

# LA TERRAZA

BARRA DE MAR \* COCTELES \* GRILL

## ENTRADAS

- Carpaccio de Tomatillo** .....\$90  
Con Cilantro Criollo y Aceite Extra Virgen
- Guacamole** .....\$130  
Con Totopos de Maíz Criollo
- Ⓡ **Tártara de Atún** .....\$215  
Con Mayo de Xcatic y Ensaladita de Quelites
- Tártara de Cordero** .....\$210  
En Adobo con Hoja de Aguacate, Brioche y Aceite Ahumado

## ENSALADAS

- César** .....\$150  
Con Aderezo César y Queso Grana Padano
- Ⓡ **Sandía Impregnada** .....\$110  
Con Albahaca, Queso Chiapas, Epazote y Cilantro
- Camarones con Lechuga y Pepita** .....\$230  
Con Pepita, Pepino y Camarones a la Mantequilla

## ANTOJERÍA DE MAÍZ

- Taco de Chicharrón** .....\$85  
Acompañada de Frijolitos y Quelites
- Taco Baja** .....\$90  
Con Terso de Aguacate y Mayo de Chipotle
- Taco de Camarón al Grill** .....\$90  
Con Terso de Aguacate y Cilantro Criollo
- Taco de Lechón Negro** .....\$90  
Lechón Negro con Terso de Aguacate y Rábano
- Tetela India** .....\$85  
Rellena de Papas con Garam Masala y Chicharos
- Quesadilla** .....\$70  
Con Quesillo, Quelites y Terso de Aguacate  
+Camarón y Pesto Mexicano \$95, +Barbacoa \$90, +Cochinita \$70
- Tostada de Pulpo al Grill** .....\$125  
Cenizas, Frijoles Puercos, Ajonjolí, Salsa Macha y Cebolla Frita

## BARRA DE MAR

- Ⓡ **Brochetas de Camarón** (5 pzas) .....\$310  
Camarón con Pimiento Rostizado y Jamón Serrano
- Ceviche de Pescado** .....\$195  
Del Día, con Supremas de Cítricos, Jícama y Pepino
- Sashimi de Pescado** .....\$165  
Con Naranja Dulce y Aceite de oliva
- Aguachile Verde de Camarón** .....\$260  
Camarones Mariposa con Pepino y Aguachile
- Aguachile Rojo de Almeja** .....\$420  
Almeja Chocolate con Pepino y Aguachile de Guajillo
- Ⓡ **Ostiones**
- 6 Ostiones .....\$310  
12 Ostiones .....\$610
- Almeja Chocolate** .....\$85
- Ostiones a la Rockefeller** (2 pzas) .....\$190  
Ostiones del Pacifico, Espinaca, Alcachofa Picada y Grana Padano
- Almeja Chocolate Estilo Baja** (2 pzas) .....\$190  
Salsa Rasurada, Pulpo y Pescado

- Platón Terraza** .....\$1,650  
9 Camarones, 2 Sashimis de pesca del día, 12 ostiones y 10 conchas de chocolata



*Siempre Frescas:  
Nuestras Ostiones y Almejas  
son traídas desde Baja California*

## PLATOS FUERTES

### DEL GRILL

- Vegetales con Mole Negro** .....\$240  
Al Grill con Queso Chiapas
- Cecina Estilo Yecapixtla** .....\$350  
Asada al Grill con Guacamole, Crema y Queso
- New York** (400 a 500grs) .....\$720  
Terrina de patatas y salsa de ternera
- Camarones al Grill** (360grs) .....\$480  
Con Pesto Mexicano, Terso de Aguacate y Tortillas.  
Aproximadamente 6 Tacos
- Pesca del Día** (200grs) .....\$450  
Zarandeado con Mojo de Guajillo y Jengibre, Tomates Confitados, Pure de Frijol con Hoja de Aguacate y Aderezo de Xcatic

### POSTRES

- Panna Cotta Local** .....\$90  
De Limón con un Gelée de Miel Local
- Ⓡ **Marquesita de la Casa** .....\$90  
Nieve de Coco con Queso de Bola, Barquilla de Marquesita y Teja de Coco
- Cheesecake Vasco** .....\$130  
Compota de Temporada, Crema Montada de Maple

