



MENÚ DESAYUNOS

BREAKFAST MENU

La felicidad comienza con un buen desayuno
Happiness begins with a good breakfast

En caso de tener alguna alergia favor de notificarnos. Precios en pesos, incluyen IVA y no incluyen servicio
Please notify any food allergies. Prices are in pesos, includes taxes and does not include service

PAN DULCE Y FRUTAS / SWEET BREAD & FRUITS

Canasta de pan dulce (3 piezas) / Basket of sweet breads (3 pieces)	\$	126
Pan dulce tradicional mexicano / <i>Traditional Mexican pastry</i>		
Plato de fruta de temporada / Seasonal fruit plate	\$	194
Fruta de temporada acompañada de granola y tu elección de yogurt o queso cottage <i>Seasonal fruit plate served with granola, and your choice of yogurt or cottage cheese</i>		
Hot cakes clásicos / Classic pancakes	\$	190
Dos piezas de hot cakes acompañados de huevos estrellados o fruta de temporada <i>Two pieces of pancakes served with fried eggs or seasonal fruit.</i>		
Pan francés con brioche de masa madre / Sourdough brioche French toast	\$	262
Dos rebanadas de brioche de la casa acompañado de plátano, fresa, helado de vainilla y mermelada de temporada <i>Two slices of house-made brioche served with banana, strawberries, vanilla ice cream, and seasonal jam.</i>		

ANTOJOS Y TOSTADAS / CRAVINGS & TOASTS

Tradicional Torta de chilaquiles / Traditional Chilaquiles Torta	\$	220
Pan birote relleno de chilaquiles con salsa de tu elección, crema ácida, queso Cotija, queso Monterrey, cilantro, cebolla morada, aguacate y pollo a la plancha, acompañada de frijoles refritos <i>Birote bread stuffed with chilaquiles and topped with your choice of sauce, sour cream, Cotija cheese, Monterey Jack cheese, cilantro, red onion, avocado, and grilled chicken. Served with a side of beans.</i>		
Tostada de aguacate / Avocado toast	\$	190
Una pieza de pan brioche, guacamole de la casa, ensalada de lechugas, tomate fresco y huevos al gusto. <i>A slice of brioche bread, house-made guacamole, mixed greens and fresh tomato salad, and eggs cooked to order.</i>		

CALDITOS / BROTHS

Birria de borrego ahumada / Smoked lamb birria	\$	420
200g de pierna de borrego ahumada en salsa de birria tradicional, acompañada de cilantro, cebolla blanca, limón y salsa macha. <i>200 grams of smoked lamb shank in traditional birria sauce, served with cilantro, white onion, lime, and macha sauce.</i>		
Caldo de pescado y camarón / Fish and shrimp broth	\$	295
Caldito de camarón estilo cantina con cubos de pescado del día, papa, sofrito de apio, zanahoria, cebolla blanca y salsa roja de la casa; acompañado de cilantro, cebolla blanca, limón y salsa macha. <i>Cantina-style shrimp broth with chunks of the day's fresh fish, potatoes, sautéed celery, carrots, and white onions, topped with our house-made red sauce; served with cilantro, white onions, lime, and salsa macha</i>		

Caldito Tlalpeño / Tlalpeño-style soup	\$	260
Pechuga de pollo deshebrada, garbanzos, calabaza, zanahoria, papa, chile chipotle; decorado con aguacate y cilantro, acompañado de limón, cebolla morada y salsa macha. <i>Shredded chicken breast, chickpeas, squash, carrots, potatoes, and chipotle chili; garnished with avocado and cilantro, served with lime, red onion, and macha sauce</i>		

Arrachera en su jugo / Flank steak in its own juices	\$	510
150g de arrachera en cubos asada, salsa de tomatillo, picadito mexicano (tomate, cebolla y chile), tocino frito y frijoles de la olla; acompañada de cilantro, cebolla morada, limón y salsa macha <i>Stuffed with Monterey Jack cheese and pressed pork rinds, served with a topping of sliced poblano peppers, pickled potatoes, spinach, pork rind powder, and crispy rice.</i>		

OMELETTES

Todos los omelettes incluyen papa campesina y frijol refrito de guarnición. / All omelets include country-style potatoes and refried beans as a side dish.

