

CERVEZA



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

Cerveza Mundialera “Canchitas” || Pale Ale extra ligera con maíz || 4% ABV - - - \$140

Una cerveza pensada para los partidos que empiezan desde temprano, pero también para los de la noche. Inspirada en las Pale Ales británicas de trago largo, pero reinterpretada para el calor: más pálida, más ligera y con maíz en la receta para darle un perfil seco, crujiente, peligrosamente piteable y muy mexicano.

De color dorado pajizo brillante, esta cerveza ofrece notas sutiles a pan de masa madre, acompañadas por el perfil herbal y fresco del lúpulo Motueka, que recuerda al pasto recién cortado. La levadura inglesa aporta complejidad sin estorbar la bebibilidad. Bien carbonatada, refrescante y con un final amargo y seco que invita al siguiente trago desde el silbatazo inicial.

Lagermáiz || Lager con Maíz || 4.4% ABV - - \$85 \$120
Lager color paja hecha con maíz mexicano y malts alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante. TARRO 500ML

La Montaña ||Imperial Stout ||14%ABV - \$150 - -

Oscura, profunda y pensada para disfrutarse sin prisa. Con notas muy presentes a fresa y frambuesa que se entrelazan con bombón tostado, azúcar caramelizada, cocoa y malts intensamente rostizadas. Su textura suave y sedosa envuelve el paladar, mientras que el carácter alcohólico aporta una calidez notable que acompaña cada sorbo. Una cerveza de gran intensidad pero muy balanceada, ideal para beber a traguitos, prolongar la sobremesa y cerrar la noche.

LA-tepec || West Coast IPA || 6.4%ABV - - \$140 -

Colaboración con nuestros amigos de ISM Brewing de Long Beach, California. Elaborada con una poderosa carga de Mosaic, Nectaron, Citra Dynabost y Nelson Sauvin, esta West Coast IPA destaca por una expresión brillante y equilibrada del lúpulo. Presenta aromas y sabores cítricos que recuerdan al limón Eureka, acompañados por notas tropicales de mango. De cuerpo ligero, final seco y excelente carbonatación, ofrece un amargor firme y persistente que se mantiene siempre en balance, resultando una cerveza sumamente refrescante y altamente bebible.

FURIAAA! || Rotbier || 4.8% ABV - - \$115 \$165
Lager roja tradicional originaria de la ciudad de Núremberg, en Franconia, al norte de Múnich. Elaborada en colaboración con nuestros amigos de Punto Medio, utilizando malts de cebada alemanas Barke Pilsner, Munich y tres variedades de malts caramelo que aportan su característico color, así como notas a corteza de pan, pan tostado con miel y caramelo ligero. Lupulada con Hallertauer Northern Brewer y Spalter Select para ofrecer un perfil floral y sutilmente maderoso. Maltosa pero refrescante, con amargor medio y un final seco que invita al siguiente trago. TARRO 500ML

Caballo Blanco || Pale Ale || 5.2% ABV - \$90 \$110 \$140

Pale Ale británica, pálida y muy refrescante, elaborada con malts 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.

Faro || Helles Original || 4.8% ABV - - \$100 \$145
Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con malts y lúpulos alemanes. Sutilmente especiada y balanceada. TARRO 500ML

Hacha || Czech Amber Lager || 4.8% ABV - - \$120 \$155
Lager ámbar, maltosa, con sutiles notas dulces y una ligera presencia de lúpulo en segundo plano. Muy tomable y refrescante. TARRO 450ML

Superlager || Lager Extra Amarga || 4.9% ABV - - \$130 \$150
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. COPA PILS 400ML TARRO 500ML

Peely Wally ||Wee Heavy || 10% ABV - \$165 - -

Estilo escocés de alta graduación, históricamente elaborado con pocas cantidades de lúpulo, lo que acentúa el carácter de las malts. De cocción prolongada y fermentación a bajas temperaturas. Cerveza de perfil semi-seco, limpio y profundo, con notas a caramelo, azúcar morena, panqué, dátiles y nueces garapiñadas.

Honey Monk || Honey Tripel || 11.5%ABV - \$120 - -

Cerveza belga de alta graduación alcohólica refermentada con una generosa cantidad de miel de abeja. Una explosión de aromas y sabores con un final seco que la hace muy fácil de tomar.

