



ENTRADAS

Carpaccio de salmòn ahumado	\$320.00
Paté de pato 130gr	\$300.00
Off the vine tapenade 150gr	\$190.00
Hummus off the vine 150gr (Pan, queso de cabra, paprica)	\$180.00
Queso petit brie horneado 125gr	\$350.00
Carpaccio de betabel 120gr	\$180.00
Carpaccio de res 100gr	\$210.00
Croquetas Españolas Puedes elegirlas de tu preferencia: Jamon Iberico, off the vine o mixtas	\$280.00

TAPAS (100gr)

Pulpo al pesto rojo	\$90.00
Pulpo salteado con pesto rojo y papa confitada	
Jamón miel	\$90.00
Queso brie, jamón, higo y miel sobre pan baguette	
Piquillos rellenos	\$85.00
Pimiento asado relleno de ibéricos, bañado en salsa de quesos	
Foie gras y semillas	\$95.00
Foie gras, con un toque de manzana caramelizada y semillas trituradas	

AMANTES DEL JAMON (100gr.)

Serrano gran reserva	\$320.00
Ibérico cebo de campo	\$620.00
Ibérico de bellota D.O	\$1090.00

BAGUETTE

Delicioso baguettine multigrano de masa madre con aceite de oliva, mantequilla a la provenzal y tumaca.

Toro descarriado (Chorizo de pamlona 30gr y gouda 45gr)	\$190.00
---	----------

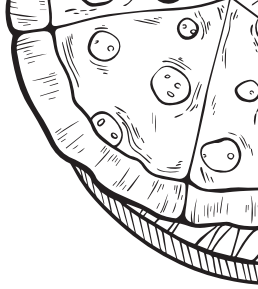
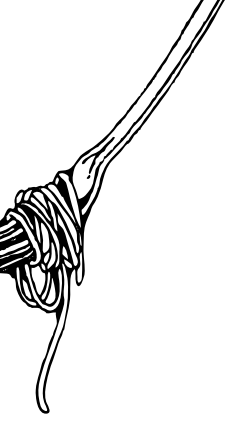
Jamón Serrano 60gr (Tumaca, aceite de oliva, mantequilla provenzal)	\$190.00
---	----------

Baguette vegano (Humus, aguacate, tomate cherry, cebolla morada y pimiento morro)	\$190.00
---	----------

ENSALADAS

Tomas y Lucas 250gr (Arúgula, frutos rojos deshidratados, manzana, queso de cabra y aderezo de la casa)	\$220.00
---	----------

Capresse 250gr (Jitomate, queso mozzarella fresco, pesto, arúgula baby, espinaca, aceite de olivo y balsamico)	\$220.00
--	----------



PASTAS

Spaghetti bolognesa 250gr Ragout de carne en salsa de tomate	\$260.00
Fusilli al pesto 250gr	\$220.00
Tagliatelle 4 quesos 250gr Mozarella. Gouda, parmesano y gorgonzola	\$260.00

TABLAS

Tabla de quesos 250gr (Queso manchego, cabra, brie, mozzarella y gouda) mozzarella, brie)	\$480.00
Tabla mixta 200gr (selección de quesos y charcuteria, acompañado con aceitunas y pan)	\$480.00

EXTRAS

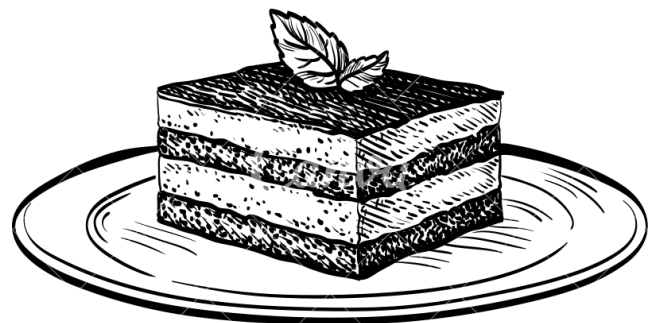
Aceitunas 125gr	\$60.00
Jamón serrano	\$50.00
Pan extra	\$30.00
Parmesano	\$30.00
Mermelada	\$30.00
Mantequilla	\$30.00
Tumaca	\$30.00

