

A PARTIR DE LA 1PM, HASTA QUE SE ACABE

# SÓLO HOY, ¡CASK ALE!

## CERVEZA MUNDIALERA “CANCHITAS”

PALE ALE EXTRA LIGERA CON MAÍZ · 4% ABV · Pinta inglesa (440ml): \$140

Una cerveza inspirada en las Pale Ale 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.

Bien pálida, con sutiles notas a pan de masa madre acompañadas por el perfil herbal y fresco del lúpulo Motueka, que recuerda a 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.



Servida desde nuestro beer engine, una herramienta que no puede hacer falta en un pub británico y con la que se bombea cerveza manualmente a través de un pistón que dispensa una cerveza cremosa, fresca y con una cabeza de espuma densa y compacta, sin la necesidad de Co2.

# 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 pisteable 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 bebilidad. 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 maltas alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante.



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

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

**República || Czech Pilsner || 4.6% ABV** - - **\$140**

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

**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 maltas de cebada alemanas Barke Pilsner, Munich y tres variedades de maltas 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.

**Faro || Helles Original || 4.8% ABV** - - **\$100** **\$145**

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

**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.

**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 maltas. 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.

**Diablo Colorado || West Coast Red IPA || 7% ABV** - **\$110** **\$140** -

Inspirada en el estilo de las West Coast IPA de los años 2000. Una Red IPA de carácter maltoso y color rojizo. Amarga, y muy aromática. Dryhoppeada con una mezcla de lúpulos frutales y tropicales.

**Astro || Vienna Lager || 5.1% ABV** - - **\$115** **\$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 maltosos, sumándose una increíble tomabilidad y carácter refrescante.

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

Ale oscura, a base de maltas 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 derivados de la malta. Con final seco, alta carbonatación y amargor medio, esta cerveza es refrescante y fácil de beber.

**Extra Sabrosa || Export Stout || 7% ABV** - **\$90** - **\$145**

Cerveza muy oscura moderadamente fuerte, seca y con notorios sabores tostados. Originalmente elaborada para aguantar largos viajes.

**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.

**Spinning Jenny || English Pale Ale || 5.6% ABV** - **\$90** - **\$140**

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.

**GOLDHÜTE || Helles Exportbier || 5.5% ABV** - - **\$110** **\$155**

Lager alemana pálida con helles maltosidad y un amargor balanceado. Como una Helles tostada 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.

**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 maltas. Elaborada con métodos tradicionales de Bavaria durante el invierno para refrescar durante el inicio de la primavera, cuando el sol ya no da tregua.

**Terrícola || Saison || 5% ABV** **\$130**

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

**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.

**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.

**Rathaus || Munich Dunkel || 4.9% ABV** **\$155**

Cerveza maltosa, compleja, fácil de beber y con sabores dominados por la malta Munich, Pils y Caramunich 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.

**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 maltas y levaduras inglesas así como una mezcla de lúpulos americanos y alemanes. De sabor a café y pino y aromas a toffee y resina.

**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.

**Máquina || Schwarzbier || 4.9% ABV** **\$150**

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

**STO LAT (100 AÑOS) || Baltic Porter || 9.5% ABV** **\$165**

Sto lat es una expresión polaca utilizada en celebraciones para desear larga vida. Esta cerveza, elaborada junto a nuestros amigos de Polonia, Browar PINTA, se inspira en ese espíritu y tradición. Su perfil limpio, sedoso y preciso, resultado de una paciente fermentación lager, se equilibra y complementa con las notas tostadas de la malta, a avellanas, dulce de leche y frutos secos. Ideal para disfrutarse con calma, especialmente en invierno.

**Pueblito || Irish Export por || 6.5% ABV** **\$140**

Esta cerveza se caracteriza por ser sumamente oscura y con notas predominantemente tostadas que nos remiten al café y al chocolate oscuro. Cerveza robusta, compleja y elegante de origen irlandés, que ahora se siente 100% queretana.

Recientemente reconocida como la mejor Export Stout en la World Beer Cup 2024, la competencia de cerveza más grande, importada y reconocida del mundo.

**Cervecita Alemana || German Leichtbier || 3.4% ABV** **\$130**

Nuestra versión de una hellbier "ligera", que tiene 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.

**Tumba! Tumba! 2026 || Stout Imperial con café, cacao y vainilla madurada en barricas de Bourbon || 12.5% ABV** **\$255**

Cerveza bien oscura, con mucho carácter, potente y compleja a la que añadimos una generosa dosis de café de nuestros amigos de Alta Nota y cacao de Tacho Taller para después madurarla durante poco más de un año en barricas de Bourbon. El resultado es una cerveza con profundas y agradables notas a café, chocolate, vainilla, caramelo-

**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.

**Mezzanine 2026 || Stout Imperial Madurada en Barricas de Bourbon || 12.4% ABV** **\$255**

Cerveza oscura, 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.

**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.

	<b>DEBÚT</b> CERVEZA DE FERMENTACION ESPONTANEA	6% ALC. VOL.
		BOTELLA 375ML
LA FERMENTACION ESPONTANEA ES EL PROCESO EN EL QUE UN MOSTO (CERVEZA SIN FERMENTAR) SE INOCULA NATURALMENTE CON LAS BACTERIAS Y LEVADURAS SALVAJES COMO HABITAN EN EL AMBIENTE LOCAL. ES DECIR, SIN LA AYUDA DE LEVADURAS DOMESTICADAS NI AMBIENTES CONTROLADOS COMO OCURRE EN LOS PROCESOS MODERNOS DE ELABORACION DE CERVEZA.		
DESDE EL 2018 HEMOS PROFUNDIENDO CON ESTE METODO ANTIGUO DE HACER CERVEZA CONSERVADO POR LOS BELGAS Y, RECIENTEMENTE, IMPLEMENTADO EN CONTADAS CERVECERIAS ALREDEDOR DEL MUNDO.		
<b>BLEND 2025</b> 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 CARACTER PROFUNDO Y RUSTICO TIPICO DE LA LEVADURA SALVAJE Y LA LARGA FERMENTACION EN BARRICA. FINAL SECO Y MUY REFRESCANTE.	<b>\$390</b> <b>750ML</b>

# 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

**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 guarnición: 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.

**Bratwürst con puré** || \$250

Una salchicha Bratwürst 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, Bratwürst 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 & Tobalá)** ||  
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

**RG MX, Merlot | Cabernet Sau-  
vignon | Cabernet Franc** || 13.5% Alc. Vol.  
Valle de Parras, Coahuila  
Botella: \$1260 // Copeo 120ml: \$220

Blanco

**RG MX** || 13.5% ABV  
Valle de Parras, Coahuila  
Botella: \$710 // Copeo 120ml: \$130

# 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 son en moneda nacional y ya incluyen IVA. Se aceptan pagos en efectivo y todas las tarjetas bancarias incluyendo AMEX, VISA y Mastercard.