

CERVEZA



280ml CERVECERO 280ml SNIFTER 350ml PINTA 440ml PINTA INGLESA

MÉTROPOLIS 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 - -

Honey Monk || Honey Tripel || 11.5%^{ABV}
Cerveza belga de alta graduación alcohólica refermentada con una generosa cantidad de miel de abeja. Una explosión de aromas y sabores con un final seco que la hace muy fácil de tomar.

- \$110 - -

República || Czech Pilsner || 4.6%^{ABV}
Lager dorada con delicados sabores de malta y un amargor pronunciado pero suave, floral y especiado del lúpulo. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia.

- - - \$130
Tarro 450ml

Diablo Colorado || West Coast Red IPA || 7%^{ABV}
Inspirada en el estilo de las West Coast IPA de los años 2000. Una Red IPA de carácter maltoso y color rojizo. Amarga, y muy aromática. Dryhoppeada con una mezcla de lúpulos frutales y tropicales.

- \$105 \$130 -
VASO IPA

Cervcita Checa || Czech Pale Lager 10° || 3.5%^{ABV}
Pils ligera con notas a cereal y a galleta, amargor suave, con final seco y sumamente refrescante. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia.

- - - \$120
Tarro 450ml

Faro || Helles Original || 4.8%^{ABV}
Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con maltas y lúpulos alemanes. Sutilmente especiada y balanceada.

- - \$90 \$130
TARRO 500ML

Redshift || Cerveza de Jamaica || 5%^{ABV}
Cerveza en la que utilizamos una generosa cantidad de avena y 50kg de flor de jamaica durante el hervor para obtener sabor, color y aroma. El resultado es una cerveza muy refrescante, ligera y con sutiles notas cítricas para calmar la sed del verano y el calor del semidesierto queretano.

- - \$105 -

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 \$75 \$95 \$120
VASO IPA

HOOLIGAN || Best Bitter || 4.2%^{ABV}
Una clásica y tradicional ale inglesa. Ligera, muy sabrosa, fácil de beber y con un justo balance de maltas y lúpulos.

- - - \$120

 **Caballo Blanco** || Pale Ale || 5.2%^{ABV}
Pale Ale británica, pálida y muy refrescante, elaborada con maltas de cebada y trigo así como lúpulos americanos e ingleses. Reconocida con la medalla de bronce en la categoría de English Ales en la World Beer Cup 2022.

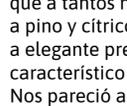
- \$80 \$100 \$125

Lucky Muchacho || Irish Dry Stout Nitro || 4.2%^{ABV}
Cerveza oscura, ligeramente tostada, muy tomable y con cuerpo cremoso por la adición de nitrógeno. Uno de los estilos con mayor tradición en las festividades de San Patricio.

- - - \$125

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 - \$115

 **Caballo Blanco Nitro** || Pale Ale || 5.2%^{ABV}
Pale Ale británica, pálida y muy refrescante, elaborada con maltas de cebada y trigo así como lúpulos americanos e ingleses, de cuerpo cremoso por la adición de nitrógeno. Reconocida con la medalla de bronce en la categoría de English Ales en la World Beer Cup 2022.

- - - \$125

Superlager || Lager Extra Amarga || 4.9%^{ABV}
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.

- - \$120 \$135
COPA 440ML TARRO 500ML

Spinning Jenny || English Pale Ale || 5.6%^{ABV}
Cerveza con sabores de malta y pan provenientes de la malta británica Maris Otter, misma que resalta con los aromas florales de los lúpulos ingleses utilizados. Compleja, ligeramente seca y muy fácil de beber.

- \$80 - \$130

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 \$110 -
VASO IPA

Cervcita Alemana || German Leichtbier || 3.4%^{ABV}
Nuestra versión de una hellbier "ligera", que mantiene el cuerpo y el sabor de una lager pálida al estilo bávaro, pero aumenta notablemente su tomabilidad al reducir el alcohol y el amargor. Notas maltosas de pan tostado suave con un toque de acidez refrescante.

