

ANIMAL

SEAFOOD



Ceviche de salmón 120g

\$338

Con salsa miso agripicante y cebollitas asadas.

Ostiones con callo (3pz)

\$198

Ostión sinaloa con callos de robalo y rasurada sambal.

Ostiones crujientes (3pz)

\$194

Gratinados con aderezo de alcachofa.

Tostada de atún amai (1pz)

\$149

Tartar de atún con salsa tzume.

VEGETALES



Ejotes almendrados 150g

\$238

Bañados en salsa agridulce picante.

Aguacate asado con arúgula 180g

\$239

Con aderezo de la casa y vinagreta cítrica de mostaza.

Boneless de coliflor 100g

\$168

Bañadas en salsa miso.

Hummus con chiles toreados 120g

\$198

Con papitas de verduras deshidratadas.

Fries horneadas de camote 150g

\$228

Con aderezo mayo spicy.

Tostadas de hummus con champiñones (2pz)

\$198

Hummus y ceviche de champiñones.

Brócoli al grill con hummus

\$209

Con vinagreta de oliva limón, acompañado de hummus de la casa con salsas negras y chiles toreados.

CARNES



Tiradito de papada de puerco 120g

\$298

En vinagreta de limón piquín.

Barbacoa de short rib 200g

\$398

Ahumada en Jospser con tortillas ribeteadas acompañada de cebolla blanca y cilantro.

Tuétanos al carbón (3pz)

\$269

Con chorizo y terminados con piquín limón.

Chicharrón de rib eye con pulpo 300g

\$499

Acompañado de aguacate machucado.

Bites de wagyu A4+ 和牛 60g

\$1,150

Bocadillos de new york japonés ahumados con pasta de trufa.

TACOS Y TOSTADAS

Tostadas pangueras (3pz)

\$359

Callos frescos de robalo, camarón y pulpo con salsa de chiltepin y limón, aguacate y pepino persa, montados sobre tostada de maíz crujiente.

Taquitos laguneros (3pz)

\$329

Tortilla de harina con carne asada y aguacate.

Campechana (1pz)

\$129

Trompo atrevido, queso y aguacate.

Tacos de trompo especial (5pz)

\$198

Arrachera, pork belly y rib eye.

Tacos de pescado zarandeado (4pz)

\$490

Terminados en la mesa, acompañados de ensaladilla y variedad de salsas.

Taco árabe (1pz)

\$149

En tortilla de harina con queso y jocoque.

Arrachera con tuétano (3pz)

\$465

Terminados en la mesa, con cebolla asada y piquín limón.

Tacos de falafel (3pz)

\$189

En harina con jocoque, croquetas de falafel y ensalada fresca.

*Todos nuestros tacos pueden ser preparados en hoja lechuga francesa fresca.

JUNGLE GRILL



Rib eye 450g

\$898

Asado al Jospers.

Delmonico salvaje 450g

\$898

Corazón de rib eye con salsa de ajo chiltepin.

Carne en su jugo 200g

\$398

Con jugo de carne y papas a la francesa.

Pechuga de pollo 350g

\$349

A la parrilla con vegetales al oliva y limón.

Filete en costra de sal 400g

\$1,440

Cocinado al Jospers con costra de sal.

Filete a la pimienta 250g

\$799

Terminado en mantequilla de pimienta.

Tapa de rib eye 300g

\$698

Acompañada de mantequilla de piquín y ajo rostizado.



Chuletón de rib eye

Precio por cada 100 g

\$219

Chuleta de rib eye prime asada al carbón en horno Jospers.

Rib eye 800g

\$1,590

Para compartir

Cheeseburger de Wagyu A4+ 和牛 180g

\$490

Clásica cheeseburger con carne japonesa.

Animal Kids

\$49

Mini hamburguesa con queso acompañada de papas a la francesa.

*Sólo para menores de 8 años.

SEA FOOD

Pulpo zarandeado 150g

\$399

Acompañado de papas confitadas y alioli de habanero.

Totoaba del día 200g

\$398

Totoaba de cultivo con verduras al grill.

Totoaba black truffle 200g

\$519

Totoaba de cultivo en mantequilla de trufa negra.

Camarones asados 150g

\$398

Bañados en aderezo de cilantro.

Totoaba con esquites 200g

\$369

A la parrilla con vinagreta oliva limón, acompañado de esquites con salsa kimchi.

EPIC SIDES

Ajo rostizado (3pz)

\$98

Acompañado de mantequilla de piquín.

French fries trufa 200g

\$209

Con flor de sal y aceite de trufa.

Hongos asados 200g

\$159

Terminados con salsa oriental.

Esquites fuego 150g

\$198

Elote desgranado con sabor picante.

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada César

\$249

En torre terminada en la mesa.

Ensalada ahumada de espinacas 60g

\$269

Con vinagreta sabor a humo y mix de pepitas.

Sopa de letras 240ml

\$139

Con caldo de pollo y verduras.

Crema de Elote 240ml

\$169

Mezcla de maíz blanco y dulce.



Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.
El gramaje de cada platillo es en crudo.



ANIMAL

SUSHI BAR

SELECCIÓN ANIMAL \$1,590

Sashimi 4 variedades: Akami, Hamachi, Salmón y Flor de Kampachi.
Makis: Spicy Hamachi + Spicy Tuna + Alaska.
Nigiris: 2 Wagyu A5 + Toro con trufa negra + Totoaba.

NIGIRIS

Totoaba (15gr)	\$59
Kampachi (15gr)	\$75
Akami (15gr)	\$69
Chutoro (15gr)	\$69
Hamachi (15gr)	\$89
Ora King Salmon (15gr)	\$59
Toro (15 gr)	\$120
Unagi (15gr)	\$79
Wagyu A5 (15 gr)	\$179
King Crab (15 gr)	\$169

TOPPINGS

TRUFA NEGRA
\$89

FOIE GRAS
\$89

WASABI FRESCO
\$149

SASHIMIS

Yuzu Cilantro 100 g	\$259
Hamachi en mezcla de espinacas y arúgula con quinoa crocante sobre aderezo de cilantro cítrico perfumado con trufa.	
3 Variedades 60 g c/u	\$439
Ora King Salmón, Akami aleta azul, Totoaba de cultivo con ponzu especial.	
Toro 100 g	\$269
Salsa tartufata, alcaparra crocante, aonori y brotes de cilantro.	
De Kampachi 100 g	\$269
Bañado en una salsa de trufa picante, acompañado con crocante de ajo y láminas de chile serrano.	

