

Menú Bebidas

VINO BLANCO

Casa Madero Chardonnay, Parras	\$655.00
Casa Madero Chenin Blanc Orgánico, Parras	\$925.00
Casa Madero Gran Reserva Chardonnay	\$1095.00
Chateau Camou Chardonnay, Valle de Guadalupe	\$1,130.00
Monte Xanic Sauvignon Blanc Viña Kristel, Valle de Guadalupe	\$600.00
Sophie Vioignier Chenin y Sauvignon Blanc, Aguascalientes	\$925.00
Flor de Bruma, Chardonnay, Baja California	\$960.00
Natal, Quinta Monasterio Chardonnay, Baja California	\$900.00
Copa de blanco	\$140

VINO ROSADO

Monte Xanic Ed. Limitada, Valle de Guadalupe	\$1000.00
V Rosado Casa Madero, Parras	\$560.00

VINO TINTO

Anxelin Cabernet Sauvignon, Chihuahua	\$820.00
Casa Madero Syrah, Parras	\$810.00
Casa Madero Malbec	\$810.00
3V Gran Reserva, Parras	\$1,735.00
Casa Madero Cabernet Sauvignon Orgánico, Parras	\$1,275.00
Casa Madero Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Parras	\$1,735.00
Chateau Camou Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe	\$1,540.00
Chateau Camou El Gran Vino Tinto, Valle de Guadalupe.....	\$2,306.00
La Casona Cabernet Merlot, Chihuahua	\$1195.00
Megacero, Chihuahua	\$1,475.00
Monte Xanic Calixa Blend, Valle de Guadalupe	\$775.00
Monte Xanic Cabernet Franc edición limitada, Valle de Guadalupe.....	\$1,865.00
Monte Xanic Gran Ricardo, Valle de Guadalupe	\$2,750.00
Monte Xanic Merlot, Valle de Guadalupe	\$1,275.00

Monte Xanic Nebbiolo edición limitada, Valle Guadalupe	\$1,900.00
Monte Xanic Petit Verdot, Valle de Guadalupe	\$1,900.00
Sophie Nebbiolo, Aguascalientes	\$1,100.00
Surco 2.7, San Vicente	\$780.00
Surco Rojo, San Vicente	\$1,100.00
Torres Alegre Del Viko, Valle de Guadalupe	\$760.00
Vinos de la Reina Cabernet Sauvignon, San Vicente	\$990.00
Vinos de la Reina Edición Especial, San Vicente	\$1,160.00
Vinos de la Reina Pinot Noir, San Vicente	\$995.00
Vinos de la Reina Malbec, San Vicente	\$995.00
Vinos de la Reina Selección de tintos	\$530.00
Quinta Monasterio Cabernet Sauvignon & Merlot, Baja California	\$1,095.00
Selezonato, Aglianico & Montepulciano, Baja California	\$1,070.00
Mariatinto 375ml, Blend, Baja California	\$630.00
Rosso di Montefiori, Aglianico, Cabernet Sauvignon & Montepulciano, Baja California	\$745.00
Nerone di Montefiori, Aglianico, Baja California	\$1,715.00
Duetto Santo Tomás, Cabernet Sauvignon & Tempranillo, Baja California	\$2,225.00
Icaro, Nebbiolo Blend, Baja California	\$2,220.00
Único Santo Tomas, Cabernet Sauvignon & Merlot, Baja California	\$2,225.00
Hacienda Florida, Cabernet Sauvignon & Syrah, Coahuila	\$ 950.00
Hacienda Florida, Malbec, Grenache, Mouvedre & Syrah, Coahuila	\$805.00

VINO ESPUMOSO

Cinzano Pro-Spritz	\$550.00
Doña Dolores Brut Nature Gran Reserva, Querétaro	\$550.00



Menú Bebidas

CERVEZAS

ARTESANALES

Colimita Lager	\$70.00
Colimita Ticus Porter	\$75.00
Jabalí Hellesbock	\$65.00
Tempus Reserva Especial	\$65.00
Tempus Dorada	\$65.00
Tempus Doble Malta	\$65.00

