



RUBÍ
WINE COCKTAILS

Cócteles

Banana Republic Wine	\$220
Vino de plátano, chocolate bitter, ron Zacapa 23 y mantequilla	
Bijou Rubi	\$250
Whisky Johnnie Walker Black Label Ruby, trufa, Cocchi di Torino, fresa, Chartreuse verde y Pedro Ximénez	
Funky Wine	\$220
Whisky Johnnie Walker Black Label, cordial de lichi, vino blanco, Campari, oloroso	
Black and White	\$210
Jerez Tío Pepe, vodka Grey Goose, chocolate, blackberry cordial y chocolate blanco	
Red Apple	\$210
Whisky Johnnie Walker Black Label, jerez fino Tío Pepe y jugo de manzana	
Jazmín Negroni	\$220
Gin Tanqueray 10, jazmín, Carpano Dry, Carpano Bianco, bitter Alma Finca	
3x Americano	\$220
Cocchi Americano, Campari y soda de café	
Espresso Martinez	\$230
Vodka Ketel One, oloroso sherry, Frangelico, cold brew, licor de cherry	
Grasshopper Bamboo	\$230
Cocchi Extra Dry, cacao nibs, Tío Pepe, yogurth y menta	
Lychee Martini	\$240
Vodka Grey Goose, Cocchi Extra Dry, lychee y sesame oil	
Peach & Love	\$240
Vino naranja, mezcal llegal, cacao nibs, jitomate	
Corduvita	\$350
Vino tinto, amaro 1890 balsámico, coca cola y limón	

Spritz

Tío Pepe	\$200
Con soda de maracuyá y prosecco	
St. Germain	\$220
Tequila con soda de toronja & lichi y prosecco	
Aperol	\$220
Con soda de maracuyá y prosecco	
Limoncello	\$220
Con soda y prosecco	
Primo	\$220
Con soda de maracuyá y prosecco	
Cynar	\$220
Con soda y prosecco	
Amontillado	\$235
Con soda de guanábana y prosecco	

Clásicos

Adonis	\$200
Jerez Tío Pepe, Carpano Clásico y orange bitter	
Bamboo	\$200
Jerez Tío Pepe, Cocchi Extra Dry y orange bitter	
Americano	\$200
Carpano Clásico , Campari y soda	
Monte & Tonic	\$220
Amaro Montenegro y agua tónica	
Negroni	\$240
Gin Bombay Sapphire, Carpano Clásico y Campari	
Negroni Sbagliatto	\$230
Campari, Carpano Clásico y prosecco	
Martini Dry	\$220
Gin Tanqueray 10, Cocchi Extra Dry y aceitunas	
La Rosita	\$250
Tequila Don Julio Blanco, Cocchi Di Torino, Cocchi Extra Dry, Campari	
Fluffy Paloma	\$200
Tequila Patrón Silver, limón, beso de agave y toronja	
Garibaldi	\$200
Campari y naranja	
Hanky Panky	\$250
Gin Condesa Clásica, Cocchi Di Torino, Fernet Branca y orange twist	
Milano Torino	\$180
Carpano Clásico , Campari y naranja	
Rome with a view	\$210
Campari, Cocchi Americano, limón, beso de agave y soda	
Kir Royal	\$250
Creme de Cassis y prosecco	
Fernandito (650ml)	\$350
Fernet Branca y Coca Cola	

Cero% Alcohol

De temporada	\$150
Runneght rosso/ dry/ mezquila	\$150
Henkell Sparkling	\$180
Fre brut	\$180
Zero zero vino blanco	\$200
Runneght Sparkling	\$200

Vermouths

	Copa (120ml)	Botella (375ml)
Pinelli Dry	\$85	
Dos Canes	\$145	
Primo	\$150	
Vermouth De Casa	\$150	
Palmeras	\$170	
Yzaguirre Rosso/ Dry/ Reserva	\$170	
Dolin Rouge	\$175	
2 PM	\$175	
Lillet Blanc	\$180	
Vermouth Milo	\$185	
Punt E Mes	\$190	
Dos Deus Red	\$190	
Stravatto Rosso/ Dry	\$200	
Carpano Rosso	\$220	
Casals	\$220	
Lustau	\$250	
Holgazán Café/ Ahumado/ Rosso	\$250	
Golfo Tinto	\$260	
Otto's Athens	\$270	
Cocchi Di Torino	\$300	
La Copa	\$310	
Antica Formula	\$380	
Palmeritas		\$550

Entradas

Carpaccio de atún 80g \$210

Atún fresco, mayonesa con chipotle, mix de ajonjolí, aguacate, poro frito, cilantro y salsa de soya con cítricos.