- - \$90 \$130
TARRO 500ML

MÉTROPOLIS 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. Manténgala refrigerada, no la guarde, consúmala bien fresca.

- - - \$140
Botella 375ml

Martillo || Czech Dark Lager || 4.7%^{ABV}
Lager oscura, maltosa, rica y compleja con un moderado carácter tostado pero sin perder su frescura y tomabilidad.

- - - \$105
Lata 473ml

Faro || Helles Original || 4.8%^{ABV}
Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con maltas y lúpulos alemanes. Sutilmente especiada y balanceada.

- - - \$90
Lata 473ml

Rayito Láser || Leichtes Weissbier || 3.4%^{ABV}
Cerveza de trigo tradicional Bávara de bajo contenido alcohólico y fácil de beber que resguarda los sabores y aromas especiados y frutales típicos de este estilo. Con sutiles notas azufradas derivadas de la fermentación con nuestra levadura Weizen de la casa.

- - - \$95
Lata 473ml

Fidelinus Sobador || Weizenbock || 8.5%^{ABV}
Ale de trigo fuerte, bastante compleja y maltosa. Con marcadas notas frutales y especiadas muy características de este estilo debido a la fermentación con levadura weizen.

- - - \$115
Lata 473ml

Terrícola || Saison || 5%^{ABV}
Renovamos nuestra muy estimada Saison para darle un carácter más fresco y moderno. Conserva las notas clásicas de la levadura belga pero ahora acompañadas por la expresiva tropicalidad de los lúpulos Simcoe y Motueka, así como una presencia más tenue de Citra y Mosaic. Igual de sabrosa y seca pero con un ligero toque más fresco.

- - - \$90
Lata 473ml

MEXVLETEREN || Belgian Dark Strong Ale || 10.6%^{ABV}
Cerveza belga fuerte y compleja en la que destacan la riqueza de la malta, las notas a frutos oscuros y las notas especiadas. Nuestro tributo a la Dark Belgian Strong Ale por excelencia.

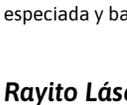
- - - \$150
Lata 473ml

Pie Grande || Dark Cascadian Ale || 6.5%^{ABV}
Porter e IPA. Elaborada con amargos notables, 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.

