



ANTIFINE

COMIDA

BEBIDAS



PLATILLOS

- EX SUEGRA — *Chileatole de escamoles, maíz y puré de haba* 215
- VUELVE — *Camarón azul, pulpo, veneno y aguacate** 275
- ATEMPORAL — *Puré de hoja santa, crujiente de mantequilla y hongos silvestres* 190
- TIRADITO DE JÍCAMA — *Callo de hacha, aguachile de harissa verde
y jicama lactofermentada** 290
- HUMMUS — *Hummus de garbanzo con aceite de ajonjolí, yogurt y aceite de higo* 200
- ENSALADA DE CRAYOLAS — *Betabeles, tzatziki y stracciatella abumada* 250
- PORK CHOWDER — *Crema de chicharrón en bowl de masa madre* 200
- TOSTATÚN — *Tostada de Tapioca, Atún y Mayonesa de Chintextle** 230
- ENSALADA PLACERA — *Cruceta, Queso Fresco, Emulsión de Chile Jalapeño y Chicharrón* 240
- CHILAKAS — *Chilaca, tocino, requesón, y salsa de sésamo negro* 260
- CARACÚ — *Tuétano, ponzu de habanero, tártara** 385
- CALAMARDO Y COLIFLOR — *Coliflor en adobo, piña confitada y puré de calamar* 240
- RISUEÑO — *Risotto, salsa de codzito, alioli de tinta, yema curada y mejillones* 280
- PULPO VERACRUZ — *Pulpo a la Veracruzana, tapenade y col de Bruselas* 330
- LENGÜITA — *Lengua, recado negro, kale frita* 350
- MOLITO — *Mole coloradito, amarillito con curry y jaiba de concha suave* 320
- CALAMARINO — *Calamares rellenos de orejitas y manitas de cerdo y salsa de tres chiles* 250
- CHOR BI — *Short Rib braseado, jus y ensalada al mojo* (PRECIO DEPENDE DEL GRAMAJE)
- TENTEMPIÉ — *Chamorro, salsa borracha y poro tatemado* 570

POSTRES

- TRES LECHEs — *Estragón, leches de coco, fruta de temporada y sake* 175
- FARZAFRAN — *Granita de azafrán, cítricos y curd de maracuyá* 185
- HAPPY ENDING — *Mousse de chocolate, caramelo y semillas* 195
- DESGAZNATE — *Puré de manzana, crema de chocolate y aceituna negra* 195



TO SHARE

EX SUEGRA — *“Chileatole”, corn, “escamoles” and green bean puree* 215

VUELVE — *Shrimp, octopus, venom and avocado** 275

ATEMPORAL — *Hoja santa puree, butter crumble and wild mushrooms* 190

TIRADITO DE JÍCAMA — *Scallops, green harissa aguachile, jicama** 290

HUMMUS — *Chickpeas hummus, seed oil, yogurt and fig oil* 200

ENSALADA DE CRAYOLAS — *Beets, tzaltziki and smoked stracciatella* 250

PORK CHOWDER — *Chicharron cream in sour dough bowl* 200

TOSTATÚN — *Tapioca “Tostada”, Fatty Tuna and “Chintextle” Mayonnaise** 230

ENSALADA PLACERA — *“Cruceta”, Fresh Cheese, Jalapeño Chili and “Chicharrón”* 240

CHILAKAS — *Chili, bacon, “requeson”, sesame seed and champagne vinegar salsa* 260

CARACÚ — *Bone marrow, beef tartar, habanero ponzu** 385

CALAMARDO Y COLIFLOR — *Colliflower with adobo, confited pineapple and squid puree* 240

RISUEÑO — *Risotto, “codzito sauce”, squid ink, cured egg yolk and mussels* 280

PULPO VERACRUZ — *Veracruzana style octopus, tapenade and brussels sprouts* 330

LENGÜITA — *Beef tongue, black “recado” and fried kale* 350

MOLITO — *Amarillo and coloradito “mole” with curry and soft shell crab* 320

CALAMARINO — *Squid stuffed with pork and mushrooms, with three chilis sauce* 250

