

## ENTRADAS

<b>Alcachofa a las Brasas</b>	\$170
<i>Acompañadas de dip de xcatik y ajo rostizado.</i>	
<b>Tostadas de Atún (2)</b>	\$155
<i>Spicy mayo y fritura de poro.</i>	
<b>Guacamole</b>	\$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>	\$360
<i>250 gr. de chicharrón de rib eye con guacamole.</i>	
<b>Infartitos 130<sup>o</sup></b>	\$145
<i>Huevos pochados en asiento de rib eye.</i>	
<b>Remolacha a las Brasas</b>	\$170
<i>En cama de jocoque con pepino, almendra y miel.</i>	
<b>Tacos de Salmón al Pastor (3)</b>	\$230
<i>Servidos con tortilla azul recién hecha.</i>	
<b>Tostadas de Remolacha (2)</b>	\$110
<i>Spicy mayo, cebolla curtida y fritura de poro.</i>	
<b>Tacos de Castacán (4)</b>	\$170
<i>En salsa verde tatemada a las brasas.</i>	

## ENSALADAS

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

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

**130<sup>o</sup>**  
STEAKHOUSE



<b>Foie Gras Reflexion (2)</b>	\$550
<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>	
<b>Setas Silvestres al Carbón</b>	\$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>	

## 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>	\$195
<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>	\$43 oz.
<i>Rib Eye con hueso.</i>	
<b>Rib Eye</b>	\$43 oz.
<b>New York</b>	\$42 oz.
<b>New York en Costra de Café</b>	\$44 oz.
<i>Marinado en rub de café y vino tinto.</i>	
<b>Cowboy 130<sup>o</sup></b>	\$47 oz.
<i>Tuétano y cama de perejil a la mantequilla.</i>	
<b>Lomo de Rib Eye</b>	\$55 oz.
<i>Corte central del rib eye.</i>	
<b>Porterhouse</b>	\$45 oz.
<b>Corazón de Filete</b>	\$55 oz.
<i>Sobre espejo de puré de la casa.</i>	
<b>Farmer Roast</b>	\$69 oz.
<i>Tapa de rib eye (Verificar Existencia).</i>	
<b>Tomahawk</b>	\$49 oz.
<i>Incluye Ensalada 130<sup>o</sup></i>	
<b>Barbacoa de Short Rib</b>	\$32 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>	\$55 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. (99.4 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>	\$430	<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>	
<i>-Topping de Foie gras + \$190</i>		<b>Ceviche del Tigre</b>	\$320
<b>Barbacoa de Lengua</b>	\$420	<i>Cubos de pescado, camarón a las brasas y pulpo crocante preparado con leche de tigre peruana, camote y elote.</i>	
<b>Salmón 130<sup>o</sup></b>	\$390	<b>Hamburgersa 130<sup>o</sup></b>	\$345
<i>Caramelizado a las brasas sobre tabla de cedro marinada con single malt The Macallan 12.</i>		<i>Combinación de carnes premium, queso brie, tocino, reducción de cebolla al balsámico, y pan de la casa.</i>	
<b>Rack de Cordero Francés</b>	\$980	<b>Risotto de Vaca y Trufa Negra</b>	\$790
<i>Acompañado de nuestra salsa de menta con habanero rostizado.</i>		<i>Creoso Risotto con medallones de filete prime al carbón, queso parmesano y hojuelas de trufa natural.</i>	
<b>Rib Cut Pork Chops 900gr.</b>	\$520		
<i>Cocinado lentamente al carbón y ahumado con leña de nogal, Rub de especias y chiles secos.</i>			
<b>Rib Eye a la Piedra</b>	\$680		
<i>Láminas de rib eye acompañada de una piedra de río con temperatura superior a los 500F.</i>			
<b>Pulpo Zarandeado</b>	\$320		
<i>Tentáculos de pulpo zarandeado al carbón con sofrito de cebolla, papa cambrey y tomate.</i>			