- - - \$115
Lata 473ml

Sampler || 5 estilos de cerveza Hércules || 120ml cada uno

- - - \$180

	DEBÚT CERVEZA DE FERMENTACION ESPONTÁNEA	6% ALC. VOL.
		BOTELLA 375ML
<p>LA FERMENTACION ESPONTÁNEA ES EL PROCESO EN EL QUE UN MOSTO (CERVEZA SIN FERMENTAR) SE INOCULA NATURALMENTE CON LAS BACTERIAS Y LEVADURAS SALVAJES QUE HABITAN EN EL AMBIENTE LOCAL. ES DECIR, SIN LA AYUDA DE LEVADURAS DOMESTICADAS NI AMBIENTES CONTROLADOS COMO OCURRE EN LOS PROCESOS MODERNOS DE ELABORACION DE CERVEZA.</p> <p>CUMPLIMOS CUATRO AÑOS PROFUNDIZANDO CON ESTE MÉTODO ANTIGUO DE HACER CERVEZA CONSERVADO POR LOS BELGAS Y, RECIENTEMENTE, IMPLEMENTADO EN CONTADAS CERVECERIAS ALREDEDOR DEL MUNDO.</p>		
<p>BLEND 2020 MADURADA EN BARRICAS DE VINO DURANTE DOS Y TRES AÑOS.</p>	<p>MUY COMPLEJA. AGRADABLEMENTE ACIDA PERO EN BALANCE CON LAS MALTAS Y LAS NOTAS SALVAJES. CON AROMAS A ESTABLO, CUERO Y TIERRA. TÍPICOS DE ESTE TIPO DE CERVEZAS. DE COLOR DORADO Y LIGERAMENTE TURBIO QUE SE VA ACLARANDO CON EL PASO DEL TIEMPO.</p>	\$250
<p>BLEND 2021 MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.</p>	<p>DE COLOR DORADO CON UN PERFIL DE ACIDEZ MUY PLACENTERO Y BALANCEADO, SUAVES NOTAS DE ROBLE Y VINO, AROMAS A TIERRA, CUERO Y ESTABLO TÍPICOS DE UNA FERMENTACION SALVAJE, Y UN LEVE CARACTER DE FRUTOS MADURAS QUE EVOLUCIONARA CON EL TIEMPO.</p> <p>LA MEZCLA DE BARRICAS DE CERVEZA 'JOVEN' Y 'VIEJA' LA EQUILIBRAN. LE DA PROFUNDIDAD Y LA HACE MUY COMPLEJA AL MISMO TIEMPO QUE REFRESCANTE.</p>	\$250
<p>BLEND 2022 MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.</p>	<p>ENTRE LA GRAN VARIEDAD DE NOTAS QUE SE PUEDEN ENCONTRAR DESTACAN LAS NOTAS A ROBLE, MANZANA ROJA Y PERA ACOMPAÑADAS POR UNA DELICADA ACIDEZ Y UN SUAVE AMARGOR. CABE RESALTAR QUE ESTAS NOTAS SE IRAN DESARROLLANDO A LO LARGO DEL TIEMPO POR LO QUE VALE LA PENA PROBARLA AHORA Y PROBARLA EN UNOS MESES O EN VARIOS AÑOS PARA SENTIR ESTA EVOLUCION DE LOS AROMAS Y SABORES.</p>	\$250
		\$390 750ML
<p>BLEND 2024 CERVEZA DE FERMENTACION ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.</p>	<p>SUMAMENTE COMPLEJA, ELEGANTE, REDONDA Y ESPECIAL. DE COLOR DORADO. ESTA CERVEZA ES PLACENTERAMENTE ACIDA Y CON NOTAS QUE NOS RECUERDAN A GRANJA, TIERRA Y MADERA. CONSECUENCIA DE UN LARGO PROCESO DE FERMENTACION CON LEVADURAS SALVAJES EN BARRICAS DE ROBLE. A ESTO SE SUMAN RICOS AROMAS Y SABORES DE MALTA, MASA MADRE, MIEL Y FRUTOS COMO CIRUELA Y CHABACANO, PARA CULMINAR CON UN FINAL SECO Y REFRESCANTE. UNA INTERPRETACION MEXICANA DE LA TRADICIONAL CERVEZA LÁMBICA QUELUZE, CONOCIDA COMO EL "CHAMPAN DE BRUSELAS".</p>	\$250
<p>CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS</p>		\$560

ESPECIAL DE TEMPORADA

Tostadas de atún (2pzs) || \$150

*Atún crudo marinado con soya, aderezo chipotle, poro frito
y aguacate.*

Entradas

Patatas bravas || \$140

300g de patatas con alioli casero de chipotle

Guacamole con plátanos fritos || \$150

250g de guacamole con queso doble crema y chips de plátano crujientes

Currywurst || \$160

Una salchicha Frankfurter (150g), cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry

Frito de verduras mixto || \$150

Seta, ejote, zuchini, flor de calabaza y alcaparrón fritos con gabardina de cerveza (300g)

Huevos endiablados || \$75

Seis mitades de huevo duro rellenas de yema endiablada

Molotes de plátano y maíz criollo || \$120

Fritos rellenos de queso Oaxaca, sobre salsa verde fresca, queso cotija y cebolla morada

Ensalada griega || \$140

Mix de lechugas con queso feta, aceituna kalamata, jitomate, pepino persa fresco y pimienta verde (300g)

Ceviche de cecina || \$220

Cecina de Yecapixtla, xoconostle, tomatillo, nopales, cebolla morada, chile habanero, verdolagas y aguacate (220g)

Tostadas del semidesierto 2pz || \$140

40g de arrachera ahumada en casa, guacamole, pepino, pimienta, cebolla y habanero

Gorditas de requesón 3pz || \$120

Rellenas de requesón con crema, salsa y queso fresco

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 y uvas verdes. Miel de abeja opcional, solicítala a tu mesera o mesero.

