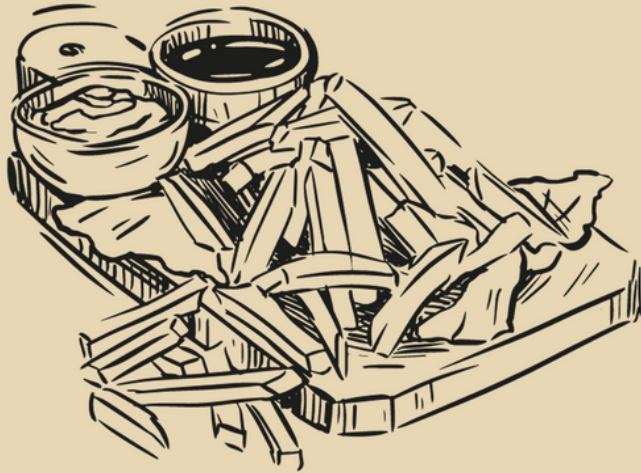




# Bar Tasting Room

Est.2021

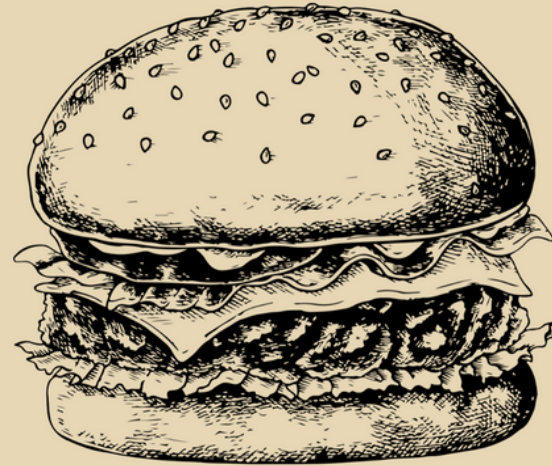


## SOPITAS

Crema de tomate  
Tomate, albahaca y chipotle  
\$110

Clam Chowder  
Papa, cebollín y almeja  
\$160

Sopa Cebolla  
Caramelizada  
\$135



## THE BEST BURGERS IN TOWN

Cheeseburger  
Queso Amarillo, Pepinillos  
\$190

Pulled Pork  
Cebolla caramelizada,  
queso gouda y BBQ  
\$220

Chicken Patty  
Queso amarillo y Coleslaw  
con miel de chipotle  
\$200

## ENTRADAS

Queso fundido  
Rajas poblanas o chorizo de Toluca  
\$120

Chun Kuns  
Preguntar por disponibilidad  
\$130

Wonton de Atún  
Atún fresco y alioli de sriracha  
\$150

Pulled Pork Fries  
Tiras de pollo sin hueso acompañadas  
de ranch marinadas en salsa de elección:  
búfalo o bbq  
\$195



## JUEVES BURGERS A 50 PESOS

\*Para consumir en restaurante\*



# Bar Tasting Room

Est. 2021

## AL CENTRO

San Luis Ribs \$260

Acompañado de papas y ensalada verde

Boneless Chicken (6) \$195

Zanahoria y elote

Pacific Sea \$550

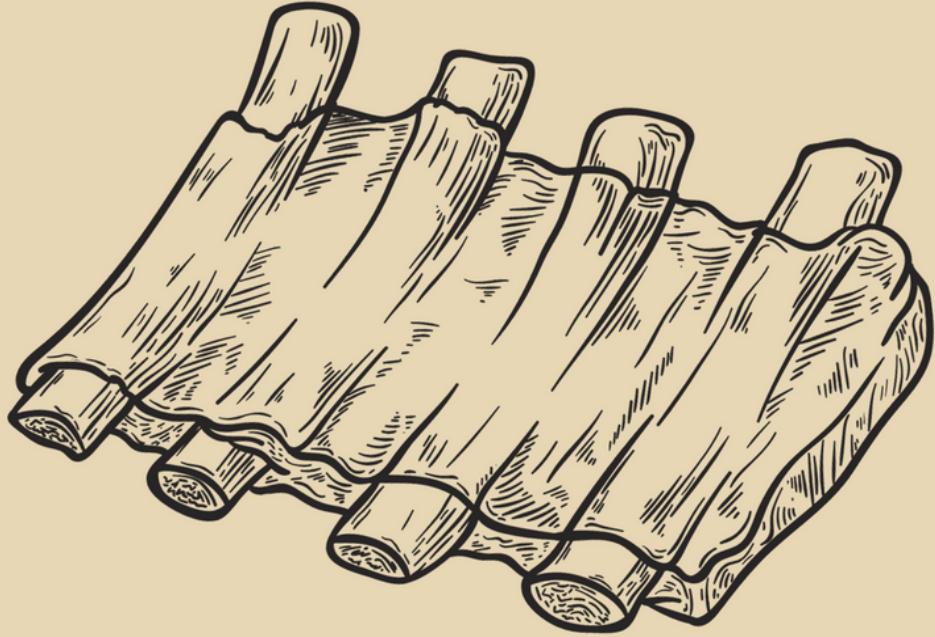
Patatas bravas, mejillones camarones y pulpo

Tomahawk \$950

Acompañado de papas bravas y ensalada verde

Milanesa de NY \$195

Acompañado de papas bravas y ensalada verde



## CHILAQUILES ALL DAY

Pregunta por nuestra variedad de chilaquiles

## POSTRES

Postre de la casa

Churros y carajillo

\$220

Brownie de Stout

Con nieve de vainilla

\$190



## CERVEZA DE LA CASA

Pregunta a tu mesero por la selección del día

## CERVEZA NACIONAL

\$60

## BASES CON CERVEZA

Clamato / Michelada / Cubano

\$100



# Bar Tasting Room

Est.2021



Mezcalita de  
Maracuyá  
\$180

Mezcalita de  
Tamarindo  
\$180

Aperol Sour  
\$180



Negroni  
\$150

Mojito  
\$150

Cubita  
\$150

Mimosa  
\$150

Aperol Spritz  
\$150

Paloma  
\$150

Boulevardier  
\$150

## MEZCAL

Pregunta a tu mesero  
por la selección del día



## CLÁSICOS

Gin Tonic  
\$150

Carajillo  
\$150

Margarita  
\$150

Old Fashioned  
\$150

## MIXOLOGÍA



Very Berry Gin Tonic  
\$180

Gin de la casa  
\$180

Gavilán o Paloma  
\$180