

Menú

Ojitos Negros nace del deseo por expresar la **pasión y el amor por México**: su historia; su cultura y la calidez de su gente; su vasta y hermosa geografía; la fortaleza y riqueza de sus tierras; sus sabores, olores y colores guardados en las múltiples **memorias convertidas en gastronomía tradicional**.

Desde nuestra interpretación e inspiración **buscamos enaltecer la riqueza y variedad de nuestra gastronomía**, que nos brinda identidad y ofrecer un escenario vivo a las tradiciones, técnicas y cocina regional, plasmadas en un lienzo de sabor, **buscando hacerte sentir en casa y vivir una experiencia única**.

COCINA QUERETANA CONTEMPORANEA

ENTRADAS

TACOS Y
TOSTADAS

ENSALADAS

SOPAS

PASTAS

PLATOS
FUERTES

POSTRES

BEBIDAS



RECOMENDACIONES OJITOS NEGROS




OJITOS NEGROS

Cocina Queretana

CONTEMPORÁNEA

NOPAL EN PENCA 20.25

\$215

NUESTRA VERSIÓN DE LA RECETA TRADICIONAL QUERETANA, NOPAL ASADO, NOPAL DESHIDRATADO Y NOPAL FRITO CON SALSA BEARNESSA DE EPAZOTE, CHORIZO DE LA CASA, QUESO COTIJA Y POLVO DE TORTILLA CON POLVO DE CHILES.

ALBONDIGAS DE CAMARÓN CON GARBANZO

\$135

NUESTRA VERSIÓN DE LA TRADICIONAL RECETA DE LA SIERRA GORDA, ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN FRESCO CON GARBANZO SOBRE CALDO DE CAMARÓN ESTILO CANTINA, PAPA PAJA FRITA, RAYADURA DE LIMÓN Y SU TRADICIONAL JARDÍN.

CORDERO TAPEADO

\$315

ESPAJDILLA DE CORDERO COCIDA A BAJA TEMPERATURA EN ADOBO TRADICIONAL DEL CHIVO TAPEADO ACOMPAÑADA DE NUESTRO PURÉ RANCHERO DE GARBANZO Y UN TOQUE DE SALSA LIMÓN DE LA CASA.

PATO EN MOLE DE BETABEL

\$390

SERVIDO SOBRE MOLE DE BETABEL TRADICIONAL DE AMEALCO CON CHUCRUT Y MANZANA, PERA Y ZANAHORIA SALTEADAS CON VAINILLA.

XOCONOSTLES RELLENOS DE REQUESÓN

\$125

XOCONOSTLES CRITALIZADOS RELLENOS DE REQUESÓN, IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON UN VINO DULCE



ALBONDIGAS



NOPAL EN PENCA



XOCONOSTLES



CORDERO TAPEADO

Entradas

AGUACHILE DE PORK BELLY

\$205

PORK BELLY COCIDO A BAJA TEMPERATURA, FRITO ESTILO CHICHARRÓN DE LA RAMOS Y PASADO POR LAS BRASAS EN SALSA DE AGUACHILE CON PEPINO, JÍCAMA Y CEBOLLA MORADA CON AGUACATE.



CROQUETAS DE CHICHARRÓN PENSADO

\$135

EN SALSA VERDE DE KÉFIR Y QUELITES, ACEITE Y PESTO DE QUELITES CON CENIZA DE TOTOMOXTLE, RÁBANO ENCURTIDO Y SALSA DE LIMÓN

CUARESMEÑO RELLENO DE PESCADILLA

\$165

CHILES CUARESMEÑOS RELLENOS DE PESCADO GUISADO A LA MEXICANA PERFUMADO CON EPAZOTE ENVUELTOS Y FRITOS EN TEMPURA CON MAYONESA DE TEPACHE, GUACAMOLE DE GUAYABA Y POLVO DE MAÍZ.

