



RUBÍ
WINE COCKTAILS

Cócteles

Japan Jazz Wine	\$220.00
Vino blanco, jazmín, yuzu y gin	
Banana Republic Wine	\$220.00
Vino de plátano, chocolate bitter, ron y mantequilla	
Tzatziki Wine	\$210.00
Vino blanco, tequila, yogurth y pepino	
Bijou Rubi	\$250.00
Whisky, trufa, vermouth rosado con fresa, Chartreuse verde y Pedro Ximénez	
Grasshopper Bamboo	\$230.00
Vermouth dry, cacao nibs, Tío Pepe, yogurth y menta	
Lychee Martini	\$240.00
Vodka, vermouth dry, lychee y sesame oil	
Espresso Martinez	\$230.00
Vodka, oloroso sherry, Frangelico, cold brew, licor de cherry y chicloso de fresa	
Jazmín Negroni	\$220.00
Gin, jazmín, vermouth dry y blanco, bitter triple sec	
St. Germain Spritz	\$220.00
Tequila, lychee, vino espumoso y soda de toronja	
Aperol Spritz	\$240.00
Aperol, soda de maracuyá, vino espumoso, piel de naranja	
Black and White	\$210.00
Jerez Tío Pepe, vodka, chocolate, blackberry cordial y chocolate blanco	
Red Apple	\$210.00
Whisky, jerez fino Tío Pepe y jugo de manzana roja	
3x Americano	\$220.00
Cocchi Americano, Campari y soda de café	
Peach & Love	\$240.00
Vino naranja, mezcal, cacao nibs y jitomate	
Mocktail de Temporada	\$120.00

Vinos Tintos

	Copa (150ml)	Botella (750ml)
VT, Plata 925		\$1,365.00
Estola Crianza (750ml)	\$140.00	\$655.00
Drac Magic Negre		\$960.00
Bordeaux la Porte Cailhua	\$130.00	\$660.00
Cotes Du Rhone Portes du Castelas		\$1,080.00
Marco Polo Appassimento	\$170.00	\$830.00
Guerrero Cascabel		\$1,480.00
Sierra Ursos		\$1,230.00
Untonga Tinto Dramas		\$1,330.00
BAG NUM Tinto Pouya	\$225.00	\$2,250.00

Vinos Blancos

	Copa (150ml)	Botella (750ml)
Casal Caeiro		\$1,240.00
Estola Blanco Verdejo	\$100.00	\$470.00
Guerrero Jaguar		\$980.00
Floria Blanc de Noir	\$180.00	\$900.00
BAG NUM Sauvignon Blanc	\$240.00	\$1,170.00
Floria Naranja		\$1,025.00

Vinos Rosados

	Copa (150ml)	Botella (750ml)
VR. Norte 32	\$310.00	\$1,530.00
VR. Studio by Miraval		\$1,300.00

Vinos Espumosos

	Copa (150ml)	Botella (750ml)
Analogía	\$140.00	\$700.00
Abbazia Prosecco	\$190.00	\$940.00
Ruffino Prosecco		\$1,365.00

Sin Alcohol

Agua mineral Schweppes (325ml)	\$50.00
Agua natural Hethe (350ml)	\$65.00
Agua de Piedra mineral (650 ml)	\$115.00
Agua de Piedra natural (650 ml)	\$100.00
Coca Cola / Coca Cola Zero (355ml)	\$50.00

Vermouths

	Copa (2oz)	Botella (750ml)
Dos Canes	\$75.00	
Palmeras	\$85.00	
Palmeritas (375ml)		\$550.00
Punt E Mes	\$95.00	
Dolin Rouge	\$90.00	
Antica Formula	\$275.00	
Yzaguirre Rosso	\$85.00	
Golfo Tinto	\$135.00	
Otto's Athens	\$140.00	
Dos Deus Red	\$120.00	
Cocchi Di Torino	\$160.00	
Carpano Rosso	\$115.00	
Vermouth De Casa	\$140.00	
Milo	\$140.00	
Pinelli	\$45.00	
2PM	\$90.00	
Stravatto Rosso/Bianco	\$100.00	

Amaros, Jereces y Licores

	Copa (2oz)
Di Battista Bitter	\$110.00
Amaro Classico/ Balsámico/ Martina	\$150.00
Tío Pepe	\$85.00
Lillet	\$95.00
Fernet Branca	\$115.00
Canasta	\$80.00
Bato Amaro	\$100.00
Bip Benjamin	\$190.00
Opporto Warre's Otima	\$200.00

Cervezas

Monopolio Lager (355 ml)	\$120.00
Monopolio IPA (355 ml)	\$140.00

Entradas

Armonía de quesos y mermelada 80g \$220.00

Manchego español semicurado, camembert, brie, gorgonzola, mermelada de kumquats, mix de aceitunas (20 gr de cada queso)

Esencial ibérica al pan tomaca 80g \$950.00

Jamón ibérico español con pan tomate

Delicia de capas mediterráneas 120g \$210.00

De jitomate confitado, queso de cabra, tierra de finas hierbas con piñón y panko

Callo de almeja en suelo dorado 120g \$250.00

Callo de almeja sellado con puré de camote amarillo

Frescura de cherry y cabra 140g \$180.00

Ensalada de jitomate cherry de colores, cebolla morada, queso de cabra y aderezo de la casa

Tiradito de res 80g 300.00

En costra de balsámico, salsa de queso de cabra, crujiente de queso parmesano y vinagreta de tapenade

Platos Fuertes

Pork belly 80g \$210.00

Mollejas, tocino ahumado con salsa de hongos y cremoso de berenjena

Rib eye 350g \$950.00

Acompañado de salsa de vino tinto, papa, cebolla cambray, jitomate cherry con ajo y romero

Pesca del día 180g \$490.00

Puré de apio, nabo, salsa de mantequilla avellanada de alcaparras y aceituna

Risotto 120g \$345.00

Con estofado de ossobuco y azafrán

Postres

Tiramisú \$180.00

Strudel de manzana \$150.00

*Todos los precios incluyen IVA
*El consumo de alimentos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad del comensal