

CONRAD®
TULUM RIVIERA MAYA

LISTA DE VINOS

WINE LIST

Conrad Tulum Riviera Maya se enorgullece en presentar una propuesta auténtica de vinos representativos de nuestro país, así como etiquetas emblemáticas de las principales y más reconocidas zonas vinícolas del mundo.

Conrad Tulum Riviera Maya is proud to present an authentic proposal of representative wines from our country, as well as emblematic labels from the main and most recognized wine regions in the world.



INDICE DE VINOS

WINE INDEX

VINO POR COPEO / WINE BY THE GLASS

Champagne & Espumoso / Sparkling, Blanco / White, Rose / Blush	1
Tinto / Red, Postre / Dessert, Oporto / Port	2

VINO POR BOTELLA / WINE BY THE BOTTLE

Champagne	3
-----------	---

VINO BLANCO - WHITE WINE

Mexico, Estados Unidos / United States, Argentina, Chile	3
España / Spain, Francia / France, Italia / Italy, Australia, Nueva Zelanda / New Zealand	4

VINO TINTO - RED WINE

Mexico, Estados Unidos / United States, Argentina	5
Chile, España / Spain, Francia / France, Italia / Italy, Portugal, Australia, Nueva Zelanda / New Zealand, Sudafrica / South Africa	6
Vino Rosado / Blush Wine, Vino de Postre / Dessert Wine, Vino Espumoso / Sparkling Wine, Oporto / Port	7

VINO POR COPEO WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE & ESPUMOSO / SPARKLING

	GLASS
<p>Taittinger, Brut, Reims, Francia / France</p> <p>Brillante color amarillo dorado, burbujas finas y una espuma discreta pero persistente. En nariz, muestra una expresividad notable con aromas frutales, notas de brioche, melocotón, flores blancas como el espino y el acacia, así como vainilla. Al probarlo, su entrada es vibrante, fresca y perfectamente armoniosa, revelando sabores delicados de frutas frescas y miel. / Brilliant golden yellow color, fine bubbles, and a discreet yet persistent foam. On the nose, it exhibits remarkable expressiveness with fruity aromas, hints of brioche, peach, white flowers such as hawthorn and acacia, as well as vanilla. Upon tasting, it enters vibrantly, fresh, and perfectly harmonious, revealing delicate flavors of fresh fruits and honey.</p>	150 ml \$880
<p>MEROTTO, BARETA, PROSECCO, Valdobbiadene, Italia / Italy</p> <p>Color amarillo pajizo con reflejos verdosos; espuma brillante y viva; perlado fino y persistente. Nariz floral, delicada, con toques de manzana golden, melocotón blanco y matices de cedro. Sabor fuerte y sávido con excelente equilibrio ácido-tánico; Burbujas persistentes y armoniosas. Final fresco, vibrante y agradablemente seco. / Straw yellow colour with greenish reflections; bright and lively foam; fine and persistent perlage. Floral bouquet, delicate, with hints of golden apple, white peach and shades of cedar. Strong taste and sapid with excellent acid-tannic balance; persistent and harmonious bubbles. Fresh finish, vibrant and pleasantly dry.</p>	150 ml \$600

