

# CERVEZA



	280ml CERVECERO	280ml SNIFTER	350ml PINTA	440ml PINTA INGLESA
<b>Portero Delantero</b>    West Coast IPA    7% ABV Una IPA americana clásica de los años 90 color caramelo y alta en lúpulo. Bien amarga y con notas de pino, fresa, toronja y naranja.	-	\$90	\$110 VASO IPA	-
<b>Tres Chelines</b>    Scottish Heavy    3.8% ABV 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.	-	-	-	\$100
<b>Comet Salvo</b>    Hoppy Lager    4.7% ABV Lager lupulada, colaboración con Hopsteiner, en donde usamos Comet Salvo™, un producto de lúpulo diseñado para otorgar potente aroma a lúpulo. Cerveza con notas frutales, a toronja, rosas y pasto.	-	\$70	\$85	-
<b>Belgian Pale Ale</b>    4% ABV Cerveza ligera, con notas características de la levadura belga y notas frutales y tropicales de lúpulo americano por la adición de Centennial.	-	\$60	\$75	-
<b>Whiplash</b>    Cold IPA    6.7% ABV Colaboración metalera con nuestros amigos de Vox & Hops y Yakima Chief Hops. Cerveza con maíz, una cantidad muy alta de lúpulos tropicales y levadura lager. Limpia, lupulosa y muy metalera.	-	\$90	\$110 VASO IPA	-
<b>Brettpública</b>    Brett Pale Lager    5% ABV Una mezcla de Pilsner joven y Pilsner madurada en toneles de madera durante 18 meses. Fermentada 100% con Brettanomyces y nuestra Czech Pils de la casa, esta cerveza expone notas predominantes a granja, establo y cuero que se irán marcando aún más con el paso del tiempo, sin dejar de lado las características clásicas de nuestra lager checa.	-	\$130	-	\$200 TARRO 440ML
<b>República</b>    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 y una receta nueva que se acerca cada vez más a la Pilsner de nuestros sueños.			\$120 Tarro 440ml	
<b>Faro</b>    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.	\$65	\$65	\$80	\$115 TARRO 500ML
<b>Súper Lupe</b>    IPA    7% ABV India Pale Ale dorada y turbia por los métodos de lupulización. Con notas cítricas y florales de los lúpulos americanos.	-	\$80	\$100 VASO IPA	-
<b>Ráfaga</b>    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.	\$70	\$70	\$85 VASO IPA	\$105
<b>Irish Dry Stout Nitro</b>    4.6% ABV Cerveza oscura, ligeramente tostada, muy tomable y de cuerpo cremoso por la adición de nitrógeno.	-	-	-	\$115
<b>Lágermaíz</b>    Lager con Maíz    4.4% ABV Lager color paja hecha con maíz mexicano y maltas alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante.	-	-	\$70	\$100 TARRO 500ML
<b>Superlager</b>    Pils Extra Amarga    5% ABV Lager dorada elaborada con maltas alemanas y una buen carga de lúpulos seleccionados. Sabrosa, refrescante y agradablemente amarga.	-	\$85	\$105	-
<b>Hombre Pájaro</b>    Rye Lager    4.5% ABV Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanas.	\$55	\$55	\$70	\$90
<b>Macanuda</b>    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.	\$55	\$55	\$70	\$90



**Caballo Blanco** || Summer Ale || 5.2% ABV  
Cerveza pálida muy refrescante elaborada con maltas de cebada y trigo así como lúpulos americanos e ingleses.

\$100  
Lata 473ml

**Mezzanine 2023** || Stout Imperial madurada en barricas de Bourbon || 12.5% ABV  
Stout Imperial madurada en barricas de Bourbon durante un año. Stout fuerte y compleja cuyo carácter añejo se acentúa con el paso del tiempo. Notas de Bourbon, roble, chocolate, caramelo, coco, vainilla y café.

\$200  
Lata 473ml

**La Madrugada** || Cerveza de fermentación espontánea fermentada y madurada en barricas de roble refermentada con mosto de uva Xarel-lo de la vinícola Freixenet || 6.5% ABV  
Un blend de barricas que combina lo suave, sedoso y afrutado de la uva, con las propiedades rústicas, salvajes y agradablemente ácidas típicas de la fermentación espontánea. Una cerveza muy natural, inoculada con las levaduras que proliferan en nuestros alrededores y las que habitaban en la uva misma. Muy compleja, sabrosa, de acidez balanceada pero al mismo tiempo refrescante y divertida. Ideal para los amantes de un buen vinito y sobretodo el natural.

