



L I T O R A L

cocina de mar

By Chef Ricardo Muñoz Zurita

## VINOS

### ESPUMOSOS

	BOTELLA 750 ml	COPA 150 ml
<b>Taittinger Prestige Rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay, FRANCIA	\$5 450	
<b>Taittinger Brut Reserve</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, FRANCIA	\$4 290	
<b>Espumoso Clos de Tres Cantos</b> Barbera, MÉXICO	\$1 700	\$380
<b>Il follo Spumante Rupestre</b> Glera-Chardonnay, ITALIA	\$690	\$155
<b>Valdo Millesimato</b> Glera, ITALIA	\$690	
<b>Método Ancestral Tarantella</b> Greco, ITALIA	\$1 295	
<b>Moët &amp; Chandon Ice</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, FRANCIA	\$4 600	
<b>Lía Pet-Nat Método Ancestral</b> Garnacha Tinta, ESPAÑA	\$1 160	

### ROSÉ

	BOTELLA 750 ml	COPA 165 ml
<b>Tres Raíces Rosado</b> Grenache-Caladoc, MÉXICO	\$785	
<b>Laberinto Rosado</b> Grenache-Syrah, MÉXICO	\$975	
<b>Dominó</b> Blanc de Noir, MÉXICO	\$925	\$230
<b>Sierra blanca Rosado</b> Zinfandel, MÉXICO	\$515	\$130

### BLANCO

	BOTELLA 750 ml	COPA 165 ml
<b>Tres Raíces</b> Sauvignon Blanc, MÉXICO	\$785	\$196
<b>Baloyan</b> Chardonnay, MÉXICO	\$1 396	\$350
<b>Enate 234</b> Chardonnay, ESPAÑA	\$1 174	
<b>Emblema</b> Sauvignon Blanc, MÉXICO	\$1 315	
<b>Don Luis Cetto</b> Viognier, MÉXICO	\$690	
<b>Relato Blanco</b> Chenin Blanc, Chardonnay, MÉXICO	\$1 125	
<b>Gustave Lorenz Grand Cru</b> Gewurztraminer, FRANCIA	\$3 615	
<b>Gustave Lorenz Grand Cru</b> Riesling, FRANCIA	\$3 510	\$876
<b>Fillipo Gallino</b> Arneis, ITALIA	\$990	\$250
<b>Cetto Boutique</b> Viognier, Pinot Noir, Chardonnay, MÉXICO	\$1 425	
<b>Nivarius</b> Tempranillo Blanco, ESPAÑA	\$950	



## TINTO

	BOTELLA 750 ml	COPA 165 ml		BOTELLA 750 ml
<b>Don Sirak</b> Cabernet Sauvignon, MÉXICO	\$1 810		<b>Enate Crianza</b> CS-Tempranillo, ESPAÑA	\$1 875
<b>Nada</b> Tempranillo-Syrah, MÉXICO	\$1 250		<b>Procedo Red</b> Sangioves-Merlot-CF, U.S.A.	\$1 875
<b>Invierno Cetto</b> Petit Verdot, MÉXICO	\$520	\$130	<b>Ensamble Arenal</b> CS-Merlot-Petit Syrah-Barbera, MÉXICO	\$1 390
<b>Dominó Tinto</b> Tempranillo-Syrah-Grenache-Mourvedre, MÉXICO	\$1 075	\$270	<b>Mara</b> Bonarda, ARGENTINA	\$1 540
<b>Pedregal</b> Syrah-Mourvedre, MÉXICO	\$2 165		<b>Mara</b> Merlot, ARGENTINA	\$1 540
<b>Mogor Badan</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, MÉXICO	\$2 450	\$612	<b>Roganto</b> Syrah, MÉXICO	\$1 575
<b>Alpasion Grand</b> Cabernet Franc, ARGENTINA	\$2 475		<b>Izadi Reserva</b> Tempranillo, ESPAÑA	\$1 160
<b>Ironstone</b> Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, U.S.A.	\$2 475		<b>Laberinto</b> Nebbiolo, MÉXICO	\$975
<b>Enate Crianza</b> CS-Tempranillo, ESPAÑA	\$1 210		<b>Cava Quintanilla</b> Cabernet Sauvignon-Nebbiolo, MÉXICO	\$1 600
<b>Proelio Reserva</b> Tempranillo, Garnacha, ESPAÑA	\$1 150		<b>Martinet Bru</b> Syrah-Cariñena-Merlot-CS-Garnacha Negra, ESPAÑA	\$2 490
<b>Selezionato</b> Nebbiolo-Aglianico-Montepulciano, MÉXICO	\$1 800	\$450	<b>Tres Raíces</b> Cabernet Franc,Merlot, MÉXICO	\$1 600
			<b>Trus Crianza</b> Tempranillo, ESPAÑA	\$1 850