Omelette de chicharrón prensado / Omelet with pressed pork rinds	\$	310
Relleno de queso Monterrey y chicharrón prensado, servido con un toque de rajitas de chile poblano, papa curtida, espinaca, polvo de chicharrón y crujiente de arroz. <i>Stuffed with Monterey Jack cheese and pressed pork rinds, served with a topping of sliced poblano peppers, pickled potatoes, spinach, pork rind powder, and crispy rice.</i>		

Omelette de birria de borrego ahumado / Smoked lamb birria omelet	\$	310
Relleno de queso Monterrey y borrego ahumado, acompañado de un toque de salsa bandera y aceite de chile de árbol. <i>Stuffed with Monterey Jack cheese and smoked lamb, served with a dash of "bandera" sauce and chili oil.</i>		

Omelette de lengua de res / Beef tongue omelet	\$	310
Relleno de queso Monterrey y lengua de res, bañado de salsa verde acompañado de un toque de hojas de cilantro, rodajas de chile serrano y cebolla morada curtida. <i>Stuffed with Monterey Jack cheese and beef tongue, topped with green salsa and garnished with cilantro leaves, sliced serrano chili peppers, and pickled red onion.</i>		

Omelette de Marlin / Marlin omelet	\$	310
Relleno de queso Monterrey y Marlin ahumado, bañado de salsa roja de la casa con un toque de crema ácida y salsa bandera. <i>Stuffed with Monterey Jack cheese and smoked marlin, topped with our house-made red sauce, a touch of sour cream, and a dash of salsa bandera</i>		

Omelette de camarón ranchero / Ranch-style shrimp omelet	\$	310
Relleno de queso Monterrey y camarón con salsa ranchera (cebolla blanca, tomate, chile California y salsa roja de la casa), acompañado de un toque de camarón entero y bañado con salsa ranchera. <i>Stuffed with Monterey Jack cheese and shrimp, topped with ranchera sauce with onion, tomato, California chili peppers, and house-made red sauce; garnished with two whole shrimp and drizzled with ranchero sauce.</i>		

Omelette español / Spanish omelet \$ 310
Relleno de queso Monterrey y chorizo español, bañado de salsa española (pimientos, cebolla morada y salsa roja de la casa).
Stuffed with Monterey Jack cheese and Spanish chorizo, topped with Spanish sauce (bell peppers, red onion, and house-made red sauce).

Omelette de espinacas / Spinach omelet \$ 285
Relleno de queso Monterrey, espinacas y rajas poblanas, bañado en salsa verde cremosa.
Stuffed with Monterey Jack cheese, spinach, and sliced poblano peppers, topped with creamy green salsa.

ENCHI-HUEVOS / STUFFED EGGS

Enchiladas suizas de queso (3 pzas) / Swiss cheese enchiladas (3 pieces) \$ 285
Acompañadas de 2 piezas de huevos al gusto, frijoles refritos y un toque de queso Cotija, crema ácida, cebolla morada curtida y aguacate
Served with two eggs cooked to order, refried beans, and a sprinkle of Cotija cheese, sour cream, pickled red onion, and avocado

Enchi-huevos rojos de queso (3 pzas) / Red cheese enchiladas with eggs (3 pieces) \$ 285
Acompañadas de 2 piezas de huevo al gusto, frijoles refritos y un toque de queso Cotija, crema ácida, cebolla morada y aguacate.
Served with 2 eggs cooked to order, refried beans, and a sprinkle of Cotija cheese, sour cream, red onion, and avocado

Recomendación del Chef: Agregar un extra de pollo, arrachera, borrego o chicharrón prensado.
Chef's Recommendation: Add extra chicken, flank steak, lamb, or pressed pork rinds.

HUEVOS / EGGS

Huevo al gusto / Eggs cooked to order \$ 247
Huevo revuelto o estrellado (2 pzas), a elegir: a la mexicana ó con jamón, chorizo o tocino. Incluyen frijoles refritos y papa campestre.
Scrambled or fried eggs (2 pieces), your choice: Mexican-style or with ham, chorizo, or bacon. Served with refried beans and country-style potatoes.

