

ENTRADAS

| |
|---|
| Alcachofa a las Brasas (K)(V) \$170 |
| <i>Acompañadas de dip de xcatik y ajo rostizado.</i> |
| Tostadas de Atún (2) \$155 |
| <i>Spicy mayo y fritura de poro.</i> |
| Guacamole (K)(V)(+C) \$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) \$360 |
| <i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i> |
| Infartitos 130^o (K)(+C) \$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) \$170 |
| <i>En salsa verde tatemada a las brasas.</i> |

| |
|---|
| 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 uzuzukuri.</i> |
| Tacos de Atún Callejero (4)(K)(+C) \$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) \$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 arúgula.</i> |
| Coliflor en Horno al Carbón (V) \$170 |
| <i>Horneado lentamente acompañado de nuestro aderezo de cilantro y chile ancho.</i> |

130^o
 STEAKHOUSE



| |
|--|
| Setas Silvestres al Carbón (K)(V) \$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>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

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

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

SOPAS

| |
|---|
| Lentejas \$120 |
| <i>Xcatik y laurel.</i> |
| Crema de frijol negro \$120 |
| <i>Epazote y trocitos de plátano macho.</i> |
| Bullabesa Norteña (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

| |
|--|
| Cowboy (K) \$49 oz. |
| <i>Rib Eye con hueso.</i> |
| Rib Eye (K) \$54 oz. |
| New York (K) \$48 oz. |
| New York en Costra de Café (K) \$52 oz. |
| <i>Marinado en rub de café y vino tinto.</i> |
| Cowboy 130^o (K) \$54 oz. |
| <i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i> |
| Lomo de Rib Eye (K) \$74 oz. |
| <i>Corte central del rib eye.</i> |
| Porterhouse (K) \$52 oz. |
| Corazón de Filete (K) \$63 oz. |
| <i>Sobre espejo de puré de la casa.</i> |
| Farmer Roast (K) \$79 oz. |
| <i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i> |
| Tomahawk (K) \$55 oz. |
| <i>Incluye Ensalada 130^o</i> |
| Barbacoa de Short Rib (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> |
| Tomahawk Escorpión (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

| | |
|---|--|
| Filete Wellington \$499 | Fetuccini Tapado \$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> |
| Barbacoa de Lengua (K)(+C) \$490 | Ceviche del Tigre (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> |
| Salmón Noruego 130^o (K) \$390 | Pechuga al Carbón (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> |
| Rack de Cordero Francés \$1,100 | Hamburgersa 130^o \$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> |
| Rib Cut Pork Chops 900gr. (K) \$600 | Risotto de Vaca y Trufa Negra \$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> |
| Rib Eye a la Piedra \$830 | |
| <i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500F.</i> | |
| Pulpo Zarandeado (K) \$420 | |
| <i>Tentáculos de pulpo zarandeado al carbón con sofrito de cebolla, papa cambray y tomate.</i> | |

COMPLEMENTOS

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



130° STEAKHOUSE

POSTRES

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

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

| | |
|---|-------|
| Bomba de Chocolate | \$180 |
| <i>Espejo de frutos rojos, volcán de chocolate, quenel de helado cubierto con domo de chocolate oscuro.</i> | |
| Alaska 130 | \$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> | |
| Ferrero Cake 130° | \$250 |
| <i>Pastel con doble chocolate ferrero, base de galleta mac&ma, sobre espejo cremoso de café, frutos rojos y hojas de oro comestible.</i> | |