Macanuda || Brown Ale || 5.2% ABV \$70 \$70 \$90 \$115

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

Súper Lupe || IPA || 7% ABV - \$105 \$130 -

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.

Kristall Weissbier || 5% ABV - - - \$125

Variante filtrada y cristalina de la tradicional Weissbier originaria de Baviera. Elaborada con malta de trigo que aporta una textura suave y delicadas notas de pan fresco. Durante la fermentación, las levaduras típicas de las cervezas de trigo alemanas desarrollan aromas clásicos de plátano y clavo. El resultado es una cerveza brillante, ligera y elegante, de trago fácil y muy refrescante.

Hombre Pájaro || Lager con centeno || 4.5% ABV \$70 \$70 \$90 \$115

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

Celestino Javalera || Belgian Single || 5.4% ABV - - - \$145

Cerveza de abadía, tradicionalmente pensada para el consumo diario: nutritiva, de baja graduación y diseñada para acompañar la jornada. Un estilo belga donde la levadura es la protagonista. De perfil principalmente frutal, con notas a manzana, pera, melón y un poco de nuez moscada, acompañadas por aromas y sabores a pan dulce y bollo derisados de la malta. Con final seco, alta carbonatación y amargor medio, esta cerveza es refrescante y fácil de beber. FULL SNIFTER

Lucky Muchacho || Irish Dry Stout Nitro || 4.2% ABV - - - \$140

Cerveza oscura, ligeramente tostada, muy tomable y con cuerpo cremoso por la adición de nitrógeno. Uno de los estilos con mayor tradición en las festividades de San Patricio.

Ráfaga || American Pale Ale || 5% ABV \$85 \$85 \$105 \$130

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

GOLDHÜTE || Helles Exportbier || 5.5% ABV - - \$110 \$155
Lager alemana pálida con una maltosidad refrescante y un amargor balanceado. Como una Helles grandota o una Festbier pequeña. Las cervezas ‘export’ suelen llevar una carga extra de lúpulo y alcohol para aguantar los largos viajes que conlleva la exportación. TARRO 500ML

Hellerbock || 7% ABV \$150
Lager pálida alemana, compleja y sorprendentemente fácil de beber pese a su alta graduación. De carácter lupuloso y floral, pero bien equilibrada con las sutiles notas a granos, miel y pan de las malts. Elaborada con métodos tradicionales de Bavaria durante el invierno para refrescar durante el inicio de la primavera, cuando el sol ya no da tregua. Lata 473ml

Hacha || Czech Amber Lager || 4.8% ABV \$155
Lager ámbar, maltosa, con sutiles notas dulces y una ligera presencia de lúpulo en segundo plano. Muy tomable y refrescante. Lata 473ml

Terricola || Saison || 5% ABV \$130
Renovamos nuestra muy estimada Saison para darle un carácter más fresco y moderno. Conserva las notas clásicas de la levadura belga pero ahora acompañada por la expresiva tropicalidad de los lúpulos Simcoa y Motueka, así como una presencia más tenue de Citra y Mosaic. Igual de sabrosa y seca pero con un ligero toque más fresco. Lata 473ml

La Viejota || Altbier || 5.2% ABV \$140
A pesar de ser una ale, esta cerveza alemana de color ámbar está acondicionada a temperaturas de lager. Maltosa, limpia, suave y muy sabrosa. El nombre Altbier significa “cerveza vieja” y hace referencia al antiguo estilo de elaboración de cervezas ale que precede la domesticación de levaduras lager. Lata 473ml

Rathaus || Munich Dunkel || 4.9% ABV \$155
Cerveza maltosa, compleja, fácil de beber y con sabores dominados por la malta Munich, Pils y Caramun 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. Lata 473ml

Pie Grande || Dark Cascadian Ale || 6.5% ABV \$160
Cerveza muy oscura con un amargor notable, mezcla de dos estilos: Porter e IPA. Elaborada con malts y levaduras inglesas así como una mezcla de lúpulos americanos y alemanes. De sabor a café y pino y aromas a toffee y resina. Lata 473ml

Buen Chofer || Belgian Witbier || 5% ABV \$130
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. Lata 473ml

Cervecita Alemana || German Leichtbier || 3.4% ABV \$130
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. Lata 473ml