CREPA DE HUITLACOCHÉ

\$185

CREPAS DORADAS DE PAPA RELLENAS DE HUITLACOCHÉ GUISADO, CALABAZA SALTEADA CON ELOTE, LECHE DE MAÍZ Y UN TOQUE DE PESTO DE QUELITES CON CAVIAR DE CHILE ANCHO.



AGUACHILE DE PORK BELLY



CUARESMEÑO RELLENO DE PESCADILLA



CREPA DE HUITLACOCHÉ



CROQUETAS DE CHICHARRÓN PENSADO

COLIFLOR FRITA EN ADOBO DE XOCONOSTLE

\$105

GRATINADA SOBRE ESPEJO DE ADOBO DE XOCONOSTLE CON QUESO PARMESANO.

CAMARONES ENTERRADOS

\$205

FRITOS SOBRE ESPEJO DE SALSA DE CHORIZO DE LA CASA CON POLVO DE MAÍZ Y CHICHARRÓN DE CERDO CON MAYONESA DE TEPACHE, AGUACATE, CEBOLLA Y CILANTRO.

TIRADITO DE ATÚN Y CALLO DE HACHA

\$220

LAMINAS FINAS DE ATÚN Y CALLO DE HACHA CON VINAGRETA DE CHIPOTLE Y NARANJA, PICO DE GALLO CON FRUTAS DE AGUA Y AGUACATE ACOMPAÑADO DE TOTOPOS DE TOSTADA ARRIERA

CEVICHE DE PESCADO CORDILLERA Y PACÍFICO

\$295

CEVICHE DE PESCADO DESNATURALIZADO EN LECHE DE TIGRE CON PICO DE GALLO, ELOTE AMARILLO ESPECIADO, CAMOTE ASADO, AGUACATE Y FRUTAS DE AGUA CON AIRE DE LIMÓN Y ACOMPAÑADO DE TOTOPOS DE TOSTADA ARRIERA.

FILETE DE BROCOLI EN PIPIAN DE PULQUE

\$105

FLORETE DE BRÓCOLI DORADO EN MANTEQUILLA ALMENDRADA SOBRE ESPEJO DE PIPIÁN DE PULQUE Y QUELITES DESHIDRATADOS.



GORDITAS DE COCHINITA PIBIL

\$190

DE MAÍZ RELLENAS DE LA TRADICIONAL RECETA DE COCHINITA CON CHICHARRÓN PENSADO, X'NIPEC Y GUACAMOLE



FILETE DE BROCOLI



COLIFLOR FRITA



TIRADITO DE ATÚN



GORDITAS DE COCHINITA PIBIL

Tacos y Tostadas



GUAJOLOTE DE JABALI



TACOS CAMPECHANOS



TACOS DORADOS DE SUADERO

TACOS DORADOS DE SUADERO

\$160

DORADOS RELLENOS DE SUADERO AHOGADOS EN SALSA VERDE AROMATIZADA CON HOJA SANTA ACOMPAÑADOS DE LECHUGA, CREMA, CEBOLLA, QUESO COTIJA Y RÁBANO.

TACOS DE SIRLOIN NEGRO

\$125

LAMINAS DE SIRLOIN EN SALSA RANCHERA NEGRA DE CHILES SECOS ACOMPAÑADOS DE AROS DE CEBOLLA CON CENIZA DE TOTOMOXTLE, CEBOLLA ASADA CON ENELDO Y RODAJAS DE CHILE TOREADO.

GUAJOLOTE DE JABALI

\$235

JABALÍ COCIDO A BAJA TEMPERATURA EN PAN TIPO BIROTE DE MASA MADRE CON MAYONESA, PURÉ DE ZANAHORIA, REMOJADO EN ADOBO DE CHILE GUAJILLO CON LECHUGA, QUESO, CREMA, CAVIAR DE ZANAHORIA, CAVIAR DE CILANTRO, PAPEL DE ZANAHORIA Y PAPA PAJA FRITA.

