



ENTRADAS | APPETIZERS

ENSALADA DE BETABEL / ROASTED BEET SALAD	495
Betabel y Durazno al Rescoldo, Jocoque de Sucilá, Cítricos Yucatecos, Miel Melipona <i>Ember-Baked Baby Beetroot and Peach, "Jocoque" Yoghurt From Yucatan, Melipona Honey</i>	
CRUDO DE PESCA/ CRUDO	395
Pesca Curada con Sal de Celestún, Leche de Tigre de Chile Xcatic Aguacate, Salsa Tatemada <i>Fish Cured with Celestun Salt, "Leche de Tigre" Made with "Xcatic" Chili, Avocado, "Tatemada" Sauce</i>	
CREMA DE FRIJOL AYOCOTE/ AYOCOTE BEAN CREAM	350
Pork Belly, Espuma de Queso Ocosingo, Frijol Espelón <i>"Pork Belly, "Ocosingo" Cheese Foam, Xpelon Beans</i>	
TACO DE JAIBA DESNUDA / SOFT SHELL CRAB TACO	595
Jaiba Frita en Tempura de Recado Negro, Mayonesa de Chiles, Puré de Cítricos <i>Soft Shell Crab In "Black Recado" TempuraHomemade Dried Chili Mayonnaise, Citrus Puree</i>	
TAMAL RANCHERO	350
Relleno de Pato Confitado con Mole Mancha-Manteles, Foie Gras <i>Stuffed with Duck Confit, "Mancha-Manteles Mole", Foie Gras</i>	
FIDEO SECO CON ESCAMOLES / DRIED NOODLES WITH ESCAMOLES	695
Escamoles Salteados con Epazote, Fideo Seco con Recado Blanco, Tuétano, Tlayudas <i>Escamoles Sautéed with "Epazote", Dried Noodles with "White Recado" Bone Marrow, Tlayuda Chips</i>	



PLATILLOS PRINCIPALES | MAIN COURSE

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY	1,450
Mole Verde, Calabaza de Yucatán a la Mexicana Chayote a la Mantequilla, Pepitas de Calabaza <i>Green "Mole" Sauce, Mexican Style Squash, "Chayote" Squash With Butter, Pumpkin Seeds</i>	
PULPO MAYA AL CARBÓN / MAYAN OCTOPUS	895
Tikin-xic, Puré de Papa con Chile Xcatic, Salsa de Piña con Chile Manzano <i>Tikin-xic, Potato Puree with Xcatic Chili, Pineapple Sauce with Manzano Chili.</i>	
POLLITO DE LECHE CON MOLE POBLANO / CORNISH HEN WITH "MOLE POBLANO"	720
Mole Poblano, Risotto a la Mexicana <i>"Mole Poblano" Sauce, Mexican Style Risotto</i>	
CERDO PELÓN CONFITADO / MEXICAN HAIRLESS PIG CONFIT	1,450
Potaje de Lentejas, Puré de Ibes, Cebolla Morada Curtida, Ensalada de Frijol Espelón <i>Mayan Lentil Stew, White Beans Puree, Pickled Red Onion, Xpelon Beans Fresh Salad</i>	
BARBACOA DE SHORT RIB/ SHORT RIB BARBACOA	1,150
Cocinada a Baja Temperatura, Salsa de Barbacoa con Chiles Secos, Puré de Garbanzo Ensalada de Nopales y Aguacate, Tortillas Hechas a Mano <i>Low Temperature Cooked, Barbacoa Sauce With Dried Chiles, Chickpea Puree Cactus and Avocado Salad, Handmade Tortillas</i>	
COLIFLOR ROSTIZADA / ROASTED ORGANIC CAULIFLOWER	480
Mole de Almendras, Queso Ramonetti, Puré de Nuez <i>Almond Mole, Ramonetti Cheese, Nut Puree</i>	



OPCIONES VEGETARIANAS | MAIN COURSE

ENSALADA DE BETABEL / ORGANIC BEET SALAD	495
Betabel y Durazno al Rescoldo, Jocoque de Sucilá, Cítricos Yucatecos, Miel Melipona <i>Ember-Baked Baby Beetroot and Peach "Jocoque" Yoghurt From Yucatan, Melipona Bee Honey</i>	
ENSALADA DE CHAYOTE / CHAYOTE SQUASH SALAD	495
Espaguetis de Chayote y Nopal Curado, Aguacate, Salsa Macha <i>Chayote Squash and Cactus Spaghettis, Avocado, Macha Sauce</i>	
CREMA DE FRIJOL AYOCOTE / AYOCOTE BEAN CREAM	495
Espuma de Queso Ocosingo, Frijol Espelón <i>"Ocosingo" Cheese Foam, Xpelon Beans</i>	
MEMELA DE MAÍZ / CORN MEMELA	395
Rellena de Chorizo Vegano, Puré de Ibes, Salsa Verde <i>Stuffed with Vegan Chorizo, White Beans Puree, Green Sauce</i>	
FIDEO SECO / DRY NOODLES	495
Huitlacoche, Fideo Seco con Recado Blanco, Aguacate, Tlayudas Azules <i>Corn Truffle, Dried Noodles in "White Recado", Avocado, Blue Tlayudas Chips</i>	
PORO / LEEK	495
Al Ajillo, Mole Verde, Calabazas de Yucatán a la Mexicana <i>"Al Ajillo", Green Mole Sauce, Mexican Style Squash</i>	
MAIZOTO	550
Setas y Morrillas Salteadas, Esquites de Maíz Criollo con Epazote, Jus de Vegetales <i>Sautéed Mushrooms and Morels, Esquites of Creole Corn with Epazote, Vegetable Jus</i>	
COLIFLOR ROSTIZADA / ROASTED ORGANIC CAULIFLOWER	480
Mole de Almendras con Chile Guajillo, Queso Ramonetti, Puré de Nuez <i>Almond Mole with Guajillo Chili, Ramonetti Cheese, Nut Cream</i>	





MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Kibi Relleno de Queso Edam con Chiltomate
Kibi, Stuffed with Edam Cheese with Chiltomate Sauce



Aguachile Rojo de Camarón
Shrimp Red Aguachile



Porro de Chayote con Mole Verde
Chayote - Leek with Green Mole



Tuétano, Escamoles con Fideo Seco
Bone Marrow, Escamoles with Dry Noodles



Taquito de Maíz Azul con Longaniza de Valladolid
Blue Corn Taquito with "Valladolid" Sausage



Bogavante, Caviar, Esquite de Maíz Criollo
Lobster, Caviar, Creole Corn Esquites



Sorbete de China-Lima
Mayan Citrus Sorbet



Cochinita Pibil de Cerdo Pelón
Mexican Hairless Pig, Cochinita Pibil



Cordero, Salsa de Cerveza, Chirivía, Cuernito de Papa
Lamb, Beer Sauce, Parsnip, Potato Croissant



Marquesita Abierta de Mango y Maracuyá
Marquesita, Crispy Crepe, Mango and Passion Fruit



Fresas y Jitomates
Strawberries and Tomatoes



Dulces Mexicanos
Traditional Mexican Candies

Costo de Menú Degustación \$2,900 MXN / *Tasting Menu Cost \$2,900 MXN*

Costo de Maridaje \$1,650 MXN / *Pairing Cost \$1,650mxn*

Costo de Maridaje Premium \$2,900 MXN / *Premium Pairing Cost \$2,900 mxn*

15% de Servicio Sugerido / *15 % Suggested Service Charge*



POSTRES | DESSERTS

CACAO MAYA / MAYAN CACAO

250

Chocolate Amargo 85% de Cacao, Crujiente de Avellana y Arroz
Bizcocho con Salsa de Chocolate, Helado de Vainilla
*Dark Chocolate 85% Cocoa, Hazelnut and Rice Crunch
Sponge Cake Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream*

FRESAS Y JITOMATES / STRAWBERRIES AND TOMATOES

250

Sorbete de Jitomate, Ganache de Fresa, Crujiente de Caramelo
Bizcocho Suave de Vainilla, Fresas Maceradas en su Jugo
*Tomato Sorbet, Strawberry Chocolate Ganache, Caramel Crispy
Soft Vanilla Cake, Macerated Strawberries*

CARBÓN DE OAXACA

250

Esponja de Ajonjolí Negro, Plátano Macho Caramelizado, Piñón Garapiñado
Ganache de Chocolate Oaxaqueño, Sorbete de Maracuyá
*Black Sesame Sponge, Caramelized Plantain Candied Pine Nuts
Oaxacan Chocolate, Ganache, Passion Fruit Sorbet*

MARQUESITA YUCATECA

250

Crepa Crocante, Texturas de Queso de Bola, Crema Blanca, Helado de Cajeta
Crispy Crepe, Edam Cheese Textures, White Cream, Cajeta Ice Cream



BEBIDAS | DRINKS MENU

ALMA ROJA	280
Tequila Centenario Plata, Jarabe de Jamaica , Jugo de Naranja. Miel de Abeja, Pimiento Rojo y Naranja <i>Tequila Centenario Plata , Hibiscus Syrup, Orange Juice, Honey Red & Orange Bell Peppers</i>	
FLOR DEL DESIERTO	295
Licor de Damiana, Ron Flor de Caña 12 Jugo de Piña, Limón, Cinzano Rosso Jarabe Natural & Bitter Cardamomo <i>Damiana Liquor, Rum Flor de Caña 12, Pineapple Juice, Cinzano Rosso, Syrup & Cardamom Bitter</i>	
TB LAVANDA	315
Tequila Don Julio 70, Zazamora, Frambuesa, Jugo de Limón, Jarabe de Zacate Limón y Bitter de Lavanda <i>Tequila Don Julio 70, Raspberry, Blackberry, Lime Juice, Lemon Grass Syrup & Lavender Bitter</i>	
SMOOKY GINGER	360
Mezcal Joven, Jugo de Limón Jengibre y Néctar de Agave <i>Mezcal Joven, Lime Juice Ginger & Agave Nectar</i>	
PASIÓN OSCURA	315
Tequila Reposado, Jugo de Arándano Jugo de Maracuyá, Jugo de Limón y Bitter de Mole <i>Aged Tequila, Cranberry Juice, Passion Fruit Juice, Lime Juice & Mole Bitter</i>	
SPICY MAYAN	450
Mezcal Creyentes, Jarabe de Habanero Maracuyá, Mango y Jugo de Limón <i>Mezcal Creyentes, Habanero Syrup, Passion Fruit, Mango & Lime Juice</i>	
NIZUC PASSION	445
Mezcal 400 Conejos Joven, Ginger Ale, Jarabe de Romero, Frutos Rojos Jugo de Limón <i>Mezcal 400 Conejos Joven, Ginger Ale, Rosemary Syrup</i>	
GRITO A LA MEXICANA	535
Tequila Don Julio 70, Triple Sec, Cilantro Piña, Zacate Limón y Jugo de Limón <i>Tequila Don Julio 70, Triple Sec Coriander, Pineapple</i>	
MARTINI RAMONA	483
Mezcal Apaluz Joven, Aperol, Angostura y Jarabe Natural <i>Mezcal Apaluz Joven, Aperol, Angostura & Syrup</i>	
IK MARGARITA	360
Tequila Centenario Plata, Jugo de Limón Miel, Chile Habanero Triple Sec <i>Tequila Centenario Plata, Fresh Lime Juice, Honey Habanero Chili, Triple Sec</i>	
MARGARITA TROPICAL	360
Tequila Centenario Plata, Jugo de Limón, Triple Sec, Miel y Albahaca <i>Tequila Centenario Plata, Fresh Lime Juice, Triple Sec, Honey & Basil</i>	
NIZUC MARGARITA	435
Tequila Centenario Plata, Jugo de Limón, Pepino, Eneldo, Miel y Triple Sec <i>Tequila Centenario Plata, Fresh Lime Juice, Cucumber Dill, Honey , Triple Sec</i>	
KUKULCAN MARGARITA	385
Tequila Centenario Plata Cointreau Jugo de Limón y Licor de Mandarina <i>Tequila Centenario Plata, Cointreau, Lime Juice & Mandarin Liquor</i>	
MEXCALLI MARGARITA	350
Mezcal 400 Conejos Joven, Jugo de Limón, Tequila de Granada y Triple Sec <i>Mezcal 400 Conejos Joven, Lime Juice, Pomegranate Infused Tequila, Triple Sec</i>	

