

## 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) \$155
<i>Spicy mayo y fritura de poro.</i>
<b>Guacamole</b> (K)(V)(+C) \$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) \$360
<i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i>
<b>Infartitos 130<sup>o</sup></b> (K)(+C) \$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) \$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) \$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) \$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 chocolate 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) \$170
<i>Horneado lentamente acompañado de nuestro aderezo de cilantro y chile ancho.</i>

# 130<sup>o</sup>

STEAKHOUSE

<b>Setas Silvestres al Carbón</b> (K)(V) \$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>

## 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 y laurel.</i>
<b>Crema de frijol negro</b> \$120
<i>Epazote y trocitos de plátano macho.</i>
<b>Bullabesa Norteña</b> (K)(V) \$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 vesuvio.</i>

## CERTIFIED PRIME BEEF

PARA COMPARTIR 2 - 3 PERSONAS

<b>Cowboy</b> (K) \$49 oz.
<i>Rib Eye con hueso.</i>
<b>Rib Eye</b> (K) \$54 oz.
<b>New York</b> (K) \$48 oz.
<b>New York en Costra de Café</b> (K) \$52 oz.
<i>Marinado en rub de café y vino tinto.</i>
<b>Cowboy 130<sup>o</sup></b> (K) \$54 oz.
<i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>
<b>Lomo de Rib Eye</b> (K) \$69 oz.
<i>Corte central del rib eye.</i>
<b>Porterhouse</b> (K) \$52 oz.
<b>Corazón de Filete</b> (K) \$63 oz.
<i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>
<b>Farmer Roast</b> (K) \$79 oz.
<i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>
<b>Tomahawk</b> (K) \$55 oz.
<i>Incluye Ensalada 130<sup>o</sup></i>
<b>Barbacoa de Short Rib</b> (K) \$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) \$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	<b>Fetuccini Tapado</b> \$340
<i>Corazón de filete con hongos silvestres envuelto en hojaldre al horno.</i>	<i>Fetuccini con pomodoro y selección de mariscos flameados, tapados con focaccia de ajo y romero.</i>
<b>Barbacoa de Lengua</b> (K)(+C) \$490	<b>Ceviche del Tigre</b> (K) \$320
<i>Cocinada lentamente y envuelta en hoja de plátano.</i>	<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) \$390	<b>Pechuga al Carbón</b> (K) \$325
<i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>	<i>Pechuga con salsa de zetas y vino blanco.</i>
<b>Rack de Cordero Francés</b> \$1,100	<b>Hamburgersa 130<sup>o</sup></b> \$345
<i>Acompañado de nuestra salsa de menta con habanero rostizado.</i>	<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	<b>Risotto de Vaca y Trufa Negra</b> \$790
<i>Cocinado lentamente al carbón y ahumado con leña de nogal, Rub de especias y chiles secos.</i>	<i>Creoso Risotto con medallones de filete prime al carbón, queso parmesano y hojuelas de trufa natural.</i>
<b>Rib Eye a la Piedra</b> \$830	<b>Foie Gras Reflexion</b> (2) \$750
<i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500F.</i>	<i>Escalopos de hígado de ganso acompañadas de duraznos tatemados y zarzamoras, salteados y flameados con licor de café y un toque de azúcar morena.</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	<b>Mac&amp;Cheese 130<sup>o</sup></b> \$150
<i>Con toque de epazote, picante, queso de cabra y mayonesa o crema ácida.</i>	<i>Topping de Pork Belly.</i>
<b>Papa al Horno</b> \$130	<b>Papas Francesas Trufadas</b> \$145
<i>Crema, queso y cebollín picado.</i>	<i>Parmesano y aceite de trufa.</i>
<b>Puré de Papa</b> \$130	<b>Espinacas a la Crema</b> (V)(K) \$145
<i>Poro frito, mantequilla, nuez moscada y tocino.</i>	<i>Toque de queso azul.</i>
<b>Verduras Braseadas</b> (V)(K) \$165	<b>Espárragos a las Brasas</b> (K) \$130
<i>Pimiento, calabaza, cebolla, berenjena y tomate</i>	
<b>Topping de Foie Gras</b> \$320	<b>Totopos Keto (200grs)</b> \$60
<i>Escalopa de hígado de ganso.</i>	<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

