



ANTIFINE

MENÚ



Déjanos tu opinión en OpenTable



Síguenos en Instagram @1985antifine



PLATILLOS

- ATEMPORAL — *Puré de hoja santa, crumble de amaranto y hongos silvestres* 300
- CARACÚ — *Tuétano, ponzu de habanero, tártara** 400
- ENSALADA DE CRAYOLAS — *Betabeles, tzatziki y stracciatella ahumada* 270
- EX SUEGRA — *Chileatole de escamoles, maíz y puré de haba* 270
- HUMMUS — *Hummus de garbanzo con aceite de ajonjolí, yogurt y aceite de higo* 220
- TIRADITO DE JÍCAMA — *Callo de hacha, aguachile de harissa verde y jícama** 320
- VUELVE — *Camarón azul, pulpo, “veneno” de jengibre y aguacate** 300
- PORK CHOWDER— *Crema de chicharrón en bowl de masa madre* 220
- TUMBAO — *Arroz basmati, sofrito de jitomate, alioli de leche, mejillón y camarón azul** 340
- CALAMARDO Y COLIFLOR — *Coliflor en adobo, piña confitada y puré de calamar* 260
- CERDO EN ESCABECHE — *Cerdo, vegetales en escabeche, puré de setas y espuma de chicharrón* 380
- CHILAKAS — *Chile chilaca, tocino, requesón, y salsa de sésamo negro* 290
- LENGÜITA — *Lengua, recado negro, kale frita* 380
- MOLITO — *Mole coloradito y amarillito, jaiba de concha suave y ensalada de pepino persa* 400
- PULPO VERACRUZ — *Pulpo a la Veracruzana, tapenade y col de Bruselas* 360
- VERDE LOBINA — *Lobina a las brasas, pipián verde, endivias, pistache y vegetales* 340
- “CHOR BI” — *Short Rib braseado, jus y ensalada al mojo (PRECIO DEPENDE DEL GRAMAJE)*

POSTRES

- HAPPY ENDING — *Tarta de chocolate deconstruida, butterscotch y nibs de cacao* 210
- TRES LECHEs — *Bizcocho de estragón, tres leches con coco infusionada con sake, fruta de temporada* 190
- “ES PONGY” — *Granita de guanabana con menta, cítricos, majarete de coco y galleta de avellana* 190



**El consumo de alimentos crudos es
bajo su propio riesgo*

Precios en pesos mexicanos

DISHES

- ATEMPORAL — *Hoja santa puree, amaranth crumble and wild mushrooms* 300
- CARACÚ — *Bone marrow, beef tartar, habanero ponzu** 400
- ENSALADA DE CRAYOLAS — *Beets, tzaltziki and smoked stracciatella* 270
- EX SUEGRA — *“Chileatole”, corn, “escamoles” and fava bean pure* 270
- HUMMUS — *Chickpeas hummus, chili oil, yogurt and fig oil* 220
- TIRADITO DE JÍCAMA — *Scallops, green harissa aguachile, jicama** 320
- VUELVE — *Blue shrimp, octopus, ginger “venom” and avocado** 300
- PORK CHOWDER — *Pork rind and leak cream in a sour dough bowl* 220
- TUMBAO — *Basmati rice, tomato “sofrito”, milk alioli, mussels and blue shrimp** 340
- CALAMARDO Y COLIFLOR — *Colliflower with adobo, confited pineapple and squid puree* 260
- CERDO EN ESCABECHE — *Pork, pickled vegetables, mushroom puree and pork rind foam* 380
- CHILAKAS — *“Chilaca” chili, bacon, “requeson”, sesame seed and champagne vinegar sauce* 290
- LENGÜITA — *Beef tongue, black “recado” and fried kale* 380
- MOLITO — *Amarillo and coloradito “moles”, soft shell crab and Persian cucumber salad* 400
- PULPO VERACRUZ — *Veracruzana style octopus, tapenade and brussels sprouts salad* 360
- VERDE LOBINA — *Charcoal sea bass, green “pipián”, endives, pistachio and vegetables* 340
- “CHOR BI” — *Braised short rib, jus and “al mojo” salad (PRICE DEPENDS OF THE GRAMMAGE)*

DESSERTS

- HAPPY ENDING — *Deconstructed chocolate tart, butterscotch and caramelized hemp seeds* 210
- TRES LECHES — *Tarragon cake, coconut “tres leches” infused with sake and seasonal compote* 190
- “ES PONGY” — *Soursop granita with mint, citrus, coconut “majarete” and hazelnut cookie* 190



*Consuming raw or undercooked food, may increase your risk of foodborne

Our prices are shown in mexican pesos

CÓCTELES

ABRAZAFAROLAS

Mezcla de listillo matz rojo, espabilado vermouth y vivales toques florales, a los que no les importa caer en ridículo 250

AGUA DE CALZÓN

Menjurje con poderes mágicos de Lillet, Pelos de caña, Lágrimas de Naranja y Sangre de Especies Exóticas 250