Plato de charcutería Hércules || \$300

260g de selección de charcutería hecha en casa. Salami, Landjäger, mortadela de pistache, Leberkäse y Bresaola

. Acompañado de vegetales encurtidos, mostaza, nueces y pan.

Potajes y sopas

Cochinita de setas || \$150

160g de nuestra versión de cochinita pibil vegana, acompañada de frijoles refritos (120g), Xnipec y tortillas para taquear

Sopa de tortilla || \$120

Tradicional sopa de tortilla estilo Tlaxcala (250g)

Esquites || \$100

Tradicionales estilo Oaxaca con chapulines (350g)

Platos fuertes

Schnitzel de cecina || \$290

120g de cecina empanizada al clásico estilo vienés con puré de papa y ensalada

Chamorro || \$480

1kg de chamorro de cerdo al horno acompañado de papas

Carne en su jugo || \$220

250g de carne en su jugo al estilo Jalisco acompañada de frijoles de la olla y tocino. De guarnición: verduras y tortillas hechas a mano.

Torta de Salchicha Nüremberg || \$230

Telera, 225g de salchichas Nüremberg, mostaza casera, Sauerkraut y Kartoffelsalat

Torta de goulash || \$200

Telera casera rellena de 150g de estofado de res estilo húngaro con paprika y cebolla, acompañada de papas a la francesa

Frankfurter con baguette || \$200

Una salchicha Frankfurter hecha en casa (150g) en pan baguette con mostaza casera y Sauerkraut, acompañada de papa al horno.

Bratwurst con puré || \$230

Una salchicha Bratwurst hecha en casa (160g) con puré de papa y gravy

Weisswurst || \$210

Las clásicas salchichas blancas de Bavaria hechas en casa (140g) servidas sobre Kartoffelsalat

Hamburguesa americana || \$220

90 gramos de carne de res orgánica del Rancho La Quinta con queso americano, aderezo de la casa, pepinillos, cebolla y papas a la francesa

Platón de salchichas || \$420

540g de salchichas (Nüremberg, Bratwurst y Frankfurter) acompañadas de mostaza casera y Sauerkraut

Acompañantes

Pretzel || \$50

Horneado en casa con flor de sal y mostaza

Dumplings de papa 2pz || \$100

Acompañados con gravy

Papas a la francesa || \$120

220g de papas a la francesa

Ensaladilla rusa || \$80

250g de clásica ensalada de papa, pasta y verduras

Kartoffelsalat || \$95

280g de ensalada de papa estilo alemán

Spätzle || \$100

280g de pasta tipo alemán con mantequilla y queso parmesano

Puré de papa || \$100

280g de puré papa casero con gravy

Ensalada de la casa || \$80

120g de lechuga Boston con cebolla blanca aderezada con vinagreta de la casa

Tomates || \$120

Tomate orgánico, limón Eureka, aceite de oliva, cebolla, flor de sal y pimienta fresca (150g)

Pizzas

Elaboradas al horno de piedra al instante (20-30 minutos)

Fungi || \$330

Queso azul, cebolla morada y hongos portobello

Pepperoni || \$340

Pepperoni hecho en casa y poro frito

Popeye || \$320

Crema de espinacas, papas cambray y queso feta

Margarita || \$320

Jitomate, albahaca fresca, aceite de ajo y queso mozzarella fresco

Signora || \$330

Jitomates cherry del huerto asados, cebolla morada caramelizada, pesto y salami

Postres

Sacher torte || \$190

Rebanada de pastel de chocolate casero (220g), con una cucharada de crema batida

Apfelstrudel || \$180

Strudel estilo austriaco relleno de manzana, canela y pasas (220g), acompañado de una bola de helado de vainilla (60g)