**AGUAS & BEBIDAS SIN ALCOHOL
WATER & SOFT DRINKS**

NATURAL/ STLL	
EPURA 1LT	115
FIJI 500ML	145
FIJI 1LT	195
HETHE 750 ML	245
EVIAN 1LT	250
EVIAN DE MANANTIAL 750 ML	265
MINERAL/ SPARKLING	
TOPO CHICO 355 ML	120
PERRIER 330 ML	145
SAN PELLEGRINO 750 ML	245
HETHE 750ML	245
EVIAN 750 ML	265
SODAS/ SOFT DRINKS	
PEPSI / LIGHT / BLACK	95
MIRINDA	95
GINGER ALE CANADA DRY	95
MANZANITA	95
7 UP	95
AGUA QUINA	95
CAFÉ O TÉ	95

CERVEZAS | BEERS

XX LAGER	95
XX AMBAR	95
TECATE	95
TECATE LIGHT	95
INDIO	115
BOHEMIA	115
AMSTEL ULTRA	135
HEINEKEN	135
HEINEKEN SILVER	135

**CERVEZAS ARTESANAES
CRAFT BEERS**

TULUM	135
MINERVA COLONIAL	135
MINERVA VIENA	135
MINERVA PALE ALE	135
PESCADORES GÜERA BLONDE	155
ALE	
MUNDO MAYA	185
EL GUERRERO IPA 355ml	

COGNAC

MARTELL MEDAILLON VSOP	397
HENNESSY VS	425
HENNESSY V.S.O.P	495
MARTELL XO	1,550
REMY MARTIN XO	1,355
HENNESSY XO	1,697

TEQUILA

BLANCOS	
1800	325
PATRON SILVER	340
HERRADURA PLATA	350
DON JULIO	435
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	455
CASA DRAGONES BLANCO	697
SANTANERA ORGANICO	697
CLASE AZUL PLATINO	895

REPOSADOS	
1800	355
HERRADURA	395
PATRON	399
DON JULIO	475
RESERVA DE LA FAMILIA	550
CLASE AZUL	950

AÑEJOS	
1800	397
PATRON	455
HERRADURA	495
SANTANERA AÑEJO	893

PREMIUM	
HERRADURA ULTRA	385
DON JULIO 70	545
RESERVA DE LA FAMILIA	
EXTRA AÑEJO	995
CASA DRAGONES JOVEN	1,613
MAESTRO DOBEL ATELIER	1,625

WHISKY

CHIVAS REGAL 12 AÑOS	370
BUCHANAN'S 12 AÑOS	410
OLD PARR	425
JW BLACK LABEL	435
BUCHANAN'S MASTER	475
JACK DANIEL'S S. BARREL	495
MACALLAN 12 AÑOS	675
CHIVAS 18 AÑOS	697
BUCHANAN'S 18 AÑOS	755
ROYAL SALUTE 21 AÑOS	1,100
JW BLUE LABEL	1,635

RON/ RUM

HAVANA CLUB 3 AÑOS	195
APPLETON ESTATE	245
MATUSALEM CLASICO	245
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	245
MATUSALEM 15 AÑOS	297
HAVANA CLUB 7 AÑOS	297
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	380
MATUSALEM 18 AÑOS	380
ZACAPA 23 AÑOS	495
MATUSALEM 23	495
ZACAPA XO	985

GINEBRA/ GIN

BEEFEATER	335
BOMBAY SAPPHIRE	335
TANQUERAY	335
LONDON N° 1	423
HENDRICK'S	495
MONKEY 47	685

MEZCAL

APALUZ AÑEJO	295
BARRO DE COBRE ESPADIN	305
AGUA MALDITA	325
AMARÁS BLANCO	350
BARRO DE COBRE ENSAMBLE	370
400 CONEJOS ESPADIN TOBALA	374
CREYENTE	395
LOS AMANTES JOVEN	397
AMARÁS REPOSADO	455
LOS AMANTES REPOSADO	495
LINEAL	525
SANTA TIERRA ARROQUEÑO	545
LOS AMANTES AÑEJO	555
SANTA TIERRA TOBALA	567
DANZANTES BLANCO	595
DANZANTES REPOSADO	665
DANZANTES AÑEJO	769
LAS GARRAFAS DE OAXACA	1,450

VODKA

STOLICHNAYA GLUTEN FREE	245
ABSOLUT AZUL	245
KETEL ONE	299
CIROC	353
BELVEDERE	375
GREY GOOSE	373
TITO'S	420

BRANDY

TORRES 10	255
MIGUEL TORRES 20	387

Carta de Vinos/ Wine List

Selección Especial/Special Selection

		Blanco/White
C52	Casas del Bosque, Pequeñas Producciones, Casablanca Valle, 2017 Sauvignon Blanc	3,059
		Tinto / Red
C21	Santos Oleos, San Antonio de las Minas, Baja California, 2020 Nebbiolo	3,290
E13	King Estate, Willamette Valley, Oregon, 2020 Pinot Noir	3,897
E51	Clos de los Siete Mezcla de Tintos, Valle de Uco, 2019 Sirah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec	4,510
F32	Coste Rubin, DOCG, 2010/ 2014 Bavaresco	4,800
E53	Red Schooner, Mendoza, 2019 Malbec	4,947
E22	Paul Hobbs, Hyde Vineyard, Napa Valley, 2018 Pinot Noir	8,995
D51	Silverado, Napa Valley, 2014, 1.5 Lt. Cabernet Sauvignon	12,697
E31	MMXVI, Napa Valley, 2017 Cabernet Sauvignon	19,559