TEQUILA  
EST. 1870  
**HERRADURA**  
ULTRA

## POSTRES

<b>Key lemon pie</b>	<b>\$155</b>
<i>Limón, merengue y crujiente base de galleta.</i>	
<b>Fudge de Chocolate</b>	<b>\$155</b>
<i>Pastel de chocolate, nuez y salsa de frutos rojos.</i>	
<b>Cheesecake de Papaya</b>	<b>\$155</b>
<i>Papaya con queso de bola.</i>	
<b>Brownie Keto</b>	<b>\$180</b>
<i>Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.</i>	

<b>Cheesecake de Guayaba</b>	<b>\$155</b>
<i>Guayaba con queso de bola.</i>	
<b>Cheesecake de Manzana</b>	<b>\$155</b>
<i>Manzana caramelizada.</i>	
<b>Cheesecake Sides</b>	<b>\$180</b>
<i>Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.</i>	

<b>Bomba de Chocolate</b>	<b>\$180</b>
<i>Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate oscuro.</i>	
<b>Alaska 130</b>	<b>\$250</b>
<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>	

## VINOS TINTOS

BOTELLA COPA

130 Grados Cabernet Sauvignon/ Zinfandel/ Grenache
Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz
Baloyán Tres Tintos Blend
Anxelin, Shiraz
Más de 10, Merlot
La Casona, Cabernet, Merlot
Megacero Blend
Ciclo Nebbiolo
Monte Xanic Selección 2017
Malbec 60%, Merlot 30%, Cab. Sauvignon 10%
Santos Brujos Tempranillo
Sokatira, Crianza
Lleiroso Crianza
Laderas de Cabama, Tempranillo
Horizonte de Exopto, D.O.Ca Rioja
Dominio del Bendito
Quinta Quietud, Tempranillo
Matarromera, Crianza
Valdelacierva Crianza, Tempranillo
Novellum, Crianza
Pesquera, Crianza
Torno Crianza, Tempranillo
Fincas de Ganuza
MÁS 7 D.O Priorat, Cabernet, Garnacha, Syrah
Peña Lobera Viñas Viejas, Tempranillo, Albillo
Carmelo Rodero, Crianza
Bobos, Bobal
Mauro, Crianza
Valdelacierva Grano Grano, Tempranillo
Alion
Vega, Sicilia Valbuena
Zuccardi Seria A
Terrazas, Malbec
Achaval Ferrer, Malbec
Zuccardi José Malbec, Cabernet Sauvignon
Zuccardi Aluvional, la Consulta, Malbec
Tortel, Cabernet Sauvignon
Maucho Reserva, Carignan
Corralillo, Pinot Noir
Casas Patronales Reserva Privada, Carmenere
Corralillo, Carmenere
Mixtura, Carignan, Cab. Sauv. Cab. Franc
Château de Brandey, Merlot
Château Perillas de Michaud
Château la Fleur de Goujon
Château D Aigueville, Clairette, Viognier, Roussanne
Índigo Eye, Cabernet Sauvignon
Gnarly Head, Old vine Zinfandel, Lodi
14 Hands, Merlot
J. Lohr, Merlot
Ironstone Pinot Noir 85%, Shiraz 10%, Petite Sirah 5%
Bonanza, Cabernet Sauvignon
Emmolo, Merlot
Conundrum Red, Crianza
Silver Buckle, Blend
Caymus, Cavernet Sauvignon
Stags' Leap, Cabernet Sauvignon
Opus One

<i>Ensenada, México</i>
<i>Parras, Coahuila, México</i>
<i>Valle de Guadalupe, México</i>
<i>Chihuahua, México</i>
<i>Valle de Guadalupe, México</i>
<i>Chihuahua, México</i>
<i>Chihuahua, México</i>
<i>Valle de Guadalupe, México</i>
<i>Valle de Guadalupe, México</i>
<i>Ensenada, México</i>
<i>Navarra, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Rioja, España</i>
<i>La Rioja, Laguardia, España</i>
<i>Toro, España</i>
<i>Toro, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Rioja, España</i>
<i>Toro, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Rioja, España</i>
<i>Tarragona, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Utiel Requena, España</i>
<i>Castilla y Leon, España</i>
<i>Rioja, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Ribera del Duero, España</i>
<i>Mendoza, Argentina</i>
<i>Mendoza, Argentina</i>
<i>Mendoza, Argentina</i>
<i>Valle de Uco, Argentina</i>
<i>Tupungato, Argentina</i>
<i>Valle del Maule, Chile</i>
<i>Valle del Maule, Chile</i>
<i>San Antonio, Chile</i>
<i>Valle del Maule, Chile</i>
<i>Valle de Colchagua, Chile</i>
<i>Valle del Maule, Chile</i>
<i>Bordeaux, Francia</i>
<i>Medoc, Burdeos, Francia</i>
<i>Lalande de Pomerol, Burdeos, Francia</i>
<i>Côtes du Rhône, Francia</i>
<i>California, EEUU</i>
<i>California, EEUU</i>
<i>Columbia Valley, Washington, EEUU</i>
<i>Paso Robles, EEUU</i>
<i>AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU</i>
<i>Napa Valley, EEUU</i>
<i>California, EEUU</i>
<i>California, EEUU</i>
<i>Napa Valley, EEUU</i>
<i>Napa Valley, EEUU</i>
<i>Napa Valley, EEUU</i>