MAKIS

Tuna Brusela	\$298
D: Shishito tempura y aguacate. F: Akami aleta azul, wafu parmesano, col de bruselas frita, salsa de anguila.	
Hamachi Star	\$319
D: Tartar de Hamachi, spicy wafu, negi, sriracha, aguacate, pepino y tanuki. F: Ajonjolí y wafu wasabi.	
Spicy Tuna	\$289
D: Tartar de atún picante, aguacate y tanuki. F: Akami aleta azul, spicy wafu, serrano, aceite de trufa.	
Alaska	\$258
D: Spicy salmón, papa paja, queso crema y aceite de trufa blanca. F: Papel de soya, topping de papa paja frita y tobiko.	
Soft Shell Crab	\$388
D: Agemono de Jaiba concha suave , aguacate, espárragos y wafu picante. F: Masago, spicy wafu y salsa de anguila.	
King Salmón	\$369
D: Aguacate, Ora King Salmón, pepino. F: Ajonjolí, Ora King Salmón.	
Fire Lobster	\$438
D: Langosta y espárrago. F: Camarón cocido, spicy wafu y salsa de anguila.	
King Crab	\$390
D: Cangrejo, wafu dinamita, aguacate, tanuki. F: Ajonjolí, negi, mantequilla y pistache.	
Animal	\$319
D: Agemono de camarón, pepino, aguacate. F: Totoaba spicy, tempura bits y soya dulce.	
Roca	\$215
D: Agemono de camarón, espárrago y pepino. F: Mamenori de ajonjolí, camarón tempura y aguacate.	
Wow	\$245
D: Atún, camarón, espárrago tempura, kani Salad, aceite de trufa y poro crujiente. F: Agemono, topping wani salad.	
Makumba	\$269
Agemono de camarón con topping de Kani Salad.	
Wild Wagyu	\$499
D: Aguacate, espárrago, pesca blanca. F: Wagyu, mantequilla clarificada y trufa.	

TAKOMAKI

Spicy Tuna	Toro Miso	Anguila	King Crab	Ryoshi
\$179	\$229	\$134	\$385	\$163

ANIMAL

OMAKASE

ENSALADA SUNOMONO

Ensalada de lechuga francesa, seaweed salada, tomate uva, pepino kiuri, ajonjolí blanco, tsuma zanahoria y salsa shary zu

NIGIRI DE LUBINA

Lubina rayada, zest de limón eureka y salsa de mango yuzu

KAMPACHI ROLL SASHIMI

Kampachi, papa paja, chile toreado, sal negra volcánica y yuzu soy trufada

MAKI

Tanuki, espárrago, mayo wasabi, shibaki akami, yema de codorniz, tobiko y negi

NIGIRI GUNKAN SALMÓN

Miso dulce, sanyo pepper y salmón

NIGIRI GUNKAN SHAKEKAWA

Chicharrón de salmón, mayo kewpie, sriracha, jugo de limón y aguacate

TACO DE TROMPO (1Pz)

Arrachera, pork belly y rib eye

MOCHI

Helado de taro, matcha o chocoavellana envuelto en pasta de arroz

SAKE DE BIENVENIDA

Cortesía

\$349

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.
El gramaje de cada platillo es en crudo.

POSTRES

ALMOND CHEESECAKE 260 G **\$269**

con nieve de vainilla

STICKY TOFFEE CON DÁTIL 165 G **\$249**

glorias y nieve de vainilla

FOSFO CAKE 150 G **\$259**

pastel de cuatro colores

LEMON PIE 380 G **\$229**

con nieve de galleta maría

MONKEY BANANA CAKE 270 G **\$229**

con nieve de cajeta

PASTEL DE CAMPECHANA DE PISTACHE 440 G **\$359**

crujientes capas de hojaldre con caramelo de la casa y nieve de pistache

CHORREADO DE CHOCOLATE 400 G **\$329**

pastel de chocolate, cubierto de chantilly con chocolate blanco y ganache de chocolate semi amargo

BOLA DE HELADO 80 G **\$89**

*Recuerda que algunos alimentos con la cocción pierden gramaje.

COSTENO
LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

DIGESTIVOS

	Precio por Copa 60 ml		Precio por Copa 60 ml
Amareto Disaronno	\$159	Grand Marnier	\$199
Aperol	\$145	HpnotiQ	\$219
Bacanora Aguamiel	\$214	Jägermeister	\$179
Baileys	\$159	Kahlúa	\$145
Campari	\$139	Licor 43	\$185
Cassis Sisca	\$145	Lillet	\$170
Chartreuse Amarillo	\$229	Midori	\$159
Chartreuse Verde	\$229	Oporto Ferreira	\$179
Chinchón Dulce	\$179	Oporto Taylor 10 años	\$398
Chinchón Seco	\$179	Oporto Taylor 20 años	\$619
Cinzano Rosso	\$145	Oporto Taylor 40 años	\$1,980
D Aristi Xtabentun	\$139	Pacharán Basarana	\$129
Drambuie	\$179	Pama	\$185
Dubonnet	\$129	Rum Chata	\$139
Fernet Branca	\$145	Sambuca Vaccari	\$159
Frangelico	\$149	Sambuca Vaccari Nero	\$159
Galliano	\$179	Strega	\$185
		Tio Pepe	\$145

SAKES

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
Nami Junmai 720 ml	\$180	\$2,160
Nami Junmai Dai Ginjo 720 ml	\$299	\$3,600
Kikusui Junmai Ginjo 300 ml	\$175	\$875
Kikusui Junmai Ginjo 720 ml	\$185	\$2,220
Ozeki Yamadanishiki 300 ml		\$625
Hana Awaka 250 ml		\$600
Nigori Cream 300 ml		\$625
Perfec Snow 300 ml		\$875
Hakkaisan Tokubetsu Junmai 300 ml		\$825

CARAJILLOS

Mazapán 220 ml	\$190
Baileys, Leche Evaporada, Coco y Mazapán.	
Shakeado 220 ml	\$180
Licor 43 más Shot de Espresso.	
Darks 220 ml	\$190
Ron Havana 7 años, Licor 43 y Carbón Activado.	
Animal 220 ml	\$190
Mezcal 400 Conejos y Licor 43.	

