

ENTRADAS

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

ENSALADAS

César (K) (V) \$175 <i>Anchoas y crutones.</i>
+ Pollo \$245
Ensalada 130° (V) (GF) \$150 <i>Mix de lechugas, requesón y frutas a la plancha</i>
+ Pollo \$210

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

130°

STEAKHOUSE



2018 · 2019 · 2020 · 2021

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

SOPAS

Lentejas \$120 <i>Xcatik, laurel y trocitos de platanito macho.</i>
Crema de frijol negro \$120 <i>Epazote y trocitos de queso panela</i>
Bullabesa Norteña (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

Cowboy (K) (GF) \$49 oz. <i>Rib Eye con hueso.</i>
Rib Eye (K) (GF) \$54 oz.
New York (K) (GF) \$48 oz.
New York en Costra de Café (K) (GF) \$52 oz. <i>Marinado en rub de café.</i>
Cowboy 130° (K) (GF) \$54 oz. <i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>
Lomo de Rib Eye (K) (GF) \$69 oz. <i>Corte central del rib eye.</i>
Porterhouse (K) (GF) \$52 oz.
Corazón de Filete (K) (GF) \$63 oz. <i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>
Farmer Roast (K) (GF) \$79 oz. <i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>
Tomahawk (K) (GF) \$55 oz. <i>Incluye Ensalada 130°</i>
Barbacoa de Short Rib (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>
Tomahawk Escorpión (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 3.5oz. (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 Ignill® podemos garantizar el término exacto en los cortes.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

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

COMPLEMENTOS

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



2018 · 2019 · 2020 · 2021

130° STEAKHOUSE



BEBIDAS

Peñañiel	\$38
Agua Mineral Topochico	\$45
Fuentsanta Natural	\$45
Fuentsanta Mineral	\$50
Agua Perrier	\$50
Agua Fiji 500ml	\$110
Coca Cola	\$40
Coca Cola Light	\$40
Fanta	\$35
Sprite	\$40
Sprite Cero	\$40
Fresca	\$40
Coca Cola Cero	\$40
Sidral Mundet	\$40
Limonada	\$40
Naranjada	\$40
Velvet soda Lychee	\$45
Velvet Soda Seltzer	\$45
Schweppes	\$40
Ginger Ale Schweppes	\$50

CERVEZAS

Heineken Cero	\$45
Heineken	\$50
Heineken Barril	\$50
XX Lager	\$46
XX Ambar	\$46
XX Ultra	\$47
Indio	\$45
Indio Barril	\$45
Tecate Light	\$45
Amstel Ultra	\$47
Bohemia	\$50
Chelada / Michelada	\$30
Ojo Rojo	\$30
Clamato	\$45
<hr/>	
Artesanales	
130° Grados	\$55
Patito (Porter Vainilla, Dry Stout)	\$80
Patito Pilsner Reserva	\$110

CÓCTELES

Sangrita	\$30
Sangria Natural	\$60
Tinto de Verano	\$120
Mojito (c/Matusalem)	\$120
Carajillo	\$125
Carajillo 130°	\$160
Clericot	\$135
Martini (c/Stolichnaya)	\$160
Manhattan	\$160
Negroni	\$160
Margarita con Mezcal	\$165
Cosmopolitan (c/Stolichnaya)	\$180
Moscow Mule	\$220

Vodka Beluga, Ginger Beer y jugo de limón

COGNACS

Hennessy Very Special	\$190
Hennessy VSOP	\$340
Hennessy XO	\$950
Remy Martin XO	\$1,105

BRANDYS

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

WHISKEYS

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

TEQUILAS

REPOSADOS

Herradura Antiguo Reposado	\$80
Centenario Reposado	\$80
Sauza Hornitos Reposado	\$80
José Cuervo Tradicional Reposado	\$95
Sauza 3 Generaciones Reposado	\$110
Maestro Tequilero Reposado	\$120
Herradura Reposado	\$140
Don Julio Reposado	\$180
Reserva de la Familia Reposado	\$250
Ambhar Reposado	\$260

AÑEJOS

Herradura Añejo	\$160
Maestro Tequilero Añejo	\$175
Don Julio Añejo	\$210
Ambhar Añejo	\$350
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$550
Gran Centenario Leyenda	\$590
Don Julio 1942	\$650
1800 Cristalino Fernando	\$780
Herradura Selección Suprema	\$850
Maestro Dobel 50 Extra Añejo 1968	\$2,570

BLANCOS

José Cuervo Tradicional Plata	\$90
Maestro Tequilero Blanco	\$105
Herradura Blanco	\$120
Herradura Plata	\$120
Centenario Plata	\$120
Don Julio Blanco	\$140
Centenario 40	\$160
Reserva de la Familia Platino	\$180
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$190
Herradura Directo de Alambique	\$195
Siete Leguas Blanco	\$220
Ambhar Plata	\$220
Casa Dragones Joven	\$1,250

ULTRAS

Herradura Ultra	\$190
1800 Cristalino	\$195
Don Julio 70 Añejo	\$270
Maestro Dobel 50 cristalino	\$850