Máquina || Schwarzbier || 4.9% ABV \$150
Lager oscura y refrescante de origen alemán con un buen balance entre las malts tostadas y el amargor moderado de los lúpulos utilizados. Lata 473ml

Astro || Vienna Lager || 5.1% ABV \$150
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 refrescantes, sumándose una increíble tomabilidad y carácter refrescante. Lata 473ml

Extra Sabrosa || Export Stout || 7% ABV \$150
Cerveza muy oscura originalmente elaborada, seca y con notorios sabores tostados. Moderadamente elaborada para aguantar largos viajes. Lata 473ml

Godziñas || Hoppy Lager con arroz y maíz || 5.4% ABV \$155
Colaboración con Craftrock Brewing y Japas Cervejaría Artesanal. Elaborada con arroz japonés para sushi y maíz criollo de nuestra cosecha. Lager pajizo, brillante y sumamente refrescante, con notas aromáticas a maderas recién cortada, hierbas frescas, pimienta, cítricos y un amargor equilibrado que da paso a un final seco y limpio. Lata 473ml

Cervecita Checa || Czech Pale Lager 10° || 3.5% ABV \$135
Pils ligera con notas a cereal y a galleta, amargor suave, con final seco y sumamente refrescante. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia. Lata 473ml

Mezzanine 2026 || Stout Imperial Madurada en Barricas de Bourbon || 12.4% ABV \$255
Cerveza de Bourbon, potente, redonda, compleja y con mucho carácter. Resultado de más de un año de maduración en barricas de bourbon, que le aportan profundidad y ricos aromas y sabores del destilado. Una explosión de notas a roble, chocolate, caramelo, coco, vainilla y café, sin dejar de lado el carácter maltoso y tostado de una Stout. Lata 473ml

Martillo || Czech Dark Lager || 4.7% ABV \$150
Lager oscura, maltosa, rica y compleja con un moderado carácter tostado pero sin perder su frescura y tomabilidad. Lata 473ml

	DEBÚT CERVEZA DE FERMENTACION ESPONTANEA	6% ALC. VOL.
		BOTELLA 375ML
<p>LA FERMENTACIÓN ESPONTANEA 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>DESDE EL 2018 HEMOS PROFUNDEANDO CON ESTE MÉTODO ANTIGUO DE HACER CERVEZA CONSERVADO POR LOS BELGAS Y, RECIENTEMENTE, IMPLEMENTADO EN CONTADAS CERVEZERIAS ALREDEDOR DEL MUNDO.</p>		
BLEND 2025 CERVEZA DE FERMENTACION ESPONTANEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.	QUINTO BLEND DE NUESTRA CERVEZA DE FERMENTACION ESPONTANEA POR EXCELENCIA. TREMENDAMENTE REFRESCANTE, COMPLEJA, BALANCEADA Y ELEGANTE. DE COLOR DORADO Y CARBONATACION VIVA Y NATURAL. ESTA CERVEZA ES PLACENTERAMENTE ACIDA. CON NOTAS A LIMON EUREKA, NARANJA, ROSAS Y MASA MADRE. CON EL CARÁCTER PROFUNDO Y RÚSTICO TÍPICO DE LA LEVADURA SALVAJE Y LA LARGA FERMENTACION EN BARRICA. FINAL SECO Y MUY REFRESCANTE.	<u>\$390</u> 750ML

ESPECIAL DE TEMPORADA

GRILLED CHEESE

Sándwich de queso Cheddar acompañado de sopa de

*tomate rostizado (140g) || **\$220***

*Con tocino (100g) || **\$270***

Entradas

Papas bravas || \$170

300g de patatas con alioli casero de chipotle

Guacamole con plátanos fritos || \$160

250g de guacamole con queso doble crema y chips de plátano crujientes

Currywurst || \$170

Una salchicha Frankfurter (150g), cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry

Frito de verduras mixto || \$160

Seta, ejote, zucchini, flor de calabaza y alcaparrón fritos con gabardina de cerveza (300g)

Huevos endiablados || \$80

Seis mitades de huevo duro rellenas de yema endiablada

Molotes de plátano y maíz criollo || \$130

Fritos rellenos de queso Oaxaca, sobre salsa verde fresca, queso cotija y cebolla morada

Sopes de cochinita (2pz) || \$110

Con frijoles y salsa Xnipec (200g)

Ensalada griega || \$150

Mix de lechugas con queso feta, aceituna kalamata, jitomate, pepino persa fresco, cebolla y pimienta verde (300g)

Ensalada mixta || \$370

Mix de lechugas, espárrago blanco, aceitunas, jitomate, cebolla, huevo duro y atún blanco Ortiz (70g) con vinagre de frambuesa y aceite de oliva.

