



nuestro MENU



"La gastronomía es la comunicación directa entre la naturaleza y la cultura" - Octavio Paz -

Comidas y Cenas
12:30 PM - 10:30 PM



Las sopas

El amor pasa, el hambre vuelve.

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

Las entradas

Para compartir... o no.

TABLA DE CARNES Y QUESOS \$650

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

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, con frijoles refritos y tortillas hechas a mano

ALCACHOFA 3 QUESOS (DE TEMPORADA) \$220

Alcachofa gratinada a los 3 quesos.

HUMMUS \$120

Hummus de garbanzo, acompañado de pan pita

PAPAS A LA FRANCESA \$100

Orden de papas a la francesa para compartir

CAMARONES EL MESÓN \$200

Camarones rebosados al coco, acompañados de vegetales y arroz





Las pastas artesanales

LASAGNA

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

\$240

FETTUCCINE ALFREDO

Con crema, cebolla, jamón y queso parmesano

\$210

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE

Con mariscos mixtos (pulpo, camarón y almeja salteados)

\$285

FETTUCCINE BOLOGNESA

Con carne y verduras frescas, bañado en salsa de tomate

\$230

FETTUCCINE AL PESTO

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

\$225

FETTUCCINE AL CAMARON

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

\$260

FETTUCCINE 3 QUESOS

Bañado en nuestra salsa de tres quesos

\$210

FETTUCCINE CHIPOTLE

Con pechuga de pollo, bañado en crema al chipotle

\$210

yum!

Las ensaladas

Una al año, no hace daño.-



ENSALADA CESAR

\$185

Tradicional aderezo César, crotones y queso parmesano

Con tiras de pollo a la plancha

\$250

Con camarones salteados al vino blanco

\$300

ESPINACA & ARUGULA

\$165

Hojas frescas acompañadas de jamón serrano y láminas de melón

ENSALADA DE TRUCHA

\$190

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

Las hamburguesas

"Si Anistóteles hubiera cocinado,
mucho más hubiera escrito"
- Sor Juana Inés de la Cruz -

Todas incluyen side de papas fritas.

HAMBURGUESA DE RES..... \$220

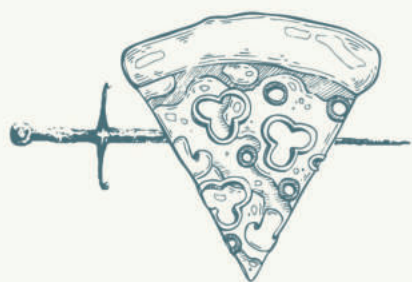
180 gr. de carne de res, con un toque de tocino, mix de lechugas, jitomate, pepino, queso mozzarella y aderezos

HAMBURGUESA VEGETARIANA.....\$180

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

HAMBURGUESA EL MESÓN..... \$260

180 gr. de carne de res, con toque de tocino, queso brie, arúgula y cebolla caramelizada, servido con dip de pistache, queso azul y miel.



NUESTRAS al horno de leña PIZZAS

PEPPERONI

\$260

MARGARITA

Tomate, mozzarella y albahaca

\$220

HAWAIANA

Jamón y piña

\$220

JAMÓN SERRANO

Serrano y arúgula del huerto

\$285

CHAMPIÑONES

\$230

SALMÓN

Arúgula, salmón y alcaparras

\$300

3 QUESOS

De nuestra selección

\$230

EL MESÓN

Trucha, tomate y champiñón

\$260

VEGETARIANA

Vegetales de temporada

\$240

GLAMOUR

Queso de cabra, queso azul y pera

\$270

ALCACHOFA*

Con aceitunas negras y pimienta

\$270

TOLUQUEÑA

Chorizo, cebolla y jalapeño

\$245

*De temporada

El mar & la tierra

"La tierra es de quien la trabaja... y el maíz de quien lo disfruta"
- Emiliano Zapata -



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

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



• Fettuccine Alfredo •



• Camarones al Tequila •



• Salmón con Costra de Almendra •

Cafés & Postres



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

"Se me antoja un tequila, chocolate y pan de dulce" - Frida Khalo -

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)



El café sí o sí...
va con **POSTRE**



CAFECITO DE DÍA
VINITO DE NOCHE

nuestras

BEBIDAS



LAS FRÍAS

LIMONADA	\$65
NARANJADA	\$65
LIMONADA O NARANJADA	\$150
AGUA DE FRUTA DEL DÍA	\$150
TE HELADO	\$60
CASA DEL AGUA	\$55
SPRITE	\$60
MUNDET	\$60
FRESKA	\$60
COCA COLA	\$60
COCA COLA ZERO	\$60
COCA COLA LIGHT	\$60
PELLEGRINO	\$60

CORONA	\$70
VICTORIA	\$70
NEGRA MODELO	\$80
MODELO ESPECIAL	\$80
STELLA ARTOIS	\$80
ARTESANAL DIENTE DE LEÓN	\$180
ARTESANAL ANDROMEDA	\$180
ARTESANAL PERALTA FRUTOS ROJOS	\$180
HIDROMIEL	\$175
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$80
COMPLEMENTO MICHELADA	+\$25
COMPLEMENTO CUBANA	+\$50