Espumoso / Sparkling & Champagne

Francia / France

BRUT N/V

B31	Veuve Clicquot Ponsardin N/V, Yellow Label, Reims	4,450
B31	Moët & Chandon Brut Imperial N/V, Epernay	4,450
B31	Taittinger Reserve Brut N/V, Reims	4,997
B31	Piper- Heidsieck, Brut	4,850
B41	Forget- Brimon, Premier Cru	5,450
B31	Louis Roderer Collection, Brut	6,370
B41	Bruno Paillard Premier Cuvée, Reims	8,950
B41	Krug, Grand Cuvée	16,899
B41	Armand de Brignac, Reims	25,599

DEMI-SEC & SEC N/V

B31	Moët & Chandon Ice Imperial N/V, Epernay	4,989
B31	Veuve Clicquot Rich Rosé, Reims, Champagne	5,899

BRUT ROSÉ N/V

B31	Moët & Chandon Rosé Imperial N/V, Epernay	5,025
B31	Veuve Clicquot Ponsardin N/V, Reims	5,525
B41	Lanson Le Rose, N/V, Reims	5,185

BRUT MILLÉSIMÉ

B41	Comtes de Champagne, Blanc de Blancs, Reims, 2006	14,855
B41	Veuve Clicquot, La Grande Dame Brut, Reims, 2012	15,697
B51	Dom Pérignon, Epernay, 2012	17,957
B31	Cristal Brut, Reims, 2014	21,697
B41	Perrier-Jouët, Belle Epoque Brut, 2012	27,997
B51	Dom Pérignon P2, 2002	43,219

BRUT MILLÉSIMÉ ROSÉ

B41	Comtes de Champagne, Reims, 2008	16,647
B51	Dom Pérignon, Epernay, Rosé, 2008	22,457

CRÉMANT

B51	L'Hexagone, Valle de Lorie, Brut, N/V	2,450
-----	---------------------------------------	-------

México

SPARKLING

	Sala Vive Brut	1,350
--	----------------	-------

España

CAVA

B11	Win Brut Verdejo, Rivera del Duero, No alcohol	1,200
B11	Mistinguet, Brut Rose, Penedes	1,990
B11	Visol, Mestres Brut Nature Saint Sadurni d' Anoia 2017	5,185

Italia/ Italy

SPARKLING

B21	Da Luca, Veneto, Italia	1,350
B21	Nao Nis Jader Cuvee, Italia	1,387
B21	Bareta Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G, Italia	2,195
B21	Santa Margherita Prosecco D.O.C.G, Italia	2,495

ROSE SPARKLING

B21	Grani Rosa Di Nero Rosé , Brut Gran Cuvée, Italia	2,195
-----	---	-------

Blanco/White

México

A54	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Chenin Blanc</i>	1,150
A54	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	1,245
A41	Manaz, Casa Magoni, Valle de Guadalupe, 2022 <i>Viognier, Fiano</i>	1,250
A54	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Chardonnay</i>	1,335
A41	San Juan de Vaquería, Saltillo Coahuila, 2021 <i>Verdejo</i>	1,650
A43	Kul by Viparmex, Valle de Guadalupe, 2021 <i>Chardonnay</i>	1,750

