

VORAZ®

BAR

HABAS TATEMADAS

CONSERVA DE HABAS TATEMADAS EN ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA,
RALLADURA DE LIMÓN AMARILLO Y LAUREL.

\$85

MACADAMIAS Y CHAPULINES

MACADAMIAS AHUMADAS CON ESPECIES Y MACADAMIAS GARAPIÑADAS CON
PASILLA MIXE, MEZCLADAS CON CHAPULÍN TOSTADO Y CHÍCHARO FRITO.

\$105

GUACAMOLE

AGUACATE PARA HOY MARTAJADO CON LIMON AMARILLO, CHOCHOTES FRITOS
Y VERDOLAGAS, TERMINADO CON PEREJIL FRITO Y SAL DE HOJUELA.

\$195

CHURRO SALADO

UN CHURRO XL CON CHAYA, SERVIDO CON UNA SALSA DE QUESO COTIJA
AÑEJO Y POLVO DE CHILE CHILHUACLE.

\$215

OREJAS CON ACHIOTE

OREJAS CONFITADAS Y DESPUÉS FRITAS HASTA CRUJIENTES POR FUERA
Y SUAVES POR DENTRO ACOMPAÑADAS DE UNA VINAGRETA DE ACHIOTE,
NARANJA AGRIA Y HABANERO.

\$225

TOSTADA DE ATÚN

TOSTADA DE NIXTAMAL, CHINTEXTLE, ATÚN DE BAJA CALIFORNIA,
AGUACATE, SALSA MACHA DULCE, JÍCAMA, CILANTRO Y CEBOLLA MORADA
CON LIMÓN Y CHILTEPIN.

\$260

GORDITA DE OSTIÓN

GORDITA DE HARINA DE MANTEQUILLA HECHA AL MOMENTO RELLENA DE
OSTIONES FRITOS, AGUACATE Y ENSALADA DE APIO CON MIZUNA Y
MAYONESA HERBAL. ACOMPAÑADA DE SALSA DE HABANERO QUEMADO.

\$260

FRÍOS

ENSALADA DE MACHACA

ENSALADA DE LECHUGA FRANCESA CON ADEREZO DE AGUACATE. TERMINADA
CON MACHACA DE RES TOSTADA, YEMA CURADA Y AIRE DE QUESO COTIJA.

\$235

MEJILLONES

MEJILLONES TIBIOS COCIDOS EN ACEITE DE GUAJILLO TOSTADO MONTADOS
EN SU CONCHA TERMINADOS CON CEVICHE FRESCO DE MAÍZ CON TOMATE
VERDE Y ROJO.

\$265

CEVICHE TRICOLOR

LAJAS DE PESCA DEL DÍA MEZCLADAS CON CHICHARRÓN NORTEÑO DE PAPADA
DE CERDO CRUJIENTE, SERVIDO CON SERRANO ROJO, CEBOLLA MORADA,
AGUACATE, CILANTRO CRIOLLO, LIMÓN, REDUCCION DE PIMIENTO AMARILLO
Y ACEITES AROMÁTICOS.

\$395



CALIENTES

BRÓCOLI RABE

BROCCOLI RABE ASADO EN LEÑA CON MANTEQUILLA DE EPAZOTE Y CHILE PIQUIN, SERVIDO CON LECHE DE PEPITA DE CALABAZA TOSTADA, ACEITE DE HOJA SANTA, POLVO DE MAÍZ FRITO Y YEMA PASTEURIZADA.

\$215

UCHEPO

TAMAL SEMI DULCE DE ELOTE TIERNO, CUBIERTO CON UNA ESPUMA DE QUESO, MERMELADA Y SALSA DE TOMATE VERDE. TERMINADO CON MACADAMIA RALLADA.

\$250

FRIJOLES CON QUESO

CAZUELITA DE FRIJOLES CREMOSOS CON ESPECIES NORTEÑAS, UN CUBO DE QUESO PANELA ARTESANAL MARINADO Y ASADO EN EL CENTRO. TERMINADO CON UNA CREMA DE CEBOLLA ASADA.

\$185

POLLO PIBIL

POLLITO LECHAL ORGÁNICO ASADO EN LEÑA CON GLASEADO DE NARANJA AGRIA, PASTA DE ACHIOTE HECHA EN CASA. ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE ROMERITOS, HABAS Y FRIJOL NEGRO.

\$550

PESCADO NEGRO

ROCKOT DE BAJA CALIFORNIA, ASADO CON MANTEQUILLA DE AJO. SERVIDO SOBRE EMULSION DE RECADO NEGRO. TERMINADO CON CENIZA DE TORTILLA Y ALGAS MARINAS. ACOMPAÑADO DE AGUACATE QUEMADO Y TORTILLAS.

\$485

ARRACHERA MIXTECA

ARRACHERA OUTSIDE CROSS, ASADA EN LEÑA CON POLVO DE CACAO Y HORMIGA CHICATANA. SERVIDA SOBRE SALSA DE CHILE CASCABEL CON CAFÉ. ACOMPAÑADA DE CEBOLLITAS CAMBRAY ASADAS EN MANTECA Y UN LIMÓN QUEMADO.