Huevos rancheros / Ranchero eggs \$ 247
Dos piezas de huevo montados sobre una tortilla de maíz, bañados con salsa ranchera. Incluyen frijoles refritos y papa campestre.
Two eggs served on a corn tortilla and topped with ranchera sauce. Served with refried beans and countrystyle potatoes

Huevo Vaquero / Cowboy eggs \$ 340
Arrachera (200g) acompañada de papa hash brown y 2 pzas de huevos revueltos o estrellados con un toque de aguacate y cebolla morada curtida.
Flank steak (200g) served with hash brown and two scrambled or fried eggs, topped with a touch of avocado and pickled red onion

Huevos con machaca Sonora / Eggs with Sonora-style machaca	\$ 342
2 pzas de huevo mezclados con machaca seca de Sonora, cebolla, tomate, chile California; guarnición de guacamole, frijoles refritos y papa campestre	
<i>2 eggs mixed with dried beef machaca from Sonora, onion, tomato, California chili peppers; served with guacamole, refried beans, and country-style potatoes.</i>	

Huevos benedictinos / Eggs Benedict	\$ 320
2 pzas de huevo pochado sobre una cama de espinacas, tocino y pan brioche, bañados en salsa holandesa de chipotle, queso parmesano y perejil: guarnición de papas fritas	
<i>2 poached eggs on a bed of spinach, bacon, and brioche bread, topped with chipotle hollandaise sauce, Parmesan cheese, and parsley; served with French fries.</i>	

CHILAQUILES

Servidos con frijoles refritos, cilantro, crema ácida, queso Cotija y cebolla morada curtida. Served with refried beans, cilantro, sour cream, Cotija cheese, and pickled red onion.

Chilaquiles rojos / Red chilaquiles	\$ 210
Chilaquiles verdes / Green chilaquiles	\$ 210
Chilaquiles salsa macha cremosa / Creamy macha sauce chilaquiles	\$ 220

PROTEÍNAS A ELEGIR (100G) / PROTEIN OPTIONS (100G)

- Huevo, Borrego o Lengua / Egg, Lamb or Tongue: \$65 | • Pollo / Chicken: \$75
- Arrachera / Flank steak: \$85 | • Chicharrón prensado / Pressed pork rinds: \$55
- Chorizo: \$35

COMBINACIONES / COMBINATIONS

Combinación Vinea / Vinea combination	\$ 490
Omelette (1 huevo) con chorizo, arrachera asada al grill (100g), guacamole, chilaquiles verdes y frijoles refritos.	
<i>Chorizo omelet (1 egg), grilled flank steak (100g), guacamole, green chilaquiles, and refried beans.</i>	

Combinación Norteña / Northern combination	\$ 450
Machaca de Sonora (seca o jugosa), huevos al gusto (2 pzas), papa campesina, frijoles refritos y chilaquiles rojos.	
<i>Sonora-style machaca (dry or with sauce), eggs cooked to order (2 pieces), country-style potatoes, refried beans, and red chilaquiles</i>	

Combinación Divorciada / Divorced combination	\$ 345
Chilaquiles divorciados (salsa roja y salsa verde), huevos al gusto (2 pzas) y frijoles refritos; acompañados de queso Cotija, crema ácida, cebolla morada curtida, cilantro y aguacate.	
<i>Chilaquiles with two sauces (red and green), eggs cooked to order (2 pieces), and refried beans; served with Cotija cheese, sour cream, pickled red onion, cilantro, and avocado</i>	



MENÚ COMIDA

LUNCH MENU

La comida se comparte, se vive y se recuerda
Food is shared, experienced and remembered.