A41	Viña Kristel, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	1,850
A43	Kruger, Valle de San Vicente, 2022 <i>Chardonnay</i>	1,980
A43	Los Cedros, La Laguna, Cuahuila <i>Chenin Blanc</i>	1,995
A44	G&G By Gina, Valle de Guadalupe, El Cielo México, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	2,150
A44	Legat, Valle de Guadalupe, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	2,655
Chile		
C43	Tekena, Valle de Itata, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	950
C51	Casas del Bosque, Casablanca Valley, 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	1,490
Uruguay		
D41	Garzón , Reserva, Maldonado, 2021 <i>Albariño</i>	1,950
Austria		
D41	Thomas Sattler, Weinland Burgenland <i>Grüner Veltliner</i>	1,450
Estados Unidos / USA		
D41	Round Hill, Monterey County, California, 2021 <i>Chardonnay</i>	1,350
D51	Hahn, Monterey County, California, 2021 <i>Chardonnay</i>	1,825
D51	Long Valley Ranch, Monterey County, California, 2022 <i>Chardonnay</i>	1,950
D52	Justin, Central Coast, Paso Roble, 2020 <i>Sauvignon Blanc</i>	2,250
D52	Broadside, Central Coast, 2019 <i>Chardonnay</i>	2,250
D51	King Estate, Willamette Valley, Oregon, 2020 <i>Pinot Gris</i>	2,807
D53	Silverado, Napa Valley, 2020 <i>Sauvignon Blanc</i>	2,955
D53	Sequola Grove, Napa Valley 2019 <i>Chardonnay</i>	3,375
D53	La Crema, Sonoma Coast, 2021 <i>Chardonnay</i>	3,650
D53	Arthur Domaine Drouhin, Oregon, 2021 <i>Chardonnay</i>	3,695
D54	Barnet Spring Montain, Napa Valley, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	4,250
D41	Cakebread Cellars, Napa Valley, 2022 <i>Chardonnay</i>	5,357
D54	Barnett, Sangiocomo, Carneros, 2019 <i>Chardonnay</i>	5,650
D54	Grgich Hills Estate, Napa Valley, 2020 <i>Chardonnay</i>	5,677
D42	Château Montelena, Napa Valley, 2016 <i>Chardonnay</i>	6,655
D43	Far Niente, Napa Valley, 2020 <i>Chardonnay</i>	8,935
Francia / France		
H51	Les Ormes de Cambras, Pays d'Oc, Languedoc- Rousillon, 2021 <i>Chardonnay</i>	1,165
H51	Les Ormes de Cambras, Pays d'Oc, Languedoc- Rousillon, 2020 <i>Sauvignon Blanc</i>	1,165
H51	Chateau Bonnet, Borgone AOC, 2021 <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	1,750
H53	Les Princes Abbes, Domaine Schlumberger, Alsacia, 2018 <i>Pinot Blanc</i>	1,750
H53	Marcel Hugg, Reserve Saint Jean, Alsacia, 2018 <i>Riesling</i>	2,150
H51	Domaine de la Ragotière Cuvée prestige, Freres Couillaud, Valle de Loira <i>Sauvignon Blanc</i>	2,295
H52	Verget Du Sud , Guffens- Heynen, Vaucluse, 2021 <i>Viognier</i>	2,650
H51	Septembre, Edwar Delaunay, Borgone, 2021 <i>Chardonnay</i>	2,700
H43	Les Tradition, Domaine Emile Beyer, 2021 <i>Pinot Blanc</i>	3,250
H54	Comtes La Fond, Sancerre, Valle de Loira, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	3,427
H54	Domaine Phillippe Girard,, Sancerre, Valle de Loira, 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	3,455
H43	Bouchard Pere & Fils, Pouilly Fussie, 2022 <i>Chardonnay</i>	3,480
H54	Domaine Vacheron, Sancerre, Valle de Loira, 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	3,715
H52	Domaine Rabichattes, Pouilly Fume, Valle de Loira, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	3,770
H53	De Ladoucette Pouilly Fume, Valle de Loira, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	3,787
H53	Joseph Drouhin, Chablis 1er Cru, 2020 <i>Chardonnay</i>	5,525
H41	Mont de Milieu, Chablis 1er Cru, Domaine Fournillon, 2020 <i>Chardonnay</i>	5,795
H43	Bouchard Aine & Fils 1er Cru, Pulligny Montrachet, 2021 <i>Chardonnay</i>	9,297
H53	Bouchard Aine & Fils 1er Cru, Chassane- Montrachet, 2021 <i>Chardonnay</i>	9,815
H53	Joseph Drouhin, Meursault, 2018/ 2019 <i>Chardonnay</i>	11,985
H52	Chateu D'Yquem, Sauternes, 1991 <i>Semillon</i>	56,895
España / Spain		
G52	Pazo San Mauro, Rías Baixas, 2022 <i>Albariño</i>	1,890
G51	Herederos del Marqués del Riscal, Rueda 2020 <i>Verdejo</i>	1,697
G52	Pazo Pondal, Rias Baixas, 2020 <i>Albariño</i>	2,465
G52	W83, Bodegas Submarina, Costa Alicantina del Mar Mediterraneo <i>Albariño</i>	9,815

Portugal

C51	Fonte, Avela, Viho Verde, 2022 <i>Treixadura, Azal Blanco</i>	1,250
C51	Maria Bonita, Saven, Viho Verde, 2022 <i>Alvarinho</i>	2,350

Italia / Italy

F52	Sass Ter, Friuli-Venezia Giulia, 2022 <i>Pinot Grigio</i>	1,295
F51	Ca' Bianca, Tenimenti, Piamonte, 2022 <i>Moscato</i>	1,490
F52	Castello di Gabiano, Piamonte, 2022 <i>Suavignon Blanc, Chardonnay</i>	1,750
F53	Tramin, Trentino-Alto Adige, 2021 <i>Pinot Grigio</i>	1,990
F52	Vitese Grillo, Sicilia, 2021 <i>Grillo</i>	2,150
F54	Santa Margherita, Valdadige, 2021 <i>Pinot Grigio</i>	2,655
F41	Schulz Ronco del Gelso, 2017/ 2019 <i>Riesling</i>	2,987

Nueva Zelanda / New Zealand

C51	Kim Crawford, Marlborough, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	1,795
C51	Matua, Marlborough, 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	1,897
C42	Mud House, Marlborough, 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	2,450

Australia

C51	Hardys, South Eastern Australia, 2022 <i>Chardonnay</i>	950
-----	--	-----

Rosado / Rosé

México

A31	Cavall Rosé, Delicias, Chihuahua, México, 2021 <i>Cabernet Sauvignon</i>	1,435
A32	Santo Tomas, Bodegas de Santo Tomás, Baja California, 2021 <i>Grenache</i>	1,457
A31	Blá Blá, Valle de Guadalupe, Baja California, 2021 <i>Grenache Blanc, Moscatel, Zinfandel</i>	1,980

Estados Unidos / USA

C44	Beringer Rose, California, 2020 <i>White Zinfandel</i>	1,009
C44	La Crema, Monterey, 2021 <i>Pinot noir</i>	2,850

Francia / France

C41	Les Ormes de Cambras, 2019 <i>Cinsault, Syrah</i>	967
C42	Saint-Espirit rose Cotes de Provance, 2020 <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	1,775
C43	By Ott, Domaines Ott, Côtes de Provence, Francia 2021 <i>Syrah</i>	2,255
C43	Whispering Angel Caves D'Esclans, Provance, Francia 2021 <i>Cinsault, Grenache, Rolle</i>	2,590
C43	Miraval, Côtes de Provence, Francia, 2021 <i>Grenache</i>	3,065
C51	Château Minuty, Provence, Francia, 2021 <i>Grenache</i>	3,685

Italia/ Italy

C41	RosAlba Rosato, Pierpaolo Pecorari, Friuli – Venezia Giulia, 2022 <i>Pinot Noir, Refosco</i>	1,775
-----	---	-------