ALKIMYA

*Dulce y Refrescante Nieve de Limón Transmutada En Un Ilustre Elixir
Con un Toque de Vermouth* 250

ANHELO

*Batiburrillo de Hierba de la Pastora, Destilado de Jojoto,
Grog, Vermú, y Aceite de Hojas Lechosas* 250

DOS CON TODO

*Espirituoso Oaxaqueño con Acidulada Pasta de Guayaba, Mieles de
Extracto de Agave y Sublime Suspiro de Mole y Naranja Agría* 250

HIJO IDIOTA

*Caprichoso Campari Revolvido, Acompañado de Malas Decisiones de Mezcal,
Trompiezos de Vermuth y Pésimos Modales de Cassis.* 250

IMPERTINENTE

*Fastidios Bazofia de Shiso, Rositas de Cacao Con un Promiscuo
Jarabe de Ciruela e Irreverente Condesa* 250

ME LO CHINGO

Usted No Pregunte Que Tiene, Está Rico (Tequila Cristalino) 250

NEGRONI

*Un negroni, un cóctel replicado infinidad de veces. Sin embargo, es la primera vez
que lo recibes a esta hora, este día, con esta ropa y con esta compañía.
Sentirlo único e irrepitable depende de ti.* 250

"AÚN NO DECIDO"

*Perplejo destilado de matz amarillo con irresoluta mezcla de especias, vacilante
untuosidad y un resolutivo final citrico.* 250

By Mike



VINOS

TINTOS

	. 
Collage, Cabernet Sauvignon - Nebbiolo - Syrah, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Cordel, Cabernet Sauvignon - Malbec - Syrah, <i>San Luis Potosí</i>	.
Doménica, Garnacha - Tempranillo - Syrah, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Dominio de las Abejas, Nebbiolo, <i>Ojos Negros</i>	1600
Epicentro, Cabernet Franc - Petit Verdot, <i>Valle de San Vicente</i>	1800
Galería de Tintos, Grenache - Syrah - Tempranillo <i>Valle de la Grulla</i>	.
Hacienda Florida, Cabernet Sauvignon - Syrah, <i>Coahuila</i>	.
Hacienda Florida, Grenache - Syrah - Mourvèdre - Malbec, <i>Coahuila</i>	.
Laberinto, Malbec, <i>San Luis Potosí</i>	.
Luneo, Mourvèdre - Syrah - Cabernet Sauvignon, <i>Valle de Guadalupe</i>	1850
NOI, Cabernet Sauvignon - Malbec, <i>San Luis Potosí</i>	.
Pedregal, Syrah - Mourvèdre, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Pies de Tierra, Syrah - Tempranillo, <i>San Antonio de las Minas</i>	.
Solar Fortún, Mourvèdre, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Avión, Grenache - Syrah - Mataro, <i>Riverland-McLaren</i>	1350
Juguette, Syrah, <i>Barossa Valley</i>	.
Canallas, Tempranillo, <i>Valencia</i>	.
La Tellería, Mencía, <i>DO Bierzo</i>	1700
Llenca Plana, Cariñena, <i>Cataluña</i>	.
Pituco, Monastrell - Garnacha Tintorera - Syrah, <i>Murcia</i>	1200
Viñas Bastardas, Monastrell - Cabernet Sauvignon - Tempranillo, <i>Jumilla</i>	1700
Vividor, Bobal, <i>Valencia</i>	.
Whittman, Pinot Noir, <i>Alemania</i>	.
Calcaire, Malbec, <i>Cabors</i>	2000



BLANCOS

Collage, Sauvignon Blanc - Chardonnay - Sinfandel, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Herencia, Palomino - Chenin Blanc, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Nitido, Sauvignon Blanc - Moscatel, <i>Valle de Guadalupe</i>	1400
RG MX, Cabernet Sauvignon, <i>Valle de Parras</i>	.
Silvana, Sauvignon Blanc, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Zanzónico, Chardonnay, <i>Valle San Vicente</i>	1600
Velero, Sauvignon Blanc, <i>McLaren Vale</i>	.
100 Hügel, Riesling Trocken, <i>Rheinessen</i>	.
L'Escafe, Sauvignon Blanc, <i>Loire</i>	1200
Tenuta del Morer, Pinot Grigio, <i>Izsonso</i>	.
Twin Island, Sauvignon Blanc, <i>Marlborough</i>	.

