

RUSTIC KITCHEN

Desayunos

Bebidas

JUGOS TRADICIONALES

(Naranja, Zanahoria ó Toronja) (355ml) \$35

CAFÉ NESPRESSO

Café Americano / Descafeinado \$47

Café Espresso / Descafeinado \$40

Capuccino / Latte \$53

Café Americano de Refill \$28

OTRAS BEBIDAS

Té de manzanilla, hierbabuena ó canela \$25
(servido en taza de 240 ml)

Leche entera, deslactosada ó descremada \$25
(vaso de 355 ml)

Chocolate frío o caliente (355 ml) \$37

THEODOR

Pregunta por nuestra variedad \$65
(servido en teteras de 400 ml)

PAN DULCE \$25

Croissant

Chocolatín

Rol de Pasas / Caracola

Conchas (Vainilla ó Chocolate)

FRENCH TOAST Con mermelada de la casa,
tocino frito y miel de maple (2 pzs) \$80

Tradicionales Rustic Kitchen

CHILAQUILES VERDES Ó ROJOS \$70

Con huevo (2 pzs) \$90

Con pollo (100 g) \$95

Con cecina (100 g) \$100

***HUEVOS DIVORCIADOS** (2 huevos) \$99

***HUEVOS RANCHEROS** (2 huevos) \$99

***HUEVOS AL GUSTO** (3 huevos) \$99

a elegir: jamón, tocino, chorizo, champiñones,
queso mozzarella, de cabra o a la mexicana.

***HUEVOS BENEDICTINOS** (3 huevos) Pochados
sobre pan brioche, chorizo español y
bañados con salsa holandesa \$110

OMELETTE DE JAMÓN & QUESO (3 huevos) \$95

OMELETTE SUIZO (3 huevos) \$135

OMELETTE POLLO & HONGOS (3 huevos) \$115

OMELETTE QUESO DE CABRA & HONGOS
(3 huevos) \$115

OMELETTE DE ESPINACA & QUESO PANELA
(3 huevos) \$115

ENCHILADAS SUIZAS Bañadas en tradicional
salsa suiza, gratinadas con mozzarella \$100

ENCHILADAS DE MOLE ROJO Con ajonjolí
tostado y cebolla blanca \$100

ENFRIJOLADAS Rellenas de pollo, servidas
con aguacate y chorizo \$100

CREPAS POBLANAS Rellenas de pollo y
cubiertas de salsa poblana, con elote dulce,
gratinadas con queso mozzarella (3 pzs) \$137

CREPAS PIAMONTE Rellenas de jamón de
pavo, cebollas caramelizadas y cubiertas
con salsa de 4 quesos (3 pzs) \$125

Paquete de Desayunos

De lunes a domingo de 9:30 AM A 01:00 PM a partir del 13 de julio del 2020

\$145

INCLUYE: CAFÉ AMERICANO DE REFILL, JUGO
Y FRUTA DE TEMPORADA, CONCHA A ELEGIR
(VAINILLA O CHOCOLATE) Y PLATILLO A ELEGIR
DE "TRADICIONALES RUSTIC KITCHEN"

*En éste establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el
consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.

*Los precios incluyen IVA. No se cobra cubierto.

RUSTIC KITCHEN

Entradas

ALBÓNDIGAS DE TERNERA	Con salsa marinara, gratinadas y crujiente de parmesano (300 g)	\$245
BRIE IMPANATO	Sobre coulis de frutos rojos y arúgula aliñada (125 g)	\$230
ARANCINI	Bolitas de risotto empanizadas, rellenas de queso mozzarella fresco y salsa marinara (4 pzs)	\$180
*CARPACCIO DE RES	Servido con vinagreta de soya y láminas de parmesano (100 g)	\$210
CARPACCIO DE PORTOBELLO	Con aceite de trufa, anchoas fritas y parmesano (100 g)	\$190
TACOS DE TUÉTANO	A la parrilla acompañados de salsa borracha con tortillas (3 pzs)	\$210
DIP DE ALCACHOFA	Mezcla de quesos, vino blanco, corazones de alcachofa, espinaca y wonton	\$185
FICHI FORMAGGIO	Higos frescos rellenos de queso de cabra envueltos en prosciutto (4 pzs)	\$225
PROSCIUTTO Y MOZZARELLA	Tabla con prosciutto y rebanadas de mozzarella fresco (100 g)	\$215
TABLA DE QUESOS	Selección de quesos de primera y conservas hechas en casa (215 g)	\$205
SOPA DE CEBOLLA	En bowl de pan (300 ml)	\$105
SOPA MINISTRONE	La tradicional sopa italiana (300 ml)	\$80
CLAM CHOWDER	En bowl de pan (300 ml)	\$125

