

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

Menú

BETABELES AHUMADOS

Salsa de ciruela y miel, puré de betabel amarillo y calabaza zucchini, queso azul y ralladura de limón amarillo.



Centum garnacha, syrah

\$210.00

TAGLIATELLE CARBONARA 🕒 25 min

Tocino ahumado casero, queso de oveja añejo, polvo y aceite de albahaca, parker house roll.



Monteabellon, 5 meses

\$230.00

POLLO ENRAJADO 🕒 15 a 20 min

Suprema de pollo con ceniza de cebolla en farsa con rajas de chile poblano y chile güero tatemado, puré de cebolla caramelizada y hoja santa, puré de manzana y eneldo, mole blanco.



Viceversa Rva

\$235.00

MAIZ

Pan de huitlacoche, helado de champurrado, crema de licor de elote, crumble de avellana y ceniza de totemoxtle, teja de pinole.



Cava Flor de Raim

\$214.00

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

DESAYUNOS

Horario: 8:00 a 12:45 pm

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

Horario: 8:00 a 12:45 pm

DESAYUNOS

PAN DEL DÍA

Elaborado por La Dulce Compañía
\$35.00

FRUTA DEL DÍA

Granola casera, yogurt griego y hojas de menta
\$85.00

TOAST VEGGIE

Pan de masa madre de Panio.
Guacamole, cherry rostizado, arúgula, espinaca, verdolaga y reducción de
balsámico.
\$132.00

TOAST MEXA

Pan de masa madre de Panio.
Hummus de esquites, pollo, queso de oveja, mix de hierbas y salsa macha.
\$140.00

TOAST CAROLA

Pan de masa madre de Panio.
Mermelada de jitomate y chipotle, huevo estrellado, quesillo gratinado, mix de
hierbas.
\$132.00

RESERVACIONES: 442 744 9173

Instagram: [@carolaterraza](#)

Facebook: [@carolaterrazaqro](#)

RECETAS DEL CHEF DANIEL CABRERA CERÓN

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

DESAYUNOS

PAN FRANCÉS

Nata, compota de frutos rojos, ralladura de limon, menta, miel de agave
\$150.00

PAN FRANCÉS DE CAROLA

Salsa de chocolate, plátano frito, manzana verde y helado de crema de
cacahuete.
\$120.00

RESERVACIONES: 442 744 9173
Instagram: [@carolaterraza](#)
Facebook: [@carolaterrazaqro](#)

RECETAS DEL CHEF DANIEL CABRERA CERÓN

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

HUEVOS

AL GUSTO

Revueltos, estrellados, con jamón, con chorizo, con tocino, a la mexicana.
Acompañados de puré de frijol y chilaquiles verdes o rojos.
\$155.00

DIVORCIADOS

Estrellados sobre tortilla frita, costra de queso, queso de oveja añejo, crema,
jamón y salsa verde y roja.
Acompañados de puré de frijol.
\$165.00

BENEDICTINOS

Pochados, muffin inglés, mantequilla de miso, prosciutto, holandesa de limón
amarillo y mix de hierbas
\$220.00

OMELETTE DE ESPÁRRAGOS Y HONGOS

Salsa de espárragos y chile serrano, puré de coliflor, queso de oveja añejo,
polvo de chiles.
\$175.00

RESERVACIONES: 442 744 9173

Instagram: [@carolaterraza](#)

Facebook: [@carolaterrazaqro](#)

RECETAS DEL CHEF DANIEL CABRERA CERÓN

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

EL DESAYUNO DEL CHEF

CHILAQUILES TOLUQUEÑOS

Salsa roja de chorizo y morita, huevo al gusto, queso de oveja añejo, crema de rancho, cilantro y cebolla encurtida.
\$170.00

CHILAQUILES ZACATECANOS

Salsa verde, pollo, huevo al gusto, queso de oveja añejo, crema de rancho, cilantro y cebolla encurtida
\$170.00

ARROZ CREMOSO A LA MEXICANA

Huevo pochado, queso de oveja, aguacate, cilantro y cebolla encurtida
\$175.00

PLATANO AHUMADO

Huevo estrellado, chorizo frito, verdolagas, aguacate, cebolla encurtida
\$135.00

BURRATA

De San Miguel de Allende, salsa macha, chorizo frito, jitomates cherrys, mix de hierbas, pan de masa madre.
\$240.00

