

CERVEZA



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

República Czech Pilsner 4.6% ABV					\$130
Lager dorada con delicados sabores de malta y un amargor pronunciado pero suave, floral y especiado del lúpulo. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia.					Tarro 450ml
Faro Helles Original 4.8% ABV	-	-	\$90	\$130	TARRO 500ML
Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con maltas y lúpulos alemanas. Sutilmente especiada y balanceada.					
Diana English-Style Lager 4.5% ABV	-	-	-	\$105	
Una lager elaborada con maltas de cebada y lúpulos británicos en la que incorporamos mash hopping con lúpulo en flor y fermentamos de manera abierta utilizando nuestra levadura lager de casa. Colaboración con Late Start Brewing, de Florida.					
Martillo Czech Dark Lager 4.7% ABV	-	-	\$105	\$135	TARRO 450ML
Lager oscura, maltosa, rica y compleja con un moderado carácter tostado pero sin perder su frescura y tomabilidad.					
Cervcita Checa Czech Pale Lager 10° 3.5% ABV				\$120	Tarro 450ml
Pils ligera con notas a cereal y a galleta, amargor suave, con final seco y sumamente refrescante. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia.					
Goldhüte Helles Exportbier 5.5% ABV	-	-	\$95	\$135	TARRO 500ML
Lager alemana pálida con una maltosidad refrescante y un amargor balanceado. Como una Helles grandota o una Festbier pequeñita. Las cervezas 'export' suelen llevar una carga extra de lúpulo y alcohol para aguantar los largos viajes que conlleva la exportación.					
Ráfaga American Pale Ale 5% ABV	\$75	\$75	\$95	\$120	VASO IPA
Cerveza ligeramente turbia, amarga y extra refrescante con una buena carga de lúpulos cítricos y tropicales. Ideal para beber en cualquier ocasión.					
Omega Kölsch-Style Ale 4.9% ABV	\$75	-	-	-	
Una cerveza delicada y equilibrada ale llevada a condiciones de fermentación lager. Originaria de Colonia, Alemania, destaca por sus sutiles aromas y sabores afrutados, con notas de miel aportadas por la malta y un amargor medio. Su suavidad y limpieza evocan el carácter refrescante de las lagers tradicionales, haciéndola sumamente tomable.					
Máquina Schwarzbier 5% ABV	-	-	\$105	\$150	TARRO 500ML
Lager oscura y refrescante de origen alemán con un buen balance entre las maltas tostadas y el amargor moderado de los lúpulos utilizados.					
Hacha Czech Amber Lager 4.8% ABV	-	-	\$110	\$140	TARRO 450ML
Lager ámbar, maltosa, con sutiles notas dulces y una ligera presencia de lúpulo en segundo plano. Muy tomable y refrescante.					
Lagermáiz Lager con Maíz 4.4% ABV	-	-	\$75	\$105	TARRO 500ML
Lager color paja hecha con maíz mexicano y maltas alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante.					
TUNA SALVAJE Blend de cerveza de fermentación espontánea y mixta madurada en barricas de roble refermentada con tunas, aguamiel y albahaca. 6.5% ABV	-	\$135	-	-	
Elaborada en 2022, esta cerveza destaca por su frescura y complejidad. Ofrece intensas notas herbales y especiadas que se integran armoniosamente con el perfil de la tuna. Con sutiles matices a masa madre y acidez media y persistente que, junto con su alta carbonatación, realza su carácter refrescante. Perfecta para disfrutar en días de calor.					
Pueblito Irish Export Stout 7.5% ABV	-	\$80	-	\$125	
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.					
Hombre Pájaro Lager con centeno 4.5% ABV	\$65	\$65	\$80	\$100	
Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanas.					
Súper Lupe IPA 7% ABV	-	\$90	\$110	-	VASO IPA
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.					
DEBÚT 2024 Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante uno, dos y tres años 6% ABV	-	\$145	-	-	
Sumamente compleja, elegante, redonda y especial. De color dorado, esta cerveza es placenteramente ácida y con notas que nos recuerdan a granja, tierra y madera, consecuencia de un largo proceso de fermentación 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 interpretación mexicana de la tradicional cerveza lámbica Gueuze, conocida como el "champán de Bruselas".					
Macanuda Brown Ale 5.2% ABV				\$80	Lata 473ml
Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses. Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.					
Rayito Láser Leichtes Weissbier 3.4% ABV				\$95	Lata 473ml
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.					
Brettpública Brett Pale Lager 5.2% ABV				\$140	Botella 375ml
Segundo lote de nuestra 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. El resultado es una cerveza compleja, de amargor ligero y sorprendentemente bebible en la cual se perciben sabores y aromas especiados y cítricos acompañados de notas 'funky' que nos recuerdan a cuero, granja y madera.					
La Viejota Altbier 5.2% ABV				\$100	Lata 473ml
A pesar de ser una ale, esta cerveza alemana de color ámbar está acondicionada a temperaturas de lager. Maltosa, limpia, suave y muy sabrosa. El nombre Altbier significa "cerveza vieja" y hace referencia al antiguo estilo de elaboración de cervezas ale que precede la domesticación de levaduras lager.					
Terrícola Saison 5% ABV				\$90	Lata 473ml
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.					
Sampler 5 estilos de cerveza Hércules 120ml cada uno				\$180	