TACOS CAMPECHANOS DE "DON FER"

\$135

TACOS DE CECINA DE RES CON CHORIZO DE LA CASA, CHICHARRÓN DE CERDO SERVIDOS CON SALSA DE CHILE DE ÁRBOL, CEBOLLA Y CILANTRO.

ENMOLADAS DE BARBACOA DE CONEJO

\$185

BARBACOA RANCHERA DE CONEJO SOBRE MOLE MADRE POBLANO CON DURITAS DE MAÍZ, QUESO, CREMA Y CEBOLLA MORADA.

SI TE GUSTA LO PICOSITO PÍDELO CON PIPIÁN DE PULQUE

TOSTADA DE SALPICÓN DE RES Y CHAPULINES

\$155

SALPICÓN DE RES EN VINAGRETA DE NARANJA CON ORÉGANO, PIMIENTOS, ZANAHORIA, CEBOLLA MORADA Y LECHUGA EN JULIANA SOBRE TOSTADA ARRIERA CON FRIJOL PUERCOS, SALSA DE NUEZ Y MOSTAZA CON AGUACATE Y CHAPULINES.



TACO DE PESCADO FRITO

\$110

PESCADO EN TEMPURA FRITO SOBRE TORTILLAS DE MAÍZ CON FRIJOL PUERCOS, ENSALADA DE COL MORADA, SALSA DE BARRIO (CHILE PIQUÍN ENCURTIDO CON ADOBO DE GUAJILLO), LIMÓN Y RÁBANO.

TOSTADA DE PULPO ZARANDEADO

\$115

CABEZAS DE PULPO DORADAS EN MANTEQUILLA DE CÍTRICOS CON POLVO DE CHILES Y PIMENTÓN DE LA VERA, MAYONESA DE AJO Y ADOBO ZARANDEADO DE CHILES SECOS SOBRE FRIJOL PUERCOS EN MEDIA TOSTADA ARRIERA DE AMEALCO DE LA MANO DE JUANITA NOLASCO (COCINERA TRADICIONAL).

TACOS DE BARBACOA

\$125

BARBACOA DE RES SOBRE TORTILLA DE MAÍZ HECHA A MANO CON SALSA RANCHERA, CEBOLLA ASADA CON ENELDO Y GUACAMOLE DE FRAMBUESA.

TOSTADA DE PULPO ZARANDEADO

TOSTADA DE SALPICÓN DE RES Y CHAPULINES



TACO DE PESCADO FRITO

Ensaladas



ENSALADA DE QUESOS REGIONALES

\$180

MEZCLA DE LECHUGAS CON ESPINACA, QUESO MENONITA, PARMESANO, QUESOS DEL REBAÑO (QUESOS QUERETANOS) CON ATE DE TEMPORADA, CACAHUATE GARAPIÑADO Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO.



ENSALADA DE BETABEL Y CAMOTES ROSTIZADOS

\$160

BETABEL Y CAMOTES AMARILLO Y MORADO ASADOS AL HORNO DE BRASAS CON ESPINACA EN JULIANA FINA, GERMINADO DE ALFALFA, VINAGRETA DE FRAMBUESA CON MANZANA Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL DE AGAVE.



ENSALADA DE LA MILPA

\$150

MEZCLA DE QUELITES CON LECHUGAS MIXTAS, ESPINACA, FLOR DE CALABAZA, MAÍZ CACAHUAZINTLE FRITO, ELOTE EN GRANO, ELOTE TIERNO, JULIANA DE TORTILLA FRITA, JITOMATE CHERRY ALIÑADA CON ADEREZO DE HUITLACOCHÉ Y VINAGRETA DE MAÍZ (ESTILO POZOLE).



ENSALADA DE LA SIERRA

\$150

MEZCLA DE QUELITES CON LECHUGAS MIXTAS Y ESPINACA, ARUGULA, JITOMATE CHERRY, PEPITA DE CALABAZA, ELOTE EN GRANO, CHAMPIÑÓN Y CREMINI CON BETABEL Y CAMOTE ASADOS, GERMÉN DE ALFALFA CON ADEREZO DE REQUESÓN.

