MENÚ

DECANTOS
VINÍCOLA

ENTRADAS

AGUACHILE VERDE $350
Callo - serrano - alioli de cebolla - cilantro

CEVICHE BAJA $290
Pesca del día - aguacate - cilantro - tomate

TIRADITO PESCA DEL DÍA $350
Shitake - alioli de chile - ponzu

OSTIÓN FRESCO $240
Mignonette de temporada - aceite verde - orden de 6 pz

PANTOMATE $210
Requesón - queso de cabra - alcaparra - tomate heirloom - acompañado de pan

ENSALADA DE BETABEL $260
Betabel - queso quark - bok choy

ENSALADA ESTILO CESAR $220
Lechuga romana - queso parmesano - pistache

TABLA DE QUESOS $420
Quesos de la región - acompañado de pan

TABLA DE CARNES FRIAS $450
Producto de la región

FUERTES

BORREGO DE LA CASA $420
Flautas de borrego - miel de tocino - salsa verde - cilantro

CARNITAS DE PATO $460
Ensalada de cilantro - adobo de guajillo - requesón - acompañado de tortillas

CONFIT PORK BELLY $440
Aguacate - cilantro - rábanos - acompañado de tortillas

COSTILLAS DE CERDO $600
Salsa de miel - puré de camote asado - kale frita - 500 gr

RIB EYE $1,180
Papas fritas - demi - champiñones - 500 gr - 35 minutos de espera

RISOTTO FILETE MIGNON $580
Shitake - ensalada de hierbas- gremolata - 25 minutos de espera

PESCADO AL CHILPACHOLE $390
Chilpachole - salsa tartara - vegetales salteados

OSTIÓN AL HORNO $250
Bechamel de tocino - orden de 6 pz

OSTIÓN TEMPURA $250
Ponzu - nori - mayonesa de ostión - orden de 6 pz

MENÚ

DECANTOS
VINÍCOLA

PIZZAS

AL PESTO $380
Queso mozzarela - salsa pomodoro - requesón - pesto

CHAMPIÑON $350
Queso mozzarela - salsa bechamel - chive - champiñones

HONOLULU $380
Queso mozzarella - salsa pomodoro - jamón - piña

MARGARITA $350
Queso mozzarella - salsa pomodoro - tomate cherry

PEPERONI $350
Queso mozzarella - salsa pomodoro - pepperoni

PESCA AL PASTOR $380
Queso mozzarella - salsa pomodoro - pescado - cilantro

MIXOLOGÍA

SANGRÍA BLANCA $190
Limonada mineral - vino blanco

SANGRÍA TINTA $190
Limonada mineral - vino tinto

MOJITO DE FRESA $280
Fresa - menta - base de vino blanco

MOJITO DE PEPINO $280
Pepino - menta - base de vino blanco

PINK LIMONADE $240
Mezcla de cítricos - jarabe de frutos rojos - base de vino rosé

MIMOSA $210
Jujo de naranja - base de vino burbuja

TOKAJILLO $275
Shot de espresso - base de método tokay

POSTRES

BROWNIE MARMOLEADO $130
Semifredo de plátano - espuma de coco - crumble

FLAN DE ELOTE $145
Flan - Elote - semifredo de queso

ORDEN DE HELADO $100
Nieve de temporada

PANNA COTTA VAINILLA $110
Miel - crumble - aceite de albahaca

BEBIDAS

AGUA MINERAL 355 ML $65

AGUA MINERAL 750 ML $130

BOTELLA DE AGUA NATURAL $35

LIMONADA NATURAL $45

LIMONADA MINERAL $50

NARANJADA NATURAL $45

NARANJADA MINERAL $50

ESPRESSO CORTO Y/O LARGO $80

MENÚ

DECANTOS
VINÍCOLA

LÍNEA JOVEN

BLANCOS

VIURA ´23	$390 - COPA: $100
VERDEJO ´24	$390 - COPA: $100
PALOMINO ´24	$390 - COPA: $100
SAUVIGNON B ´24	$390 - COPA: $100
VIOGNIER ´24	$390 - COPA: $100
CHARDONNAY ´23	$390 - COPA: $100
CHENIN BLANC ´23	$390 - COPA: $100
MOSCATEL ´20	$390 - COPA: $100

