

## ENTRADAS

<b>Alcachofa a las Brasas</b> (K) (V) \$170 <i>Acompañadas de dip de xcatik y ajo rostizado.</i>
<b>Tostadas de Atún</b> (2) (K) (V) (+C) (GF) \$155 <i>Spicy mayo y fritura de poro.</i>
<b>Guacamole</b> (K) (V) (+C) (GF) \$190 <i>Con toque de frutos.</i>
<b>Cazuelita de Fideo Seco</b> \$130 <i>Fideo seco con un toque de chorizo español, queso panela y pesto de la casa.</i>
<b>Chicharrón de Rib Eye</b> (K) (GF) \$360 <i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i>
<b>Infartitos 130<sup>o</sup></b> (K) (+C) (GF) \$145 <i>Huevos pochados en asiento de rib eye.</i>
<b>Remolacha a las Brasas</b> (V) \$170 <i>En cama de jocoque con pepino, almendra y miel.</i>
<b>Tacos de Salmón al Pastor</b> (3) (K) (+C) \$230 <i>Servidos con tortilla azul recién hecha.</i>
<b>Tostadas de Remolacha</b> (2) (V) \$110 <i>Spicy mayo, cebolla curtida y fritura de poro.</i>
<b>Tacos de Castacán</b> (4) (K) (GF) \$170 <i>En salsa verde tatemada a las brasas.</i>

<b>Callos Asados con Tuétano</b> (K) \$320 <i>Callos de hacha asados sobre tuétano, crema de pimientos, láminas de queso parmesano y aros de guajillo.</i>
<b>Volcano Hamachi</b> (K) \$325 <i>Hamachi laminado sobre espejo de aceite de chile pasilla, rabo de cebolla cambray y salsa uzuzukuri.</i>
<b>Tacos de Atún Callejero</b> (4) (K) (+C) (GF) \$225 <i>Cebolla morada y limón.</i>
<b>Queso Fundido</b> (K) (+C) \$175 <i>Con un toque de longaniza de Valladolid.</i>
<b>Platón de Tuétanos</b> (K) (+C) \$220 <i>En su hueso con sal del himalaya.</i>
<b>Taco de Filete c/ Tuétano</b> (4) (K) (+C) (GF) \$460 <i>300 gr. de filete con un toque de tuétano.</i>
<b>Volcán de Filete</b> (3) \$345 <i>Tostadas al carbón con filete en cama de frijoles, con queso gratinado y aceite de xcatik.</i>
<b>Almejas de Fuego</b> (K) \$195 <i>Almejas chocolata con callo a la mantequilla.</i>
<b>Carpaccio de Camarón</b> (K) (+C) \$220 <i>Finas láminas con oliva, cebollín y arúgula.</i>
<b>Coliflor en Horno al Carbón</b> (V) (GF) \$170 <i>Horneado lentamente acompañado de nuestro aderezo de cilantro y chile ancho.</i>



<b>Setas Silvestres al Carbón</b> (K) (V) (GF) \$230 <i>Setas tatemadas al carbón sobre espejo de crema de chile pasilla, mousse de queso de cabra y epazote.</i>
<b>Rocas de Camarón</b> \$240 <i>Camarones tempurizados bañados en salsa spicymassago, cebolleta y hojuelas de atún seco.</i>
<b>Envuelto de Espárrago y Remolacha</b> \$390 <i>Rollo de carne premium relleno de espárrago y remolacha a la braza con salsa teriyaki y jitomates confitados.</i>
<b>Foie Gras Reflexion</b> (2) \$750 <i>Escalopas de hígado de ganso acompañadas de duraznos tatemados y zarzamoras, salteados y flameados con licor de café y un toque de azúcar morena.</i>

## ENSALADAS

<b>César</b> (K) (V) \$175 <i>Anchoas y crutones. Con pollo.</i>
<b>Ensalada 130<sup>o</sup></b> (V) \$150 <i>Mix de lechugas, requesón y frutas a la plancha</i>

<b>Ensalada del huerto</b> (V) \$195 <i>Láminas de pera, fresa, tropezos de queso de cabra, nuez caramelizada, espinaca y vinagreta de la casa.</i>
<b>Ensalada Iceberg</b> (K) \$185 <i>Lechuga escarola bañada en aderezo bluecheese, tomates rostizados, tocino y tropezos de queso azul.</i>