Sopas

CALDO DE RES NORTEÑO

\$110

CALDO DE RES ESTOFADA CON VERDURAS, GARBANZO Y ELOTE CON JARDÍN (CEBOLLA, CILANTRO Y CHILE SERRANO PICADOS) Y LIMÓN.



SOPA QUERETANA

\$120

TRADICIONAL RECETA QUERETANA DE SOPA DE HABA VERDE CON SALSA MEXICANA Y NOPALES ACOMPAÑADA DE QUESO PANELA EN CUBOS

MOLE DE OLLA DE CORDERO

\$205

RECETA DE LA CASA CON ESPALDILLA DE CORDERO Y VERDURAS MIXTAS CON GARBANZO, SERVIDO CON JARDÍN Y LIMÓN

CONSOMÉ DE HONGOS

\$110

MEZCLA DE HONGOS, CHAMPIÑÓN, CREMINI, SETA BLANCA Y SHITAKE SALTEADOS CON CEBOLLA BLANCA Y AJO REDUCIDOS CON VINO BLANCO



CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

\$120

JITOMATES ROSTIZADOS A BAJA TEMPERATURA CON QUESO DE CABRA ACREMADOS CON MANTEQUILLA, ACOMPAÑADOS DE CREMA MONTADA DE QUESO DE CABRA, CROUTON Y JITOMATES ROSTIZADOS EN SU ACEITE DE COCCIÓN.



Pastas



PASTA EN PESTO DE QUELITES

\$155

PASTA CORTA ENVUELTA EN SALSA DE JITOMATE ROSTIZADO ACREMADA CON SALTEADO DE CALABAZA, CEBOLLA MORADA Y JITOMATE CHERRY CON PESTO DE QUELITES, MEZCLA DE QUELITES Y QUESO PARMESANO.



ARROZ CREMOSO DE HUITLACOCHÉ

\$215

ARROZ ACREMADO CON MANTEQUILLA, VINO BLANCO, REDUCCIÓN DE HUITLACOCHÉ CON CARNE DE RES ESTOFADA Y MAÍZ MIXTO CON QUESO PARMESANO Y QUELITES.



LASAÑA AZTECA

\$175

LASAÑA DE MASA DE MAÍZ CON RAJAS DE POBLANO A LA CREMA, QUESO MENONITA SERVIDA CON SALSA DE FRIJOL, SALSA DE QUESO ACOMPAÑADA DE MEZCLA DE QUELITES CON SU ADEREZO, CEBOLLA MORADA, JITOMATE CHERRY Y QUESO PARMESANO.

MACARRONES DE QUESOS QUERETANOS

\$155

PASTA CORTA ENVUELTA EN SALSA CREMOSA DE JITOMATE CON HONGOS MIXTOS SALTEADOS AL AJILLO CON QUESOS REGIONALES DEL REBAÑO (PRODUCTOR LOCAL), CON QUESO PARMESANO.



Fuertes



COSTILLAR BBQ DE CHILES SECOS

\$325

COCIDO A BAJA TEMPERATURA DURANTE 26 HRS. ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y ESQUITES DE ELOTE AMARILLO ASADOS EN MANTEQUILLA

RIB EYE A LAS BRASAS

\$550

EN HORNO BRASAS ACOMPAÑADO DE VERDURAS EN MANTEQUILLA NEGRA CON PAPA ROSTIZADA

PICAÑA EN REDUCCION DE CENIZA DE CHILES

\$465

POLLITO ROSTIZADO EN MANTEQUILLA DE CITRICOS

\$325

ROSTIZADO EN MANTEQUILLA DE CÍTRICOS ACOMPAÑADO DE VERDURAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA NEGRA Y PAPA ROSTIZADA EN LAMINAS

LENGUA DE RES BAJÍO

\$350

COCIDA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 48 HRS. SERVIDA EN SALSA ENCACAHUATADA CON ENSALADA DE QUELITES Y AYOCOTE (FRIJOL REGIONAL)

COSTILLA DE RES EN BBQ DE CACAHUATE Y SOJA

\$655

COSTILLA DE RES COCIDA A BAJA TEMPERATURA EN REDUCCIÓN DE SALSA DE SOJA CON CACAHUATE SERVIDA CON ESQUITES ASADOS Y PURÉ DE COLIFLOR.



