

**MENÚ  
DESTILADOS  
Y VINOS**



**LORENZA®**

## » MIXOLOGÍA LORENZA ◀

---

### **MESTIZO - \$150**

Herradura Plata, Jerez Tío Pepe, piña tatemada y miel de agave.

### **CACHANILLA - \$195**

Mezcal Meteoro, Herradura Plata, Ancho Reyes, mango, montado en molcajete.

### **LABIOS ROJOS - \$225**

Don Julio 70, Aperol, jarabe de fruta de la pasión e hibiscus.

### **EL COYOTE - \$190**

Sotol Hacienda de Chihuahua, Amaro Averna y chocolate amargo.

### **LA-REVVU - \$155**

Mezcal Bruxo No. 2, licor de plátano de Brasil, bitter de Angostura y plátano macho.

### **DIABLITO - \$158**

Mezcal Bruxo No. 2, Aperol, jugo de zanahoria y jarabe de fruta de la pasión.

### **EL RIVERA - \$165**

Ron Havana 3, Ron Havana 7, bitter de Angostura, guayaba y especias.

### **AGUA DE VIDA - \$180**

Monkey Shoulders, Aperol, tea y tizana de moras con toronja.

### **DOLORES - \$138**

Jack Daniel's, licor Napoleón mandarine y mermelada de piña.

### **LORENZA - \$290**

Monkey 47 y licor de Grosella artesanal.

### **LA CATRINA - \$150**

Bombay, Luxardo y licor de violetas.

### **RECTA - \$220**

Tanqueray London, Proseco y St. Germain.

### **EL CHAMÁN - \$148**

Bruxo No. 1, tomate verde, jugo de limón, albahaca y toronja.

## » SIN ALCOHOL MIXOLOGÍA ◀

---

ARÁNDANO & MANZANA & TEA ANÍS ESTRELLA - \$80

CARAMBOLA, MANGO & ALBAHACA - \$80

TUNA, CÍTRICOS & CHÍA - \$80

## » CLÁSICA ◀

---

MARTINI SECO-DULCE - \$190

MARTINI DE SABORES - \$120

MARGARITAS / SABORES - \$180

MARGARITA CADILLAC - \$220

MOJITO - \$105

OLD FASHION - \$122

COSMOPOLITAN - \$135

MOSCOW MULE - \$230

NEGRONI - \$160

BLOODY MARY - \$98

PIÑA COLADA - \$90

MINT JULEP - \$110

PISCO SOUR - \$170

PIEDRA - \$95

APEROL SPRITZ - \$122

## » SANGRÍAS ◀

---

SANGRÍA - \$83

SANGRÍA STOLICHNAYA - \$95

CLERICOT BLANCO - \$95

CLERICOT ROSADO - \$95

CLERICOT TINTO - \$95

» WHISKY «

---

BUCHANAN'S 12 - \$128  
BUCHANAN'S MASTER - \$140  
BUCHANAN'S 18 - \$195  
JW RED LABEL - \$109  
JW BLACK LABEL - \$125  
JW GOLD LABEL - \$182  
JW BLUE LABEL - \$585  
OLD PARR - \$128  
THE MACALLAN 15 - \$270  
CHIVAS 12 - \$122  
CHIVAS 18- \$195  
GLENLIVET 12 FOUNDERS - \$150  
GLENFIDDICH 12 - \$130  
JACK DANIEL'S "TENNESSE" - \$100  
SUNTORY TOKI - \$150  
MONKEY SHOULDER - \$145  
WILD TURKEY "RYE" - \$105  
BULLEIT "BOURBON"- \$100

» RON «

---

BACARDI BLANCO - \$80  
ZACAPA 23 - \$133  
ZACAPA XO - \$330  
CAPTAIN MORGAN SPICED - \$80  
APPLETON STATE 12 AÑOS - \$90  
HAVANA 7 AÑOS - \$90  
MATUSALEM CLÁSICO - \$80  
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 - \$110  
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS - \$90

» TEQUILA «

---

DON JULIO BLANCO - \$103  
DON JULIO REPOSADO - \$111  
DON JULIO AÑEJO - \$125  
DON JULIO 70 - \$135  
DON JULIO 1942 - \$290  
DON JULIO REPOSADO CLARO - \$128  
CASA DRAGONES - \$400  
CASA DRAGONES BLANCO - \$180  
CENTENARIO PLATA - \$84  
HERRADURA PLATA - \$96  
HERRADURA BLANCO - \$96  
HERRADURA REPOSADO - \$102  
HERRADURA ULTRA - \$135  
MAESTRO DOBEL DIAMANTE - \$128  
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO - \$185  
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO - \$270  
1800 REPOSADO - \$94  
1800 AÑEJO - \$103  
1800 CRISTALINO - \$99  
TRADICIONAL REPOSADO - \$88  
PATRÓN REPOSADO - \$112  
PATRÓN SILVER - \$145  
SIETE LEGUAS BLANCO - \$92  
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO - \$220