\$650	\$140
\$950	
\$750	
\$750	
\$800	\$160
\$1,100	
\$1,250	
\$1,200	
\$1,200	
\$1,700	\$390
\$750	\$150
\$950	\$225
\$850	
\$990	
\$1,200	
\$1,200	
\$1,350	
\$990	
\$990	
\$1,090	
\$1,100	
\$1,200	
\$1,250	
\$1,400	
\$1,600	
\$1,400	
\$2,700	
\$2,800	
\$3,900	
\$6,300	
\$750	
\$880	\$180
\$1,400	
\$2,100	
\$3,600	
\$600	
\$750	
\$990	
\$880	
\$990	
\$1,400	
\$550	
\$600	
\$850	
\$900	
\$650	\$140
\$750	
\$750	
\$990	
\$1,400	
\$2,900	
\$3,300	
\$22,500	

## VINOS BLANCOS

Château Montgaillard Blanc, Sauvignon Blanc
Bogle, Chardonnay
Xion 2016, D.O. Rias Baixas (Albariño)
Sokatira, Chardonnay
Santos Brujos, Chardonnay

<i>Bordeaux, Francia</i>
<i>California, EE.UU.</i>
<i>Rias Baixas, Val Do Salnes Galicia, España</i>
<i>Navarra, España</i>
<i>Ensenada, México</i>

BOTELLA	COPA
\$490	\$100
\$690	
\$750	
\$750	
\$890	

## VINOS DE POSTRES

Moscato, Moscatel de Alejandria
Late Harvest Pasión y Lujuria, Sauv. Blanc, Riesling
Malamado, Malbec

<i>Tarragona, España</i>
<i>Valle de Maule, Chile</i>
<i>Mendoza, Argentina</i>

BOTELLA	COPA
\$750	\$60
\$940	\$85
\$990	\$80

## VINOS ROSADOS

Casas Patronales Rosé, Syrah
Château Montgaillard, Rosé
Santos Brujos Rosé
Don Leo Zinfandel

<i>Valle de Maule, Chile</i>
<i>Bordeaux Superior, Francia</i>
<i>Ensenada, México</i>
<i>Coahuila, México</i>

COPA	BOTELLA
	\$490
	\$490
	\$690
\$140	\$750

## CHAMPAGNES

Möet & Chandon	<i>Champagne, Francia</i>
Brut Imperial	
Nectar Imperial	
Veuve Clicquot	
Ice Imperial	
Rose Imperial	
Möet & Chandon Ice Rose Imperial	

COPA	BOTELLA
\$460	\$1,400
\$480	\$1,400
	\$1,500
\$530	\$1,700
	\$1,800
	\$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 Perrier	\$50
Agua Mineral Topochico	\$45
Agua Fiji 500ml	\$110
Fuentesanta Natural	\$45
Fuentesanta Soda	\$50
Coca Cola	\$40
Coca Cola Light	\$40
Fanta	\$35
Sprite	\$40
Sidral Mundet	\$40
Limonada	\$40
Naranjada	\$40
Café Americano	\$45
Café Espresso	\$50
Café Descafeinado	\$50
Café Capuchino	\$60
Café en Capsula	\$45
Selección de Tés	\$45
Velvet soda Lychee	\$45
Velvet soda Seltzer	\$45
Ginger Ale Schweppes	\$50