Pizzas

PIZZA 4 QUESOS	Con bechamel, queso de cabra, mozzarella, provolone ahumado y mozzarella fresco	\$205
PIZZA DE CARNES FRÍAS	Mozzarella, chorizo de pamploña, prosciutto, salchicha y jamón de pavo	\$210
PIZZA DE HIGO FRESCO	Con queso de cabra y mozzarella, cebolla caramelizada, higo fresco, arúgula, prosciutto y reducción balsámica	\$230
PIZZA DE PORTOBELLO	Con queso mozzarella, de cabra, cebolla caramelizada y aceite de trufa	\$205
PIZZA DE SALCHICHA ITALIANA	Con queso provolone ahumado, espinaca y pimientos rostizados	\$225
PIZZA GORGONZOLA & PERA	Con bechamel, queso mozzarella y espinaca	\$220
PIZZA ITALIANA	Con champiñones, cajún, jamón de pavo, aceitunas y corazones de alcachofa	\$199
PIZZA DE POLLO AHUMADO	Con provolone, mozzarella, pollo, salsa BBQ y cebolla caramelizada	\$220

Entradas del Mar

CALAMARES FRITOS	Con arúgula, cuaresmeño y aderezo de limón pimienta (250 g)	\$210
*CARPACCIO DE PULPO	Vinagreta de alcaparra al vino blanco, cebolla, cilantro y chile (130 g)	\$190
*CARPACCIO DE SALMÓN	Vinagreta de limón eneldo (120 g)	\$190
PULPO A LA PARRILLA	Suave pulpo con un toque de paprika española y aceite de olivo (300 g)	\$450
*TÁRTARA DE ATÚN	Con aguacate, cebolla morada, un toque picante y crujientes de pimienta (125 g)	\$195
*TÁRTARA DE SALMÓN	Con aguacate, cebolla morada, pepino, cilantro y salsa agridulce (125 g)	\$195

Ensaladas

*CÉSAR RUSTIC	Servida sobre una canasta de queso parmesano, acompañada de croutones de focaccia y aderezo de limón pimienta.	\$155
	Acompáñela con nuestros calamares fritos (125 g)	\$205
ENSALADA DE FRESA	Vinagreta de tamarindo, fresas, queso de cabra, nuez caramelizada y prosciutto	\$195
ENSALADA DE PERA A LA PARRILLA	Suaves peras rellenas de queso gorgonzola, lechugas italianas, vinagreta de manzana chai, prosciutto y nueces caramelizadas	\$199
ENSALADA CAPRESSE	La clásica italiana! Rebanadas de jitomate y mozzarella con pesto	\$155

*AGREGA POLLO (125 g), SALMÓN (100 g) ó CAMARÓN (3 pzs) A CUALQUIER ENSALADA POR \$85

*En éste establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.

*Los precios incluyen IVA. No se cobra el cubierto.

RUSTIC KITCHEN

Fresco del Puerto

*FILETE DE ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ Servido con puré de papa al wasabi y arúgula, aderezado con vinagreta cítrica (250 g)	\$280
ROBALO CON CHUTNEY DE MANGO Con puré de papa, espárragos a la parrilla y jitomate cherry salteado (250 g)	\$399
RISOTTO DE MARISCOS Cremoso risotto italiano, acompañado de calamares, mejillones y camarones (230 g)	\$290
SALMÓN A LA PLANCHA Sobre croqueta de papa, crema fresca de eneldo y espinacas salteadas (200 g)	\$290
SALMÓN NEGRO Acompañado de puré de camote y salsa de chile guajillo (200 g)	\$290
ROBALO HOJALDRADO Cubierto con salsa de naranja y servido con espárragos (250 g)	\$399

Pastas hechas a mano diariamente...

