

# OLIVA

— ENOTECA —

## ANTIPASTI

- OLIVE** Variedad de Aceitunas Marinadas, Aceite de Olivo, Romero, Chile de Árbol \$95
- BRUSCHETTA** Tomates Cherry & Albahaca + Hongos Mixtos al Tomillo & Queso de Cabra \$140
- PROVOLA** Queso Provolone Ahumado, Salsa de Tomate Casera, Parmesano \$130
- LASAGNA FRITTA** Lasagna Estilo Oliva Frita al Tempura Acompañado de Crema de Queso Fontina \$140
- CARPACCIO DI MANZO** Laminas de Filete de Res, Ajo, Arúgula, Balsámico, Aceite de Trufa Blanca \$190
- CARPACCIO DI PESCE** Pescado del Día, Pimientos, Aceituna, Pimienta Rosa, Aceite Extra Virgen, Limón Eureka \$190
- TARTAR** Tartar de Res, Huevo Confitado, Mostaza, Caviar, Cebollín, Sal de Mar, Servido con Carta Musica \$320
- POLPETTE** Albondigas de Costilla de Res y Cerdo en Salsa Roja, Col de Bruselas Fritas y Parmesano \$180
- POLPO** Pulpo al Carbon, Gremolata, Papas Cambray, Salsa Romesco, Chaya Rostizada \$210
- FRITTO MISTO** Calamares & Camarones Fritos, Ejotes, Pecorino, Arugula, Aioli de Ajo y Limón \$230
- PROSCIUTTO** Tabla de Prosciutto San Daniele 80grs, Aceitunas, Parmesano \$320

## INSALATE & MOZZARELLE

- CAMPAGNOLA** Lechugas Mixtas, Pera, Nueces Caramelizadas, Gorgonzola, Vinagreta de Vino Blanco \$140
- VERDE** Espinaca, Betabel, Aguacate, Queso de Cabra, Tocino Crujiente, Vinagreta Balsámica \$150
- CESAR** Lechugas Orejona Baby, Aderezo Cesar de la Casa, Parmesano, Huevo Curado, Crutones de Sourdough \$160
- BURRATA POMODORI** Burrata, Tomate Bola Rostizado, Pesto Genovese, Balsamico, Aceite Extra Virgen \$220
- BUFALA CAPRESE** Mozzarella di Bufala, Tomates Heirloom, Betabeles Rostizados, Pesto de Perejil \$280

## PASTA

- SORRENTINA** Gnocchi hecho en Casa, Salsa de Tomate Casera, Tomate Cherry, Mozzarella, Albahaca, Grana Padano \$210
- AGNELLO** Rigatoni Hechos en Casa, Ragú de Pierna de Cordero Local, Parmesano \$290
- CARBONARA** Spaghetti, Huevo, Pancetta Hecha en Casa, Pimienta Negra, Pecorino Romano \$210
- DIAVOLA** Linguini Hecho en Casa, Ajo, Tomates, Chile de Árbol, Tomate Desidratado, Camarones al Carbón \$270
- RISOTTO** Risotto de Mar, Pulpo & Camarón al Carbon, Mascarpone, Limón, Parmesano \$290
- FUNGHI** Linguini Hecho en Casa, Hongos Asados, Mascarpone, Tahini, Parmesano \$260
- DELLA NONNA** Fettuccine Hecho en Casa, Ragú de Res y Cerdo, Parmesano \$230
- CACCIO E PEPE** Pasta Tonnarelli, Crema de Pecorino Romano y Parmesano, Pimienta \$230
- MORA AL MARE** Pasta Mafaldine, Camarón, Callo, Pulpo, Tomate Cherry, Espárragos, Azafrán, Pan Crujiente \$320
- TORTELLINI** Pasta Rellena de Lechón Confitado, Salsa de Mantequilla y Salvia, Almendra, Parmesano \$280

## SECONDI

- PESCA DEL GIORNO** Filete de Pescado del Día 220 Gr, Papas Rostizadas, Espinacas al Limón, Salsa Picatta \$340
- SCOTTADITO** Chuletas de Cordero Local al Carbón 350 Gr., Marinadas con Romero y Ajo, Ensalada de Pepino & Yogurt Griego \$490
- FILETTO DI MANZO** Filete de Res 220 gr. USDA, Pure de Papa Idaho, Espárragos Rostizados, Glace \$690
- FIORENTINA** T-Bone 1.2kg, Papas Rusticas, Arugula (Recomendamos Termino Medio) \$1,300
- OSSOBUCCO** Chamorro de Cerdo Deshuesado 350 Gr, Braseado con Cebolla y Dashi, Risotto alla Milanese \$420