LENGUA DE RES BAJÍO



COSTILLAS



POLLITO ROSTIZADO



FILETE DE RES AL MEZCAL

\$690

COCIDO AL VACÍO Y PASADO POR HORNO DE BRASAS ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA CON CHILE HABANERO Y SALSA BEARNESSA DE EPAZOTE Y ENSALADA DE AYOCOTE Y QUELITES.

RIB EYE EN DEMIGLACE DE HUITLACOCHÉ

\$650

RIB EYE A LAS BRASAS CON REDUCCIÓN DE FONDO DE RES Y HUITLACOCHÉ SERVIDO CON ESQUITES ASADOS CON MAYONESA DE QUELITES Y ESPINACA SALTEADA CON TOCINO Y CEBOLLA CAMBRAY ASADA.



PATO EN MOLE DE JAMAICA

\$390

CON PATHÉ DE ZANAHORIA, CEBOLLA ASADA Y EDAMAMES CON AYOCOTES SALTEADOS EN MANTEQUILLA NEGRA.

ATÚN DE PENCA

\$325

MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO A LAS BRASAS CON VERDURAS MIXTAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA NEGRA, ADOBO DE XOCONOSTLE Y NOPAL DESHIDRATADO.

FILETE ZARANDEADO A LAS BRASAS

\$375

EN ADOBO ESTILO ZARANDEADO ACOMPAÑADO DE FRIJOLeros PUERCOS.



ATÚN EN PENCA



RIB EYE EN DEMIGLACE



PATO EN MOLE DE JAMAICA



FILETE ZARANDEADO

JABALI EN SALSA DE PASILLA MULATO Y CIRUELA

\$365

JABALÍ COCIDO A BAJA TEMPERATURA PASADO POR LAS BRASAS SOBRE SALSA DE CHILES SECOS PASILLA Y MULATO CON UVA PASA Y CIRUELA PASA ACOMPAÑADO DE HUAUZONTLES EN CURRY Y CHILE PASILLA CARAMELIZADO.



PULPO ROSTIZADO A LAS BRASAS

\$405

CON MANTEQUILLA DE CÍTRICOS, POLVO DE CHILES, PIMENTÓN PICANTE SERVIDO CON PURÉ DE BERENJENA ASADA A LAS BRASAS Y VERDURAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA NEGRA



CHAMORRO A LA CERVEZA

\$395

CHAMORRO DE CERDO COCIDO A BAJA TEMPERATURA DURANTE 48 HRS, SERVIDO CON PURÉ DE GARBANZO RANCHERO, GUACAMOLE, CEBOLLA ENCURTIDA Y RÁBANO ACOMPAÑADO CON TORTILLAS DE MAÍZ.

PESCA EN PIPIAN VERDE

\$375

ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE RÁBANO ENCURTIDO CON CEBOLLA MORADA EN PONZÚ CON AJONJOLI.

JABALI EN SALSA DE PASILLA



PULPO ROSTIZADO



CHAMORRO A LA CERVEZA

PESCA EN PIPIAN VERDE



Postres



ÓPERA \$155
CON CAFÉ Y CHOCOLATE
OAXAQUEÑO.



CANOLIS \$155
RELLENOS DE QUESO AZUL Y FERMENTO
DE FRUTOS ROJOS Y CÍTRICOS



**EXPERIENCIA
DE CHOCOLATE** \$155
MEZCLA DE TEXTURAS Y DIFERENTES
SABORES DE LOS CHOCOLATES
MEZCLADOS CON OTROS TIPOS DE
ESPECIAS O METODOS DE ELABORACIÓN.