En caso de tener alguna alergia favor de notificarnos. Precios en pesos, incluyen IVA y no incluyen servicio
Please notify any food allergies. Prices are in pesos, includes taxes and does not include service

ENTRADAS / APPETIZERS

Tiradito de atún / Tuna tiradito	\$	273
Medallón de atún aleta amarilla (200g) con salsa mignonette de alcaparras, cebolla morada, pimientos, salsa de soya con ralladura y jugo de limón, aceite de chiles; acompañado de pan de la casa o tostadas al grill.		
<i>Yellowfin tuna medallion (200g) with caper mignonette sauce, red onion, bell peppers, soy sauce with lime zest and juice, and chili oil; served with house-made bread or grilled toasts.</i>		
Aguachile verde de camarón / Green shrimp aguachile	\$	370
Camarón curtido en limón, salsa de chile jalapeño con cilantro y pepino, cebolla morada, aguacate y hojas de cilantro; acompañado de galletas saladas o tostadas al grill		
Shrimp cured in lime juice, jalapeño pepper sauce with cilantro and cucumber, red onion, avocado, and cilantro leaves; served with saltine crackers or grilled toasts.		
Ensalada del huerto / Garden salad	\$	245
Mix de lechugas, tomate, aguacate, pepino, cebolla morada, queso mozzarella en cubos y zanahoria rallada, con aderezo balsámico.		
<i>Mixed greens, tomato, avocado, cucumber, red onion, cubed mozzarella cheese, and shredded carrots, with balsamic dressing.</i>		
Antipasto	\$	290
Queso artesanal, fruta de temporada, aceitunas, almendras caramelizadas, mermelada de temporada, pan de la casa y uvas.		
<i>Artisanal cheese, seasonal fruit, olives, caramelized almonds, seasonal jam, house-made bread, and grapes.</i>		
Sopa de tortilla / Tortilla soup	\$	290
Salsa roja de la casa con caldo de pollo, tortillas fritas, aguacate, crema ácida y queso Monterrey		
<i>House-made red sauce with chicken broth, fried tortillas, avocado, sour cream, and Monterey cheese.</i>		
Empanadas de plátano macho / Plantain empanadas	\$	273
Empanadas fritas (50% masa de maíz, 50% plátano macho) rellenas de queso Monterrey y frijol, bañadas de mole de la casa con crema ácida, queso Cotija y cebolla morada curtida		
<i>Fried empanadas (50% corn dough, 50% sweet plantain) stuffed with Monterey cheese and beans, topped with house-made mole, sour cream, Cotija cheese, and pickled red onion.</i>		
Papas trufadas / Truffle fries	\$	190
Papas fritas sazonadas con sal, pimienta y paprika, bañadas de aceite de trufa y queso parmesano; acompañadas de catsup y alioli de la casa.		
<i>French fries seasoned with salt, pepper, and paprika, drizzled with truffle oil and Parmesan cheese; served with ketchup and house alioli.</i>		

TAQUERÍA VINEA

Tacos de lengua en salsa tatemada (3 pzas) / Beef tongue tacos (3 pieces) \$ 305

Tradicional taco de lengua en salsa verde, acompañados de cilantro, cebolla morada curtida, limón y salsa macha

Traditional beef tongue taco in green salsa, served with cilantro, pickled red onion, lime, and macha sauce.

Quesataco de arrachera (3) / Flank steak cheese taco (3) \$ 270

Costra de queso en tortilla de maíz o harina, cubos de arrachera asada, acompañados de salsa de aguacate y tomatillo, cebolla morada curtida, cilantro y salsa macha.

Cheese crust on a corn or flour tortilla, grilled flank steak cubes, served with avocado and tomatillo sauce, pickled red onion, cilantro, and salsa macha

Quesabirria de borrego (3) / Lamb cheese birria quesadilla (3) \$ 280

Quesadillas de harina o maíz con pierna de borrego, acompañadas de cilantro, cebolla blanca, limones y salsa macha.

Flour or corn quesadillas stuffed with lamb leg, served with cilantro, white onion, limes, and macha sauce.

Tacos Gobernador (3 pzas) / Gobernador tacos (3 pieces) \$ 290

Quesadillas de maíz o harina rellenas de marlín de la casa, camarón y salsa ranchera; acompañados de salsa de tomatillo y aguacate, cebolla curtida y limón.

Corn or flour quesadillas stuffed with house marlin, shrimp, and ranchero sauce; served with avocado sauce, pickled onion, and lime.

Quesadillas de chicharrón prensado con huitlacoche (3) / Pressed pork rinds & huitlacoche quesadillas (3) \$ 325

Quesadillas de harina o maíz rellenas de chicharrón prensado, huitlacoche y espinacas; acompañadas de cebolla morada curtida, limones y salsa macha.

