

Taberna Hércules

EN LAS LLAVES

REPÚBLICA, CZECH PILSNER, 4.6% ALC. VOL.

Lager dorada con delicados sabores de malta y un amargor pronunciado pero suave, floral y especiado del lúpulo. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia.



MLÍKO (250ML) \$70

En su mayoría espuma. Muy cremosa, ideal para el postre.



SNYT (300ML) \$85

Dos partes cerveza, tres partes espuma. El servido más refrescante.



HLADINKA (450ML) \$130

El servido estándar, con tres dedos de espuma. Fresca y equilibrada.

POPULAR, EXTRA PALE ALE, 5.5% ALC. VOL.

Una Pale Ale inspirada en la revolución cervecera "craft" de los 80s que a tantos nos cambió la vida. Cerveza cobriza con intensos aromas a pino y cítricos del icónico lúpulo Cascade que se manifiestan sobre la elegante presencia de las maltas inglesas, culminando con ese amargor característico que se prolonga hasta el final. Nos pareció adecuado regresar a esa cerveza que hizo popular al craft.

(280ML) \$70 (440ML) \$115

SÚPERLUPE, IPA, 7% ALC. VOL.

Nuestra IPA de cabecera. Una explosión de lúpulos que se expresan en aromas y sabores cítricos y frutales como toronja, naranja, maracuyá y guayaba. Cerveza de amargor pronunciado pero agradable al paladar, refrescante y fácil de beber.

(280ML) \$90 (350ML) \$110

MACANUDA, BROWN ALE, 5.2% ALC. VOL.

Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses. Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.

(280ML) \$65 (350ML) \$80 (440ML) \$100

SUPERLAGER, LAGER EXTRA AMARGA, 4.9% ALC. VOL.

Lager hecha con arroz de Morelos y una generosa dosis de lúpulos alemanes y checos. Una cerveza extra amarga, de cuerpo ligero y extra refrescante cuyo sabor permanece e invita a pedir más

(440ML) \$120 (500ML) \$135

METRÓPOLIS 2025, DOBLE IPA FERMENTADA CON BRETT DE LA CASA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE, 7.7% ABV

Cerveza muy expresiva con marcados sabores y aromas cítricos y tropicales, complementados por complejas notas a cuero, paja y madera derivadas de la fermentación salvaje. Como toque final, se llevó a cabo un generoso dry hop de Mosaic, Citra y Cryo Nelson Sauvin. Seca, lupulosa y muy refrescante.

(280ML) \$135

LAGERMAÍZ, LAGER CON MAÍZ, 4.4% ALC. VOL.

Lager color paja hecha con maíz mexicano y maltas alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante.

(350ML) \$75 (500ML) \$105

EN EL BEER ENGINE

Los **Cask Ale** son cervezas sin filtrar que pasan por un segundo proceso de fermentación dentro del mismo barril que se dispensan. Servidas desde el Beer Engine, una herramienta que no puede hacer falta en un pub británico y con la que se **bomba manualmente** a través de un pistón que dispensa una **cerveza cremosa, fresca y con una cabeza de espuma densa** y compacta, **sin la necesidad de Co₂**.
(440ML) \$120

LUCKY MUCHACHO, IRISH DRY STOUT, 4.2% ABV

Cerveza oscura, ligeramente tostada, muy tomable y con cuerpo cremoso. Uno de los estilos con mayor tradición en las festividades de San Patricio.

EN LA CAVA

CERVEZAS SALVAJES

DEBÚT CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE 1, 2 Y 3 AÑOS. CADA BLEND EXPRESA UN CARÁCTER SALVAJE, COMPLEJO, CON NOTAS A TIERRA, CUERO Y ESTABLO Y CON ACIDEZ PLACENTERA QUE EVOLUCIONARA CON EL TIEMPO.

BLEND 2020 6% ALC. VOL.

Ácida, balanceada, con aromas a establo, cuero y tierra.

BOTELLA (375ML) \$250

BLEND 2021 6% ALC. VOL.

Ácida, con notas de roble, vino, frutas maduras y carácter salvaje.

BOTELLA (375ML) \$250 (750ML) \$390

BLEND 2022 6% ALC. VOL.

Notas de roble, manzana roja y pera, acidez delicada y suave amargor.