## SOPAS

<b>Lentejas</b> \$120 <i>Xcatik, laurel y trocitos de platano macho.</i>
<b>Crema de frijol negro</b> \$120 <i>Epazote y trocitos de queso panela</i>
<b>Bullabesa Norteña</b> (K) (V) (GF) \$220 <i>Sopa de mariscos inspirada en la cocina francesa con acentos de nuestra cocina al carbon acompañado de pescado, pulpo y callo de hacha ahumados en aceite de epazote al vesubio.</i>

## CERTIFIED PRIME BEEF

PARA COMPARTIR 2 - 3 PERSONAS

<b>Cowboy</b> (K) (GF) \$49 oz. <i>Rib Eye con hueso.</i>
<b>Rib Eye</b> (K) (GF) \$54 oz.
<b>New York</b> (K) (GF) \$48 oz.
<b>New York en Costra de Café</b> \$52 oz. <i>Marinado en rub de café. (K) (GF)</i>
<b>Cowboy 130<sup>o</sup></b> (K) (GF) \$54 oz. <i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>
<b>Lomo de Rib Eye</b> (K) (GF) \$74 oz. <i>Corte central del rib eye.</i>
<b>Porterhouse</b> (K) (GF) \$52 oz.
<b>Corazón de Filete</b> (K) (GF) \$63 oz. <i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>
<b>Farmer Roast</b> (K) (GF) \$79 oz. <i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>
<b>Tomahawk</b> (K) (GF) \$55 oz. <i>Incluye Ensalada 130<sup>o</sup></i>
<b>Barbacoa de Short Rib</b> (K) (GF) \$39 oz. <i>Short Rib cocinado a las brasas 10 hrs, flameado con mezcal, acompañado de tortillas y salsa de chile de árbol.</i>
<b>Tomahawk Escorpión</b> (K) (GF) \$63 oz. <i>El tomahawk de la casa. Una experiencia única. Sin palabras.</i>

Precios por onza en crudo. El peso aproximado de nuestros cortes es de 35oz. (994 gr.) y se cobra el precio exacto en base a la selección del corte del cliente. Ponemos a su disposición una báscula calibrada para corroborar el peso de los cortes. La temperatura perfecta para disfrutar el sabor de nuestros cortes importados es de 130 grados.

## TÉRMINOS DE COCCIÓN

- ☉ **Black & Blue** 115-120°F - Bien hecho por fuera, crudo por dentro
  - ☉ **Rojo** 125-130°F - Mayormente rojo
  - ☉ **130 Grados** 130-140°F - Mayormente rosa con un centro rojo
  - ☉ **Medio** 140-150°F - Rosa por completo
  - ☉ **3/4** 150-155 - En su mayoría color marrón, con centro rosa
  - ☉ **Bien Cocido** 160-200°F - Marrón por completo
- Gracias a nuestros hornos de cerámica Big Green Egg® y a los termómetros de precisión Igrill® podemos garantizar el término exacto en los cortes.

## ESPECIALIDADES DE LA CASA

<b>Filete Wellington</b> \$499 <i>Corazón de filete con hongos silvestres envuelto en hojaldre al horno. -Topping de Foie gras + \$221</i>	<b>Fetuccini Tapado</b> \$340 <i>Fetuccini con pomodoro y selección de mariscos flameados, tapados con focaccia de ajo y romero.</i>
<b>Barbacoa de Lengua</b> (K) (+C) (GF) \$490 <i>Cocinada lentamente y envuelta en hoja de plátano.</i>	<b>Ceviche del Tigre</b> (K) \$320 <i>Cubos de pescado, camarón a las brasas y pulpo crocante preparado con leche de tigre peruana, camote y elote.</i>
<b>Salmón Noruego 130<sup>o</sup></b> (K) (GF) \$390 <i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>	<b>Pechuga al Carbón</b> (K) \$325 <i>Pechuga con salsa de zetas y vino blanco.</i>
<b>Rack de Cordero Francés</b> (GF) \$1,100 <i>Acompañado de nuestra salsa de menta con habanero rostizado.</i>	<b>Hamburgersa 130<sup>o</sup></b> \$345 <i>Combinación de carnes premium, queso brie, tocino, reducción de cebolla al balsámico, y pan de la casa.</i>
<b>Rib Cut Pork Chops 900gr.</b> (K) \$600 <i>Cocinado lentamente al carbón y ahumado con leña de nogal, Rub de especias y chiles secos.</i>	<b>Risotto de Vaca y Trufa Negra</b> \$790 <i>Cre moso Risotto con medallones de filete prime al carbón, queso parmesano y hojuelas de trufa natural.</i>
<b>Rib Eye a la Piedra</b> (GF) \$830 <i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500F.</i>	
<b>Pulpo Zarandeado</b> (K) \$420 <i>Tentáculos de pulpo zarandeado al carbón con sofrito de cebolla, papa cambray y tomate.</i>	