Cocktails

Los siempre

CLERICOT (copa)	\$200
CLERICOT (jarra) (4 copas)	\$550
BAILEYS EN LAS ROCAS	\$160
MARGARITA DE FRUTA	\$230
MARTINI	\$200
MIMOSA	\$180

MOJITO	\$220
CARAJILLO	\$200
PIÑA COLADA	\$165
GIN TONIC	\$160
GIN FRUTOS ROJOS	\$180
APEROL SPRITZ	\$230
TINTO DE VERANO	\$180
MEZCALINA JAMAICA	\$180
MEZCALINA MARACUYA	\$180
DAIKIRI	\$180
CLAMATO PREPARADO	\$120

Pa' Marearse

MOJITO VIRGEN yerbabuena, limón, azúcar	\$120
DON RAMÓN leche evaporada, granadina, canela	\$120
LA VIRGEN DEL MESÓN zanahoria, naranja, kalahua, canela	\$120
SHIRLEY TEMPO agua quina, sprite, granadina	\$120
DALGONA COFFEE leche evaporada, leche entera, espresso, azúcar	\$120
PIÑADA jugo de piña, crema de coco, leche condensada	\$120
SODA ITALIANA tamarindo, maracuyá, blue berry, manzana verde	\$120

Mocktails





“Para
todo mal,
mezcal...
y para
todo
bien,
también”

MIXOLOGÍA

Ticket to Fly

Mezcal, Jugo de Limón, Jugo de Naranja,
Jugo de Piña, Jengibre, Jarabe Natural.

\$180

Mojito Cedrón

Bacardi Blanco Jugo de Limón, Azúcar
Mascabado, Hoja de Cedro.

\$220

Negroni

Vermut, Campari, Ginebra.

\$250

Old Fashion

Whisky Etiqueta Roja, Azúcar
Mascabado, Twist de Naranja.

\$210

Splash

Amaretto, Jugo de Naranja.

\$180

Melonina

(Mezcalina Melón)

Mezcal, Midori, Jugo de Limón,
Jarabe Natural, Tajín.

\$180

Mesón del Frangélico

Frangélico, Vodka, Jugo de Limón,
Fresas, Jarabe Natural.

\$200

Mezcarindo

Mezcal, Jugo de Limón, Azúcar
Mascabado, Tamarindo Natural.

\$180

Espresso Martini

Ginebra, Martini Seco, Espresso.

\$220

Carajillo Mazapán

Licor 43, Espresso, Mazapán.

\$210

Melon Spritz

Midori, Vino Espumoso.

\$230

Mezcapina

Mezcal de la Casa, Limón, Pepino,
Chile, Twist de Sprite

\$180



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.*

MARTELL V.S.O.P.	\$240
------------------	-------

BRANDY - COPA 2 OZ.*

TORRES 10	\$150
TORRES 5	\$90
CARLOS I	\$180

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

GINEBRA - COPA 2 OZ.*

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

VODKA - COPA 2 OZ.*

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

*Incluye mezclador.

Todos los precios IVA incluido.



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 MAIZ)	\$85



Tintos

LEGAT - TINTO DE FRANNES (México)	\$950
LEGAT - MERLOT (México)	\$1,350
LEGAT - CABERNET FRANC (México)	\$1,350
MIO - PETIT VERDOT (Argentina)	\$800
MIO - TANNAT (Argentina)	\$1,000
MIO - CABERNET SAUVIGNON (Argentina)	\$750
SOMOS - AGLIANICO (Bio-Dinámico) (Australia)	\$1,350
DOMINIO DE LAS ABEJAS - NEBBIOLO (Natural Orgánico) (México)	\$1,150
"EL AVIÓN" DE JUGUETTE - GRENACHE, SHIRAZ, MATARO (Australia)	\$1,000
SEVEN EVES - PINOT NOIR (Orgánico) (Vegan Friendly) (Australia)	\$1,200
LA BICICLETA VOLADORA - TEMPRANILLO, VIURA (Rioja España)	\$1,100

Naranjas

SOMOS NARANJITO - VERDELHO (Bio-Dinámico) (Australia)	\$1,350
DOMINIO DE LAS ABEJAS - NARANJA (Natural Orgánico) (México)	\$1,050
"LA PIÑATA" DE JUGUETTE - MATARO (Australia)	\$1,000

Rosados

LEGAT - ROSADO (México)	\$790
MIO - ROSADO MALBEC (Argentina)	\$700

Blancos

LEGAT - BLANCO CHARDONNAY (México)	\$1,350
MIO - BLANCO TORRENTES (Argentina)	\$700
LEGAT - SAUVIGNON BLANC (México)	\$950
"EL VELERO" DE JUGUETTE - SAUVIGNON BLANC (Australia)	\$1,000
SEVEN EVES - FUMÉ BLANC (Orgánico) (Vegan Friendly) (Australia)	\$1,100

Espumoso

MIO EXTRA BRUT (Argentina)	\$900
----------------------------	-------

Los de la Casa

Pregunte por las opciones, solo copeo.

TINTO (Copa)	\$120
BLANCO (Copa)	\$120

EL QUE AL MUNDO VINO
Y NO TOMA VINO?
¡A QUE VINO?



MIO

SOMOS

Dominio de las Abejas



Seven Eves

JUGUETTE