RESERVACIONES: 442 744 9173
Instagram: [@carolaterraza](#)
Facebook: [@carolaterrazaqro](#)

RECETAS DEL CHEF DANIEL CABRERA CERÓN

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

SANDWICHES

Elección de ensalada o papas a la francesa

HUEVO ENCAMOTADO

Revueltos con queso, tocino frito, puré de camote con habanero y guayaba.
\$180.00

TRIPLE QUESO

Huevo estrellado, mozzarella, cheddar, quesillo y salsa macha en pan brioche.
\$180.00

POLLO FRITO 🕒 15 - 20 min

Pepinillos caseros, queso gratinado y mayonesa de ajo en pan brioche.
\$180.00

BURGUER 🕒 15 - 20 min

Res, queso cheddar, tocino frito, cebollas caramelizadas, pepinillos caseros, mayonesa de ajo en pan brioche.
\$250.00

SÁNDWICH DE COCHINITA PIBIL

Pan brioche casero, frijoles refritos, guacachile, xnipec, mayonesa de ajo.
\$185.00

RESERVACIONES: 442 744 9173

Instagram: [@carolaterraza](#)

Facebook: [@carolaterrazaqro](#)

RECETAS DEL CHEF DANIEL CABRERA CERÓN

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

BEBIDAS

NATURAL

- Jugo de naranja 240ml \$45
- Jugo de temporada 240ml \$45
- Jugo de toronja 240ml \$45
- Jugo verde energético \$45
- Mimosa \$120

Tisana Orgánicos TESSITO

\$58

- Querétaro. 400 ml
- Té negro Blue Berry
 - Berry Berry. Mezclum de moras
 - Relax manzanilla egipcia. lavanda, menta y jazmín.

CAFÉ

- Americano 300ml \$55
- Espresso 100ml \$55
- Espresso doble 150ml \$60
- Europeo \$90
- Capuccino 300ml \$60
- Moka 300ml \$60
- Chocolate con agua \$60
- Chocolate con leche \$75
- Latte \$75

CAFÉ FRAPPE

- Té frappe \$75
- Matcha con leche \$75
- Frappe con leche 400 ml \$75
- Capuccino rompopo \$75
- Latte frappe \$75
- Chai latte \$60
- Chai frappe \$75

Tipos extras de leche

+ \$15

- Coco
- Almendra
- Soya

Los precios exhibidos son en M.N. e incluyen en 16% de IVA.

Todos nuestros ingredientes son de primera calidad y están debidamente lavados y desinfectados.

Comer alimentos crudos siempre es un riesgo para la salud.

En caso de alergias notificar a su mesero. La propina no es obligatoria.

El delicioso pan es gracias a Panio, sígalos en redes Instagram: [paniomx](#)

RESERVACIONES 442 744 9173

Facebook: [@Carola_Restaurant](#) Instagram: [carola_restaurant](#)

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

COMIDAS Y CENAS

Horario: 13:00 a 23:00 pm

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

DE 1:00 A 11:00 PM

ENTRADAS

GUACAMOLE

Cilantro, verdolaga, aceite de ajo, totopos, limón.
\$110.00

HUMMUS DE ESQUITES

Pan de masa madre, mayonesa de epazote y hoja santa, queso de oveja,
polvo de chiles
\$140.00

TOSTADA AHOGADA

Tortilla frita, alioli, pulpo y pork belly, salsa ahogada, cebolla encurtida,
cilantro
\$155.00

TETELA DE COCHINITA PIBIL

Rellena de quesillo, salsa de frijol, guacachile, xnipec, chicharrón seco,
aire de hoja de aguacate.
\$135.00

INFLADITA DE JEREZ

Rellena de encurtido de cueritos de cerdo y vainilla, salsa de chile de
árbol, cebolla y cilantro.
\$135.00

TARTAR DE RES

Mayonesa de sriracha, pepinillos caseros, queso añejo, cebolla morada, pan de
masa madre, cebollín.
\$185.00

Recetas del chef Daniel Cabrera Cerón

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

MAR

AGUACHILE VERDE

100 gr Pesca del día, Pepino, Cebolla morada. Manzana verde, Chile serrano, Cilantro y Limón.
\$185.00

AGUACHILE AMARILLO DE PULPO

90gr Pulpo, maracuyá, chile de arbol, cebolla blanca, jícama, polvo de chiles, cilantro, aguacate.
\$185.00