Tomates fermentados || \$90

Tomate fermentado, queso panela y aceite extra virgen (150g)

Ceviche de cecina || \$240

Cecina de Yecapixtla, xoconostle, tomatillo, nopales, cebolla morada, chile habanero, verdolagas y aguacate (220g)

Tostadas del semidesierto 2pz || \$190

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

Gorditas de requesón 3pz || \$130

Rellenas de requesón con crema, salsa y queso fresco

Plato de quesos queretanos

Selección de quesos de leche de oveja 'Del Rebaño' (Menhir, Padua, Junípero y Marfil Azul) acompañados con pan de hogaza.

90g || \$210

180g || \$420

Plato de charcutería Hércules || \$320

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

Acompañado de vegetales encurtidos, mostaza, nueces y pan.

Potajes y sopas

Cochinita de setas || \$160

160g de nuestra versión de cochinita pibil vegana, acompañada de frijoles refritos (120g), Xnipec y tortillas para taquear

Sopa de tortilla || \$130

Tradicional sopa de tortilla estilo Tlaxcala (250g)

Esquites || \$110

Tradicionales estilo Oaxaca con chapulines (350g)

Platos fuertes

Schnitzel de cecina || \$310

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

Chamorro || \$510

1kg de chamorro de cerdo al horno acompañado de papas

Carne en su jugo || \$300

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 Nüremberg || \$270

Telera, 225g de salchichas Nüremberg, mostaza casera, Sauerkraut y papas a la francesa.

Torta de goulash || \$250

Telera casera rellena de 150g de estofado de res estilo húngaro con paprika y cebolla, acompañada de papas a la francesa

Frankfurter con baguette || \$270

Una salchicha Frankfurter hecha en casa (150g) en pan baguette con mostaza casera y Sauerkraut, acompañada de papa al horno.

Bratwurst con puré || \$250

Una salchicha Bratwurst hecha en casa (160g) con puré de papa y gravy

Hamburguesa americana || \$270

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

Perro caliente || \$210

Con salchicha Viena (120g), Relish, Sauerkraut, chiles y mostaza de la casa

Platón de salchichas || \$450

540g de salchichas (Nüremberg, Bratwurst y Frankfurter) acompañadas de mostaza casera y Sauerkraut

Hot Chicken Sándwich || \$250

Pollo frito picante estilo Louisiana, ensalada de col y pepinillos. Acompañado de papas a la francesa (200g).

Acompañantes

Pretzel || \$60

Horneado en casa con flor de sal y mostaza

Papas a la francesa || \$130

220g de papas a la francesa

Ensaladilla rusa || \$90

250g de clásica ensalada de papa, pasta y verduras

Spätzle || \$110

280g de pasta tipo alemán con mantequilla y queso parmesano

Puré de papa || \$110

280g de puré papa casero con gravy

Ensalada de la casa || \$90

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

Tomates || \$160

Tomate orgánico, limón Eureka, aceite de oliva, cebolla, flor de sal y pimienta fresca (200g)

Pizzas

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

Fungi || \$370

Queso azul, cebolla morada y hongos portobello

Pepperoni || \$390

Pepperoni hecho en casa y poro frito

Popeye || \$340

Crema de espinacas, papas cambray y queso feta

Margarita || \$370

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

Signora || \$370

Jitomates cherry del huerto asados, cebolla morada caramelizada, pesto y salami

Postres

Sacher torte || \$200

Rebanada de pastel de chocolate casero (220g), con una cucharada de crema batida

Dampfnudel de maíz || \$190

Panqué de maíz con salsa de vainilla y ron

Apfelstrudel || \$190

Strudel estilo austriaco relleno de manzana, canela y pasas (220g), acompañado de una bola de helado de vainilla (60g)

Churros con chocolate o cajeta || \$80

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

Carga extra de chocolate || + \$15

Carga extra de cajeta || + \$20

Churros con helado || \$100

2pz. Con azúcar y canela, acompañados con una bola de helado de chocolate oaxaqueño o cajeta helada

Paletas heladas || \$60

Tamarindo / limón / fresa / arroz con leche / chocolate / chemise / maracuyá

Helados ost (2 bolas/160g) || \$110

vainilla / nata

Otras bebidas

Aguas frescas de la casa (no azúcar) vaso 355ml || \$50

Agua de maracuya / jamaica / limonada rosa.

