

TabernaHércules

EN LAS LLAVES

SUPERLAGER, LAGER EXTRA AMARGA, 4.9% ALC. VOL.

Lager hecha con arroz de Morelos y una generosa dosis de lúpulos alemanes y checos. Una cerveza extra amarga, de cuerpo ligero y extra refrescante cuyo sabor permanece e invita a pedir más

(350ML) \$95 (500ML) \$135

FRANCISCO VAPORES, CALIFORNIA COMMON, 5.5% ALC. VOL.

Una cerveza lager fermentada a temperaturas más altas de lo normal que le otorgan características similares a las de una ale. Ligera y de color ámbar con sabores tostados y de caramelo pero sin sacrificar su alta tomabilidad

(280ML) \$70 (350ML) \$90 (440ML) \$115

CABALLO BLANCO, PALE ALE, 5.2% ALC. VOL.

Pale Ale británica, pálida y muy refrescante, elaborada con maltas de cebada y trigo así como lúpulos americanos e ingleses. Reconocida con la medalla de bronce en la categoría de English Ales en la World Beer Cup 2022

(280ML) \$80 (350ML) \$100 (440ML) \$125

ASTRO, VIENNA LAGER, 5.1% ALC. VOL.

Nuestra interpretación de la Vienna Lager histórica y original de mediados del siglo XIX. Lager suave y fina, elaborada con 100% malta Viena que se expresa en sutiles y ricos sabores tostados y maltosos, sumándose una increíble tomabilidad y carácter refrescante

(350ML) \$105 (450ML) \$135

CERVECITA ALEMANA, GERMAN LEICHTBIER, 3% ALC. VOL.

Nuestra versión de una hellbier "ligera", que mantiene el cuerpo y el sabor de una lager pálida al estilo bávaro, pero aumenta notablemente su tomabilidad al reducir el alcohol y el amargor. Notas maltosas de pan tostado suave con un toque de acidez refrescante

(350ML) \$90 (500ML) \$130

PORTERO DELANTERO, WEST COAST IPA, 7% ALC. VOL.

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

(280ML) \$95 (350ML) \$120



EN LA CAVA

CERVEZAS SALVAJES

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

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

BOTELLA (375ML) \$250

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

Dorada con un perfil de acidez muy placentero, suaves notas de roble y vino, aromas a tierra, cuero y establo típicos de una fermentación salvaje, y sutil carácter a frutas maduras

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

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

Cerveza con notas a roble, manzana roja y pera acompañadas por una delicada acidez y un suave amargor. Notas que evolucionarán con el tiempo por lo que vale la pena probarla ahora y en unos meses o años

BOTELLA (375ML) \$250

DEBÚT, BLEND 2024 CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS, 6% ALC. VOL.

Compleja, elegante, redonda y especial. Con acidez placentera y con notas a granja, tierra y madera. Con ricos aromas y sabores de malta, masa madre, miel y frutos, así como un final seco y refrescante

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

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

Cerveza salvaje acondicionada en botella por seis meses. Con acidez respaldada por las notas frutales de los capulines. Un estilo belga reinterpretado con una cereza endémica de los montes de México y maíz criollo

BOTELLA (375ML) \$250

BRETT PÚBLICA BRETT PALE LAGER, 5.2% ALC. VOL.

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. Compleja, de amargor ligero y sorprendentemente bebible

BOTELLA (375ML) \$140

LATAS

FIDELINUS SOBADOR WEIZENBOCK, 8.5% ALC. VOL.

Ale de trigo fuerte, bastante compleja y maltosa. Con marcadas notas frutales y especiadas muy características de este estilo debido a la fermentación con levadura weizen

(473ML) \$115

LA LIQUIDATOR BOURBON BARLEYWINE MADURADA EN BARRICAS DE BOURBON, 12% ALC. VOL.