*Estamos orgullosos de ofrecerle pastas hechas en casa, productos frescos, locales e importados de Italia para que disfrute su experiencia gastronómica. Se solicita amablemente al comensal de limitar modificaciones a los platillos.*

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido

## VINOS POR COPEO

**PROSECCO** Il Follo "Brut" | Valdobiancine, Italia NV \$190 | \$900

**PINOT GRIGIO** Castello di Roncade | Veneto, Italia 2019 \$150 | \$700

**CHENIN BLANC & CHARDONNAY** Casa Madero 2V | Valle de Parras, Mexico 2019 \$170 | \$750

**MERLOT** La Cappuccina. Biodinamico | Veneto, Italia 2017 \$150 | \$650

**MALBEC** Viento Sur | Mendoza, Argentina 2017 \$170 | \$700

**TEMPRANILLO** Soto Mayor | Rioja, España 2017 \$180 | \$800

## VINOS PREMIUM POR COPEO - CORAVIN

Coravin es un sistema de tecnología avanzada lo cual nos permite servir vinos de primer nivel, normalmente no servidos por copeo, sin descorchar la botella protegiendo la vino de oxidación y manteniendo su frescura.

**SUPER TOSCANO** La Massa. Tenuta La Massa - Toscana, Italia 2016 \$390 | \$1,600

**BAROLO D.O.C.G.** La Tartufaia - Piemonte, Italia 2013 \$550 | \$2,500

**SELECCIÓN DEL SOMMELIER** Vino seleccionado por nuestro Sommelier \$ Precio de Mercado

## COCKTAILS

**OLIVA MARTINI** Belvedere Vodka + Vermouth Blanco Cinzano + Aceitunas + Copa Martini \$220

**MARGARITA** Tradicional Reposado + Cointrau + Limón + Miel de Agave + Sal de Mar \$180

**APEROL SPRITZ** Aperol + Prosecco + Agua Mineral + Rebanada de Naranja \$160

**NEGRONI** Bulldog London Dry Gin + Campari + Martini Rosso Cinzano + Rebanada de Naranja \$190

**CAMPARI MEZCAL** Mezcal de La Casa + Limón + Toronja + Campari \$160

**LIMA DE GIN** Ginmare + Pimienta + Lima Deshidratada + Fever Tree Tonic \$190

**LA CUBANA** Havana 7 + Limón + Menta + Prosecco + Miel de Agave \$150

**PICANTE** Margarita de Mezcal + Chile Serrano + Limon + Cointreau + Sal de Limon Eureka \$180

**ROSMARINO JACK** Jack Daniels + Limón + Romero + Soda \$160

**LIMONATA FRESCA** Stolichnaya Vodka + Limón Eureka + Limoncello + Albahaca + Soda \$170

## CERVEZAS

**HEINEKEN / AMSTEL** \$60

**BOHEMIA CLARA/OBSCURA** \$60

**INDIO** \$50

**TECATE LIGHT** \$50

**XX AMBAR/LAGER** \$50

**CERVEZA PATITO** \$95

**CERVEZA CEIBA** \$95

**CERVEZA CUERNO DE TORO** \$110

**CERVEZA SANTANERA LAGER** \$110

## BEBIDAS

**REFRESCOS** Coca Cola/Light/Sin Azúcar, Sprite, Sprite Zero, Fresca, Manzanita, Agua Mineral \$35

**AGUA LISSA 750 ML** Natural \$70 | Mineral \$80

**AGUA BUI 946 ML** Natural \$85 | Mineral \$95

**AGUA ETHE** Natural \$70 | Mineral \$80

**AGUA CRISTAL 600 ML** \$30

**AGUA MINERAL PERRIER** 330 ml \$60

**AGUA MINERAL TEHUACAN** Platino 355ml \$60

**AGUA MINERAL TOPOCHICO** 355 ml \$60

**LIMONADA & NARANJADA** Natural \$35 Mineral \$40

**SODA FELIX** Jugo Natural y Soda. Sabores Mixtos \$60

# OLIVA

— ENOTECA —

## PROSECCO & CHAMPAGNE

Espumoso	Sala Vive "Brut"   Ezequiel Montes, Queretaro Mexico NV	\$850
Prosecco	Il Follo "Brut"   Veneto, Italia NV	\$900
Prosecco	Villa Luigia "Extra Dry"   Piemonte, Italia NV	\$1,200
Francia Corta	Ronco Calino "Brut"   Lombardia, Italia 2015	\$1,450
Champagne	Moet Chandon Imperial   Reims, Francia NV	\$1,950
