

# 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 Sauvin. Seca, lupulosa y muy refrescante.

**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.

**Cervecita 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.


**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.

**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.

**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.

**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.


**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.

 **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.

**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.

**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.

**Hacha** || Czech Amber Lager || 4.8% ABV  
Lager ámbar, maltosa, con sutiles notas dulces y una ligera presencia de lúpulo en segundo plano. Muy tomable y refrescante.

 **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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**Cervecita Alemana** || German Leichtbier || 3% 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.

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

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**Samplero** || 5 estilos de cerveza Hércules || 120ml cada uno

	CERVEZA DE FERMENTACION ESPONTÁNEA	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 ELABORACION 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.		
<b>BLEND 2020</b> MADURADA EN BARRICAS DE VINO DURANTE DOS Y TRES AÑOS.	MUY COMPLEJA, AGRADEABLEMENTE 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
<b>BLEND 2021</b> 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 FERMENTACION SALVAJE, Y UN LEVE CARACTER DE FRUTAS MADURAS QUE EVOLUCIONARA 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
<b>BLEND 2022</b> 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 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 EVOLUCIÓN DE LOS AROMAS Y SABORES.	\$250
		\$390 750ML
<b>BLEND 2024</b> CERVEZA DE FERMENTACION 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 QUEUZE, CONOCIDA COMO EL "CHAMPÁN DE BRUSELAS".	\$250
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS .....		\$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 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 taqurear

**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** || \$70

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

Carga extra de chocolate || + \$15

Carga extra de cajeta || + \$20

**Churros con helado** || \$90

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 || Bottle || \$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

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

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

# 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

<b>Americano</b>    200ml	\$50
<b>Espresso</b>    30ml	\$50
<b>Espresso doble</b>    50ml	\$70
<b>Espresso cortado</b>    50ml	\$50
<b>Europeo</b>    200ml	\$50
<b>Capuchino</b>    200ml	\$70
<b>Latte</b>    200ml	\$70
<b>Moka</b>    200ml	\$70
<b>Té o infusión</b>    200ml	\$40
<b>Carajillo Stout</b>    200ml	\$200

Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza “Lanzallamas” Imperial Stout y rayadura de naranja.

CAFÉ EL APAPACHO  
Querétaro