VINOS TINTOS

| | |
|--|---|
| 130 Grados | <i>Ensenada, México</i> |
| Baloyán Tres Tintos Blend | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| Anxelin, Shiraz | <i>Chihuahua, México</i> |
| Más de 10, Merlot | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz | <i>Parras, Coahuila, México</i> |
| Décima, Nebbiolo | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| Los Nietos Reserva, Bordolesa | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| La Casona, Cabernet, Merlot | <i>Chihuahua, México</i> |
| Casta Tinta, Syrah | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| Megacero Blend | <i>Chihuahua, México</i> |
| Ciclo Nebbiolo | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| Monte Xanic Selección Blend | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| Reserva Xecué, Blend | <i>Valle de Guadalupe, México</i> |
| Sokatira, Crianza | <i>Navarra, España</i> |
| Laderas de Cabama, Tempranillo | <i>Rioja, España</i> |
| Lleiroso Crianza | <i>Ribera del Duero, España</i> |
| Horizonte de Exopto, D.O.Ca Rioja | <i>La Rioja, Laguardia, España</i> |
| Novellum, Crianza | <i>Toro, España</i> |
| Pesquera, Crianza | <i>Ribera del Duero, España</i> |
| Museum Reserva, Crianza | <i>Cigales, España</i> |
| Dominio del Bendito | <i>Toro, España</i> |
| Quinta Quietud, Tempranillo | <i>Toro, España</i> |
| Fincas de Ganuza | <i>Rioja, España</i> |
| Matarromera, Crianza | <i>Ribera del Duero, España</i> |
| Viñas Viejas, Tempranillo, Albillo | <i>Ribera del Duero, España</i> |
| Bobos, Bobal | <i>Utiel Requena, España</i> |
| Carmelo Rodero, Crianza | <i>Ribera del Duero, España</i> |
| Santos Brujos Tempranillo | <i>Ensenada, México</i> |
| Mauro, Crianza | <i>Castilla y Leon, España</i> |
| Alion | <i>Ribera del Duero, España</i> |
| Vega, Sicilia Valbuena | <i>Ribera del Duero, España</i> |
| Zuccardi Seria A | <i>Mendoza, Argentina</i> |
| Terrazas, Malbec | <i>Mendoza, Argentina</i> |
| Achaval Ferrer, Malbec | <i>Mendoza, Argentina</i> |
| Zuccardi José Malbec, Cabernet Sauvignon | <i>Valle de Uco, Argentina</i> |
| Zuccardi Aluvional, la Consulta, Malbec | <i>Tupungato, Argentina</i> |
| Tortel, Cabernet Sauvignon | <i>Valle del Maule, Chile</i> |
| Maucho Reserva, Carignan | <i>Valle del Maule, Chile</i> |
| Casas Patronales Reserva Privada, Carmenere | <i>Valle del Maule, Chile</i> |
| Cromas, Carmenere | <i>Valle de Colchagua, Chile</i> |
| Mixtura, Carignan, Cab. Sauv, Cab. Franc | <i>Valle del Maule, Chile</i> |
| Château de Brandey, Merlot | <i>Bordeaux, Francia</i> |
| Château Perillas de Michaud | <i>Medoc, Burdeos, Francia</i> |
| Château la Fleur de Goujon | <i>Lalande de Pomerol, Burdeos, Francia</i> |
| Índigo Eye, Cabernet Sauvignon | <i>Côtes du Rhône, Francia</i> |
| Gnarly Head, Old vine Zinfandel, Lodi | <i>California, EEUU</i> |
| 14 Hands, Merlot | <i>California, EEUU</i> |
| J. Lohr, Merlot | <i>Columbia Valley, Washington, EEUU</i> |
| Ironstone Pinot Noir | <i>Paso Robles, EEUU</i> |
| Silver Buckle, Blend | <i>AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU</i> |
| Conundrum Red, Crianza | <i>California, EEUU</i> |
| Bonanza, Cabernet Sauvignon | <i>Napa Valley, EEUU</i> |
| Emmolo, Merlot | <i>Napa Valley, EEUU</i> |
| Caymus, Cavernet Sauvignon | <i>California, EEUU</i> |
| Stags' Leap, Cabernet Sauvignon | <i>Napa Valley, EEUU</i> |
| Opus One | <i>Napa Valley, EEUU</i> |

| | BOTELLA | COPA |
|--|----------|-------|
| | \$650 | \$140 |
| | \$750 | |
| | \$750 | |
| | \$800 | \$160 |
| | \$950 | |
| | \$950 | |
| | \$1,100 | |
| | \$1,100 | |
| | \$1,250 | |
| | \$1,250 | |
| | \$1,200 | |
| | \$1,200 | |
| | \$1,400 | |
| | \$750 | \$150 |
| | \$850 | |
| | \$950 | \$225 |
| | \$990 | |
| | \$990 | |
| | \$1,090 | |
| | \$1,090 | |
| | \$1,200 | |
| | \$1,200 | |
| | \$1,200 | |
| | \$1,350 | |
| | \$1,400 | |
| | \$1,400 | |
| | \$1,400 | |
| | \$1,600 | |
| | \$1,700 | \$390 |
| | \$2,700 | |
| | \$3,900 | |
| | \$6,300 | |
| | \$750 | |
| | \$880 | \$180 |
| | \$1,400 | |
| | \$2,100 | |
| | \$3,600 | |
| | \$600 | |
| | \$750 | |
| | \$880 | |
| | \$990 | |
| | \$1,400 | |
| | \$650 | \$140 |
| | \$750 | |
| | \$750 | |
| | \$990 | |
| | \$990 | |
| | \$1,100 | |
| | \$1,100 | |
| | \$1,400 | |
| | \$2,600 | |
| | \$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 |
|---------|------|
| | \$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> | COPA | BOTELLA |
| <i>Bordeaux Superior, Francia</i> | | \$490 |
| <i>Ensenada, México</i> | | \$690 |
| <i>Coahuila, México</i> | \$140 | \$750 |

CHAMPAGNES

| | COPA | BOTELLA |
|---|-------|---------|
| Möet & Chandon | | |
| <i>Champagne, Francia</i> | | |
| 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 |

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 |
| Velvet soda Seltzer | \$45 |
| Schweppes | \$40 |
| Ginger Ale Schweppes | \$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 | \$160 |
| Hennessy VSOP | \$340 |
| Hennessy XO | \$850 |
| Remy Martin XO | \$950 |

BRANDYS

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

WHISKEYS

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

TEQUILAS

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

RONES

| | | | |
|----------------------|-------|---------------------------|-------|
| Malibu | \$75 | Bacardi Solera | \$100 |
| Capitan Morgan | \$70 | Bacardi 8 años | \$130 |
| 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 | Zacapa 12 | \$160 |
| Bacardi Limon | \$70 | Zacapa Centenario 23 años | \$290 |
| Bacardi Añejo | \$80 | Zacapa Centenario XO | \$650 |
| | | Brugal 1888 | \$220 |

VODKAS

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

GINEBRAS

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

MEZCALES

| | |
|--------------------|-------|
| San Cosme | \$125 |
| Unión | \$130 |
| Amarás Espadin | \$170 |
| Amarás Cupreata | \$190 |
| 400 Conejos Joven | \$135 |
| 400 Conejos Cuishe | \$190 |
| 400 Conejos Tobaá | \$350 |
| Creyente Joven | \$190 |
| Creyente Cuishe | \$325 |
| Creyente Tobaá | \$350 |

CAFÉ Y TÉ

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

130

.....
STEAKHOUSE

MIXOLOGY

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| 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 |

CREMAS, DIGESTIVOS Y APERITIVOS

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

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

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.