## COMPLEMENTOS

<b>Esquite</b> \$140 <i>Con toque de epazote, picante, queso de cabra y mayonesa o crema ácida.</i>	<b>Mac&amp;Cheese 130<sup>o</sup></b> \$150 <i>Topping de Pork Belly.</i>
<b>Papa al Horno</b> \$130 <i>Crema, queso y cebollín picado.</i>	<b>Papas Francesas Trufadas</b> \$145 <i>Parmesano y aceite de trufa.</i>
<b>Puré de Papa</b> \$130 <i>Poro frito, mantequilla, nuez moscada y tocino.</i>	<b>Espinacas a la Crema</b> (V) (K) \$145 <i>Toque de queso azul.</i>
<b>Verduras Braseadas</b> (V) (K) (GF) \$165 <i>Pimiento, calabaza, cebolla, berenjena y tomate</i>	<b>Espárragos a las Brasas</b> (K) (GF) \$130
<b>Topping de Foie Gras</b> \$320 <i>Escalopa de hígado de ganso.</i>	<b>Totopos Keto (200grs)</b> \$60 <i>Hechos de queso Oaxaca</i>
<b>Tortilla Keto (4 pz)</b> \$90 <i>Tortilla hecha de chicarrón de cerdo y salsa guajillo</i>	



# 130°

STEAKHOUSE

## POSTRES

<b>Key lemon pie</b> \$155 <i>Limón, merengue y crujiente base de galleta.</i>	<b>Cheesecake de Manzana</b> \$155 <i>Manzana caramelizada.</i>	<b>Bomba de Chocolate</b> \$180 <i>Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate oscuro.</i>
<b>Fudge de Chocolate</b> \$155 <i>Pastel de chocolate, nuez y salsa de frutos rojos.</i>	<b>Cheesecake Sides</b> \$180 <i>Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.</i>	<b>Alaska 130</b> \$250 <i>Pan de chocolate, helado con nuez y galletas oreo cubierto de merengue italiano flameado con licor de naranja salseado con ganach de chocolate frutos rojos y papel comestible de oro.</i>
<b>Cheesecake de Papaya</b> \$155 <i>Papaya con queso de bola.</i>	<b>Brownie Keto</b> \$180 <i>Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.</i>	
<b>Cheesecake de Guayaba</b> \$155 <i>Guayaba con queso de bola.</i>		