\$250  
Botella 375ml

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

\$170

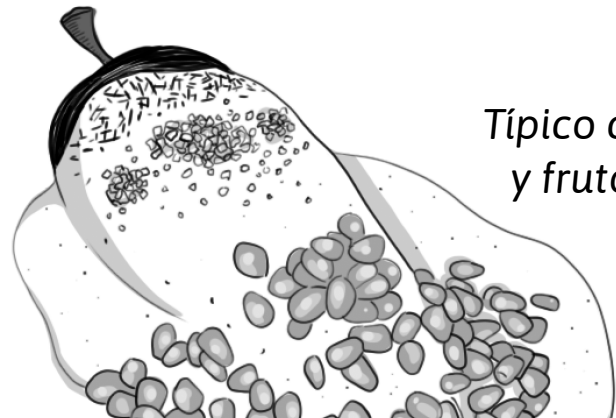
CSH	<b>DEBÚT</b> CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA	6% ALC. VOL.	
		BOTELLA 375ML	
<p>LA FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA ES EL PROCESO EN EL QUE UN MOSTO (CERVEZA SIN FERMENTAR) SE INOCULA NATURALMENTE CON LAS BACTERIAS Y LEVADURAS SALVAJES QUE HABITAN EN EL AMBIENTE LOCAL, ES DECIR, SIN LA AYUDA DE LEVADURAS DOMESTICADAS NI AMBIENTES CONTROLADOS COMO OCURRE EN LOS PROCESOS MODERNOS DE ELABORACIÓN DE CERVEZA.</p> <p>CUMPLIMOS CUATRO AÑOS PROFUNDIZANDO CON ESTE MÉTODO ANTIGUO DE HACER CERVEZA CONSERVADO POR LOS BELGAS Y, RECIENTEMENTE, IMPLEMENTADO EN CONTADAS CERVECERÍAS ALREDEDOR DEL MUNDO.</p>			
<p><b>BLEND 2020</b> MADURADA EN BARRICAS DE VINO DURANTE DOS Y TRES AÑOS.</p>	<p>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.</p>		\$250
<p><b>BLEND 2021</b> MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.</p>	<p>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.</p> <p>LA MEZCLA DE BARRICAS DE CERVEZA 'JOVEN' Y 'VIEJA' LA EQUILIBRAN, LE DA PROFUNDIDAD Y LA HACE MUY COMPLEJA AL MISMO TIEMPO QUE REFRESCANTE.</p>		\$250
<p>CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS ..... \$560</p>			

CSH	<b>KUNG PRUNUS</b>	6.2% ALC. VOL.	
		BOTELLA 375ML - \$250	
<p>CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE DOS Y TRES AÑOS REFERMENTADA CON CEREZAS DE MONTE.</p> <p>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 CAPULIN, UNA CEREZA ENDEMICAS 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.</p>			
<p>CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS ..... \$560</p>			

# ESPECIAL DEL MES

**Chile en Nogada** || \$300

Típico chile poblano, relleno de carne molida y frutos, bañado con salsa Nogada, perejil, nuez de castilla y granada



# Entradas

**Patatas bravas** || \$120

300g de patatas con alioli casero de chipotle

**Guacamole con plátanos fritos** || \$140

250g de guacamole con chips de plátano crujientes

**Currywurst** || \$150

Una salchicha Frankfurter (100g), cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry

**Frito de verduras mixto** || \$120

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** || \$110

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 blanco** || \$220

200g de pescado blanco con cebolla morada, aceituna, alcaparra, perejil, chile, habanero y cilantro

**Ceviche de cecina** || \$220

Cecina de Yecapixtla, xoconostle, tomatillo, nopales, verdolagas y aguacate (220g)

**Tostadas de salpicón de pulpo** 2pz || \$200

2 tostadas de salpicón de pulpo (140g)

**Tostadas del semidesierto** 2pz || \$120

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

200g de una selección de quesos queretanos de leche de oveja. Miel de abeja opcional, solicítala a tu mesera o mesero.