## » MEZCALES ◀

---

- MEZCAL GUSANO ROJO - \$95**  
(Agave Espadín)
- UNIÓN JOVEN - \$80**  
(Agave Espadín y Cirial)
- UNIÓN VIEJO - \$100**  
(Agave Espadín y Tobalá)
- METEORO - \$110**  
(Agave Espadín)
- DANZANTES JOVEN - \$145**  
(Agave Espadín)
- LÁGRIMA DE JAGUAR "MOLE POBLANO" - \$145**  
(Agave Poblano)
- AMORES REPOSADO - \$112**  
(Agave Espadín)
- MONTELOBOS - \$106**  
(Agave Espadín)
- 400 CONEJOS JOVEN - \$94**  
(Agave Espadín)
- 400 CONEJOS REPOSADO - \$105**  
(Agave Espadín)
- ESPÍRITU LAURO JOVEN - \$122**  
(Agave Espadín y Karwinski)
- OJO DE TIGRE - \$102**  
(Agave Espadín y Tobalá)
- BRUZO No. 1 - \$112**  
(Agave Espadín)
- BRUZO 2 PECHUGA - \$128**  
(Agave Pechuga de Maguey)
- BRUZO No. 4 - \$160**  
(Agave Espadín y Barril Cuishe)
- BRUZO No. 5 - \$270**  
(Agave Tobalá)
- DANZANTES DE PECHUGA - \$320**  
(Agave Espadín, Pechuga de Gallina Criolla y Abocado con Grana Cochinilla)
- ALIPUS TÍO LEONARDO - \$170**  
(Agave Espadín y Arroqueño)
- CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO - \$135**  
(Agave Espadín)
- SOTOL HACIENDA DE CHIHUAHUA PLATA - \$105**  
(Sereque)

## » GINEBRA ◀

---

- TANQUERAY - \$112**
- TANQUERAY TEN - \$151**
- BOMBAY - \$118**
- HENDRICK'S - \$159**
- BULLDOG - \$118**
- THE LONDON No. 1 - \$147**
- MONKEY 47 - \$268**
- BOTANIC PREMIUM - \$220**
- BROCKMANS - \$113**
- BEEFEATER - \$100**
- BEEFEATER PINK - \$125**

## » VODKA ◀

---

- STOLICHNAYA - \$87**
- ABSOLUT AZUL - \$83**
- GREY GOOSE - \$118**
- KETEL ONE - \$90**
- CIROC - \$115**
- BELVEDERE - \$135**
- ZUBROWKA - \$113**

## » BRANDY ◀

---

- CARDENAL DE MENDOZA - \$155**
- TORRES X - \$93**
- CARLOS I - \$120**
- FUNDADOR - \$93**

## » COGNAC ◀

---

- HENNESSI VSOP - \$159**
- MARTELL VSOP - \$146**
- MARTELL XO - \$410**
- REMY MARTIN - \$137**



## VINO BLANCO



	COPA	BOTELLA
<b>MÉXICO</b>		
<b>CASA MAGONI MANAZ</b> Valle de Guadalupe-Viognier, Fiano.	\$132	\$678
<b>VIÑA KRISTEL MONTE XANIC</b> Valle de Guadalupe-Sauvignon Blanc.		\$712
<b>MONTE XANIC</b> Valle de Guadalupe-Chardonnay	\$175	\$875
<b>ANDROMEDA, EL CIELO</b> Valle de Guadalupe-Chepon Blanc		\$840
<b>ESPAÑA</b>		
<b>DIAMANTE</b> Rueda - Verdejo.	\$104	\$520
<b>MARIETA, MARTÍN CODAX</b> Rías Baixas-Albariño.		\$440
<b>ARGENTINA</b>		
<b>ELSA BIANCHI</b> Mendoza- Torrente.		\$430
<b>LUIGI BOSCA</b> Mendoza- Chardonnay.		\$900
<b>USA</b>		
<b>ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION</b> Central Coast California- Chardonnay.		\$741
<b>FRANCIA</b>		
<b>LOUIS JADOT CHABLIS</b> Chablis-Chardonnay.		\$1130
<b>DOMAINE SCHLUMBERGER PRINCES ABBES RIESLING</b> Alsacia- Riesling.		\$1050