FETTUCCINE 4 QUESOS Cremosa salsa de quesos con un toque de fresa fresca	\$180
LINGUINI & ALBÓNDIGAS DE TERNERA Salsa marinara, albahaca y queso parmesano (4 pzs)	\$195
MACARRONES HORNEADOS Gratinados con queso fontina, hongos, chícharos y aceite de trufa	\$180
RAVIOLES DE QUESO DE CABRA En salsa de mantequilla, arándanos y espinaca (6 pzs)	\$205
SPAGHETTINI CON CAMARÓN Pasta cabello de ángel con camarones salteados al limón, mantequilla y un toque de hojuelas de chile (125 g de camarón)	\$260
TAGLIATELLE A LA BOLOÑESA Con la tradicional boloñesa italiana, crema y queso parmesano	\$195
FETTUCCINE CARBONARA Salsa cremosa con tocino y croqueta de huevo	\$210
FETTUCCINE ALFREDO Con salsa cremosa al vino blanco y queso parmesano	\$180
Con pollo (125 g) ó camarones (3 pzs)	\$240
PENNE AL CHIPOTLE Con camarones salteados. Servidos en salsa cremosa de mariscos al chipotle	\$270
POLLO, PESTO & PROVOLONE Con piñones tostados y pollo ahumado	\$225
LASAGNA RUSTIC La tradicional de la casa	\$170
RAVIOLES AL PESTO Rellenos de queso de cabra, zucchini y jitomate cherry	\$205
FRUTTI DI MARE Con camarones, calamares y mejillones en salsa de vino blanco	\$230
LINGUINI ARRABIATA Salsa de tomate hecha en casa con ligero toque picante	\$160

*TODAS NUESTRAS PASTAS SE SIRVEN DE 170 g.

Clásicos Rustic

FILETE DE TERNERA CON COSTRA DE PARMESANO Prosciutto, queso mozzarella, salsa marinara, papa cambray y brócoli (150 g)	\$265
POLLO MARSALA Pechuga de pollo salteada en salsa de vino Marsala, champiñones y puré de papa (250 g)	\$265
POLLO PARMESANA Pechuga rellena de provolone ahumado, salseada con marinara (250 g)	\$250
SALMÓN BBQ Servido con arancini de elote dulce (200 g)	\$280

Cortes Rustic

LOS CORTES INCLUYEN RATATUILLE, CHILES TOREADOS & PAPAS TRUFADAS

TOMAHAWK (1000 g)	\$1,380
NEW YORK (350 g)	\$580
FILETE MIGNON (250 g)	\$450
RIB EYE SIN HUESO (400 g)	\$595
ARRACHERA (400 g)	\$410

GUARNICIONES \$70

- *AROS DE CEBOLLA
- *PURÉ DE PAPA
- *ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA
- *BRÓCOLI & COLIFLOR SALTEADOS
- *PAPAS TRUFADAS
- *PAPA AL HORNO

SALSAS \$35

- *REDUCCIÓN DE VINO TINTO
- *RAGÚ DE CHAMPIÑONES
- *MANTEQUILLA DE AJO ROSTIZADO
- *QUESO AZÚL

Favoritos Rustic

CRUJIENTE PECHUGA DE POLLO Pechuga empanizada y rellena de mantequilla a las finas hierbas con mostaza dijón (300 g)	\$255
RISOTTO DE POLLO AHUMADO Calabaza rostizada, arándanos, espinacas y un toque de queso de cabra (125 g)	\$180
RISOTTO GORGONZOLA Acompañado de arúgula, nuez garapiñada y láminas de parmesano	\$215
DORADO Sobre lámina de hojaldre, con salsa cremosa de mantequilla al azafrán y espárragos (200 g)	\$290
SUPREMA DE POLLO AL AMARETTO Con salsa de licor de Amaretto, champiñones, risotto al cilantro, almendra fileteada y piñones tostados (250 g)	\$290
HAMBURGUESA RUSTIC Con queso mozzarella, jitomate y cebolla, servido con papas (250 g)	\$180
HAMBURGUESA BOMBA Rellena de 3 quesos, cebolla caramelizadas y papas trufadas (250 g)	\$230

*En este establecimiento trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.

*Los precios incluyen IVA. No se cobra el cubierto.