CAFÉ Y TÉ

Café Americano	\$49
Café Espresso	\$59
Espresso Doble	\$69
Capuccino	\$69
Té Gourmet	\$59

COSTENO
LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

ANIMAL

CERVEZA

Corona 355 ml	\$59
Corona Cero 355 ml	\$59
Corona Light 355 ml	\$59
Modelo Especial 355 ml	\$69
Michelob Ultra 355 ml	\$89
Negra Modelo 355 ml	\$69
Stella Artois 330 ml	\$89
Victoria 355 ml	\$69

SIN ALCOHOL

Acqua Panna 750 ml	\$149
Agua Evian 330 ml	\$89
Agua Evian 750 ml	\$99
Agua Perrier 330 ml	\$79
Agua Perrier 750 ml	\$119
Agua de Piedra Natural 360 ml	\$55
Agua de Piedra Natural 650 ml	\$79
Agua San Pellegrino 250 ml	\$49
Agua San Pellegrino 750 ml	\$129
Agua Frescas 450 ml	\$69
Agua Mineral Topo Chico 355 ml	\$55
Clamato Natural 355 ml	\$79
Fever Tree Tonic Water 200 ml	\$89
Jugos 355 ml	\$49
Limonada 355 ml	\$49
Naranjada 355 ml	\$49
Refrescos 355 ml	\$49

VODKA

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
Absolut Original 750 ml	\$155	\$1,590
Absolut Smoky Piña 700 ml	\$145	\$1,390
Absolut Watermelon 750 ml	\$139	\$1,490
Beluga 700 ml	\$299	\$3,290
Belvedere 700 ml	\$225	\$2,490
Ciroc 750 ml	\$199	\$2,290
Grey Goose 750 ml	\$225	\$2,490
Ketel one 750 ml	\$189	\$2,090
Smirnoff 750 ml	\$155	\$1,550
Smirnoff Tamarindo 750 ml	\$139	\$1,390
Stolichnaya 750 ml	\$159	\$1,690
Stolichnaya Elit 700 ml	\$259	\$2,890
Titos 750 ml	\$209	\$2,290

COGNAC

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
Hennessy Paradise 700 ml	\$10,665	\$113,990
Hennessy Very Special 700 ml	\$269	\$3,249
Hennessy Vsoop 700 ml	\$346	\$3,890
Hennessy Xo 700 ml	\$1,090	\$12,690
Martell Blue Swift 700 ml	\$739	\$6,790
Martell Cordon Blue 700 ml	\$849	\$9,990
Martell Vs 700 ml	\$160	\$1,690
Martell Vsoop 700 ml	\$329	\$3,690
Martell Xo 700 ml	\$389	\$4,290
Remy Martin Louis XIII 700 ml	\$10,665	\$119,990
Remy Martin Vsoop 700 ml	\$339	\$3,890
Remy Martin Xo 700 ml	\$1,270	\$14,990

WHISKY

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
Buchanans 12 750 ml	\$219	\$2,590
Buchanans 18 750 ml	\$389	\$4,590
Buchanans Master 750 ml	\$299	\$3,490
Buchanans Red Seal 750 ml	\$759	\$9,390
Buchanans Pineapple 750 ml	\$295	\$3,290
Buillet 750 ml	\$219	\$2,490
Bushmills 10 Y 750 ml	\$255	\$2,590
Bushmills 16 Y 750 ml	\$545	\$6,590
Bushmills 21 Y 750 ml	\$1,039	\$12,900
Cardhu 750 ml	\$299	\$3,299
Chivas Regal 12 750 ml	\$209	\$2,390
Chivas Regal XV 750 ml	\$299	\$3,315
Chivas Regal 18 750 ml	\$465	\$4,990
Chivas Regal 25 años 700 ml	\$1,129	\$12,900
Chivas Regal Extra 13 Sherry 750 ml	\$319	\$3,690
Chivas Regal Extra 13 Tequila 750 ml	\$319	\$3,690
Chivas Regal Ultis 750 ml	\$799	\$9,900
Dalmore 12 años 750 ml	\$469	\$5,390
Dalmore 15 años 750 ml	\$790	\$9,290
Dalmore 18 años 750 ml	\$1,390	\$16,390
Glenfiddich 12 años 750 ml	\$265	\$3,090
Glenfiddich 15 años 750 ml	\$399	\$4,790
Glenfiddich 18 años 750 ml	\$549	\$6,690
Glenfiddich 21 años 750 ml	\$1,090	\$13,900
Glenfiddich 26 años 700 ml	\$2,999	\$34,990
Glenfiddich 40 años 700 ml	\$20,900	\$248,000
Glenfiddich Grand Cru 700 ml	\$1,690	\$19,390
Glenmorangie 10Y 700 ml	\$299	\$3,590
Hibiki Japanese Harmony 750 ml	\$409	\$4,990
Jack Daniels 700 ml	\$179	\$1,890
Jack Daniels Gentleman 700 ml	\$245	\$2,690
Jack Daniels Honey 700 ml	\$189	\$1,990
Jack Daniels Single Barrel 750 ml	\$339	\$3,790
Jim Beam White 750 ml	\$115	\$1,160
Jw Black Label 750 ml	\$239	\$2,590
Jw Blue Label 750 ml	\$1,149	\$13,900
Jw Double Black 750 ml	\$339	\$4,090
Jw Gold Label 750 ml	\$389	\$4,590
Jw Green Label 700 ml	\$359	\$3,990
Macallan 12 años Double Cask 700 ml	\$339	\$3,790
Macallan 15 años Double Cask 700 ml	\$599	\$6,890
Macallan 18 años Double Cask 700 ml	\$1,290	\$14,900
Macallan M 700 ml	\$19,900	\$229,000
Makers Mark 750 ml	\$129	\$1,980
Macallan Rare Cask 700 ml	\$1,450	\$16,900
Macallan Reflexion 700 ml	\$4,649	\$53,990
Old Parr 750 ml	\$255	\$2,990
Royal Salute 21 750 ml	\$779	\$8,890
Suntory Toki 750 ml	\$255	\$2,730
The Balvenie 12 años 700 ml	\$339	\$3,790
The Balvenie 14 años 700 ml	\$545	\$5,990
The Balvenie 21 años 700 ml	\$1,055	\$11,900
The Glenlivet Founders Reserve 750 ml	\$319	\$3,690
The Glenlivet Single Malt 12 750 ml	\$268	\$3,190
The Glenlivet Single Malt 15 750 ml	\$439	\$5,290
The Glenlivet Single Malt 18 750 ml	\$690	\$8,600
The Glenlivet Single Malt 25 750 ml	\$3,049	\$37,900
Woodford Reserve 750 ml	\$240	\$2,470