BLANCO / WHITE

	GLASS
<p>Stephen Vincent. Chardonnay, Sonoma, California, Estados Unidos / United States</p> <p>Color amarillo oro con reflejos dorados. Intensidad aromática alta con notas de frutas tropicales, flores de almendra, mantequilla y vainilla. Vibrante acidez que se equilibra perfectamente con la textura cremosa y gran exuberancia. Final largo y elegante. / Golden yellow color with golden reflections. High aromatic intensity with notes of tropical fruits, almond blossoms, butter, and vanilla. Vibrant acidity that balances perfectly with the creamy texture and great exuberance. Long and elegant finish.</p>	150 ml \$510
<p>Tres Raíces, Blanco. Sauvignon Blanc, Dolores Hidalgo, México</p> <p>Color amarillo paja con destellos plateados, limpio y brillante. Con una base de aromas de cítricos de toronja y limón amarillo, acompañados de frutas tropicales como piña, melocotón, pera asiática, guayaba y sabores de manzana verde con un toque de flores blancas. / Straw-yellow color with silvery highlights, clean and bright. It shows a base of citrus aromas of grapefruit and yellow lemon, accompanied by tropical fruits such as pineapple, peach, Asian pear, and guava, along with green apple flavors and a touch of white flowers.</p>	150 ml \$400
<p>La Redonda, Sierra Luna Fume Blanc. Sauvignon Blanc, Queretaro, Mexico</p> <p>Color amarillo dorado con destellos relucientes. En nariz es agradable, equilibrio entre frutalidad y madera. En boca tiene una acidez presente, untuoso con una permanencia larga con notas tostadas. / Golden yellow colour with bright sparkles. Pleasant on the nose, a balance between fruitiness and wood. On the palate it has a present acidity, unctuous with a long permanence with toasted notes.</p>	150 ml \$450
<p>VINI LA DELIZIA, SASS TER. Pinot Grigio, Friuli, Italia / Italy</p> <p>Color amarillo ligero. Aroma floral con notas de hierbas frescas. El vino es afrutado con una acidez equilibrada y notas de especias de pimienta blanca. Equilibrado en boca con un final fresco y medio largo. / Light yellow color. Floral aroma with notes of fresh herbs. The wine is fruity with a balanced acidity and notes of white pepper spices. Balanced on the palate with a fresh and</p>	150 ml \$425

ROSE / BLUSH

	GLASS
<p>Whispering Angel. Grenache-Cinsault-Rolle, Cotes de Provence, Francia / France</p> <p>Hermoso rosa pálido, brillante, destellos cobrizos. Características frescas de frutas rojas con notas florales. Sensación madura y carnosa en el paladar. Gran concentración, un final suave, redondo y largo, y un retrogusto aterciopelado. / Beautifully pale pink, bright, copper sparkles. Fresh red berry fruit characteristics with floral notes. Ripe and fleshy feel on the palate. Great concentration, a smooth, round and long finish and velvety aftertaste.</p>	150 ml \$540
<p>Casta de Vinos, Pitaya Rosa. Grenache, Valle de Guadalupe, México</p> <p>Color salmón con lágrima untuosa. Aroma intenso a fresas, durazno, frambuesa, manzana verde, piña, toronja, mandarina, cascará de limón amarillo y brioche. Seco, acidez media, cuerpo medio, alcohol bajo, final largo. / Salmon color with viscous tears. Intense aromas of strawberries, peach, raspberry, green apple, pineapple, grapefruit, mandarin, yellow lemon peel, shrub flowers, and notes of brioche. Dry, with medium-plus acidity, medium body, low alcohol, and long finish.</p>	150 ml \$470

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO, las bebidas no tienen refil, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH, drinks do not have a refill, The sale of alcohol is only for people over 18 years of age.

VINO POR COPEO WINE BY THE GLASS

TINTO / RED

		GLASS
<p>Ranch 32. Pinot Noir, Monterey, USA</p> <p>Color rojo rubi intenso, con aromas de cereza, moras y grosella, con notas de chocolate y vainilla provenientes del roble frances. Es de cuerpo medio y aterciopelado, con taninos suaves y un final largo y elegante. / Deep ruby red in colour, with aromas of cherry, blackberry and currant, with notes of chocolate and vanilla from the French oak. It is medium-bodied and velvety, with soft tannins and a long, elegant finish.</p>	150 ml	\$650
<p>CATENA. MALBEC, Mendoza, Argentina</p> <p>Color rojo ciruela intenso con destellos violáceos. Aromas a ciruela, grosella, canela y vainilla. En boca notas abocadas de frutos rojos maduros como la fresa, arandano, cereza y frambuesa. Final medio, elegante y limpio. / Intense plum red color with purple hues. Aromas of plum, currant, cinnamon and vanilla. On the palate, fruity notes of ripe red fruits such as strawberry, blueberry, cherry and raspberry. Medium finish, elegant and clean.</p>	150 ml	\$490
<p>Japa Chi I. Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc, Baja California, México</p> <p>Rojo cereza profundo, destellos azulados. Con aromas a ciruela, frambuesa, café, cuero y tostados. En boca es amplio, con notas a especias finas, fruta en compota y taninos maduros. Con un final amable. / Deep cherry red, with blue highlights. With aromas of plum, raspberry, coffee, leather and toast. On the palate it is broad, with notes of fine spices, stewed fruit and ripe tannins. With a pleasant finish.</p>	150 ml	\$580
<p>TRES RAICES, TINTO ENSAMBLE. CABERNET SAUVIGNON-SYRAH-TEMPRANILLO, Guanajuato, Mexico</p> <p>Color rojo cereza, limpio y brillante. Aromas a carácter frutal destacando notas de ciruela y frambuesa. En boca tiene una entrada amplia con tanino suave y acidez equilibrada. / Cherry red colour, clean and bright. Fruity aromas with notes of plum and raspberry. On the palate it has a broad entry with soft tannins and balanced acidity.</p>	150 ml	\$400