## CERVEZAS

Heineken	\$50
Bohemia	\$50
Amstel Ultra	\$47
XX Lager	\$46
XX Ambar	\$46
Indio	\$45
Sol	\$45
Sol Cero	\$45
Tecate Light	\$45
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

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

## COGNACS

Hennessy Very Special	\$160
Hennessy VSOP	\$340
Hennessy XO	\$850
Remy Martin XO	\$950

## BRANDYS

Terry Centenario	\$90
Torres 10 años	\$115
Torres 15 años	\$160
Cardenal de Mendoza	\$290
Fundador	\$95

## WHISKEYS

Black Bush Bushmills	\$140	Buchanan's 12 años	\$230
Jack Daniel's	\$105	Buchanan's 18 años	\$460
Jack Daniel's Honey	\$105	Buchanan's Master	\$230
Jack Daniel's Single Barrel	\$290	J Walker Etiqueta Roja	\$100
Jack Daniel's Sinatra	\$440	J Walker Etiqueta Negra	\$195
Gentleman Jack	\$180	J Walker Double Black	\$220
Woodford Reserve	\$190	J Walker Etiqueta Verde	\$280
Chivas Regal 12 años	\$160	J Walker Etiqueta Azul	\$1,350
Chivas Regal 18 años	\$470	Bulleit Bourbon	\$140

## TEQUILAS

Herradura Antiguo Reposado	\$80	Amo Premium Reposado	\$126
Herradura Plata	\$110	Amo Premium Añejo	\$135
Herradura Reposado	\$160	Amo Premium Extra Añejo	\$167
Herradura Añejo	\$145	Don Julio 70 Añejo	\$270
Herradura Blanco	\$150	Don Julio 1942	\$650
Herradura Ultra	\$190	Casa Dragones Joven	\$1,250
Herradura Directo de Alambique	\$180	Sauza Hornitos Reposado	\$80
Herradura Selección Suprema	\$850	Sauza 3 Generaciones Reposado	\$110
José Cuervo Tradicional Plata	\$90	Ley .925 Blanco	\$159
José Cuervo Tradicional Reposado	\$95	Ley .925 Reposado	\$163
Reserva de la Familia Platino	\$180	Ley .925 Añejo	\$176
Reserva de la Familia Reposado	\$250	Ley .925 Extra Añejo	\$209
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$550	Tequila Gran Centenario Leyenda	\$590
Centenario Reposado	\$80	Tequila Maestro Dobel 50 cristalino	\$780
Maestro Tequilero Blanco	\$180	Tequila 1800 Milenio Fernando	\$780
Maestro Tequilero Reposado	\$120	1800 Cristalino	\$195
Maestro Tequilero Dobel Pavito	\$180	Amo Premium Blanco	\$105
Maestro Tequilero Añejo	\$130	Ambhar Plata	\$220
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$190	Ambhar Reposado	\$260
Maestro Dobel 50 Extra Añejo 1968	\$1,550	Ambhar Añejo	\$350
Don Julio Blanco	\$170		
Don Julio Reposado	\$180		
Don Julio Añejo	\$160		

## RONES

Matusalem Platino	\$80	Flor de Caña 4 a. Blanco	\$70
Matusalem Clasico	\$80	Flor de Caña 5 años	\$85
Matusalem GR 15 años	\$95	Flor de Caña 7 años	\$115
Matusalem GR 18 años	\$185	Flor de Caña 12 años	\$190
Matusalem GR 23 años	\$250	Flor de Caña 18 años	\$190
Appleton Blanco	\$75	Flor de Caña 25 años	\$640
Appleton Special	\$85	Havana Club 3 años	\$75
Appleton Estate	\$90	Havana Club 7 años	\$130
Bacardi Blanco	\$70	Malibu	\$75
Bacardi Limon	\$70	Zacapa 12	\$160
Bacardi Añejo	\$80	Zacapa Centenario 23 años	\$290
Bacardi Solera	\$100	Zacapa Centenario XO	\$650
Bacardi 8 años	\$130	Brugal 1888	\$220
Capitan Morgan	\$70		

## VODKAS

Stolichnaya	\$80
Stolichnaya Elite	\$260
Absolut Azul	\$80
Vodka Beluga	\$280
Belvedere	\$195
Grey Goose	\$190
Ketel One Original	\$90
Smirnoff	\$75
Cristal Head	\$450