RUSTIC KITCHEN

Postres

TIRAMISÚ

(Hecho con Stevia)
Creemosas capas de sabayón, queso mascarpone & espresso \$95

BUÑUELO RUSTIC

Gelato de vainilla, nuez garapiñada & salsa de cajeta al tequila \$78

3 LECHEs STRAWBERRY SHORTCAKE

Suaves capas de vainilla con frías láminas de fresa & nuestra mezcla de 3 leches \$85

PECADO DE CHOCOLATE

(Gluten Free)
Con crujiente de arroz inflado & crema montada de vainilla \$95

PASTEL DE ZANAHORIA

Servido con coulis de zanahoria \$75

PAY HELADO DE LIMÓN

¡Nuestro favorito! \$85

CHURROS DE OREO

(3) Fritos al momento y acompañados de crema batida de Oreo \$70

NY CHEESECAKE

Servido con salsa de cajeta al tequila ó coulis de frutos rojos \$90

CRÈME BRÛLÉE

Aromatizada con vainilla & azúcar caramelizada \$65

CHOCOLATE ESPRESSO LAYER CAKE

Con pan de chocolate, mousse de espresso y crema batida \$90

TRIPLE CHOCOLATE OMBRÉ CAKE

Chocolate oscuro, leche y blanco con un toque ligero de durazno \$85

OLD FASHIONED CHOCOLATE ALMOND

Chocolate semiamargo con crema de Gianduja y almendras tostadas \$85

Gelatos

BOLA DE GELATO \$35
SELECIÓN DE GELATOS (3) \$85

* Los precios incluyen IVA.

RUSTIC KITCHEN

MENÚ INFANTIL

DESAYUNO

HOT CAKES DOLLAR (3 PZS) \$60

HUEVOS ESTRELLADOS CON TOCINO \$70

HUEVOS AL GUSTO (2 PZS)
CON JAMÓN, TOCINO, SALCHICHA,
NATURALES \$70

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$70

COMIDA

SPAGHETTI ALFREDO \$68

LINGUINI CON ALBÓNDIGAS \$68

MACARRONES CON QUESO \$58

PIZZA MARGARITA \$82

PIZZA DE PEPPERONI \$86

PIZZA HAWAIANA \$86

PIZZA DE QUESOS \$86

Rustic Kitchen
BISTRO & BAR

RUSTIC KITCHEN

Carta de Bebidas

APERITIVOS

	Copa	Botella
Aperol (700 ml)	\$100	
Campari Bitter (750 ml)	\$100	
Dubonnet (750 ml)	\$100	
Dry Sack Jerez (750 ml)	\$90	
Oporto Ferreira (750 ml)	\$110	
Tío Pepe (750 ml)	\$110	
Cinzano Rosso Dulce (750 ml)	\$89	

BRANDY

	Copa	Botella
Cardenal Mendoza (700 ml)	\$235	\$2,980
Carlos I Solera (700 ml)	\$225	\$2,500
Duque de Alba (700 ml)	\$270	\$3,200
Fundador (700 ml)	\$100	\$1,080
Magno Osborne (700 ml)	\$110	\$1,300
Brandy Torres 10 (700 ml)	\$120	\$1,300
Brandy Torres 15 (700 ml)	\$160	\$1,950
Brandy Torres 20 (700 ml)	\$180	\$2,400
Terry Centenario (700 ml)	\$105	\$1,250

COGNAC

	Copa	Botella
Hennessy VSOP (700 ml)	\$295	\$4,100
Hennessy XO (700 ml)	\$750	\$10,200
Martell Cordón Bleu (700 ml)	\$620	\$7,800
Martell Medaillon VSOP (700 ml)	\$230	\$2,810
Martell VS (700 ml)	\$210	\$2,590
Remy Martin XO (700 ml)	\$660	\$8,900
Remy Martin VSOP (700 ml)	\$280	\$3,570

DIGESTIVOS

	Copa	Botella
Anís Cadenas (1 L)	\$110	\$1,850
Chinchón Dulce (1 L)	\$95	\$1,420
Chinchón Seco (1 L)	\$95	\$1,420
Amareto Disaronno (700 ml)	\$135	\$1,730
Cassis (750 ml)	\$100	\$1,300
Baileys (750 ml)	\$135	\$1,700
Vaccari (700 ml)	\$125	\$1,620
Vaccari Black (700 ml)	\$125	\$1,620
Jagermeister (700 ml)	\$125	\$1,640
Licor 43 (750 ml)	\$135	\$1,550
Chartreuse Amarillo (700 ml)	\$185	\$2,300
Chartreuse Verde (700 ml)	\$195	\$2,400
Licor Tequila Agavero (750 ml)	\$95	\$1,190
Frangelico (700 ml)	\$130	\$1,675
Galliano (500 ml)	\$125	\$1,100
Grand Marnier Rouge (700 ml)	\$145	\$1,845
Kahlúa (1 L)	\$85	\$1,350
Midori (750 ml)	\$120	\$1,250
Strega (750 ml)	\$140	\$1,840
Pacharán Basarana (1 L)	\$105	\$1,950