Tinto / Red

México

A33	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Barbera</i>	1,350
A31	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	1,350
A22	Tinta México, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Barbera, Merlot</i>	1,450
A34	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Tempranillo</i>	1,450
A21	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Cabernet Sauvignon</i>	1,450
A23	Santo Tomás, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California, 2022 <i>Syrah</i>	1,450
A32	Origen 43, Casa Magoni, Valle de Guadalupe, 2021 <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Montepulciano, Caniolo Nero</i>	1,450
A31	Viento Negro, Vinicola Consuelo, Zacatecas, 2021 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	1,450
A24	Cavall 3, 2022 <i>Syrah</i>	2,100
C34	Copernicus, El Cielo, Valle de Guadalupe, 2020 <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,250
A11	Henri Lurton, Valle de Guadalupe, 2020 <i>Nebbiolo</i>	2,250
A22	Cavall 5, 2021 <i>Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon</i>	2,450
C13	O positivo, Solar Fortun, Valle de Guadalupe, 2020 <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	2,520
A14	Aulla, Valle de Guadalupe, <i>Nebbiolo</i>	2,650
A13	Don Leo, Valle de Parras, 2021 <i>Pinot Noir</i>	2,750
A14	Monte Xanic, Selección, Valle de Guadalupe, 2020 <i>Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	2,850
A32	Perseus, El Cielo, Valle de Guadalupe, 2018 <i>Nebbiolo, Sangiovese</i>	2,850
A33	Los Cedros Fusion, La Laguna, Cuahuila <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot,</i>	2,910
C11	Nizuc Tinto, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baja California <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	2,950

A33	4 Sierras, Uvas de Altura, Cananea Sonora <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,950
C12	F. Rubio, Herencia, Valle de Guadalupe 2019 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec</i>	2,970
C14	Megacero, Encinillas, Chihuahua, 2021 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2,990
C22	Apogeo, Valle de Vicente, 2015 <i>Nebbiolo</i>	3,253
C22	Adobe Guadalupe Serafiel, Valle de Guadalupe, 2017 <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	3,255
C13	Monte Xanic, Edicion Limitada, 2020 <i>Cabernet Franc</i>	3,435
C24	La Atrevida, Valle de Guadalupe, Baja California, 2016 <i>Malbec</i>	3,465
C31	Único Gran Reserva, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, 2020 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	4,550
C32	Bodegas F. Rubio Rerserva, Valle de Guadalupe, 2019 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec</i>	3,855
C21	Adobe Guadalupe Kerubiel, Valle de Guadalupe, 2018 <i>Syrah, Cinsault, Grenache, Mourvedre</i>	3,885
C34	Centaurus, El Cielo, Valle de Guadalupe, 2018 <i>Malbec</i>	4,050
C23	Duetto Gran Reserva, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, 2020 <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	4,250
C44	Nizuc Tinto 10 Aniversario, Bodegas de Santo Tomás, Ensenada <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	4,250
C32	Rafael, Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe, 2018 <i>Cabernet Sauvignon, Nebbiolo</i>	4,995
C34	Sirius, El Cielo, Valle de Guadalupe, 2017 <i>Nebbiolo</i>	5,295
C33	Gran Ricardo, Monte Xanic, Ensenada, 2021 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	5,890
C33	Cavall 7, 2017 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	8,772

Estados Unidos / USA

D31	Hahn, Central Coast, California, 2021 <i>Cabernet Sauvignon</i>	1,749
D31	Long Valley Ranch, Monterey County, California, 2021 <i>Cabernet Sauvignon</i>	1,950
D41	J. Lohr Seven Oaks, Paso Robles, California, 2021 <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,250
D32	Ironstone, California, 2020 <i>Pinot Noir</i>	2,297
D22	Folie à Deux, Alexander Valley, 2017 <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,850
D33	Decoy Vineyards, Napa Valley, 2021 <i>Merlot</i>	2,895
D32	Buena Vista, Sonoma, 2020 <i>Pinot Noir</i>	3,250
D34	La Crema, Sonoma Coast, 2020 <i>Pinot Noir</i>	3,650
D21	Hands Of Time, Stags Leap, Napa Valley, 2020 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	3,847
D23	Justin, Central Coast, Paso Robles, 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	3,983
E22	Rober Mondavi Winery, Napa Valley, 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	4,324
D23	Silverado MT. George, Napa Valley, 2018 <i>Merlot</i>	4,795
D24	Caymus Suisun, Gran Durif, Condado de Solano, 2018 <i>Petit sirah</i>	4,997
D11	Silverado State Grown, Napa Valley, 2018 <i>Cabernet Sauvignon</i>	6,485
D13	Duckhorn, Napa Valley, 2019 <i>Merlot</i>	5,593
D32	Sequoia Grove, Napa Valley, 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	5,895
D12	Caymus, Napa Valley, 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	6,497
D14	Antica, Napa Valley, 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	6,843
D21	Château la Gran Roche, By Forman, Napa Valley, 2020 <i>Cabernet Sauvignon</i>	6,950
D11	Lucienne Smith, Condado de Monterey Santa Lucia Highland, 2017/ 2019 <i>Pinot Noir</i>	6,955
E11	Merry Edward, Sonoma Coast, 2016 <i>Pinot Noir</i>	7,770
D24	Justin Justification, Central Coast, Paso Robles, 2016 <i>Cabernet Franc</i>	8,167
E21	Barnett, Spring Mountain, Napa Valley, 2014 <i>Merlot</i>	8,615
E13	Grgich Hills Estate, Napa Valley, 2018 <i>Cabernet Sauvignon</i>	8,990
E21	Cakebread Cellars, Napa Valley, 2018/ 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	8,853
E13	Artemis, Stags Leap, Napa Valley, 2018/ 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	8,975
D13	Heitz, Napa Valley, 2020 <i>Cabernet Sauvignon</i>	9,680
E14	Silver Oak, Alexander Valley, 2018 <i>Cabernet Sauvignon</i>	9,895
E23	Justin Isosceles, Central Coast, Paso Robles, 2017 <i>Cabernet Sauvignon</i>	9,950
E24	Forman, Napa Valley, 2017 <i>Cabernet Sauvignon</i>	10,295
E23	Paul Hobbs, Napa Valley, 2018 <i>Cabernet Sauvignon</i>	11,270
E31	Nickel and Nickel, Farniente Napa Valley, 2021 <i>Cabernet Sauvignon</i>	13,997
E34	Silver Oak, Napa Valley, 2017 <i>Cabernet Sauvignon</i>	17,880
E34	Perchance, Beckstoffer Georges III Vineyards Napa Valley, 2017 <i>Cabernet Sauvignon</i>	29,900
E32	Opus One, Napa Valley, 2018 <i>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot</i>	44,997
E32	Hundred Acre, Wraith Napa Valley, 2018 <i>Cabernet Sauvignon</i>	79,895