Ⓡ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

# LA TERRAZA

AGAVE \* CERVEZA \* COCTELES

## COCTELES DE LA CASA

New Fashion.....	\$175
Whiskey Prieto Mexicano, Tapón Barril, Angostura, Azúcar	
Sherry Tonic.....	\$150
Tío Pepe, St. Germain, Hoja Santa, Agua Tónica	
Mula Yucateca.....	\$180
Gin Katún, Lima, Limón, Jengibre, Ginger Ale	
Nora.....	\$150
Mezcal de la Casa, Shrub de Manzana, Limón, Soda	
Meow.....	\$160
Mezcal de la Casa, Naranja Dulce, Fresa, Limón, Cilantro	
Amor Amarillo.....	\$160
Ron 1907 Añejo, Mezcal, Shrub de Piña y Pimienta Rosa, Limón, Clara de Huevo	
Ixchel.....	\$180
Ron 1907 Añejo, Licor de Damiana, Cocchi Americano Blanco, Bitters	
Félix.....	\$165
Mezcal de la Casa, Strega, Limón, Cardamomo	
Gigi.....	\$150
Mezcal de la Casa, Naranja Agria, Lima, Achiote	

## COCTELES CLÁSICOS

Negroni.....	\$160
Ginebra Beefeater, Vermouth Rosso, Campari	
Margarita.....	\$150
Tequila Cascahuin Blanco, Limón, Licor de Naranja	
Mojito.....	\$140
Ron Havana 3 años, Hierbabuena, Limón, Angostura	
Whiskey Sour.....	\$150
Whiskey Jim Beam, Naranja Agria, Miel de Agave, Clara de Huevo, Angostura	
Manhattan.....	\$175
Whiskey Jim Beam, Vermuth Rosso, Angostura	
Martini.....	\$150
Ginebra/ Vodka, Vermuth Dry	
Daiquiri.....	\$140
Ron Havana 3 años, Limón, Azúcar	
Clover Club.....	\$160
Gin Beefeater, limón, Jarabe de Frutos Rojos, Clara de Huevo	
Old Fashion.....	\$160
Whiskey Jim Beam, Azúcar, Angostura	
Cuba Libre.....	\$115
Ron Bacardi Blanco, Coca-Cola, Limón	
Carajillo.....	\$145
Espresso y Licor 43	
Tinto de verano.....	\$150
Vino tinto y sprite	

## CERVEZAS

Indio.....	\$40
XX (Lager, Ámbar).....	\$45
Heineken Sin alcohol.....	\$45
Heineken.....	\$55
Bohemia (Clara, Oscura).....	\$55
Ultra.....	\$55
Fervor Summer ALE.....	\$95
Fervor Session IPA.....	\$95
Esmeralda PALE ALE.....	\$95

## SIN ALCOHOL

Limonada.....	\$45
Naranjada.....	\$45
Jamaica.....	\$45
Tamarindo.....	\$45
Coca-Cola y Sprite (Regular, Light, Zero).....	\$45
Topo Chico.....	\$55
KOMBUCHA.....	\$95

## BACANORA

Yoeme.....	\$180
------------	-------

## TEQUILA ANCESTRAL

Pueblo Viejo Blanco.....	\$95
Pueblo Viejo Reposado.....	\$110
Tequila Rejón.....	\$120
Cascahuin Blanco.....	\$125
Cascahuin Reposado.....	\$130
Arette Blanco.....	\$150
Arrete Blanco Suave.....	\$150
Cascahuin Plata.....	\$150
Cascahuin Añejo.....	\$155
Cascahuin Tahona.....	\$160
Tequila Ocho Plata.....	\$220
Tequila Ocho Reposado.....	\$240
Fortaleza Blanco.....	\$300

## MÁS TEQUILAS

Cuervo Tradicional Reposado.....	\$100
Don Julio Blanco.....	\$110
Don Julio 70.....	\$150
Dobel Diamante.....	\$130
Herradura Blanco.....	\$130
Herradura Reposado.....	\$140
Casa Dragones Blanco.....	\$250
Casa Dragones Añejo.....	\$560

## MEZCAL DE LA CASA

ESPADÍN.....	\$100
MEXICANO.....	\$150
CENIZO.....	\$120
TOBALÁ.....	\$180
JABALÍ.....	\$230

## MEZCAL

Mexicano de la Casa.....	\$150
De la Casa Tosalá.....	\$180
Espíritu Lauro, Espadín y Karwinski.....	\$140
Derrumbres San Luis Potosí, Salmiana.....	\$150
Derrumbres Zacatecas, Tequilana.....	\$150
Derrumbres Oaxaca, Espadín y Tosalá.....	\$160
Derrumbres Durango, Cenizo.....	\$160
Derrumbres de Michoacán, Cupreata.....	\$210
Guía del Alma, Espadín.....	\$170
Brujo Receta Inicial, Espadín.....	\$105
Brujo Durango 46, Cenizo.....	\$260
Montelobos Ensemble, Espadín, Cupreata y Tosalá.....	\$170
Montelobos, Tosalá.....	\$240
Almas Ensemble, Espadín, Karwinski, Tosalá y Tepextate.....	\$295
Lágrimas de Dolores, Masparillo.....	\$300
Lágrimas de Dolores, Cenizo Añejo.....	\$215
Atado, Mexicano.....	\$340
Atado, de Tosalá.....	\$340
Amarás Cupreata.....	\$170
Amarás Ensemble.....	\$180
Amarás Cenizo.....	\$200
Archivo Maguey, Madrecuixe.....	\$230
Archivo Maguey, Jabalí.....	\$250
Archivo Maguey, Tepextate.....	\$250