## VINOS TINTOS

		BOTELLA	COPA
130 Grados	Ensenada, México	\$650	\$140
Baloyán Tres Tintos Blend	Valle de Guadalupe, México	\$750	
Anxelín, Shiraz	Chihuahua, México	\$750	
Más de 10, Merlot	Valle de Guadalupe, México	\$800	\$160
Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz	Parras, Coahuila, México	\$950	
Décima, Nebbiolo	Valle de Guadalupe, México	\$950	
Los Nietos Reserva, Bordolesa	Valle de Guadalupe, México	\$1,100	
La Casona, Cabernet, Merlot	Chihuahua, México	\$1,100	
Casta Tinta, Syrah	Valle de Guadalupe, México	\$1,250	
Megacero Blend	Chihuahua, México	\$1,250	
Ciclo Nebbiolo	Valle de Guadalupe, México	\$1,200	
Monte Xanic Selección Blend	Valle de Guadalupe, México	\$1,200	
Reserva Xecué, Blend	Valle de Guadalupe, México	\$1,400	
Santos Brujos Tempranillo	Ensenada, México	\$1,700	
Sokatira, Crianza	Navarra, España	\$750	\$150
Laderas de Cabama, Tempranillo	Rioja, España	\$850	
Lleiroso Crianza	Ribera del Duero, España	\$950	\$225
Horizonte de Exopto, D.O.Ca Rioja	La Rioja, Laguardia, España	\$990	
Novellum, Crianza	Toro, España	\$990	
Pesquera, Crianza	Ribera del Duero, España	\$1,090	
Museum Reserva, Crianza	Cigales, España	\$1,090	
Dominio del Bendito	Toro, España	\$1,200	
Quinta Quietud, Tempranillo	Toro, España	\$1,200	
Fincas de Ganuza	Rioja, España	\$1,200	
Matarromera, Crianza	Ribera del Duero, España	\$1,350	
Viñas Viejas, Tempranillo, Albillo	Ribera del Duero, España	\$1,400	
Bobos, Bobal	Utiel Requena, España	\$1,400	
Carmelo Rodero, Crianza	Ribera del Duero, España	\$1,600	\$390
Mauro, Crianza	Castilla y Leon, España	\$2,700	
Alion	Ribera del Duero, España	\$3,900	
Vega, Sicilia Valbuena	Ribera del Duero, España	\$6,300	
Zuccardi Seria A	Mendoza, Argentina	\$750	
Terrazas, Malbec	Mendoza, Argentina	\$880	\$180
Medalla Cabernet Sauvignon	Mendoza, Argentina	\$1,150	
Achaval Ferrer, Malbec	Mendoza, Argentina	\$1,400	
Zuccardi José Malbec, Cabernet Sauvignon	Valle de Uco, Argentina	\$2,100	
Zuccardi Aluvional, la Consulta, Malbec	Tupungato, Argentina	\$3,600	
Tortel, Cabernet Sauvignon	Valle del Maule, Chile	\$600	
Maucho Reserva, Carignan	Valle del Maule, Chile	\$750	
Casas Patronales Reserva Privada, Carmenere	Valle del Maule, Chile	\$880	
Cromas, Carmenere	Valle de Colchagua, Chile	\$990	
Mixtura, Carignan, Cab. Sauv, Cab. Franc	Valle del Maule, Chile	\$1,400	
Château de Brandey, Merlot	Bordeaux, Francia	\$550	
Château Perillas de Michaud	Medoc, Burdeos, Francia	\$600	
Château la Fleur de Goujon	Lalande de Pomerol, Burdeos, Francia	\$850	
Château d'Aigueville, Clairette, Viognier, Roussanne	Côtes du Rhône, Francia	\$900	
Índigo Eye, Cabernet Sauvignon	California, EEUU	\$650	\$140
Gnarly Head, Old vine Zinfandel, Lodi	California, EEUU	\$750	
14 Hands, Merlot	Columbia Valley, Washington, EEUU	\$750	
J. Lohr, Merlot	Paso Robles, EEUU	\$990	
Ironstone Pinot Noir	AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU	\$990	
Silver Buckle, Blend	California, EEUU	\$1,100	
Conundrum Red, Crianza	Napa Valley, EEUU	\$1,100	
Bonanza, Cabernet Sauvignon	Napa Valley, EEUU	\$1,400	
Louis M. Martini	Sonoma County, EU	\$1,350	
Louis M. Martini	Napa Valley, EEUU	\$2,250	
Emmolo, Merlot	California, EEUU	\$2,600	
Caymus, Cabernet Sauvignon	Napa Valley, EEUU	\$2,900	
Stags' Leap, Cabernet Sauvignon	Napa Valley, EEUU	\$3,300	
Opus One	Napa Valley, EEUU	\$22,500	

## VINOS BLANCOS

		BOTELLA	COPA
Château Montgaillard Blanc, Sauvignon Blanc	Bordeaux, Francia	\$490	\$100
Bogle, Chardonnay	California, EE.UU.	\$690	
Xion 2016, D.O. Rias Baixas (Albariño)	Rias Baixas, Val Do Salnes Galicia, España	\$750	
Sokatira, Chardonnay	Navarra, España	\$750	
Santos Brujos, Chardonnay	Ensenada, México	\$890	

## VINOS DE POSTRES

		BOTELLA	COPA
Moscato, Moscatel de Alejandria	Tarragona, España		\$60
Late Harvest Pasión y Lujuria, Sauv. Blanc, Riesling	Valle de Maule, Chile	\$940	\$85
Malamado, Malbec	Mendoza, Argentina	\$990	\$80

