

CERVEZA



350ml
PINTA

440ml
PINTA INGLESA

Noisy Bloke || English Pale Ale || 4.4% ABV \$120

Cerveza en la que se expone la elegancia y la sutileza de las maltas y lúpulos británicos y que nos remite a una tarde lluviosa en alguno de los mejores pubs londinenses.

Faro || Helles Original || 4.8% ABV \$85 \$120

Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con maltas y lúpulos alemanas. Sutilmente especiada y balanceada.

TARRO
500ML

Rathaus || Munich Dunkel || 5% ABV \$105 \$150

Cerveza maltosa, compleja, fácil de beber y con sabores dominados por la malta Munich, Pils y Caramunich respectivamente que se equilibran con un final seco y el amargor ligero de lúpulo noble alemán. Rathaus es una cerveza cálida, oscura y tradicional que reconforta por sus ricos sabores pero que no empalaga y que se antoja especialmente en esta temporada del año.


TARRO
500ML

Macanuda || Brown Ale || 5.2% ABV \$75 \$95

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

Superlager || Pils Extra Amarga || 5% ABV \$90

Lager dorada elaborada con maltas alemanas y una buena carga de lúpulos seleccionados. Sabrosa, refrescante y agradablemente amarga.

	DEBÚT 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>		
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 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
BLEND 2022 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		



Entradas

Patatas bravas || \$130

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 || \$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 de cecina || \$220

Cecina de Yecapixtla, xoconostle, tomatillo, nopales, cebolla morada, chile habanero, 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 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 || \$280

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.

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 || \$470

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 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 || \$190

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 con queso azul || \$260

200g 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 || \$400

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 || \$110

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 || \$320

Queso azul, cebolla morada y hongos portobello

Pepperoni || \$300

Pepperoni hecho en casa y poro frito

Popeye || \$300

Crema de espinacas, papas cambray y queso feta

Margarita || \$290

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

Signora || \$320

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 || \$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 355ml || \$60

Rusa vaso 355ml || \$65

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

Félix Schorle botella 355ml || \$85
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
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

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