## COMPLEMENTOS

\$130

<b>Esquite</b>		<b>Mac&amp;Cheese 130<sup>o</sup></b>	
<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>		<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>		<b>Espinacas a la Crema</b>	\$145
<i>Poro frito, mantequilla, nuez moscada y tocino.</i>		<i>Toque de queso azul.</i>	
<b>Verduras Braseadas</b>	\$165	<b>Espárragos a las Brasas</b>	
<i>Pimiento, calabaza, cebolla, berenjena y tomate</i>			
<b>Topping de Foie Gras</b>	\$250		
<i>Escalopa de hígado de ganso.</i>			

EL TIEMPO DE COCCIÓN ES DE 45 MINUTOS

# 130° STEAKHOUSE

## HERRADURA ULTRA

TEQUILA EST. 1870

### POSTRES

<b>Key lemon pie</b> \$155 <i>Limón, merengue y crujiente base de galleta.</i>	<b>Cheesecake de Guayaba</b> \$155 <i>Guayaba con queso de bola.</i>	<b>Cheesecake Sides</b> \$180 <i>Rebanada de nuestro cremoso cheesecake acompañado de los tres toppings de la casa.</i>
<b>Fudge de Chocolate</b> \$155	<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>Cheesecake de Papaya</b> \$155 <i>Papaya con queso de bola.</i>		

### VINOS TINTOS

		BOTELLA	COPA
130 Grados Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Grenache	Ensenada, México	\$650	\$140
Don Leo Cabernet Sauvignon Shiraz	Parras, Coahuila, México	\$650	
Baloyán Tres Tintos Blend	Valle de Guadalupe, México	\$750	
Anxelin, Shiraz	Chihuahua, México	\$750	
Más de 10, Merlot	Valle de Guadalupe, México	\$800	\$160
Cienfuegos, Tempranillo	Valle de Guadalupe, México	\$800	\$170
La Casona, Cabernet, Merlot	Chihuahua, México	\$900	
Megacero Blend	Chihuahua, México	\$1,100	
Ciclo Nebbiolo	Valle de Guadalupe, México	\$1,100	
Monte Xanic Selección 2017	Valle de Guadalupe, México	\$1,200	
Malbec 60%, Merlot 30%, Cab. Sauvignon 10%			
Santos Brujos Tempranillo	Ensenada, México	\$1,200	\$280
Lleiroso Crianza	Ribera del Duero, España	\$800	
Horizonte de Exopto, D.O. Ca Rioja	La Rioja, Laguardia, España	\$990	
Dominio del Bendito	Toro, España	\$990	
Matarronera, Crianza	Ribera del Duero, España	\$1,200	
Pájaro Rojo, Mencía	Bierzo, España	\$990	
Pesquera, Crianza	Ribera del Duero, España	\$1,090	
Torno Crianza, Tempranillo	Ribera del Duero, España	\$1,100	
Fincas de Ganuza	Rioja, España	\$1,200	
MÁS 7 D.O. Priorat, Cabernet, Garnacha, Syrah	Tarragona, España	\$1,250	
Carmelo Rodero, Crianza	Ribera del Duero, España	\$1,300	
Bobos, Bobal	Utiel Requena, España	\$1,350	
Mauro, Crianza	Castilla y Leon, España	\$1,730	
Alion	Ribera del Duero, España	\$3,200	
Vega, Sicilia Valbuena	Ribera del Duero, España	\$4,300	
Valdelacierva Crianza, Tempranillo	Rioja, España	\$990	
Valdelacierva Grano Grano, Tempranillo	Rioja, España	\$2600	
Zuccardi Seria A	Mendoza, Argentina	\$750	
Terrazas, Malbec	Mendoza, Argentina	\$880	\$180
Achaval Ferrer, Malbec	Mendoza, Argentina	\$990	
Zuccardi José Malbec, Cabernet Sauvignon	Valle de Uco, Argentina	\$2,100	
Zuccardi Aluvional, la Consulta, Malbec	Tupungato, Argentina	\$3,200	
Tortel, Cabernet Sauvignon	Valle del Maule, Chile	\$600	
Maucho Reserva, Carignan	Valle del Maule, Chile	\$750	
Corralillo, Pinot Noir	San Antonio, Chile	\$990	
Casas Patronales Reserva Privada, Carmenere	Valle del Maule, Chile	\$880	
Corralillo, Carmenere	Valle de Colchagua, Chile	\$880	
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	
Chateau la Croix Mazeran Grand Cru, Merlot, Cabernet	Saint Emilion, Bordeaux, Francia	\$1,200	
Gnarly Head, Old vine Zinfandel, Lodi	California, EEUU	\$750	
14 Hands, Merlot	Columbia Valley, Washington, EEUU	\$750	
J. Lohr, Merlot	Paso Robles, EEUU	\$990	
Silver Buckle, Blend	California, EEUU	\$990	\$198
Ironstone	AVA Lodi, Central Valley, California, EEUU	\$990	
Pinot Noir 85%, Shiraz 10%, Petite Sirah 5%			
Caymus, Cavernet Sauvignon	Napa Valley, EEUU	\$2,200	
Stags' Leap, Cabernet Sauvignon	Napa Valley, EEUU	\$2,950	
Opus One	Napa Valley, EEUU	\$21,500	