POSTRE / DESSERT

		GLASS
<p>OREMUS, TOKAJI, LATE HARVEST. FURMINT-HARSLEVELU, Hungría / Hungary</p> <p>Color dorado a ámbar, aromas intensos de frutas maduras, melocotón, ciruelas y miel. En boca, se caracteriza por su equilibrio entre dulzor y acidez, con una textura que puede variar de sedosa a cremosa, y un final largo y persistente. / Golden to amber in color, with intense aromas of ripe fruit, peach, plums, and honey. On the palate, it's characterized by a balance of sweetness and acidity, with a texture that can vary from silky to creamy, and a long, lingering finish.</p>	60 ml	\$400
<p>CHATEAU RIEUSSEC, CARMES DE RIEUSSEC, SAUTERNES. SEMILLON-SAUVIGNON BLANC-MUSCADELLE, Francia / France</p> <p>Color dorado brillante con reflejos verdes. Aromas intensos y complejos, con notas de frutas confitadas, flores blancas y sutiles toques de roble tostado, con una acidez equilibrada que le aporta frescura. Con un final largo y persistente. / Bright golden color with green highlights. Intense and complex aromas, with notes of candied fruit, white flowers, and subtle hints of toasted oak, with balanced acidity that lends freshness. With a long, lingering finish.</p>	60 ml	\$520

OPORTO / PORT

		GLASS
<p>Grahams, Tawny Port 10. Touringa Nacional-Touringa Franca, Douro, Portugal</p> <p>Tiene un color ámbar profundo. En nariz, muestra aromas complejos a frutos secos combinados con notas de miel e higos. En boca, sabores ricos de frutas maduras, suavizados bellamente con un final largo y delicioso. / It has a deep tawny color. On the nose, it shows complex nutty aromas combined with hints of honey and figs. On the palate, rich mature fruit flavors, beautifully mellowed with a luscious long finished.</p>	60 ml	\$400
<p>Grahams, Tawny Port 20. Touringa Nacional-Touringa Franca, Douro, Portugal</p> <p>Tiene un color ámbar dorado tostado. En nariz, presenta un excelente bouquet con un característico perfil 'nuez' y deliciosa fruta madura con toques de cáscara de naranja, exquisitamente suavizado por un cuidadoso envejecimiento. En boca, es rico, suavemente dulce y suave, perfectamente equilibrado, con un final largo y elegante. / It has an amber, golden tawny colour. On the nose, it shows an excellent bouquet with a characteristic 'nutty' character and delicious mature fruit with hints of orange peel, exquisitely mellowed by careful ageing. On the palate, it is rich, softly sweet and smooth, perfectly balanced, with a long and elegant finish.</p>	60 ml	\$520

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO, las bebidas no tienen refil, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH, drinks do not have a refill, The sale of alcohol is only for people over 18 years of age.

VINO POR BOTELLA 750 ML
WINE BY THE BOTTLE 750 ML

CHAMPAGNE

2015	Dom Pérignon, Brut	Epernay	\$13,650
N/V	Krug, Grande Cuvee, Brut	Reims	\$14,950
N/V	Lanson, Le Black Label, Brut	Reims	\$3,950
N/V	Lanson, Le Rose Label, Brut	Reims	\$4,850
N/V	Moët & Chandon, Ice	Reims	\$5,400
N/V	Taittinger, Reserve, Brut	Reims	\$4,000
N/V	Taittinger, Nocturne, Sec	Reims	\$5,300
N/V	Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	Reims	\$5,300
N/V	Veuve Clicquot Ponsardin, Rich	Reims	\$6,400
N/V	Veuve Clicquot Ponsardin, Rose, Brut	Reims	\$7,400