CEVICHE DE CAMARÓN

120gr camarón, salsa de tomatillo tatemada, leche de tigre, aguacate, cebolla morada, cilantro y eneldo.
\$185.00

RESERVACIONES: 442 744 9173
Facebook: @Carola_Restaurant
Instagram: carola_restaurant

Recetas del chef Daniel Cabrera Cerón

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

VEGGIE

ENSALADA DE TOMATES

Rostizado, queso feta, puré de cebolla caramelizada, mix de hierbas, aguacate, reducción de balsámico
\$140.00

ENSALADA DE BETABEL

Grastric, arúgula, albahaca, puré de zanahoria. Aceite de oliva
\$140.00

ENSALADA DE DURAZNO

Aderezo de piña rostizada y cardamomo, cremoso de queso de cabra, nuez troceada, lechuga y arúgula.
\$150.00

BURRATA

De San Miguel de Allende, mermelada de uva y manzana verde, vinagreta de yuzu, albahaca y pan de masa madre.
\$250.00

RESERVACIONES: 442 744 9173
Facebook: @Carola_Restaurant
Instagram: carola_restaurant

Recetas del chef Daniel Cabrera Cerón

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

VEGGIE

TAMAL DE PAPA

Relleno de quesillo y papa, salsa de habanero y guayaba, mix de hierbas
\$125.00

TAMAL DE HUITLACOCHÉ

Salsa de tomatillo tatemado, espuma de queso Oaxaca, polvo de chiles.
\$135.00

BROCOLI

Rostizado, pipian de pistaches, cremoso de queso, nuez moscada.
\$135.00

COLIFOR

Pasada por el grill, romesco, encacahuatado, queso de oveja, cebollín
\$135.00

RESERVACIONES: 442 744 9173
Facebook: @Carola_Restaurant
Instagram: carola_restaurant

Recetas del chef Daniel Cabrera Cerón

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

SOPAS Y PASTAS

TAGLIATELLE

Ragú de conejo, queso añejo, pasta hecha en casa.
\$165.00

ARROZ CREMOSO

Risotto, hongos silvestres y setas, ajo y tomillo, queso añejo
\$165.00

CALDO DE RES Y CEBOLLA

Rabo de res, cebolla caramelizada, Pan de masa madre.
\$135.00

BIRRIA DE SETAS Y HONGOS

Caldo tradicional, setas y hongos salteadas, frijoles de la olla, cebolla picada y cilantro.
\$135.00

CREMA DE ELOTE DULCE

Queso de oveja añejo, albahaca, pan de masa madre.
\$135.00

RAVIOLES DE CORDERO

6pz, salsa de calabaza de castilla y morita, queso de oveja añejo, albahaca.
\$175.00

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

ESPECIALES

CONEJO.

200gr en Barbacoa, Kimpchi, Mole negro.
\$235.00

RIB EYE 20 min depende del término

500 gr Puré de Papa y Zanahoria. Verduras glaseadas.
\$595.00

PESCA DEL DÍA

180gr Glaseada en mantequilla, Ajo y Tomillo, Mix de hierbas.
\$350.00

PULPO

180gr Frito, Salsa encacahuatada, Mix de hierbas.
\$325.00

PORK BELLY

200 gr En salsa verde. Papas. Verdolagas.
\$295.00

SHORT RIB

180 gr. Rub de hoja santa, coliflor y espárragos encurtidos, jus de su
cocción, acelgas baby orgánicas.
\$350.00

FILETE DE RES 15 min depende del término

200gr jus de res y morita, puré de hongos.
\$350.00

RESERVACIONES: 442 744 9173
Facebook: @Carola_Restaurant
Instagram: carola_restaurant

Recetas del chef Daniel Cabrera Cerón

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

POSTRES

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

POSTRES

CHEESE CAKE

De queso de oveja, melón encurtido con yuzu, albahaca, helado de manzanilla.
\$115.00

TARTA DE LIMÓN

Lemon Curd, Nata, Higos, Helado de Té limón,
\$115.00

NICOATOLE DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO

Con nuez de la India, crema de cacahuete, espuma de yogurt griego.
\$115.00

DÍA EN TEQUISQUIAPAN

Con salsa de vino tinto y frutos rojos, migas de pan, cremoso de queso de cabra, esponja de chocolate, helado de yogurt y tejas de cajeta
\$115.00

