

Horario de servicio carta alimentos Lunes a Sábados 12:00pm / 10:30pm Domingos de 12:00pm / 5:30pm  
Horario de servicio carta bebidas alcohólicas Lunes a Sábado 12:00pm / 12:00am Domingos 12:00pm / 10:00pm  
Food menu service hours Monday to Saturday 12:00 p.m. / 10:30 p.m. Sundays 12:00 p.m. / 5:30 p.m.  
Alcoholic beverage menu service hours Monday to Saturday 12:00 p.m. / 12:00 a.m. Sundays 12:00 p.m. / 10:00 p.m.

## Ensaladas | Salads

### ENSALADA CÉSAR CON POLLO | CHICKEN CAESAR SALAD \$180

Clásica ensalada acompañada con 150grs. De pechuga de pollo a la plancha, tomate cherry, queso parmesano y crotones, con un toque de aderezo tradicional de la casa.  
Classic salad accompanied by 150g of grilled chicken breast, cherry tomatoes, Parmesan cheese, and croutons, with a touch of the house's traditional dressing.

### ENSALADA DE FRUTOS | FRUIT SALAD \$180

Mix de lechuga y espinaca, con acompañamiento de arándanos, frutos rojos, queso de cabra, almendra fileteada y aderezo de la casa mostaza miel.  
Mix of lettuce and spinach, accompanied by blueberries, red berries, goat cheese, sliced almonds, and house honey mustard dressing.

### ENSALADA MEDITERRÁNEA | MEDITERRANEAN SALAD \$180

Exquisita combinación entre mix de lechuga y espinaca coronada con rebanadas de jamón serrano, queso manchego, uvas, y trocitos de nuez, acompañada de reducción de balsámico.  
An exquisite combination of mixed lettuce and spinach topped with slices of Serrano ham, Manchego cheese, grapes, and walnut pieces, served with balsamic reduction.

## Sopas | Soups

### SOPA AZTECA | AZTEC SOUP \$130

Tradicional sopa a base de tortilla frita, caldo de tomate y epazote, abanico de aguacate, chicharrón de cerdo y cubos de queso panela.  
Traditional soup made with fried tortilla, tomato and epazote broth, avocado slices, pork cracklings, and cubes of panela cheese.

### CALDO DE POLLO | CHICKEN BROTH \$130

Caldo a base de pechuga de pollo y un mix de selección de vegetales, acompañamiento de tortillas, limones y aguacate.  
Broth made with chicken breast and a selection of vegetables, served with tortillas, lemons, and avocado.

### SOPA MEXICANA | MEXICAN SOUP \$120

Tradicional caldo de fideos, acompañada de queso fresco y aguacate.  
Traditional Mexican noodle soup, served with fresh cheese and avocado.

## Entradas | Starters

### GUACAMOLE & CHIPS \$190

200grs De guacamole acompañado de pico de gallo, chicharrón de cerdo y crujientes totopos.  
200g of guacamole served with pico de gallo, pork rinds, and crispy tortilla chips

### DEDOS DE QUESO | CHEESE FINGERS \$160

200grs de crocantes dedos de queso acompañado de aderezo ranch.  
200g of crispy cheese sticks served with ranch dressing

### PANELA ASADA | ROASTED PANELA CHEESE \$160

200grs De queso panela con un toque de salsa pesto con tomates cherry a las finas hierbas.  
200g of panela cheese with a touch of pesto sauce and cherry tomatoes with fine herbs

## Big Bites

### HAMBURGUESA ALOFT | ALOFT BURGER \$190

Clásica hamburguesa con 180grs de carne de res, guacamole, tocino, queso americano, aros de cebolla, acompañada de vegetales y papas a la francesa.  
Classic burger with 180g of beef, guacamole, bacon, American cheese, onion rings, served with vegetables and French fries.

### HAMBURGUESA DE POLLO | CHICKEN BURGER \$190

La clásica con 180grs pollo empanizado, guacamole, tocino, queso gouda, acompañada de vegetales y papas a la francesa.  
180g of breaded chicken, guacamole, bacon, Gouda cheese, served with vegetables and French fries.

### CLUB SANDWICH \$180

Sándwich de jamón y queso, 100grs de pollo a la plancha, aguacate, tiras de tocino, vegetales, acompañado de papas a la francesa.  
Ham and cheese sandwich, 100g of grilled chicken, avocado, bacon strips, vegetables, served with French fries.