Ginger Birra botella 355ml || \$80

Bebida fermentada de jengibre sin alcohol

Ginger Birra Golden botella 355ml || \$80

Bebida fermentada de jengibre sin alcohol con cúrcuma, levaduras silvestres y limón.

Agua mineral de Lourdes botella 340ml || \$60

Agua embotellada PET 500ml || \$30

Coca-Cola o Coca-Cola Zero 355ml || \$70

Rusa vaso 355ml || \$75

Sodas artesanales Búho botella 355ml || \$100

Félix Schorle botella 355ml || \$90

Pregunte por sabores

Chocolate caliente 200ml || \$59

Mezcal y Tequila

MEZCAL BARRO DE COBRE

Espadín || 43% Alc. Vol.

45ml || \$155

Botella 750ml || \$2460

Ensamble (Espadín & Tosalá) ||

43% Alc. Vol.

45ml || \$195

Botella 750ml || \$3160

Habanero Mezcal Mule

vaso 390ml || \$240

Cerveza de jengibre, mezcal

Barro de Cobre espadín y

jarabe infusionado con

habanero

MEZCAL GRACIAS A DIOS

Tepextate || 45% Alc. Vol.

45ml || \$250

Botella 750ml || \$3210

AMARO MEZCAL

Mezcal espadín con amaro

averna || 29% Alc. Vol.

88ml || \$240

TEQUILA CASCAHUÍN

Blanco || 38% Alc. Vol.

45ml || \$150

Botella 750ml || \$2260

Tahona || 42% Alc. Vol.

45ml || \$195

Botella 750ml || \$3080

Vino

Tinto

TABLAS, Tempranillo Grenache

Petit Syrah || 13.58% Alc. Vol.

Valle de Guadalupe, Baja California

Botella: \$1010 // Copeo 120ml: \$190

Blanco

RG MX || 13.5% ABV

Valle de Parras, Coahuila

Botella: \$710 // Copeo 120ml: \$130

RG MX, Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc || 13.5% Alc. Vol.

Valle de Parras, Coahuila

Botella: \$1260 // Copeo 120ml: \$220

Aperitivos y digestivos

Jerez La Ina

120ml || 15% Alc. Vol. || \$160

Fernet-Branca

45ml || 39% Alc. Vol. || \$160

Amaro Averna

45ml || 29% Alc. Vol. || \$130

Cynar

45ml || 16.5% Alc. Vol. || \$130

Jägermeister

45ml || \$130

Licor de hierbas || 35% Alc. Vol.

Porto Ferreira

45ml || 19.5% Alc. Vol. || \$130

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

\$60

\$60

\$80

\$70

\$60

\$80

\$80

\$80

\$50

\$210

HORARIOS DE CIERRE JARDÍN HÉRCULES:

Lunes - Jueves

Servicio de cocina 11:00pm

Servicio de barra 11:15pm

Cierre total 12:00am (medianoche)

Viernes - Sábado

Servicio de cocina 12:00am

Servicio de barra 12:15am

Cierre total 1:00am

Domingo

Servicio de cocina 6:00pm

Servicio de barra 6:15pm

Cierre total 7:00pm

El gramaje es aproximado y de proteína en crudo. Una onza equivale a 29.57ml. La propina es opcional más no obligatoria. los precios que se exhiben son en moneda nacional y ya incluyen IVA. Se aceptan pagos en efectivo y todas las tarjetas bancarias incluyendo AMEX, VISA y Mastercard.

AQUÍ MISMO EN LA CERVECERÍA:

40 HABITACIONES, SPA, ALBERCA TEMPLADA, UNA

TABERNA Y MUCHOS ESPACIOS POR DESCUBRIR

MÁS INFORMACIÓN
Y RESERVAS

SÍGUENOS
EN INSTAGRAM



HOTEL HÉRCULES



AV. HÉRCULES 1771, HÉRCULES
SANTO DOMINGO, SANTIAGO DE QUERÉTARO, QUERÉTARO