Flour or corn quesadillas stuffed with pressed pork rinds, huitlacoche and spinach; served with pickled red onion, limes, and macha sauce.

PLATO FUERTE / MAIN COURSES

Ossobuco de cerdo / Pork ossobuco \$ 620

Chamorro de cerdo al horno, reducción de vino blanco, sofrito de zanahoria, apio, cebolla, puré de tomate y romero; acompañado de papa cambray al horno.

Baked pork shank, white wine reduction, sautéed carrots, celery, onion, tomato puree, and rosemary; served with roasted cambray potatoes.

Arrachera al grill / Grilled flank steak \$ 510

200g de carne arrachera asada al grill, acompañada de papas fritas sazonadas y gremolata de aguacate y pesto

200 grams of grilled flank steak, served with seasoned french fries and an avocado-pesto gremolata.

Rib Eye \$ 662

Rib Eye (250g) asado al grill acompañado de puré de papas, cebollas empanizadas, vegetales de temporada (zanahoria y calabaza verde) y salsa de carne.

Grilled Rib Eye (250 grams) served with mashed potatoes, breaded onions, seasonal vegetables (carrots and zucchini), and gravy.

Pesca del día / Catch of the day	\$	420
---	-----------	------------

Jurel al ajillo con arroz cremoso y ensalada (lechugas, tomate, cebolla morada y pepino)
Garlic-style yellowtail fish served with creamy rice and a side salad (mixed greens, tomato, red onion, and cucumber)

Camarones Ensenada / Ensenada shrimp	\$	470
---	-----------	------------

Envueltos en tocino y rellenos de queso crema; acompañados de puré de papas, vegetales salteados (zanahoria y calabaza) y salsa de chavacano.
Bacon-wrapped shrimp stuffed with cream cheese; served with mashed potatoes, sautéed vegetables (carrots and zucchini), and apricot sauce.

Milanesa de pollo a la Parmigiana / Chicken breast Parmigiana	\$	340
--	-----------	------------

Pechuga de pollo (200g) empanizada con pan molido y bañada en salsa de tomate, gratinada con mozzarella y albahaca, sobre una cama de spaghetti a la mantequilla y parmesano.
Breaded chicken breast (200 grams) topped with tomato sauce, melted mozzarella, and fresh basil; served over a bed of buttered spaghetti with Parmesan cheese.

LAS PASTAS DEL CHEF / CHEF'S PASTAS

Spaghetti con albóndigas / Spaghetti and meatballs	\$	360
---	-----------	------------

100g de spaghetti, 4 piezas de 50g de albóndigas hechas en casa, salsa de tomate rosada y parmesano rallado
100 grams of spaghetti, 4 pieces of house-made meatballs (50g each), pink tomato sauce, and grated Parmesan cheese.

Fettuccine Alfredo / Fettuccine Alfredo	\$	325
--	-----------	------------

100g de pasta fettuccine con salsa Alfredo de la casa (queso parmesano, vino blanco y crema)
100 grams of fettuccine pasta in our house Alfredo sauce (Parmesan cheese, white wine, and cream)

Sugerencia del Chef: Agregar un extra de pollo o camarón.

Chef's Suggestion: Add extra chicken or shrimp.

POSTRES DE TEMPORADA / SEASONAL DESSERTS

Crumble de manzana y helado de vainilla / Apple crumble with vanilla ice cream

Pannacotta de vainilla y frutos rojos / Vanilla pannacotta with berries

Carlota de chocolate Abuelita / "Abuelita" Mexican hot chocolate Carlota

Helado de Pirul / Pirul tree ice cream

Bebidas / Drinks

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Refrescos	\$	60	RON		
Jugo de naranja o verde	\$	80	Bacardi blanco	\$	170
Naranjada o limonada	\$	70	Matusalem reserva	\$	180
Té de sabor	\$	60	Santiago de Cuba	\$	190
Té helado	\$	70			
Tisana	\$	80			
Agua natural Ciel 600 mls	\$	70	GINEBRA		
Agua mineral Topo chico	\$	80	Bombay	\$	170
Café americano	\$	60	Beefeater	\$	180
Cappuccino	\$	90	Hedricks	\$	240
Latte	\$	90			
Dirty Chai	\$	100			
Chai	\$	80	VODKA		
Chocolate frio	\$	80	Grey Goose	\$	220
Chocolate caliente	\$	80	Stolichnaya	\$	170
Expresso	\$	60	Absolut	\$	170
Expresso doble	\$	70			