## VINOS ROSADOS

		COPA	BOTELLA
Casas Patronales Rosé, Syrah	Valle de Maule, Chile		\$490
Château Montgaillard, Rosé	Bordeaux Superior, Francia		\$490
Santos Brujos Rosé	Ensenada, México		\$690
Don Leo Zinfandel	Coahuila, México	\$140	\$750

## CHAMPAGNES

	Champagne, Francia	COPA	BOTELLA
Möet & Chandon Brut Imperial		\$460	\$1,400
Nectar Imperial		\$480	\$1,400
Veuve Clicquot			\$1,500
Ice Imperial		\$530	\$1,700
Rose Imperial			\$1,800
Moët & Chandon Ice Rose Imperial			\$2,100

Precios en Pesos Mexicanos, IVA incluido. El contenido de las botellas de vino es de 750 ml.





# 130°

STEAKHOUSE

## BEBIDAS

Tehuacán	\$38
Agua Mineral Topochico	\$45
Agua Perrier	\$50
Fuentesanta Natural	\$45
Fuentesanta Soda	\$50
Agua Fiji 500ml	\$110
Fanta	\$35
Coca Cola	\$40
Coca Cola Light	\$40
Sprite	\$40
Sidral Mundet	\$40
Limonada	\$40
Naranjada	\$40
Velvet soda Lychee	\$45
Schweppes	\$40
Ginger Ale Schweppes	\$50
Soda Búho Mango Maracuyá	\$50
Soda Búho Tamarindo Chile	\$50
Soda Búho Guayaba Cardamomo	\$50

## CERVEZAS

Indio	\$45
Sol	\$45
Tecate Light	\$45
XX Lager	\$46
XX Ambar	\$46
XX Lager Ultra	\$47
Amstel Ultra	\$47
Heineken	\$50
Bohemia	\$50
Chelada / Michelada	\$30
Ojo Rojo	\$30
<i>Artesanales</i>	
130° Grados	\$55
Patito (Porter Vainilla, Dry Stout, Halloween)	\$65
Flappers American Red Ale	\$90
Flappers American Amber Ale	\$90
Flappers Stout Edición Especial	\$90

## COCKTAILS

Sangrita	\$30
Sangria Natural	\$60
Tinto de Verano	\$120
Mojitos (c/Matusalem)	\$120
Carajillo	\$125
Carajillo 130	\$145
Clericot	\$135
Negroni	\$160
Manhattan	\$160
Martinis (c/Stolichnaya)	\$160
Margarita con Mezcal	\$165
Cosmopolitan (c/Stolichnaya)	\$180
Moscow Mule	\$220
<i>Vodka Beluga, Ginger Beer y jugo de limón</i>	

## COGNACS

Hennessy Very Special	\$230
Hennessy VSOP	\$375
Remy Martin XO	\$985
Hennessy XO	\$1,150

## BRANDYS

Fundador	\$135
Terry Centenario	\$155
Torres 10 años	\$180
Torres 15 años	\$200
Cardenal de Mendoza	\$360

## WHISKEYS

Jack Daniel's	\$150	Bulleit Bourbon	\$190
Jack Daniel's Honey	\$150	Buchanan's 12 años	\$230
Jack Daniel's Single Barrel	\$310	Buchanan's 18 años	\$515
Jack Daniel's Sinatra	\$540	Buchanan's Master	\$295
Black Bush Bushmills	\$190	J Walker Etiqueta Roja	\$120
Gentleman Jack	\$225	J Walker Etiqueta Negra	\$220
Woodford Reserve	\$260	J Walker Double Black	\$290
Chivas Regal 12 años	\$210	J Walker Etiqueta Verde	\$340
Chivas Regal 18 años	\$470	J Walker Etiqueta Azul	\$1,440

