

APERITIVO
RESTAURANTE



POR COPA

ESPUMOSO

**Borgoña, Louis Perdrier, Brut
Casa Kriter**
\$170

**Borgoña, Louis Perdrier Rosé Excellence
Casa Kriter**
\$170

BLANCO

España, Flor de Vetus, 9 Meses
Año 2020, Verdejo
\$195

Aconcagua, Chile, Montes Classics
Año 2020, Sauvignon Blanc
\$185

**Pays d' Oc France ,Georges
Du boeuf**
Año 2017, Chardonnay
\$240

Italia, Folonari
Año 2021, Pinot Grigio
\$195

ROSADO

España, Somontano, Laus
Año 2018, Syrah, Garnacha Tinta
\$170

**France, Languedoc,
Mariatinto, SangBleu**
Año 2019, Grenache Gris
\$240

TINTO

**México, Valle de Guadalupe,
Incógnito, Casa de Piedra**
Año 2018, Mezcla Cabernet Sauvignon,
Zinfandel, Granache
\$240

**Aconcagua, Chile, Montes Classics,
Viña Montes, 8 Months**
Año 2019, Merlot
\$190

POR BOTELLA

ESPUMOSO

**Francia, Champagne Taittinger,
6 Meses** \$2,900
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Borgoña, Louis Perdrier, Brut, \$900
Casa Kriter
Ugni Blanc, Colombard, Chenin Blanc,
Folle blanche, Menu Pineau

Borgoña, Louis Perdrier Rosé \$900
Excellence, Casa Kriter

BLANCO

España, Flor de Vetus, 9 Meses \$850
Año 2020, Verdejo

Aconcagua, Chile, Montes \$800
Classics
Año 2020, Sauvignon Blanc

Alsace, Francia, Domaines \$1,500
Schlumberger
Año 2018, Riesling

Pays d' Oc Francia, Georges Du \$1,050
Boeuf
Año 2017, Chardonnay

Italia, Folonari \$850
Año 2021, Pinot Grigio

ROSADO

Francia, Languedoc, \$1,050
Mariatinto, Sang Bleu
Año 2019, Grenache Gris

España, Somontano, Laus \$800
Año 2018, Syrah, Garnacha Tinta

México, Coahuila, V, Casa Madero \$945
Año 2021, Shiraz

Tinto

**México, Valle de Guadalupe,
Incógnito, Casa de Piedra** \$1,050
Año 2018, Mezcla Cabernet Sauvignon,
Zinfandel, Granache

México, Coahuila, 3V, \$1,350
Casa Madero
Año 2020, Cabernet, Sauvignon, Merlot,
Tempranillo

México, Coahuila, Casa Madero, \$1,150
12 Meses
Año 2020, Shiraz

Aconcagua, Chile, Montes Classics, \$850
Viña Montes, 8 Meses
Año 2019, Merlot