CHOR BI — *Brased short rib, jus and “al mojo” salad* (PRICE DEPENDS OF THE GRAMMAGE)

TENTEMPIÉ — *Hock pork with salsa borracha and charred leek*

DESSERTS

TRES LECHES — *Spiced cake, coconut “tres leches” infused with sake and seasonal compote* 175

FARZAFRAN — *Passion fruit curd, citrics, and saffron granita* 185

HAPPY ENDING — *Inverted chocolate tart, butterscotch and caramelized hemp seeds* 195

DESGAZNATE — *Apple puree, chocolate cream and black olives* 195



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

Our prices are shown in mexican pesos

CÓCTELES

IMPERTINENTE

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

HIJO IDIOTA

*Caprichoso Campari Revolido, Acompañado de Malas Decisiones de Tequila,
Trompiezos de Vermuth y Pésimos Modales de Cassis 250*

ALKIMYA

*Dulce y Refrescante Nieve de Limón Transmutada En Un Ilustre Elixir
Con un Toque de Vermouth 210*

NO FIG-URATIVO

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

ANHELO

*Intensión Subjetiva de Sabores Herbales, Cuyo Propósito
Pretende Seducirte con su Finura 250*

MODA ARTESANAL

*Colorado Mezcal Infusionado con Flores Corrugadas de Rosella,
Sedoso jugo de Limón y Sal Satinada con Habaneros 250*

DIETA BALANCEADA

*Fresca Mezcla de Brotes tiernos de Enebro, Aderezo de Naranja y Hojas
Kaffir, Con un Toque de Almendras Gavapiñadas.
Nada es Malo con Todo un Poco. 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*

MOSCA

*3 Palabras: Seco, Amargo y Dulce**

**Ninguna mosca fue lastimada durante la elaboración de este coctel 250*

DOS CON TODO

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

AGUA DE CALZÓN

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

VIÑA FINA

*Vago e Inadecuado Srup de Durazno, Callejero Toque de Extracto de Naranja,
Refinado Irlandés de 10 Años y Pomposo Italiano 250*

By Mike



VINOS



TINTOS

Pedregal, Syrah, <i>Valle de Guadalupe</i>	
Pies de Tierra, Syrah, <i>San Antonio de las Minas</i>	1700
Laberinto, Malbec, <i>San Luis Potosí</i>	
Chateau La Pense, Merlot, <i>Lalande de pomerol</i>	2050
Tradition Morgon, Gamay, <i>Beaujolais</i>	1900
Juguette, Syrah, <i>Riverland</i>	1800
Esprit de Pavie, Merlot, <i>Bordeaux</i>	2050
Whittman, Pinot Noir, <i>Alemania</i>	1650
Doménica, Blend, <i>Valle de Guadalupe</i>	1250
Collage, Cabernet Sauvignon, <i>Valle de Guadalupe</i>	1250
Procedo, Sangiovese, <i>Columbia Valley</i>	2100
Tom of Finland, Zinfandel, <i>California</i>	2150
Avión, Granache, <i>Riverland</i>	1100
Calcaire, Malbec, <i>Bordeaux</i>	
Vertigo, Carignan, <i>Côte de Roussillon</i>	1700
Pituco, Monastrell, <i>Murcia</i>	950
La Tellería, Mencía, <i>DO Bierzo</i>	
Vicentino, Touriga Nacional, <i>Alentejo</i>	1250
Viñas Bastardas, Monastrel, CS, <i>Jumilla</i>	1400
Monte Xanic Selección, Blend, <i>Valle de Guadalupe</i>	1900
Llenca Plana, Cariñena, <i>Cataluña</i>	
Dominio de las Abejas, Nebbiolo, <i>Ojos Negros</i>	
Canallas, Tempranillo, <i>Valencia</i>	950
Mala Vida, Blend, <i>Valencia</i>	950
Hacienda Florida, Blend, <i>Coahuila</i>	
El Reflejo de Mikaela, Bobal, <i>Cueca</i>	1400
Milamore, Blend, <i>Mendoza</i>	1500



