

MENU
ESCONDIDO

Menu

ENSALADA DE TOMATES CRIOLLOS (180gr) \$ 160.00
Tomate criollo (rancho 314)

WILD TOMATOES SALAD (180gr)
Wild tomatoes (rancho 314)

MOLOTES DE PLÁTANO (2pzs) \$ 90.00
Salsa de chile costeño

PLANTAIN MOLOTES (2pcs)
Costeño chili sauce

TACOS DE LECHÓN 3 pzs (90gr) \$ 240.00
Frijoles puercos / salsa de chile costeño

SUCKLING PIG TACOS 3 pcs (90gr)
Refried pork beans / costeño chili sauce

TACOS DE SETAS AL AJILLO 3 pzs (180gr) \$ 140.00
Puré de zanahoria / salsa martajada

AJILLO MUSHROOM TACO 3 pcs (180gr)
Carrot puree / traditional tomatoe sauce

TOSTADA DE CEVICHE 1 pz (160gr) \$ 200.00
Pez sierra, mayonesa de chile de agua

CEVICHE TOSTADA 1 pc (160gr)
Sawfish, chile de agua mayonnaise

MENU
ESCONDIDO

HAMBURGUESA ESCONDIDO OAXACA (120gr) \$ 280.00
Carne orgánica (rancho 314) / queso panela / papas

ESCONDIDO OAXACA BURGER (120gr)
Organic meat (rancho314) / panela cheese / potatoes

HUMMUS DE FRIJOL BLANCO (180gr) \$ 140.00
Nopales caramelizados, aceite rojo

WHITE BEAN HUMMUS (180gr)
Caramelized cactus, red oil

POLLO ORGANICO A LAS BRASAS (500gr) \$ 280.00
Mole almendrado / arroz con chepil

ORGANIC GRILLED CHICKEN (500gr)
Almond mole / chepil rice

TASAJO MANCHA MANTEL (180gr) \$ 280.00
Sancocho de verduras

TASAJO BEEF MANCHA MANTEL MOLE (180gr)
Vegetables Sancocho

EL GRAMAJE CORRESPONDE A LA PROTEÍNA CRUDA Y PUEDE VARIAR DESPUÉS DE LA COCCIÓN. / INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES QUE EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA, POR LO QUE SU INGESTA ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR. NOTIFICAR SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO. THE GRAMMAGE CORRESPONDS TO THE CRUDE PROTEIN AND CAN VARY AFTER COOKING. WE INFORM OUR CLIENTS THAT THE CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOOD CAN INCREASE THE RISK OF FOOD POISONING, SO ITS INTAKE IS THE RESPONSIBILITY OF THE CONSUMER. NOTIFY IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD.

MENU
ESCONDIDO

Postres / *Desserts*

HELADO (50gr) \$ 100.00

ICE CREAM (50gr)

BROWNIE ESCONDIDO (92gr) \$ 160.00

ESCONDIDO BROWNIE (92gr)

Chef Saúl Carranza

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANO E INCLUYEN EL 16% DE IVA / ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO (ÚNICAMENTE EN MONEDA NACIONAL) Y TARJETA DE CRÉDITO O DÉBITO (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).
ALL OUR PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND INCLUDE 16% VAT. WE ACCEPT PAYMENTS IN CASH (ONLY IN NATIONAL CURRENCY) AND CREDIT OR DEBIT CARD (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).

COCKTAILS

Elixirs

FRESH PASSION FRUIT WATER \$100.00

With a hint of turmeric and astragalus tincture.

GREEN LEMONADE \$100.00

Fresh lemon and ginger, agave syrup and wheatgrass.

COLD BREW TONIC \$100.00

Cold extraction coffee, tonic water and rosemary tincture..

COLD INFUSION OF CHAMOMILE \$100.00

Sweetened with honey, tincture of passionflower and rhodiola rosea, a digestive and relaxing drink.

HOT INFUSION \$100.00

Base of ginger extract, white sage, honey and fresh lime, ideal for warming the body and fighting colds.

Signature Cocktails

HOUSE COCKTAIL \$180.00

Based on mezcal espadín with choice of passionfruit or ginger and white sage or hibiscus with cinnamon and piloncillo.

PINK MARGARITA \$180.00

Fresh grapefruit juice, honey infused with thyme and aperol, served with a coarse salt rim.

WHITE MOJITO \$180.00

Mexican white rum, fresh mint, soursop and citrus, with a touch of sparkling water, lightly sweetened with agave syrup.

FRESH TORITO \$180.00

White rum cocktail, fresh lemon juice, turmeric, ginger and beer.

CEREMONIA \$180.00

Cold brew, coffee liqueur, mezcal, spices and ginger with a top of tonic water, flavored with calendula flower, ideal as digestive.

