

# MENÚ DE ALIMENTOS

## SNACKS DE BAR

*Pídelos en la barra o en tu mesa, como prefieras*

### ACEITUNAS EN SALSAS NEGRAS 150

Rellenas de jocoque de rancho y queso manchego.

### PAPAS FRITAS TRUFADAS 100

Con parmesano y emulsión de trufa negra.

### FLAUTAS DE BIRRIA DE PESCADO 195

Rellenas de birria de robalo y pico de gallo.

### PAPAS GAJO CAJÚN 100

Adobadas en mezcla de tres chiles, con dip de la casa a base de mostazas.



## ENTRADAS

### TATAKI DE FILETE ANGUS PRIME 360

De Rancho Vaca Negra, con chilmore cítrico, cremoso de aguacate, alioli de habanero y poro frito.

### POLLO FRITO EN CHILMOLE CÍTRICO 285

Con alioli verde y dip de chiles habanero y xcatic.

### TAMAL EN MOLE DE LA REGIÓN 200

Relleno de short rib y acompañado de mole.

### COL ROSTIZADA 260

Hummus, garbanzos glaseados, sikil pak y kale frita.

### TIRADITO DE TEMPORADA 310

Láminas de pescado crudo, soya y macha, cremoso de aguacate, brotes y tapioca encurtida.

### AGUACHILE AMARILLO 260

Salmón curado, cherry amarillo, cremoso de aguacate, piña y aceite de chiles.

### TOSTA DE TRUCHA AHUMADA 245

Láminas de trucha ahumada y paté de zanahoria encurtida sobre pan de masa madre con parmesano.



*En Vertical trabajamos con productos frescos y de temporada, algunos platillos de nuestro menú pueden no estar disponibles en todo momento. Cada estación trae consigo nuevos sabores, asegurando una experiencia culinaria evolutiva.*

## ENSALADAS

*Con los vegetales más frescos de la región*

### CEVICHE DE TOMATES 295

Variedad de tomates de temporada, sorbete de pepino, aceite de albahaca y cremoso de aguacate.

### BETABEL Y BURRATA QUERETANA 320

Con tomate heirloom, pesto de almendra, sorbete de jitomate y pistache garapiñado.



## PASTAS

*Todas nuestras pastas están hechas en casa.*

### DUMPLINGS

#### EN SALSA BLANCA 350

Rellenos de conejo, en salsa de mantequilla y parmesano con aceite de chiles.

### SPAGHETTONI

#### EN SALSA DE HAMACHI 375

Queso Donosti de Rancho Bocanegra y mejillones frescos de Ensenada, BCS.

### RAVIOLI ROLL 360

Ragu de wagyu, salsa bechamel de nuez moscada y queso ahumado.

*\* Precios expresados en pesos mexicanos*

*\*\*Precios ya incluyen el IVA.*

*\*\* El consumo de ingredientes crudos es responsabilidad del comensal.*

# MENÚ DE ALIMENTOS

## FUERTES

**JAIBA A LA FRANK 395**  
Jaiba cremosa con parmesano,  
tortillas de queso asadero  
y alioli de chile de árbol.

**COLIFLOR DE COLORES  
A LAS BRASAS 295**  
Con mole rojo, praliné de cacahuete  
y garbanzo enchilado.

**ROBALO 395**  
Con salsa beurre blanc,  
romesco de morita y acelgas al grill.

**RISOTTO DE TOTOMOXTLE 350**  
Con mole de betabel, esquites  
con parmesano y pollo orgánico al grill.

**RISOTTO DE CAMARONES 450**  
Con camarones al ajillo  
y sofrito de pimientos.

**RISOTTO NEGRO 450**  
Wagyu, sofrito de pimientos  
y parmesano.

**HAMBURGUESA ANGUS 350**  
Carne Angus de Rancho Vaca Negra,  
cebolla caramelizada  
y aderezo de habanero.

**HAMBURGUESA DE  
POLLO FRITO 320**  
Pollo estilo teriyaki con ensalada de  
col morada y dip de crema ácida con eneldo.

## POSTRES

**VERTICAL S'MORE 255**  
Galleta de canela, brownie, malvavisco  
y helado de especias.

**BANANA SPLIT CHEESECAKE 265**  
Cheesecake de plátano, nueces garapiñadas,  
caramelo salado, crema de vainilla  
y helado de cocoa.