\$680

EXTRA:

TORTILLAS DE HARINA

POSTRES

TAMAL CON BOMBÓN QUEMADO

TAMAL TIBIO DE CHOCOLATE SEMI AMARGO, LECHE DE CACAHUATE SALADA, BOMBÓN QUEMADO HECHO EN CASA Y CRUJIENTE DE GALLETAS GRAHAM.

\$180

PASTEL DE AZAHAR

PASTEL DE TRES LECHE VAINILLA CON NARANJA Y CREMA DE AZAHAR.

\$200

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA AL 16%. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA (VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS). LOS GRAMAJES SON EN CRUDO Y VARIAN DE ACUERDO CON LA COCCIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

VORAZ®

CÓCTELES

DE LA CASA

** MARGARITA SANTA
TEQUILA + ACEITE DE OLIVO
+ HOJA SANTA + LIMÓN AMARILLO \$250

** CACAO TONIC
BOURBON + JEREZ + CACAO + TÓNICA \$240

** PIÑA COLADA
RON + PIÑA + COCO \$220

** CARAJILLO DE LA CASA
LICOR 43 + CAFÉ + OLEO AMARILLO
+ CHOCOLATE \$220

** MELIPÓN SOUR
GINEBRA + MIEL MELIPONA
+ XTABENTUN + PIMIENTA + LIMÓN \$240

** MAÍZ OLD FASHION
WHISKY PRIETO + PALOMITAS
+ ELOTE + AIRE DE OLOTE \$250

LOS CLÁSICOS

** NEGRONI
GINEBRA + VERMOUTH ROSSO
+ CAMPARI \$220

** MARTINI DRY
GINEBRA + VERMOUTH + ACEITUNA \$220

** MARGARITA
TEQUILA + LICOR DE NARANJA
+ LIMÓN + SAL \$220

** NAKED & FAMOUS
MEZCAL + APEROL + LIMÓN VERDE
+ LICOR DE LAS BRUJAS \$220

** BULL
RON + ST. GERMAIN + CERVEZA \$200

** ST. GERMAIN SPRITZ
BURBUJAS + LICOR DE SAUCO
+ AGUA MINERAL \$220

** OLD FASHIONED
BOURBON + AZÚCAR + ANGOSTURA \$220

** SBAGLIATO
VERMOUTH ROSSO + CAMPARI
+ PROSECCO \$220

AGAVES

** ESPADÍN SAN BALTAZAR
(AHUMADO)
OCOTLÁN, OAXACA \$150

** CENIZO
(HERBAL)
SAN MIGUEL DE TEMOAYA, DURANGO \$170

** MASPARILLO
(ARMÓNICO)
MEZQUITAL, DURANGO \$180

** BACANORA
(LÁCTICO)
CEDROS, SONORA \$180

** CASTILLA
(MINERAL)
LAGUNA DE SÁNCHEZ, NUEVO LEÓN \$200

** ENSAMBLE MINAS
(FRUTAL)
SANTA CATARINA MINAS, OAXACA \$275

CERVEZAS

** BARRIL \$120
** ULTRA \$70
** PACÍFICO \$70
** BOHEMIA VIENA \$75
** VICTORIA \$70

SOFT DRINKS

** COCA COLA \$45
(REGULAR, SIN AZÚCAR)
** AGUA DE PIEDRA MINERAL \$75
** AGUA DE PIEDRA NATURAL \$75

CAFÉ

** ESPRESSO \$45
** AMERICANO \$50
** CAPUCCINO \$65

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA AL 16%. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA (VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS). LOS GRAMAJES SON EN CRUDO Y VARIAN DE ACUERDO CON LA COCCIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.



VINOS

ESPUMOSO

** ANÓNIMO MUSCAT 2023 C \$240 B \$2,400
(FRESCO - FRUTAL)
AGUASCALIENTES, MÉXICO

** RAUMLAND CUVÉE MARIE-LUISE B \$2,230
BRUT 2015 SEKT PRESTIGE
(ELEGANTE - INUSUAL)

** BLOOM SPARKLING 2022 B \$2,050
(PERSISTENTE - FLORAL)
NINGXIA, CHINA

BLANCO

** LUGAR DE COSTA 2023 B \$1,100
(ÁCIDO - FRUTAL)
RÍAS BAIXAS, ESPAÑA

** NÍTIDO SAUVIGNON C \$200 B \$1,000
BLANC 2022
(SEMISECO - FRUTAL)
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