BRANDY

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
Jaime I 700 ml	\$519	\$5,990
Reserva del Mamut 750 ml	\$10,910	\$119,990
Terry Centenario 700 ml	\$159	\$1,890
Torres 10 700 ml	\$199	\$1,990
Torres 15 700 ml	\$219	\$2,390
Torres 20 700 ml	\$305	\$3,390

COSTENO
Liquores & Hospitality Group

Los mililitros de las botellas varían según su presentación y marca. Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

ANIMAL

MEZCAL Y SOTOL

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
400 Conejos 750 ml	\$189	\$2,190
400 Conejos Tobala 750 ml	\$189	\$2,090
Amores Joven 750 ml	\$209	\$2,390
Bruxo N° 1 750 ml	\$235	\$2,490
Bruxo N° 2 750 ml	\$229	\$2,410
Bruxo N° 3 750 ml	\$275	\$2,880
Bruxo N° 4 Ensemble 750 ml	\$319	\$3,410
Creyente Cristalino Reposado 750 ml	\$239	\$2,460
Creyente Cuishe 750 ml	\$319	\$3,890
Creyente Espadín 750 ml	\$169	\$1,990
Creyente Tobala 750 ml	\$309	\$3,690
Danzantes Joven 750 ml	\$279	\$3,290
Danzantes Reposado 750 ml	\$345	\$4,100
Las Garrafas Mono Azul 750 ml	\$279	\$3,200
Las Garrafas Quetzal 750 ml	\$329	\$3,990
Las Garrafas Serpiente Rosada 750 ml	\$649	\$7,890
Las Garrafas Xaguar 750 ml	\$1,099	\$13,500
Marca Negra Ensemble 750 ml	\$369	\$3,990
Mezcal 33 Blanco 750 ml	\$429	\$4,990
Mezcal 33 Reposado 750 ml	\$790	\$8,990
Montelobos Espadín 750 ml	\$219	\$2,490
Ojo de Tigre 750 ml	\$229	\$2,590
Ojo de Tigre Reposado 750 ml	\$299	\$3,390
Pierde Almas Espadín 750 ml	\$265	\$3,100
Unión 750 ml	\$179	\$1,890
Unión El Viejo 700 ml	\$189	\$2,040

GINEBRA

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
Beefeater 24 750 ml	\$199	\$2,299
Beefeater Botanics 700 ml	\$155	\$1,590
Beefeater Dry 750 ml	\$189	\$2,070
Beefeater Pink 750 ml	\$268	\$2,790
Monkey 47 500 ml	\$509	\$3,990
Bombay Bramble 700 ml	\$145	\$1,390
Bombay Sapphire 750 ml	\$239	\$2,690
Bull Dog 750 ml	\$209	\$2,400
Gin Mare 700 ml	\$289	\$3,190
Hendricks 750 ml	\$259	\$2,990
Hendricks Flora 750 ml	\$340	\$3,590
Martin Millers 700 ml	\$325	\$2,990
Pierde Almas 750 ml	\$399	\$4,625
Roku 700 ml	\$199	\$2,070
Tanqueray 750 ml	\$219	\$2,390
Tanqueray Ten 750 ml	\$249	\$2,790
The London One 700 ml	\$249	\$2,299

RON

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
Appleton State 750 ml	\$159	\$1,690
Appleton White 750 ml	\$139	\$1,365
Bacardi Blanco 750 ml	\$149	\$1,490
Captain Morgan 700 ml	\$159	\$1,495
Flor de Caña 7 años 750 ml	\$159	\$1,690
Flor de Caña 12 años 750 ml	\$219	\$2,590
Flor de Caña 18 años 750 ml	\$269	\$2,990
Havana Club Añejo 7 años 700 ml	\$169	\$1,790
Havana Selección 750 ml	\$249	\$2,749
Malibú 750 ml	\$99	\$1,199
Matusalem 23 años 700 ml	\$329	\$3,790
Matusalem Clásico 750 ml	\$169	\$1,790
Matusalem Gran Reseva 750 ml	\$179	\$1,990
Matusalem Platino 750 ml	\$159	\$1,590
Matusalem Xo 750 ml	\$859	\$10,490
Zacapa 23 750 ml	\$279	\$3,290
Zacapan Xo 750 ml	\$649	\$7,990

TEQUILA

	Precio por Copa 60 ml	Precio por Botella
1800 Añejo 700 ml	\$189	\$2,590
1800 Añejo Cristalino 700 ml	\$239	\$2,590
1800 Milenio 750 ml	\$665	\$7,890
1800 Reposado 700 ml	\$169	\$1,790
7 Leguas Blanco 750 ml	\$199	\$2,290
Altos Café 700 ml	\$299	\$2,790
Altos Cítricos 700 ml	\$299	\$2,790
Altos Plata 750 ml	\$170	\$1,790
Altos Reposado 750 ml	\$190	\$2,119
Avion Cristalino 750 ml	\$1,129	\$11,090
Avion Reserva 44 750 ml	\$899	\$10,990
Casa Dragones Añejo 750 ml	\$769	\$9,490
Casa Dragones Joven 750 ml	\$999	\$12,390
Clase Azul Gold 750 ml	\$1,250	\$14,900
Clase Azul Plata 750 ml	\$529	\$6,190
Clase Azul Reposado 750 ml	\$539	\$6,390
Defrente Blanco 700 ml	\$259	\$2,790
Don Julio 1942 750 ml	\$759	\$7,900
Don Julio Última Reserva 750 ml	\$1,990	\$23,900
Don Julio 1942 Wixarica 750 ml		\$17,900
Don Julio 70 700 ml	\$268	\$2,990
Don Julio Añejo 750 ml	\$219	\$2,390
Don Julio Blanco 700 ml	\$189	\$1,990
Don Julio Reposado 700 ml	\$199	\$2,190
Gran Centenario Cristalino 750 ml	\$499	\$3,990
Gran Centenario Gallardo 750 ml	\$1,690	\$19,890
Gran Centenario Leyenda 750 ml	\$519	\$5,990
Herradura Añejo 750 ml	\$209	\$2,490
Herradura Blanco 700 ml	\$149	\$1,595
Herradura Plata 750 ml	\$159	\$1,795
Herradura Reposado 750 ml	\$179	\$1,890
Herradura Selección Suprema 750 ml	\$879	\$10,890
Herradura Ultra 700 ml	\$239	\$2,790
Maestro Dobel Añejo 700 ml	\$239	\$2,790
Maestro Dobel Blanco 700 ml	\$199	\$2,290
Maestro Dobel Diamante 700 ml	\$239	\$2,690
Maestro Dobel Pavito 750 ml	\$265	\$2,890
Maestro Dobel Reposado 700 ml	\$199	\$2,290
Maestro Dobel 50 Cristalino 750 ml	\$790	\$9,690
Maestro Dobel 50 años Extra Añejo 750 ml	\$3,039	\$36,900
Patrón Añejo 750 ml	\$265	\$2,990
Patrón Reposado 750 ml	\$225	\$2,690
Patrón Silver 750 ml	\$199	\$2,290
Patron Cristalino 700 ml	\$258	\$2,980
Reserva de la Familia Añejo 750 ml	\$590	\$7,190
Reserva de la Familia Platino 750 ml	\$239	\$2,790
Reserva de la Familia Cristalino 700 ml	\$420	\$4,330
Tradicional Reposado 695 ml	\$159	\$1,590
Tres Generaciones Añejo 750 ml	\$239	\$2,690
Tres Generaciones Cristalino 750 ml	\$275	\$2,950
Tres Generaciones Plata 750 ml	\$189	\$1,990
Tres Generaciones Reposado 750 ml	\$199	\$2,090
Volcán Cristalino Añejo 750 ml	\$509	\$6,090
Volcán De Mi Tierra Blanco 750 ml	\$329	\$3,890
Volcán Xa 700 ml	\$820	\$8,990