Cerveza de alta graduación alcohólica y elegante, en la que destacan intensamente los aromas y sabores del Bourbon, acompañados de sutiles notas a madera, vainilla y coco. Complementada por la fineza de las maltas y lúpulos británicos

(473ML) \$215

LA LIQUIDATOR COGNAC BARLEYWINE MADURADA EN BARRICAS DE COGNAC, 11.6% ALC. VOL.

Cerveza de alta graduación alcohólica y elegante, en la que destacan intensamente los aromas y sabores del Bourbon, acompañados de sutiles notas a madera, vainilla y coco. Complementada por la fineza de las maltas y lúpulos británicos

(473ML) \$215

TUMBA TUMBA STOUT IMPERIAL CON CAFÉ, CACAO Y VAINILLA MADURADA EN BARRICAS DE BOURBON, 13.5% ALC. VOL.

Cerveza de alta graduación alcohólica y elegante, en la que destacan intensamente los aromas y sabores del Bourbon, acompañados de sutiles notas a madera, vainilla y coco. Complementada por la fineza de las maltas y lúpulos británicos

(473ML) \$230

BUEN CHOFER BELGIAN WITBIER 5% ALC. VOL.

Cerveza de trigo muy refrescante y tradicional elaborada con adjuntos locales como cáscara de naranja, semillas de cilantro, manzanilla y pimienta rosa. Acondicionada en lata

(473ML) \$100

TERRÍCOLA SAISON 5% ALC. VOL.

Saison de carácter fresco y moderno con las notas clásicas de la levadura belga, acompañadas por la expresiva tropicalidad de los lúpulos Simcoe y Motueka, así como una presencia tenue de Citra y Mosaic. Sabrosa y seca, con un toque fresco

(473ML) \$100

RAYITO LÁSER LEICHTES WEISSBIER 3.4% ALC. VOL.

Cerveza de trigo tradicional Bávara de bajo contenido alcohólico y fácil de beber que resguarda los sabores y aromas especiados y frutales típicos de este estilo. Con sutiles notas azufradas derivadas de la fermentación con nuestra levadura Weizen de la casa

(473ML) \$95

ENTRADAS

PRETZEL	\$50
FRITO DE VERDURAS MIXTO	\$150
Seta, ejote, zuchini, flor de calabaza y alcaparrón fritos con gabardina de cerveza (300g)	
TROZO DE QUESO CON PAN	\$350
Junípero, queso de leche de oveja madurado por 3 meses (150g) de nuestros amigos 'Del Rebaño'. Acompañado con pan de hogaza hecho en casa	
POUTINE	\$150
Papas a la francesa (200g) bañadas con gravy y queso fresco	
ENCURTIDOS CASEROS	\$60
Huevo, pepino, cebolla y rábano	
RABAS	\$180
Calamares fritos (200g) acompañados de alioli de estragón y limón amarillo	

CURRYWÜRST	\$160
Salchicha Frankfurter de la casa (180g) cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry	
BITTERBALLEN (5PZ)	\$180
Clásicas croquetas de carne holandesas acompañadas de mostaza de la casa	
PLATO DE CHARCUTERÍA HÉRCULES	\$300
Selección de charcutería hecha en casa (260g). Salami, Landjäger, mortadela de pistache, Leberkäse y salami semi maduro. Acompañado de vegetales encurtidos, mostaza, nueces y pan horneado en casa con flor de sal y mostaza	
TOSTADAS DEL SEMIDESIERTO (2PZ)	\$140
Arrachera ahumada en casa (40g) con guacamole, pepino, pimienta, cebolla y habanero	

SOPAS



SOPA DE LENTEJAS (180ML)	\$130
SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA	\$160
Tradicional sopa de cebolla servida con croton y queso Emmental gratinado (180ml)	

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$230
La típica de Tijuana. Cogollos de lechuga romana, aderezo César, crotones, queso parmesano y alcaparras (220g)	
ENSALADA MIXTA	\$350
Mix de lechugas, espárrago blanco, aceitunas, jitomate, cebolla, huevo duro y atún blanco Ortiz (70g) con vinagreta de la casa	
TOMATES	\$150
150g de tomate orgánico y cebolla, aceite de oliva y flor de sal	