RONES

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

VODKAS

Smirnoff	\$75
Stolichnaya	\$80
Stolichnaya Elite	\$260
Absolut Azul	\$80
Ketel One Original	\$90
Grey Goose	\$190
Belvedere	\$195
Beluga	\$280
Cristal Head	\$350

GINEBRAS

Bombay Sapphire	\$130
Boodles London	\$135
Beefeater	\$140
Tanqueray	\$145
Boodles Mulberry	\$150
Boodles Rose	\$160
Martin Millers	\$190
The London One	\$240
Hendricks	\$240
Gin Mare	\$260
Monkey 47	\$390

MEZCALES

San Cosme	\$125
Unión	\$130
400 Conejos Joven	\$135
400 Conejos Tobalá	\$150
400 Conejos Reposado	\$180
400 Conejos Cuishe	\$190
Sin Pena	\$160
Amores	\$170
Creyente Cuishe	\$180
Creyente Joven	\$190
Creyente Tobalá	\$250

CAFÉ Y TÉ

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

MIXOLOGYN

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

DIGESTIVOS Y APERITIVOS

Xtabentun	\$65	Licor 43	\$125
Martini Rossi Rojo	\$75	Limoncello	\$110
Martini Rossi Blanco Dulce	\$75	Anis las Cadenas	\$110
Martini Rossi Blanco Extra Seco	\$75	Basarana	\$110
Anis Chinchon Dulce	\$75	Amaretto Disaronno	\$120
Anis Chinchon Seco	\$75	Midori	\$115
Sambuca Blanco	\$75	Fernet Branca	\$130
Sambuca Nero	\$85	Saint Germain	\$160
Kahlua	\$80	Chartreuse Amarillo	\$160
Chinchon Campechano	\$85	Chartreuse Verde	\$160
Baileys	\$90	Grand Marnier	\$175
Bitter Campari	\$95	Strega	\$195
Frangelico	\$100	Jager Manifest	\$330
Galliano	\$100	Oporto Royal 20 años	\$430
Jagermeister	\$100	Ramos Pinto	\$450
Licor 43 Orochata	\$100		

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	\$365	Glenlivet Founders Reserve	\$190
The Macallan 12 años Double Cask	\$400	Glenlivet 15 años	\$425
The Macallan 12 años Sherry Oak	\$600	Glenmorangie The Original	\$190
The Macallan 15 años Triple Cask	\$690	Glenmorangie Lasanta Extra	\$265
The Macallan 15 años Double Cask	\$1,050	Glenmorangie Quinta Ruban	\$270
The Macallan 18 años Triple Cask	\$1,950	Glenmorangie Néctar D'ór	\$370
The Macallan Rare Cask	\$2,100	Glenmorangie 18YO	\$855
The Macallan 18 años Double Cask	\$2,600	Glenmorangie Signet	\$1,400
The Macallan 18 años Sherry Oak	\$2,700	Bushmills 10 años	\$220
Cardhu 12 años	\$210	Bushmills 16 años	\$540
Dalmore 12 años	\$240	Singleton Duftown 12 años	\$250
Glen Grant	\$260	Highland Park 12 años	\$360
The Balvenie 12 años	\$390	Highland Park 15 años	\$490
Glenfiddich 12 años	\$280	Highland Park 18 años	\$700
Glenfiddich 15 años	\$390	The Glenrothes 10 años	\$250
Glenfiddich 18 años	\$510	The Glenrothes 12YO	\$270
Glenfiddich 21 años	\$1,510	The Glenrothes 18YO	\$590

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.

VINOS TINTOS

130 Grados
Origen 43, Sangiovese Aglianico Cabernet
Surco 2.7 Cabernet Sauvignon
Anxelin, Shiraz
Baron Balche Mezcla de tintos
La Casona, Cabernet, Merlot
Baloyán Tres Tintos Blend
Ciclo Nebbiolo
Monte Xanic Selección
Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz
Megacero Blend
Santos Brujos Tempranillo

Monteabellon 5 meses
Laderas de Cabama, Tempranillo
Arzuaga la Planta Tempranillo
Novellum, Crianza
Horizonte de Exopto, D.O.Ca
Quinta Quietud, Tempranillo
Pesquera, Crianza
Magnum Monteabellon 5 meses
Monteabellon 14 meses
Lleiroso Crianza
Matarromera, Crianza
Arzuaga Navarro Crianza
Ijalba, Graciano
Fincas de Ganuza
Carmelo Rodero, Crianza
Monteabellon 18 meses Fincas Matambres
Magnum Monteabellon 14 meses
Arzuaga Navarro Reserva
Mauro, Crianza
Pago de Carraovejas Cabernet Merlot
Remirez de Ganuza Reserva, Tempranillo
Alion
Arzuaga Navarro Gran Reserva
Vega Sicilia Valbuena
Unico Vega Sicilia

Zuccardi Serie A
Terrazas, Malbec
Achaval Ferrer, Malbec
Zuccardi José Malbec, Cabernet Sauvignon
Red Schooner
Zuccardi Aluvional, la Consulta, Malbec