TONIC MEZCAL \$180.00

Espadín mezcal infused with krishna tulsi served with tonic water.

Classic Cocktail

NEGRONI \$210.00

With mezcal or gin, campari and vermouth rosso, on the rocks flavored with orange essential oil.

APEROL SPRITZ \$190.00

Sour orange liqueur and infusion of roots and herbs from Italy, with a bittersweet and refreshing flavor, served in a glass with ice, sparkling wine and sparkling water.

MIMOSA \$210.00

Light and refreshing drink made from orange or grapefruit juice and sparkling wine.

LEMON MARGARITA \$160.00

White tequila, orange liqueur and lemon juice with a rim of salt.

GIN & TONIC \$180.00

Based on gin, natural grapefruit juice and a touch of campari flavored with cardamom.

CARAJILLO \$180.00

Coffee with mexican liqueur Nixta or with Liqueur 43.



Mezcal Ancestral

	 SHOT	 750ML
WABI TOBALÁ	\$280.00	\$3,400.00
MACURICHUS TOBALÁ	\$320.00	\$4,000.00
LA LOCURA BARRIL	\$310.00	\$3,600.00
LA LOCURA TOBASICHE	\$290.00	\$3,100.00

Mezcales Artesanales

	 SHOT	 750ML
MACURICHUS TEPEZTATE	\$345.00	\$4,300.00
MACURICHUS CIRIAL	\$330.00	\$4,100.00
MASHCALI MEXICANO	\$295.00	\$3,700.00
MASHCALI CUISHE	\$295.00	\$3,700.00
A MEDIO CHILE JABALI	\$280.00	\$3,600.00
CORAZÓN DE HOJALATA MADRE CUISH	\$310.00	\$3,900.00
CORAZÓN DE HOJALATA BICUISH	\$310.00	\$3,900.00
SENTIR ESPADÍN DESTILADO DE CAFÉ	\$225.00	\$2,800.00
SENTIR CIRIAL JOVEN	\$380.00	\$4,700.00
ARROQUEÑO	\$430.00	\$5,400.00
CUCHARILLO	\$495.00	\$6,200.00
PULQUERO DE MIAHUATLAN	\$495.00	\$6,200.00
MAGUEY VERDE	\$495.00	\$6,200.00
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS MEXICANO	\$270.00	\$3,400.00
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS COYOTE	\$335.00	\$4,200.00
MEZTLAN PECHUGA	\$200.00	\$2,500.00
MEZTLAN TEPEXTATE	\$230.00	\$2,900.00
MEZTLAN TOBALA	\$210.00	\$2,600.00

Mezcales Tradicionales

	 SHOT	 750ML
AMARÁS JOVEN	\$210.00	\$2,200.00
AMARÁS CUPREATA	\$230.00	\$2,490.00
MONTELOBOS ESPADÍN	\$210.00	\$2,650.00
CONTRALUZ	\$210.00	\$2,550.00
400 CONEJOS	\$175.00	\$1,790.00
LOGIA CENIZO	\$265.00	\$3,300.00
UNION	\$115.00	\$1,550.00

ALL BOTTLES INCLUDE 5 SOFT DRINKS OF 355 ML. (NO SALE OF ENERGY DRINKS)

Elixirs

AGUA FRESCA DE MARACUYÁ \$100.00

Con un toque de cúrcuma y tintura de astragalus.

LIMONADA VERDE \$100.00

Limón y jengibre frescos, miel de agave y pasto de trigo.

COLD BREW TONIC \$100.00

Extracción en frío de café, agua tónica y tintura de romero.

INFUSIÓN FRÍA DE MANZANILLA \$100.00

Endulzada con miel de abeja, tintura de pasiflora y rhodiola rosea, una bebida digestiva y relajante.

INFUSIÓN CALIENTE \$100.00

A base de extracto de jengibre, salvia blanca, miel de abeja y limón fresco, ideal para calentar el cuerpo y combatir los resfriados.

Cócteles de Autor

CÓCTEL DE LA CASA \$180.00

A base de mezcal espadín, con opción de maracuya, jengibre y salvia blanca o flor de jamaica con canéala y piloncillo.

MARGARITA ROSA \$180.00

Tequila blanco, jugo fresco de toronja, infusión de miel con tomillo y aperol servido con un rim de sal gruesa.

MOJITO BLANCO \$180.00

Ron blanco mexicano o mezcal, hierbabuena fresca, guanábana y cítricos, con un top de agua mineral, ligeramente endulzado con miel de agave.

TORITO FRESCO \$180.00

Coctel a base de ron blanco, jugo de limón fresco, cúrcuma, jengibre y cerveza clara.

CEREMONIA \$180.00

Cold brew, licor de café, mezcal, especias y jengibre con un top de agua tónica, aromatizado con flores de caléndula, ideal como digestivo.

