

Bienvenidos



VINOS & LICORES



TEQUILA copa 2 Oz

DON JULIO 70	\$240
DON JULIO REPOSADO	\$200
CENTENARIO	\$120
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$180
MAESTRO DOBEL	\$220

RON copa 2 Oz

BACARDI	\$150
MATUSALEM PLAT.	\$130
MATUSALEM CLÁSICO	\$130
ZACAPA AMBAR	\$270

COGNAC copa 2 Oz

HENESSY V.S.O.P.	\$300
MARTELL V.S.O.P.	\$190

BRANDY copa 2 Oz

TORRES 10	\$150
TORRES 5	\$90
CARLOS I	\$160

VODKA copa 2 Oz

ABSOLUT AZUL	\$120
GREY GOOSE	\$200
STOLICHNAYA	\$130

WHISKY copa 2 Oz

ETIQUETA ROJA	\$160
ETIQUETA NEGRA	\$250
CHIVAS REGAL	\$250
BUCHANANS	\$240

MEZCAL copa 2 Oz

DANZANTES	\$240
400 CONEJOS	\$180
DE LA CASA	\$120
¡SORPRÉNDEME!	\$150

LICORES & DIGESTIVOS copa 2 Oz

LICOR 43	\$170
JAGERMEISTER	\$150
CHINCHON DULCE	\$120
CHINCHON SECO	\$120
ROMPOPE	\$120
MED (VINO DE MIEL)	\$95
POX (DESTILADO DE MAÍZ)	\$85

GINEBRA copa 2 Oz

BEEFEATER	\$180
BOMBAY SAPPHIRE	\$200
HENDRICKS	\$250
TANQUERAY	\$200

NUESTRA CAVA

POR BOTELLA



TINTOS

LEGAT TINTO DE FRANCES (MÉXICO)	\$950
LEGAT MERLOT (MÉXICO)	\$1,200
LEGAT CABERNET FRANC (MÉXICO)	\$1,300
MIO PETIT VERDOT (ARGENTINA)	\$950
MIO TANNAT (ARGENTINA)	\$900
MIO CABERNET SAUVIGNON (ARGENTINA)	\$1,200
GIACOBACCI LAMBRUSCO (ITALIA)	\$600



ROSADOS

LEGAT ROSADO (MÉXICO)	\$650
MIO ROSADO MALBEC (ARGENTINA) (BARRICA)	\$750

BLANCOS

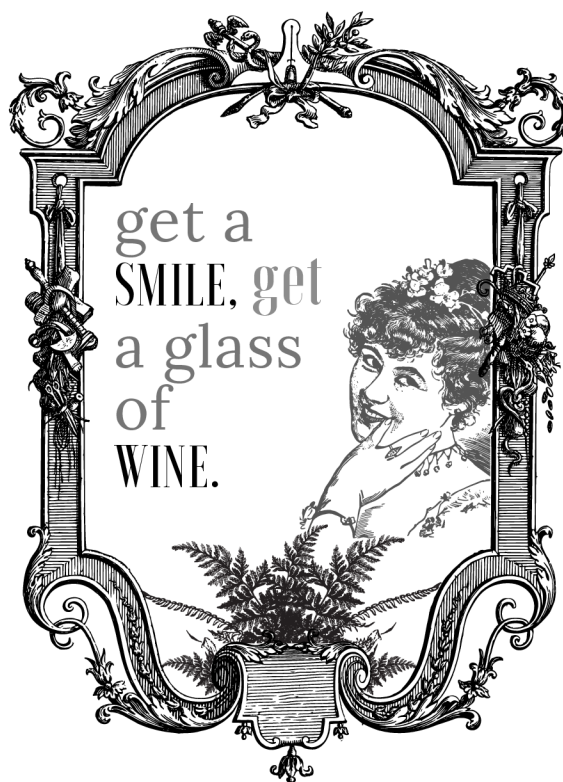
LEGAT BLANCO CHARDONNAY (MÉXICO)	\$1,200
MIO BLANCO TORRENTES (ARGENTINA)	\$1,000
LEGAT SAUVIGNON BLANC (MÉXICO)	\$1,000

ESPUMOSO

MIO EXTRA BRUT (ARGENTINA)	\$1,100
----------------------------	---------

DE LA CASA (consulte las opciones)

TINTO	\$120	\$700
BLANCO	\$120	\$700



Todos los precios
IVA incluido.

