

CERVEZA DE BARRIL



DEBÚT 2022 · Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante uno, dos y tres años · 6% ABV

\$145
280ml
SNIFTER

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.



ASTRO · Vienna Lager · 5.1% ABV

\$105
350ml
PINTA

\$135
450ml
TARRO

Nuestra interpretación de la Vienna Lager histórica y original de mediados del siglo XIX. Cerveza 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.

OMEGA · Kölsch Style Ale · 4.9% ABV

\$75
280ml
CERVECERO

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.

SÚPER LUPE · IPA · 7% ABV

\$90
280ml
SNIFTER

\$110
350ml
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.

DIANA · English-Style Lager · 4.5% ABV

\$105
440ml
PINTA INGLESA

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.

GOLDHÜTE · Helles Exportbier · 5.5% ABV

\$95
350ml
PINTA

\$135
500ml
TARRO

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.

RAYMUNDO CENTENO · Citra Rye Pale

\$110
280ml
SNIFTER

\$140
350ml
VASO IPA

Ale · 5% ABV

Cerveza turbia y refrescante con 'dry hop' de lúpulo Citra y notas a frutas tropicales y cítricos. Con una textura cremosa gracias al centeno utilizado.

TRES CHELINES · Scottish Light · 3.5% ABV

\$115
440ml
PINTA INGLESA

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.

LA LIQUIDATOR COGNAC · Barleywine madurada en barricas de Cognac · 11.6% ABV

\$170
280ml
SNIFTER

Cerveza de alta graduación alcohólica, intensa y compleja, elaborada con maltas y lúpulos británicos. Destaca por sus marcadas notas de Cognac que se complementan con elegantes notas a nuez, toffee, uva, miel y dátiles.

LAGERVILLE SUPER COLLAB · Lager con maíz y flor de jamaica · 5.1% ABV

\$70
280ml
SNIFTER

\$85
350ml
PINTA

\$120
500ml
TARRO

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.

HOMBRE PÁJARO · Lager con centeno · 4.5% ABV

\$65
280ml
SNIFTER

\$80
350ml
PINTA

\$100
440ml
PINTA INGLESA

Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.

MACANUDA · Brown Ale · 5.2% ABV

\$65
280ml
SNIFTER

\$80
350ml
PINTA

\$100
440ml
PINTA INGLESA

Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses. Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.



Síguenos en @almacenhercules

MENÚ CASERO

DE 1 A 6PM

ESTA SEMANA:

- Sopa de milpa
- Tacos dorados de papa
- Paleta de hielo
- Hombre Pájaro o Macanuda (280ml)

\$220

¡SOLO LOS VIERNES!

Tacos Baja 2pz \$250

Tacos capeados de camarón estilo Baja. Incluye una cerveza lager de 280ml

DESAYUNOS

SÁBADOS Y DOMINGOS
DE 10AM A 1PM

Jugo de naranja 280ml 45

Plato de fruta 250g 60

Molletes 110

Papa machucada con chistorra 120g 130

Con huitlacoche 120g 130

Chilaquiles con salsa de la casa 150

Verdes o rojos con chile morita. Crema, queso y cebolla encurtida.

2 Huevos +15

Cecina 80g +40

Omelette 2 huevos 120

De flor de calabaza y queso 25g.

Pan francés 150

Pan brioche 150g remojado en salsa inglesa a la plancha con compota casera 50g de frutos rojos.

Weisswurst 120g 135

Salchicha de la casa hervida en leche con mostaza, Sauerkraut y pan de centeno.

Huevos estrellados 2 huevos 120

Con salchichas caseras 100g.

Huevos Matatlán 2 huevos 130

Al comal sobre una hoja santa, bañados en frijol, con queso fresco y chile de agua tatemado.

Machaca con huevo 2 huevos 150

Tortilla de harina, rellena de machacado 50g con huevo, pico de gallo y frijoles refritos.