WHISKY

	Copa	Botella
Jack Daniel's (700 ml)	\$135	\$1,705
Buchanan's 12 (750 ml)	\$179	\$2,350
Buchanan's 18 (750 ml)	\$320	\$4,400
Buchanan's Master (750 ml)	\$205	\$2,710
Buchanan's Two Souls (750 ml)	\$169	\$2,205
Chivas Regal 12 Años (750 ml)	\$170	\$2,250
Chivas Regal 18 Años (750 ml)	\$330	\$4,450
Glenfiddich 12 Años (750 ml)	\$205	\$2,710
Glenfiddich 18 Años (750 ml)	\$390	\$5,515
J&B Rare (750 ml)	\$100	\$1,190
Johnnie Walker Red (700 ml)	\$110	\$1,460
Johnnie Walker Black (750 ml)	\$175	\$2,350
Johnnie Walker Gold (750 ml)	\$315	\$4,430
Johnnie Walker Platinum (750 ml)	\$410	\$5,515
Johnnie Walker Blue (750 ml)	\$720	\$9,900
Old Parr (750 ml)	\$160	\$2,000
Passport (700 ml)	\$90	\$1,190
Macallan 12 (700 ml)	\$300	\$4,330
Macallan 15 (700 ml)	\$399	\$5,590

GINEBRA & VODKA

	Copa	Botella
Belvedere (700 ml)	\$170	\$2,050
Beefeater (750 ml)	\$135	\$1,730
Bombay Sapphire (750 ml)	\$130	\$1,730
Tanqueray (750 ml)	\$130	\$1,410
Hendricks (750 ml)	\$190	\$1,350
Stolichnaya (750 ml)	\$100	\$1,350
Hypnotiq (750 ml)	\$160	\$1,730
Absolut (750 ml)	\$110	\$1,350
Absolut Citron (750 ml)	\$110	\$1,350
Absolut Mandrin (750 ml)	\$110	\$1,350
Absolut Pears (750 ml)	\$110	\$1,350
Absolut Raspberri (750 ml)	\$110	\$1,350
Grey Goose (750 ml)	\$190	\$2,400
Smirnoff (1L)	\$90	\$1,080
Wyborowa (750 ml)	\$90	\$1,080

RON

	Copa	Botella
Appleton Blanco (750 ml)	\$95	\$1,190
Appleton Special (750 ml)	\$100	\$1,200
Appleton Estate (750 ml)	\$120	\$1,620
Bacardi Blanco (750 ml)	\$95	\$1,190
Bacardi Añejo (1 L)	\$98	\$1,300
Bacardi Solera (750 ml)	\$105	\$1,405
Malibú (750 ml)	\$100	\$1,300
Captain Morgan (750 ml)	\$100	\$1,300
Flor de Caña 5 Años (750 ml)	\$110	\$1,510
Havana Club 7 Años (750 ml)	\$130	\$1,620
Matusalem Clásico (750 ml)	\$105	\$1,410
Matusalem Gran Reserva (750 ml)	\$125	\$1,620
Matusalem Platino (750 ml)	\$105	\$1,410
Zacapa 23 Solera (750 ml)	\$210	\$2,800

* Todos nuestros precios incluyen IVA

* Todos nuestros destilados se sirven con 50 ml.

* Todos nuestros martinis se sirven de 210 ml.

* En la compra de botellas, incluye 5 mezcladores de 355 ml (Línea Coca Cola) ó 1L de jugo.