### VINOS BLANCOS

		BOTELLA	COPA
Château Montgaillard Blanc, Sauvignon Blanc	Bordeaux, Francia	\$490	\$100
Bogle, Chardonnay	California, EE.UU.	\$650	
Xion 2016, D.O. Rias Baixas (Albariño)	Rias Baixas, Val Do Salnes Galicia, España	\$750	
Santos Brujos, Chardonnay	Ensenada, México	\$750	

### VINOS DE POSTRES

		BOTELLA	COPA
Moscato, Moscatel de Alejandria	Tarragona, España	\$750	\$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	\$130	\$550
Don Leo Zinfandel	Coahuila, México		\$650

### CHAMPAGNES

		COPA	BOTELLA
Möet & Chandon	Champagne, Francia		
Brut Imperial		\$250	\$1,300
Nectar Imperial		\$260	\$1,400
Ice Imperial		\$360	\$1,400
Veuve Clicquot			\$1,500
Rose Imperial			\$1,500
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

TEQUILA  
EST. 1870

## HERRADURA

ULTRA

### BEBIDAS

Tehuacán	\$38
Agua Perrier	\$50
Agua Fiji 500ml	\$110
Fuentesanta Natural	\$35
Fuentesanta Soda	\$45
Coca Cola	\$40
Coca Cola Light	\$40
Fanta	\$35
Sprite	\$40
Sídral 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	\$9
Ojos Rojos	\$55
<hr/>	
Artesanales	
130° Grados	\$55
Patito	\$55
Ceiba	\$55
Vopper (Clara, ámbar y oscura)	\$90
Imperio Kloster Helles	\$90
Áak Dunkel bock	\$90
Ninia American Pale Ale	\$90

### COCKTAILS

Moscow Mule	\$220
<i>Vodka Beluga, Ginger Beer y jugo de limón</i>	
Carajillo	\$125
Carajillo 130	\$145
Cosmopolitan (c/Stolichnaya)	\$160
Manhattan	\$160
Martinis (c/Stolichnaya)	\$160
Mojitos (c/Matusalem)	\$90
Clericot	\$135
Tinto de Verano	\$120
Sangría Natural	\$60
Cotton Candy Martini (Moet Brut Imperial y St Germain)	\$200
Negroni	\$160

### COGNACS

Hennessy Very Special	\$160
Hennessy VSOP	\$250
Hennessy XO	\$550
Remy Martin XO	\$650

### BRANDYS

Terry Centenario	\$90
Torres 10 años	\$115
Torres 15 años	\$130
Cardenal de Mendoza	\$290
Fundador	\$95

### WHISKEYS

Black Bush Bushmills	\$140	Buchanan's 12 años	\$170
Jack Daniel's	\$105	Buchanan's 18 años	\$380
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	\$175
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	\$1,050
Chivas Regal 18 años	\$330	Bulleit Bourbon	\$140
			\$250