ROSADO

CARIGNAN ROSE ´23	$390 - COPA: $100

TINTO JOVEN

MACERACIÓN C ´24	$390 - COPA: $100

LÍNEA RESERVA

TINTOS CON BARRICA

GRENACHE T ´23	$490 - COPA: $150
CARIGNAN T ´20	$490 - COPA: $150
CABERNET SAUV. ´23	$690 - COPA: $150
MERLOT ´23	$650 - COPA: $150
SYRAH ´23	$650 - COPA: $150
MOURVEDRE ´21	$590 - COPA: $150
MALBEC ´22	$650 - COPA: $150
GRACIANO ´21	$590
GRACIANO ´23	$650 - COPA: $150
TEMPRANILLO ´23	$690 - COPA: $150
NEBBIOLO ´23	$890 - COPA: $175
RUBY CABERNET ´23	$890 - COPA: $175

LÍNEA CLÁSICO DEL MUNDO

NEOZELANDÉS ´21	$490 - COPA: $150
MEXICANO B ´21	$490 - COPA: $150
ENSAMBLE ROSÉ ´21	$490 - COPA: $150
SUDAFRICANO ´19	$790 - COPA: $200
FRANCÉS ´19	$790 - COPA: $200
ESPAÑOL ´19	$690 - COPA: $200
AUSTRALIANO ´19	$790 - COPA: $200
MEXICANO T ´19	$790 - COPA: $200

LÍNEA ROBLE

6 MESES DE BARRICA

VIURA ´22	$420 - COPA: $120
FRENCH C. ´22	$420 - COPA: $120
CHENIN BLANC ´22	$470 - COPA: $140
GRACIANO ´22	$520 - COPA: $150

MENÚ

DECANTOS
VINÍCOLA

LÍNEA MÉTODOS

CLARETE ´23	$470 - COPA: $150
OPORTO ´16	$790 - COPA: $150
AMARONE ´22	$990 - COPA: $150
TOKAJI ´16	$1,100 - COPA: $150

LÍNEA BURBUJA

BLANCO ´22	BOTELLA $790
ROSÉ ´21	BOTELLA $690

LÍNEA PREMIUM

9.81 ROSÉ BOTELLA $690

carignan

9.81 TINTO ´22 BOTELLA $1,690

Nebbiolo 20% - syrah 40% - tempranillo 40%

LO NUEVO

EL PEOR VINO DEL MUNDO TINTO ´22 BOTELLA $990

cabernet 33% - nebbiolo 33% - syrah 33%

EXPERIENCIA DECANTOS

$1,350 POR PERSONA

RECORRIDO PRIVADO POR EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y CAVA SUBTERRÁNEA A 12 M BAJO TIERRA, GUIADO POR EL ENÓLOGO ALONSO GRANADOS.

GRUPOS DE 8 PERSONAS EN ADELANTE
Degustación de 5 vinos de alta gama
Maridaje con entradas de cocina
Duracion de 30 a 45 minutos

NOTA:

UNA SOLA CUENTA POR MESA
SOLO SE PERMITEN 3 VOUCHERS POR MESA

DEGUSTACIONES

BLANCOS $350

4 vinos blancos

JOVEN $350

2 vinos blancos
1 vino rosé
1 vino tinto joven

MIXTA $420

1 vino blanco
1 vino rosé
2 vinos tintos de reserva (barrica)

RESERVA $450

4 vinos tintos de reserva (barrica)

MÉTODOS $500

1 vino método clarete
3 vinos de métodos (digestivos)

VUELTA AL MUNDO $550

1 vino blanco
1 vino rosé
2 vinos tintos clásicos del mundo (blend)

ROBLE $590

3 vinos blancos robles
1 vinos tintos robles
(6 meses de barrica)

PREMIUM $650

5 VINOS DE ALTA GAMA
1 vino burbuja
1 vino blanco
1 vino rosé
2 vinos tintos (barrica)
GRUPOS DE 6 PERSONAS EN ADELANTE

¨TODOS NUESTROS PLATILLOS SON PREPARADOS AL MOMENTO CON PRODUCTOS LOCALES, SON SUJETOS A DISPONIBILIDAD¨

AGRADECEMOS SU TIEMPO DE ESPERA.