### WRAP DE POLLO O ARRACHERA | CHICKEN OR FLANK STEAK WRAP \$190

Wrap relleno de 180grs pechuga de pollo empanizada, mix de vegetales (pico de gallo y guacamole) acompañado de aderezo chipotle y papas a la francesa  
Wrap filled with 180g of breaded chicken breast, mixed vegetables (pico de gallo sauce and guacamole) with chipotle dressing and French fries.

## Fuertes | Main

**TACOS DE ARRACHERA | FLANK STEAK TACOS** **\$190**  
3pz de Tacos con 180grs de arrachera, acompañados de guacamole, nopal asado, salsa martajada y cebollitas cambray.  
3 tacos with 180g of flank steak, served with guacamole, roasted nopal, martajada sauce, and cambray onions.

**PASTA** **\$185**  
Pasta con salsa de tu preferencia: Alfredo, pomodoro o pesto, acompañada de 150grs de pechuga de pollo finas hierbas.  
Pasta with your choice of sauce: Alfredo, pomodoro, or pesto, served with 150g of chicken breast with fine herbs.

**PECHUGA A LA PLANCHA | GRILLED BREAST CHICKEN** **\$190**  
180grs de pechuga de pollo con mantequilla y finas hierbas, acompañada de ensalada fresca y vegetales al vapor.  
180g chicken breast with butter and fine herbs, served with fresh salad and steamed vegetables.

**ALITAS | WINGS** **\$185**  
400grs. de alitas marinadas y sazonadas con salsa de tu preferencia: Red Hot, BBQ, Lemon pepper y/o Mango habanero. Acompañadas con bastones de vegetales y aderezo ranch.  
400g of marinated chicken wings and seasoned with your choice of sauce: Red Hot, BBQ, Lemon Pepper, and/or Mango Habanero. Served with vegetable sticks and ranch dressing.

**BONELESS** **\$185**  
300grs de boneless de pollo con salsa de tu preferencia, bastones de vegetales y aderezo ranch.  
300g of boneless chicken with your choice of sauce, vegetable sticks, and ranch dressing.

**PIZZA** **\$205**  
Base de pizza con salsa tradicional pomodoro, jamón serrano, espinacas, tomate cherry y una combinación de queso parmesano y queso mozzarella.  
Pizza base with traditional pomodoro sauce, Serrano ham, spinach, cherry tomatoes and a combination of Parmesan and mozzarella cheese.

**PAPAS A LA FRANCESA | FRENCH FRIES** **\$140**  
350grs de papas a la francesa con dip de queso americano y trocitos de tocino.  
350g of french fries with American cheese dip and bacon bits.

**QUESADILLAS** **\$120**  
3pz se quesadillas de tortilla de harina o maíz acompañadas de pico de gallo, salsa martajada y guacamole.  
3 pieces of flour or corn tortilla quesadillas served with pico de gallo, martajada sauce and guacamole.

### Extras

CAMARÓN 120grs.	<b>\$70</b>	AGUACATE 100grs.	<b>\$50</b>
ARRACHERA 150grs.	<b>\$65</b>	HUEVO (1pz estrellado)	<b>\$40</b>
POLLO 150grs.	<b>\$60</b>		

## Sweet Bites

**CHEESECAKE** **\$130**  
Rebanada de pastel de queso acompañado de crema batida y frutos rojos.  
Cheesecake slice served with whipped cream and berries.

**HELADO | ICE CREAM** **\$110**  
100 grs de helado sabor vainilla con crema batida y chocolate.  
100 gr of vanilla ice cream with whipped cream and chocolate.

Precios en pesos mexicanos / IVA incluido / Propina no incluida. Prices in Mexican pesos / taxes included / tip not included. Los gramos de proteína expresados en este menú son en crudo y previos a su cocción. The grams of protein expressed in this menu are raw and prior to cooking. Los platillos servidos parcialmente crudos son responsabilidad del consumidor. Partially raw food dishes are responsibility of consumer. Si usted tiene una inquietud acerca de los alimentos que puedan provocar alergias, por favor comuníquese a su mesero antes de ordenar. If you have a concern about foods that may cause allergies, please tell your waiter before ordering. Añadir o cambiar algún ingrediente del platillo puede generar un costo adicional que será cargado y pagado por el cliente. Adding or changing any ingredient of the dish may generate an additional cost that will be charged and paid by the customer. Los platillos pueden variar ligeramente a la versión final. The dishes may vary slightly from the final version. Debido a que manejamos productos frescos y/o por temporada, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Because we handle fresh and/or seasonal products, some of our dishes may not be available. Métodos de pago: aceptamos efectivo, solo moneda nacional, tarjetas de crédito y débito. Payment methods: we accept cash, only national currency, credit and debit cards. Contamos con servicio para llevar. We have a takeaway service.

