

Restaurante - Bar
DESDE 1978

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

Queso ahumado, de cabra, camembert, salami, chorizo de Sarta, jamón serrano, frutas, semillas y encurtidos (2 PERSONAS) \$311

EMPANADAS

	HORNO	FRITAS
Queso de Cabra, espinacas y tocino	\$45	\$47
Chile poblano, elote, champiñones, flor de calabaza, tomate y queso	\$42	\$46
Carne molida de res con especias	\$45	\$47
Ciruela pasa, queso y tocino	\$45	\$47
Roquefort, pera, almendras y queso manchego	\$45	\$47

ENSALADAS

Sol y Luna: Lechuga, tomate, cebolla morada, pepino y zanahoria	\$95
Griega: Espinacas, tomate, aceitunas negras, queso de cabra y pan pita	\$104
Arúgula: Jamón serrano, pepitas, arándanos lechuga y aderezo de miel de abeja	\$111
Tabule: Pepino, tomate, cebolla morada, hierbabuena y cous-cous	\$101
Fresca: Arúgula, manzana, pepino, naranja cebolla, tomate y zanahoria	\$106

PIZZAS PERSONALES

Pepperoni	\$204
Salami, jamón y champiñones	\$197
Queso de cabra, aceitunas negras y espinacas	\$197
Boloñesa	\$199
Anchoas	\$213
Ajo, cebolla y tomate	\$182
Setas y pimientos, con queso de cabra y arúgula	\$204
Queso roquefort, pera y almendras	\$205
Margarita	\$181
Elote, flor de calabaza, champiñones y poblano con salsa de tomate o base de frijoles	\$187
+ agrega pico de gallo	\$ 35
Ingrediente extra vegetal \$20	Embutido \$ 30

LASAÑAS

Lasaña vegetariana: calabacitas, pimientos, zanahoria, espinacas, salsa de tomate y queso	\$207
Boloñesa: salsa de tomate, carne molida y queso	\$215

FETUCHINI (TODOS LLEVAN QUESO PARMESANO)

Carbonara: tocino, huevo y crema	\$193
Pesto: Albahaca, aceite de oliva y semillas	\$187
Setas: tomate, pimientos y albahaca	\$193
Arrabiata: salsa de tomate con ajo y chile de árbol	\$166
Boloñesa: salsa de tomate, carne molida y queso	\$205
Aglio Oleo: aceite de olivo, ajo y chile de árbol	\$164
+ parmesano extra	\$ 23

CARNES

Filete Sol y Luna

Filete de res con salsa de chile guajillo y mostaza, acompañado de ensalada y papas con crema y queso

\$268

Filete Mignon

Filete de res con tocino, salsa de champiñones, cebolla y vino tinto, acompañado de ensalada y papas con crema y queso

\$289

Hamburguesa

Carne de res, queso, tocino, jamón, tomate, lechuga, mayonesa casera y papas fritas.

\$187

Hamburguesa BBQ

Carne de res, queso roquefort, salsa BBQ, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y papas fritas.

\$197

Papas fritas

\$ 74

DE MAÍZ

Enchiladas verdes gratinadas al horno de carne

\$215

vegetarianas

\$204

POSTRES

Fundente de chocolate

\$81

Crepas de cajeta

\$68

Crepas de nutella

\$69

+ agrega helado

\$34

VINO POR COPA APROX. 125 ML

Puerto Nuevo (Valle de Guadalupe)

Tinto: Cabernet Sauvignon-Malbec

Blanco: Sauvignon Blanc \$75

Clericot \$82 Sangría \$72

Jarra de clericot (1 Lt) \$250 Jarra de sangría (1 Lt) \$230

CERVEZAS 355 ML

Corona y Victoria \$45 Base de michelada \$35

Modelo Especial y Base de suero \$33

Negra Modelo \$50 Base de clamato \$45

CERVEZA ARTESANAL 12 Oz.