Bebidas

Cocteleria

Frías

LIMONADA (mineral o natural) (copa).....	\$65
NARANJADA (mineral o natural) (copa).....	\$65
LIMONADA O NARANJADA (jarra).....	\$150
AGUA DE FRUTA DEL DIA (jarra).....	\$150
TE HELADO (a su elección).....	\$60
CASA DEL AGUA (natural).....	\$55
SPRITE.....	\$60
MUNDET.....	\$60
FRESKA.....	\$60
COCA COLA.....	\$60
COCA COLA ZERO.....	\$60
COCA COLA LIGHT.....	\$60
PELLEGRINO (mineral).....	\$60
CORONA.....	\$70
VICTORIA.....	\$70
NEGRA MODELO.....	\$80
MODELO ESPECIAL.....	\$80
STELLA ARTOIS.....	\$80
ARTESANAL DIENTE DE LEON.....	\$100
ARTESANAL ANDROMEDA.....	\$100
ARTESANAL PERALTA FRUTOS ROJOS....	\$100
COMPLEMENTO MICHELADA	+\$25
COMPLEMENTO CUBANA	+\$50

Calientes

CAFE AMERICANO.....	\$65
CAPUCCINO.....	\$70
CHOCOLATE MAYORDOMO.....	\$60
ESPRESSO.....	\$55
ESPRESSO CORTADO.....	\$65
ESPRESSO DOBLE.....	\$80
TE (a su elección).....	\$60
CHAI LATTE.....	\$60

- CLERICOT (copa) -	\$200 ⁰⁰
- CLERICOT (jarra) (4 copas) -	\$550 ⁰⁰
- MARGARITA DE FRUTA -	\$230 ⁰⁰
- MARTINI -	\$200 ⁰⁰
- MIMOSA -	\$180 ⁰⁰
- MOJITO -	\$220 ⁰⁰
- CARAJILLO -	\$200 ⁰⁰
- PIÑA COLADA -	\$165 ⁰⁰
- GIN TONIC -	\$160 ⁰⁰
- GIN FRUTOS ROJOS -	\$180 ⁰⁰
- APEROL SPRITZ -	\$230 ⁰⁰
- TINTO DE VERANO -	\$180 ⁰⁰
- MEZCALINA TAMARINDO -	\$180 ⁰⁰
- MEZCALINA JAMAICA -	\$180 ⁰⁰
- MEZCALINA MARACUYA -	\$180 ⁰⁰
- DAIKIRI -	\$180 ⁰⁰
- CLAMATO PREPARADO -	\$110 ⁰⁰
- PIÑADA -	\$100 ⁰⁰
- MOJITO VIRGEN -	\$120 ⁰⁰



Comidas & Cenas

domingo a viernes
2 PM - 10:30 PM
sábados
12 PM - 10:30 PM

Entradas

ALCACHOFA 3 QUESOS (DE TEMPORADA) \$220

Alcachofa gratinada a los 3 quesos.

GUACAMOLE \$130

Servido con mexicana de jitomate, cebolla, chile serrano, un toque de limón y totopos

CARPACCIO DE RES \$180

Laminas delgadas, con arúgula y queso parmesano

TUETANOS \$170

A la plancha, con jitomate asado y top de ajo frito, servidos con frijoles refritos y tortillas hechas a mano

TABLA DE CARNES Y QUESOS \$650

Surtido de carnes frías y quesos de la casa, con frutos secos.

HUMMUS \$120

Hummus de garbanzo, acompañado de pan pita

FRENCH FRIES \$65

Orden de papas a la francesa



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Con crotones, servida en canasta de queso parmesano

\$185

CON TIRAS DE POLLO A LA
PLANCHA

\$250

CON CAMARONES SALTEADOS
EN VINO BLANCO

\$300

ESPINACA Y ARÚGULA

Hojas frescas acompañadas de jamón serrano y láminas de melón

\$165

ENSALADA DE TRUCHA

Selección de lechugas, con tomate, laminas de melón y trucha ahumada

\$190

SOPAS



SOPA DE TORTILLA

\$150

Chips de tortilla de maíz en caldillo de tomate, con pollo, queso, crema y aguacate