ENTRADAS

Tazón de cacahuates para pelar 150g	50
Plato de papitas con salsa 200g	60
Esquites 300ml	90
Tradicionales estilo Oaxaca con chapulines	
Sopa de tortilla 220g	100
con aguacate, queso panela, chicharrón y crema	
Sopa de hongos 300ml	120
Guacamole 250g	120
Ensalada de tomates 150g	100
Con aceite de oliva y flor de sal	
Curry wurst	150
Salchicha Frankfurt 120g bañada en salsa de tomate y curry	
Plato de charcutería Hércules	290
260g de selección de charcutería hecha en casa. Salami, Landjäger, mortadela de pistache, Leberkäse y salami semi maduro. Acompañado de vegetales encurtidos, mostaza, nueces y pan.	
Plato de quesos queretanos	290
200g 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.	

MAÍZ

DISPONIBLES TODOS LOS DÍAS A PARTIR DE LAS 10AM

Sope de queso chiapaneco 175g	60
Sopes de cochinita 200g	100
Gordita de migajas 180g	70
Gordita de requesón 170g	60
Taco de huevo con arroz 180g	60
Taco de huitlacoche 150g	60
Taco de queso con frijol 170g	60
Taco de papa machucada con chistorra 180g	60
Quesadilla 80g	50
Quesadilla con mole amarillito 80g	60
Quesadilla con flor de calabaza 80g	60
Quesadilla con chapulines 20g	90
Quesadilla de cecina 180g	120
Tamal de frijol con queso 150g	50
Tamal de res en adobo 150g	50
Tamal de chamorro en salsa verde 150g	50
Tamal de elote amarillo 150g	50

FUERTES

Torta de goulash 150g	200
Telera casera con estofado de res estilo húngaro (150g) con paprika, cebolla y pepinillos. Acompañada con papas Saratoga.	
Torta de cochinita 180g	200
con mayonesa y salsa Xnipec acompañada de papas Saratoga.	
Torta Nüremberg	220
salchichas Nüremberg (160g), mayonesa, Sauerkraut y pepinillos, acompañada de papas Saratoga.	
Torta Schnitzel	200
cecina empanizada al estilo vienes (120g) con mayonesa chipotle, lechuga, cebolla, jitomate, aguacate y papas Saratoga.	
Perro caliente	180
pan media noche con salchicha Frankfurt (190g), pepinillos, Sauerkraut, chile en vinagre, mostaza y cebolla.	

DULCE

Paletas heladas 60g	\$50
Pregunta por sabores disponibles	
Helado de vainilla 50g	\$100
Tres bolas.	
Helado de cerveza Macanuda 50g	\$100
Tres bolas.	
Flan casero	\$120
Rebanada (140g) de nuestro tradicional flan napolitano	

EXTRAS

Cecina 80g	\$40
Crema 30g	\$15
Chapulines 35g	\$60
Guacamole 90g	\$30
Pan de hogaza 3 rebanadas	\$50
Frijoles 45g	\$15
Huevo 2 piezas	\$15
Queso 35g	\$30

OTRAS BEBIDAS

Agua del día 280ml	45
Ginger Birra	70
Botella 355ml	
Bebida fermentada de jengibre sin alcohol.	
Ginger Birra Golden	70
Botella 355ml	
Bebida fermentada de jengibre sin alcohol con cúrcuma, levaduras silvestres y limón.	
Gaseosas salvajes	75
Botella 350ml	
Bebida a base de una fermentación natural de frutas, especias y jengibre.	
Pregunta por sabores disponibles	
Sodas artesanales Búho	90
Botella 355ml	
Pregunta por sabores disponibles	
Agua mineral de lourdes	50
Botella 340ml	
Rusa	65
Vaso 355ml	
Coca-Cola o Coca-Cola Zero	60
Lata 355ml	
Calpis Zoi	150
Botella 355ml	
Bebida de origen japonés elaborada con kéfir de leche, miel de azahar y cítricos. Ligeramente ácida y refrescante. Hecha en Querétaro.	
Félix Schorle	85
Botella 355ml	
Pregunta por sabores disponibles	