BLANCO - WHITE

MEXICO

2022	Vinícola El Secreto, Giulietta. Viognier	Aguascalientes	\$2,100
2024	Los Arcangeles, Canto de Sirenas. Sauvignon Blanc	Guanajuato	\$2,100
2024	Tres Raíces. Sauvignon Blanc	Guanajuato	\$1,800
2023	La Redonda, Sierra Luna Fume Blanc. Sauvignon Blanc	Queretaro	\$2,200
2023	Pozo de Luna. Sauvignon Blanc	San Luis Potosi	\$1,800
2024	Casta de Vinos, Casta Blanca. Chardonnay	Valle de Guadalupe	\$2,200
2024	Corona Del Valle. Sauvignon Blanc	Valle de Guadalupe	\$2,300
2021	El Cielo, Capricornius. Chardonnay	Valle de Guadalupe	\$2,650
2023	Kruger. Chardonnay	Valle de Guadalupe	\$2,900
2024	Altotinto. Chardonnay	Valle de San Vicente	\$1,950

ESTADOS UNIDOS / UNITED STATES

2020	Kendall Jackson, Vintner's Reserve. Chardonnay	California	\$4,150
2021	Kendall Jackson, Vintner's Reserve. Sauvignon Blanc	California	\$3,700
2019	Robert Mondavi, Private Selection. Chardonnay	California	\$2,100
2022	Sterling, Vintner's Collection. Chardonnay	California	\$2,300
2016	Artesa. Chardonnay	Carneros	\$3,750
2021	Girard. Chardonnay	Carneros	\$3,000
2023	La Crema. Chardonnay	Monterey	\$3,000
2021	Wente, Riva Ranch Reserve. Chardonnay	Monterey	\$4,200
2023	Cakebread Cellars. Sauvignon Blanc	Napa Valley	\$4,250
2019	Chateau Montelena. Chardonnay	Napa Valley	\$6,950
2022	Maldonado Farm Worker. Chardonnay	Napa Valley	\$3,650
2019	Silverado, Miller Ranch. Sauvignon Blanc	Napa Valley	\$3,600
2020	Stags Leap, Aveta. Sauvignon Blanc	Napa Valley	\$4,900
2022	Daou Vineyards. Chardonnay	Paso Robles	\$2,200
2022	Jordan. Chardonnay	Russian River Valley	\$5,850
2019	Kistler, Les Noiestiers. Chardonnay	Sonoma	\$6,500
2021	Stephen Vincent. Chardonnay	Sonoma	\$2,500
2023	Charles Smith Wines, Kung Fu Girl. Riesling	Washington State	\$2,350
2022	Chateau St. Michelle, Eroica. Riesling	Columbia Valley	\$3,500

ARGENTINA

2022	Alfredo Roca, Las Fincas. Chardonnay	Mendoza	\$1,500
2023	Piatelli, Cafayate. Torrontes	Salta	\$1,600

CHILE

2022	Casas del Bosque, Reserva. Sauvignon Blanc	Valle de Casablanca	\$1,750
2022	Viña Requingua, Toro de Piedra Gran Reserva. Chardonnay	Valle de Maule	\$1,600

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO, las bebidas no tienen refil, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH, drinks do not have a refill. The sale of alcohol is only for people over 18 years of age.

VINO POR BOTELLA 750 ML
WINE BY THE BOTTLE 750 ML

ESPAÑA / SPAIN

2023	Emilio Moro, El Zarzal, Bierzo. Godello	Castilla y Leon	\$1,800
2021	Taanug, Kasher Blanco. Macabeo-Parellada-Xarel lo	Penedes	\$1,450
2024	Lagar de Fornelos, Lagar de Cervera. Albariño	Rias Baixas	\$1,800
2022	Martin Codax, Lias. Albariño	Rias Baixas	\$2,800
2021	Palacio de Bornos, La Caprichosa. Verdejo	Rueda	\$1,900
2021	Perro Verde. Verdejo	Rueda	\$2,100

