

CERVEZA



280ml CERVECERO 280ml SNIFTER 350ml PINTA 440ml PINTA INGLESA

Thee Oatsees || Oat Pale Ale || 4.6% ABV - \$90 \$110 VASO IPA \$140

Colaboración con nuestros amigos de Cervecería Cosaco (CDMX). Cerveza de baja graduación alcohólica, pero llena de textura y carácter. Elaborada con una generosa cantidad de avena, maltas británicas y lúpulos neozelandeses que dan como resultado una cerveza sedosa, de amargor firme, con notas a frutas tropicales, uva blanca, granola y vainilla. Homenaje a una de nuestras bandas favoritas, Osees, que se presentará en Hércules el próximo 22 de noviembre (boletos disponibles en eticket.mx).

Barracuda || West Coast Pilsner || 5.5% ABV - - - \$115 COPA PILS 440ML

En honor a las playas jaliscienses, cocinamos esta cerveza con nuestros amigos de Cerveza Zorra de Guadalajara. Una súper refrescante West Coast Pilsner cristalina, de amargor medio y final seco en la que utilizamos Malta Pilsner alemana y una potente cantidad de lúpulos Simcoe, Cryo Citra y Sabro Hyperboost. Con perfil resinoso pero balanceada por las notas cítricas y tropicales. ¡Salud!

Hombre Pájaro || Lager con centeno || 4.5% ABV \$65 \$65 \$80 \$100

Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.

República || Czech Pilsner || 4.6% ABV \$130 Tarro 450ml

Lager dorada con delicados sabores de malta y un amargor pronunciado pero suave, floral y especiado del lúpulo. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia.

Superlager || Lager Extra Amarga || 4.9% ABV - - \$120 COPA PILS 440ML \$135 TARRO 500ML

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.

Huracán || Doble IPA || 8.5% ABV - \$145 \$180 VASO IPA -

Una explosión de lúpulo en el vaso. Con marcados aromas y sabores a mango, bayas y cítricos provenientes de la mezcla de lúpulo que utilizamos.

Faro Keller || Helles Original || 4.8% ABV - - \$90 \$130 TARRO 500ML

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

Macanuda || Brown Ale || 5.2% ABV \$65 \$65 \$80 \$100

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

Raymundo Centeno || Citra Rye Pale Ale || 5% ABV - \$110 \$140 VASO IPA -

Cerveza turbia y refrescante con 'dry hop' de lúpulo Citra y notas a frutas tropicales y cítricos. Con una textura cremosa gracias al centeno utilizado

Máquina || Schwarzbier || 4.9% ABV - - \$105 \$150 TARRO 500ML

Lager oscura y refrescante de origen alemán con un buen balance entre las maltas tostadas y el amargor moderado de los lúpulos utilizados.

Lucky Muchacho || Irish Dry Stout || 4.2% ABV - - - \$130

Cerveza oscura, ligeramente tostada y muy tomable. Uno de los estilos con mayor tradición en las festividades de San Patricio.

Portero Delantero || West Coast IPA || 7% ABV - \$95 \$120 VASO IPA -

Una clásica West Coast IPA color dorada y alta en lúpulo. Bien amarga y con notas de pino, fresa, toronja y naranja.

Double Cold IPA || 8.3% ABV - \$90 \$115 VASO IPA -

Colaboración con nuestros amigos de Farland Aleworks de Tijuana. Cerveza con una pontene cantidad de lúpulos americanos como Mosaic, Citra, Simcoe, Ekuantot y Amarillo. Resinosa, amarga y con marcadas notas tropicales y cítricas. Fermentada con la levadura Lager de la casa y de cuerpo ligero por la adición de arroz. ¡Ultra refrescante!

Súper Lupe || IPA || 7% ABV - \$90 \$110 VASO IPA -

Nuestra IPA de cabecera. Una explosión de lúpulos que se expresan en aromas y sabores cítricos y frutales como toronja, naranja, maracuyá y guayaba. Cerveza de amargor pronunciado pero agradable al paladar, refrescante y fácil de beber.

Burn la Haus III || Pale Ale || 5.5% ABV - - \$85 VASO IPA -

Colaboración con nuestros amigos de BarthHaas, productores de lúpulos originarios de Alemania. Una Pale Ale turbia elaborada con maíz criollo de nuestra cosecha, maltas belgas y canadienses y una generosa dosis de lúpulos Incógnito y Lupomax Krush, este último también utilizado en el dry-hop. El resultado es una cerveza intensa y aromática, con notas frutales, tropicales y cítricas, amargor placentero y de perfil limpio y refrescante.