# 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** || \$100

Tradicional sopa de tortilla estilo Tlaxcala (250g)

**Esquites** || \$90

Tradicionales estilo Oaxaca con chapulines (350g)

# Platos fuertes

**Schnitzel de cecina** || \$280

120g de cecina empanizada al clásico estilo vienés con puré de papa y ensalada

**Entrecot con papas a la francesa** || \$500

350g de ribeye, salsa a la pimienta verde y papas a la francesa

**Chamorro** || \$450

1kg de chamorro de cerdo al horno acompañado de papas

**Carne en su jugo** || \$200

250g de carne en su jugo al estilo Jalisco acompañada de frijoles de la olla y tocino. De garnición: verduras y tortillas hechas a mano.

**Torta de Salchicha Nürnberg** || \$220

Telera, 225g de salchichas Nürnberg, 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** || \$180

Una salchicha Frankfurter hecha en casa (100g) en pan baguette con mostaza casera y Sauerkraut, acompañada de papa al horno.

**Bratwurst con puré** || \$220

Una salchicha Bratwurst hecha en casa (100g) con puré de papa y gravy

**Weisswurst** || \$180

Las clásicas salchichas blancas de Bavaria hechas en casa (100g), acompañadas de pretzel recién horneado y mostaza dulce

**Hamburguesa con queso azul** || \$250

220g de carne de res orgánica del Rancho "La Quinta", servida a término medio, con cebolla morada caramelizada y acompañada de papas fritas

**Platón de salchichas** || \$380

540g de salchichas (Nürnberg, 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** || \$100

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

**Tomates** || \$100

250g de tomate orgánico y cebolla, con aceite de oliva y flor de sal

**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** || \$270

Queso azul, cebolla morada y hongos portobello

**Pepperoni** || \$250

Pepperoni y poro frito

**Popeye** || \$260

Crema de espinacas, papas cambray y queso feta

**Margarita** || \$250

Jitomate, albahaca fresca, aceite de ajo y queso mozzarella fresco

**Signora** || \$280

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 acompañado de una bola de helado de vainilla

**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** || \$75

2pz. Con azúcar y canela, acompañados con una bola de helado a elegir (vainilla o nata)

**Paletas heladas** || \$50

Tamarindo / limón / arroz con leche / chocolate / chemise

**Helados ost** || \$100

Macanuda / vainilla / nata

# Otras bebidas

**Aguas frescas de la casa** vaso 355ml || \$45  
Agua de temporada / jamaica / limonada rosa

**Agua mineral de Lourdes** botella 340ml || \$50

**Agua embotellada** PET 500ml || \$25

**Coca-Cola o Coca-Cola Light** botella 355ml || \$60

**Rusa** vaso 355ml || \$65

**Félix Schorle** botella 355ml || \$85

Pregunte por sabores

**Sodas artesanales Búho** botella 355ml || \$90

**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

**Ginger Birra** botella 355ml || \$90

Cerveza de jengibre. Bebida fermentada de jengibre sin alcohol.

**Ginger Birra Golden** botella 355ml || \$90

Cerveza de jengibre. Bebida fermentada a base de jengibre, cúrcuma, levaduras silvestres y limón. Sin alcohol.

**Chocolate caliente** || \$49

# Mezcal

**MEZCAL GRACIAS A DIOS**

**Tepextate**  
45ml || 45% ABV || \$240

**Habanero Mezcal Mule**

vaso 390ml || \$225  
Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero

**MEZCAL BARRO DE COBRE**

**Ensamble (Espadín y Tobalá)**  
45ml || 43% ABV || \$185

**Espadín**  
45ml || 43% ABV || \$145

**AMARO MEZCAL**

**Mezcal espadín con amaro averna**  
88ml || 29% ABV || \$230

# 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

**Porto Ferreira**  
45ml || 19.5% ABV || \$120

**Cynar**  
45ml || 16.5% ABV || \$120

**Jägermeister** 45ml || \$120  
Licor de hierbas || 35% ABV

# Café y té

**Americano** || 200ml

**Espresso** || 30ml

**Espresso doble** || 50ml

**Espresso cortado** || 50ml

**Europeo** || 200ml

**Capuchino** || 200ml

**Latte** || 200ml

**Moka** || 200ml

**Carajillo** || 200ml  
Licor 43 y café

**Té o infusión** || 200ml || \$40

**CAFÉ EL APAPACHO**

Querétaro

\$50

\$50

\$70

\$50

\$50

\$70

\$70

\$70

\$175