



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 \$292

EMPANADAS

HORNO

FRITAS

Chile poblano, elote, champiñones,
flor de calabaza, tomate y queso \$40 \$43

Carne molida de res con especias \$42 \$45

Ciruela pasa, queso y tocino \$42 \$45

Roquefort, pera, almendras
y queso manchego \$42 \$45

Queso de cabra, espinacas y tocino \$42 \$45

ENSALADAS

Sol y Luna: Lechuga, tomate, cebolla
morada, pepino y zanahoria \$88

Griega: Espinacas, tomate, aceitunas
negras, queso de cabra y pan pita \$97

Arúgula: Jamón serrano, pepitas, arándanos
lechuga y aderezo de miel de abeja \$103

Tabule: Pepino, tomate, cebolla morada,
hierbabuena y cous-cous \$95

Fresca: Arúgula, manzana, pepino, naranja
cebolla, tomate y zanahoria \$99

PIZZAS PERSONALES

Pepperoni	\$190
Salami, jamón y champiñones	\$184
Queso de cabra, aceitunas negras y espinacas	\$184
Boloñesa	\$186
Anchoas	\$199
Ajo, cebolla y tomate	\$170
Setas y pimientos, con queso de cabra y arúgula	\$190
Queso roquefort, pera y almendras	\$191
Margarita	\$170
Elote, flor de calabaza, champiñones y poblano con salsa de tomate o base de frijoles	\$174
+ agrega pico de gallo	\$ 33
Ingrediente extra vegetal \$17	Embutido \$ 29

LASAÑAS

Lasaña verde: espinacas, champiñones y queso	\$193
Boloñesa: salsa de tomate, carne molida y queso	\$201

FETUCHINI (TODOS LLEVAN QUESO PARMESANO)

Carbonara: tocino, huevo y crema	\$180
Pesto: Albahaca, aceite de oliva y semillas	\$174
Setas: tomate, pimientos y albahaca	\$180
Arrabiata: salsa de tomate con ajo y chile de árbol	\$155
Boloñesa: salsa de tomate, carne molida y queso	\$191
Aglio Oleo: aceite de olivo, ajo y chile de árbol	\$153
+ parmesano extra	\$ 22

CARNES

Filete Sol y Luna

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

\$250

Filete Mignon

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

\$270

Hamburguesa

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

\$174

Hamburguesa BBQ

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

\$184

Papas fritas

\$ 68

DE MAÍZ

Enchiladas verdes gratinadas al horno de carne

\$188

vegetarianas

\$178

POSTRES

Fundente de chocolate

\$75

Crepas de cajeta

\$63

Crepas de nutella

\$63

+ agrega helado

\$32



Restaurante - Bar
DESDE 1978

VINO POR COPA APROX. 125 ML

Puerto Nuevo (Valle de Guadalupe)

Tinto: Cabernet Sauvignon-Malbec

Blanco: Sauvignon Blanc \$70

Clericot \$77 Sangría \$72

Jarra de clericot (1 Lt) \$230 Jarra de sangría (1 Lt) \$200

CERVEZAS 355 ML

Corona y Victoria \$40 Base de michelada \$30

Modelo Especial y \$45 Base de suero \$30

Negra Modelo \$45 Base de clamato \$40

CERVEZA ARTESANAL 12 Oz.

Consejo Cervecerero Oaxaqueño

Rey Oh Baby y Boy Stout \$70

MEZCAL 1.5 Oz. PREGUNTE POR LAS VARIETADES DEL MOMENTO

Espadín \$65 Jabalí \$96

M. Cuishe \$85 Mono de Calenda \$93

Ensamble \$85 Convite Espadín \$85

Tobalá \$85 Convite Tepextate \$205

RON 1.5 Oz.

Matusalem Blanco	\$85
Bacardí Blanco	\$80
Flor de Caña 7 años	\$95
Abuelo	\$95
Zacapa 23	\$165

VODKA 1.5 Oz.

Absolut	\$85
Stolichnaya	\$95

TEQUILA 1.5 Oz.

Cuervo Bco. Trad.	\$80
1800 Cristalino	\$112

REFRESCOS Y AGUAS

Coca, Sidral, Sprite	\$35
Coca Zero y Light	\$40
Agua mineral	\$30
Topo Chico	\$40
Agua del día	\$37
Agua purificada	\$25
Limonada/naranjada	\$35

CAFÉ PRENSA FRANCESA

Americano	\$35
Carajillo	\$95

WHISKY 1.5 Oz.

Etiqueta Roja	\$95
Jack Daniels	\$115
Buchanan's	\$130
Etiqueta Negra	\$130

GINEBRA 1.5 Oz.

Tanqueray	\$95
Bombay	\$110
Hendricks	\$170

BRANDY 1.5 Oz.

Torres 10	\$100
-----------	-------

LICORES 1.5 Oz.

Anís Chinchón	\$80
Chartreuse	\$170
Sambuca Vaccari	\$85
Strega	\$135
Bayleys	\$85
Fernet Branca	\$120

TÉS

Verde	\$35
Menta	\$35
Frutos rojos	\$35
Earl Grey (negro)	\$35



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**Parini**

Montepulciano

\$407

CHILE: MAULE**Palo Alto**

Cabernet Sauvignon- Carmenere- Syrah

\$407



Restaurante - Bar
DESDE 1978

COCTELES

- Margarita:** Tequila, controy y jugo de limón. \$95
- Mezcalini de naranja:** Mezcal, vermouht, jugo de naranja y jarabe de hierbabuena. \$85
- Tamarindini:** Mezcal, vermouht seco, tamarindo y jugo de limón. \$85
- Heróico cuerpo mexicano de bomberos:** Mezcal, jugo de limón, granadina y angostura. \$80
- Tequila Sunrise:** Tequila, jugo de naranja, jugo de limón y granadina. \$95
- Americano Migrante:** Mezcal, vermouht, campari, jugo de naranja, angostura y agua mineral. \$85
- Mojito:** Ron, jugo de limón, azúcar hierbabuena y agua mineral. \$95
- Negroni:** Ginebra, vermouht y campari con una cáscara de naranja. \$139
- Old Fashioned:** Bourbon, mascabado, angostura y naranja. \$139