## GINEBRAS

Boodles London	\$135
Beefeater	\$140
Tanqueray	\$145
Hendricks	\$240
Bombay Sapphire	\$130
Gin Mare	\$260
Martin Millers	\$190
Monkey 47	\$390
The London One	\$240

## MEZCALES

400 Conejos Joven	\$135
400 Conejos Cuishe	\$190
400 Conejos Tobaá	\$350
Creyente Joven	\$190
Creyente Cuishe	\$325
Amores	\$170
San Cosme	\$125
Unión	\$130
Creyente Tobaá	\$350

## AGUAS TÓNICAS

Schweppes	\$40
-----------	------

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

## MIXOLOGYN

<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

<b>Limoncello</b>	\$110	<b>Martini Rossi Rojo</b>	\$75
<b>Licor 43</b>	\$80	<b>Midori</b>	\$70
<b>Licor 43 Orochata</b>	\$80	<b>Oporto Royal 20 años</b>	\$220
<b>Xtabentun</b>	\$65	<b>Sambuca Nero</b>	\$75
<b>Amaretto di Saronno</b>	\$90	<b>Sambuca Blanco</b>	\$75
<b>Anis Chinchon Dulce</b>	\$75	<b>Strega</b>	\$170
<b>Anis Chinchon Seco</b>	\$75	<b>Kahlua</b>	\$60
<b>Baileys</b>	\$80	<b>Grand Marnier</b>	\$90
<b>Bitter Campari</b>	\$85	<b>Anis las Cadenas</b>	\$80
<b>Chinchon Campechano</b>	\$85	<b>Fernet Branca</b>	\$80
<b>Frangelico</b>	\$90	<b>Patxarana</b>	\$75
<b>Galliano</b>	\$90	<b>Saint Germain</b>	\$85
<b>Jagermeister</b>	\$80	<b>Ramos Pinto</b>	\$290
<b>Jager Manifest</b>	\$160	<b>Chartreuse Verde</b>	\$160
<b>Martini Rossi Blanco Dulce</b>	\$75		
<b>Martini Rossi Blanco Extra Seco</b>	\$75		

## 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.*

<b>The Macallan 12 años</b>	\$365	<b>Glenlivet Founders Reserve</b>	\$190
<b>The Macallan 12 años Double Cask</b>	\$400	<b>Glenlivet 15 años</b>	\$490
<b>The Macallan 15 años</b>	\$690	<b>Glenmorangie The Original</b>	\$190
<b>The Macallan 12 años Sherry Oak</b>	\$600	<b>Glenmorangie Lasanta Extra</b>	\$230
<b>The Macallan 15 años Double Cask</b>	\$1,050	<b>Glenmorangie Quinta Ruban</b>	\$280
<b>The Macallan 18 años</b>	\$1,950	<b>Glenmorangie Néctar dOr</b>	\$340
<b>The Macallan Rare Cask</b>	\$2,100	<b>High Land Park</b>	\$360
<b>The Macallan 18 años Double Cask</b>	\$2,600	<b>Highland Park 15 años</b>	\$490
<b>The Macallan 18 años Sherry Oak</b>	\$2,700	<b>Highland Park 18 años</b>	\$700
<b>The Macallan Sienna</b>	\$690	<b>Laphroiaig 10 años</b>	\$250
<b>Ardbeg 10 años</b>	\$260	<b>Glenrothes</b>	\$250
<b>Cardhu 12 años</b>	\$210	<b>The Glenrothes 12YO</b>	\$250
<b>Dalmore 12 años</b>	\$240	<b>The Glenrothes 18YO</b>	\$590
<b>Glen Grant</b>	\$260	<b>Glenmorangie 18YO</b>	\$690
<b>The Balvenie 12 años</b>	\$390	<b>Bushmills 10 años</b>	\$220
<b>Glenfiddich 12 años</b>	\$280	<b>Bushmills 16 años</b>	\$540
<b>Glenfiddich 15 años</b>	\$390	<b>Glenmorangie Signet</b>	\$1,400
<b>Glenfiddich 18 años</b>	\$470	<b>Singleton Duftown 12 años</b>	\$250
<b>Glenfiddich 21 años</b>	\$1,190		

**The Macallan Reflexion 1 Oz** \$2,400  
**The Macallan N°6 1 Oz** \$5,500

*Representa el color natural y la belleza de The Macallan, un fiel reflejo de la influencia principal de los primeros toneles de roble sazonados con jerez.*