Chile

G11	Casas del Bosque, Casa Blanca, 2018 <i>Pinot Noir</i>	1,750
G12	Promesa, Villa Alegre, Valle de Maule, 2011/ 2016 <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,457
G13	Gran Bosque, Casa Blanca, 2013 <i>Cabernet Sauvignon</i>	5,350

Alemania/ Germany

G13	Landmann Trocken, Baden Freiburg <i>Pinot Noir</i>	1,800
-----	---	-------

Uruguay

D41	Garzón Estate, Tannat, Maldonado, 2020 <i>Tannat, Marselan</i>	1,650
D41	Garzón, Tannat Single Vineyard, Maldonado, 2019 <i>Tannat</i>	3,385

Argentina

G11	Alavida, Domaine Busquets, Argentina, 2021 <i>Malbec</i>	1,950
E33	Alfredo Roca, Mendoza, 2014 <i>Pinot Noir</i>	2,350
E31	Escorihuela Gascón, Mendoza, 2021 <i>Pinot Noir</i>	2,350
E34	Tomero, Reserva, Mendoza, 2015 <i>Petit Verdot</i>	2,973
E51	Luca, Valle de Uco, 2019 <i>Pinot Noir</i>	3,689
E42	Ameri Single Vinyard, Domaine Bousquet, Gualtallary Valle de Uco, 2020 <i>Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot</i>	3,997
E52	Judas, Lujan de Cuyo, 2017/ 2019 <i>Malbec</i>	5,015
E52	Zuccardi Aluvional, Mendoza, 2013 <i>Malbec</i>	6,783

Francia / France

H31	Les Ormes de Cambras, Pays d'Oc, Languedoc- Rousillon, 2020 <i>Merlot</i>	967
H31	Les Ormes de Cambras, Pays d'Oc, Languedoc- Rousillon, 2021 <i>Cabernet Sauvignon</i>	967
H34	Abbotts & Delaunay Vieilles Vignes, Langedoc, D'OC IGP, 2021 <i>Carignan</i>	1,350
H21	Maison L'Hexagone, Valle de Lorie Anjou, 2020 <i>Gamay</i>	1,560
H21	Domaine Valmoissine, Louis Latour, Borgoña, 2021 <i>Pinot Noir</i>	1,855
H34	Château Barbe Blanche, Lussac Saint Emilon, 2016 <i>Cabernet Franc</i>	3,250
H24	Château Meylann, Medoc Burdeaux, 2013 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	3,450
H33	Château Puy Blanquet Medoc Saint Emilon, 2017 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	3,450
H21	Maison Bonnard Mondeuse de Montagnieu, Bugey, 2019 <i>Monduse</i>	3,595
H33	Pascal Jolivet, Valle de Loira, Sancerre, 2019 <i>Pinot Noir</i>	3,710
H32	Emmanuel Darnaud Les Trois Chênes, Rodano Crozes Hermitage, 2017 <i>Syrah</i>	4,150
H22	Chorey-Les-Beaune, Domaine Arnoux Pere & Fils, Les Beaumonts, 2019 <i>Pinot Noir</i>	4,247
H22	Chante Cigale, Châteauneuf-Du-Pape, Rodano, 2017 <i>Grenache</i>	6,250
H23	Louis Jadot, Pommard, Borgoña, 2017/ 2020 <i>Pinot Noir</i>	6,995
H24	Joseph Drouhin, Vosne-Romanée, Borgoña, 2016/ 2018 <i>Pinot Noir</i>	11,785
H14	Château Baron Longueville, 2018 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Verdot</i>	25,900
H13	Château Haut -Brion, Pessac Leognan 1er Grand Cru AOC, 2017 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	50,500
H12	Château Margaux, Medoc Burdeaux, 1er Grand Cru AOC, 100 Pts RP, 2018 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	59,897
H12	Château Mouton Rotchschild, Medoc Pauillac 1er Grand Cru AOC, 2017 <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	63,567
H13	Château Latour, Medoc Pauillac, 1er Grand Cru AOC, 2014 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	67,900
H14	Château Cheval Blanc, Saint Emillon, 1er Grand Cru Classe A, 2017 <i>Merlot</i>	72,993
H14	Petrus, Pomerol, 100 Pts RP, 2018 <i>Merlot</i>	220,785

