



LA CUEVA

NUESTRO PROYECTO SURGE DE UNA CONVICCIÓN, POR
EL RESPETO A LA MADRE TIERRA: CONSUMIR
PRODUCTOS ARTESANALES.

NOS AVENTURAMOS A RECORRER REGIONES,
COMUNIDADES Y ESTADOS.

A TRAVÉS DE NUESTROS CONOCIMIENTOS Y
EXPERIENCIAS PERSONALES, ELEGIMOS UNA
SELECCIÓN DE BEBIDAS DE ALTA CALIDAD PARA
OFRECER A NUESTROS CLIENTES.



VINOS BLANCOS

Casa Magoni (*Chardonnay, Vermentinu*) **490**

Baja California, México.

Origen, Albo (*Garnacha Blanca*) **590**

Aguascalientes, Mexico

Santa Elena, Sophie (*Chenin Blanc, Viognier*) **670**

Aguascalientes, Mexico

Denavolo, Dinavolino (*5 uvas, naranja*) **690**

E. Romagna, Italia



Claus Preisinger, Kalkundkiesel (*3 uvas*) **750**

Burgenland, Austria



JC Lapalu, Blanc (*Chardonnay*) **940**

Beaujolais, Francia



Guiberteau, Les Moulins (*Chenin Blanc*) **1000**

Saumur, Francia



: biodinamico/natural



LA CUEVA

Precios en pesos mexicanos

VINOS TINTOS

De Martino 347 (*Carmenere*) **570**

Maipo Valley, Chile

Les 2 Moulins, Pinot Noir VDF (*Pinot noir*) **630**

Loire, Francia

Claus Preisinger, Zweigelt Kieselstein (*Zweigelt*) **650**

Burgenland, Austria



Le Coste, Litrozzo Rosso -1L- (*Greghetto*) **690**

Lazio, Italia



Arnaud Lambert, Clos Mazurique (*Cab. Franc.*) **790**

Loire, Francia



Andrea Calek, Babiole (*Syrah, Grenache*) **860**

Ardèche, Francia



: Biodinámico/natural



LA CUEVA

Precios en pesos mexicanos

ROSADOS & BURBUJAS

- VINOS ROSADOS**

Casa Magoni, Rosé (4 uvas)

550

Baja California, México

Hervé Villemade, Rosé (Pinot Noir, Gamay)

750



Cheverny, Francia

- BURBUJAS**

Zanotto, Col Fondo Bianco (Glera)

740



Veneto, Italia

Lebrun-Servenay (Chardonnay)

1150



Champagne, Francia



COCKTAILS



DE LA CASA

\$140

Negr'o'tinto

Ginebra mexicana, Campari, vermouth rojo, jarabe de frambuesa
al vino tinto

Sierra'mor

Ron Paranubes, Mezcal, jengibre, maracuya, mermelada de naranja,
bitter de cítricos

Gimme tha power

Mezcal, cordial de aguacate con Maracuyá, limon, amargo de chile

Pacifico lindo

Ron Plantatiion, licor de vanilla casera, limon, vainillia bitter

French'Hattan

Rye Whisky, Cognac, Vermouth rojo, Angostura, pimienta bitter

CLASICOS

\$120



LA CUEVA

Precios en pesos mexicanos

CERVEZAS ARTESANALES

- Ammon , Crux	_IPA	\$100
- Ammon , Juicy Hazy	_ NEIPA	\$100
- Utopía , Pura Frescura	_Sparkling Ale	\$80
- Utopía , La Mala	_Porter	\$80
- Fausto , Good Dags	_Porter	\$90
- Fausto , American Breakfast	_Irish Red Ale	\$90
- Tumba 7 , Porter Bourbon	_Bourbon Porter	\$95
- Tumba 7 , Hefeweisen	_Hefeweisen	\$85
- C. Cervezero , Rey Oh Baby	_Red Ale	\$80
- Colombo , Forajido	_Dry Stout	\$80
- Colombo , Smoked	_Black IPA	\$80
- Inocente Palomita , Red Ale	_Red Ale	\$80

Precios en pesos mexicanos



LA CUEVA

FERMENTADOS, DESTILADOS & MAS

• RON

- Cañada (<i>Oaxaca</i>)	100
- Paranubes (<i>Oaxaca</i>)	90
- Plantation O.D. (<i>Francia</i>)	120
- Potosi (<i>México</i>)	80

• WHISKEY

- Sierra Norte (<i>México</i>)	130
- Maker's M. Bourbon (<i>EU</i>)	95
- Wild Turkey Rye (<i>EU</i>)	110
- Abasolo (<i>México</i>)	110