NACIONALES

Bohemia clara u oscura	\$45.00
Negra Modelo	\$45.00
Corona Light	\$40.00
Corona	\$45.00
Clamato c/ Cerveza	\$95.00
Tradicional	\$110.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Hethe grande	\$70.00
Agua Hethe natural y mineral chica	\$40.00
Refrescos	\$40.00
Naranjada /limonada	\$45.00
Limonada de maracuya o frutos rojos	\$50.00
Clamato natural	\$55.00
Clamato preparado	\$85.00
Agua San Pellegrino 250 ml	\$48.00
Agua Perrier 355 ml	\$48.00
Agua Ciel mineral 355 ml	\$40.00

CÓCTELES

Aperol spritz	\$140.00
Cosmopolitan	\$120.00
Carajillo	\$120.00
Gin tonic	\$140.00
Mojito	\$110.00
Margarita	\$110.00
Martini	\$130.00
Martini de Chocolate	\$150.00
Martini de Manzana	\$150.00
Mezcaltonic	\$140.00
Mezcalita	\$140.00
Mimosa	\$140.00
Negroni	\$130.00
Sangría Virgen	\$80.00
Sangría Preparada c/Vodka	\$120.00
Tintonic	\$125.00

DESTILADOS

TEQUILA

1800 Cristalino	\$240.00
1800 Añejo	\$200.00
Centenario Plata	\$120.00
Herradura Blanco	\$140.00
Herradura Reposado	\$170.00
José cuervo Tradicional.....	\$110.00

MEZCAL

400 Conejos joven	\$190.00
Candinga	\$180.00
Piquete Ziña Espadín Destilado con Conejo.....	\$250.00
Piquete Ziña Papalometl	\$230.00
Piquete Ziña Ensamble Pulquero y Azul	\$300.00
Piquete Ziña Sierra Negra	\$250.00

Menú Bebidas

SOTOL

Plata Hacienda Chihuahua \$110.00

WHISKY

Chivas Regal \$180.00

JW Etiqueta Roja \$110.00

Jack Daniels \$120.00

Jim Beam \$110.00

Glenfiddich 12 \$280.00

RON

Bacardi Blanco \$100.00

Habana 7 años \$130.00

Zacapa 23 \$250.00

VODKA

Absolut azul \$125.00

Belvedere \$160.00

Smirnoff \$110.00

Zubrowka \$120.00

BRANDY

Torres 10 \$110.00

Terry Centenario \$125.00

COGNAC

Carlos I \$280.00

Martell VSOP \$300.00

GINEBRA

Gin Tanqueray..... \$140.00

Citadelle \$160.00

Gin Hendrick's \$210.00

Gin Bombay Sapphire \$170.00

LICORES

Anís Cadenas \$130.00

Vaccari \$110.00

Crema Cassis \$150.00

Frangelico \$120.00

Grand Marnier \$250.00

Strega \$230.00

Chartreuse Verde \$180.00

Licor 43 \$120.00

Cointreau \$150.00

Jagermeister \$150.00

Disaronno \$170.00

Midori \$100.00

Kahlúa \$80.00

Aperol \$100.00

Grappa Piave \$120.00

Malibú \$80.00

Campari \$100.00

Orujo Las Cadenas \$110.00

Baileys \$140.00





El Gastro Show que fusiona la alta gastronomía, la vanguardia tecnológica y una puesta teatral.



Precio: \$2,590 por persona

Horario: Viernes y sábados / 16:00 hrs

Duración: 3 horas

¿QUÉ INCLUYE?

Cena de 5 tiempos maridados con copas de Casa Madero

1 - LEGENDARIO TIKIN XIC / Chardonnay Casa Madero

2 - MOLE POBLANO Y CONFIT DE PATO / Gran Reserva Chardonnay Casa Madero

3 - CHIRMOL / Shiraz Casa Madero

4 - FILETE ROSSINI / Gran Reserva Cabernet Sauvignon Casa Madero

5 - DALE DALE DALE /Malbec Casa Madero





Un recorrido por la República Mexicana en un menú de 8 tiempos con maridaje en donde el maíz es el protagonista.



Duración: 3 horas
Precio: \$1,800 por persona
Horario: 14:30 hrs

¿QUÉ INCLUYE?

Degustación de 8 platillos mexicanos más un tiempo de cortesía enviado por el Chef, cada uno con un maridaje especial.