COSTENO
Liquores & Hospitality Group

Los mililitros de las botellas varían según su presentación y marca. Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

CÓCTELES

Fire Felix 239 ml \$189

Tradicional Plata + Ancho Reyes
+ Schorle Félix de Frambuesa

Mai Tiky 210 ml \$189

Havana 7 años + Cordial de Maracuyá
+ Plum Dew

Cantarito 265 ml \$209

Creyente Espadín + Cerveza Oscura
+ Ajonjolí Tostado

South Jungle 221 ml \$199

400 Conejos + Culis de Pepino
+ Mix Cítrico

Witch's Soul 150 ml \$279

Mezcal + Jarabe de Romero
+ Strega

Animal Soul 190 ml \$199

Tradicional Plata +
Cordial de Frambuesa + Licor de Pama

Hawai De Vacaciones 315 ml \$239

Chivas Extra 13 Tequila + Aperol
+ Mango + Mix Tropical

Violet Gin 190 ml \$229

Tanqueray Ten + Licor de Grosella
+ Jarabe Violeta

Gold Arrow 155 ml \$349

JW Gold Label + Licor de Durazno
+ Mix Tropical

Artemisa 265 ml \$249

Hipnotiq + Makersmark + Prosecco
+ Perlado Azul

Ba'Alche 210 ml \$199

Bushmills 10Y + Blanco Chardonnay
+ Vainilla + Mix Tropical

Cardenal 265 ml \$249

Tanqueray + Tradicional Plata
+ Vino Rosado + Aperol
+ Frutos Rojos

Maimara 210 ml \$199

Jack Daniels + Vermouth Rosso
+ Mix Tropical + Polvos Animal

Paxa 210 ml \$199

Tanqueray + Licor de Cereza +
Mix de Berries + Limón Fresco

Balam 210 ml \$199

Jägermeister + Dobel Diamante
+ Mix Tropical + Ahumado

Zaa 210 ml \$199

Havana 3 Años + Havana 7 Años
+ Mix Tropical + Jarabe de Romero

Tropical Fruits 185 ml \$219

Tequila Tres Generaciones Cristalino +
Licor de Frutas Tropicales +
Agua de Coco

MOCKTAILS

Cóctel sin alcohol

Maitiki 135 ml \$89

Frutos Rojos 165 ml \$89

Jenjibre 150 ml \$89

COSTENO
LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP




Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.



COPEO

187 ml

BLANCO / WHITE

	Palacio de Bornos Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc / Rueda	\$198.00
	Kung Fu Girl Riesling Riesling / Washington	\$238.00
	Caprichosa Verdejo / Rueda	\$379.00

ROSADO / ROSÉ

	Sang Bleu Rosado Grenache Gris / Limoux, Languedoc	\$225.00
	Excellens Rose Marques de Cáceres  Vegano Garnacha, Tempranillo / Rioja	\$249.00

TINTO / RED

	Nicchio Magnum Montepulciano d' Abruzzo / Montepulciano d' Abruzzo	\$199.00
	Casa Madero Malbec Malbec / Parras Coahuila	\$215.00
	Vinaya Cabernet Sauvignon / Valle De Guadalupe	\$239.00
	Chianti Ruffino Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon / Toscana	\$245.00
	Legender Bordeaux Rouge Cabernet Sauvignon, Merlot / Burdeos	\$325.00
	Submission Cabernet Sauvignon, Merlot / Napa Valley	\$289.00
	Celeste Crianza Tempranillo / Ribera del Duero	\$299.00

POSTRE / DESSERT

	Casa Madero Cosecha Tardía Vino de Postre Semillón, Gewurtztraminer / Parras, Coahuila	90 ml \$165.00
---	--	-------------------



T I N T O / R E D



M É X I C O

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Hacienda de Encinillas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot / Encinillas, Chihuahua		\$1,790.00	
Dj Rivera Nebbiolo Nebbiolo / Valle de Guadalupe		\$1,690.00	
Espíritu Del Mal Tempranillo / Valle de Guadalupe		\$1,790.00	
Minotauro Cabernet Sauvignon, Ruby Cabernet / Valle De Guadalupe		\$2,290.00	
Gran Reserva Malbec Malbec / Parras Coahuila		\$1,899.00	
Baron Balche Reserva Especial Cabernet Franc, Merlot, Syrah / Valle De Guadalupe		\$1,990.00	
Santo Tomás Único Cabernet Sauvignon, Merlot / Valle De Guadalupe		\$3,490.00	
Vinisterra Nebbiolo Nebbiolo / Valle de Guadalupe		\$2,390.00	
Vino de Piedra Cabernet Sauvignon, Tempranillo / Valle De Guadalupe		\$2,490.00	
Gran Ricardo Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Valle De Guadalupe		\$3,890.00	
Barón Balche Siete Zinfandel / Valle De Guadalupe		\$4,490.00	
Barón Balche Cero Nebbiolo / Valle De Guadalupe		\$5,990.00	
Vinaya Cabernet Sauvignon / Valle De Guadalupe		\$940.00	
Eclipse Ensamble de Tintos / Valle De Guadalupe		\$1,390.00	
Megacero Premium Blend Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon / Encinillas, Chihuahua		\$1,490.00	
Casa Madero Orgánico Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon / Parras Coahuila		\$1,390.00	
Mariatinto Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc. / Valle De Gudalupe	\$865.00	\$1,550.00	
Monte Xanic Selección Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon / Valle De Guadalupe		\$1,590.00	
Ala Rota Cabernet Sauvignon, TanNat, Petit Verdot, Malbec / Valle De Gudalupe		\$1,590.00	
Espíritus Nebbiolo Nebbiolo / Valle De Guadalupe		\$1,680.00	