MEZCAL Y TEQUILA

MEZCAL BARRO DE COBRE ESPADÍN 45ml • 43% ABV • \$145	TIERRITA AHUMADA MEZCAL ESPADÍN BARRO DE COBRE (45ML) ESCARCHADO CON SAL Y LIMÓN. ACOMPAÑADO DE CERVEZA "TERRÍCOLA" SAISON (473ML) \$230
ENSAMBLE (Espadín y Tosalá) 45ml • 43% ABV • \$185	TEQUILA CASCAHUÍN BLANCO 45ml • 38% ABV • \$140
MEZCAL GRACIAS A DIOS TEPEXTATE 45ml • 45% ABV • \$240	TAHONA 45ml • 42% ABV • \$185
TOBALÁ 45ml • 45% ABV • \$220	750ml • Botella • \$3070
MEZCAL DEL MAGUEY TOBALÁ 45ml • 45% ABV • \$275	
AMARO MEZCAL MEZCAL ESPADÍN CON AMARO AVERNA 88ml • \$230	

VINO

VINO NATURAL POR COPEO	TABLAS, TEMPRANILLO GRENACHE PETIT SYRAH • \$180
VINO RG MX VALLE DE PARRAS, COAHUILA	VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA
Tinto 125ml • 13.5% ABV • \$210	Tinto 125ml • 13.5% ABV
Blanco 125ml • 13.5% ABV • \$120	

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

AMARO AVERNA 45ml • 29% ABV • \$120	JEREZ LA INA 125ml • 15% ABV • \$150
CYNAR 45ml • 16.5% ABV • \$120	PORTO FERREIRA 45ml • 19.5% ABV • \$120
FERNET-BRANCA 45ml • 39% ABV • \$150	JÄGERMEISTER 45ml • 35% ABV • \$120
LICOR 43 45ml • 31% ABV • \$120	

CAFÉ Y TÉ

	CAFÉ EL APAPACHO
Americano 200ml	50
Espresso 30ml	50
Espresso doble 50ml	70
Capuchino 200ml	70
Latte 200ml	70
Té o infusión 200ml	40
Carajillo Stout 200ml	200
Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza "Lanzallamas" Imperial Stout y rayadura de naranja.	
*Carga extra de café 50ml	20

REGLAMENTO DE MASCOTAS

El ingreso al Almacén Hércules con mascota se entiende como aceptación del presente reglamento.

- Las mascotas deben estar en todo momento, y sin excepción alguna, bajo la custodia de su propietario.
- Deben tener collar y correa en todo momento, misma que será debidamente controlada por su dueño.
- Es responsabilidad del propietario garantizar que su mascota no ladre o gruña a terceros dentro de la propiedad, siendo esto indispensable para mantener el respeto al resto de los visitantes.
- Los propietarios de las mascotas están obligados a recoger las deposiciones y limpiar el espacio en cuestión.
- Los propietarios son responsables por cualquier daño o perjuicio generado por sus mascotas a terceras personas, otras mascotas e instalaciones del Almacén Hércules.
- Los propietarios exoneran de responsabilidad al Almacén Hércules por cualquier daño o perjuicio patrimonial o extrapatrimonial que sufran ellos, sus acompañantes o mascotas por los hechos o actos realizados por éstas.
- Almacén Hércules podrá impedir el acceso o solicitar el retiro de cualquier mascota en cualquier momento, según sea conveniente, por considerar que estén afectado, o puedan afectar, el normal y tranquilo desarrollo de las actividades del establecimiento y sus comensales, o bien por el incumplimiento de alguno de los puntos anteriormente mencionados.

Gracias por su comprensión.