FRANCIA / FRANCE

2021	Emile Beyer, Les Traditions. Pinot Blanc	Alsace	\$3,650
2018	Famille Hugel. Riesling	Alsace	\$3,850
2020	Domaine Fourrey, Chablis. Chardonnay	Bourgogne	\$3,850
2020	Domaine Laroche, Les Blanchots, Chablis Grand Cru	Bourgogne	\$6,500
2021	J Moreau, Chablis. Chardonnay	Bourgogne	\$1,900
2021	Joseph Drouhin, Macon Villages. Chardonnay	Bourgogne	\$3,650
2018	Joseph Drouhin, Mont de Milieu, Chablis Premier Cru. Chardonnay	Bourgogne	\$5,050
2020	Louis Jadot, Pouilly Fuisse. Chardonnay	Bourgogne	\$5,000
2023	Louis Latour, Chablis. Chardonnay	Bourgogne	\$4,100
2022	Seguin Manuel, Vieilles Vignes, Pouilly-Fuisse. Chardonnay	Bourgogne	\$4,400
2023	De Ladoucette, Pouilly Fume. Sauvignon Blanc	Loire	\$3,450
2020	Domaine Foucher-Lebrun, Les Deux Collines, Pouilly Fume	Loire	\$3,500
2023	Domaine Philippe Girard, Sancerre. Sauvignon Blanc	Loire	\$3,550

ITALIA / ITALY

2023	Santa Margherita. Pinot Grigio	Alto Adige	\$2,200
2016	Tramin. Gewurztraminer	Alto Adige	\$2,050
2022	Vini la Delizia, Sass Ter. Pinot Grigio	Fruilli	\$1,700
2023	Michele Chiarlo, Nivole. Moscato D'Asti	Piemonte	\$2,200
2022	Planeta. Chardonnay	Sicilia	\$3,550
2024	Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri. Vermentino	Toscana	\$2,800
2023	Banti, Le Rime. Pinot Grigio	Toscana	\$1,600

AUSTRALIA

2024	Peter Lehmann, H & V. Riesling	Eden Valley	\$2,050
2021	19 Crimes, Sea Hard. Chardonnay	South Eastern	\$2,050

NUEVA ZELANDA / NEW ZEALAND

2024	Kim Crawford. Sauvignon Blanc	Marlborough	\$2,200
2021	Wairau River, Estate. Sauvignon Blanc	Marlborough	\$1,900

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16 %) y 15 % de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO, las bebidas no tienen refill, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH, drinks do not have a refill. The sale of alcohol is only for people over 18 years of age.

VINO POR BOTELLA 750 ML
WINE BY THE BOTTLE 750 ML

TINTO - RED

MÉXICO

2021	Vinícola El Secreto, Alessandrina Reserva, Sangiovese	Aguascalientes	\$3,950
2020	Japa Chi I. Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc	Baja California	\$2,900
2022	Hacienda Encinillas, Megacero. Syrah-Cabernet Sauvignon-Merlot	Chihuahua	\$4,200
2023	Bodegas del Viento, Sierra de Arteaga. Pinot Noir	Coahuila	\$2,850
2022	Bodega Los Cedros, Sierra de Arteaga. Malbec	Coahuila	\$2,950
2019	Casa Magoni, Nebbiolo de Baja. Nebbiolo	Ensenada	\$2,450
2023	Tres Raíces, Tinto Ensemble. Cabernet Sauvignon-Syrah-Tempranillo	Guanajuato	\$1,600
2019	Pozo de Luna, Ensemble. Syrah-Malbec-Merlot-Cabernet	San Luis Potosi	\$1,800
2018	Casta de Vinos, Domina. Merlot	Valle de Guadalupe	\$2,950
2015	Cava Maciel, Apogeo. Nebbiolo	Valle de Guadalupe	\$3,750
2015	Cava Maciel, Via Lactea. Merlot	Valle de Guadalupe	\$3,200
2018	Corona del Valle. Malbec	Valle de Guadalupe	\$4,200
2022	El Cielo, Perseus. Sangiovese-Nebbiolo	Valle de Guadalupe	\$4,400
2020	El Cielo, Procyon. Syrah-Grenache	Valle de Guadalupe	\$4,450
2020	El Cielo, Zeus. Zinfandel	Valle de Guadalupe	\$4,500
2022	Emeve, Los Nietos. Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc	Valle de Guadalupe	\$3,500
2021	Malagon, Equua. Grenache-Petit Syrah	Valle de Guadalupe	\$2,100
2020	Montefiori, Paoloni. Sangiovese Grosso	Valle de Guadalupe	\$4,550
2022	Solar Fortun. Cabernet Sauvignon	Valle de Guadalupe	\$1,950
2021	Viñas del Sol, Santos Brujos. Tempranillo	Valle de Guadalupe	\$3,950
2017	Concierto Enologico, Forza. Cabernet Sauvignon-Merlot-Barbera	Valle de Guadalupe	\$3,300
2022	Flight Crew, Ensemble de Tintos. Petite Sirah-Merlot-Cabernet	Valle de Guadalupe	\$2,150
2022	Casa Madero, Gran Reserva 3V. Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Shiraz	Valle de Parras	\$4,850
2020	Casa Madero, Gran Reserva. Shiraz	Valle de Parras	\$4,500
2020	Casa Madero, Reserva Organico. Cabernet Sauvignon	Valle de Parras	\$3,000
2023	Don Leo, Kosher. Cabernet Sauvignon-Shiraz	Valle de Parras	\$3,100
2020	Rivero Gonzalez, RG. Merlot-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc	Valle de Parras	\$4,350
2016	Alto Tinto, Elite. Tannat	Valle de San Vicente	\$4,000
2020	Alto Tinto, Gran Cabernet. Cabernet Sauvignon	Valle de San Vicente	\$2,000
2021	Bruma 8, Tinto Reserva. Cabernet Sauvignon-Petit Syrah	Valle de San Vicente	\$5,000
2020	Viparmex-Roganto, Tzolkin. Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet	Valle de San Vicente	\$4,250
2018	Altotinto, Reencuentro. Syrah	Valle de Santo Tomas	\$2,300