Champagne	Veuve Clicquot Brut   Reims, Francia NV	\$2,150
Francia Corta	Ca'Del Bosco "Cuveé Prestige"   Lombardia, Italia 2015	\$2,550
Champagne	Legras & Haas "Intuition" Brut   Champagne, Francia NV (JS 90)	\$2,650
Champagne	DEUTZ Brut Classic   Ay, Champagne Francia 2009	\$2,950
Champagne	Dom Perignon   Reims, Francia 2006 (RP 96)	\$5,950
Champagne	DEUTZ Etul "Amour de Deutz"   Ay, Champagne Francia NV	\$8,950
Champagne	DEUTZ Etul "Amour de Deutz" Rose   Ay, Champagne Francia NV	\$9,950

## BIANCO

Pinot Grigio	Castello de Roncade   Veneto, Italia 2020	\$700
Chardonnay & Chenin Blanc	2V. Casa Madero   Valle de Parras, Mexico 2020	\$750
Soave	Fattori Gregoris. <i>Organico</i>   Veneto Italia 2019	\$750
Pinot Grigio	Fattori Gregoris. <i>Organico</i>   Veneto, Italia 2019	\$800
Falanghina Del Sannio	Nifo IGT   Campania, Italia 2018	\$800
Trebbiano D'Abruzzo	Gianni Masciarelli   Abruzzo, Italia 2017	\$850
Cortese	Gavi. Bosio   Piemonte, Italia 2018	\$900
Pinot Grigio	Pierpaolo Pecorari   Friuli Venezia Giulia, Italia 2019	\$900
Muscadet	Domaine de la Chauviniere Muscadet De Server-Maine Sur Lie   Loire, Francia 2017	\$950
Chardonnay	Hess Select   Monterrey County EEUU 2017	\$950
Albariño	Bodegas Vionta   Rias Baixas, Galicia España 2018	\$950
Pinot Bianco	"Cora" Schreckbichl Colterenzio   Alto Adige, Italia 2018	\$950
Viognier & Albariño	Bodegas de Cote "Inedito"   Ezequiel Montes, Queretaro Mexico 2018	\$950
Chardonnay	"Gran Reserva" Casa Madero   Valle de Parras, Mexico 2019	\$1,000
Vermentino	"Samas" Agricola Punica   Sardegna, Italia 2018	\$1,100
Sauvignon Blanc	Urlar. <i>Biodinamico</i>   Gladstone, Nueva Zealandia 2018	\$1,100
Verdicchio Superiore	Andrea Felici   Marche, Italia 2019	\$1,150
Falanghina Del Sannio	Feudi di San Gregorio   Campania, Italia 2018	\$1,150
Greco di Tufo	Petilia   Campania, Italia 2018	\$1,300
Cortese	Gavi "La Rocca" Cantine Coppo   Piemonte, Italia 2019	\$1,300
Manzoni Bianco	Foradori. "Fontanasanta" <i>Biodinamico</i>   Alto Adige, Italia 2020	\$1,350
Marianne & Roussanne	Guffens Au Sud Classic <i>Biodinamico</i>   Côtes du Rhône, Francia 2017	\$1,350
Chardonnay	"Gran Reserva" Bodegas DeCote   Ezequiel Montes, Queretaro Mexico 2017	\$1,350
Riesling Troken	Wittman Berg & Tal   Rheinhessen, Alemania 2017	\$1,450
Pouilly Fume	"Le Petite Fume" Michael Redde   Loire, Francia 2017	\$1,500
Chardonnay	Chablis. Domaine Pinson   Bourgogne, Francia 2019	\$1,550
Torrontes	Susana Balbo "Barrel Fermented"   Lujan de Cuyo, Argentina 2018	\$1,550
Pinot Grigio	Jermann   Valdadige, Italia 2018	\$1,550
Chenin Blanc	"Les Fresnettes" Chateau de Targé   Saumur-Blanc, Loire, Francia 2017	\$1,700
Chardonnay	"Les Sardines" Domaine Robert Denogent   Macón-Villages, Francia 2015	\$1,750
Chardonnay	Bourgogne Chardonnay Alex Gambal   Bourgogne, Francia 2015	\$1,900
Chablis	Patrick Piuze Chablis Coteau de Fontenay   Bourgogne, Francia 2017	\$1,950
Chablis	1er Cru La Forêt. Domaine Pinson   Bourgogne, Francia 2018	\$2,200
Meursault	Pierre Andre   Bourgogne, Francia 2013	\$2,400
Pouilly-Fuisse	Chateau Chateau Des Quarts "Clos des Quarts Pouilly-Fuisse   Bourgogne, Francia 2016	\$2,890
Condrieu	Giller Barge "La Solarie"   Côtes du Rhône, Francia 2015	\$2,950

