KDE SE PIVO VARÍ, TAM SE DOBRE DARÍ.
WHERE BEER IS BREWED, LIFE IS GOOD

LAGERBAR

HÉRCULES

CERVEZAS

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 y una receta que se acerca cada vez más a la Pilsner de nuestros sueños.

MLÍKO (240ML) $70
En su mayoría espuma. Muy cremosa, ideal para el postre.

SNYT (260ML) $75
Dos partes cerveza, tres partes espuma. El servido más refrescante.

HLADINKA (370ML) $105
El servido estándar, con tres dedos de espuma. Fresca y equilibrada.

PUEBLITO IRISH EXPORT STOUT, 7.5% ALC.VOL. — 350ML $100

Esta cerveza se caracteriza por ser sumamente oscura y con notas predominantemente tostadas que nos remiten al café y al chocolate oscuro. Cerveza robusta, compleja y elegante de origen irlandés, que ahora se siente 100% queretana.
Recientemente reconocida como la mejor Export Stout en la World Beer Cup 2024, la competencia de cerveza más grande, importante y reconocida del mundo.

MÁQUINA SCHWARZBIER, 4.8% ALC.VOL. — 350ML $100 — 0.5L $145

Lager oscura y refrescante de origen alemán con un buen balance entre las maltas tostadas y el amargor moderado de los lúpulos utilizados.

SUPERLAGER PILS EXTRA AMARGA, 5% ALC.VOL. — 350ML $95

Lager dorada elaborada con maltas alemanas y una buen carga de lúpulos seleccionados. Sabrosa, refrescante y agradablemente amarga.

JUGUETES PRENDIDOS WEST COAST PILS, 5.2% ABV — 350ML $110

Colaboración con nuestros amigos cerveceros de Juguetes Perdidos de Argentina y España. Una pils refrescante y balanceada elaborada con lúpulos del nuevo mundo El Dorado y Amarillo. Unión entre una cerveza clásica y una cerveza moderna.

FARO HELLES ORIGINAL, 4.8% ALC.VOL. — 350ML $90 — 0.5L $130

Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con maltas y lúpulos alemanas. Sutilmente especiada y balanceada.

LÁGERMAIZ LAGER CON MAÍZ, 4.4% ALC.VOL. — 350ML $75 — 0.5L $105

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

ASTRO VIENNA LAGER, 5.1% ABV — 370ML $110

Nuestra interpretación de la Vienna Lager histórica y original de mediados del siglo XIX. Lager suave, fina y dorada elaborada con 100% malta Viena que se expresa en sutiles y ricos sabores tostados y maltosos, sumándose una increíble tomabilidad y carácter refrescante.

ANTES DE IRTE, PREGUNTA POR NUESTRAS LAGERS EN LATA PARA LLEVAR.

KDE SE PIVO VARÍ, TAM
SE DOBRE DARÍ.
WHERE BEER IS BREWED, LIFE IS GOOD

LAGERBAR
HÉRCULES

MENÚ SEMANAL
1 a 6pm
$250

ENSALADA VERDE
SOLOMILLO EN SALSA DE PIMIENTA
FRUTA DE TEMPORADA

Incluye una pinta (350ml) de cerveza de 5% ABV o menos

ENTRADAS

ENCURTIDOS CASEROS $60
huevo, pepino, cebolla y rábano

GUACAMOLE CON PLÁTANOS FRITOS $140
guacamole (250g) con chips de plátano crujientes

HUEVOS ENDIABLADOS $75
seis mitades de huevo duro rellenos de yema endiablada

PAPAS BRAVAS $120
patatas (250 gr) con alioli casero de chilpotle

CURRY WÜRST $150
salchicha Frankfurter de la casa (180g) cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry

RABAS $150
calamares fritos (200g) acompañados de alioli de estragón y limón amarillo

ENSALADILLA RUSA
Clásica ensalada de papa, pasta y verduras alineadas con mayonesa
- **INDIVIDUAL:** (110g) $100
- **PARA COMPARTIR:** (200g) $150

TOMATES $100
tomate orgánico (150g) con aceite de oliva y flor de sal
+ **ATÚN ORTIZ** (80g) $28

ENSALADA GRIEGA $140
Queso feta, aceituna kalamata, jitomate y pepino Persa fresco (300g)

PATÉ CASERO $150
rebanada de paté (120g) con mostaza, encurtidos y pan

CREMA DE COLIFLOR $150
crema de coliflor blanca (300g), cebollín, almendras y aceite de trufa

HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA $180
2 huevos orgánicos fritos en aceite de oliva con chistorra casera (150g), servidos sobre una cama de papas confitadas

TOSTADAS DE SALPICÓN $220
(2) tostadas de salpicón de pulpo (150g)

PLATO DE QUESOS QUERETANOS $360
selección de quesos queretanos de leche de oveja (220g), con miel y uvas