Corralillo, Pinot Noir

El Avión de Juguete
El Trompo de Juguete
Juguete Cabernet Shiraz

Château de Brandey, Merlot
Château Perillas de Michaud
Château la Fleur de Goujon

Chiaro Primitivo

Índigo Eye, Cabernet Sauvignon
Gnarly Head, Old vine Zinfandel, Lodi
Ironstone Pinot
14 Hands, Merlot
Conundrum Red, Crianza
Bonanza, Cabernet Sauvignon
J. Lohr, Merlot
Silvia Cellars, Old Zinfandel
Emmolo, Merlot
Stags' Leap, Cabernet Sauvignon
Caymus Zinfandel
Caymus, Cabernet Sauvignon
Caymus Selección Especial, Cabernet Sauvignon
Opus One

Ensenada, México
Ensenada, México
Ensenada, México
Chihuahua, México
Valle de Guadalupe, México
Chihuahua, México
Valle de Guadalupe, México
Valle de Guadalupe, México
Parras, Coahuila, México
Chihuahua, México
Ensenada, México

Ribera del Duero, España
Rioja, España
Ribera del Duero, España
Toro, España
La Rioja, Laguardia, España
Toro, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
España
Rioja, España
Rioja, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España
España
Castilla y Leon, España
Ribera del Duero, España
Rioja, España
Ribera del Duero, España
España
Ribera del Duero, España
Ribera del Duero, España

Mendoza, Argentina
Mendoza, Argentina
Mendoza, Argentina
Valle de Uco, Argentina
Mendoza, Argentina
Tupungato, Argentina

San Antonio, Chile

Australia
Australia
Australia

Bordeaux, Francia
Medoc, Burdeos, Francia
Lalande de Pomerol, Burdeos, Francia

Selento, Italia

California, EEUU
California, EEUU
AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU
Columbia Valley, Washington, EEUU
California, EEUU
California, EEUU
Paso Robles, EEUU
Sonoma, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU
Napa Valley, EEUU

BOTELLA COPA

\$650 \$140
\$665
\$745
\$950
\$985
\$1,100
\$1,150
\$1,200
\$1,200
\$1,200
\$1,350
\$1,700 \$390
\$660
\$900
\$965
\$990
\$1,050
\$1,200
\$1,200
\$1,215
\$1,225
\$1,250 \$260
\$1,350
\$1,390
\$1,495
\$1,600
\$1,650
\$1,705
\$1,810
\$2,225
\$2,700
\$2,755
\$3,260
\$3,900
\$5,090
\$6,500
\$17,460

\$750
\$1,050 \$215
\$1,600
\$2,150
\$2,700
\$3,800

\$990

\$990
\$990
\$1,280

\$550
\$650
\$1,250

\$640

\$650 \$140
\$850
\$990
\$1,000
\$1,100
\$1,400
\$1,450
\$1,510
\$2,700
\$3,450
\$3,610
\$4,420
\$6,300
\$22,500

VINOS BLANCOS

Chateau Montgaillard Sauv. Blanc
Magoni Chardonnay Vermentino
Magoni Fiano Viogner
Xion 2016, D.O. Rias Baixas (Albariño)
Sokatira, Chardonnay
Bogle, Chardonnay
Santos Brujos, Chardonnay

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

BOTELLA COPA

\$551 \$130
\$595 \$125
\$595
\$750
\$990
\$1,050
\$1,350

VINOS DE POSTRES

Malamado, Malbec

Mendoza, Argentina

BOTELLA COPA

\$990 \$200

VINOS ROSADOS

Château Montgaillard, Rosé
Prosecco botter Chiaro Rosado
Don Leo Zinfandel
Santos Brujos Rosé

Bordeaux Superior, Francia
Italia
Coahuila, México
Ensenada, México

COPA BOTELLA

\$550
\$740
\$160 \$750
\$850

CHAMPAGNES

Prosecco botter Chiaro Brut
Veuve Clicquot
Dom Perignon
Môet & Chandon
Brut Imperial
Nectar Imperial
Ice Imperial
Rose Imperial
Ice Rose Imperial

Italia
Champagne, Francia

COPA BOTELLA

\$740
\$1,650
\$8,087
\$460 \$1,400
\$480 \$1,530
\$530 \$2,095
\$1,950
\$2,950



2018 · 2019 · 2020 · 2021

130°

.....
STEAKHOUSE

POSTRES

Key lemon pie \$155
Limón, merengue y crujiente base de galleta.

Fudge de Chocolate \$155
Pastel de chocolate, nuez y salsa de frutos rojos.

Cheesecake de Papaya \$155
Papaya con queso de bola.

Cheesecake de Guayaba \$155
Guayaba con queso de bola.

Cheesecake de Manzana \$155
Manzana caramelizada.

Cheesecake Sides \$180
Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.

Brownie Keto \$180
Hecho con harina de almendra, cocoa, nuez y helado de queso crema con blueberry.

Bomba de Chocolate \$180
Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate oscuro.

Alaska 130 \$250
Pan de chocolate, helado con nuez y galletas oreo cubierto de merengue italiano flameado con licor de naranja salseado con ganache de chocolate frutos rojos y papel comestible de oro.

Precios en Pesos Mexicanos, IVA incluido.