ESTADOS UNIDOS / UNITED STATES

2019	Jordan. Cabernet Sauvignon	Alexander Valley	\$7,950
2020	Hahn, Boneshaker, Lodi. Zinfandel	California	\$3,650
2019	Kendall Jackson, Vintners Reserve. Merlot	California	\$4,200
2020	Kendall Jackson, Vintners Reserve. Pinot Noir	California	\$3,700
2023	Meiomi Pinot Noir	California	\$3,200
2023	Sterling, Vintner's Collection. Cabernet Sauvignon	California	\$1,850
2023	Ranch 32. Pinot Noir	Monterey	\$2,950
2022	La Crema. Pinot Noir	Monterey	\$3,600
2023	Hahn. Pinot Noir	Monterey	\$2,850
2019	Forman Vineyard, Chateau La Grande Roche. Cabernet Sauvignon-	Napa Valley	\$6,000
2018	Freemark Abbey. Cabernet Sauvignon	Napa Valley	\$7,300
2018	Mount Veeder Winery. Cabernet Sauvignon	Napa Valley	\$7,350
2018	Mt. Brave. Cabernet Sauvignon	Napa Valley	\$9,150
2020	Stag's Leap Wine Cellars, Artemis. Cabernet Sauvignon	Napa Valley	\$9,300
2021	The Prisoner, Red Blend. Zinfandel-Cabernet Sauvignon-Petit Syrah	Napa Valley	\$6,950
2022	The Prisoner, Unshackled. Cabernet Sauvignon	Napa Valley	\$4,150
2018	Double Diamond by Schrader. Cabernet Sauvignon	Oakville	\$9,150
2022	Domaine Drouhin, Cloudline, Willamette Valley. Pinot Noir	Oregon	\$2,850
2022	Firesteed, Willamette Valley. Pinot Noir	Oregon	\$1,950
2022	Paul Hobbs. Pinot Noir	Russian River	\$6,550
2020	Cambria. Pinot Noir	Santa Barbara	\$3,850
2019	Etude, Lyric. Pinot Noir	Santa Barbara	\$4,300
2016	Merry Edwards. Pinot Noir	Sonoma	\$6,650
2020	Buena Vista, The Legendary Badge. Petite Sirah	Sonoma	\$2,750
2022	Daou Vineyards, Reserva. Cabernet Sauvignon	Paso Robles	\$3,850

ARGENTINA

2022	Alfredo Roca, Las Fincas. Malbec	Mendoza	\$1,700
2017	Catena, Angelica Zapata. Malbec	Mendoza	\$5,550
2022	Catena. Malbec	Mendoza	\$2,500
2023	Bodegas Fabre, Montmayou Barrel Select. Malbec	Patagonia	\$1,950
2018	Domaine Bousquet, Reserva. Cabernet Sauvignon	Valle de Uco	\$2,000
2020	Monteviejo, Petit Fleur. Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc	Valle de Uco	\$3,550

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto). NO ACEPTAMOS EFECTIVO, las bebidas no tienen refil, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH, drinks do not have a refil, The sale of alcohol is only for people over 18 years of age.