### TEQUILAS

Herradura Antiguo Reposado	\$80	Amo Premium Blanco	\$105
Herradura Plata	\$110	Amo Premium Reposado	\$126
Herradura Reposado	\$130	Amo Premium Añejo	\$135
Herradura Añejo	\$145	Amo Premium Extra Añejo	\$167
Herradura Blanco	\$100	Don Julio 70 Añejo	\$170
Herradura Ultra	\$145	Don Julio 1942	\$390
Herradura Directo de Alambique	\$180	Casa Dragones Joven	\$780
Herradura Selección Suprema	\$850	Sauza Hornitos Reposado	\$80
José Cuervo Tradicional Plata	\$90	Sauza 3 Generaciones Reposado	\$110
José Cuervo Tradicional Reposado	\$95	Sauza 3 Generaciones Añejo	\$110
Reserva de la Familia Reposado	\$250	Ley .925 Blanco	\$159
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$550	Ley .925 Reposado	\$163
Centenario Reposado	\$80	Ley .925 Añejo	\$176
1800 Cristalino	\$145	Ley .925 Extra Añejo	\$209
Maestro Tequilero Blanco	\$180	Tequila Gran Centenario Leyenda	\$590
Maestro Tequilero Reposado	\$120	Tequila Maestro Dobel 50 cristalino	\$690
Maestro Tequilero Añejo	\$130	Tequila 1800 Milenio Fernando	\$640
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$140	Volcán de mi Tierra Blanco	\$350
Don Julio Blanco	\$95	Volcán de mi Tierra Cristalino	\$530
Don Julio Reposado	\$110	Don Julio Reposado Claro	\$170
Don Julio Añejo	\$160		

### RONES

Matusalem Platino	\$80	Flor de Caña 4 a. Añejo Oro	\$70
Matusalem Clasico	\$80	Flor de Caña 4 a. Blanco	\$70
Matusalem GR 15 años	\$95	Flor de Caña 5 años	\$85
Matusalem GR 18 años	\$185	Flor de Caña 7 años	\$115
Matusalem GR 23 años	\$250	Flor de Caña 12 años	\$155
Appleton Blanco	\$75	Flor de Caña 18 años	\$190
Appleton Special	\$85	Flor de Caña 25 años	\$590
Appleton Estate	\$90	Havana Club 3 años	\$75
Bacardi Blanco	\$70	Havana Club 7 años	\$130
Bacardi Limon	\$70	Malibu	\$75
Bacardi Añejo	\$80	Zacapa Centenario 23 años	\$290
Bacardi Solera	\$100	Zacapa Centenario XO	\$550
Bacardi 8 años	\$130	Brugal 1888	\$220
Capitan Morgan	\$70		

### VODKAS

Stolichnaya	\$80
Stolichnaya Elite	\$180
Absolut Azul	\$80
Vodka Beluga	\$180
Belvedere	\$150
Grey Goose	\$140
Ketel One Original	\$90
Smirnoff	\$75
Cristal Head	\$450
Beluga	\$180

### GINEBRAS

Boodles London	\$135
Beefeater	\$140
Tanqueray	\$145
Hendricks	\$170
Bombay Sapphire	\$130
Gin Mare	\$190
Martin Millers	\$170
Monkey 47	\$390
The London One	\$195

### MEZCALES

400 Conejos	\$135
Creyente	\$190
Amores	\$170
Delirio de Oaxaca Añejo	\$180
San Cosme	\$125
Tlacuache Leyenda	\$200
Unión	\$130
Creyente Tobaía	\$350