MEZCAL TÓNICO \$180.00

Infusión de mezcal espadín con tulsi krishna servido con agua tónica.

Cócteles Clásicos

NEGRONI \$210.00
Con mezcal o ginebra, campari y vermouth rosso, servido en las rocas. Aromatizado con aceites esenciales de naranja.

APEROL SPRITZ \$190.00
Licor de naranja agria e infusión de raíces y hierbas proveniente de Italia, con un sabor agridulce y refrescante, servido en copa con hielo, vino espumoso y agua mineral.

MIMOSA \$210.00
Ligera y refrescante bebida a base de jugo de naranja o toronja y vino espumoso.

MARGARITA DE LIMÓN \$160.00
Tequila blanco, licor de naranja y jugo de limón, con un rim de sal gruesa.

GIN & TONIC \$180.00
A base de ginebra, jugo de toronja natural y un toque de campari, aromatizado con cardamomo.

CARAJILLO \$180.00
Café con licor mexicano nixta o con licor 43.



Mezcal Ancestral

	 SHOT	 750ML
WABI TOBALÁ	\$280.00	\$3,400.00
MACURICHUS TOBALÁ	\$320.00	\$4,000.00
LA LOCURA BARRIL	\$310.00	\$3,600.00
LA LOCURA TOBASICHE	\$290.00	\$3,100.00

Mezcales Artesanales

	 SHOT	 750ML
MACURICHUS TEPEZTATE	\$345.00	\$4,300.00
MACURICHUS CIRIAL	\$330.00	\$4,100.00
MASHCALI MEXICANO	\$295.00	\$3,700.00
MASHCALI CUISHE	\$295.00	\$3,700.00
A MEDIO CHILE JABALI	\$280.00	\$3,600.00
CORAZÓN DE HOJALATA MADRE CUISH	\$310.00	\$3,900.00
CORAZÓN DE HOJALATA BICUISH	\$310.00	\$3,900.00
SENTIR ESPADÍN DESTILADO DE CAFÉ	\$225.00	\$2,800.00
SENTIR CIRIAL JOVEN	\$380.00	\$4,700.00
ARROQUEÑO	\$430.00	\$5,400.00
CUCHARILLO	\$495.00	\$6,200.00
PULQUERO DE MIAHUATLAN	\$495.00	\$6,200.00
MAGUEY VERDE	\$495.00	\$6,200.00
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS MEXICANO	\$270.00	\$3,400.00
LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS COYOTE	\$335.00	\$4,200.00
MEZTLAN PECHUGA	\$200.00	\$2,500.00
MEZTLAN TEPEXTATE	\$230.00	\$2,900.00
MEZTLAN TOBALA	\$210.00	\$2,600.00

Mezcales Tradicionales

	 SHOT	 750ML
AMARÁS JOVEN	\$210.00	\$2,200.00
AMARÁS CUPREATA	\$230.00	\$2,490.00
MONTELOBOS ESPADÍN	\$210.00	\$2,650.00
CONTRALUZ	\$210.00	\$2,550.00
400 CONEJOS	\$175.00	\$1,790.00
LOGIA CENIZO	\$265.00	\$3,300.00
UNION	\$115.00	\$1,550.00

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANO E INCLUYEN EL 16% DE IVA / ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO (ÚNICAMENTE EN MONEDA NACIONAL) Y TARJETA DE CRÉDITO O DÉBITO (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).

DESTILADOS
Y VINOS

Vinos Mexicanos

Tinto



150 ML



750 ML

MAGO DE PIOZ \$195.00 \$890.00
Viñedos de la Alcarria/ Tempranillo, Cabernet Sauvignon/ Crianza/Pioz

ALTO DE PIOZ \$220.00 \$990.00
Viñedos De La Alcarria/ Tempranillo, Cabernet Sauvignon/Pioz

LINDE \$260 \$1,190
Don Leo / Merlot, Cabernet Sauvignon / Coahuila

BALERO \$240 \$1,100
Balero / Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo / V. de Gpe

MARIATINTO \$1,490
Mariatinto/ Tempranillo, Syrah, Grenache, Carignan/ Ensenada

DOMENICA \$1,100
Pijoan / Grenache - Syrah – Cariñena / Ensenada

RAICES COLONIALES \$320 \$1,450
Coloniales / Mezcla Bordolesa / Valle de Guadalupe

RAICES COLONIALES \$320 \$1,450
Coloniales/ Merlot / Valle de Guadalupe

Blanco

POZO DE LUNA \$990
Sauvignon Blanc/ San Luis Potosi

SILVANA \$220 \$990
Viñas Pijoan / Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Moscatel /
Valle de Guadalupe

RAICES COLONIALES \$210 \$960
Sauvignon Blanc / Baja California

CASTA BLANCA \$220 \$990
Casta / Chardonnay / Valle de San Vicente

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANO E INCLUYEN EL 16% DE IVA / ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO (ÚNICAMENTE EN MONEDA NACIONAL) Y TARJETA DE CRÉDITO O DÉBITO (VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS).