**TARTA DE QUESO Y MANZANA 215**  
Compota de manzana criolla, miel de higo  
y vino tinto, buñuelo y helado de manzanilla.

**AFFOGATO 155**  
Un clásico italiano de espresso servido  
con una selección de helado de la casa.

## CORTES DE CARNE

La carne que llega a nuestra cocina viene de un  
rancho en el norte de Sonora, frontera con  
Chihuahua. Un lugar donde los pastizales son  
generosos y permiten criar Angus y Hereford con el  
marmoleo, suavidad y jugosidad que buscamos para  
cada plato. Es calidad que se siente desde el origen.

**PRIME RIB EYE 500 GR - 680**  
**NEW YORK 500 GR - 670**  
**COWBOY 500 GR - 850**

**ACOMPAÑAMIENTOS A ELEGIR**  
Puré de coliflor y manzana verde  
Puré de papa rústico  
Papas gajo cajún  
Verduras a la parrilla  
Papas fritas trufadas



## TABLA DE QUESOS

**DEGUSTACIÓN DE QUESOS  
DE RANCHOS LOCALES 780**

Trabajamos con ranchos de producción limitada,  
por lo que la variedad de quesos y su origen  
pueden variar según la disponibilidad.



## MENÚ DE NIÑOS

**MAC AND CHEESE 120**  
Pasta corta con salsa de queso cheddar.

**HAMBURGUESA DE POLLO 150**  
Pechuga empanizada o a la plancha,  
acompañada de papas a la francesa.

**PASTA AL BURRO 110**  
Mantequilla, sal y pimienta.

\*\* Precios expresados en pesos mexicanos

\*\* Precios ya incluyen el IVA del 16%.

\*\* El consumo de ingredientes crudos es responsabilidad del comensal

# MENÚ DE BEBIDAS

## VINOS

*Puerta del Lobo cuenta con más de 30 medallas nacionales e Internacionales.*



**SAUVIGNON BLANC**  
COPA 195 | BOTELLA 695

**ROSADO JOVEN**  
COPA 195 | BOTELLA 695

**NARANJA**  
COPA 275 | BOTELLA 985

**VERDEJO**  
COPA 195 | BOTELLA 695

**TINTO JOVEN**  
COPA 195 | BOTELLA 695

**ENSAMBLE DE BARRICAS**  
COPA 275 | BOTELLA 985

**VERDEJO FINCA**  
BOTELLA 985

**SAUVIGNON BLANC FINCA**  
BOTELLA 985

**TÍO NETO**  
COPA 295 | BOTELLA 1,295

**E60**  
BOTELLA 2,025

**ESPUMOSO BRUT**  
BOTELLA 945

**ESPUMOSO BRUT NATURE**  
BOTELLA 945

**ESPUMOSO MURMULLO**  
BOTELLA 1,920

## CERVEZAS

**CORONA 75**  
**VICTORIA 75**  
**MODELO ESPECIAL 80**  
**NEGRA MODELO 80**  
**ESTRELLA GALICIA 0.0 75**  
**ESTRELLA GALICIA ESPECIAL 95**  
**TARRO PREPARADO 45**

## SOFT DRINKS

**AGUA DE PIEDRA SIN GAS 650ML 110**  
**AGUA DE PIEDRA CON GAS 650ML 120**  
**PERRIER 330ML 85**  
**SODAS ARTESANALES 75**  
**REFRESCOS 60**

## COCTELES

**MANDARINA Y PAPRIKA 235**  
Gin Armónico, óleo de mandarina y paprika, té chai, kéfir y cítricos.

**EUCALIPTO HIGHBALL 230**  
Tequila Altos Plata, cordial de eucalipto, manzanilla, limón, burbujas.

**LIMÓN CON COCO 235**  
Condesa Gin Clásica, coco, extracto de lima kaffir y burbujas.

**NEGRONI DE MANGO 275**  
Condesa Gin Xoconostle infusionado con té limón, amaro de mango, vermut blanco, agua de mango y burbujas.