BOTELLA (375ML) \$250 (750ML) \$390

BLEND 2024 6% ALC. VOL.

Compleja, elegante, con notas a granja, masa madre, miel y frutas. Final seco y refrescante.

BOTELLA (375ML) \$250 (750ML) \$390

METRÓPOLIS 2024 DOBLE IPA FERMENTADA CON BRETT DE LA CASA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE, 7.7% ABV

Doble IPA fermentada y madurada en barricas de roble, donde además tuvo lugar una segunda fermentación con nuestro Brett de la casa. Como toque final se llevó a cabo un generoso dryhop de Mosaic y Nelson Sauvin. Cerveza Salvaje, compleja, lúpulosa y refrescante.

BOTTLE (375ML) \$140

METRÓPOLIS 2025 DOBLE IPA FERMENTADA CON BRETT DE LA CASA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE, 7.7% ABV

Cerveza muy expresiva con marcados sabores y aromas cítricos y tropicales, complementados por complejas notas a cuero, paja y madera derivadas de la fermentación salvaje. Como toque final, se llevó a cabo un generoso dry hop de Mosaic, Citra y Cryo Nelson Sauvin. Seca, lúpulosa y muy refrescante. Manténgala refrigerada, no la guarde, consumala bien fresca.

BOTTLE (375ML) \$140

KUNG PRUNUS CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE DOS Y TRES AÑOS REFERMENTADA CON CEREZAS DE MONTE, 6.2% ALC. VOL.

Cerveza salvaje acondicionada en botella por seis meses. Con acidez respaldada por las notas frutales de los capulines. Un estilo belga reinterpretado con una cereza endémica de los montes de México y maíz criollo

BOTELLA (375ML) \$250

BRETT PÚBLICA BRETT PALE LAGER, 5.2% ALC. VOL.

Cerveza salvaje en la que mezclamos Pilsner joven con Pilsner madurada en toneles de madera durante 12 meses y posteriormente refermentamos con levadura Brett de la casa. Compleja, de amargor ligero y sorprendentemente bebible

BOTELLA (375ML) \$140

LATAS

LA LIQUIDATOR BOURBON BARLEYWINE

MADURADA EN BARRICAS DE BOURBON, 12% ALC. VOL.

(473ML) \$215

FIDELINUS SOBADOR WEIZENBOCK, 8.5% ALC. VOL.

(473ML) \$115

LA LIQUIDATOR COGNAC BARLEYWINE

MADURADA EN BARRICAS DE COGNAC, 11.6% ALC. VOL.

(473ML) \$215

TERRÍCOLA SAISON 5% ALC. VOL.

(473ML) \$100

RAYITO LÁSER LEICHTES WEISSBIER 3.4% ALC. VOL.

(473ML) \$95

PIE GRANDE DARK CASCADIAN ALE 6.5% ALC. VOL.

(473ML) \$115

FARO HELLES ORIGINAL 4.8% ALC. VOL.

(473ML) \$90

MÁQUINA SCHWARZBIER 4.9% ALC. VOL.

(473ML) \$110



ENTRADAS

PRETZEL	\$50	RABAS	\$180
FRITO DE VERDURAS MIXTO	\$150	Calamares fritos (200g) acompañados de alioli de estragón y limón amarillo	
Seta, ejote, zucchini, flor de calabaza y alcacarrón fritos con gabardina de cerveza (300g)			
TROZO DE QUESO CON PAN	\$350	BITTERBALLEN (5PZ)	\$180
Queso de leche de oveja madurado por 3 meses y reposado en cerveza (150g). Acompañado con pan y compota fermentada hecha en casa			
POUTINE	\$150	PLATO DE CHARCUTERÍA HÉRCULES	\$300
Papas a la francesa (200g) bañadas con gravy y queso fresco			
ENCURTIDOS CASEROS	\$60	Selección de charcutería hecha en casa (260g). Salami, Landjäger, mortadela de pistache, Leberkäse y salami semi maduro. Acompañado de vegetales encurtidos, mostaza, nueces y pan.	
CURRYWÜRST	\$160	TOSTADAS DEL SEMIDESIERTO (2PZ)	\$140
Salchicha Frankfurter de la casa (180g) cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry			
Arrachera ahumada en casa (40g) con guacamole, pepino, pimiento, cebolla y habanero			
SANGÜICHITOS DE FIESTA (5PZ)			\$150
Sándwiches cortados a la mitad de spread de pimiento, ensalada de huevo, ensalada de papa y jamón y queso.			