## Cocteles | Cocktails

<b>HARMONIA INOLVIDABLE 300ML</b>	<b>\$170</b>
Jim Beam 30ml / limón / Dewar's 30ml / piña / Pepsi Jim Beam 30ml / lemon / Dewar's 30ml/ pineapple / Pepsi	
<b>BOOMBOX 355ML</b>	<b>\$230</b>
Bacardí 8 60ml / Angostura / piña / guayaba / jamaica mango/ limón Bacardí 8 60ml / Angostura / pineapple / guava / hibiscus / mango / lemon	
<b>TONO PERFECTO 300ML</b>	<b>\$170</b>
Absolut 45ml / té de jazmín / arándano / miel / limón Absolut 45ml/ jasmine tea / cranberry / honey / lemon	
<b>VIVA 300ML</b>	<b>\$190</b>
Bombay Sapphire 45ml / ginger ale / arándanos limón / rosas Bombay Sapphire 45ml / ginger ale / cranberry lemon / roses	
<b>THE 45 90ML</b>	<b>\$170</b>
Bulleit 45ml/ Torres 10 15ml/ Martini Rosso 15ml/ Campari 5ml / Drambuie 5ml Bulleit 45ml/ Torres 10 15ml/ Martini Rosso 15ml/ Campari 5ml / Drambuie 5ml	
<b>HEROES 300ML</b>	<b>\$180</b>
Tequila 45ml / Mezcal 15ml / kiwi / limón / toronja Tequila 45ml / Mezcal 15ml / kiwi / lemon / grapefruit	
<b>CANTARITO 300ML</b>	<b>\$180</b>
Tequila José Cuervo Especial 60ml / naranja / refresco de toronja / limón / toronja Tequila José Cuervo Especial 60ml / orange / grapefruit soda / lemon / grapefruit	

## Cocktelería Tradicional Traditional Cocktails

<b>MARGARITA 300ML</b>	<b>\$150</b>
Tequila José Cuervo Especial 45ml, Contreau 15ml	
<b>MOJITO 355ML</b>	<b>\$140</b>
Ron Bacardí Blanco 45ml	
<b>DAIQUIRÍ 300ML</b>	<b>\$120</b>
Ron Bacardí Blanco 45ml	
<b>MARTINI 250ML</b>	<b>\$170</b>
Tanqueray 45ml o Smirnoff 45ml, Martini Seco 15ml	
<b>BLOODY MARY 330ML</b>	<b>\$160</b>
Smirnoff 60ml	
<b>TEQUILA SUNRISE 330ML</b>	<b>\$140</b>
José Cuervo Especial 60ml	
<b>PIÑA COLADA 355ML</b>	<b>\$180</b>
Ron Bacardí Blanco 45ml	
<b>VAMPIRITO 330ML</b>	<b>\$170</b>
José Cuervo Especial 60ml	
<b>MAI TAI 300ML</b>	<b>\$140</b>
Ron Bacardí Blanco 45ml, Ron Havana 15ml	
<b>NEGRONI 300ML</b>	<b>\$170</b>
Beefeater 45ml, Campari 45ml, Martini Rosso 45ml	
<b>SANGRÍA 355ML</b>	<b>\$150</b>
Vino Tinto de la casa 60ml	
<b>RUSO BLANCO 300ML</b>	<b>\$140</b>
Smirnoff 45ml, Kahlúa 30ml	
<b>CARAJILLO 300ML</b>	<b>\$170</b>
Licor 43 45ml	
<b>CLERICOT 355ML</b>	<b>\$180</b>
Vino Tinto de la casa 60ml	
<b>PALOMA 355ML</b>	<b>\$150</b>
José Cuervo Especial 45ml	
<b>OLD FASHION 200ML</b>	<b>\$180</b>
Maker's Mark 60ml	
<b>APEROL SPRITZ 330ML</b>	<b>\$200</b>
Aperol 60ml, Vino Espumoso Rondel Brut 90ml	
<b>LONG ISLAND 330ML</b>	<b>\$230</b>
Bombay 15ml, Contreau 15ml, Smirnoff 15ml Tradicional Plata 15ml, Ron Bacardí Blanco 15ml	
<b>MANHATTAN 200ML</b>	<b>\$190</b>
Maker's Mark 50ml, Vermut Rosso 20ml, Amargo de Angostura	