Rosado



RU
Bodegas del Viento / Syrah, Cab Sav, Merlot / Coahuila

\$220 \$990

CONVERTIBLE ROSA
Pijoan/ Zinfandel y Grenache/ Valle de Guadalupe

\$1100

CASA MADERO
Shiraz/Valle de Parras

\$790

Champagne

MOET BRUT

\$750 \$3500

MOET CHANDON ICE

\$4350

TAITTINGER BRUT

\$750 \$3600

MOET NECTAR IMPERIAL

\$3600

Tequila

1 ½ OZ



CASA DRAGONES JOVEN	\$790	\$9900 759 ML
DON JULIO 70 CRISTALINO	\$200	\$2520 750 ML
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$175	\$2200 750 ML
7 LEGUAS	\$150	\$1890 750 ML
HERRADURA BLANCO	\$150	\$1900 750 ML

Vodka

BELVEDERE	\$200	\$2490 700 ML
GREY GOOSE	\$210	\$2650 750 ML
STOLICHNAYA	\$140	\$1800 750 ML
KRASSAV	\$110	\$1100 750 ML

Digestivos

ANCHO REYES CHILE ANCHO	\$110
ANCHO REYES CHILE POBLANO	\$100
CHARTREUSE VERDE	\$190
CHARTREUSE AMARILLO	\$190
APATRON XO	\$130
STREGA	\$130
SAMBUCA VACCARI NERO	\$140
JAGGERMEISTER	\$130
AMARO DEL CAPO	\$130
SAMBUCA SECOLARE	\$110
CHICHON DULCE	\$110
OPORTO FERREIRA	\$100
TIO PEPE	\$100

Whiskey

ORIGEN 35	\$185	\$2300 750 ML
ABASOLO	\$150	\$1850 700 ML
J. WALKER BLUE LABEL	\$1,100	\$13990 700 ML
GLENFIDDICH 18	\$520	\$6500 750 ML
BUCHANNANS 18	\$390	\$4990 750 ML
CHIVAS REGAL 18	\$375	\$4690 750 ML
THE MACALLAN 12	\$305	\$3800 700 ML
GLEN GRANT 10	\$210	\$2625 700 ML
GLENFIDDICH 12	\$230	\$2900 750 ML
J. WALKER BLACK LABEL	\$180	\$2690 700 ML
BUSHMILLS BLACK BUSH	\$160	\$2100 700 ML

TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN 5 REFRESCOS DE 355 ML. (NO HAY VENTA DE BEBIDAS ENERGÉTICAS)

Ron



MK ORGANICO 3 AÑOS	\$130	\$1600 750 ML
MK ORGANICO	\$100	\$1100 750 ML
ZACAPA 23	\$230	\$2890 750 ML
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$150	\$1890 750 ML
HAVANA 7 ^a	\$150	\$1890 750 ML
MATUSALEM PLATINO	\$125	\$1500 750 ML

Brandy y Cognac

HENNESSY VSOP	\$350	\$1800 750 ML
MARTELL VSOP	\$260	\$2100 700 ML
TORRES XV	\$150	\$2100 700 ML

Gin

GRANICERA CITRICA	\$145	\$1790 700 ML
GRANICERA FLORAL	\$145	\$1790 700 ML
ANTOLOGIN	\$150	\$1890 700 ML
LAS CALIFORNIAS	\$135	\$1650 750 ML
HENDRICKS	\$210	\$2650 750 ML
TANQUERAY TEN	\$180	\$2550 750 ML
BOMBAY SAPHIRE	\$145	\$1800 750 ML
BEEFEATER	\$145	\$1800 750 ML
BOODLES	\$135	\$1650 750 ML

Otros

SOTOL NOCHELUNA	\$200	\$2500 750 ML
-----------------	-------	---------------

Cerveza

355 ML

STELLA ARTOIS	\$90
CORONA	\$70
CORONA LIGHT	\$70
VICTORIA	\$70
PACIFICO	\$70
NEGRA MODELO	\$70
MODELO ESPECIAL	\$70
MICHELOB ULTRA	\$70
CLAMATO	\$110

Cerveza Artesanal

355 ML

MONOPOLIO	\$120
-----------	-------

Agua y Refresco

355 ML

CASA DE AGUA	\$120
CASA DE AGUA MINERAL	\$120
AGUA MINERAL TOPO CHICO	\$70
ACQUA PANNA	\$70
REFRESCO	\$50