SOPA DE CEBOLLA

\$160

Cebolla caramelizada en caldo de res, acompañada de croton con queso gruyere

PASTAS ARTESANALES

LASAGNA

Laminas de pasta
horneadas con salsa de
tomate, carne y verduras
gratinadas

\$240

FETTUCCINE BOLOGNESE

Con carne y verduras
frescas, bañado en salsa de
tomate

\$230

FETTUCCINE ALFREDO

Con crema, cebolla, jamón y
queso parmesano

\$210

FETTUCCINE AL PESTO

En salsa de pesto a la nuez,
con toque de queso
parmesano

\$225

FETTUCCINE 3 QUESOS

Bañado en nuestra salsa de
tres quesos

\$210

FETTUCCINE CHIPOTLE

Con pechuga de pollo,
bañado en crema al
chipotle

\$210

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE

Con mariscos mixtos
(pulpo, camarón y almeja
salteados)

\$285

FETTUCCINE AL CAMARON

Camarones salteados en
aceite de oliva, con un
toque de ajo y chile guajillo

\$260

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE RES

\$220

180 gr. de carne de res, con un toque de tocino, mix de lechugas, jitomate, pepino, queso mozzarella y aderezos

HAMBURGUESA VEGETARIANA

\$180

Hamburguesa de frijol, jitomate, pepino, pimientos salteados y cebolla, envuelta en hoja de lechuga

Pizzas

AL HORNO DE LEÑA

PEPPERONI

\$245

MARGARITA

Tomate, mozzarella y albahaca

\$220

CHAMPIÑONES

\$230

MEXICANA

Cebolla, jalapeño y tomate

\$210

HAWAIANA

Jamón y piña

\$220

3 QUESOS

De nuestra selección

\$230

VEGETARIANA

Vegetales de temporada

\$240

TOLUQUEÑA

Chorizo, cebolla y jalapeño

\$245

GLAMOUR

Queso de cabra, queso azul y pera

\$260

EL MESÓN

Trucha, tomate y champiñón

\$260

ALCACHOFA

(DE TEMPORADA)

Con aceitunas negras y pimienta

\$270

JAMÓN SERRANO

Serrano y arúgula del huerto

\$275



Mar Y Tierra

PECHUGA A LA PARMESANA

\$230

Pechuga de pollo rebosada, en salsa de champiñón y queso parmesano, con puré de papa y vegetales

ARRACHERA

\$310

*200 gr. de arrachera a la plancha, con guacamole, arroz, frijoles refritos, nopales y chiles toreados

CECINA VALLESANA

\$230

*200 gr. de cecina a la plancha, con guacamole, arroz, frijoles refritos, nopales y chiles toreados

FILETE DE RES AL VINO TINTO *200 gr.

\$320

Salteado con ajo, bañado en gravy de vino tinto, con pure de papa y vegetales

CAMARONES AL TEQUILA

\$230

Flameados con tequila, con guarnición de arroz y vegetales salteados

SALMÓN CON COSTRA DE ALMENDRA

\$320

Filete de *200 gr. de salmón salteado en mantequilla, con almendra caramelizada, puré de papa y vegetales

TRUCHA EL MESÓN (de temporada)

\$270

Trucha de *250 gr. empapelada, con cebolla, ajo, pimienta, jitomate y toque de aceite de oliva

Postros



CREPAS

\$120

Con leche quemada, con Nutella® o con mermelada de frutas y nuez

CHEESECAKE

\$125

Estilo New York, con frutos rojos y mermelada de temporada

FLAN NAPOLITANO

\$95

Bañado en salsa de caramelo, con chocolate y frutos de la región

BROWNIE DE CHOCOLATE

\$125

Acompañado de helado de temporada y frutos rojos

HELADO ARTESANAL

\$95

Dos bolas de helado artesanal de temporada (pregunte por las opciones)

PANNA COTTA

\$115

Dulce tradicional de nata, con topping de fruta de temporada

VOLCAN DE CHOCOLATE

\$165

Acompañado de helado de temporada (pregunte por las opciones)

Todos los precios IVA incluido.

Todos nuestros alimentos y bebidas son preparados al momento, gracias por la espera.

*Peso en gramos previo a la cocción.

