

# CERVEZA



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

**Francisco Vapores** || California Common || 5.5% ABV    -    \$70    \$90    \$115

Una cerveza lager fermentada a temperaturas más altas de lo normal que le otorgan características similares a las de una ale. Ligera y de color ámbar con sabores tostados y de caramelo pero sin sacrificar su alta tomabilidad.

**ASTRO** || Vienna Lager || 5.1% ABV    -    -    \$105    \$135

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.

**Goldhüte** || Helles Exportbier || 5.5% ABV    -    -    \$95    \$135

Lager alemana pálida con una maltosidad refrescante y un amargor balanceado. Como una Helles grandota o una Festbier pequeña. Las cervezas 'export' suelen llevar una carga extra de lúpulo y alcohol para aguantar los largos viajes que conlleva la exportación.

**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.

**Superlager** || Lager Extra Amarga || 4.9% ABV    -    \$75    \$95    -

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.

**Lagerville Super Collab** || Lager con maíz y flor de jamaica || 5.1% ABV    -    \$70    \$85    \$120

Una lager ligeramente rosada y sumamente refrescante, perfecta para los días cálidos de la primavera en el hemisferio norte. Elaborada con una generosa cantidad de maíz morado de nuestra cosecha, flor de jamaica y el lúpulo neomexicano Zappa. Cerveza que ofrece notas cítricas y tropicales, con un sutil toque ácido y frutal, complementada por un cuerpo ligero. Misma receta que preparamos en Buellton, California, para el festival Lagerville, pero hecha en Hércules con nuestros amigos de Figueroa Mountain Brewing, de California, y Pinthouse Brewing, de Austin.

**Cervecita Alemana** || German Leichtbier || 3.0% ABV    -    -    \$90    \$130

Cerveza lager alemana de bajo contenido alcohólico pero con gran sabor y aroma. Ideal para pedir una, luego otra y luego otra.

**La Liquidator Bourbon** || Barleywine madurada en barricas de Bourbon || 12% ABV    -    \$170    -    -

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.

**Tres Chelines** || Scottish Light || 3.5% ABV    -    -    -    \$115

Cerveza color ámbar oscuro enfocada en las notas a pan y caramelo provenientes de la malta. De baja graduación alcohólica y con un ligero amargor solo para soportar las notas mencionadas.

**HOOLIGAN NITRO** || Best Bitter || 4.2% ABV    -    -    -    \$120

Una clásica y tradicional ale inglesa. Ligera, muy sabrosa, fácil de beber y con un justo balance de maltas y lúpulos, de textura cremosa por la adición de nitrógeno.

**Súper Lupe** || IPA || 7% ABV    -    \$90    \$110    -

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.

**Lucky Muchacho** || Irish Dry Stout Nitro || 3.8% ABV    -    -    -    \$125

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.

**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".

**DEBÚT 2024** || Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante uno, dos y tres años || 6% ABV    \$250    Botella 375ml

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".

**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.

**Brettpública** || Brett Pale Lager || 5.2% ABV    \$170    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.

**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.

**Fidelinus Sobador** || Weizenbock || 8.5% ABV    \$115    Lata 473ml

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.

**Sampler** || 5 estilos de cerveza Hércules || 120ml cada uno    \$180

	<b>DEBÚT</b> 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 CERVECERIAS ALREDEDOR DEL MUNDO.			
<b>BLEND 2020</b> 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	
<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 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	
<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 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	
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS .....			\$560 *BOTELLA 375ML

# ESPECIALES DE SEMANA SANTA

## **Tostadas de atún (2pzs) || \$150**

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

## **Caldo de camarón (250ml) || \$130**

*Acompañado de cebolla, cilantro y limón.*

## **Fish and chips (180gr) || \$250**

*Pescado frito con gabardina de cerveza, acompañado de papas a la francesa, limón amarillo y salsa tártara.*

# PLATILLOS DE TEMPORADA

## **Ensalada de tomates Heirloom || \$150**

*350g de tomates de nuestro huerto con cebolla, limón Eureka, aceite de oliva extra virgen y pimienta fresca.*

# 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 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

# 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

**Calpis Zoi** botella 355ml || \$150  
Bebida de origen japonés elaborada con kéfir de leche, miel de azahar y cítricos. Ligeramente ácida y refrescante. Hecha en Querétaro

**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

## MEZCAL BARRO DE COBRE

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

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

## TEQUILA CASCAHUÍN

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

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

## 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

# 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**  
**SCIELO MX, Chardonnay - Chenin Blanc** || 13% ABV  
Valle de Parras, Coahuila  
Botella: \$780 // Copeo 120ml: \$130

# 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