Recetas del chef Daniel Cabrera Cerón

Los precios exhibidos son en M.N. e incluyen en 16% de IVA.
Todos nuestros ingredientes son de primera calidad y están debidamente lavados y desinfectados.
Comer alimentos crudos siempre es un riesgo para la salud.
En caso de alergias notificar a su mesero. La propina no es obligatoria.
El delicioso pan es gracias a Panio, sígalos en redes Instagram: [paniomx](#)
RESERVACIONES 442 744 9173
Facebook: [@Carola_Restaurant](#) Instagram: [carola_restaurant](#)

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

BRUNCH

Horario:

Sábados de 13:00 a 23:00 pm

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

DE 1:00 A 11 :00 PM

ENTRADAS

TOAST VEGGIE

Guacamole, Cherry rostizado, Arúgula, Espinaca, Verdolaga. Reducción de Balsámico.

\$132.00

TOAST MEXA

Hummus de esquites, Pollo, Queso de oveja, Salsa macha, mix de hierbas.

\$140.00

TOAST CAROLA

Mermelada de jitomate y chipotle, huevo estrellado, quesillo gratinado, mix de hierbas.

\$132.00

CROQUETAS DE RES

4pz Mezcla de aceitunas, cebolla, hongos y carne de res empanizadas, salsa de queso.

\$155.00

TARTAR DE RES

Mayonesa de sriracha, pepinillos caseros, queso añejo, cebolla morada, pan de masa madre, cebollín.

\$185.00

Recetas del chef Daniel Cabrera Cerón

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

MAÍZ

TETELA DE COCHINITA PIBIL

Rellena de quesillo, salsa de frijol, guacachile, xnipec, chicharrón seco, aire de hoja de aguacate.

\$135.00

INFLADITA DE JEREZ

Rellena de encurtido de cueritos de cerdo y vainilla, salsa de chile de árbol, cebolla y cilantro.

\$135.00

TOSTADA AHOGADA

Alioli, Pulpo y Pork Belly, Salsa ahogada, Cebolla encurtida. Cilantro.

\$155.00

TOSTADA DE AGUACHILE VERDE

60 gr Pesca del día, Pepino, Cebolla morada. Aguacate, Manzana verde, serrano, Cilantro y Limón.

\$115.00

TOSTADA DE AGUACHILE ROJO

60 gr Pesca del día, Pepino, Cebolla morada, Aguacate, Chile de árbol, Cilantro y Limón.

\$115.00

TACO DE CAMARÓN

80 gr Adobado en chintextle, mayonesa de cebolla quemada, rábano encurtido, cilantro.

\$115.00

TACO DE PORK BELLY

Salsa Macha, Aguacate, Cebolla, Refritos, Cilantro y limón.

\$110.00

TACO DE PULPO Y CHORIZO

Salsa Macha, Aguacate, Cebolla, Refritos, Cilantro y limón.

\$120.00

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

VEGGIE

COLIFLOR GRILLEADA

Pasada por el grill, Romesco, Encacahuatado, Queso de oveja, cebollín
\$135.00

BROCOLI

Rostizado, pipian de pistaches, cremoso de queso, nuez moscada.
\$135.00

TAMAL DE HUITLACOCHÉ

Salsa de tomatillo tatemado, espuma de queso Oaxaca, polvo de chiles.
\$135.00

TAMAL DE PAPA

Relleno de quesillo y papa, Salsa de habanero y Guayaba, Mix de hierbas.
\$125.00

MAR

AGUACHILE VERDE

100 gr Pesca del día, pepino, cebolla morada, manzana verde, chile serrano, aguacate, cilantro y limón.
\$185.00

AGUACHILE AMARILLO DE PULPO

90 gr Pulpo, maracuyá, chile de arbol, cebolla blanca, jícama, polvo de chiles, cilantro, aguacate.
\$185.00

CEVICHE DE CAMARÓN

120 gr Camarón, salsa de tomatillo tatemada, leche de tigre, aguacate, cebolla morada, cilantro y eneldo.
\$185.00

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

SANDWICHES

BURGER

Res, Queso Cheddar, Tocino frito, Cebollas caramelizadas, Pepinillos caseros. Mayonesa de ajo, Brioche.

\$250.00

SANDWICH DE HUEVO ENCAMOTADO

Revueltos con Queso, Tocino Frito, Puré de camote con habanero y guayaba.