## ROSATO

Grenache & Cinsault	Le Pousin Rose   Hérault, France 2019	\$850
Rosé	Ros'Alba. Pierpaolo Pecorari   Venezia Giulia, Italia 2019	\$1,000
Whispering Angel	Château D'esclans   Cotes de Provence, France 2019	\$1,450

## TINTO

### ARGENTINA Y CHILE

<b>Merlot</b>   “Antiguas Reservas” Cousiño Macul   Valle de Casablanca, Chile 2016	\$600
<b>Malbec</b>   Elsa Bianchi   San Rafael, Argentina 2020	\$650
<b>Pinot Noir</b>   Terrapura   Valle del Itata, Chile 2019	\$675
<b>Carmenere &amp; Cabernet Sauvignon</b>   Montes Limited   Valle de Colchagua, Chile 2017	\$750
<b>Malbec</b>   Dante Robino   Lujan de Cuyo, Argentina 2017	\$800
<b>Cabernet Sauvignon</b>   Bodegas Haras del Pirque Reserva de la Propiedad   Valle del Maipo, Chile 2018	\$850
<b>Carignan</b>   “Maucho Reserva” Casas Patronales   Valle del Maule, Chile 2018	\$900
<b>Pinot Noir</b>   “Nimbus” Single Vineyard   Valle de Casablanca, Chile 2015	\$950
<b>Carmenere</b>   “Queulat Gran Reserva” Viña Ventisquero   Valle del Maipo, Chile 2017	\$1,000
<b>Syrah</b>   Casas Patronales Reserva Privada   Valle de Maule, Chile 2013	\$1,100
<b>Carmenere</b>   Bodegas Terra Noble Gran Reserva   Valle de Maule, Chile 2018	\$1,200
<b>Blend</b>   “Privada” Bodegas Norton   Valle de Uco, Mendoza 2017	\$1,400
<b>Cabernet Franc</b>   Benmarco   Paraje Altamira, Valle de Uco, Argentina 2017	\$1,550
<b>Blend</b>   “Finis Terrae” Cousiño Macul   Valle del Maipo, Chile 2013	\$1,650
<b>Malbec</b>   “Signature” Susana Balbo   Valle de Uco, Argentina 2018	\$1,750
<b>Malbec</b>   “Expresivo” BenMarco   Gultallary, Valle de Uco Mendoza, Argentina 2017	\$2,550

### ESPAÑA

<b>Tempranillo</b>   Monasterio de Yuso “Crianza”   Rioja, España 2015	\$750
<b>Tempranillo</b>   Soto Mayor “Crianza”   Rioja, España 2017	\$800
<b>Tempranillo</b>   “Me & You” Bodegas Valdubon   Ribera del Duero, España 2018	\$850
<b>Tempranillo</b>   “Coral de Campanas” Quinta de la Quietud   Toro, España 2017 (JS 93)	\$1,000
<b>Tempranillo</b>   “Roble 9 meses” Bodegas Rodero   Ribera del Duero, España 2018 (JS 91)	\$1,100
<b>Tempranillo</b>   “Prima” Bodegas Maurodos   Toro, España 2017	\$1,200
<b>Tempranillo</b>   Benjamin Romero “Predicador”   Rioja, España 2016 (RP 91)	\$1,350
<b>Tempranillo</b>   Matarromera Crianza   Ribera del Duero, España 2017	\$1,350
<b>Tempranillo</b>   “Parajes de Callejo” Felix Callejo   Ribera del Duero, España 2018 (JS 92)	\$1,400
<b>Garnacha</b>   Vins Singulares Raret   Priorat, España 2016	\$1,500
<b>Tempranillo</b>   “Orben”   Rioja, España 2018	\$1,550
<b>Tempranillo</b>   “Quinta Quietud” Quinta de la Quietud <i>Organico</i>   Toro, España 2015	\$1,650
<b>Tempranillo</b>   Pintia. Bodegas Vega Sicilia   Toro, España 2015 (RP 93)	\$2,750
<b>Tempranillo</b>   Alion. Vega Sicilia   Ribera del Duero, España 2015 (RP 94)	\$3,300
<b>Tempranillo</b>   “Pago de Valtarreja” Bodegas Rodero   Ribera del Duero, España 2015	\$3,500
<b>Tempranillo</b>   Flor de Pingus. Dominio de Pingus   Ribera del Duero, España 2016 (RP 94, JS 95)	\$4,200
<b>Tempranillo</b>   Valbuena 5 Vega Sicilia   Ribera del Duero, España 2012 (JS 93)	\$4,900
<b>Tempranillo</b>   “Unico” Vega Sicilia   Ribera del Duero, España 2008 (JS 93)	\$11,950