## VINO ROSADO



	COPA	BOTELLA
<b>MÉXICO</b>		
<b>GRENACHE ROSADO MONTE XANIC</b> Valle de Guadalupe- Grenache.	\$140	\$700
<b>VINO ROSÉ</b> Vinos La Reina Valle de San Vicente-Sangiovese, Shiraz.		\$720
<b>HERENCIA ROSADO</b> Bodegas F Rubio.		\$795



## CHAMPAGNE Y ESPUMOSO



<b>MOËT CHANDON ICE IMPERIAL</b> Champagne.	\$2,978
<b>MOËT CHANDON ICE ROSÉ</b> Champagne.	\$3,400
<b>VEUVE LE CLICQOUT BRUT</b> Champagne.	\$2,350



## VINO TINTO



### MÉXICO

**CASA MAGONI ORIGEN 43**

Valle de Guadalupe-Viognier y Fianza.

**COPA** **BOTELLA**  
**\$152** **\$758****2 KM VIÑAS DE GARZA**

Valle de Guadalupe -Tempranillo, Grenache.

**\$202** **\$1,010****AMADO IV VIÑAS DE GARZA**

Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Zinfandel.

**\$1,850****SANTO TOMÁS**

Valle de Santo Tomás - Merlot.

**\$127** **\$637****ÚNICO GRAN RESERVA, SANTO TOMÁS**

Valle de Santo Tomás-Cabernet Sauvignon, Merlot.

**\$1,900****ECLIPSE, EL CIELO**

Valle de Guadalupe-Ensámble de Uvas.

**\$730****PRSEUS, EL CIELO**

Valle de Guadalupe - Nebbiolo, Sangiovese.

**\$1,450****MONTE XANIC SELECCIÓN**

Valle de Guadalupe - Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**\$1,200****GRAN RICARDO, MONTE XANIC**

Valle de Guadalupe, Cabernet Sauvignon, Merlot Petit Verdot.

**\$2,400****BALOYAN TRES TINTOS**

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Malbec.

**\$680****EDICIÓN ESPECIAL****VINOS DE LA REINA**

Valle de San Vicente-Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.

**\$1,125****VINO DE LA PIEDRA**

Ensenada - Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

**\$1,850****FAUNO, LA TRINIDAD**

Baja California - Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Zinfandel.

**\$1,550****MARIATINTO**

Ensenada - Tempranillo, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.

**\$1,100****ICARO**

Icaro, Durand, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Petite Verdot, Petite Sirah.

**\$1,900****GABRIEL, ADOBE DE GUADALUPE**

valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.

**\$1,450****SANTOS BRUJOS**

Valle de Guadalupe - Tempranillo.

**\$1,400**

### ARGENTINA

**MARIFLOR, MICHEL ROLLAND**

Mendoza-Malbec.

**COPA** **BOTELLA**  
**\$810****ACHAVAL FERRER**

Mendoza-Cabernet Sauvignon.

**\$1,283**

### FRANCIA

**LOUIS JADOT**

Bourgogne - Pinot Noir.

**\$146** **\$730****CHATEAU LAFITTE**

Bordeaux - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot.

**\$1,080**

### CHILE

**MANSO DE VELASCO**

Valle de Currico-Cabernet Sauvignon.

**\$2,976**

### USA

**ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION**

Central Coast - Cabernet Sauvignon.

**\$735****ROBERT MONDAVI WINERY**

Napa Valley - Cabernet Sauvignon.

**\$1,700****CAYMUS**

Napa Valley - Zinfandel

**\$3,400**

### ESPAÑA

**LA PLANTA, ARZUAGA**

Ribera del Duero - Tempranillo.

**\$735****PRUNO VILLACRECES**

Ribera del Duero - Tinto Fino.

**\$1,700****EMILIO MORO**

Ribera del Duero - Tino Fino.

**\$3,400****MATARROMERA, CRIANZA**

Ribera del Duero - Tempranillo.

**\$1,335****PAGO DE CARROVEJAS**

Ribera del Duero - Tino Fino.

**\$2,015****ALION**

Ribera del Duero - Tempranillo.

**\$4,700****VALBUENA 5to, VEGA SICILIA**

Ribera del Duero - Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

**\$6,800****FINCAS GANUZA RESERVA**

Rioja - Tempranillo.

**\$1,620****IMPERIAL RESERVA**

Rioja - Tempranillo, Graciano, Manzueto, Garnache.

**\$1,456**