TEQUILA

	Copa	Botella
Cazadores Reposado (1 L)	\$105	\$1,350
1800 Añejo (700 ml)	\$160	\$1,910
1800 Cristalino Añejo (700 ml)	\$180	\$2,300
Cuervo Especial Reposado (990 ml)	\$95	\$1,610
Cuervo Reserva de la Familia (750 ml)	\$460	\$6,500
Cuervo Tradicional (695 ml)	\$110	\$1,350
Cuervo Tradicional Reposado Cristalino (695 ml)	\$145	\$1,750
Maestro Tequilero Dobel (750 ml)	\$185	\$2,205
Don Julio Blanco (700 ml)	\$130	\$1,700
Don Julio Reposado (750 ml)	\$145	\$1,800
Don Julio Añejo (750 ml)	\$155	\$1,950
Don Julio 70 (700 ml)	\$190	\$2,350
Casa Dragones Blanco (750 ml)	\$290	\$4,100
Casa Dragones Joven (750 ml)	\$720	\$9,900
Jimador Reposado (700 ml)	\$98	\$1,155
Gran Centenario Añejo (695 ml)	\$145	\$1,785
Gran Centenario Plata (700 ml)	\$115	\$1,340
Gran Centenario Reposado (950 ml)	\$135	\$1,550
Herradura Blanco (700 ml)	\$135	\$1,750
Herradura Reposado (950 ml)	\$145	\$2,200
Herradura Añejo (750 ml)	\$175	\$2,300
Herradura Ultra Añejo (750 ml)	\$190	\$2,350
Sauza Hornitos Reposado (1 L)	\$115	\$1,750
Siete Leguas (750 ml)	\$180	\$2,500

MEZCAL

Danzantes Blanco (750 ml)	\$205	\$2,700
Danzantes Reposado (750 ml)	\$255	\$3,300
Alipús Santa Ana (750 ml)	\$170	\$2,200
Alipús San Juan (750 ml)	\$175	\$2,250
Viejo Indecente Ensamble (700 ml)	\$280	\$3,500
Viejo Indecente Espadín (700 ml)	\$240	\$3,100
400 Conejos (750 ml)	\$145	\$1,800

CERVEZA

Chope Clara (355 ml)	\$60
Chope Obscura (355 ml)	\$60
Corona (355 ml)	\$48
Corona Light (355 ml)	\$55
Modelo Especial (355 ml)	\$60
Negra Modelo (355 ml)	\$60
Victoria (355 ml)	\$48
León (355 ml)	\$48
Montejo (355 ml)	\$48
Pacífico (355 ml)	\$48
Michelob Ultra (355 ml)	\$70
Stella Artois (330 ml)	\$70
Clamato para cerveza (180 ml)	\$30
Michelada	\$13
Michelada Cubana	\$15

EXTRAS EN VINO

Copa Clericot (300 ml)	\$115
Extra Jarra Clericot (para botella de 750 ml)	\$60

(Pregunte por nuestra carta de vinos)

COCTELERÍA CON ALCOHOL

Aperol Spritz	\$155
Blanc Cassis	\$130
Bloody Mary	\$125
Bull	\$95
Cosmopolitan	\$195
Daikiri	\$110
Luces de Habana	\$125
Manhattan	\$170
Margaritas de Sabor (limón, fresa, mango, tamarindo & coco)	\$130
Piña Colada	\$120
Piña Colada con Amaretto	\$149
Piña Colada con Midori	\$140
Martini Seco Hendricks	\$295
Martini Seco Bombay	\$225
Martini Seco Tanqueray	\$295
Martini Seco Beezeater	\$195
Martini Apple	\$150
Martini Pepino	\$175
Martini Hpnotiq	\$195
Martini Baileys	\$199
Martini Lychee	\$190
Piedra	\$120
Ruso Blanco	\$125
Ruso Negro	\$125
Tom Collins	\$135
Alfonso XIII	\$100
Fresa Cocoloco	\$125
Sangría Preparada	\$120
Mojito	\$115
Mimosa	\$120
Saphiro	\$165
Sangría Natural	\$82

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

Conga	\$65
Flash	\$47
November Dulce	\$53
Strawberry Surprise	\$65
Verano en Tokio	\$47
Piñada	\$65
Clamato Natural	\$55
Pink Lemonade	\$47

REFRESCOS & AGUA

Jarra Naranjada / Limonada (2 L)	\$220
Naranjada / Limonada (250 ml)	\$37
Refrescos (355 ml)	\$43
Boost (235 ml)	\$65
Red Bull (250 ml)	\$65
B Water (355 ml)	\$43
B Water Sparkling (355 ml)	\$53
San Pellegrino (250 ml)	\$60
Perrier (330 ml)	\$60

* Todos nuestros precios incluyen IVA.

* Todos nuestros martinis se sirven de 210 ml.

* Todos nuestros destilados se sirven con 50 ml.