TARTALETA DE ATE \$115
TARTALETA RELLENA DE MANZANA
CON ATE DE LA CASA Y BAÑADA EN
CAJETA DE GUAYABA HECHA EN CASA.



**PAVLOVA DE
FRESAS BALSAMICAS** \$135
CUBIERTA CON CREMA DE RON
Y FRUTOS ROJOS A LA PIMIENTA



TIRAMISU \$155
CON CAFÉ DE OLLA Y CREMA
DE REQUESON CON NATA

Postres



VOLOVAN DE MAZAPAN \$115

VOLOVAN RELLENO DE UN CREME BRULEE DE MAZAPAN Y CUBIERTO CON UNA SALSA BORRACHA CASERA.



LIMON MOJITO \$155

NO TE LO PUEDES PERDER



HOJALDRADO DE PERA \$155

CON ROMERO Y HELADO DE RICOTTA.



PASTEL CREMOSO DE QUESO \$155

CON SALSA DE FRUTAS DE TEMPORADA



FLAN DE ELOTE CON CARAMELO DE BRANDY

\$155

Bebidas

TOPO CHICO	\$45
PERRIER	\$80
AGUA MINERAL	\$45
LIMONADA	\$45
NARANJADA	\$45
REFRESCO	\$45
AGUA STA. MARÍA	\$45
JUGO	\$55
CLAMATO PREPARADO	\$60
COPA DE TINTO DE VERANO	\$150
JARRA DE TINTO DE VERANO	\$650

Cafés

AMERICANO	\$45
ESPRESSO	\$45
ESPRESSO DOBLE	\$55
CAPUCHINO/LATTE	\$60
CHOCOLATE BLANCO	\$55
CHOCOLATE MX	\$55
LAVANDA COFFEE TONIC	\$70
MOKA	\$70

Cervezas

- CORONA / VICTORIA \$ 45
- MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO\$ 50
- STELLA ARTOIS\$ 60

CHELADA +\$5 CLAMATO +\$10



Cervezas Artesanales

CERVEZA

TIPO

COLIMITA PARAMO	PALE ALE	\$ 95
COLIMITA PIEDRA LISA	SESSION IPA	\$ 95
COLIMITA RIO LUMBRE		\$ 95
COLIMITA TICUS	PORTER	\$ 95
PRINCIPIA AMERICAN WHEAT	AMERICAN WHEAT	\$ 105
PRINCIPIA ASIMETRIA	STOUT CREMA DE CACAHUATE	\$ 105
PRINCIPIA EXTRASOLAR	HAZY IPA	\$ 105
PRINCIPIA SESSION IPA	SESSION IPA	\$ 105
RARAMURI LAGRIMAS NEGRAS	STOUT CHOCOLATE/CAFÉ	\$ 105
ZORRA RYE SESSION IPA	SESSION IPA	\$ 105



Mixología



BESO DE CATRINA

\$165

WHISKY CON UN TOQUE DE KIVI FRESA Y JARABE DE HIERBABUENA

EL REY

\$150

MEZCAL CON TEPACHE DE LA CASA CON UN TOQUE DE LICOR DE CHILES Y TOP DE CERVEZA OSCURA

CATRINA SPRITZ

\$165

GINEBRA, JUGO DE LIMON EUREKA Y PIÑA, CARBON ACTIVADO Y TOP DE PROSECCO.

LA LLORONA

\$165

GINEBRA, STREGA, LICOR DE DAMIANA, OLEO DE MANZANA Y QUINA.

MEZCALITA DURAZNO /FRUTOS ROJOS / GUAYABA / PEPINO KIVI

\$130

OJITOS NEGROS

\$165

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE TORONJA Y LIMON, CARBON ACTIVADO Y CREMA DE COCO.

ST. GERMAIN COLLINS

\$165

ST. GERMAIN ACOMPAÑADO DE JUGO DE PIÑA, LIMON EUREKA Y WHISKY

PASION PALOMA

\$165

LA PALOMA A TRAVES DE NUESTROS OJITOS.