\$180.00

TRIPLE QUESO

Huevo estrellado, Mozzarella, Cheddar, Quesillo. Brioche.

\$180.00

SÁNDWICH DE COCHINITA PIBIL

Pan brioche casero, frijoles refritos, guacachile, xnipec, mayonesa de ajo.

\$185.00

SÁNDWICH DE PESCADO EMPANIZADO

Pan Brioche, salsa de sriracha, col asada, mayonesa de ajo.

\$235.00

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

BEBIDAS

COCTELERIA DE LA CASA

LANDA ROSE

Ginebra, jarabe de naranja, jugo de arándano, vino rosado, hielos y twist de naranja. \$160.00

VOLUNTAD

Tequila blanco, jarabe de piña con limón eureka, , vermouth blanco, espuma de licor de durazno con crema de coco, hielos y ralladura de cítricos . \$160.00

CADEREYTA

Mezcal, jarabe de toronja con albahaca, jugo de arándano, rebanada de pepino, , hielos y agua quina. \$160.00

MARGARITA SANTIAGO

Tequila blanco, jugo de limón, jarabe natural, salmuera, hierbabuena, hielos. \$160.00

GIN CAROLA

Ginebra, frutos rojos, hojas de jamaica, hielos, agua quina y twist de limón eureka. \$160.00

COCTELERIA DE LA CASA

CAROLO \$170.00
Ginebra, cardamomo, rodajas de cítricos (toronja y limón), chartreuse verde, jugo de limón. hielos, agua tónica y romero.

CIELITO LINDO \$160.00
Mezcal, maracuyá, jugo de piña, ancho reyes verde, miel de agave, hielo, amargo de angostura y frutas de temporada.

LEON FELIPE \$160.00
Tequila, jugo de naranja, jugo de limón, jarabe natural, ancho reyes verde y 1 pizca de tajín.

