

CERVEZA



	280ml CERVECERO	280ml SNIFTER	350ml PINTA	440ml PINTA INGLESA
Märzenbier 6.2% ABV Lager color ámbar cobrizo con una profunda riqueza de malta que se expresa en sabores y aromas de pan. Compleja, elegante y fácil de beber. Elaborada con métodos tradicionales de Bavaria.	-	-	\$100	\$125 TARRO 500ML
Festbier 6.3% ABV Lager dorada elaborada para el Oktoberfest. Con ricos sabores de malta, notas a miel, una sutil presencia herbal de los lúpulos nobles y un final seco y refrescante. Elaborada con métodos tradicionales de Bavaria.	-	-	\$100	\$125 TARRO 500ML
Buen Chofer Belgian Witbier 5% ABV Cerveza de trigo muy refrescante y tradicional elaborada con adjuntos locales como cáscara de naranja, semillas de cilantro y manzanilla.	-	-	\$80	-
Cervcita Alemana German Leichtbier 3.4% ABV Cerveza lager alemana de bajo contenido alcohólico pero con gran sabor y aroma. Ideal para pedir una, luego otra y luego otra.	-	-	\$80	\$115 TARRO 500ML
Irland Cansado Nitro Irish Red Ale Nitro 4.3% ABV Cerveza Ale con sabores y aromas sutiles, una gran tomabilidad y cuerpo cremoso por la adición de nitrógeno. Siendo fieles a nuestra filosofía de respetar las tradiciones, en esta cerveza utilizamos únicamente maltas y lúpulos británicos. Sláinte!!	-	-	\$80	\$100
Centennial Pale Extra Pale Ale 5% ABV Cerveza brillante extra pálida, con aromas y sabores terrosos, florales y ligeramente cítricos.	-	\$60	\$75 VASO IPA	\$95
Cervcita Francesa Hoppy Pils 4% ABV Cerveza en colaboración con nuestros amigos franceses de Prizm. Lager ligera, limpia y amarga.	-	-	\$80	\$100 TARRO 440ML
Terrícola Saison 5% ABV Saison de trigo y maíz con "dry hop" de lúpulos nobles europeos. Estilo proveniente de la Bélgica rural reinterpretada con ingredientes locales. Compleja, seca y refrescante.	-	\$60	\$80	\$100
Comet Salvo 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	-
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 y una receta nueva que se acerca cada vez más a la Pilsner de nuestros sueños.			\$120 Tarro 440ml	
Brettpública 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
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.	\$65	\$65	\$80	\$110 TARRO 500ML
Súper Lupe 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	-
Ráfaga 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
Lágermaíz 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
Superlager Pils Extra Amarga 5% ABV Lager dorada elaborada con maltas alemanas y una buena carga de lúpulos seleccionados. Sabrosa, refrescante y agradablemente amarga.	-	\$85	\$105	-
Hombre Pájaro 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
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.	\$55	\$55	\$70	\$90
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	

	DEBÚT 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 CERVECERÍAS ALREDEDOR DEL MUNDO.		
BLEND 2020 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
BLEND 2021 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 FERMEN-TACIÓN SALVAJE, Y UN LEVE CARÁCTER DE FRUTAS MADURAS QUE EVOLUCIONARA CON EL TIEMPO. LA MEZCLA DE BARRICAS DE CERVEZA 'JOVEN' Y 'VIEJA' LA EQUILIBRAN, LE DA PROFUNDI-DAD Y LA HACE MUY COMPLEJA AL MISMO TIEMPO QUE REFRESCANTE.	\$250
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS		\$560

	KUNG PRUNUS	6.2% ALC. VOL.
		CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE DOS Y TRES AÑOS REFERMENTADA CON CEREZAS DE MONTE.
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 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		
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS		\$560

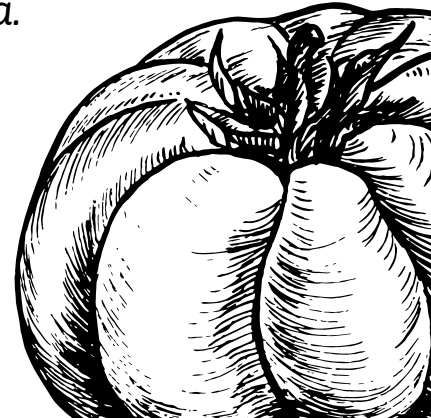
ESPECIALES DEL MES

Gazpacho || \$120

Sopa fría a base de tomates Heirloom de nuestro huerto (400ml). Con pimientos, pepino, cebolla, ajo y aceite de oliva y acompañada de un huevo duro y crotones.

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 || \$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 pimienta 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, pimienta, 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 BARRO DE COBRE

Espadín
45ml || 43% ABV || \$145

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

Habanero Mezcal Mule

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

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

CAFÉ EL APAPACHO

Querétaro

Americano || 200ml

\$50

Espresso || 30ml

\$50

Espresso doble || 50ml

\$70

Espresso cortado || 50ml

\$50

Europeo || 200ml

\$50

Capuchino || 200ml

\$70

Latte || 200ml

\$70

Moka || 200ml

\$70

Carajillo || 200ml

\$175

Licor 43 y café

Té o infusión || 200ml || \$40