

# CERVEZA DE BARRIL



## 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 Sauvín. Seca, lupulosa y muy refrescante.

\$135  
280ml  
SNIFFER



## RÁFAGA · American Pale Ale · 5% ABV

Cerveza ligeramente turbia, amarga y extra refrescante con una buena carga de lúpulos cítricos y tropicales. Ideal para beber en cualquier ocasión.

\$75  
280ml  
SNIFFER

\$95  
350ml  
VASO IPA

\$120  
440ml  
PINTA  
INGLESA

## MACANUDA · Brown Ale · 5.2% ABV

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

\$65  
280ml  
SNIFFER

\$80  
350ml  
PINTA

\$100  
440ml  
PINTA  
INGLESA

## PORTERO DELANTERO · West Coast IPA

· 7% ABV

Una clásica West Coast IPA color dorada y alta en lúpulo. Bien amarga y con notas de pino, fresa, toronja y naranja.

\$95  
280ml  
SNIFFER

\$120  
350ml  
VASO IPA

## CHACA CHACA · Dark Strong Ale con chiles y cacao madurada en barrica · 12.6% ABV

Cerveza robusta, sedosa y compleja madurada 14 meses en barrica. Elaborada con chile pasilla, chipotle meco, canela y cacao de nuestros amigos de Tacho. Esta Dark Strong Ale ofrece notas a toffee, caramelo, frutos negros y chocolate, con un picor suave y un perfil ahumado y terroso. A medida que sube su temperatura, se intensifican sus aromas y sabores.

\$145  
280ml  
SNIFFER

## HOMBRE PÁJARO · Lager con centeno · 4.5% ABV

Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.

\$65  
280ml  
SNIFFER

\$80  
350ml  
PINTA

\$100  
440ml  
PINTA  
INGLESA

## FRATELLI TUTTI · Dank IPA · 7% ABV

Cerveza de carácter intenso y resinoso en la que se utilizaron lúpulos Columbus, Chinook, Centennial y Simcoe. Balanceada, contundente, amarga y con notas herbales. Mega colaboración con nuestros colegas en la industria; Bruer, Beermex, Campfire, Ficha, El Gardenia, Puntomedio, Morenos, Rey, Siete Veintidós, Ernie & Lennon y Tres Islas para celebrar el sexto aniversario de Cervecería Cuatro Palos.

\$120  
350ml  
VASO IPA

## SÚPER LUPE · IPA · 7% ABV

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.

\$90  
280ml  
SNIFFER

\$110  
350ml  
VASO IPA

## LA LIQUIDATOR BOURBON · Barleywine madurada en barricas de Bourbon · 12% ABV

Cerveza de alta graduación alcohólica y elegante, en la que destacan intensamente los aromas y sabores del Bourbon, acompañados de sutiles notas a madera, vainilla y coco. Complementada por la fineza de las maltas y lúpulos británicos.

\$170  
280ml  
SNIFFER

## POPULAR · Extra Pale Ale · 5.5% ABV

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.

\$70  
280ml  
SNIFFER

\$115  
440ml  
PINTA  
INGLESA

## HOOLIGAN · Best Bitter · 3.8% ABV

Una clásica y tradicional ale inglesa. Ligera, muy sabrosa, fácil de beber y con un justo balance de maltas y lúpulos.

\$120  
440ml  
PINTA  
INGLESA

## PIE GRANDE · Dark Cascadian Ale · 6.5% ABV

Cerveza muy oscura con un amargor notable, mezcla de dos estilos: Porter e IPA. Elaborada con maltas y levaduras inglesas así como una mezcla de lúpulos americanos y alemanes. De sabor a café y pino y aromas a toffee y resina.

\$90  
280ml  
SNIFFER

\$115  
350ml  
VASO IPA



Síguenos en @almacenercules

# MENÚ CASERO

DE 1 A 6PM

ESTA SEMANA:

- Lentejas a la mexicana con plátano macho
- Enchiladas suizas de queso
- Fresas flameadas
- Hombre Pájaro o Macanuda (280ml) \$220

## ¡SOLO LOS VIERNES!

Tacos Baja 2pz ..... \$250

Tacos capeados de camarón estilo Baja. Incluye una cerveza lager de 280ml

## DESAYUNOS

SÁBADOS Y DOMINGOS  
DE 10AM A 1PM

Jugo de naranja 280ml ..... \$45

Plato de fruta 250g ..... \$60

Molletes ..... \$110

Papa machucada con chistorra 120g ..... \$130

Con huitlacoche 120g ..... \$130

Chilaquiles con salsa de la casa ..... \$150

Verdes o rojos con chile morita. Crema, queso y cebolla encurtida.