Únicamente usamos productos frescos, le ofrecemos una disculpa si no encuentra alguna opción disponible.

Welcome



WINE & LIQUOR



TEQUILA cup 2 Oz

DON JULIO 70	\$240
DON JULIO REPOSADO	\$200
CENTENARIO	\$120
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$180
MAESTRO DOBEL	\$220

RUM cup 2 Oz

BACARDI	\$150
MATUSALEM PLAT.	\$130
MATUSALEM CLÁSICO	\$130
ZACAPA AMBAR	\$270

COGNAC cup 2 Oz

HENESSY V.S.O.P.	\$300
MARTELL V.S.O.P.	\$190

BRANDY cup 2 Oz

TORRES 10	\$150
TORRES 5	\$90
CARLOS I	\$160

VODKA cup 2 Oz

ABSOLUT AZUL	\$120
GREY GOOSE	\$200
STOLICHNAYA	\$130

WHISKY cup 2 Oz

ETIQUETA ROJA	\$160
ETIQUETA NEGRA	\$250
CHIVAS REGAL	\$250
BUCHANANS	\$240

MEZCAL cup 2 Oz

DANZANTES	\$240
400 CONEJOS	\$180
DE LA CASA	\$120
¡SORPRÉNDEME!	\$150

LIQUORS & DIGESTIVES cup 2 Oz

LICOR 43	\$170
JAGERMEISTER	\$150
CHINCHON DULCE	\$120
CHINCHON SECO	\$120
ROMPOPE	\$120
MED (VINO DE MIEL)	\$95
POX (DESTILADO DE MAIZ)	\$85

GIN cup 2 Oz

BEEFEATER	\$180
BOMBAY SAPPHIRE	\$200
HENDRICKS	\$250
TANQUERAY	\$200

OUR WINES

PER BOTTLE



RED

LEGAT TINTO DE FRANCES (MÉXICO)	\$950
LEGAT MERLOT (MÉXICO)	\$1,200
LEGAT CABERNET FRANC (MÉXICO)	\$1,300
MIO PETIT VERDOT (ARGENTINA)	\$950
MIO TANNAT (ARGENTINA)	\$900
MIO CABERNET SAUVIGNON (ARGENTINA)	\$1,200
GIACOBAZZI LAMBRUSCO (ITALIA)	\$600

ROSE

LEGAT ROSADO (MÉXICO)	\$650
MIO ROSADO MALBEC (ARGENTINA) (BARRICA)	\$750

WHITE

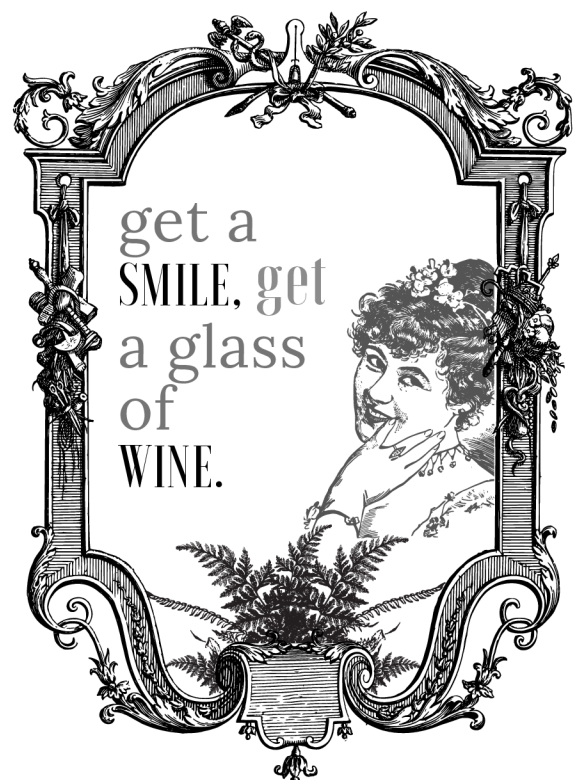
LEGAT BLANCO CHARDONNAY (MÉXICO)	\$1,200
MIO BLANCO TORRENTES (ARGENTINA)	\$1,000
LEGAT SAUVIGNON BLANC (MÉXICO)	\$1,000