MAESTRO CAFETALERO

\$165

EL DIGESTIVO DE LA CASA CON MEZCAL Y PIXTLE.

BELY

\$165

TEQUILA, VERMOUTH EXTRA DRY Y JARABE DE ROMERO.

MAR AZUL

\$165

GINEBRA, JUGO DE CITRICOS, CURACAO CREMA DE COCO Y TOP DE QUINA.

OFRENDA (POR TEMPORADA)

\$130

Mixología

EL ALMA

\$150

MEZCAL CON JUGO DE MANDARINA ROMERO Y SAL DE JAMAICA

REY SOL

\$165

ST. GERMAIN, TEQUILA Y UN TOP DE QUINA.

AJOLOTE

\$150

MEZCAL CON UN TOQUE DE PIÑA Y DURAZNO JUGO DE LIMON EUREKA Y ESCARCHADO CON SAL DEL HIMALAYA

MULIX

\$150

MEZCAL CON MARACUYA, NARANJA Y SAL NEGRA

XOLOITZCUINCLE

\$165

MEZCAL CON PULPA DE PITHAYA DE LA CASA Y CARBON ACTIVADO.

QUETZAL

\$165

MEZCAL CON OLEO DE MANZANA VERDE, PEPINO Y SAL DE JAMAICA.

OPUNTIA

\$

MEZCAL, OLEO DE LIMOCELLO DE LA CASA, TEPACHE DE XOCONOSTLE, VERMOUTH BIANCO Y AMARGO DE CHOCOLATE.



Vinos

Copeo

LÁGRIMAS VERDEJO	\$150
NICOLE NEBBIOLO SANGRADO	\$150
TRES RAÍCES ENSAMBLE CBS Y SYRAH	\$180
LABERINTO BLEND (CBS, MERLOT, TEMPRANILLO)	\$180
MAGONI ORIGEN 43 AGLINICO/SANGIOVESE/ MONTEPULCIANO / CBS	\$180

Blanco

INEDITO VERDEJO/ ALBARIÑO/ GEWÜRZTRAMINER/ VIOGNER	\$850
LÁGRIMAS VERDEJO	\$850
LÁGRIMAS CHARDONNAY	\$800

Rosado

NICOLE NEBBIOLO SANGRADO	\$750
MAGONI ROSE PINOT NOIR/ PINOT MEUNIER/ GRENACHE/ CBS	\$750

Tinto

LA CASONA CABERNET/ MERLOT	\$1,320
MEGACERO MERLOT/ SHIRAZ/ CABERNET SAUVIGNON	\$1,650
TRES RAÍCES ENSAMBLE MERLOT	\$1,320
TRES RAÍCES ENSAMBLE CBS Y SYRAH	\$800
TRES RAÍCES ENSAMBLE PINOT NOIR	\$1,050
INÉDITO ROBLE CARIGNAN/ MERLOT/ PRIMITIVO/ GRENACHE/ CABERNET SAUVIGNON	\$1,050
POZO DE LUNA ENSAMBLE CABERNET SAUVIGNON/ SYRAH/ MERLOT	\$850
LABERINTO BLEND (CBS, MERLOT, TEMPRANILLO)	\$800
CAVA QUINTANILLA SYRAH	\$960
CAVA QUINTANILLA BLEND (CBS Y MALBEC)	\$1,100
MAGONI ORIGEN 43 AGLINICO/ SANGIOVESE/ MONTEPULCIANO/ CBS	\$850
SURCO 2.7 CABERNET SANGIOVESE	\$850
ROGANTO NEBBIOLO	\$1,050
LAS ARCINAS MERLOT	\$950
LAS ARCINAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON/ CABERNET FRANC	\$1,480





OJITOS NEGROS

AVENIDA ANTEA #1090.
BUSINESS PARK TORRE 2,
PLANTA BAJA. JURICA.

446 146 0680

442 450 3756

