEQUILA

<i>Don Julio blanco</i>	260MX
<i>Don Julio Reposado</i>	290MX
<i>Don Julio 70</i>	350MX
<i>Casa dragones blanco</i>	390MX
<i>Casa dragones Reposado</i>	630MX
<i>Clase azul reposado</i>	550MX
<i>Herradura suprema</i>	650MX

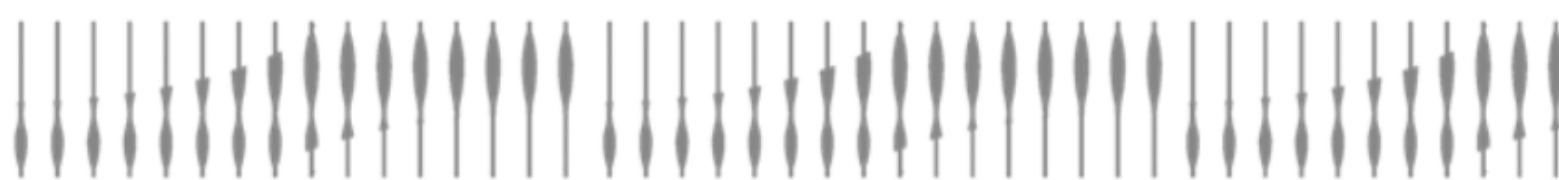


VINO TINTO / RED WINE

<i>Bricco Dei Guazzi - ITA</i>		<i>1950MX</i>
<i>Barbera D'asti DOCG</i>		
<i>Mayacaba - ARG</i>		<i>3790MX</i>
<i>Malbec</i>		
<i>Vinder - ESP</i>	<i>230MX</i>	<i>1090MX</i>
<i>Cabernet sauvignon</i>		
<i>La Cetto -MEX</i>		<i>1690MX</i>
<i>Nebbiolo Reserva</i>		
<i>Parvada - MEX</i>		<i>1850MX</i>
<i>Syrah/tempranillo/cabernet sauvignon</i>		
<i>Vinder - ESP</i>	<i>230MX</i>	<i>1090MX</i>
<i>Merlot</i>		

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

<i>Maison Bourron - FRA</i>		<i>1950MX</i>
<i>Grenache/Cinsault/Syrah</i>		
<i>Parvada - MEX</i>		<i>1850MX</i>
<i>Shiraz/Caladoc</i>		
<i>Casa Madero V - MEX</i>		<i>1850MX</i>
<i>Shiraz</i>		
<i>Corona del Valle - MEX</i>		<i>1850MX</i>
<i>Grenache</i>		
<i>Le poussine - FRA</i>	<i>260MX</i>	<i>1250MX</i>
<i>Grenache / cinsault</i>		



VINO BLANCO / WHITE WINE

<i>Lenda -ESP</i>		<i>1790MX</i>
<i>Albariño</i>		
<i>Estación -CHI</i>		<i>1790MX</i>
<i>Chardonnay</i>		
<i>Humo Blanco -CHI</i>		<i>1650MX</i>
<i>Chardonnay Biodinamico</i>		
<i>Fincas Vinicultores - MEX</i>		<i>2500MX</i>
<i>Chardonnay/Moscatel</i>		
<i>Rocca - ITA</i>	<i>260MX</i>	<i>1250MX</i>
<i>Pinot Grigio</i>		
<i>Chateau Le Payral - FRA</i>		<i>1990MX</i>
<i>Sauvignon blanc/Semillon biodynamic</i>		
<i>Vinder - ESP</i>	<i>230MX</i>	<i>1090MX</i>
<i>Chardonnay</i>		
<i>Vinder - ESP</i>	<i>230MX</i>	<i>1090MX</i>
<i>Sauvignon blanc</i>		

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

<i>Moet Chandon - FRA</i>		<i>6250MX</i>
<i>Brut Imperial</i>		
<i>Moet Chandon - FRA</i>		<i>7450MX</i>
<i>Rosé</i>		
<i>Veuve Clicquot - FRA</i>		<i>6190MX</i>
<i>Yellow Brut</i>		
<i>Duetto- ITA</i>	<i>230Mx</i>	<i>1090MX</i>
<i>Spumante Brut</i>		