ROSADOS

Flamingo, Grenache, <i>Valle de Guadalupe</i>	.
Scielo NY, Malbec - Cabernet Franc - Merlot, <i>Long Island</i>	1250
Piñata, Mataro, <i>Riverland</i>	1300
Temps Danse, Gamay, <i>Loire</i>	1200

NARANJA

Dominio de las Abejas, Sauvignon Blanc - Marsanne, <i>Ojos Negros</i>	.
---	---

ESPUMOSOS

A. Margaine, Chardonnay - Pinot Noir, <i>Champagne</i>	.
Crémant de Bourgogne, Chardonnay, <i>Beaujolais</i>	.

DESTILADOS

TEQUILA

	Y
1800 Añejo	170
1800 Cristalino	250
1800 Reposado	150
7 Leguas Blanco	160
Casa Dragones Blanco	430
Código 1530 Blanco	175
Código 1530 Reposado	250
Código 1530 Rosa	230
Clase Azul Plata	500
Clase Azul Reposado	550
Don Julio 70	290
Don Julio Reposado.	170
General Gorostieta	470
Herradura Plata	140
Herradura Ultra	210
Maestro Blanco	150
Maestro Dobel Diamante	240
Maestro Reposado	170
Reserva de la Familia Extra Añejo	560
Reserva de la Familia Reposado	260
Tradicional Cristalino	160
Tradicional Reposado	140
Tres Generaciones Reposado	240

MEZCAL

400 Conejos Jóven	.
400 Conejos Reposado	180
400 Conejos Tobalá	210
400 Lustros Cuchillo	270
400 Lustros Tepestate	270
Amaras Cupreata	250
Amaras Espadín	220
Amaras Logia Cenizo	280
Amaras Verde	180
Barro de Cobre Espadín	280
Barro de Cobre Ensemble	320
Creyente, Cristalino	240
Creyente, Espadín	190
Creyente, Tobala	240
Los Ocotales Cirial	280
Los Ocotales Coyote - Tobalá - Tepeztate	295
Los Ocotales Espadín	210
Los Ocotales Espadín - Cirial	210
Mi Gusto Es Espadín	200
Rajabule Arroqueño	350
Rajabule Barril	285
Rajabule Espadín	265
Rajabule Espadín - Tobasiche - Mexicano	235
Rajabule Mexicano	305
Rajabule Tobalá	305

WHISKY

	Y
Abasolo (Mexicano)	185
Bulleit, Bourbon	220
Bushmills 10	250
Bushmills 16	590
Bushmills Black Bush	215
Chivas 12	200
Chivas 15	315
Jack Daniel's	185
Jim Beam	185
Jim Beam Extra Añejo	295
Jonnie Walker Etiqueta Negra	210
Jonnie Walker Etiqueta Roja	150
Macalan 12	320
Milpa blanco (Mexicano)	250
Sierra Norte Amarillo (Mexicano)	175
Sierra Norte Arcoíris (Mexicano)	260
Sierra Norte Blanco (Mexicano)	185
Sierra Norte Morado (Mexicano)	210
Sierra Norte Negro (Mexicano)	250
Sierra Norte Rojo (Mexicano)	210

GIN

Befeater	180
Befeater Blackberry	240
Befeater Pink	240
Bombay	190
Bombay Brumle	240
Boodles London Dry	165
Boodles Rose	240
Condesa Xoconostle (Mexicano)	195
Fresco 77 (Mexicano)	210
Granicera, Cítricos (Mexicano)	260
Granicera, Hoja de aguacate (Mexicano)	260
Hendrick's	250
Las Californias (Mexicano)	190
Las Californias Cítrica (Mexicano)	200
Tanqueray	185
The Botanist	.



*Cualquier modificación en nuestra
cotelería clásica, generara un cargo extra.*



RON

Bacardí Blanco	110
Flor de Caña 4 años	110
Havana Club	110
Matusalem Platino	120
Matusalem 15	230
Matusalem 23	290
Mount Gay	370
Zacapa 23	290

VODKA

Absolut	120
Grey Goose	210
Stolichnaya	160
Titos	180

BRANDY

Torres 10	135
Torres 15	180

COGNAC

Hennessy V.S.	250
Remy Martin V.S.O.P.	315

MOCKTAILS

Negroni 0	185
No. 1	170
Hidromiel Wannabe	.

REFRESCO

Sujeto a disponibilidad	45
-------------------------	----

LICORES / DIGESTIVOS

Amaretto Disaronò	160
Baileys	135
Campari	135
Carpano bianco	160
Chartreuse amarillo	210
Chartreuse verde	230
Chinchon dulce	120
Chinchon seco	120
Damiana	140
Fernet	170
Frangelico	145
Kahlúa	120
Licor 43	150
Lillet	145
Maleza, Licor de cacahuete (mexicano)	140
Martini Dulce	170
Martini Rosso	170
Nixta	140
Royal Oporto Tawny	.
Sambuca Negro	125
Sambuca Blanco	135
St. Germain	200
Tío Pepe	110
Vermouth Negro	190
Zoco Pacharan	160

CERVEZAS

Cielito Lindo Stout	110
Cielito Lindo Lager Jalisco	110
Corona	60
Haiku	120
Modelo especial	70
Monopolio, Lager	100
Negra Modelo	70

BEBIDAS SIN ALCOHOL



Agua embotellada Hethe 95

Agua embotellada Hethe chica 55