SPARKLING

MIO EXTRA BRUT (ARGENTINA)	\$1,100
----------------------------	---------

OTHER LABELS (ask for the options)

RED	\$120	\$700
WHITE	\$120	\$700



All the prices in
Mexican Pesos

Dri nks

Cock tails

Cold

LEMONADE (sparkling or still) (cup).....	\$65
ORANGEADE (sparkling or still) (cup).....	\$65
LEMONADE OR ORANGEADE (jar).....	\$150
FRESH FRUIT WATER (jar).....	\$150
ICED TEA (at your choice).....	\$60
CASA DEL AGUA (bottled water).....	\$55
SPRITE (soda).....	\$60
MUNDET (soda).....	\$60
FRESKA (soda).....	\$60
COCA COLA.....	\$60
COCA COLA ZERO.....	\$60
COCA COLA LIGHT.....	\$60
PELLEGRINO (sparkling water).....	\$60
CORONA (beer).....	\$70
VICTORIA (beer).....	\$70
NEGRA MODELO (beer).....	\$80
MODELO ESPECIAL (beer).....	\$80
STELLA ARTOIS (beer).....	\$80
DIENTE DE LEON (craft beer).....	\$100
ANDROMEDA (craft beer).....	\$100
PERALTA FRUTOS ROJOS (craft beer).....	\$100
PLUS MICHELADA +.....	+\$25
PLUS CUBANA +.....	+\$50

Hot

REGULAR COFFEE.....	\$65
CAPUCCINO.....	\$70
CHOCOLATE MAYORDOMO.....	\$60
ESPRESSO.....	\$55
ESPRESSO CORTADO.....	\$65
DOUBLE ESPRESSO.....	\$80
TEA (at your choice).....	\$60
CHAI LATTE.....	\$60

- CLERICOT (cup) -	\$200 ⁰⁰
- CLERICOT (jar) (4 cups) -	\$550 ⁰⁰
- MARGARITA -	\$230 ⁰⁰
- MARTINI -	\$200 ⁰⁰
- MIMOSA -	\$180 ⁰⁰
- MOJITO -	\$220 ⁰⁰
- CARAJILLO -	\$200 ⁰⁰
- PIÑA COLADA -	\$165 ⁰⁰
- GIN TONIC -	\$160 ⁰⁰
- GIN & BERRIES -	\$180 ⁰⁰
- APEROL SPRITZ -	\$230 ⁰⁰
- SUMMER RED WINE -	\$180 ⁰⁰
- MEZCALINA TAMARINDO -	\$180 ⁰⁰
- MEZCALINA JAMAICA -	\$180 ⁰⁰
- MEZCALINA MARACUYA -	\$180 ⁰⁰
- DAIKIRI -	\$180 ⁰⁰
- CLAMATO & SAUCES -	\$110 ⁰⁰
- PIÑADA -	\$100 ⁰⁰
- VIRGIN MOJITO -	\$120 ⁰⁰



Lunch & Dinner

sunday to friday
2 PM - 10:30 PM
saturday
12 PM - 10:30 PM

Starters

ARTICHOKE AU GRATIN (SEASONAL) \$220
Artichoke with 3 cheeses au gratin.

GUACAMOLE \$130
Selected avocado, served with tomato, onion, serrano chili, a touch of lemon and tortilla chips.

CARPACCIO \$180
Thin slices of beef, accompanied by arugula and parmesan cheese.

MARROW ON THE GRILL \$170
Grilled beef marrow, accompanied by roasted tomato and fried garlic top, served with handmade tortillas and fried beans.

COLDS AND CHEESES \$650
Assortment of cold meats and cheeses, accompanied by seasonal jam and nuts.

HUMMUS \$120
Chickpea hummus accompanied by home-baked pita bread.

FRENCH FRIES \$65



SALADS

CÉSAR SALAD
Served in a Parmesan cheese basket with croutons
\$185

WITH GRILLED
CHICKEN
\$250

WITH SHRIMPS SAUTÉED
IN WHITE WINE
\$300

SPINACH & ARÚGULA
Fresh leaves, accompanied by serrano ham and melon slices.
\$165

SMOKED TROUT SALAD
Smoked trout, tomato and melon slices and our selection of lettuce.
\$190

SOUPS



TORTILLA SOUP \$150
Crispy tortilla chips in tomato broth, served with chicken, cheese, cream, guajillo chili and avocado.