Churros con chocolate o cajeta || \$75

4pz. Con azúcar y canela acompañados de dip a elegir

Carga extra de chocolate || + \$15

Carga extra de cajeta || + \$20

Churros con helado || \$95

2pz. Con azúcar y canela, acompañados con una bola de helado de chocolate oaxaqueño o cajeta helada

Paletas heladas || \$50

Tamarindo / limón / fresa / arroz con leche / chocolate / chemise

Helados ost (2 bolas) || \$100

Macanuda / vainilla / nata

Otras bebidas

Aguas frescas de la casa vaso 355ml || \$45
Agua de temporada / jamaica / limonada rosa.

Ginger Birra botella 355ml || \$70
Bebida fermentada de jengibre sin alcohol

Ginger Birra Golden botella 355ml || \$70
Bebida fermentada de jengibre sin alcohol con cúrcuma, levaduras silvestres y limón.

Agua mineral de Lourdes botella 340ml || \$50

Agua embotellada PET 500ml || \$25

Coca-Cola o Coca-Cola Zero 355ml || \$60

Rusa vaso 355ml || \$65

Sodas artesanales Búho botella 355ml || \$90

Félix Schorle botella 355ml || \$85
Pregunte por sabores

Chocolate caliente || \$49

Mezcal y Tequila

TEQUILA CASCAHUÍN

Blanco
45ml || 38% ABV || \$140
750ml || Botella || \$2250

Tahona
45ml || 42% ABV || \$185
750ml || Botella || \$3070

MEZCAL BARRO DE COBRE

Espadín
45ml || 43% ABV || \$145
750ml || Botella || \$2450

Ensamble (Espadín & Tobalá)
45ml || 43% ABV || \$185
750ml || Botella || \$3150

MEZCAL GRACIAS A DIOS

Tepextate
45ml || 45% ABV || \$240
750ml || Botella || \$3200

AMARO MEZCAL

Mezcal espadín with amaro averna
88ml || 29% ABV || \$230

Habanero Mezcal Mule
vaso 390ml || \$230
Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero

Vino

Tinto
TABLAS, Tempranillo Grenache Petit Syrah || 13.58% ABV
Valle de Guadalupe, Baja California
Botella: \$1000 // Copeo 120ml: \$180

RG MX, Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc || 13.5% ABV
Valle de Parras, Coahuila
Botella: \$1250 // Copeo 120ml: \$210

Blanco
RG MX || 13.5% ABV
Valle de Parras, Coahuila
Botella: \$700 // Copeo 120ml: \$120

Aperitivos y digestivos

Jerez La Ina
120ml || 15% ABV || \$150

Fernet-Branca
45ml || 39% ABV || \$150

Amaro Averna
45ml || 29% ABV || \$120

Cynar
45ml || 16.5% ABV || \$120

Jägermeister 45ml || \$120
Licor de hierbas || 35% ABV

Porto Ferreira
45ml || 19.5% ABV || \$120

Café y té

Americano || 200ml

Espresso || 30ml

Espresso doble || 50ml

Espresso cortado || 50ml

Europeo || 200ml

Capuchino || 200ml

Latte || 200ml

Moka || 200ml

Té o infusión || 200ml

Carajillo Stout || 200ml
Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza "Lanzallamas" Imperial Stout y rayadura de naranja.

CAFÉ EL APAPACHO
Querétaro

\$50

\$50

\$70

\$50

\$50

\$70

\$70

\$70

\$40

\$200

HORARIOS DE CIERRE JARDÍN HÉRCULES:

Servicio de cocina 11:00pm
Servicio de barra 11:15pm
Cierre total 12am (medianoche)

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