PIZZA

Margarita (Mozzarella, tomate cherry y pesto)	\$160.00
Off the vine (Mozzarella, serrano, arúgula, parmesano y tomate cherry)	\$220.00
Meat Lovers (Mozzarella, serrano, sopresata y chorizo)	\$220.00
Cherry chistorra (Tomate, mozzarella, chistorra y tomate cherry)	\$220.00
Vegana (Salsa de tomate, berenjena, calabacita pimiento morron, cebolla morada, aguacate, brotes y un toque de aceite olivo)	\$220.00
Pizza de Camarones (Mozzarella, salsa de tomate y camarones)	\$220.00

POSTRES

Crepas Off The Vine	\$160.00
Tiramisù	\$150.00
Cheesecake De Maracuyà	\$140.00





ESPECIALES

off the vine

MEJILLONES AL VINO BLANCO 300GR	\$280.00
Mejillones salteados en vino blanco y mantequilla	\$370.00
PULPO A LA GALLEGA 180GR	
Pulpo sobre laminas de papa aliñado con aceite de oliva, mezcla de pimentones y escamas de sal	\$430.00
SALMON 200GR	
Salmon a la plancha, sobre pure de papa, alcaparras fritas, cherrys coronada con mantequilla de la casa	\$300.00
PECHUGA FLORENTINA 250GR	
Pechuga de pollo rellena de soprassata, gouda y espinacas, empanizada. Sobre duo de salsas bechamel con quesos y salsa de tomate	\$450.00
COSTILLAS DE RES 250 GR	
Costillas cocinadas con cerveza porter y acompañadas con pure de coliflor rostizada	\$370.00
RABO DE TORO 330GR	
Platillo tradicional Español cocinado en salsa de vino tinto sobre papas paja	\$350.00
COSTILLAS DE CERDO 250GR	
Confitadas y acompañadas con papas cambray al ajo verde	