CERVEZAS / BEER

Nacional	\$	75	TEQUILA		
Artesanal	\$	130	1800 blanco	\$	230
			Don Julio blanco	\$	230
			Jimador	\$	200
			Don Julio 70	\$	310

COCTELERIA / COCKTAILS

Mimosa (220 mls)	\$	160	MEZCAL		
Bloody Mary (350 mls)	\$	200	Cantona Espadin	\$	200
Gin & Tonic (350 mls)	\$	200	Tio Meke Espadin	\$	200
Sangria (350 mls)	\$	170	Bruxo #1 Espadin	\$	230
Margarita (295 mls)	\$	220			
Carajillo (295 mls)	\$	270			

*Se sirven en shots de 60 mls
Served in 60 ml shots*

WHISKEY & BOURBON

Buchanan's 12	\$	190
Buchanan's 18	\$	230
JW Black Label	\$	200
JW Red Label	\$	170
Revés Roja	\$	270
Jack Daniel's	\$	160



Venta de bebidas solo a mayores de 18 años. Precios en pesos, incluyen IVA y no incluyen servicio
Alcoholic beverages are only for those over 18 years of age. Prices are in pesos, include IVA, and do not include service.

Nuestros vinos / Our wines

	Botella	Copa
Gigi Blanc (Sauvignon Blanc)	\$ 530	\$ 160
Vista: Amarillo paja, limpio y brillante. Aroma: Flores blancas, manzana verde, piña y cítricos.		
Aroma: Flores blancas, manzana verde, piña y cítricos.		
Gusto: Manzana verde, piña, lima, acidez media y ligeramente untuoso.		
Maridaje: Pescados, mariscos, quesos cremosos, pastas con salsa blanca.		
Gaby Rose (Grenache & syrah)	\$ 420	\$ 160
Vista: Rosa carmín, limpio y brillante		
Aroma: Intensos frutos rojos, cítricos		
Gusto: Seco, con acidez media, equilibrado, untuosidad media y largo final afrutado.		
Maridaje: Ensaladas, pastas, mariscos y postres de frutos rojos		
El Caporal (Mezcla de tintos)	\$ 580	\$ 210
Vista: Color ciruela negra con tonos violáceas, limpio y brillante		
Aroma: Café tostado, cereza negra, ciruela pasa y notas de cacao		
Gusto: Taninos suaves, acidez equilibrada y retrogusto largo.		
Maridaje: Cortes de carne, borrego y postres de chocolate semi amargo		
Merlot Melchum	\$ 780	
Vista: Rojo ciruela intenso, brillante con limpidez.		
Aroma: Violetas, cerezas negras, grosella y pretricolor		
Gusto: Buen ataque de inicio, taninos marcados y acidez media.		
Maridaje: Cortes de carne, borrego y estofados de res.		
Tempranillo Melchum	\$ 780	
Vista: Rojo ciruela intenso, ribete rubí, brillante con limpidez.		
Aroma: Rosas, ciruela roja, jamaica seca y pimientos rojos.		
Gusto: Ciruela roja, taninos marcados, acidez media y permanencia larga.		
Maridaje: Pastas con tomate rostizado, birria y carnes frías		
Cabernet Sauvignon Melchum	\$ 780	
Vista: Rojo ciruela intenso, brillante con limpidez		
Aroma: Pimientos rojos, caramelo, cuero y vainilla		
Gusto: Buen ataque de inicio, taninos marcados y acidez media.		
Maridaje: Cortes de carne, borrego, codorniz y asados.		
Nebbiolo	\$ 920	
Vista: Tonalidades purpuras, limpio y brillante		
Aroma: Frutos negros maduros, notas ligeras de violetas, pimienta rosa, madera y cuero		
Gusto: Taninos elegantes, acidez media, caramelo tostado y larga permanencia.		
Maridaje: Carnes rojas braceadas, pato, borrego, quesos ligeramente añejos y postre de chocolate semi amargo.		