TEQUILA

COPA

BOTELLA

CENTENARIO PLATA
900 mil

\$150.00

\$1,700.00

7 LEGUAS BCO
750 mil

\$180.00

\$2,100.00

DON JULIO BCO
700 mil

\$220.00

\$2,200.00

HERRADURA BCO
700 mil

\$160.00

\$1,900.00

HERRADURA REPOSADO
700 mil

\$160.00

\$1,900.00

DOBEL DIAMANTE
750 MIL

\$200.00

\$2,300.00

DON JULIO 70
700 mil

\$220.00

\$2,400.00

RON

COPA

BOTELLA

BACARDI BLANCO
980 mil

\$110.00

\$1,500.00

MATUSALEM PLATINO
750 mil

\$120.00

\$1,300.00

HAVANA 7
750 mil

\$140.00

\$1,500.00

FLOR DE CAÑA 5
700 mil

\$100.00

\$1,100.00

WHISKY

JACK DANIELS
700 mil

\$160.00

\$1,700.00

GLENFIDDICH 12
750 mil

\$250.00

\$3,000.00

CHIVAS 12
750 mil

\$200.00

\$2,400.00

BUCHANANS 12
750 mil

\$200.00

\$2,200.00

ETIQUETA NEGRA
750 mil

\$200.00

\$2,400.00

MACALLAN 12
700 mil

\$330.00

\$3,600.00

BRANDY

COPA

BOTELLA

TORRES 10
700 mil

\$120.00

\$1,300.00

TORRES 20
700 mil

\$250.00

\$2,600.00

DUQUE DE ALBA
700 mil

\$250.00

\$3,000.00

COGNAC

COURVOISER VSOP
700 mil

\$280.00

\$3,100.00

HENNESY VSOP
700 mil

\$320.00

\$3,500.00

HENNESY XO
700 mil

\$1,370.00

\$15,000.00

MEZCAL

COPA

BOTELLA

PIERDE ALMAS
750 mil

\$240.00

\$2,800.00

MONTELOBOS ESPADIN
750 mil

\$2,100.00

OJO DE TIGRE ESPADIN
750 mil

\$170.00

\$2,100.00

400 CONEJOS ESPADIN
750 mil

\$180.00

\$2,100.00

MONTELOBOS ENSAMBLE
750 mil

\$240.00

LOS DANZANTES

\$250.00

\$2,800.00

VODKA

ABSOLUT AZUL
750 mil

\$130.00

\$1,500.00

STOLICHNAYA
750 mil

\$1,300.00

BELVEDERE
700 mil

\$210.00

\$2,500.00

GREYGOOSE
750 mil

\$210.00

\$2,500.00

GINEBRA

COPA

BOTELLA

BEAFFEATER
750 mil

\$140.00

\$1,700.00

TANQUERAY
750 mil

\$170.00

\$2,000.00

TANQUERAY FLOR SE
SEVILLA
700 mil

\$170.00

\$2,000.00

BOMBAY
750 mil

\$175.00

\$2,100.00

HENDRICKS
750 mil

\$220.00

\$2,600.00

LONDON 1
700 mil

\$230.00

\$2,600.00

LICORES

CHINCHON SECO

\$100.00

CHINCHON DULCE

\$100.00

SAMBUCA NEGRO

\$120.00

BAILEYS

\$150.00

GRUPO MODELO

CORONA \$70.00

VICTORIA \$70.00

MODELO ESPECIAL \$80.00

NEGRA MODELO \$80.00

MICHELOB ULTRA \$80.00

CHELADO \$15.00

LIMON, SAL

MICHELADO \$20.00

LIMON, SAL, SALSAS

MICHELATO \$25.00

MICHELADO, CLAMATO

CERVECERIA HERCULES

MACANUDA	\$120.00
----------	----------

REPUBLICA	\$120.00
-----------	----------

CERVEZAS DE TEMPORADA

Hacker-Pschorr Weissbier	\$150.00
--------------------------	----------

Boscoli Frutas del Bosque	\$150.00
---------------------------	----------

Carolus Classic	\$150.00
-----------------	----------

COCTELERIA

APEROL SPRITZ

\$140.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCA COLA

\$45.00

COCA ZERO

\$45.00

COCA LIGTH

\$45.00

AGUA QUINA

\$45.00

TOPO CHICO

\$60.00

CAROLA

TERRAZA & RESTAURANT

VINOS

VINOS

ESPUMOSO

Botella
750ml.

Copa
145 ml.

FLOR DE REIM
Brut. Cataluña, España

\$597.50

\$119.50

PUERTA DEL LOBO
Brut. El Marqués, México.

\$1,060.00

MOËT CHANDON
Champagne, Épernay, Francia

\$2,110.00

BLANCOS

Botella
750ml.

Copa
145 ml.

LÁGRIMAS
Chardonnay. Valle de San Vicente,
México.

\$590.00

\$118.00

MAGONI MANAZ
Viogner, fiano. Valle de Guadalupe,
México

\$538.00

PUERTA DEL LOBO
Sauvignon blanco. El Marqués,
México

\$780.00

ALTOVILERO
Torrontés. Mendoza, Argentina

\$580.00

\$116.00

PAUL MAS
Chardonnay. Languedoc, Francia.

\$598.00

VEIGA NAUM
Albariño, Rias Baixas, España.

\$796.00

VINOS

ROSADOS

Botella
750ml.

Copa
145 ml.

PUERTA DEL LOBO ROSADO
El Marqués, México.

\$780.00

MAGONI ROSADO
Viogner, fiano. Valle del Guadalupe,
México.

\$584.00

SATIS DEI
Tempranillo. Tierra de Castilla,
España.

\$596.00

VINOS

TINTOS

Botella
750ml.

Copa
145 ml.

XTINTO

Tempranillo, cabernet sauvignon,
merlot. Valle de Guadalupe, México

\$596.00

\$119.20

PUERTA DEL LOBO JOVEN

Blend temp, malbec, syrah. El
Marqués, México.

\$780.00

SURCO ROJO

Cabernet sauvignon, nebbiolo. Valle
de San Vicente, México.

\$784.00

CASONA

Cabernet sauvignon, merlot.
Chihuahua, México.

\$1,086.00

SAN XULO

Cabernet sauvignon, cabernet franc.
San Luis Potosí, México

\$1,552.00

VICEVERSA RESERVA

Tempranillo, cabernet sauvignon,
merlot. Navarra, España.

\$580.00

\$116.00

PAUL MAS

Merlot. Languedoc, Francia.

\$747.00

\$149.50

CENTUM

Syrah-garnacha. Tierra de castilla,
España.

\$596.00

MONTEABILLON 5 MESES

Tempranillo. Ribera del Duero,
España.

\$762.50

GOMEZ CRUZADO CRIANZA

Tempranillo. Rioja, España.

\$1,300.00