Carpaccio de res 80g \$320

Crudo de res, alcaparras, queso parmesano, aceitunas, limón amarillo, gel de albahaca y pesto de jitomate.

Coliflores rostizadas 180g \$180

Con jamaica y chile tajín, sobre un tahini de sésamo y limón eureka.

Armonía de quesos 100g \$320

Quesos artesanales mexicanos acompañados de compota de frutos rojos y almendra tostada.

Jamón Ibérico 80g \$950

Acompañado de pan tomate.

Fondue 160g \$290

Mix que quesos fundidos con tocino frito y acompañado de papa gajo.

Mix de aceitunas 130g \$185

*Todos los precios incluyen IVA

*El consumo de alimentos crudos es bajo responsabilidad del comensal

Amaros, Jereces y Licores

	Copa (60ml)
Don Zoilo Manzanilla	\$90
Canasta	\$95
Tío Pepe	\$95
Caravella Limoncello	\$100
Colombo Madeira	\$100
Oporto Ferreira Tawny	\$110
Oporto Nieport Ruby	\$110
Cynar	\$110
Bato Amaro	\$115
Campari	\$120
Di Battista Bitter	\$130
Jagermeister	\$130
Fernet Branca	\$135
Tío Pepe Fino Rama	\$140
Martin Codaz Orujo	\$150
Don Zoilo Amontillado	\$150
Don Zoilo Pedro Ximenez	\$155
Amaro 1890 Classico	\$180
Amaro Balsámico	\$180
Amaro Martina	\$180
Gonzalez Byass Oloroso	\$180
Amaro Montenegro	\$190
Gonzalez Byass Palo Cortado	\$200
Don Zoilo Palo Corto	\$205
Bip Benjamin	\$220
Oporto Warre's Otima	\$240
Italicus	\$265
Chartreuse amarillo	\$325
Chartreuse verde	\$345
González Byass Nectar	\$180

Platos Fuertes

Hamburguesa de res 180g \$390

Cebolla caramelizada, queso provolone ahumado, hoja de shiso, y miel trufada. Acompañada de papa gajo.

New York 250g \$600

Salsa de mostaza, romero y papas cambray horneadas.

Risotto de azafrán 160g \$360

Salsa demi glace de vino tinto con ossobuco cocido a baja temperatura y romero.

Postres

Tiramisú 120g \$180

Cheesecake de mango 90g \$150

Vinos Tintos

	Copa (150ml)	Botella (750ml)
Bordeaux la Porte Cailhua	\$130	\$660
Estola Crianza	\$140	\$655
Kumala Pinotage	\$145	\$625
Marco Polo Appassimento	\$170	\$830
Norton Barrel Select	\$195	\$840
Bouchard Aine Pinot Noir	\$210	\$890
Barone Chianti	\$210	\$915
Menage a Trois Pinot Noir	\$230	\$990
Valdubon Crianza	\$275	\$1,190
Mariatinto	\$390	\$1,670
Cotes Du Rhone Les Portes du Castelas		\$1,080
Sierra Ursos		\$1,230
Untonga Tinto Dramas		\$1,330
VT. PLata 925		\$1,365
Guerrero Cascabel		\$1,480
Mariatinto M		\$2,845
Relieve Nebbiolo		\$1,940
I310 Pinot Noir		\$1,870
Casisano Di Montalcino		\$1,625

Vinos Blancos

	Copa (150ml)	Botella (750ml)
Estola Blanco Verdejo	\$100	\$470
Viento Sur Torrontes	\$140	\$600
El Coto	\$150	\$650
Floria Blanc de Noir	\$180	\$900
50* Riesling	\$225	\$960
Tommasi Pinot Grigio	\$230	\$990
Guerrero Jaguar		\$980
Casal Caeiro		\$1,240

Vinos Rosados

	Copa (150ml)	Botella (750ml)
El Coto Rosado	\$150	\$650
The Big Top Zinfandel	\$155	\$660
Floria Naranja		\$1,025
Rumor Rose		\$1,360
VR. Norte 32		\$1,530

Vinos Espumosos

	Botella (750ml)
Norton Cosecha Especial	\$875
Pinelli Prosecco	\$915
La Pieve Prosecco	\$995
Ruffino Prosecco	\$1,365