* En la compra de botellas, incluye 5 mezcladores de 355 ml (línea Coca Cola) ó 1L de jugo.

RUSTIC KITCHEN

Carta de Vinos

VINOS ESPUMOSOS

La Magia de las Burbujas

Consiente a tu paladar y refréscate con la magia de las burbujas

ASTI TOR DELL'ELMO Moscatel	PIAMONTE, ITALIA	\$590
FREIXENET CORDON NEGRO SEMISEC	SANT SADURNI D'ANOIA, ESPAÑA	\$940
Parellada / Macabeo / Xarel·lo		
MOET & CHANDON BRUT	CHAMPAGNE, FRANCIA	\$2,450
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier		
ROSSO FOSCO LAMBRUSCO DOC	EMILIA ROMAGNA, ITALIA	\$90 \$450
Grasparossa Di Castelvetro		

VINOS BLANCOS

Blancos Aromáticos

Son vinos cuya máxima cualidad es su aroma: flores, frutas y miel es lo que se percibe. En perfecto equilibrio con alimentos como ensaladas, carpaccios y tártaras.

VIÑA ESMERALDA Moscatel / Gewürztraminer	CATALUÑA, ESPAÑA	\$420
DIAMANTE DEMISEC Viura / Malvasía	RIOJA, ESPAÑA	\$465
CASA MADERO 2V Sauv. Blanc / Chardonnay	VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$595
TORRES SANTA DIGNA Chardonnay	VALLE CENTRAL, CHILE	\$95 \$480

Los Mejores Blancos

Vinos con intensidad aromática alta, de muy buena acidez y expresan lo mejor de su origen. Acompáñalos con algún fresco del puerto.

AQUA CASA ORIGO Chenin Blanc	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$950
NAIA Verdejo	RUEDA, ESPAÑA	\$730
CASA GRANDE GRAN RESERVA Chardonnay	VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$890
MONTE XANIC Chenin Colombard	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$600

RUSTIC KITCHEN

Carta de Vinos

VINOS ROSADOS

Ni Blancos, Ni Tintos

Son vinos que se caracterizan por su aroma y muy poca tanicidad. Sugerimos acompañarlos con nuestra Pizza de Higo Fresco

ROSEA CASA ORIGO Grenache	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$800
BLANC DE ZINFANDEL LA CETTO Blanc de Zinfandel	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$370
CASA MADERO V Cabernet Sauvignon	VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$135 \$595

VINOS TINTOS

Tintos Fáciles de Tomar

Son vinos jóvenes, en nariz presentan mucha frutalidad, con una entrada suave y taninos dulces.

AERIS CASA ORIGO Tempranillo / Malbec / Syrah	AGUASCALIENTES, MÉXICO	\$110	\$490
CASA MADERO 3V Cabernet/Merlot/Tempranillo	VALLE DE PARRAS, MÉXICO		\$785
RUSTIC KITCHEN Montepulcciano d'Abruzzo	ABRUZZO, ITALIA	\$135	\$520
ARROGANT FROG Pinot Noir	LANGUEDOC ROUSSILLON, FRANCIA		\$490
CONO SUR RESERVA Pinot Noir	VALLE DE CASA BLANCA, CHILE		\$720
ADONIS VILLA VESTA Montepulcciano d'Abruzzo	ABRUZZO, ITALIA	\$105	\$480

Tintos con Sutilera

Destaca la presencia de aromas a frutos rojos y negros, de buena acidez y taninos firmes. Ideal acompañarlos con risottos, pastas cremosas y embutidos

MONTE XANIC Merlot	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO		\$990
CASA MADERO Merlot	VALLE DE COLCHAHUA, CHILE	\$160	\$785
PORTILLO Malbec	MENDOZA, ARGENTINA	\$110	\$490
FINCA LA LINDA Malbec / Syrah	MENDOZA, ARGENTINA		\$580
LUIGI BOSCA Malbec	MENDOZA, ARGENTINA		\$960

RUSTIC KITCHEN

Carta de Vinos

VINOS TINTOS

Tintos con Estructura Media

En ellos destacan los aromas ahumados y minerales, de acidez media y taninos robustos. Muy buen balance con platillos a base de tomate, pastas y pizzas.