2 Huevos ..... +\$15

Cecina 80g ..... +\$40

Omelette 2 huevos ..... \$120

De flor de calabaza y queso 25g.

Pan francés ..... \$150

Pan brioche 150g remojado en salsa inglesa a la plancha con compota casera 50g de frutos rojos.

Weisswurst 120g ..... \$135

Salchicha de la casa hervida en leche con mostaza, Sauerkraut y pan de centeno.

Huevos estrellados 2 huevos ..... \$120

Con salchichas caseras 100g.

Huevos Matatlán 2 huevos ..... \$130

Al comal sobre una hoja santa, bañados en frijol, con queso fresco y chile de agua tatemado.

Machaca con huevo 2 huevos ..... \$150

Tortilla de harina, rellena de machacado 50g con huevo, pico de gallo y frijoles refritos.

# ENTRADAS

Tazón de cacahuates para pelar 150g .....	\$50
Plato de papitas con salsa 200g .....	\$60
Esquites 300ml .....	\$90
Tradicionales estilo Oaxaca con chapulines	
Sopa de tortilla 220g .....	\$100
con aguacate, queso panela, chicharrón y crema	
Sopa de hongos 300ml .....	\$120
Guacamole 250g .....	\$120
Ensalada de tomates 150g .....	\$100
Con aceite de oliva y flor de sal	
Curry wurst .....	\$150
Salchicha Frankfurt 120g bañada en salsa de tomate y curry	
Plato de charcutería Hércules .....	\$290
260g de selección de charcutería hecha en casa. Salami, Landjäger, mortadela de pistache, Leberkäse y salami semi maduro. Acompañado de vegetales encurtidos, mostaza, nueces y pan.	
Plato de quesos queretanos .....	\$290
200g de una selección de quesos de leche de oveja 'Del Rebaño' (Menhir, Padua, Junípero y Marfil Azul) acompañados con pan de hogaza y uvas verdes. Miel de abeja opcional, solicítala a tu mesera o mesero.	

# MAÍZ

DISPONIBLES TODOS LOS DÍAS A PARTIR DE LAS 10AM

Sope de queso chiapaneco 175g .....	\$60
Sopes de cochinita 200g .....	\$100
Gordita de migajas 180g .....	\$70
Gordita de requesón 170g .....	\$60
Taco de huevo con arroz 180g .....	\$60
Taco de huitlacoche 150g .....	\$60
Taco de queso con frijol 170g .....	\$60
Taco de papa machucada con chistorra 180g ..	\$60
Quesadilla 80g .....	\$50
Quesadilla con mole amarillito 80g .....	\$60
Quesadilla con flor de calabaza 80g .....	\$60
Quesadilla con chapulines 20g .....	\$90
Quesadilla de cecina 180g .....	\$120
Tamal de frijol con queso 150g .....	\$50
Tamal de res en adobo 150g .....	\$50
Tamal de chamorro en salsa verde 150g .....	\$50
Tamal de elote amarillo 150g .....	\$50

# FUERTES

Torta de goulash 150g .....	\$200
Telera casera con estofado de res estilo húngaro (150g) con paprika, cebolla y pepinillos. Acompañada con papas Saratoga.	
Torta de cochinita 180g .....	\$200
con mayonesa y salsa Xnipec acompañada de papas Saratoga.	
Torta Nüremberg .....	\$220
salchichas Nüremberg (160g), mayonesa, Sauerkraut y pepinillos, acompañada de papas Saratoga.	
Torta Schnitzel .....	\$200
cecina empanizada al estilo vienes (120g) con mayonesa chipotle, lechuga, cebolla, jitomate, aguacate y papas Saratoga.	
Perro caliente .....	\$180
pan media noche con salchicha Frankfurt (190g), pepinillos, Sauerkraut, chile en vinagre, mostaza y cebolla.	

# DULCE

Paletas heladas 60g .....	\$50
Pregunta por sabores disponibles	
Helado de vainilla 50g .....	\$100
Tres bolas.	
Helado de cerveza Macanuda 50g .....	\$100
Tres bolas.	
Flan casero .....	\$120
Rebanada (140g) de nuestro tradicional flan napolitano	

# EXTRAS

Cecina 80g .....	\$40
Crema 30g .....	\$15
Chapulines 35g .....	\$60
Guacamole 90g .....	\$30
Pan de hogaza 3 rebanadas .....	\$50
Frijoles 45g .....	\$15
Huevo 2 piezas .....	\$15
Queso 35g .....	\$30