T I N T O / R E D



M É X I C O

375 ml 750 ml 1,500 ml

Rivero González

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Parras Coahuila

\$1,590.00

Pies de Tierra

Syrah, Tempranillo / Valle De Guadalupe

\$1,290.00

Gabriel

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec / Valle De Guadalupe

\$2,390.00

Fauno

Cabernet Sauvignon, Nebbiolo / Valle De Guadalupe

\$2,290.00



A R G E N T I N A

Animal Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon / Orgánico / Valle de Uco

\$1,390

Animal Syrah

Syrah / Orgánico / Valle de Uco

\$1,390

Animal Malbec

Malbec / Orgánico / Valle de Uco

\$1,390

Rutini Encuentro Malbec

Malbec / Mendoza

\$1,190.00

Altavista Premium Malbec

Malbec / Mendoza

\$1,245.00

Mara Bonarda

Bonarda / Valle de Uco

\$1,250.00

Catena Malbec

Malbec / Mendoza

\$1,290.00

Zuccardi Q

Cabernet Franc / Valle de Uco

\$1,590.00



I T A L I A

Chianti Ruffino

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon / Toscana

\$980.00

Nicchio Magnum

Montepulciano d' Abruzzo / Montepulciano d' Abruzzo

\$1,575.00



F R A N C I A

Legender Bordeaux Rouge

Cabernet Sauvignon, Merlot / Bordeaux

\$1,290.00

Legender R. Pauillac

Cabernet Sauvignon, Merlot / Pauillac

\$2,890.00



T I N T O / R E D



A U S T R A L I A

375 ml 750 ml 1,500 ml

Juguete Shiraz

Shiraz / Riverlad-Mclaren

\$1,690.00



U S A

Unshackled

Cabernet Sauvignon / California

\$2,350.00

Submission

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec / California

\$1,290.00

Meiomi

Pinot Noir / Sonoma

\$1,890.00

689 Red Blen Wine

Zinfandel, Shiraz, Merlot, Petit Shiraz, Petit Verdot / Napa Valley

\$2,115.00

Saldo

Zinfandel / California

\$2,290.00

Justin

Cabernet Sauvignon / Paso Roble

\$2,890.00

Abstract ORIN SWIFT

Garnacha, Petit Syrah, Syrah / California

\$2,790.00

The Prisoner

Zinfandel, Petit Syrah, Syrah / Napa Valley

\$3,790.00

8 Years In The Desert ORIN SWIFT

Zinfandel, Petit Syrah, Syrah / California

\$2,990.00

Palermo ORIN SWIFT

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc / California

\$3,490.00

Emmolo

Merlot / Napa Valley

\$3,690.00

Slander ORIN SWIFT

Pinot Noir / California

\$3,790.00

Machete ORIN SWIFT

Petit Syrah, Syrah, Grenache / California

\$3,890.00

Papillon ORIN SWIFT

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec / Napa Valley

\$5,690.00

Stags Leap Artemis

Cabernet Sauvignon / Napa Valley

\$5,390.00

Caymus Special Selection

Cabernet Sauvignon / Napa Valley

\$8,490.00

Liberty School

Cabernet Sauvignon / Paso Roble

\$1,390.00

The Mascot Harla Estate

Cabernet Sauvignon / Napa Valley

\$8,490.00



T I N T O / R E D



E S P A Ñ A



	375 ml	750 ml	1,500 ml
Matsu El Picaro Tinta Toro / Toro		\$980.00	
Señorio de Sarria Reserva Cabernet Sauvignon, Graciano / D.O. Navarra		\$990.00	
Hito Tempranillo / Ribera Del Duero		\$1,190.00	
Emilio Moro Tinto Fino Tinto Fino / Ribera Del Duero		\$1,590.00	
Cepa 21 Tempranillo / Ribera Del Duero		\$1,590.00	
Origen Resalte Tempranillo / Ribera del Duero		\$1,790.00	
Emilio Moro Malleolus Tempranillo / Ribera Del Duero		\$2,590.00	
Pintia Tinta Toro / Toro		\$4,090.00	
Alion Tempranillo / Ribera del Duero		\$5,700.00	
Señorio de Sarria Reserva Especial Cabernet Sauvignon, Graciano / D.O. Navarra		\$1,790.00	
Termes Tinta Toro / Toro		\$1,790.00	
PSI Dominio Pingus Tempranillo / Ribera Del Duero		\$2,290.00	
Roda I Reserva Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha / Rioja		\$2,650.00	
Macan Clásico Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha / Rioja		\$2,790.00	
Muga Reserva Selección Especial Tempranillo / Rioja		\$2,990.00	
Carmelo Rodero Reserva Tempranillo / Ribera del Duero		\$3,590.00	
Macan Tempranillo, Grenache, Mazuelo, Graciano / Rioja		\$4,290.00	
Flor de Pingus Tempranillo / Ribera del Duero		\$6,490.00	
Matarromera Esencia Tempranillo / Ribera del Duero		\$8,900.00	
Celeste Crianza Tempranillo / Ribera del Duero		\$1,190.00	
Arzuaga Crianza Tempranillo / Ribera del Duero		\$2,990.00	

T I N T O / R E D



C H I L E

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Los Vascos Cromas Carmenere Carmenere / Valle De Colchagua		\$1,050.00	
Los Vascos Cromas Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon / Valle De Colchagua		\$1,050.00	
Ventisquero Gran Reserva Carmenere / Valle De Colchagua		\$1,050.00	

P O S T R E Y O T R O S / D E S S E R T & O T H E R S



M É X I C O

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Casa Madero Cosecha Tardía Vino de Postre Semillón, Gewurtztraminer / Parras, Coahuila		\$650.00	
Rivero González Naranja Resling, Palomino / Parras, Coahuila		\$1,590.00	

R O S A D O / R O S É



F R A N C I A

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Sang Bleu Grenache Gris / Limoux, Languedoc		\$890.00	
Whispering Angel Grenache, Cinsault / Cotes de Provence		\$1,690.00	



E S P A Ñ A

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Excellens Rose Marques de Cáceres  Vegano Garnacha, Tempranillo / Rioja		\$990.00	
Señorio de Sarria Rose Garnacha, Graciano / Ribera del Duero		\$990.00	