## TEQUILAS

Centenario Reposado	\$120	Amo Premium Reposado	\$165
José Cuervo Tradicional Plata	\$105	Amo Premium Añejo	\$165
José Cuervo Tradicional Reposado	\$110	Amo Premium Extra Añejo	\$185
Herradura Antiguo Reposado	\$110	Don Julio 70 Añejo	\$290
Herradura Plata	\$165	Don Julio 1942	\$710
Herradura Blanco	\$155	Sauza Hornitos Reposado	\$115
Herradura Reposado	\$190	Sauza 3 Generaciones Reposado	\$170
Herradura Añejo	\$210	Ley .925 Blanco	\$165
Herradura Ultra	\$250	Ley .925 Reposado	\$170
Herradura Directo de Alambique	\$225	Ley .925 Añejo	\$180
Herradura Selección Suprema	\$850	Ley .925 Extra Añejo	\$230
Siete Leguas Blanco	\$225	Tequila Gran Centenario Leyenda	\$590
Reserva de la Familia Platino	\$240	Tequila Maestro Dobel 50 cristalino	\$780
Reserva de la Familia Reposado	\$265	Tequila 1800 Milenio Fernando	\$895
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$560	1800 Cristalino	\$250
Don Julio Blanco	\$200	Amo Premium Blanco	\$130
Don Julio Reposado	\$230	Ambhar Plata	\$220
Don Julio Añejo	\$250	Ambhar Reposado	\$260
Maestro Tequilero Reposado	\$160	Ambhar Añejo	\$350
Maestro Tequilero Blanco	\$180	Casa Dragones Joven	\$1,250
Maestro Tequilero Añejo	\$185		
Maestro Tequilero Dobel Pavito	\$205		
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$215		
Maestro Dobel 50 Extra Añejo 1968	\$1,550		

## RONES

Malibu	\$115	Bacardi Solera	\$115
Capitan Morgan	\$110	Bacardi 8 años	\$190
Matusalem Platino	\$110	Flor de Caña 4 a. Blanco	\$105
Matusalem Clasico	\$120	Flor de Caña 5 años	\$120
Matusalem GR 15 años	\$155	Flor de Caña 7 años	\$130
Matusalem GR 18 años	\$230	Flor de Caña 12 años	\$220
Matusalem GR 23 años	\$295	Flor de Caña 18 años	\$250
Appleton Blanco	\$105	Flor de Caña 25 años	\$695
Appleton Special	\$110	Havana Club 3 años	\$90
Appleton Estate	\$125	Havana Club 7 años	\$130
Bacardi Blanco	\$100	Zacapa 12	\$185
Bacardi Añejo	\$105	Zacapa Centenario 23 años	\$295
Bacardi Limon	\$110	Zacapa Centenario XO	\$650
		Brugal 1888	\$270

## VODKAS

Smirnoff	\$100
Stolichnaya	\$130
Stolichnaya Elite	\$260
Absolut Azul	\$110
Ketel One Original	\$165
Grey Goose	\$205
Belvedere	\$245
Vodka Beluga	\$280
Cristal Head	\$450

## GINEBRAS

Beefeater	\$165
Boodles London	\$175
Tanqueray	\$175
Bombay Sapphire	\$180
Martin Millers	\$245
Hendricks	\$255
The London One	\$280
Gin Mare	\$320
Monkey 47	\$490

## MEZCALES

Sin Pena	\$160
San Cosme	\$165
Unión	\$170
Amarás Espadín	\$205
Amarás Cupreata	\$245
400 Conejos Joven	\$175
400 Conejos Cuishe	\$220
400 Conejos Tobalá	\$350
Creyente Joven	\$200
Creyente Cuishe	\$300
Creyente Tobalá	\$350
Mezcal Tulio Espadín Joven	\$350
Mezcal Tulio Espadín Herbal	\$350
Mezcal Tulio Ensamble Joven	\$350

## CAFÉ Y TÉ

Café en Capsula	\$45
Café Americano	\$45
Café Espresso	\$50
Café Descafeinado	\$50
Café Capuchino	\$60
Selección de Tés	\$45

Precios por copa en Pesos Mexicanos, IVA incluido. Cada copa se sirve con 1.5 oz de licor (44.36 ml) e incluye un refresco de 235 ml. Los refrescos embotellados son de 335 ml.

