

CERVEZAS

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.

TARRO (440ml) \$120

FESTBIER, 6.3% ABV

Lager dorada muy fácil de beber elaborada especialmente para las celebraciones del Oktoberfest. Con ricos sabores a malta, notas a miel, una sutil presencia floral de los lúpulos nobles y un final seco y refrescante. Elaborada con métodos tradicionales de Bavaria.

PINTA (350ml) \$95 TARRO (500ml) \$135

RAUCHFEST FESTBIER AHUMADA, 6% ABV

Una Festbier elaborada con un toque de Bamberg en mente. Esta cerveza es altamente bebible, pálida y con la particularidad de las maltas ahumadas que aportan sutiles aromas y sabores a humo junto a notas de corteza y hogaza recién horneada.

PINTA (350ml) \$95 TARRO (500ml) \$135

LÁGERMAIZ LAGER CON MAÍZ, 4.4% ABV

Lager color paja hecha con maíz mexicano y maltas alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante.

PINTA (350ml) \$70 TARRO (500ml) \$100

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.

TARRO (440ml) \$115

RÁFAGA PALE ALE, 5% ABV

Cerveza ligeramente turbia, amarga y extra refrescante con un buena carga de lúpulos cítricos y tropicales. Ideal para beber en cualquier ocasión.

SNIFTER (280ml) \$70 VASO IPA (350ml) \$90 PINTA INGLESA (440ml) \$115

SPÉCIALE BELGIAN PALE ALE, 5.9% ABV

Es una cerveza ligeramente turbia y de color dorado. Se perciben agradables notas a frutos como manzana amarilla y plátano y también sutiles sabores especiados. Amargor ligero y final seco que le dan balance a la cerveza.

FULL SNIFTER (440ml) \$115

PUEBLITO IRISH EXPORT STOUT, 6.5% ABV

LATA (473ml) \$100

MÄRZENBIER, 6.2% ABV

LATA (473ml) \$120

FARO HELLES ORIGINAL, 4.8% ABV

LATA (473ml) \$90

ASTRO VIENNA LAGER, 5.1% ABV

LATA (473ml) \$105

FESTBIER, 6.3% ABV

LATA (473ml) \$120

SÚPER LUPE IPA, 7% ABV

LATA (473ml) \$110

HOTEL HÉRCULES

CERVEZAS SALVAJES

BRETT PÚBLICA BRETT PALE LAGER, 5.2% ABV.

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.

BOTELLA (375ml) \$170

DEBÚT BLEND 2022 CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS, 6% ABV.

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, en unos meses o en varios años para sentir la evolución de los aromas y sabores.

BOTELLA (375ml) \$250 BOTELLA (750ml) \$390

DEBÚT BLEND 2021 CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS, 6% ABV.

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.

BOTELLA (375ml) \$250 BOTELLA (750ml) \$390

DEBÚT BLEND 2020 CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE VINO DURANTE DOS Y TRES AÑOS, 6% ABV.

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.

BOTELLA (375ml) \$250

KUNG PRUNUS CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE DOS Y TRES AÑOS REFERMENTADA CON CEREZAS DE MONTE, 6.2% ABV.

Cerveza salvaje acondicionada en botella por seis meses. Con un marcado carácter ácido respaldado por las notas frutales aportadas por los capulines. Un estilo belga pero reinterpretado con el capulín, una cereza endémica de los montes de México y a la que se suman el maíz criollo así como las levaduras y microorganismos que proliferan en la cervecería y alrededores.

BOTELLA (375ml) \$250

HOTEL HÉRCULES

DESAYUNOS

7AM - 1PM

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA	\$90
Selección de fruta fresca del día (260g).	
TAZÓN CRUDI-VEGANO	\$120
Mezcla de fruta fresca, frutos secos, nueces y semillas, servidos con leche de almendra.	
PAN DULCE	\$55
Selección de pan recién horneado.	
PLATO DE QUESOS QUERETANOS	\$320
Selección de quesos de leche de oveja, elaborados por nuestros amigos de Quesos del Rebaño (220g).	
PLATO DE CARNES FRÍAS	\$290
Nuestra selección de charcutería (220g).	
PAN FRANCÉS	\$180
Pan brioche y compota de frutos rojos hechos en casa (180g).	
HOT CAKES DE QUESO RICOTTA Y LIMÓN	\$150
Panqueques elaborados con queso ricotta y limón amarillo (150g).	
HUEVOS AL GUSTO (2pz)	\$130
Estrellados, omelette o revueltos con ingredientes al gusto (jamón, chistorra, tocino o a la mexicana).	
HUEVOS RANCHEROS (2pz)	\$150
Clásicos estrellados, bañados en salsa y montados sobre tortillas hechas en casa.	
HUEVOS LIBANESES (2pz)	\$190
Estrellados con jocoque, chile serrano, cebolla y Za'atar acompañados de pan pita.	
HUEVOS CAZUELA CON HONGOS (2pz)	\$190
En cazuela de hierro con mix de hongos y endiablados con salsa macha.	
OMELETTE DE FINAS HIERBAS (2pz)	\$180
Esponjoso omelette relleno de queso Boursin y finas hierbas.	
HUEVOS BENEDICTINOS (2pz)	\$225
Los clásicos pochados montados en muffin inglés, lomo canadiense y bañados en salsa holandesa.	
NOPAL ASADO CON QUESO PANELA (2pz)	\$180
Divorciado con salsas verde y roja.	
CHILAQUILES	\$225
Salsa verde o roja a elección (180g), con dos huevos estrellados.	
ENCHILADAS QUERETANAS (3pz)	\$160
Al puro estilo del barrio de Hércules.	