## RAICILLA

RAICILLA DE LA CASA.....	\$90
La Venenosa Costa Jalisco.....	\$150
La Venenosa Costa Tigre.....	\$180
La Venenosa Tabernas III.....	\$190

## SOTOL

SOTOL DE LA CASA.....	\$100
Oro de Coyame.....	\$160
La higuera Credosanum.....	\$170
La Higuera Wheeleri.....	\$170
Sotoleros Amarillo.....	\$195
Sotoleros Azul.....	\$200
Sotoleros Verde.....	\$200

# LA TERRAZA

ESPUMOSO \* BLANCO \* ROSADO \* NARANJA \* TINTO

AÑADA	PRODUCTOR Y REGIÓN	VARIETAL	PRECIO
<b>BURBUJAS</b>			
2021	ANALOGÍA BRUT / QUERÉTARO	CHARDONNAY	\$600/ <b>\$120 COPA</b>
2020	 SEGURA VIUDAS BRUT ORGÁNICO / ESPAÑA	MACABEO, PARELLADA, X-LO	\$950
2021	CASA DE PIEDRA / VALLE DE GPE.	BLANC DE NOIRS	\$1,150
2021	CASA DE PIEDRA / VALLE DE GPE.	BLANC DE BLANCS	\$1,150
N/A	PHILIPPE FOURRIER RESERVE CHAMPAGNE / FRANCIA	PINOT NOIR, CHARDONNAY	\$2,650

## BLANCO

### FRESCO Y AFRUTADO

2021	ANALOGÍA / QUERÉTARO	MACABEO, CHARDONNAY	\$660/ <b>\$150 COPA</b>
2021	MANAZ CASA MAGONI / VALLE DE GPE.	VIIGNER, FIANO	\$885
2021	PISCIS / SAN LUIS POTOSÍ	CHARDONNAY	\$1,150

### MINERAL Y SECO

2022	BLANCO DE LA CASA	PINOT GRIGIO	\$660/ <b>\$150 COPA</b>
2021	JC BRAVO / VALLE DE GUADALUPE	PALOMINO	\$900
2021	 CASA JIPI / VALLE DE SAN VICENTE	SAUVIGNON BLANC	\$1,100

### LLENO Y RICO

2016	MARIJA RESERVA/ VALLE DE LA GRULLA	CHENIN BLANC	\$960
------	------------------------------------	--------------	-------

## ROSADO

2021	ANALOGIA ROSADO / QUERÉTARO	MALBEC, CABERNET SAUVIGNON	\$650/ <b>\$150 COPA</b>
2021	LABERINTO ROSÉ / SAN LUIS POTOSÍ	GRENACHE / SIRAH	\$840
2021	 PISCIS / SAN LUIS POTOSÍ	GRENACHE	\$1,100
2022	LA VID EN ROSE / VALLE DE GUADALUPE	MOURVÉDRE, GRENACHE, MERLOT	\$1,160

## NARANJA

2021	 VINO DE LA CASA BRUMA / VALLE DE GPE.	SAUVIGNON BLANC	\$1,100
2021	 BICHI / TECATE	SAUVIGNON BLANC	\$1,500

## TINTO

### LIGERO

2022	VINO TINTO DE LA CASA	MONTEPULCIANO	\$700/ <b>\$150 COPA</b>
2020	BRUMA TINTO DE LA CASA/ VALLE DE GPE.	BARBERA	\$1,100




### MEDIO

2019	VERDADES/ VALLE DE SANTO TOMAS.	CABERNET SAUVIGNION	\$700/ <b>\$150 COPA</b>
2020	CASA JIPI / VALLE DE SAN VICENTE	MALBEC	\$880
2018	202 UVAS /VALLE DE MONTENEGRO	MALBEC, SYRAH, TEMPRANILLO	\$960
2021	OBERTURA / VALLE DE GUADALUPE	NEBBIOLO	\$990

### ROBUSTO

2019	ROGANTO / VALLE DE SAN VICENTE	NEBBIOLO	\$965
2019	VILLA MONTEFIORI / VALLE DE GPE.	NEBBIOLO	\$1,400

## VINO NATURAL EN LATA

2021	 ROSADITO ROSADO / QUERÉTARO 250 ML.	GRENACHE	\$280
2021	 LA BARBERA / BAJA CALIFORNIA 355 ML.	BARBERA	\$380
2021	 EL SIRENO / BAJA CALIFORNIA 355 ML.	SAUVIGNON BLANC	\$380

 NATURAL

 ORGÁNICO