### MEXICO

<b>Nebbiolo</b>   Reserva Privada L.A. Cetto   Valle de Guadalupe, México 2017	\$750
<b>Shiraz</b>   Casa Madero   Valle de Parras, México 2018	\$850
<b>Cabernet, Merlot &amp; Tempranillo</b>   3V. Casa Madero   Valle de Parras, México 2018	\$890
<b>Cabernet &amp; Merlot</b>   Fusione. Villa Montefiori   Valle de Guadalupe, México 2018	\$925
<b>Blend</b>   “Inedito Roble” Bodegas DeCote   Ezequiel Montes, Queretaro México 2018	\$1,000
<b>Blend</b>   “4 Regiones” Finca Sala Vive   Ezequiel Montes, Queretaro México 2017	\$1,000
<b>Merlot &amp; Shiraz</b>   Villa Montefiori   Valle de Guadalupe, México 2017	\$1,000
<b>Cabernet &amp; Sangiovese</b>   Villa Montefiori   Valle de Guadalupe, México 2016	\$1,100
<b>Merlot</b>   Monte Xanic   Valle de Guadalupe, México 2019	\$1,200
<b>Blend</b>   Mariatinto   Valle de Guadalupe, México 2018	\$1,250
<b>Cabernet &amp; Merlot</b>   La Casona. Valle de Encinillas   Chihuahua, México 2018	\$1,250
<b>Garnacha &amp; Syrah</b>   Rancho Mogorcito. Viñas de Garza   Valle de Guadalupe, México 2017	\$1,300
<b>Blend</b>   Adobe Guadalupe “Miguel”   Valle de Guadalupe, México 2017	\$1,350
<b>Merlot, Shiraz &amp; Cabernet</b>   Megacero. Valle de Encinillas   Chihuahua, México 2018	\$1,500
<b>Cabernet, Merlot &amp; Malbec</b>   Adobe Guadalupe “Gabriel”   Valle de Guadalupe, México 2017	\$1,600
<b>Brunello</b>   Paolo Paoloni. Montefiori   Valle de Guadalupe, México 2015	\$1,750
<b>Nebbiolo</b>   Paolo Paoloni. Montefiori   Valle de Guadalupe, México 2015	\$1,900
<b>Cabernet &amp; Merlot</b>   “Unico” Santo Tomas. Gran Reserva   V. de Guadalupe, México 2013	\$1,950
<b>Cabernet &amp; Tempranillo</b>   “Duetto” Santo Tomas   Valle de Guadalupe, México 2015	\$1,950
<b>Blend</b>   Adobe Guadalupe “Rafael”   Valle de Guadalupe, Mexico 2017	\$2,100