## Cerveza | Beer

### BOTELLA | BOTTLE

STELLA ARTOIS 330ML	\$75
CORONA EXTRA 355ML	\$60
HEINEKEN 355ML	\$75
MODELO ESPECIAL 355ML	\$70
NEGRA MODELO 355ML	\$70
MICHELOB ULTRA 355ML	\$70
HEINEKEN 0.0% ALC 250ML	\$65

### LATA | CAN

		CUBETA 6 PZAS BUCKET 6 PCS
MODELO ESPECIAL 355ML	\$60	\$300
CORONA EXTRA 355ML	\$60	\$300
CORONA LIGHT 355ML	\$60	\$300
PACÍFICO 355ML	\$65	\$320
VICTORIA 330ML	\$60	\$300

### ARTESANAL | CRAFT BEER

CHELITA 355ML	\$110
IPA 355ML	\$110
ENGLISH PALE ALE 355ML	\$110

## Vino Tinto | Red Wine

	COPA GLASS 150 ML	BOTELLA BOTTLE
SANTO TOMÁS MERLOT 750ML	\$150	\$700
CALIXA BLEND 750ML	\$170	\$780
MADERO 3V 750ML	\$170	\$750
VT CASA MADERO MALBEC 750ML	\$170	\$750
LA CETTO CABERNET SAUVIGNON 750ML	\$90	\$400
CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON 750ML	\$100	\$450

## Vino Rosado | Rosé

	BOTELLA BOTTLE
PROVETTO ROSADO SECO 750ML	\$500

## Vino Blanco | White Wine

	COPA GLASS 150 ML	BOTELLA BOTTLE
VB MONTE XANIC SAUVINGNON BLANC 750ML	\$160	\$750
2V CASA MADERO 750ML	\$130	\$600

## Espumoso | Champagne

	COPA GLASS 150ML	BOTELLA BOTTLE
VINO ESPUMOSO RONDEL BRUT 750ML	\$110	\$450
CHAMPAGNE MOET CHANDON IMPERIAL 750ML		\$2,800

## Vodka

	COPA GLASS 45ML	BOTELLA BOTTLE
KETEL ONE 750ML	\$125	\$800
GREY GOOSE 750ML	\$170	\$1,600
ABSOLUT TRADICIONAL 750ML	\$90	\$750
ABSOLUT SMOKY PIÑA 700ML	\$105	\$750
ABSOLUT RASPBERRI 750ML	\$105	\$750
ABSOLUT CITRON 750ML	\$105	\$750
TITO 'S 750ML	\$180	\$1,500
SMIRNOFF TRADICIONAL 750ML	\$80	\$650
SMIRNOFF TAMARINDO 750ML	\$100	\$700

## Tequila

	COPA GLASS 45ML	BOTELLA BOTTLE
DON JULIO 70 700ML	\$270	\$2,500
DON JULIO REPOSADO 700ML	\$220	\$1,900
DON JULIO AÑEJO 700ML	\$270	\$2,500
1800 AÑEJO 700ML	\$230	\$1,950
1800 BLANCO 700ML	\$160	\$1,700
JOSE CUERVO TRADICIONAL 695ML	\$120	\$1,200
JOSE CUERVO PLATA 695ML	\$120	\$1,200
7 LEGUAS BLANCO 700ML	\$250	\$2,000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700ML	\$240	\$1,980
CENTENARIO REPOSADO 700ML	\$100	\$1,100
CENTENARIO PLATA 700ML	\$110	\$1,150
HERRADURA ULTRA 700ML	\$260	\$2,250
PATRON SILVER 700ML	\$190	\$1,800
CASCAHUIN PLATA 750ML	\$250	\$2,000

## Mezcal

	COPA GLASS 45 ML	BOTELLA BOTTLE
400 CONEJOS JOVEN 700ML	\$150	\$1,500
400 CONEJOS REPOSADO 700ML	\$190	\$1,800
MONTELOBOS 750ML	\$180	\$1,750
OJO DE TIGRE 750ML	\$200	\$1,900

