

## DELIVERY FOOD

### ENTRADAS

- MEJILLONES SALVAJES (mejillones salteados en vino blanco, salsa de tomates confitados, crostini de mayonesa cítrica y azafrán) ...\$235.00
- QUESO CAMEMBERT AL HORNO (camembert artesanal mexicano, compota de frutos rojos, frutas asadas y pesto de la casa) ...\$295.00
- TABLA DE QUESOS (fiambres artesanales, combinación de quesos suaves y semimaduros, compota de frutos) ...\$295.00
- VEGETALES A LA PARRILLA (calabaza italiana, espárragos, pimiento morrón, cebolla, champiñones, marinados en finas hierbas acompañados de ensalada) ...\$135.00

### ENSALADAS

- CAPRESSE (mozzarella fresca, tomate, arúgula fresca, prosciutto y pesto)... \$135.00
- ENSALADA DE HIGOS (lechugas mixtas, espinaca baby, emulsión de betabel, nueves, vinagreta de mostaza) ...\$135.00

### PIZZETAS

- PIZZETA MARGARITA (tomates frescos, pesto de la casa) ...\$135.00
- PIZZETA VEGETARIANA (vegetales, a la parrilla, queso mozzarella, y aceite de ajo ahumado) ...\$135.00

### NUESTROS FUERTES

- PULPO AHUMADO A LA PARRILADA (marinado con aceite de chiles, chimichurri, salsa romesco con papas cambray) ...\$345.00
- HAMBURGUESA DE RIB EYE (champiñones caramelizados, queso gratín y papas cajun-parmesano) ..\$140.00
- SALMON EN MOLE VERDE (a la parrilla con mole verde de la casa y ajonjolí tostado) ...\$285.00
- RIB EYE DE LIBRE PASTOREO (con vegetales parrilladas, y puré rustico de camote) ...\$390.00

### PASTAS

- PASTA ALFREDO CON POLLO PARRILLA (tocino frito, queso mozzarella y parmesano) ...\$175.00
- PASTA AL CHIPOTLE Y VACIO (filete de vacío, aceite de chiles, y grana padano) ...\$185

### POSTRES

- TARTA DE MANZANA ...\$100.00
- CREPAS DE PERA Y PIÑA FLAMEADA CON TEQUILA ...\$95.00

**-Boutique Wine Bar & Restaurant especializado en Vinos Mexicanos Distribuidora y asesoría a restaurantes y hoteles en toda la Riviera Maya.**



## BLANCOS POR BOTELLA

2019 Blanco de Cruz, Vinos Cruz Macias	\$700
2018 Venus, Cava Maciel (agotado)	\$850
2017 Total (Chenin Blanc – French Colombard)	\$742
2017 Bodega Symmetría (Chenin Blanc – French Colombard)	\$775
2018 Herencia, Bodegas F. Rubio (Palomino – Chenin Blanc)	\$875
2019 Rancho Mogorcito, Viñas de Garza (Chard – Sauv Blanc)	\$880

## ROSADOS

2017 Total Rosado	\$742
2018 Rondo del Valle	\$750
2018 Viñas de Garza Rosé	\$875
2017 Venus, Cava Maciel	\$852

## TINTOS DE LA BAJA

2015 Bodega Symmetría Cabernet Sauvignon	\$1000
2015 Total (Zinfandel)	\$980
2016 Saeta, Bodega Corona del Valle (Cab Sauv – Malbec)	\$810
2016 Confabulario, Solar Fortún (Mourvedre – Petit Verdot)	\$825
2015 Orbita, Cava Maciel (Tempranillo – Petit Syrah)	\$825
2016 Eje, Bodega Symmetría (Zinfandel – Cab Sauv – Syrah)	\$850
2018 Travesí, Rondo del Valle (Merlot – Cab Sauv – Malbec)	\$862
2013 Morador, Rondo del Valle (Cabernet – Merlot – Syrah)	\$875
2016 JR, Vinos Cruz Macias ( Cab Sauv – Tempranillo – Zinfandel)	\$875
2015 GSM, Cava Cordova (Grenache – Syrah – Mourvedre)	\$1150