PLATO DE CHARCUTERÍA $280
selección de charcutería (220g), encurtidos y almendras

PLATOS FUERTES

SARDINAS A LA PLANCHA $190
tres sardinas frescas (250g) a la plancha con mojo de perejil

SCHNITZEL DE CECINA $280
milanesa de cecina empanizada (120g) al clásico estilo Vienés acompañado de puré de papa y Kartoffelsalat

CHAMORRO $400
chamorro de cerdo (450g) al horno con guacamole y rajas en vinagre

LEBERKÄSE $220
pastel de carne estilo Bavaria (220g) con gravy y puré de papa

SALCHICHA CON LENTEJAS $250
salchicha Bratwurst de la casa (180g) con lentejas

MOROS CON CRISTIANOS $150
arroz blanco, frijoles negros y tostones de plátano (300g)

ENTRECOT CON PAPAS A LA FRANCESA $500
350g de ribeye, salsa a la pimienta verde y papas a la francesa

PLATÓN DE SALCHICHAS $380
540g de salchichas hechas en casa (Nüremberg, Bratwürst y Frankfurter) acompañadas de mostaza casera y Sauerkraut

BOCADILLOS

EMPAREDADO DE PATÉ $180
paté (120g), mostaza, lechuga y cebolla

TORTA DE SALCHICHAS NÜREMBERG $220
telera, salchichas Nüremberg de la casa (220g), mostaza casera, Sauerkraut y Kartoffelsalat

TORTA DE GOULASH $200
Telera casera rellena de 150g estofado de res estilo húngaro con paprika y cebolla, acompañado de papas a la francesa

POSTRES

ARROZ CON LECHE $80

SACHER TORTE $180
rebanada de pastel de chocolate casero (250g), con una cucharada de crema batida

APFELSTRUDEL $180
Strudel estilo austriaco relleno de manzana, canela y pasas acompañado de una bola de helado de vainilla

PALETAS HELADAS $50
desde Hércules, Querétaro
tamarindo/limón/arroz con leche/chocolate/chemise

HELADO DE OST GOURMET $100
(dos bolas) cerveza Macanuda/vainilla/nata

EXTRAS

TOTOPOS 25g $40
FRIJOLES 100g $40
PURÉ DE PAPA 60g $60
HUEVO ESTRELLADO $50
GUACAMOLE 100g $60
PAPAS A LA FRANCESA 200g $80
PAN DE CENTENO 100g $50
PLÁTANOS FRITOS 150g $60
KARTOFFELSALAT 120g $60
ENSALADA DE HOJAS VERDES 60g $60
DUMPLINGS DE PAPA 2pz $100

KDE SE PIVO VARÍ, TAM
SE DOBRE DARÍ.
WHERE BEER IS BREWED, LIFE IS GOOD

LAGERBAR

HÉRCULES

MEZCAL Y TEQUILA

HABANERO MEZCAL MULE 390ml $225
cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero

AMARO MEZCAL 88ml $230
mezcal Espadín con Amaro Averna

MEZCAL BARRO DE COBRE ESPADÍN 43% abv / 45ml $145

MEZCAL BARRO DE COBRE ENSAMBLE 43% abv / 45ml $185

CASCAHUÍN BLANCO TEQUILA 38% abv / 45ml $140 / 750ml $2250

VINO

VINO TINTO RIVERO GONZÁLEZ 13.5% abv / 125ml $210

VINO TINTO TABLAS 13.5% abv / 125ml $180

VINO BLANCO RG MX SCIELO 13.4% abv / 125ml $120

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

JÄGERMEISTER $120
35% abv / 44ml

AMARO AVERNA $120
29% abv / 44ml

CYNAR $120
16.5% abv / 44ml

PORTO FERREIRA $120
19.5% abv / 44ml

FRANGELICO $140
20% abv / 44ml

FERNET-BRANCA $150
39% abv / 44ml

LICOR 43 $120
31% abv / 44ml

JEREZ LA INA $150
15% abv / 125ml

PRIMO APERITIVO $140
18% abv / 44ml

PRIMO SPRITZ $230
16% abv / 190ml

BEBIDAS

COCA COLA 350ml $60

COCA COLA LIGHT 350ml $60

AGUA DE LOURDES 340ml $50

CERVEZA DE JENGIBRE (SIN ALCOHOL) 355ml $70

CERVEZA DE JENGIBRE GOLD (SIN ALCOHOL) 355ml $70

CAFÉ Y TÉ

café mexicano de especialidad tostado en Querétaro por El Apapacho

AMERICANO 200ml $50

ESPRESSO 30ml $50

ESPRESSO DOBLE 50ml $70

CAPUCHINO 200ml $70

TÉ O INFUSIÓN 200ml $40

CARAJILLO STOUT 200ml $175
Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza “Lanzallamas” Imperial Stout y rayadura de naranja

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 American Express, VISA y Mastercard.