## FRANCIA

Bordeaux		Château Les Acacias		Côtes de Bordeaux, Francia 2015	\$650
Bordeaux		“Conversation” Calvet		Côtes de Bordeaux, Francia 2018	\$700
Bordeaux		Château Terrasson		Cotes de Bordeaux, Francia 2014	\$800
Pinot Noir		Moulin de Gassac		IGP Pays d’Oc, Francia 2018	\$800
Cabernet Franc		Domaine la Guilloterie - Saumur		Val de Loire, Francia 2018	\$850
Syrah - Grenache		Domaine La Montagnette		Côtes du Rhône, Francia 2019	\$850
Gamay		Mes Amis Mes Amours Domayine du Peryra <i>Organico</i>		Beaujolais, Francia 2019	\$1,100
Blaye Côtes de Bordeaux		Chateau Roland la Garde “Tradition” <i>Organico</i>		Bordeaux, Francia 2016	\$1,100
Bordeaux		Château Clos D´Hortense		St.Emilion Grand Cru, Francia 2016	\$1,200
Malbec		Château Les Hauts d’Aglan, Cahors <i>Organico/Vegano</i>		Valle de Lot, Francia 2014	\$1,200
Pinot & Gamay		"Sur Le Fruit" Domaine Francois d'Allaines		Bourgogne, Francia 2016	\$1,200
Pinot Noir		Domaine Vincent Prunier. <i>Biodinamico</i>		Bourgogne, Francia 2015	\$1,300
Chinon		Domaine De La Noblaide “Les Temps Des Cerises		Val de Loire, Francia 2016	\$1,400
Graves		Notre Dame de la Solitude		Bordeaux, Francia 2016	\$1,400
Pinot Noir		Michel Gay. Chorey – Les – Beaune		Bourgogne, Francia 2017	\$1,550
Brouilly		Jérôme Mathon-Granit Rose		Beaujolais, Francia 2016	\$1,650
Pomerol		Château Moncets		Lalande de Pomerol, Bordeaux Francia 2015	\$1,950
Crozes Hermitage		Alain Graillot		Hemitage Rhône, Francia 2016	\$1,950
Morgon		Domaine Jean Paul Thévenet		Beaujolais, Francia 2018 (JS 95)	\$2,200
Châteauneuf-du-Pape		"Télégramme". Domaine de Viux Télégraphe		Rhone, Francia 2016 (JS 95)	\$2,500
Pomerol		Château de Valois		Pomerol, Bordeaux Francia 2015	\$2,750
Gevrey- Chambertin		Domaine Thierry Mortet <i>Organico</i>		Bourgogne, Francia 2017	\$3,300
Coteaux du Languedoc		Peyre Rose Marlene N.3 <i>Biodinamico</i>		Languedoc, Francia 2004	\$4,100
Côte Rotie		Domaine Georges Vernay “Blonde Su Seigneur” <i>Biodinamico</i>		Rhône, Francia 2015	\$4,300
Châteauneuf-du-Pape		"Télégraphe". Domaine de Viux Télégraphe		Rhone, Francia 2015 (JS 96)	\$4,500

## ITALIA

### CENTRO ITALIA – *Abruzzo, Lazio & Umbria*

Montepulciano D’Abruzzo		Gianni Masciarelli		Abruzzo, Italia 2017	\$800
Lambrusco		Venturini Baldini “Montelocco” <i>Demi-Sec</i>		Emilia Romagna, Italia 2018	\$850
Montepulciano D’Abruzzo		Castello di Semivicoli. Masciarelli		Abruzzo, Italia 2017	\$1,450

### ISOLE – *Sardegna & Sicilia*

Nero D’Avola		“Morgante” Morgante		Sicilia, Italia 2017	\$900
Carignano, Syrah & Cab		Agricola Punica “Montessu”		Sardegna, Italia 2015 (RP 91)	\$1,150
Nero D’Avola		“Saia” Feudo Macari		Sicilia, Italia 2015	\$1,800
Carignano, Cabernet & Merlot		Agricola Punica “Barrua”		Sardegna, Italia 2012 (RP 91, JS 94)	\$2,200

### TOSCANA

Chianti Classico		Rocca delle Macie		Toscana, Italia 2015 (JS 93)	\$1,050
Cabernet Sauvignon		Campo Della Comete		Toscana, Italia 2015	\$1,200
Super Toscano		Non Confunditur. Argiano		Toscana, Italia 2017	\$1,300
Bolgheri Rosso		Michele Satta		Toscana, Italia 2018	\$1,450
Super Toscano		Palazzeto Tua Rita		Toscana, Italia 2015	\$1,450
Chianti Classico Riserva		Rocca delle Macie		Toscana, Italia 2016	\$1,550
Super Toscano		La Massa. Fattoria La Massa		Toscana, Italia 2016 (RP 93)	\$1,600
Chianti Classico		Fèlsina. “Berardenga”		Toscana, Italia 2016 (RP 92+, JS 93)	\$1,650
Super Toscano		Guidalberto. Tenuta San Guido		Toscana, Italia 2019 (RP 94, JS 95)	\$2,200
Rosso di Montalcino		Giodo Di Carlo Ferrini		Toscana, Italia 2013	\$2,250
Bolgheri Superiore		“Piastraia” Michele Satta		Toscana, Italia 2016 (RP 94, JS 92)	\$2,400
Sangiovese		“Il Cavaliere” Michele Satta		Toscana, Italia 2009	\$2,500
Chianti Classico Riserva		Fèlsina. “Rancia” <i>Biodinamico</i>		Toscana, Italia 2011 (RP 94, WS 92)	\$2,800
Brunello di Montalcino		Corte Pavone. <i>Biodinamico</i>		Toscana, Italia 2013	\$2,850
Brunello di Montalcino		Tenute Silvio Nardi		Toscana, Italia 2013	\$2,950
Brunello di Montalcino		Arigano		Toscana, Italia 2015 (JS 95)	\$3,100
Super Toscano		Solengo. Argiano.		Toscana, Italia 2016	\$3,300