COCTELES



COCTELES CLASICOS

NEGRONI

30 ML THE BOTANIST, 30 ML VERMOUTH ROSSO,

30 ML CAMPARI

OLD FASHION

60 ML BOURBON, 1GR AZUCAR, 5 ML

ANGOSTURA AROMATIC

MARTINI

60 ML VODKA, 30 ML VERMOUTH BIANCO

\$300

\$300

\$300

WHISKY SOUR

60 ML BOURBON, 30 ML JUGO DE LIMON,

30 ML SYMPLE SYRUP, 10 ML ANGOSTURA

MANHATTAN

60 ML BOURBON, 30 ML VERMOUTH, 10 ML ANGOSTURA

\$300

\$300

SPRITS

APEROL SPRITS

60 ML APEROL, 90 ML PROSECCO, 20 ML AGUA

MINERAL

\$160

\$240

ST GERMAIN SPRITS

\$380

ST GERMAIN, 90 ML PROSECCO, 20 ML AGUA MINERAL

COINTREAU FRIZZ

\$200

60 ML COINTREAU, 30 ML JUGO DE LIMON,

120 ML AGUA MINERAL

CAMPARI SPRITS

60 ML CAMPARI, 90 ML PROSECCO, 20 ML

AGUA MINERAL

PALOMA

60 ML TEQUILA BLANCO, 30 ML TRIPLE SEC, 6

0 ML SAN PELLEGRINO TORONJA

\$240

\$240

MARGARITA

60 ML TEQUILA, 30 ML COINTREAU

30 ML SYMPLE SYRUP, 30 ML JUGO DE LIMON

PASSION MEZCALINA

\$240

60 ML MEZCAL, 30 ML FRUTA DE LA PASION,

30 ML COINTREAU,

30 ML LIMON, 30 ML SYMPLE SYRUP

DIABLITO

\$260

30 ML MEZCAL, 30 ML PONCHE DE JAMAICA,

45 ML VINO TINTO, 30 ML XILA, 45 ML JUGO DE PIÑA

GIN TONIC

HENDRICK'S MEDITERRANEO

\$330

60 ML HENDRICK'S AHUMADO CON ROMERO, PEPINO,

15 ML SALMUERA & ACEITUNAS, 160 ML AGUA TONICA

\$350

BOTANIST TONIC

60 ML GIN BOTANIST, 160 ML

AGUA TONICA

PINKFEATER

\$240

60 ML BEEFEATER, 30 ML PONCHE DE JAMAICA,

30 ML SYMPLE SYRUP

60 ML AGUA MINERAL,

60 ML VINO ROSADO, 30 ML LIMON.

RON Y VODKA

PIÑA COLADA

60 ML RON BLANCO, 45 ML CREMA DE COCO, 30 ML CALAHUA,

60 ML JUGO DE PIÑA

BLUE LAGOON

60 ML VODKA, 30 ML JUGO DE LIMON, 30 ML CURACAO

MOJITO

60 ML RON, 30 ML SIMPLE SYRUP, 30 ML SABOR: FRESA, MARACUYA,

MANGO O LIMON

\$220

\$220

\$220

COSMOPOLITAN

\$220

60 ML VODKA, 60 ML JUGO DE ARANDANO, 30

ML COINTREAU

SANGRIA CLASICA

\$220

30 ML RON, 30 ML SIMPLE SYRUP, 30 ML ZUMO

DE LIMON

60 ML VINO TINTO

DAIQUIRI

\$240

60 ML RON, 30 ML LIMON, 30 ML SIMPLE SYRUP

DIGESTIVO

CARAJILLO

\$240

60 ML LICOR 43, 60 ML ESPRESSO

BAILEY'S CARAJILLO

\$260

60 ML BAILEY'S, 60 ML ESPRESSO

ESPRESSO MARTINI

\$240

45 ML VODKA, 30 ML KAHLUA, 30 ML ESPRESSO





BEBIDAS/DRINKS

DESCORCHE POR DESTILADO \$500.00 MXN

TEQUILA

Don julio 70	60 ml	\$400.00
Don julio reposado	60 ml	\$370.00
Tequila casamigos reposado	60 ml	\$250.00
Clase azul plata	60 ml	\$660.00
Clase azul reposado	60 ml	\$830.00
Suave Blanco	60 ml	\$420.00
Suave Reposado	60 ml	\$530.00

MEZCAL

Mestiza Espadìn	60 ml	\$160.00
Mestiza Tobalà	60 ml	\$240.00
Mestiza Ensamble	60 ml	\$180.00
Verde momento	60 ml	\$160.00
Amaràs, espadín	60 ml	\$180.00
400 Conejos, espadín	60 ml	\$180.00

WHISKEY

Buchannan's 12	60 ml	\$320.00
Black label	60 ml	\$320.00
Macallan 12	60 ml	\$420.00
Glenfiddich 12	60 ml	\$320.00

RON /RUM

Bacardí blanco	60 ml	\$160.00
Havana 7 años	60 ml	\$240.00
La gloria añejo	60 ml	\$200.00

VODKA

Smirnoff	60 ml	\$180.00
Titos	60 ml	\$200.00
Belvedere	60 ml	\$240.00
Ciroc	60 ml	\$240.00

LICORES & DIGETIVOS/LIQUEURS

Licor 43	60 ml	\$180.00
Fernet - Branca	60 ml	\$160.00
Ancho reyes	60 ml	\$180.00
Sambuca	60 ml	\$160.00
Grand marnier	60 ml	\$200.00
Baileys	60 ml	\$180.00
Licor de agave Xilá	60 ml	\$220.00
Licor Cointreau	60 ml	\$220.00

SIN ALCOHOL/NON ALCOHOLIC

REFRESCOS	355ml	\$50.00
AGUA DE PIEDRA		
Natural	650 ml	\$95.00
Natural	360 ml	\$60.00
Con gas	650 ml	\$116.00
Con gas	360 ml	\$72.00

CAFÈ/COFFEE

Americano	150 ml	\$45.00
Espresso	60 ml	\$35.00
Espresso doble	80 ml	\$55.00
Latte	150 ml	\$65.00
Capuccino	150 ml	\$65.00



CERVEZAS

Artesanales / Craft Beer



Ocho Reales



OCHO REALES (GLUTEN FREE)

LAGUER	355 ml	\$95.00
PORTER	355 ml	\$95.00
ALE	355 ml	\$95.00
IMPERIAL ALE	500 ml	\$145.00

PRINCIPIA

WHEAT ALE	355 ml	\$120.00
SPECTRA	355 ml	\$120.00
OATMEAL STOUT.	355 ml	\$120.00



HARRY POLANCO	355 ml	\$120.00
VAQUITA MARINA	355 ml	\$120.00
PERRO DEL MAR	355 ml	\$120.00

BARRIL (GERMANY STYLE)

PILSNER / STEINBIER	500 ml.	\$165.00
PILSNER / STEINBIER	355 ml.	\$120.00

CHELA DE PLAYA

CERVECERÍA INDEPENDIENTE
· PLAYA DEL CARMEN ·

WHITE IPA	355 ml	\$120.00
KOLXCH MEXICANA	355 ml	\$120.00