PLATOS FUERTES

FISH & CHIPS	\$300
Pescado frito con gabardina de cerveza (200g) acompañado de papas a la francesa, limón amarillo y salsa tártara	
PLATÓN DE SALCHICHAS	\$420
Salchichas Nüremberg, Bratwürst y Frankfurter hechas en casa (540g) acompañadas de mostaza casera y Sauerkraut	
CHAMORRO	\$480
Chamorro de cerdo (1kg) braseado en cerveza con papas	
ENTRECOT CON PAPAS A LA FRANCESA ..	\$600
350g de ribeye, salsa a la pimienta verde y papas a la francesa	

BANGERS AND MASH	\$220
Tres salchichas Nüremberg (165g) servidas sobre una cama de puré de papa con gravy y chícharos	
HAMBURGUESA CON QUESO AZUL	\$250
Carne de res orgánica del Rancho "La Quinta" (200g) servida a término medio, con cebolla morada caramelizada y acompañada de papas fritas	
TACOS DE JABALÍ (3PZ)	\$350
Orden de tacos de jabalí ahumado	

POSTRES

SACHER TORTE	\$190
Rebanada de pastel de chocolate casero (220g), con una cucharada de crema batida	
ESPONJA DE TRES LECHE	\$180
Con helado de frambuesa (200g)	
ATE CON QUESO	\$200
Queso de oveja madurado, ate de membrillo y nueces garapiñadas (100g)	
PLATO DE QUESOS QUERETANOS	\$360
140g de una selección de quesos de leche de oveja 'Del Rebaño' (Menhir, Padua, Junípero y Marfil Azul) acompañados con pan de hogaza, uvas verdes y miel de abeja	

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

BEBIDAS

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



@TABERNAHERCULES

TRAGOS DE LA CASA

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

HÉRCULES COLLINS.....\$160
Ginebra estilo London Dry, cordial de lavanda francesa, limón amarillo y soda · 350ml

HABANERO MEZCAL MULE.....\$225
Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero · 390ml

CARAJILLO STOUT.....\$200
Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza "Lanzallamas" Imperial Stout y naranja deshidratada

MEZCAL

BARRO DE COBRE ESPADÍN (45ML).....\$145

BARRO DE COBRE ENSAMBLE (45ML).....\$185

GRACIAS A DIOS TEPEXTATE (45ML).....\$240

DEL MAGUEY VIDA (45ML).....\$275

APERITIVOS

APEROL (45ML).....\$140

CINZANO VERMOUTH ROSSO (45ML).....\$140

CAMPARI (45ML).....\$140

PRIMO (45ML).....\$140

ST. GERMAIN (45ML).....\$200

TEQUILA

CASCAHUÍN (45ML).....\$140

HERRADURA BLANCO (45ML).....\$180

JOSÉ CUERVO REPOSADO (45ML).....\$140

7 LEGUAS BLANCO (45ML) \$200

7 LEGUAS REPOSADO (45ML)\$220

MAESTRO DOBEL DIAMANTE (45ML).....\$220

VINOS

RIVERO GONZÁLEZ, BLANCO COPA (120ML)...\$140

RIVERO GONZÁLEZ, TINTO COPA (120ML).....\$220

TABLAS, TINTO COPA (120ML).....\$160

DIGESTIVOS

CYNAR (45ML).....\$160

CONTROY (45ML)\$120

FRANGELICO (45ML).....\$140

FERNET BRANCA (45ML).....\$160

AMARO AVERNA (45ML).....\$160

JÄGERMEISTER (45ML).....\$160

JEREZ LA INA (45ML).....\$190

WHISKY

MACALLAN 12 (45ML).....\$250

JW ETIQUETA NEGRA (45ML).....\$200

GIN

TANQUERAY (45ML).....\$150

BEEFEATER (45ML).....\$140

RON

HAVANA CLUB 7 (45ML).....\$130

BACARDÍ (45ML).....\$100

VODKA

TITO'S (45ML).....\$160