<b>Bolgheri Superiore</b>   “I Castagni” Michele Satta   Toscana, Italia 2009 (RP 94, JS 93)	\$3,500
<b>Syrah</b>   Suisassi. Duemani   Toscana, Italia 2010 (RP 94, JS 95)	\$3,900
<b>Super Toscano</b>   Giorgio Primo. La Massa.   Toscana, Italia 2013 (RP 97, JS 94)	\$4,500
<b>Brunello di Montalcino</b>   Tenuta Silvio Nardi “Manachiara”   Toscana, Italia 2013	\$4,900
<b>Super Toscano</b>   Tignanello. Marchesi Antinori   Toscana, Italia 2017 (JS 96)	\$5,250
<b>Super Toscano</b>   Oreno. Tenuta Sette Ponti   Toscana, Italia 2015 (RP 93, JS 98)	\$5,700
<b>Super Toscano</b>   Orma IGT.   Toscana, Italia 2015 (RP 94, JS 97)	\$5,800
<b>Super Toscano</b>   Tignanello. Marchesi Antinori   Toscana, Italia 2015 (JS 98)	\$5,950
<b>Merlot</b>   Galatrona. Petrolo Cru   Toscana, Italia 2014 (JS 95)	\$7,250
<b>Super Toscano</b>   Sassicaia. Tenuta San Guido   Toscana, Italia 2017 (JS 96)	\$8,500
<b>Merlot</b>   Messorio. Le Macchiole   Toscana, Italia 2012 (RP 94, JS 95)	\$9,250
<b>Super Toscano</b>   Sassicaia. Tenuta San Guido   Toscana, Italia 2015 (JS 98)	\$10,250
<b>Bolgheri Superiore</b>   Ornellaia. Tenuta Dell’Ornellaia   Toscana, Italia 2015 (WS 97, JS 98)	\$11,500
<b>Super Toscano</b>   Tignanello. Marchesi Antinori <i>Magnum</i> 1500ml   Toscana, Italia 2015 (RP 96, JS 98)	\$12,500
<b>Cabernet Sauvignon</b>   Solaia. Tenuta Antinori   Toscana, Italia 2014	\$13,500

#### **NORD ITALIA – Veneto, Alto Adige, Friuli & Venezia Giulia**

<b>Cabernet Franc</b>   Pierpaolo Pecorari. Friuli Venezia   Giulia, Italia 2017	\$850
<b>Valpolicella</b>   “Col de la Bastia” Fattori. <i>Organico</i>   Veneto, Italia 2017	\$900
<b>Pinot Nero</b>   Schreckbichl Colterenzio   Alto Adige, Italia 2018	\$1,050
<b>Valpolicella Ripasso</b>   Cantine di Orai   Veneto, Italia 2016	\$1,100
<b>Valpolicella Ripasso</b>   Bertani   Veneto, Italia 2016	\$1,200
<b>Valpolicella Ripasso Superiore</b>   “Capitel San Rocco”. Tedeschi   Veneto, Italia 2016 (JS 93)	\$1,300
<b>Teroldego</b>   “Foradori” Vignetti. <i>Biodinamico</i>   Alto Adige, Italia 2018 (JS 94)	\$1,600
<b>Teroldego</b>   Vignetti Foradori “Sgarzon”. <i>Biodinamico</i>   Trentino, Italia 2014 (JS 97)	\$2,250
<b>Amarone della Valpolicella</b>   “Col della Bastia” Fattori. <i>Organico</i>   Veneto, Italia 2016 (RP 92+)	\$2,400
<b>Amarone della Valpolicella</b>   Tedeschi   Veneto, Italia 2015	\$2,650