Hooligan || Best Bitter || 3.8% ABV - - - \$120

Una clásica y tradicional ale inglesa. Ligera, muy sabrosa, fácil de beber y con un justo balance de maltas y lúpulos.

Cervécita Spezial || Bayrisch-Mexican Lager || 4% ABV \$110 Lata 473ml

Colaboración con nuestros amigos de Mahrs Bräu (Bamberg, Alemania y California, EEUU). Una cerveza bávaro-mexicana inspirada en las antiguas tradiciones de una de las regiones cerveceras más importantes del mundo, Baviera, y fusionada con nuestra tradición local al incorporar maíz criollo. Esta lager de amargor sutil, cuerpo ligero y carácter elegante, combina maltas alemanas y lúpulos nobles, ofreciendo una experiencia excepcionalmente refrescante.

Fidelinus Sobador || Weizenbock || 8.5% ABV \$115 Lata 473ml

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.

Rayito Láser || Leichtes Weissbier || 3.4% ABV \$95 Lata 473ml

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

Lagermáiz || Lager con Maíz || 4.4% ABV \$75 Lata 473ml

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

Ráfaga || American Pale Ale || 5% ABV \$95 Lata 473ml

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

Spinning Jenny || English Pale Ale || 5.6% ABV \$100 Lata 473ml

Cerveza con sabores de malta y pan provenientes de la malta británica Maris Otter, misma que resalta con los aromas florales de los lúpulos ingleses utilizados. Compleja, ligeramente seca y muy fácil de beber.

Superlager || Lager Extra Amarga || 4.9% ABV \$95 Lata 473ml

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.

Faro || Helles Original || 4.8% ABV \$90 Lata 473ml

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

Terrícola || Saison || 5% ABV \$90 Lata 473ml

Renovamos nuestra muy estimada Saison para darle un carácter más fresco y moderno. Nuestra línea las notas clásicas de la levadura más pero ahora acompañadas por la expresiva tropicalidad de los lúpulos Mosaic y Motueka, así como una presencia más tenue de Citra y Mosaic. Igual de sabrosa y seca pero con un ligero toque más fresco.

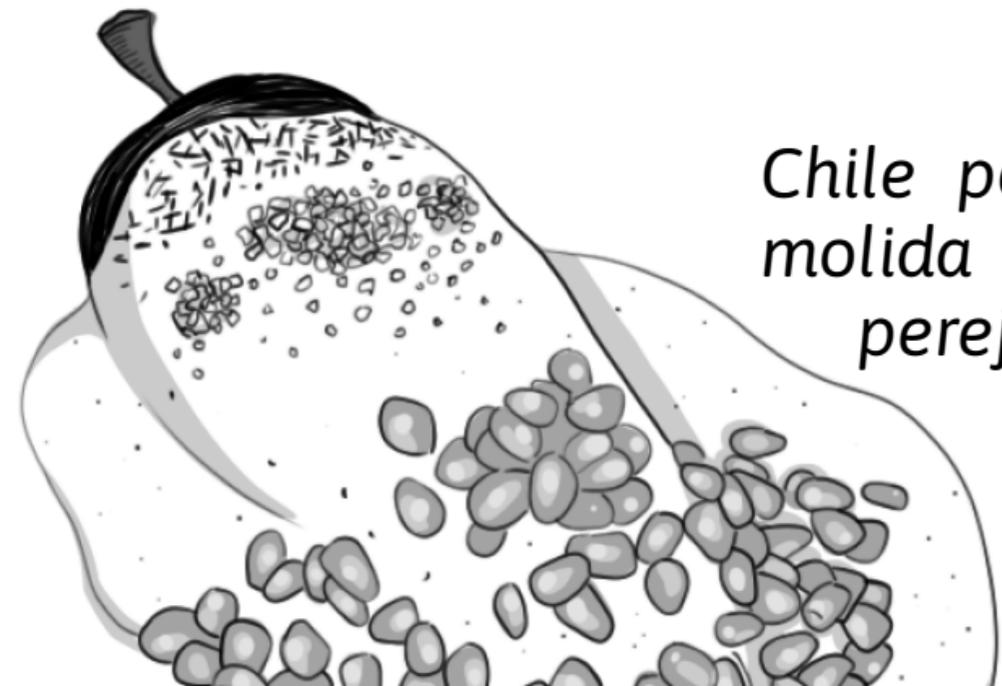
Sampler || 5 estilos de cerveza Hércules || 120ml cada uno \$180

