



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



Brand Bros, Wilder Satz (*4 uvas*) **690**

Palatinate, Alemania



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*

VINOS TINTOS

Colle Cavalieri (<i>Montepulciano d'Abruzzo DOP</i>) Montepulciano, Italia	420	
De Martino 347 (<i>Carmenere</i>) Maipo Valley, Chile	570	
Les 2 Moulins, Pinot Noir VDF (<i>Pinot noir</i>) Loire, Francia	630	
Claus Preisinger, Zweigelt Kieselstein (<i>Zweigelt</i>) Burgenland, Austria	650	
Le Coste, Litrozzo Rosso -1L- (<i>Greghetto</i>) Lazio, Italia	690	
Arnaud Lambert, Clos Mazurique (<i>Cab. Franc</i>) Loire, Francia	790	
Orcia Sangiovese DOC (<i>Sangiovese Grosso</i>) Toscana, Italia	790	
Andrea Calek, Babirole (<i>Syrah, Grenache</i>) Ardèche, Francia	860	


 : Biodinámico/natural

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

 : natural/biodinamico

Precios en pesos mexicanos



COCKTAILS



DE LA CASA

\$140

Negr'o'tinto

Ginebra Four Pillars Shiraz, Campari, vermouth rojo

Sierra'mor

Ron Paranubes, piña, licor de elote, limon, amargo de cardamomo

Gimme tha power

Mezcal, cordial de aguacate con Maracuyá, limon, amargos

French'Hattan

Rye Whisky, Cognac, Vermouth rojo, Angostura, amargo de pimiento

CLASICOS

\$120



LA CUEVA

Precios en pesos mexicanos

CERVEZAS ARTESANALES

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



FERMENTADOS, DESTILADOS & MAS

• RON

- **Cañada** (Oaxaca) 100
 - **Paranubes** (Oaxaca) 90
 - **Plantation O.D.** (Francia) 120
 - **Potosi** (México) 80
-

• WHISKEY

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

• GINEBRA

- **Oliver** (México) 90
 - **Hendricks** (Escocia) 110
 - **GAD Barrel** (Oaxaca) 120
 - **GAD 32** (Oaxaca) 120
 - **Tanqueray** (Escocia) 80
 - **Four Pillar Shiraz** (Australia) 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
- **Agua del Dia** 30

• OTROS

- **Frambuesa criolla** (Francia) 100
- **Sake** (Mexico) 110
- **Chartreuse** (Francia) 120
- **Nixta Elote** (México) 90
- **Benedictine** (Francia) 160
- **Torres 10** (España) 75
- **Ancho Reyes V.** (Mexico) 80
- **Ancho Reyes R.** (Mexico) 80
- **Coñac Martell VS** (Francia) 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
ContraMaestre - Espadin de Barro (S. Catarina Minas)	55 / 105
Nuestra Soledad - Espadin (S. Maria Zoquitlan)	55 / 105
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 - Arroqueño (<i>Lachigui, Miahuatlan</i>)	130 / 255

MEZCALES Y DESTILADOS DE AGAVES SILVESTRES

• DURANGO

	<u>1oz / 2oz</u>
Origen Raiz - Cenizo	70 / 135
Origen Raiz - Chacaleño	90 / 170
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


• CHIHUAHUA

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

LA CUEVA PRESENTA

LA PEQUEÑA COCINA

HECHO EN CASA :)



Caviar de Berenjenas

Puree de berenjenas hecha con aceite de oliva, tomates, ajo, chile y cilantro.

Acompañado de pan

El Guacamole de Rodrigo

Guacamole hecho con amor, acompañado de nachos y chapulines

Nuestras memelitas

Base de manteca, masa de maíz, pasta de frijoles y espolvoreada de queso de vaca (3 piezas)

\$40