• GINEBRA

- Oliver (<i>México</i>)	90
- Hendricks (<i>Escocia</i>)	110
- GAD 8 (<i>Oaxaca</i>)	120
- GAD 32 (<i>Oaxaca</i>)	120
- Tanqueray (<i>Escocia</i>)	80
- Four Pillar Shiraz (<i>Australia</i>)	140

• TEQUILA

- Cascahuin 48°	70 / 140
- Cascahuin Añejo	70 / 140

• SIN ALCOHOL

- Velvet Maracuya	40
- Velvet Pomelo	40
- Agua mineral	35
- Limonada	35
- Naranjada	35

• OTROS

- Frambuesa criolla (<i>Francia</i>)	100
- Sake (<i>Mexico</i>)	110
- Chartreuse (<i>Francia</i>)	120
- Nixta Elote (<i>México</i>)	90
- Benedictine (<i>Francia</i>)	180
- Torres 10 (<i>España</i>)	75
- Ancho Reyes V. (<i>Mexico</i>)	80
- Ancho Reyes R. (<i>Mexico</i>)	80
- Coñac Martell VS (<i>Francia</i>)	110
- Victoria/Corona	30



LA CUEVA

Precios en pesos mexicanos

MEZCALES Y DESTILADOS DE AGAVE ANGOSTIFOLIA

• OAXACA

	1oz / 2oz
Balta - Espadin (<i>San Baltazar Guelavila</i>)	45 / 80
Dainzu - Espadin destilado con cafe (<i>Matatlan</i>)	45 / 80
5 Elementos - Espadin (<i>San Lorenzo Albarradas</i>)	50 / 95
Nuestra Soledad - Espadin (<i>S. Maria Zoquitlan</i>)	55 / 105
Gracias a Dios - Espadin de Tuna (<i>Matatlan</i>)	60 / 115
Balta - Pechuga (<i>San Baltazar Guelavila</i>).	65 / 125
Cortijo - Tequilana Azul (<i>Miahuatlan</i>)	70 / 135
Vago - Espadin de Barro (<i>Sola de Vega</i>)	80 / 150
Gracias a Dios - Pechuga de Guajolote (<i>Matatlan</i>)	100 / 190



MEZCALES Y DESTILADOS DE AGAVES SILVESTRES

• OAXACA

	<u>1oz / 2oz</u>
Balta - Tobala (<i>San Baltazar Guelavila</i>)	70 / 135
Balta - Cuixe (<i>San Baltazar Guelavila</i>)	70 / 135
5 Elementos - Cuixe (<i>San Lorenzo Albarradas</i>)	70 / 135
Jolgorio - Barril (<i>Ejutla</i>)	75 / 140
Balta - Tepeztate (<i>San Baltazar Guelavila</i>)	75 / 140
Gracias a Dios - Tobala (<i>Matatlan</i>)	85 / 160
Gracias a Dios - Arroqueño (<i>Matatlan</i>)	90 / 170
Vago - Tepeztate (<i>El Nancho, Miahuatlan</i>)	90 / 170
Vago - Madrecuixe (<i>El Nancho, Miahuatlan</i>)	100 / 190
Cortijo - Mexicano (<i>Matatlan</i>)	100 / 195
Jolgorio - Cuixe (<i>Santa Maria Zoquitlan</i>)	100 / 195
Jolgorio - Tobala (<i>San Baltazar Guelavila</i>)	110 / 200
Jolgorio - Madrecuixe (<i>Matatlan</i>)	110 / 200
Jolgorio - Arroqueño (<i>Lachigui, Miahuatlan</i>)	130 / 255



MEZCALES Y DESTILADOS DE AGAVES SILVESTRES

• DURANGO

	<u>1oz / 2oz</u>
Origen Raiz - Cenizo	70 / 135
Guardarraya - Cenizo (<i>Alambique de acero</i>)	70 / 135
Guardarraya - Cenizo (<i>Alambique de sabino</i>)	70 / 135
Guardarraya - Verde	75 / 140
Guardarraya - Sotol	75 / 140
Guardarraya - Castilla	85 / 160
Guardarraya - Lamparillo	90 / 170
Guardarraya - Masparillo	125 / 245

• DURANGO

Clande - Sotol	(<i>Polo Derma</i>)	70 / 135
Clande - Lechugilla, Shreve	(<i>Lupe Lopez</i>)	70 / 135
Clande - Lechugilla, Shreve Magna	(<i>Tavi Torres</i>)	70 / 135