Consejo Cerveceros Oaxaqueño

Rey Oh Baby y Boy Stout \$80

MEZCAL 1.5 Oz. PREGUNTE POR LAS VARIEDADES DEL MOMENTO

Espadín \$70 Jabalí \$103

M. Cuishe \$92 Mono de Calenda \$100

Ensamble \$92 Convite Espadín \$92

Tobalá \$92 Convite Tepextate \$216

RON 1.5 Oz.

Matusalem Blanco \$92

Bacardí Blanco \$86

Flor de Caña 7 años \$103

Zacapa 23 \$177

VODKA 1.5 Oz.

Absolut \$92

Stolichnaya \$103

TEQUILA 1.5 Oz.

Cuervo Bco. Trad. \$90

1800 Cristalino \$120

REFRESCOS Y AGUAS

Coca, Sidral, Sprite \$35

Coca Zero y Light \$40

Agua mineral \$30

Topo Chico \$40

Agua del día \$40

Agua purificada \$30

Limonada/naranjada \$40

CAFÉ PRENSA FRANCESA

Americano \$35

Carajillo \$103

WHISKY 1.5 Oz.

Etiqueta Roja \$103

Jack Daniels \$120

Buchanan's \$140

Etiqueta Negra \$150

GINEBRA 1.5 Oz.

Tanqueray \$103

Bombay \$114

Hendricks \$170

BRANDY 1.5 Oz.

Torres 10 \$110

LICORES 1.5 Oz.

Anís Chinchón \$86

Chartreuse \$171

Sambuca Vaccari \$92

Strega \$149

Bayleys \$92

Fernet Branca \$132

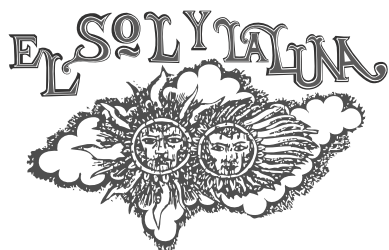
TÉS

Verde \$37

Menta \$37

Frutos rojos \$37

Earl Grey (negro) \$37



Restaurante - Bar
DESDE 1978

VINOS BLANCOS POR BOTELLA 750 ML

MÉXICO: VALLE DE GUADALUPE

Puerto Nuevo

Sauvignon Blanc \$310

Reserva privada

Chardonnay \$480

VINO ROSADO POR BOTELLA 750 ML

Sierra Blanca

Zifandel \$417

VINOS TINTOS POR BOTELLA 750 ML

MÉXICO: VALLE DE GUADALUPE

Puerto Nuevo

Cabernet Sauvignon-Malbec \$310

LA CETTO

Petite Sirah \$374

Reserva Privada

Nebbiolo \$490

Sierra Blanca

Tempranillo \$417

Don Luis

Merlot \$417

Lyra

Montepuciano y Barbera

\$480

MÉXICO: PARRAS**Madero 3V**

Cabernet Sauvignon Merlot Tempranillo

\$770

ESPAÑA: RIVERA DEL DUERO**Emilio Resalso**

Tempranillo

\$780

ARGENTINA: MENDOZA**Los Árboles**

Malbec

\$470

ITALIA: D'ABRUZZO**Rocaventosa**

Montepulciano

\$407

CHILE: MAULE**Palo Alto**

Cabernet Sauvignon- Carmenere- Syrah

\$407

COCTELES

Margarita: Tequila, controy y jugo de limón. \$103

Mezcalini de naranja: Mezcal, vermouht, jugo de naranja y jarabe de hierbabuena. \$97

Tamarindini: Mezcal, vermouht seco, tamarindo y jugo de limón. \$97

Heróico cuerpo mexicano de bomberos: Mezcal, jugo de limón, granadina y angostura. \$87

Tequila Sunrise: Tequila, jugo de naranja, jugo de limón y granadina. \$103

Americano Migrante: Mezcal, vermouht, campari, jugo de naranja, angostura y agua mineral. \$103

Mojito: Ron, jugo de limón, azúcar hierbabuena y agua mineral. \$103

Negroni: Ginebra, vermouht y campari con una cáscara de naranja. \$149

Old Fashioned: Bourbon, mascabado, angostura y naranja. \$149