### AGUAS TÓNICAS

Quina Schweppes	\$35
-----------------	------

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>	\$100	<b>Apple Twist Gin</b> <i>The London No1, Jugo Manzana, Canela, Agua Quina</i>	\$130
<b>Refresh Gin</b> <i>Hendrick 'S, Pepino, Limón, Romero, Schweppes Ginger Ale</i>	\$110	<b>Red Gin</b> <i>Gin Mare, Jamaica, Limón, Pimienta Rosa, Fresa, Agua Quina</i>	\$130
<b>Green Tea Gin</b> <i>Hendrick 'S, Té Verde, Epazote, Schweppes Ginger Ale</i>	\$110	<b>Tropic Grill Gin</b> <i>Martin Millers, Piña Asada, Cardamomo, Agua Quina</i>	\$130
<b>Mayan Gin</b> <i>Beefeater, Xcatic, Semilla Cilantro, Limón, Agua Quina</i>	\$120	<b>Pepper Gin</b> <i>Gin Mare, Enebro, Mezcla Pimientas, Pimiento Morrón Verde, Agua Quina</i>	\$130
<b>Passion Gin</b> <i>Boodles, Jamaica, Limón, Frutos Rojos, Menta, Agua Quina</i>	\$120	<b>130° Gin</b> <i>Monkey 47, Agua Quina</i>	\$200
<b>Ginlantro</b> <i>Hendrick 'S, Cilantro, Romero, Agua Quina</i>	\$130	<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>	\$140
<b>Xtabentun</b>	\$65	<b>Sambuca Negro</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>	\$240
<b>Martini Rossi Blanco Dulce</b>	\$75	<b>Chartreuse Verde</b>	\$110
<b>Martini Rossi Blanco Extra Seco</b>	\$75		

### CARAJILLO 130° \$130

*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>	\$245	<b>Glenmorangie The Original</b>	\$190
<b>The Macallan 12 años Double Cask</b>	\$350	<b>Glenmorangie Lasanta Extra</b>	\$230
<b>The Macallan 15 años</b>	\$490	<b>Glenmorangie Quinta Ruban</b>	\$280
<b>The Macallan Sienna</b>	\$590	<b>Glenmorangie Néctar d'Or</b>	\$280
<b>The Macallan 18 años</b>	\$1,300	<b>High Land Park</b>	\$280
<b>The Macallan Rare Cask</b>	\$1,350	<b>Highland Park 15 años</b>	\$490
<b>Ardbeg 10 años</b>	\$260	<b>Highland Park 18 años</b>	\$700
<b>Cardhu 12 años</b>	\$210	<b>Laphroiaig 10 años</b>	\$220
<b>Dalmore 12 años</b>	\$240	<b>Glenrothes</b>	\$250
<b>Glen Grant</b>	\$260	<b>The Glenrothes 12YO</b>	\$250
<b>The Balvenie 12 años</b>	\$250	<b>The Glenrothes 18YO</b>	\$590
<b>Glenfiddich 12 años</b>	\$200	<b>Glenmorangie 18YO</b>	\$590
<b>Glenfiddich 15 años</b>	\$300	<b>Bushmills 10 años</b>	\$220
<b>Glenfiddich 18 años</b>	\$470	<b>Bushmills 16 años</b>	\$490
<b>Glenfiddich 21 años</b>	\$1,050	<b>Glenmorangie Signet</b>	\$1,400
<b>Glenlivet Founders Reserve</b>	\$190	<b>Singleton Duftown 12 años</b>	\$250
<b>Glenlivet 15 años</b>	\$340		

<b>The Macallan Reflexion 1 Oz</b>	\$2,400
<b>The Macallan N°6 1 Oz</b>	\$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.*

### SINGLE MALT TASTING \$290

**Laphroiaig 10 años,  
Glenfiddich 15 años (1 oz)  
y Glenmorangie Lasanta (1 oz)**



Orgullosamente catedral del mejor Whisky Single Malt

### TEQUILA EXPERIENCE \$550

**Reserva de la Familia Platino (1 oz),  
Reserva de la Familia Reposado (1 oz)  
y Reserva de la Familia Extra Añejo (1 oz)**

*\*Acompañado con 3 canapés recomendados por la casa para un maridaje perfecto.*

#### MARIDAJE- LUXURY TEQUILAS

**Dobel 50- Tacos de salmón al pastor  
Dobel 50 1970 - Lomo de Rib eye  
1800 Milenio- Barbacoa de short rib  
Centenario Leyenda- Rib eye a la piedra  
Maestro Tequilero- Fudge de chocolate**



*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.*