**MARGARITA DE FRESA 230**  
The Lost Explorer Tequila, óleo de fresa y cítricos, limón.

**PAPAYA 240**  
Absolut Vodka, cordial de papaya, cítricos, cilantro y burbujas.

**MATCHA LATTE 245**  
Mezcal La Sanadora Espadín, té verde, coco, matcha, limón.

**TOMATE HEIRLOOM 230**  
Sotol Acrónimo, Vino Verdejo PDL, cordial de tomate y albahaca, cítricos, burbujas.

**PEPINO Y NORI 225**  
Tequila Altos Plata infusionado con nori, Sake Nami, pepino, cítricos, burbujas.

**CARAJILLO 225**  
Licor 43, café espresso, avellana y un toque de cacao.

**SANGRÍA (PARA COMPARTIR) 710**  
Vino Joven Puerta del Lobo, durazno, verjus casero, y frutas de temporada.



## CAFÉS

**ESPRESSO 65**  
**AMERICANO 65**  
**CAPUCCINO 70**  
**FLAT WHITE 70**  
**CHOCO- CORTADO 70**  
**LATTE 75**  
**INFUSIONES Y TÉS 60**

*\* Precios expresados en pesos mexicanos.*

# MENÚ DE DESTILADOS

## TEQUILAS

ALTOS PLATA 200  
CAZADORES 175  
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 230  
ARETTE ARTESANAL BLANCO 220  
ARETTE BLANCO 200  
THE LOST EXPLORER 260

## OTROS MEXICANOS

MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN 210  
MEZCAL ALIPUS SAN ANDRÉS 200  
MEZCAL BRUXO RECETA INICIAL 220  
MEZCAL BRUXO UNO 230  
MEZCAL SALMERO 450  
POX DON DANTE 250  
SOTOL ACRÓNIMO 230  
THE LOST EXPLORER MEZCAL TOBALÁ 400  
THE LOST EXPLORER MEZCAL ESPADIN 250  
NAMI SAKE JUNMAI 210

## GINEBRAS

ARMÓNICO GIN 220  
CONDESA ORIGINAL 220  
CONDESA XOCONOSTLE 235  
DOROTHY PARKER NY GIN 240  
GIN LANE PINK GIN 220  
MONKEY 47 350  
BOMBAY SAPPHIRE 200  
BEEFEATER DRY 190  
ACRÓNIMO GIN 240

## VODKAS

TITO'S HANDMADE 195  
ABSOLUT ORIGINAL 190  
ZUBROWKA BISON GRASS 200  
FINLANDIA 180

## RONES

HAVANA CLUB 7 190  
BACARDI BLANCO 190  
RON LIBERTAD 195  
BACARDI 8 22  
FLOR DE CAÑA 210  
BACARDI AÑEJO 205

## WHISKEYS

JOHNNIE WALKER RED LABEL 200  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 250  
CHIVAS 12 220  
ABASOLO WHISKEY 220  
BULLEIT BOURBON 220  
BUCHANAN'S 295  
JACK DANIEL'S 215

## BRANDY & COGNAC

COGNAC MARTELL VSOP 230  
BRANDY CALVADOS 190

## AMAROS

AMARO CIOCCOLATO 240  
CAPPELLETTI 190  
LEOPOLD BROS 250  
RONDO SPRITZ 190  
AMARO MARINO 240  
FACCIA BRUTTO 270  
APERITIVO NONINO 300  
BONAL 180  
AMARO AVERNA 240  
AMARO DI ANGOSTURA 190  
MAURIN QUINA 350  
AMARO NONINO 290  
APEROL 190  
CAMPARI 200  
AMARO MONTENEGRO 190  
CONTRATTO BITTER 190  
CONTRATTO APERITIVO 190  
INFERNO BITTER 310  
RAMAZZOTTI 240  
FERNET BRANCA 200

## VERMUTS

VERMOUTH PERUCCHI 180  
P. QUILES VERMOUTH ROJO 180  
LILLET ROSSO 180  
VIDTE VERMUT BLANCO 180  
VERMUT LUSTAU 180  
COCCHI ROSA 180  
CASA MARIOL VERMUT NEGRO 180  
VERMUT 13:30 180  
CARPANO BIANCO 180  
CARPANO DRY 180  
CARPANO CLASSICO ROSSO 180  
CINZANO ROSSO 180  
CINZANO BIANCO 180

## ANISES

CHINCHON DULCE 180  
CHINCHON SECO 180  
SAMBUCA VACCARI NERO 180

## LICORES

FERNET BRANCA 190  
FRANGELICO 200  
KAHLUA 180  
LICOR 43 200  
ST. GERMAIN 215  
DIMMI 180  
ITALICUS 230  
CHARTREUSE VERDE 250

## ESPLUMOSOS

CINZANO TO SPRITZ 180