CHIANTI Sangiovesse	TOSCANA, ITALIA	\$650
CASA MADERO Shiraz	VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$160 \$785
MONTE PIETROSO Nero d'Avola	SICILIA, ITALIA	\$570
MONTE XANIC EDICIÓN LIMITADA Syrah	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$1,365
LA CETTO RESERVA PRIVADA Nebbiolo	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$530
MONTE XANIC Syrah	CASTILLA, ESPAÑA	\$950
PETRATA Nero di Troia	PUGLIA, ITALIA	\$550

Tintos con Estrella

Vinos que presentan una variedad aromática, frutos rojos, negros y especias. De muy buena acidez y taninos maduros. Sugerimos acompañarlos con cualquiera de nuestros Clásicos Rustic.

SANTA DIGNA RESERVA Carmenera	VALLE CENTRAL, CHILE	\$540
COUSIÑO MACUL ANTIGUAS RESERVAS Cabernet Sauvignon	VALLE DEL MAIPO, CHILE	\$630
BANROCK STATION Shiraz	SURESTE DE AUSTRALIA	\$540

Tintos con Versatilidad

Vinos de gran calidad en aromas, aunque en taninos, sabores y texturas son su mejor expresión. Ideal con nuestros Cortes Rustic.

TORRES IBÉRICO CRIANZA Tempranillo	RIOJA, ESPAÑA	\$510
MANO A MANO Tempranillo	CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA	\$610
LUIS CAÑAS CRIANZA Tempranillo	RIOJA, ESPAÑA	\$720
MATARROMERA CRIANZA Tempranillo	RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA	\$1,430
PROTOS, ROBLE Tempranillo	RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA	\$690
MARQUÉS DE CÁCERES Tempranillo	RIOJA, ESPAÑA	\$610
MARQUÉS DE RISCAL Tempranillo	RIOJA, ESPAÑA	\$1,050
CUNE CRIANZA Tempranillo	RIOJA, ESPAÑA	\$530

NUESTRAS BOTELLAS SON DE 750 ml. TODAS NUESTRAS COPAS SE SIRVEN DE 150 ml.

RUSTIC KITCHEN

Carta de Vinos

VINOS TINTOS

Tintos con Personalidad

Vinos que cuentan con gran reconocimiento en el mercado, por su gran calidad y excelencia. Acompáñelos con cualquiera de nuestros Favoritos Rustic.

GRAN SANGRE DE TORO Garnacha / Cariñena / Syrah	CATALUÑA, ESPAÑA	\$570
LONG CHAMPS Merlot	BORDEAUX, FRANCIA	\$510
JARDÍN SECRETO Tempranillo	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$970
CÔTES DU RHÔNE JEAN BOUCHER Grenache / Syrah	CÔTES DU RHÔNE, FRANCIA	\$590

Los Mejores Diez

Vinos de gran complejidad, tanto en aromas como en sabores y texturas, dados por el buen paso en madera que tuvieron. Acompáñelos con carnes rojas, nuestra selección de quesos y platos servidos con prosciutto.

TERRA CASA ORIGO Montepulciano / Syrah	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$1,860
CASA MADERO CASA GRANDE Shiraz	VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$1,600
DUETTO Tempranillo / Cabernet	VALLE DE SANTO TOMÁS, MÉXICO	\$1,900
ÚNICO Cabernet / Merlot	VALLE DE SANTO TOMÁS, MÉXICO	\$2,100
ARZUAGA RESERVA Tinto fino / Cabernet / Merlot	RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA	\$2,100
IGNIS CASA ORIGO Shiraz / Cabernet S / Merlot	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$1,310
GABRIEL Cabernet / Merlot / Malbec	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$2,100
VINO DE PIEDRA Cabernet / Tempranillo	ENSENADA, MÉXICO	\$1,960
GRAN RICARDO Cabernet / Merlot / Petit Verdot	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO	\$2,300
MAS LA PLANA RESERVA Cabernet Sauvignon	PENEDÉS, ESPAÑA	\$2,200

VINOS DE POSTRE

* CASA MADERO COSECHA TARDÍA Semillón / Gewürztraminer	VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$125	\$600
MONTE XANIC COSECHA TARDÍA Chenin Blanc	VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO		\$710
MALAMADO Malbec	MENDOZA, ARGENTINA		\$850

NUESTRAS BOTELLAS SON DE 750 ml. TODAS NUESTRAS COPAS SE SIRVEN DE 150 ml.

*BOTELLA DE 350 ml. LAS COPAS DE POSTRE SE SIRVEN DE 50 ml.