	DEBÚT CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA	6% ALC. VOL.
		BOTELLA 375ML
LA FERMENTACIÓN 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 ELABORACIÓN DE CERVEZA.		
CUMPLIMOS CUATRO AÑOS PROFUNDIZANDO CON ESTE MÉTODO ANTIGUO DE HACER CERVEZA CONSERVADO POR LOS BELGAS Y, RECIENTEMENTE, IMPLEMENTADO EN CONTADAS CERVECERÍAS ALREDEDOR DEL MUNDO.		
BLEND 2020 MADURADA EN BARRICAS DE VINO DURANTE DOS Y TRES AÑOS.	MUY COMPLEJA, AGRADABLEMENTE ÁCIDA 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.	\$250
BLEND 2021 MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.	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 FERMENTACIÓN SALVAJE. Y UN LEVE CARÁCTER DE FRUTAS MADURAS QUE EVOLUCIONARÁ CON EL TIEMPO. LA MEZCLA DE BARRICAS DE CERVEZA 'JOVEN' Y 'VIEJA' LA EQUILIBRAN. LE DA PROFUNDIDAD Y LA HACE MUY COMPLEJA AL MISMO TIEMPO QUE REFRESCANTE.	\$250
BLEND 2022 MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.	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 IRÁN 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 EVOLUCIÓN DE LOS AROMAS Y SABORES.	\$250 \$390 750ML
BLEND 2024 CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.	SUMAMENTE COMPLEJA, ELEGANTE, REDONDA Y ESPECIAL. DE COLOR DORADO, ESTA CERVEZA ES PLACENTERAMENTE ÁCIDA Y CON NOTAS QUE NOS RECUERDAN A GRANJA, TIERRA Y MADERA. CONSECUENCIA DE UN LARGO PROCESO DE FERMENTACIÓN 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 INTERPRETACIÓN MEXICANA DE LA TRADICIONAL CERVEZA LÁMBICA GUEUZE, CONOCIDA COMO EL "CHAMPÁN DE BRUSELAS".	\$250
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS		\$560
*BOTELLA 375ML		

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 pimiento 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, pimiento, 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 Coppa.

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

Spaetzel || \$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 || \$60

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

Carga extra de chocolate || + \$15

Carga extra de cajeta || + \$20

Churros con helado || \$80

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

Gaseosas Salvajes botella 350ml || \$75
Bebida a base de una fermentación natural de frutas, especias y jengibre. 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 || \$225
Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero

Tierrita Ahumada || \$230
Mezcal Espadín Barro de Cobre (44ml) escarchado con sal y limón.
Acompañado de cerveza "Terrícola" Saison (473ml)

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

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.