

VINOS

VINO TINTO

Copeo

Vino de la casa
Blend

\$150

MÉXICO

Carácter vibrante y expresivo; vinos innovadores que reflejan la riqueza de su tierra y cultura.

Cava Quintanilla

Reserva Petit Verdot

\$340

\$1,200

Laberinto Blend

\$240

\$850

Laberinto Malbec

\$240

\$850

Guanamé

Pájaro Azul

\$260

\$920

Blend

Guanamé Blend

\$210

\$750

Blend

Casa Madero

Valle de Parras

Casa Madero 3V

\$1,200

Blend

3V Gran Reserva

\$2,200

Blend

Bodegas Magoni

Valle de Guadalupe

Sangiovese

\$240

\$830

Cabernet Sauvignon

Origen 43

\$270

\$930

Blend

Bodegas Cetto

Valle de Guadalupe

Don Luis Reserva

\$240

\$850

Merlot

Santo Tomás

Valle de Guadalupe

Santo Tomás Tempranillo

\$230

\$800

Santo Tomás Único

\$3,600

Blend

Monte Xanic

Valle de Guadalupe

Gran Ricardo

\$3,570

Cabernet Sauvignon

Mariatinto

Ensenada

Mariatinto

\$210

\$900

Blend

En el **VIEJO MUNDO** tenemos nuevas alternativas pasando por los países productores históricamente con denominaciones de origen brevemente recordadas por su calidad.

Copeo

Botella

ESPAÑA

Marqués de Cáceres Crianza

\$240

\$840

Blend. Rioja

Marqués de Riscal

\$1,520

Tempranillo. Rioja

Matarromera Crianza

\$1,780

Tempranillo. Ribera del Duero

Vegantigua

\$340

\$1,300

Tempranillo. Ribera del Duero

Barbadillo Bullseye

\$150

\$600

Blend. Andalucía

VINOS

FRANCIA

Laville Pavillon Bordeaux Rouge
Blend. Bordeaux

Copeo Botella

\$190 \$650

ITALIA

Valpolicella Clásico
Blend. Valpolicella

\$420 \$1,500

Chianti

Sangiovese. Toscana

\$240 \$850

En el **NUEVO MUNDO** correspondientes a los países donde el vino ha tenido un trato innovador existen algunos países con uvas emblemáticas las cuales serán de su entera satisfacción.

ARGENTINA

The Blend
Blend. Mendoza

Copeo Botella

\$270 \$950

Loma Alta

Cabernet Sauvignon. Mendoza

\$240 \$850

Reserva Familia Rosso

Cabernet Sauvignon. Mendoza

\$400 \$1,400

I heart Malbec

Malbec. Mendoza

\$170 \$600

VINO BLANCO

Barramundi Chardonnay
Chardonnay. Australia

Copeo Botella

\$200 \$700

Guanamé Sauvignon Blanc
Cabernet Sauvignon. México

\$250 \$880

2V Casa Madero
Blend. México

\$280 \$980

VINO ESPUMOSO

Möet Imperial Brut Champagne
Blend. Francia

\$2,810

Freixenet Ice
Blend. Freixenet España

\$320 \$1,200

Dubois
Brut. México

\$190 \$650

Terra Madi Rosé Semiseco
Blend. Freixenet México

\$250 \$840

VINO ROSÉ

Casa Madero V
Shiraz. México

\$280 \$980

Guanamé Rosé
Blend

\$240 \$840

Cava Quintanilla Nicole
Semidulce
Nebbiolo. México

\$220 \$760

DULCES/POSTRES

Blanc de Zinfandel
Zinfandel
Valle de Guadalupe, México

\$195 \$650