España / Spain

F13	Flor de Vetus, Toro, 2018 <i>Tempranillo</i>	2,150
F12	Predicat, Celler Glifoll Declara, Priorat, 2017 <i>Garnacha</i>	2,225
F12	Emilio Moro Crianza, Ribera del Duero, 2020 <i>Tinta Fino</i>	2,350
F13	Pesquera, Crianza, Ribera del Duero, 2019 <i>Tempranillo</i>	2,750
F14	Muga Reserva, Rioja, 2020 <i>Tempranillo</i>	2,850
F14	Marqués de Murrieta Reserva, Rioja, 2017 <i>Tempranillo</i>	2,995
F21	Marqués del Riscal XR, Libro de Vendimia, Rioja, 2017 <i>Tempranillo</i>	2,875
F21	Macán Clasico , by Vega Sicilia & Rochild, Rioja, 2018 <i>Tempranillo</i>	4,797
F22	Marqués de Murrieta Gran Reserva, Rioja, 2011 <i>Tempranillo</i>	4,845
F22	Pintia, by Vega Sicilia, Toro, 2017 <i>Tempranillo</i>	5,955
F23	Remirez de Ganuza, Reserva, Rioja, 2014/ 2017 <i>Tempranillo</i>	5,995
F24	Alion, Ribera del Duero, 2018 <i>Tinto Fino</i>	7,557
F23	Macán, by Vega Sicilia & Rochild, Rioja, 2016/ 2018 <i>Tempranillo</i>	7,887
F40	Flor de Pingus, Ribera del Duero, 2016 <i>Tempranillo</i>	10,377
F24	Vega Sicilia, Valbuena No.5, Ribera del Duero, 2017 <i>Tinta Fino</i>	12,977
F31	Castillo Ygay, Gran Reserva Especial, Rioja, 2009 <i>Tempranillo</i>	31,275
F31	Vega Sicilia, Unico, Ribera del Duero, 2012/ 2013 <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	33,955
F31	Pingus, Ribera del Duero D.O.C., 2010 <i>Tempranillo</i>	76,345

Italia / Italy

G34	Vigne Del Maestro, Puglia, 2021 <i>Primitivo</i>	1,450
G22	Eros, Ornella Molon, Veneto, Italia, 2021 <i>Pinor Nero, Malbec</i>	1,885
G32	Santi Solane Valpolicella Classico Superiore, 2018 <i>Corvina, Rondinella</i>	1,885
G34	Insieme, Poggio Alle Sughere, , Leonello Marchesi, Marema Toscana, I.G.T., 2013 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouschet, Sangiovese</i>	2,650

G32	Banfi Chianti Classico Riserva, Toscana, 2019 <i>Sangiovese</i>	2,750
G24	Castello di Monastero, Chianti Classico, Leonello Marchesi, D.O.C.G. 2015 <i>Sangiovese</i>	3,425
G33	Benintende, Tenuta Scrafana, Chianti Superiore <i>Sangiovese, Canaiolo Nero</i>	3,550
G33	Banfi, Brunello di Montalcino D.O.C.G., Toscana, 2019 <i>Brunello</i>	4,595
G34	Vanitoso, Puglia, Coppi, 2001 <i>Primitivo</i>	4,872
G41	Allegrini Corte Giara, Amarone de la Valpolicella D.O.C.G. Veneto, 2020 <i>Corvina Rondinella, Molinara</i>	4,950
G41	Tenuta Poggio Torselli, Chianti Classico Reserva, Toscana <i>Sangiovese, Merlot</i>	4,977
G23	San Giuseppe, Pechechino, Barolo, Piamonte, DOCG, 2013 <i>Barolo</i>	5,573
G31	Col d' Sole, Brunello de Montalcino D.O.C.G., 2016 <i>Sangiovese</i>	5,960
G41	Castello di Monastero Infinito, Toscana, 2015 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	5,970
G31	Ca' Rugate, Amarone de la Valpolicella D.O.C.G., Tre Bicchieri, Veneto, 2015 <i>Corvina Rondinella</i>	6,550
G21	Le Coste, Pechechino, Barolo, Piamonte, DOCG, 2013 <i>Barolo</i>	7,809
G24	Gaja Sito Moresco, Piamonte, Langhe, A.O.C, 2017 <i>Nebbiolo, Barbera, Merlot</i>	8,490
G21	Tignanello, Antinori, I.G.T., Toscana, 2020 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	12,295
G23	Sassicaia, Tenuda San Guido, Bolgheri, D.O.C., Toscana, 2020 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	15,977

Australia

E41	Hardys, South Eastern Australia, 2022 <i>Cabernet Sauvignon</i>	950
E41	Penfolds Grange, Bin 95, Barossa Valley, Coonawarra & Magil, 2007 <i>Syrah</i>	38,977

Kosher

B11	Taanug, Rosado, Penedes España <i>Tempranillo</i>	1,435
G11	Taanug, Penedes España <i>Tempranillo</i>	1,480
B11	Taanug, Blanco, Penedes España <i>Macabeo, Xare-lo</i>	1,480
B11	Gigal, Blanco, Golan Heights , Galilea Isrrael <i>Suavignon Blanc</i>	1,650
B11	Taanug, Cava del Penedes España <i>Macabeo ,Parellada, Xare-lo</i>	1,700
C51	Baron Herzo, Blanco, Valle Central, Condado de Yolo, USA <i>Chenin Blanc</i>	1,933
G11	Yarden, Rosado, Golan Heights , Galilea Isrrael <i>Tinta Cão</i>	2,050
G11	Alavida,Domaine Busquets, Argentina <i>Malbec</i>	2,100
G11	Teperberg, Tinto, Montes de Judas Isrrael <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,350
G11	Tulip,Tinto, Galilea Isrrael <i>Cabernet Sauvignon</i>	2,350
G11	Tulip,Blanco, Galilea Isrrael <i>Gewürztraminer, Sauvignon Blanc</i>	2,450
G11	Black Tulip,Tinto, Galilea Isrrael <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	5,555

Vinos de Postre /Dessert Wines

	Preeptorie Rivesaltes 17 años, Languedoc Rousillon <i>Macabeu</i>	3,995
	Domaine Plageoles Vin D' Autan, Gaillac, 500CI, 1993 <i>Ondec</i>	4,980