# 130

.....  
STEAKHOUSE

## MIXOLOGY

<b>Gindamomo</b> <i>Bombai, Semillas Cardamomo, Clavo, Agua Quina</i>	\$190	<b>Apple Twist Gin</b> <i>The London No1, Jugo Manzana, Canela, Agua Quina</i>	\$190
<b>Refresh Gin</b> <i>Hendrick'S, Pepino, Limón, Romero, Schweppes Ginger Ale</i>	\$190	<b>Red Gin</b> <i>Gin Mare, Jamaica, Limón, Pimienta Rosa, Fresa, Agua Quina</i>	\$190
<b>Green Tea Gin</b> <i>Hendrick'S, Té Verde, Epazote, Schweppes Ginger Ale</i>	\$190	<b>Tropic Grill Gin</b> <i>Martin Millers, Piña Asada, Cardamomo, Agua Quina</i>	\$190
<b>Mayan Gin</b> <i>Beefeater, Xcatic, Semilla Cilantro, Limón, Agua Quina</i>	\$190	<b>Pepper Gin</b> <i>Gin Mare, Enebro, Mezcla Pimientas, Pimiento Morrón Verde, Agua Quina</i>	\$190
<b>Passion Gin</b> <i>Boodles, Jamaica, Limón, Frutos Rojos, Hierba Buena, Agua Quina.</i>	\$190	<b>130° Gin</b> <i>Monkey 47, Agua Quina</i>	\$240
<b>Ginlantro</b> <i>Hendrick'S, Cilantro, Romero, Agua Quina</i>	\$190	<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, prosecco, agua mineral</i>	\$175

## CREMAS, DIGESTIVOS Y APERITIVOS

Kahlua	\$60	Licor 43 Orochata	\$80
Xtabentun	\$65	Licor 43	\$95
Midori	\$75	Bitter Campari	\$85
Martini Rossi Rojo	\$75	Chinchon Campechano	\$85
Anis Chinchon Dulce	\$75	Frangelico	\$90
Anis Chinchon Seco	\$75	Amaretto di Saronno	\$90
Martini Rossi Blanco Dulce	\$75	Grand Marnier	\$110
Martini Rossi Blanco Extra Seco	\$75	Limoncello	\$110
Anis las Cadenas	\$80	Galliano	\$125
Jagermeister	\$80	Saint Germain	\$150
Patxarana	\$85	Strega	\$170
Baileys	\$90	Chartreuse Verde	\$210
Sambuca Nero	\$95	Oporto Royal 20 años	\$220
Sambuca Blanco	\$85	Ramos Pinto 20 años	\$405
Fernet Branca	\$95		

## CARAJILLO 130° \$145

*Helado de Vainilla con café expreso molido al momento, licor 43 y chocolate artesanal.*

## SINGLE MALTS

*130° Steakhouse es orgullosamente la Catedral de The Macallan, el mejor Whisky Single Malt. Además para su deleite, contamos con la más completa colección de esta variedad de whiskys de la ciudad.*

The Macallan 12 años Triple Cask	\$385	Glenlivet Founders Reserve	\$250
The Macallan 12 años Double Cask	\$460	Glenlivet 15 años	\$390
The Macallan 15 años Triple Cask	\$690	Glenmorangie The Original	\$265
The Macallan 12 años Sherry Oak	\$600	Glenmorangie Lasanta Extra	\$380
The Macallan 15 años Double Cask	\$1,050	Glenmorangie Quinta Ruban	\$340
The Macallan 18 años Triple Cask	\$1,950	Glenmorangie Néctar d'Or	\$430
The Macallan Rare Cask	\$2,100	Highland Park	\$360
The Macallan 18 años Double Cask	\$2,600	Highland Park 15 años	\$525
The Macallan 18 años Sherry Oak	\$2,700	Highland Park 18 años	\$810
Ardbeg 10 años	\$420	Laphroig 10 años	\$320
Cardhu 12 años	\$345	Glenrothes	\$265
Dalmore 12 años	\$380	The Glenrothes 12YO	\$295
Glen Grant	\$300	The Glenrothes 18YO	\$645
The Balvenie 12 años	\$390	Glenmorangie 18YO	\$790
Glenfiddich 12 años	\$290	Bushmills 10 años	\$250
Glenfiddich 15 años	\$390	Bushmills 16 años	\$540
Glenfiddich 18 años	\$580	Glenmorangie Signet	\$1,400
Glenfiddich 21 años	\$1,540	The Mallacan No. 6	\$7,750
Singleton Duftown 12 años	\$250	The Mallacan Reflexion	\$2,700

*Precios por copa en Pesos Mexicanos, IVA incluido. Cada copa se sirve con 1.5 oz de licor (44.36 ml) e incluye un refresco de 235 ml. Los refrescos embotellados son de 335 ml.*