VINO POR BOTELLA 750 ML
WINE BY THE BOTTLE 750 ML

CHILE

2022	Valle Secreto, First Edition. Cabernet Sauvignon	Valle de Cachapoal	\$1,800
2019	Casas del Bosque, Gran Reserva. Pinot Noir	Valle de Casablanca	\$2,700
2022	Casas del Bosque, Reserva. Carmenere	Valle de Rapel	\$1,600

ESPAÑA / SPAIN

2021	Taanug Kasher Crianza. Cabernet Sauvignon-Merlot, Penedes	Cataluña	\$2,100
2021	Taanug, Kasher Crianza. Tempranillo, Penedes	Cataluña	\$2,100
2019	Otazu, Premium Cuvée. Cabernet Sauvignon-Tempranillo-Merlot	Navarra	\$2,150
2012	Señorio de Sarria, Reserva Especial. Cabernet Sauvignon-Graciano	Navarra	\$3,250
2016	Dominio del Aguila, Reserva. Tempranillo	Ribera del Duero	\$8,350
2022	Emilio Moro. Tempranillo	Ribera del Duero	\$3,350
2011	Lleiroso Reserva Sergio Hernandez. Tempranillo	Ribera del Duero	\$4,500
2019	Lleiroso Reserva. Tempranillo	Ribera del Duero	\$3,700
2017	Monte Real, Reserva de la Familia. Tempranillo	Rioja	\$3,400
2011	El Grillo y La Luna, Grillo. Syrah-Cabernet Sauvignon-Garnacha-	Somontano	\$3,800
2018	Rejadorada, Novellum, Crianza. Tinta de Toro	Toro	\$2,850

FRANCIA / FRANCE

2017	Château Labegorce, Zede de Labegorce, Margaux	Bordeaux	\$4,650
2019	Chateau Lassegue. Saint Emilion	Bordeaux	\$6,350
2020	Domaine Barons de Rothschild, Les Legendes	Bordeaux	\$1,900
2022	Grand Bateau. St. Julien	Bordeaux	\$1,950
2021	Louis Jadot, Couvent des Jacobins. Pinot Noir	Bourgogne	\$3,150
2022	Maison Louis Latour. Pinot Noir	Bourgogne	\$2,950
2022	Seguin Manuel. Pinot Noir	Bourgogne	\$3,200
2020	Chateau Mont Redon, Chateauneuf du Pape	Rhone	\$4,900
2022	Chateau Mont-Redon, Cotes du Rhône	Rhone	\$1,950
2018	Domaine Ortas, Orior, Cotes du Rhône	Rhone	\$3,000
2019	Paul Jaboulet, Les Cedres, Chateauneuf du Pape	Rhone	\$3,300
2019	Rhonea, Roque Colobe, Chateauneuf du Pape	Rhone	\$5,800

ITALIA / ITALY

2021	Oddero, Barbera d'Alba Superiore	Piemonte	\$2,850
2013	Pecchenino, San Giuseppe, Barolo D.O.C.G.	Piemonte	\$6,300
2016	Castello Banti. Brunello di Montalcino	Toscana	\$5,800
2019	Tenuta San Guido, Guidalberto	Toscana	\$5,650
2019	Tenuta San Guido, Sassicaia. Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc	Toscana	\$12,850
2022	Antinori, Tignanello. Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Cabernet	Toscana	\$9,500
2015	Lionello Marchesi, Castello di Monastero, Chianti Classico D.O.C.G.	Toscana	\$3,150
2013	Lionello Marchesi, Col di Sole, Brunello di Montalcino D.O.C.G.	Toscana	\$6,050
2015	Lionello Marchesi, Infinito. Sangiovese-Cabernet Sauvignon	Toscana	\$5,650
2021	La Massa. Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Merlot	Toscana	\$3,850
2018	La Cappuccina, Campo Buri. Carmenere-Oseleta	Veneto	\$3,650
2015	Tre Bicchieri, Ca'Rugate, Amarone della Valpolicella D.O.C.G.	Veneto	\$5,750