#### **PIEMONTE**

<b>Barbera D’Asti</b>   Cantine Coppo “L’Avvocata”   Piemonte, Italia 2018	\$800
<b>Barbera</b>   “150+1” Casali del Barone Piemonte DOC   Piemonte, Italia 2018	\$850
<b>Barbera D’Alba</b>   Cantine Oddero   Piemonte, Italia 2018	\$1,050
<b>Barbaresco</b>   “Boschi dei Signore “ Bosio   Piemonte, Italia 2015	\$1,250
<b>Nebbiolo</b>   Pio Cesare   Piemonte, Italia 2016	\$1,350
<b>Barbera D’Alba</b>   Pio Cesare   Piemonte, Italia 2016 (JS 92)	\$1,400
<b>Nebbiolo</b>   Pelissero   Piemonte, Italia 2016	\$1,500
<b>Nebbiolo</b>   Cantine Oddero   Piemonte, Italia 2018	\$1,550
<b>Nebbiolo</b>   Elvio Cagno. Montegrilli   Piemonte, Italia 2017 (RP 90+)	\$1,600
<b>Nebbiolo</b>   Vietti. <i>Perbacco</i>   Piemonte, Italia 2015	\$1,700
<b>Barbaresco</b>   Pelissero “Nubiola”   Piemonte, Italia 2014 (JS 91)	\$2,400
<b>Barolo</b>   “La Tartufaia ” Giulia Negri   Piemonte, Italia 2013	\$2,500
<b>Barolo</b>   Gianni Gagliardo   Piemonte, Italia 2014 (JS 92)	\$2,650
<b>Barolo</b>   Prunotto. Antinori   Piemonte, Italia 2015 (JS 92)	\$2,850
<b>Barolo</b>   Armando Parusso D.O.C.G.   Piemonte, Italia 2016 (JS 94)	\$2,950
<b>Barolo</b>   Cantine Oddero   Piemonte, Italia 2015 (JS 92)	\$2,950
<b>Barolo</b>   Azelia   Piemonte, Italia 2013 (JS 94)	\$2,950
<b>Barbaresco</b>   Pelissero “Tulin” Cru   Piemonte, Italia 2011	\$3,400
<b>Barbaresco</b>   Pelissero “Vanotu” Gran Cru   Piemonte, Italia 2011	\$3,850
<b>Barolo</b>   Parusso “Mariondino” Cru   Piemonte, Italia 2012 (JS 93)	\$3,950
<b>Barolo</b>   Vietti. Castiglione   Piemonte, Italia 2016 (JS 98)	\$4,200
<b>Barolo</b>   Elio Altare   Piemonte, Italia 2014	\$4,750
<b>Barolo</b>   Parusso “Bussia” Gran Cru   Piemonte, Italia 2012 (RP 93, JS 95)	\$5,950

# OLIVA

— ENOTECA —

## DOLCI

**TIRAMISU** Soletas de Cafe, Mascarpone, Chocolate. \$150

**PANNA COTTA** Crema de Vainilla Mexicana, Compota de Frutos Rojos, Crumble de Leche & Almendra \$150

**CANNOLI** Pasta Filo, Stracciatella de Ricotta, Pistache, Marsala, Coulis de Frutos. \$160

**FRAGOLE E PANNA** Merengue, Crema de Mascarpone y Vanilla, Fresas Maceradas, Balsamico \$150

**TARTINO** Tarta de Chocolate, Sorbete de Frutos Rojos, Pistaches, Tulle de Chocolate \$160

**GELATO O SORBETTO** Gelato o Sorbete del dia Servido con Biscotti \$130

## CAFFÉ

**ESPRESSO** \$50

**ESPRESSO DOPPIO** Doble Carga de Café \$75

**CAPPUCCINO** \$55

**AMERICANO** \$50

**CARAJILLO** Licor 43 & Espresso. \$140

*All our desserts are made in-house.*

All of our prices are in Mexican Pesos and Inclusive of Taxes

# DIGESTIVOS ARTESANALES "BERTA"

## **VALDAVI**

*Grappa de Moscato* \$120

## **NIBBIO**

*Grappa de Barbera* \$120

## **ROCCANIVO 2009**

*Grappa de Barbera. Uvas Seleccionadas y añejada en barricas.* \$380

## **TRESOLITRE 2010**

*Grappa de Nebbiolo. Uvas seleccionada y añejada en barricas.* \$450

## **AMARETTO "DI MOMBARUZZO"**

*Destilado e Infusiones de Almendra* \$190

## **SAMBUCA "DIANISÉ"**

*Digestivo de Anise elaborado artesanalmente.* \$190

## **AMARO D'ERBE "DI BERTA"**

*Destilado e infusiones de hierbas seleccionadas y raices aromáticas* \$190

# DIGESTIVOS

**BAILEY'S** \$95

**COINTREAU** \$120

**GRAND MARNIER** \$125

**PERNOD** \$70

**STREGA** \$85

**FERNET BRANCA** \$75

**FERNET BRANCA MENTA** \$75

**FRANGELICO** \$80

**LICOR 43** \$95

**LIMONCELLO DI SORRENTO** \$110

**SAMBUCA VACCARI BLANCO O NEGRO** \$85

**OPORTO FERREIRA** \$85

**KAHLUA** \$80