SOPAS

GAZPACHO	\$150
Sopa fría a base de jitomate de nuestro huerto (400ml).	
SOPA DE LENTEJAS (180ml)	\$130
SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA	\$160

Tradicional sopa de cebolla servida con crotón y queso Emmental gratinado (180ml)

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$230
La típica de Tijuana. Cogollos de lechuga romana, aderezo César, crotones, queso parmesano y alcaparras (220g)	
ENSALADA MIXTA	\$350
Mix de lechugas, espárrago blanco, aceitunas, jitomate, cebolla, huevo duro y atún blanco Ortiz (70g) con vinagre de framboesa y aceite de oliva.	

TOMATES.....\$150
(250gr) de tomate orgánico, cebolla, aceite de oliva y flor de sal.

PLATOS FUERTES

FISH & CHIPS	\$300
Pescado frito con gabardina de cerveza (200gr) acompañado de papas a la francesa, limón amarillo y salsa tártara	
TACO DE CHAMORRO	\$80
Chamorro braseado en cerveza con rajas encurtidas en casa (45gr).	
ENTRECOT CON PAPAS A LA FRANCESA	\$600
(350gr) de ribeye, salsa a la pimienta verde y papas a la francesa.	
RUBENS RODRÍGUEZ	\$220
Emparedado con pan de hogaza y roast beef (120gr) de la casa, queso suizo, Sauerkraut y aderezo ruso.	
BANGERS AND MASH	\$220
Tres salchichas Nüremberg (165gr) servidas sobre una cama de puré de papa con gravy y chicharos	
TACO DE JABALÍ AHUMADO	\$90
Jabalí ahumado (45gr)	

HAMBURGUESA CON QUESO AZUL	\$250
Carne de res orgánica del Rancho "La Quinta" (200gr) servida a término medio, con cebolla morada caramelizada y acompañada de papas fritas	
EMPAREDADO DE PORCHETTA	\$220
Pan de hogaza fermentado con cerveza y porchetta casera (150gr) con queso provolone y arúgula.	
WEISSWURST	\$210
Las clásicas salchichas blancas de Bavaria hechas en casa (180gr) servidas sobre Kartoffelsalat	
SALCHICHA CON BAGUETTE	\$200
Elección de una salchicha Frankfurter (150gr) o Bratwurst (160gr) hecha en casa, en pan baguette con mostaza casera y Sauerkraut, acompañada de papa al horno.	

POSTRES

SACHER TORTE\$190
Rebanada de pastel de chocolate casero (220g), con una cucharada de crema batida	
ESPONJA DE TRES LECHES\$180
Con sorbete de temporada (200g)	
ATE CON QUESO\$200
Queso de oveja madurado, ate de membrillo y nueces garapiñadas (100g)	
PLATO DE QUESOS QUERETANOS\$360
140g de una selección de quesos de leche de oveja 'Del Rebaño' (Menhir, Padua, Junípero y Marfil Azul) acompañados con pan de hogaza, uvas verdes y miel de abeja	

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO (200ML)\$50
CAFÉ EUROPEO (200ML)\$50
CAPUCHINO (200ML)\$70
ESPRESSO (60ML)\$50
ESPRESSO CORTADO (60ML)\$50
ESPRESSO DOBLE (60ML)\$70
LATTE (200ML)\$70
FLAT WHITE (150ML)\$70
CHOCOLATE CALIENTE (200ML)\$50
TÉ (200ML)\$40

BEBIDAS

AGUAS DE LOURDES\$50
Agua mineral con gas · 355ml	
AQUA PANNA\$150
Agua mineral sin gas · 750ml	
AGUA SAN PELLEGRINO\$180
Agua mineral sin gas · 750ml	
GINGER BIRRA\$70
355ml	
GINGER BIRRA GOLD\$70
355ml	
FÉLIX SCHORLE\$85
355ml	
COCA COLA\$60
355ml	
COCA COLA ZERO\$60
355ml	
RUSA\$65
355ml	