PORTUGAL

2018	Luis Seabra, Xisto Ilimitado. Tinta Roriz-Donzelinho-Tinta Amarela-Touriga Nacional	Douro	\$2,900
2021	Quinta and Vineyards, Governador. Touriga Nacional	Douro	\$900

AUSTRALIA

2019	Penfolds, Koonunga Hill. Shiraz-Cabernet Suavignon	Barossa Valley	\$1,900
2021	Peter Lehmann, H & V. Shiraz	Barossa Valley	\$1,750

NUEVA ZELANDA / NEW ZEALAND

2021	Mud House. Pinot Noir	Otago Central	\$2,650
2021	Sileni. Pinot Noir	Hawke's Bay	\$1,950

SUDAFRICA / SOUTH AFRICA

2022	Fish Hoek. Pinotage	Wester Cape	\$1,300
2020	Kumala. Pinotage	Wester Cape	\$950

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO, las bebidas no tienen refil, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher), WE DO NOT ACCEPT CASH, drinks do not have a refil, The sale of alcohol is only for people over 18 years of age.

VINO POR BOTELLA 750 ML
WINE BY THE BOTTLE 750 ML

VINO ROSADO / ROSE WINE

2020	Kosher Taanug, Rosé. Tempranillo, Cataluña	España / Spain	\$1,200
2021	La Crema, Rose. Pinot Noir, Monterey, California	EUA / USA	\$2,500
2020	Fleurs de Prairie, Organic-Biodinamic. Grenache-Syrah-Cinsault, Cotes de Provence	Francia / France	\$2,250
2021	Miraval, Rose. Grenache-Syrah-Cinsault-Carignan, Cotes de Provence	Francia / France	\$3,100
2023	Chateau d'Esclans, Whispering Angel. Grenache-Cinsault-Rolle, Cotes de Provence	Francia / France	\$2,900
2023	Casta de Vinos, Pitaya Rosa. Grenache, Valle de Guadalupe	Mexico	\$2,300
2021	Mina Penelope, Rose, Valle de San Antonio de las Minas.	Mexico	\$1,800
2023	Montefiori, Rosato, Valle de Guadalupe. Sangiovese	Mexico	\$1,600
2024	Tres Raices, Rose, Guanajuato. Grenache-Caladoc	Mexico	\$1,900

VINO DE POSTRE / DESSERT WINE

2020	Chateau Rieussec, Carmes de Rieussec, Sauternes. Semillon-Sauvignon Blanc-Muscadelle 375 ml	Francia / France	\$2,600
2022	Oremus, Tokaji, Late Harvest. Furmint-Harslevelu 500 ml	Hungria / Hungary	\$2,800

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

N/V	Freixenet 0% Alcohol Blanco	España / Spain	\$1,100
2019	Mestres, Coquet Cava. Xarel-lo-Macabeo-Parellada	España / Spain	\$2,950
N/V	Palacio de Bornos, Brut, Rueda. Verdejo	España / Spain	\$1,600
N/V	Palacio de Bornos, Frizzante Rosado, Rueda. Tempranillo	España / Spain	\$1,100
N/V	Palacio de Bornos, Frizzante, Rueda. Verdejo	España / Spain	\$1,100
N/V	Pinord Kosher, Taanug Cava, Brut, Penedes	España / Spain	\$2,150
N/V	Merotto, Baretta, Prosecco, Valdobbiadene	Italia / Italy	\$3,100
N/V	Freixenet, Analogia, Brut, Valle de Bernal, Queretaro. Chardonnay	Mexico	\$1,150

OPORTO / PORT

N/V	Graham's, Tawny Port 10, Douro	Portugal	\$4,100
N/V	Graham's, Tawny Port 20, Douro	Portugal	\$7,150

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express – no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO, las bebidas no tienen refil, la venta de alcohol solo es para personas mayores de 18 años de edad.

Our prices are in Mexican Pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept Visa, Master Card, American Express – we do not charge additional charge for card use) and room charge (subject to Open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH, drinks do not have a refill, The sale of alcohol is only for people over 18 years of age.