## Whiskey

	COPA GLASS 45 ML	BOTELLA BOTTLE
MACALLAN 12 700ML	\$400	\$4,000
JACK DANIELS 700ML	\$140	\$1,400
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 750ML	\$220	\$2,300
JHONNIE WALKER RED LABEL 700ML	\$90	\$950
MAKERS MARK 750ML	\$140	\$1,400
WOODFORD 750ML	\$185	\$1,900
JIM BEAM 750ML	\$120	\$1,300
OLD PARR 750ML	\$160	\$1,900
CHIVAS 12 750ML	\$180	\$2,100
CHIVAS 18 750ML	\$460	\$5,000
BUCHANANS 12 750ML	\$190	\$2,200
BUILLET BOURBON 750ML	\$180	\$1,900

## Brandy | Cognac

	COPA GLASS 45 ML	BOTELLA BOTTLE
HENNESSY VSOP 700ML	\$280	\$3,500
MARTELL VS 700ML	\$200	\$2,200
MARTELL VSOP 700ML	\$230	\$2,800
TORRES 10 AÑOS 700ML	\$120	\$1,100
TORRES 15 AÑOS 700ML	\$180	\$1,900
TORRES 20 AÑOS 700ML	\$200	\$2,200

## Ron

	COPA GLASS 45ML	BOTELLA BOTTLE
BACARDI BLANCO 700ML	\$80	\$750
BACARDI 8 AÑOS 750ML	\$210	\$2,400
CAPITAN MORGAN 700ML	\$80	\$600
MATUSALEM CLASICO 750ML	\$90	\$1,000
MATUSALEM PLATINO 750ML	\$85	\$800
MATUSALEM GRAN RESERVA 18 AÑOS 750ML	\$240	\$2,800
HAVANA CLUB 7AÑOS 700ML	\$110	\$1,200
KRAKEN 750ML	\$80	\$600

## Gin

	COPA GLASS 45ML	BOTELLA BOTTLE
BOMBAY SAPPHIRE 700ML	\$130	\$1,500
BEEFEATER 750ML	\$110	\$1,200
TANQUERAY 750ML	\$140	\$1,300
HENDRICKS 750ML	\$240	\$2,500
BULLDOG 750ML	\$170	\$1,850

## Digestivos | Digestives

	COPA GLASS 45ML	BOTELLA BOTTLE
BAILEYS 700ML	\$120	\$1,000
GRAND MARNIER 700ML	\$180	\$2,000
LICOR 43 700ML	\$160	\$1,800
RON MALIBU 750ML	\$80	\$700

## Bebidas sin alcohol Non-alcoholic beverages

RED BULL 250ML	\$130
LIMONADA 330ML	\$50
NARANJADA 330ML	\$45
JARRA DE LIMONADA / NARANJADA 1.5LT	\$175
REFRESCO 355ML PEPSI, PEPSI LIGHT, MIRINDA, SEVEN UP, MANZANITA, CANADA DRY	\$50
PEÑAFIEL LATA	\$50
SQUIRT	\$50
CAFÉ AMERICANO 300 ML	\$45
CAPUCHINO 250ML	\$60
ESPRESSO 30ML	\$55
SAN PELLEGRINO 250ML	\$65
AGUA PERRIER 330ML	\$80
AGUA 1LT	\$50

En la compra de 1botella 4 refrescos incluidos  
**Servicio de Descorche en áreas públicas**  
 Vino tinto \$200 por cada botella (Servicio de 2 a 3 copas)  
 Cerveza \$100 por cada six, incluye botana (cacahuates)  
 Tequila \$300 por cada botella incluye 4 refrescos y botana (cacahuates)  
 With the purchase of 1 bottle, 4 soft drinks are included. Corkscrew  
 service in public areas. Red wine \$200 per bottle (serves 2 to 3  
 glasses). Beer \$100 per six-pack, includes snacks (peanuts). Tequila  
 \$300 per bottle, includes 4 soft drinks and snacks (peanuts).

**Por ley federal la aceptación de dólares americanos en efectivo está restringido en México** | By federal law the acceptance of US dollars in cash is restricted in Mexico  
 Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos.  
 Prices in mexican pesos, taxes included.