BLANCOS / WHITE



ARGENTINA

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Animal Chardonnay Chardonnay, Orgánica / Mendoza		\$1,390.00	
Altavista Premium Torrontés Torrontés / Mendoza		\$990.00	



USA

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Kung Fu Girl Riesling Riesling / Washington		\$950.00	
Evolution Lucky No. 9 Riesling, Pinot Gris, Semillon, Muller-Thurgau / Oregon		\$1,190.00	
Mannequin <small>ORIN SWIFT</small> Chardonnay, Viognier, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne / California		\$2,390.00	



FRANCIA

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Louis Jadot Pouilly Fuissé Chardonnay / Pouilly Fuissé		\$1,850.00	
Louis Latour Chablis Chardonnay / Chablie		\$1,990.00	



ESPAÑA

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Palacio de Bornos Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc / Rueda		\$790.00	
Palacio de Bornos Verdejo Verdejo / Rueda		\$790.00	
Caprichosa Verdejo / Rueda		\$1,490.00	
Martin Codax Albariño / Ribera del Duero		\$1,090.00	
Pazo San Mauro Albariño / Rias Baixas		\$1,040.00	

BLANCOS / WHITE



CHILE

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Los Vascos Chardonnay Chardonnay / Valle de Casablanca		\$890.00	



MÉXICO

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Espíritus Chardonnay Chardonnay / Valle De Guadalupe		\$990.00	
Gran Reserva Chardonnay Chardonnay / Parras Coahuila		\$1,040.00	
Monte Xanic Viña Kristel Sauvignon Blanc / Valle de Guadalupe		\$1,050.00	

CHAMPAGNE



FRANCIA

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Moët & Chandon Imperial Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne		\$2,990.00	
Taittinger Brut Reserve Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne		\$2,490.00	
Moët & Chandon Nectar Imperial Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne		\$2,990.00	
Moët & Chandon Rose Imperial Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne		\$2,990.00	
Moët & Chandon Ice Imperial Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne		\$3,890.00	
Louis Roederer Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne		\$3,690.00	
Louis Roederer Vintage Rosé Vintage Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne		\$3,690.00	

ESPUMOSO / SPARKLING



FRANCIA

	375 ml	750 ml	1,500 ml
Simonet Febvre Cremant Brut Chardonnay / Borgoña		\$1,390.00	

VINOS
PREMIUM

P R E M I U M

F R A N C I A

Le Petite Cheval

\$14,900.00

Cabernet Franc, Merlot / St. Emilion

Le Petit Cheval es el segundo vino de Château Cheval Blanc. Hasta 1832 perteneció al antiguo feudo de Figeac, año en que Ducasse compró las 16 hectáreas de viñedo iniciales a Félicité de Carles-Trajat, que tenía la propiedad casi abandonada. En 1850, la hija de Ducasse, Henriette, contrajo matrimonio con el heredero de los Fourcaud-Laussac y aportó las viñas como dote. Ellos, en 1871, aumentaron el viñedo hasta las 37 hectáreas actuales. A su muerte, en 1893, quedó como único propietario su hijo Albert Fourcaud-Laussac.

Château La Fleur - Petrus

\$19,900.00

Merlot, Cabernet Sauvignon / Pomerol

Château La Fleur-Pétrus, con las parcelas registradas "La Fleur" y "Pétrus", toma su nombre en el siglo XVIII. Jean-Pierre Moueix hizo de esta propiedad histórica en la meseta de Pomerol su primera adquisición en 1950. El viñedo está compuesto principalmente por Merlot, lo que aporta su flexibilidad y generosidad. Los Cabernet Francs contribuyen al conjunto con su rigor y complejidad. El conjunto conserva la elegancia característica de la añada con una estructura más visible y dominante de fruta negra. AL degustarlo revela una delicadeza y complejidad impresionantes con un toque de violeta.

Les Forts de Latour ^{*95 pts Parker}

\$16,900.00

Cab. Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc / Pauillac

Excepcional vino de la región de Pauillac, que comparte el 40% de la materia prima para Ch. Latour, elaborado con uvas de tres zonas: El borde de Enclos, las áreas de Grand Cru Classé de Pauillac y pequeñas parcelas como Piñada y Petit Batailley, procedentes de vides de 40 años en promedio originan esta etiqueta a la altura de cualquier Grand Cru.

Le Petite Mouton Rothschild

\$24,900.00

Cabernet Sauvignon, Merlot / Pauillac

Elaborado a partir de un terroir excepcional, Le Petit Mouton de Mouton Rothschild es el segundo vino del Château Mouton-Rothschild. Hecho a base de uvas de las cepas más jóvenes seleccionadas del viñedo Premier Cru, la vendimia, la vinificación y el embotellado de este vino se llevan a cabo poniendo la misma atención a cada detalle. Las uvas se recogen en pequeños cestos abiertos, fermentadas en tinas de roble Mouton y maduradas en barricas de roble utilizando los métodos tradicionales. Este vino reúne todas las condiciones para expresar la elegancia y la abundancia de sabor de un gran Pauillac. Siguiendo la premisa del diseño exclusivo de las etiquetas del primer vino, La Baronesa Philippine de Rothschild eligió una etiqueta para Le Petit Mouton inspirada en un dibujo del famoso cartelista Jean Carlu.

Château Mouton Rothschild ^{*95 pts Parker}

\$39,900.00

Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc / Pauillac

Phillippe de Rothschild rompe la tradición bordalesa y decide, en 1924 embotellar sus vinos en propiedad, consigue ascender en 1973 a Premier Grand Cru Classé. En 1945 nace la primera gran etiqueta, diseñada por Jean Carlu, con motivo de la liberación de Francia, desde ahí cada año un prestigioso pintor crea un cuadro exclusivo para las etiquetas.

Romanne Conti Echezeaux

\$59,000.00

Pinot Noir / Borgoña

El gran viñedo de Echézeaux comprende unas 30 hectáreas situadas en el corazón de la Borgoña, entre la Vosné-Romanée y Vougeot, a solo 600 m. del mítico viñedo de la Romanée Conti, y con condiciones geológicas muy parecidas. Echézeaux se encuentra en realidad en el municipio de Flagey, aunque enológico se considera parte de la prestigiosa Vosne Romanée formando, parte de los siete grandes crus de esta fina franja de Côte de Nuits (Romanée-conti, Richebourg, La Tâche, Romanée-St-Vivant, Romanée, Grands-Echézeaux y Echézeaux). En el caso de Louis Latour, el Echézeaux es un Grand Cru que ejemplifica el perfecto vino clásico de Borgoña, combinando el poder con la elegancia. De gran cuerpo, oscuro y nariz muy generosa a moras, su paladar acostumbra a ser aterciopelado y afrutado.