BLANCOS

Herencia, Palomino, <i>Valle de Guadalupe</i>	1350
Mariana, Arinto - Alvarinho, <i>Vidigueira</i>	
Trimbach, Pinot Blanc, <i>Alsace</i>	1500
Domaine Ansen, Riesling, <i>Alsace</i>	
Tenuta del Morer, Pinot Grigio, <i>Izonso</i>	1100
Silvana, Sauvignon Blanc, <i>Valle de Guadalupe</i>	1150
En Fay, Viognier, <i>Beaujolais</i>	1250
L' Escale, Savignon Blanc, <i>Vallée de la Loire</i>	
Pichler-Krutzler, Grüner Veltliner, <i>Wachau</i>	1500
Schloss, Riesling, <i>Mosel</i>	1500
100 Hügel, Riesling Trocken, <i>Rheinbessen</i>	1200

ESPUMOSOS

Santomè, Glera, <i>Veneto Treviso</i>	1200
A.Margaine, Chardonnay - Pinot Noir, <i>Champagne</i>	2400
Crémant de Bourgogne Rose, Chardonnay, <i>Beaujolais</i>	1650

ROSADOS

Temps Danse, Gamay, <i>Vallée de la Loire</i>	1200
Monte Xanic, Grenache, <i>Valle de Guadalupe</i>	
Piñata, Mataro, <i>Riverland</i>	1100

NARANJA

Dominio de las Abejas, Blend, <i>Ojos Negros</i>	1300
Chatgris, Grenache gris, <i>Languedoc</i>	



DESTILADOS

BRANDY

Torres 10	135
Torres 15	180

COGNAC

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

GIN

Befeater	180
Befeater Blackberry	240
Befeater Pink	240
Bombay	190
Bombay Brumble	240
Boodles London Dry	165
Boodles Rose	240
Condesa	195
Condesa Xoconostle	195
Fresco 77	210
Granicera, Cítricos	260
Granicera, Hoja de aguacate	260
Hendrick's	250
Las Californias	190
Las Californias Cítrica	200
Tanqueray	185
The Botanist	285

MEZCAL

400 Conejos Joven	150
400 Conejos Tobalá	210
400 Conejos Reposado	180
Barro de Cobre Espadín	280
Barro de Cobre Ensemble	320
Creyente, Espadín	190
Creyente, Cristalino	240
Creyente, Cuishe	210
Creyente, Tobala	240
Los Ocotales Espadín	210
Los Ocotales Cirial	280
Los Ocotales Espadín - Cirial	210
Los Ocotales Coyote - Tobalá - Tepeztate	295
Ojo de Tigre	200



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



WHISKY

Abasolo	185
Black Bushmills	215
Bushmills 10	250
Bushmills 16	590
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
Bulleit, Bourbon	220

TEQUILA

1800 Reposado	150
1800 Cristalino	250
1800 Añejo	170
7 Leguas Blanco	160
Casa Dragones Añejo	470
Casa Dragones Blanco	430
Don Julio 70	290
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	140
Tradicional Cristalino	160
Tres Generaciones Reposado	240





VODKA

Absolut	120
Grey Goose	210
Stolichnaya	160
Titos	180

CERVEZAS

Avobeer, Porter	110
Avobeer, Weissbier	110
Avobeer, Weissbier Ultra	110
Corona	60
Haiku	120
Modelo especial	70
Monopolio, Lager	100
Negra Modelo	70

LICORES / DIGESTIVOS

Amaretto Disarono	160
Baileys	135
Campari	135
Chartreuse amarillo	210
Chartreuse verde	230
Chinchon dulce	120
Chinchon seco	120
Damiana	140
Frangelico	145
Nixta	140
Kahlúa	120
Licor 43	150
Lillet	145
Maleza, Licor de cacahuete	140
Fernet	170
Ferreira Tawny	140
Sambuca Negro	125
Sambuca Blanco	135
St. Germain	200
Tío Pepe	110
Zoco Pacharan	160