# OTRAS BEBIDAS

Agua del día 280ml .....	\$45
Ginger Birra .....	\$70
Botella 355ml Bebida fermentada de jengibre sin alcohol.	
Ginger Birra Golden .....	\$70
Botella 355ml Bebida fermentada de jengibre sin alcohol con cúrcuma, levaduras silvestres y limón. Pregunta por sabores disponibles	
Sodas artesanales Búho .....	\$90
Botella 355ml Pregunta por sabores disponibles	
Agua mineral de lourdes .....	\$50
Botella 340ml	
Rusa .....	\$65
Vaso 355ml	
Coca-Cola o Coca-Cola Zero .....	\$60
Lata 355ml	
Félix Schorle .....	\$85
Botella 355ml Pregunta por sabores disponibles	

# MEZCAL Y TEQUILA

<b>MEZCAL BARRO DE COBRE</b>	<b>TEQUILA CASCAHUÍN</b>
<b>ESPADÍN</b>	<b>BLANCO</b>
45ml • 43% ABV • \$145	45ml • 38% ABV • \$140
750ml • 43% ABV • \$2450	750ml • 38% ABV • \$2250
<b>ENSAMBLE (Espadín y Tosalá)</b>	<b>TAHONA</b>
45ml • 43% ABV • \$185	45ml • 42% ABV • \$185
750ml • 43% ABV • \$3150	750ml • Botella • \$3070
<b>MEZCAL GRACIAS A DIOS</b>	
<b>TEPEXTATE</b>	
45ml • 45% ABV • \$240	
<b>TOBALÁ</b>	
45ml • 45% ABV • \$240	
<b>MEZCAL DEL MAGUEY</b>	
<b>TOBALÁ</b>	
45ml • 45% ABV • \$275	
<b>AMARO MEZCAL</b>	
<b>MEZCAL ESPADÍN CON AMARO AVERNA</b>	
88ml • \$230	

# VINO

<b>VINO RG MX</b>	<b>TABLAS, TEMPRANILLO GRENACHE</b>
<b>VALLE DE PARRAS, COAHUILA</b>	<b>PETIT SYRAH • \$180</b>
<b>Tinto</b> 125ml • 13.5% ABV • \$210	<b>VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA</b>
Botella 750ml • 13.5% ABV • \$1250	<b>Tinto</b> 125ml • 13.5% ABV
<b>Blanco</b> 125ml • 13.5% ABV • \$120	Botella 750ml • 13.5% ABV • \$1000
Botella 750ml • 13.5% ABV • \$700	

# APERITIVOS Y DIGESTIVOS

<b>AMARO AVERNA</b>	<b>JEREZ LA INA</b>
45ml • 29% ABV • \$120	125ml • 15% ABV • \$150
<b>CYNAR</b>	<b>PORTO FERREIRA</b>
45ml • 16.5% ABV • \$120	45ml • 19.5% ABV • \$120
<b>FERNET-BRANCA</b>	<b>JÄGERMEISTER</b>
45ml • 39% ABV • \$150	45ml • 35% ABV • \$120
<b>LICOR 43</b>	
45ml • 31% ABV • \$120	

# CAFÉ Y TÉ

Americano 200ml .....	CAFÉ EL APAPACHO \$50
Espresso 30ml .....	\$50
Espresso doble 50ml .....	\$70
Capuchino 200ml .....	\$70
Latte 200ml .....	\$70
El Apapacho Cold Brew 238ml .....	\$100
Té o infusión 200ml .....	\$40
Carajillo Stout 200ml .....	\$200
Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza “Lanzallamas” Imperial Stout y rayadura de naranja.	

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.

# REGLAMENTO DE MASCOTAS

El ingreso al Almacén Hércules con mascota se entiende como aceptación del presente reglamento.

- Las mascotas deben estar en todo momento, y sin excepción alguna, bajo la custodia de su propietario.
- Deben tener collar y correa en todo momento, misma que será debidamente controlada por su dueño.
- Es responsabilidad del propietario garantizar que su mascota no ladre o gruña a terceros dentro de la propiedad, siendo esto indispensable para mantener el respeto al resto de los visitantes.
- Los propietarios de las mascotas están obligados a recoger las deposiciones y limpiar el espacio en cuestión.
- Los propietarios son responsables por cualquier daño o perjuicio generado por sus mascotas a terceras personas, otras mascotas e instalaciones del Almacén Hércules.
- Los propietarios exoneran de responsabilidad al Almacén Hércules por cualquier daño o perjuicio patrimonial o extrapatrimonial que sufran ellos, sus acompañantes o mascotas por los hechos o actos realizados por éstas.
- Almacén Hércules podrá impedir el acceso o solicitar el retiro de cualquier mascota en cualquier momento, según sea conveniente, por considerar que estén afectado, o puedan afectar, el normal y tranquilo desarrollo de las actividades del establecimiento y sus comensales, o bien por el incumplimiento de alguno de los puntos anteriormente mencionados.

Gracias por su comprensión.