Petrus ^{*100 pts Parker}

\$159,900.00

Merlot, Cabernet Franc / Pomerol

Los vinos de Petrus parecen merecer todos los superlativos que les atribuyen y la devoción casi mística, sin embargo su secreto radica en su remarcable equilibrio, diferente a todos los vinos del mundo. Tesoro el suelo de arcilla, único en la región y vides aún provenientes de 1956. Hecho por Jean Claude Berrouet, quien a menudo rechaza más de la mitad del vino por no lograr la calidad deseada en él, cuenta tan sólo con 11 hectáreas y envejece por más de 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

E S P A Ñ A

Vega Sicilia Valbuena 5to ^{*96 pts Parker}

\$9,900.00

Tempranillo, Merlot / Ribera del Duero

De la bodega de Eloy Lecanda, fundada en 1864, convertida en leyenda del vino español en 1915, justo con el lanzamiento de esta etiqueta, deriva de un corte a la altura de los más grandes "Château" con Tinto fino y Merlot de la mejor procedencia.

Emilio Moro SanchoMartín ^{*94 pts Parker}

\$9,900.00

Tempranillo / Ribera del Duero

Vino de pago, procedente del viñedo de Sanchomartín, que abarca apenas una hectárea de las más selectas vides, procedentes de más de 60 años.

Vega Sicilia Único ^{*98 pts Parker}

\$21,900.00

Tempranillo, Merlot / Ribera del Duero

El mito viviente nacido en 1864, sigue ofreciendo vinos de ensueño, un clásico que derrocha virtuosismo en su elaboración, deriva de las apenas 40 hectáreas de la finca para producir esta joya.

P R E M I U M



Mercury Head *98 pts Parker \$10,900.00

Cab. Sauvignon / Napa Valley

Fundada en 1998, Orin Swift Cellars por David Phinney, llena de nombres memorables y etiquetas creativas, se ha convertido en una reconocida marca a nivel multinacional de vinos de lujo, "Mercury Head" un Cabernet con 18 meses en barrica, de gran potencia, elegantes matices y enorme complejidad, de lo mejor producido en Estados Unidos.

Venge Vineyards Family Reserve *98 pts Parker \$9,990.00

Cab. Sauvignon / Napa Valley

Pináculo de la producción de calidad de Cabernet de Oakville, con una producción sumamente limitada. Sólo se hacen 320 cajas, con procesos de fermentación de los 14 a los 45 días, envejecido por 27 meses en promedio en barricas de roble Francés dan lugar a uno de los mejores exponentes de esta cepa a nivel mundial.

Darioush II *94 pts Parker \$21,900.00

Cab. Sauvignon / Napa Valley

Naciente del AVA Mount Veeder y Napa Valley, se crea esta extraordinaria etiqueta, llena de profundidad y elegancia a través de sus 22 meses en barrica, vinos que recuerdan ese gran lagar y origen persa, tan emblemático en la historia del vino actual, en la etiqueta se pueden encontrar también obras que refieren desde el origen del rey persa "Darioush", inspiración de la bodega.

Opus One *97 pts Parker \$31,900.00

Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Malbec, Petit Verdot / Napa Valley

De la unión del Baron Philippe de Rothschild (Ch. Mouton) y Robert Mondavi, nace la primera añada de esta dupla icónica, llamada mas tarde "Opus One" desde 1991, a través de la ya conocida etiqueta de ambos perfiles. Un poderoso y elegante vino elaborado a partir de los cerca de 100 acres que determinan la propiedad, un minucioso proceso de selección y el desarrollo de 18 meses en barrica y 15 más de reposo antes de salir al mercado, definen la maravillosa fusión de dos mundos creando un estilo único y sorprendente para todo el universo vinícola actual.

Harlan State *97 pts Parker \$72,900.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot / California

Harlan Estate está sin duda en el podio no solo de los grandes vinos californianos, también ocupa las primeras posiciones entre los vinos más reputados del mundo. Procede de un viñedo de 16 hectáreas, rodeado de olivos y bosque en Western Hills, cerca de Oakville. En él predomina la Cabernet Sauvignon acompañada de Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot. Siempre en la horquilla que roza los 100 puntos, es un placer para nosotros presentar un vino de la categoría mundial como es Harlan Estate en España. Apasionados por el vino durante muchos años, los integrantes de la bodega tienen una amplia experiencia trabajando con vinos de regiones clásicas y nuevas que incluyen la Borgoña, el Ródano, la Toscana y la Napa Valley.



Sassicaia *98 pts Parker \$11,900.00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / Toscana

La propiedad de San Guido, donde el marqués decidió implantar los primeros clones de Cabernet Sauvignon traídos de Graves, Bordeaux, pasó a ser parte de las posesiones familiares en 1930, cuando Mario se casa con Clarice della Gherardesca, heredera de la familia patricia de la Maremma. Bolgheri es muy diferente a las colinas de Chianti. Sassicaia representaba un cambio enorme en la tradición piemontesa y toscana basada en el Nebbiolo y Sangiovese. Todos los años, la cava del Castillo de Castiglione albergaba varias barricas que con el tiempo comenzaron a desplegar todo su encanto y complejidad. En 1968 llegaron al mercado las primeras botellas de Sassicaia, que obtuvieron una excelente crítica, comparándolo con los Cru de Bordeaux.

Solaia *100 pts Parker \$25,900.00

Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Sangiovese / Toscana

El tinto con el que Antinori ha determinado el estilo concentrado y cosmopolita de los "supertoscans", que se desarrolla en la más soleada colina de Tignanello, de sólo 10 has y con raros suelos rocosos y calcáreos que lo hacen único.

Masseto *100 pts Parker \$49,000.00

Merlot / Toscana

La estrella dell'Ornellaia, quien ha definido el estilo de los "supertoscans" para el mundo, sólo cuenta con 7 hectáreas de viñedo, entre 30 y 40 años, de una enorme complejidad, para muchos; el "Petrus" italiano.

CHAMPAGNE PREMIUM

 FRANCIA

Dom Perignon

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne

\$12,900.00

Louis Roederer Cristal Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne

\$9,900.00

Dom Perignon Rose

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne

\$12,999.00

D´Rock Gold

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne

\$13,990.00

D.Rock Rose

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Champagne

\$17,990.00

COSTENO
LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.