ONION SOUP \$160
Caramelized onion in beef broth, accompanied by crouton with Gruyere cheese.

HOMEMADE PASTA

LASAGNA
Handmade pasta sheets, baked with tomato sauce, meat and au gratin vegetables.
\$240

FETTUCCHINE BOLOGNESE
Served with meat and fresh vegetables, bathed in tomato sauce.
\$230

FETTUCCHINE ALFREDO
Accompanied by cream, onion, ham and parmesan cheese.
\$210

FETTUCCHINE PESTO
Served with walnut pesto sauce, cherry tomato and a touch of parmesan cheese.
\$225

FETTUCCHINE 3 CHEESES
In our 3 cheese sauce.
\$210

FETTUCCHINE CHIPOTLE
Served with chicken strips, in chipotle cream sauce.
\$210

FETTUCCHINE FRUTTI DI MARE
Accompanied by mixed seafood, octopus, shrimp and sautéed clams.
\$285

FETTUCCHINE WITH SHRIMPS
With shrimps, sautéed in olive oil with a touch of garlic and guajillo chili.
\$260

HAMBURGERS

BEEF BURGER \$220
180gr. of Beef meat with a touch of bacon, mix of lettuce, tomato, cucumber, mozzarella and dressing, with side of french fries.

VEGETARIAN BURGER \$180
Black beans burger, tomato slices, cucumber, sautéed pepper and onion, wrapped in lettuce leaf.

WOOD FIRED Pizzas

PEPPERONI

\$245

MARGARITA

Tomato, mozzarella and basil.

\$220

MUSHROOMS

\$230

MEXICAN

Onion, jalapeño and tomato.

\$210

HAWAIIAN

Pineapple and ham.

\$220

3 CHEESES

Selected cheeses.

\$230

VEGETARIAN

Seasonal vegetables.

\$240

TOLUQUEÑA

Onion, jalapeño and pork sausage.

\$245

GLAMOUR

Pear, goat and blue cheeses.

\$260

MESÓN

Smoked trout and mushrooms.

\$260

ARTICHOKE

(SEASONAL)

Whit black olives and bell pepper.

\$270

SERRANO HAM

Serrano and arúgula.

\$275



Main Courses

PARMESAN CHICKEN 200 gr.

\$230

Breaded chicken breast in mushrooms and Parmesan cheese sauce, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

ARRACHERA 200 gr.

\$310

Grilled tender meat, accompanied by guacamole, rice, fried beans, nopales and grilled chiles and onion.

CECINA VALLESANA 200 gr.

\$230

Tender jerky meat, grilled, accompanied by guacamole, rice, fried beans, nopales and grilled chiles and onions.

BEEF STEAK WITH WINE GRAVY 200 gr.

\$320

Sautéed with garlic in red wine gravy, with mashed potatoes and sautéed vegetables.

TEQUILA SHRIMPS 180 gr.

\$230

Shrimps flamed with tequila, accompanied with side of rice and sautéed vegetables.

SALMON WITH ALMOND CRUST 200 gr.

\$320

Salmon sautéed in butter, served with caramelized almond crust, mashed potatoes and vegetables.

EL MESÓN TROUT (seasonal) 250 gr.

\$270

Papered trout, with onion, garlic, pepper, tomato and a touch of olive oil.

Desserts



CREPES

\$120

With cajeta or Nutella® or regional fruit jam and chopped walnuts.

CHEESECAKE

\$125

New York style, accompanied with berries, jam and chocolate.

NEAPOLITAN PUDDING

\$95

With regional fruits, bathed with caramel and chocolate.

CHOCOLATE BROWNIE

\$125

Served with ice cream (seasonal) and berries.

HOMEMADE ICE CREAM

\$95

Two scoops of ice cream (seasonal) (ask for options).

PANNA COTTA

\$115

Traditional sweet cream, served with seasonal fruit topping.

VOLCAN DE CHOCOLATE

\$165

Served with ice cream (seasonal) (ask for options).

All prices in Mexican Pesos.

All our food and beverages are prepared fresh to order; thank you for your patience.

*Weight in grams prior to cooking.

We only use fresh ingredients and apologize if a particular option is unavailable.