	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 CERVECERIAS ALREDEDOR DEL MUNDO.		
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 EVOLUCIONARA 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 IRAN DESARROLLANDO A LO LARGO DEL TIEMPO POR LO QUE VALE LA PENYA PROBARLA AHORA Y PROBARLA EN UNOS MESES O EN VARIOS AÑOS PARA SENTIR ESTA EVOLUCIÓN DE LOS AROMAS Y SABORES.	\$250 \$390 750ML
BLEND 2024 CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.	SUMAMENTE COMPLEJA, ELEGANTE, REDONDA Y ESPECIAL. DE COLOR DORADO, ESTA CERVEZA ES PLACENTERAMENTE ACIDA Y CON NOTAS QUE NOS RECUERDAN A GRANJA, TIERRA Y MADERA. CONSECUENCIA DE UN LARGO PROCESO DE FERMENTACIÓN CON LEVADURAS SALVAJES EN BARRICAS DE ROBLE. A ESTO SE SUMAN RICOS AROMAS Y SABORES DE MALTA, MASA MADRE, MIEL Y FRUTOS COMO CIRUELA Y CHABACANO, PARA CULMINAR CON UN FINAL SECO Y REFRESCANTE. UNA INTERPRETACIÓN MEXICANA DE LA TRADICIONAL CERVEZA LÁMBICA QUEUZE, CONOCIDA COMO EL "CHAMPÁN DE BRUSELAS".	\$250 \$390 750ML
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS		\$560 *BOTELLA 375ML

ESPECIAL DE TEMPORADA

Chile en Nogada || \$300

Chile poblano sin capear, relleno de carne molida y frutos, bañado con salsa Nogada, perejil, nuez de castilla y granada (400g)



Entradas

Patatas bravas || \$140

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 || \$150

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 || \$120

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 del semidesierto 2pz || \$140

40g de arrachera ahumada en casa, guacamole, pepino, pimiento, cebolla y habanero

Tostadas de atún 2pz || \$150

Atún crudo marinado con soya, aderezo chipotle, poro frito y aguacate.

Gorditas de requesón 3pz || \$120

Rellenas de requesón con crema, salsa y queso fresco

Plato de quesos queretanos || \$360

180g 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 || \$300

260g de selección de charcutería hecha en casa. Salami, Landjäger, mortadela de pistache, Leberkäse y Bresaola.

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 || \$120

Tradicional sopa de tortilla estilo Tlaxcala (250g)

Esquites || \$100

Tradicionales estilo Oaxaca con chapulines (350g)

Platos fuertes

Schnitzel de cecina || \$290

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

Chamorro || \$480

1kg de chamorro de cerdo al horno acompañado de papas

Carne en su jugo || \$220

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 || \$200

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 americana || \$220

90 gramos de carne de res orgánica del Rancho La Quinta con queso americano, aderezo de la casa, pepinillos, cebolla y papas a la francesa

Platón de salchichas || \$420

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 || \$120

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

Spätzle || \$100

280g de pasta tipo alemán con mantequilla y queso parmesano

Puré de papa || \$100

280g de puré papa casero con gravy

Ensalada de la casa || \$80

120g de lechuga Boston con cebolla blanca aderezada con vinagreta de la casa

Tomates || \$120

Tomate orgánico, limón Eureka, aceite de oliva, cebolla, flor de sal y pimienta fresca (150g)

Pizzas

Elaboradas al horno de piedra al instante (20-30 minutos)

Fungi || \$330

Queso azul, cebolla morada y hongos portobello

Pepperoni || \$340

Pepperoni hecho en casa y poro frito

Popeye || \$320

Crema de espinacas, papas cambray y queso feta

Margarita || \$320

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

Signora || \$330

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 || \$75

4pz. Con azúcar y canela acompañados de dip a elegir

Carga extra de chocolate || + \$15

Carga extra de cajeta || + \$20

Churros con helado || \$95

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 / maracuyá

Helados ost (2 bolas) || \$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 o Coca-Cola Zero 355ml || \$60

Rusa vaso 355ml || \$65

Sodas artesanales Búho botella 355ml || \$90

Félix Schorle botella 355ml || \$85
Pregunte por sabores

Chocolate caliente || \$49

Mezcal y Tequila

TEQUILA CASCAHUÍN

Blanco
45ml || 38% ABV || \$140
750ml || Botella || \$2250

Tahona
45ml || 42% ABV || \$185
750ml || Botella || \$3070

MEZCAL BARRO DE COBRE

Espadín
45ml || 43% ABV || \$145
750ml || Botella || \$2450

Ensamble (Espadín & Tobalá)
45ml || 43% ABV || \$185
750ml || Botella || \$3150

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 || \$230
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

HORARIOS DE CIERRE JARDÍN HÉRCULES:

Servicio de cocina 11:00pm
Servicio de barra 11:15pm
Cierre total 12am (medianoche)