*YOGURT DE LECHE DE VACA · Orgánico (100g) (+\$50)

HOTEL HÉRCULES

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA · 330ml.....	\$80
JUGO VERDE · 330ml	\$80
JUGO DE TEMPORADA · 330ml.....	\$80
AGUA DE LOURDES · 355ml.....	\$80
Agua mineral con gas	
ACQUA PANNA · 750ml.....	\$150
Agua mineral sin gas	
AGUA SAN PELLEGRINO · 750ml	\$180
Agua mineral con gas	

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO · 200ml.....	\$60
CAFÉ EUROPEO · 200ml	\$65
CAPUCHINO · 200ml	\$80
ESPRESSO · 60ml	\$65
ESPRESSO CORTADO · 60ml	\$70
ESPRESSO DOBLE · 60ml	\$70
LATTE · 200ml.....	\$80
FLAT WHITE · 150ml.....	\$75
CHOCOLATE CALIENTE · 200ml	\$75
TÉ · 200ml	\$65



CENA

PARA EMPEZAR

PLATO LIBANÉS	\$350
Hummus, baba ganoush, tabule y jocoque (400g).	
CALAMARES FRITOS	\$250
Calamares fritos (200g) acompañados de alioli de estragón y limón amarillo.	

ENTRADAS

ENSALADA DE BETABEL Y JOCOQUE	\$230
Betabel rostizado con jocoque al ajo y hojas de arúgula (220g).	
ENSALADA DE TOMATES HEIRLOOM	\$230
Tomates de nuestro huerto con cebolla, limón Eureka, aceite de oliva extra virgen y pimienta fresca (350g).	
ENSALADA MIXTA	\$350
Mix de lechugas, espárrago blanco, aceitunas, jitomate, cebolla, huevo duro y atún blanco Ortiz (70g) con vinagreta de la casa.	
SIN ATÚN	\$250
ENSALADA CÉSAR	\$230
La típica de Tijuana. Cogollos de lechuga romana, aderezo César, crotones, queso parmesano y alcaparras (220g).	
STEAK TARTAR	\$300
Carne de res cortada a cuchillo (120g) acompañado de papas Saratoga.	
SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA	\$150
Tradicional sopa de cebolla servida con croton gratinado (180g).	
SOPA DE LENTEJAS	\$130
(180g).	

PASTA Y ARROZ

RISOTTO DE HONGOS	\$290
Arroz Arborio, mezcla de hongos y queso Grana Padano (220g).	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE	\$290
Pasta fresca hecha en casa cortada de manera tradicional a la guitarra con pimienta verde y queso parmesano (200g).	

PIZZA

Pizza napolitana de 30cm

MARGARITA	\$250
MARINARA	\$220
CUATRO QUESOS	\$280
PROSCIUTTO Y ARÚGULA	\$280
MORTADELA Y PISTACHE	\$280
BERENJENA, ALCACHOFA Y ACEITUNA	\$270

PLATOS FUERTES

POLLO A LA PLANCHA	\$340
Pechuga de pollo orgánico (220g) con hongos y coles de bruselas.	
ENTRECOT CON PAPAS A LA FRANCESA	\$650
350g de ribeye y papas a la francesa.	
HAMBURGUESA DE LA CASA	
Carne de res orgánica del rancho La Quinta. Con queso americano, aderezo de la casa, pepinillos, cebolla y papas a la francesa.	
SENCILLA (90g)	\$220
DOBLE (180g)	\$270
COSTILLA DE RES BRASEADA EN CERVEZA	\$425
Servida sobre una cama de puré de papa y coronada con aros de cebolla (200g).	

TRAGOS DE LA CASA

AMERICANO PERFECTO

Vermut rosso, Campari, cerveza "Ráfaga" Pale Ale, mucho hielo y un toque de naranja.
(350ml) \$180

HÉRCULES COLLINS

Ginebra estilo London Dry, cordial de lavanda francesa, limón amarillo y soda.
(350ml) \$160

PIÑA THAI

Ron blanco, leche de coco, lemon-grass, jugo de piña y un toque de fresa en conserva.
(420ml) \$140

HABANERO MEZCAL MULE

Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infundado con habanero.
(390ml) \$225

MEZCAL TONIC

Mezcal Barro de Cobre ensamble y agua tónica aromatizado con limón amarillo.
(440ml) \$190

MEZCALITA PICANTE

Mezcal ensamble Espadín-Tobalá, maracuyá, licor de naranja y sal de apio.
(200ml) \$160

BEBIDAS

AGUA DE LOURDES · 355ml.....	\$80
Agua mineral con gas	
ACQUA PANNA · 750ml.....	\$150
Agua mineral sin gas	
AGUA SAN PELLEGRINO · 750ml	\$180
Agua mineral con gas	
GINGER BIRRA · 355ml.....	\$70
GINGER BIRRA GOLD · 355ml	\$70
FÉLIX SCHORLE · 355ml	\$70
COCA COLA · 355ml.....	\$70
COCA COLA LIGHT· 355ml.....	\$70