APERITIVOS

APEROL (45ML)\$140
CINZANO VERMOUTH ROSSO (45ML)\$140
CAMPARI (45ML)\$140
PRIMO (45ML)\$140
ST. GERMAIN (45ML)\$200
JEREZ LA INA (45ML)\$150

TRAGOS DE LA CASA

AMERICANO PERFECTO\$220
Vermut rosso, Campari, cerveza Pale Ale, mucho hielo y un toque de naranja · 350ml	
HÉRCULES COLLINS\$200
Ginebra estilo London Dry, cordial de lavanda francesa, limón amarillo y soda · 350ml	
HABANERO MEZCAL MULE\$230
Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero · 390ml	
CARAJILLO STOUT\$200
Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza "Lanzallamas" Imperial Stout y naranja deshidratada · 200ml	
TIERRITA AHUMADA\$230
Mezcal Espadín Barro de Cobre (45ml) escarchado con sal y limón. Acompañado de cerveza "Terrícola" Saison (473ml)	

DIGESTIVOS

CYNAR (45ML)\$120
CONTROY (45ML)\$120
FRANGELICO (45ML)\$140
FERNET BRANCA (45ML)\$150
AMARO AVERNA (45ML)\$120
JÄGERMEISTER (45ML)\$120



@TABERNAHERCULES

VINOS

RIVERO GONZÁLEZ, BLANCO COPA (120ML)\$120
RIVERO GONZÁLEZ, TINTO COPA (120ML)\$210
TABLAS, TINTO COPA (120ML)\$180
VAPORETTO COPA (120ML)\$180

TEQUILA

CASCAHUÍN (45ML)\$140
HERRADURA BLANCO (45ML)\$180
JOSÉ CUERVO REPOSADO (45ML)\$140
7 LEGUAS BLANCO (45ML)\$200
7 LEGUAS REPOSADO (45ML)\$220
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (45ML)\$220

MEZCAL

BARRO DE COBRE ESPADÍN (45ML)\$145
BARRO DE COBRE ENSAMBLE (45ML)\$185
GRACIAS A DIOS TEPEXTATE (45ML)\$240
DEL MAGEY TOBALÁ (45ML)\$275

WHISKY

MACALLAN 12 (45ML)\$250
JW ETIQUETA NEGRA (45ML)\$200
BUFFALO TRACE (45ML)\$210

GIN

TANQUERAY (45ML)\$150
BEEFEATER (45ML)\$140

RON

HAVANA CLUB 7 (45ML)\$130
BACARDÍ (45ML)\$100

VODKA

TITO'S (45ML)\$160
----------------------	-----------

TRAGOS CLÁSICOS

MARGARITA\$180
Cascahuín Blanco (1.5 oz)	
MARGARITA MEZCAL\$185
Barro de Cobre Espadín (1.5 oz)	
MARTINI\$195
London Dry (4oz), Vermouth Extra Dry (.5oz)	
NEGRONI\$210
Vermouth Rosso (1oz), Campari (1oz), London Dry (1oz)	
NEGRONI MEZCAL\$215
Vermouth Rosso (1oz), Campari (1oz), Barro de Cobre Espadín (1oz)	
OLD FASHION\$215
Bourbon Buffalo Trace (2oz)	
MANHATTAN\$200
Bourbon Buffalo Trace (2oz), Vermouth Rosso (1oz)	
BOULEVARDIER\$200
Bourbon Buffalo Trace (1oz), Vermouth Rosso (1oz), Campari (1oz)	
APEROL SPRITZ\$230
Aperol (2oz), Vaporetto (2oz)	
HUGO SPRITZ\$280
St-Germain (2oz), Vaporetto (2oz)	
PRIMO SPRITZ\$230
Primo Aperitivo (2oz), Vaporetto (2oz)	
CARAJILLO\$175
Licor 43 (2oz)	



El gramaje es aproximado y de proteína en crudo. una onza equivale a 29.57ml. La propina es opcional más no obligatoria. Los precios que se exhiben son en moneda nacional y ya incluyen IVA. Se aceptan pagos en efectivo y todas las tarjetas bancarias incluyendo AMEX, VISA y Mastercard.