** WIENER GEMISCHTER C \$220 B \$2,050
(MINERAL - FRESCO)
VIENA, AUSTRIA

** CAITATI, PALLAGRELLO C \$220 B \$1,100
BIANCO, TERRE DEL
VOLTURNO IGT 2021
(EQUILIBRADO - FRUTAL)
CAMPANIA, ITALIA

** HEYMANN - LÖWENSTEIN VON B \$2,100
BLAUEM SCHIEFER 2022
(DISTINGUIDO - AFRUTADO)
MOSEL, ALEMANIA

** PUCHANG RKATSITELLI S 2021 B \$1,990
(FRUTAL - MINERAL)
XINJIANJ, CHINA

** BRUDERBERG, RIESLING KABINETT 2022 B \$1,860
(SEMISECO - FRESCO)
MOSEL, ALEMANIA

** DOMAINE COLLET "MONTMAIN" 2020 B \$2,100
(SECO - EQUILIBRADO)
CHABLIS 1ER CRU AOC, FRANCIA

NARANJA

** ANÓNIMO NARANJA 202 C \$240 B
\$1,200

(CÍTRICO - OXIDATIVO)
AGUASCALIENTES, MÉXICO

** WD 2019 B \$1,200
LANGUEDOC, FRANCIA

ROSADO

** LA VIE EN ROSE 2023 C \$200 B
\$1,000
(FRESCO - FRUTAL)
MOSEL, ALEMANIA

** TEXTURA ROSA 2023 B \$1,100
(AFRUTADO - MINERAL)
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

TINTO

** ANÓNIMO SANGIOVESE C \$220 B
\$1,100
2022
(LIGERO - FRUTAL)
AGUASCALIENTES, MÉXICO

** GRAMITO 2022 B
\$1,100
(FRESCO - GOLOSO)
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

** BHILAR 2021 C \$230 B
\$1,100
(MADURO - CON CUERPO)
RIOJA, ESPAÑA

** AUNIS 2022 B \$1,260
(LIGERO, FRESCO)
SAUMUR CHAMPIGNY, FRANCIA

** JEAN PHILIPPE MARCHAND B
\$1,250
"PARC DE FAYE"
(FRUTAL - ELEGANTE)
HAUTE COTES DE NUIT AOP, FRANCIA

** SILVANUS CRIANZA 2019 B
\$1,300
(POTENTE - CON CUERPO)
RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA AL 16%. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA (VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS). LOS GRAMAJES SON EN CRUDO Y VARÍAN DE ACUERDO CON LA COCCIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

VORAZ®

DESTILADOS

TEQUILA

** PATRÓN CRISTALINO	m1 60	\$220
** PATRÓN REPOSADO	m1 60	\$200
** PATRÓN SILVER	m1 60	\$190

RON

** BACARDI BLANCO	m1 60	\$190
** BACARDI 8	m1 60	\$200
** ZACAPA 23	m1 60	\$400

GIN

** BEEFEATER	m1 60	\$190
** BOMBAY SAPPHIRE	m1 60	\$220
** MONKEY 47	m1 60	\$400

WHISKY

** PRIETO WHISKY	m1 60	\$200
** TOKI SUNTORI WHISKY	m1 60	\$200
** GLENFIDDICH 12 AÑOS WHISKY	m1 60	\$260
** JW BLACK LABEL WHISKY	m1 60	\$220

BOURBON

** WILD TURKEY 101 BOURBON	m1 60	\$200
----------------------------	-------	-------

VODKA

** GREY GOOSE	m1 60	\$285
** STOLICHNAYA	m1 60	\$200

MEZCAL

** ILEGAL	m1 60	\$190
** ILEGAL REPOSADO	m1 60	\$190
** CASTILLA	m1 60	\$200
** MASPARILLO	m1 60	\$180
** BACANORA	m1 60	\$180
** CENIZO	m1 60	\$170
** ESPADÍN	m1 60	\$150
** ENSAMBLE	m1 60	\$275

LICORES

** KAHLUA	m1 60	\$
** LICOR 43	m1 60	\$180
** STREGA	m1 60	\$200
** XTABENTUN	m1 60	\$
** APEROL	m1 60	\$180
** ST. GERMAIN	m1 60	\$220
** COINTREAU	m1 60	\$200
** CAMPARI	m1 60	\$180
** SAMBUCA NEGRO	m1 60	\$190
** LILET	m1 60	\$180
** CHINCHON SECO	m1 60	\$180
** CHINCHON DULCE	m1 60	\$180
** ANCHO VERDE	m1 60	\$180
** ANCHO ROJO	m1 60	\$
** CASIS	m1 60	\$
** CHARTREUSE AMARILLO	m1 60	\$
** FRANGELICO	m1 60	\$210

VERMOUTH

** CARPANO ROSO	m1 60	\$180
** CARPANO EXTRA DRY	m1 60	\$180
** FORMULA ANTICA	m1 60	\$250
** MARTINI ROSSO	m1 60	\$180
** MARTINI EXTRA DRY	m1 60	\$180
** VERMUT DE LA CASA	m1 60	\$150

JEREZ

** TIO PEPE	m1 60	\$180
-------------	-------	-------

OPORTO

** BLACKETT TAWNY RESERVE	m1 60	\$190
** BLACKETT EXTRA DRY WHITE	m1 60	\$175

TODOS NUESTROS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS (MXN) E INCLUYEN IVA AL 16%. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETA (VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS). LOS GRAMAJES SON EN CRUDO Y VARÍAN DE ACUERDO CON LA COCCIÓN. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.