



C.C.H.

SAN MIGUEL DE ALLENDE
GUANAJUATO



PUEBLITO IRISH EXPORT STOUT 6.3% ABV

Cerveza muy oscura, moderadamente fuerte y con ricos sabores de malta tostada.

A very dark but moderately strong beer with rich and roasted malt flavors.

SNIFTER: 280 ML \$80

PINTA: 350 ML \$100

DIABLO COLORADO WEST COAST PALE IPA 7% ABV

IPA de la Costa Oeste. Amarga, muy aromática y altamente refrescante. Dryhoppeada con una mezcla de lúpulos frutales y tropicales.

Generously dry-hopped West-coast IPA. Firm bitterness with a soft tropical aroma. Extremely refreshing.

SNIFTER: 280 ML \$105

IPA: 350 ML \$130

BUEN CHOFER BELGIAN WITBIER 5% ABV

Cerveza de trigo muy refrescante y tradicional elaborada con adjuntos locales como cáscara de naranja, semillas de cilantro y manzanilla.

In this traditional belgian wheat beer, we zest our local citrus, and also add market-fresh chamomile and coriander. Superbly refreshing.

350 ML \$90

MACANUDA BROWN ALE 5.2% ABV

Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses. Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.

Ale with British malt and hop backbone. It exhibits prominent roasted coffee and cocoa notes, while maintaining a balanced and refreshing profile.

SNIFTER: 280 ML \$65

PINTA: 350 ML \$80

MÁQUINA SCHWARZBIER

4.9% ABV

Lager oscura y refrescante de origen alemán con un buen balance entre las maltas tostadas y el amargor moderado de los lúpulos utilizados.

A very drinkable/sessionable dark lager with notes of light chocolate and a notable, yet balanced bitterness. A dry finish helps keep this beer crushable, without compromising complexity.

PINTA: 350 ML \$100

TARRO: 500 ML \$145

REPÚBLICA CZECH PILSNER

4.6% ABV

Lager dorada con delicados sabores de malta y un amargor pronunciado pero suave, floral y especiado del lúpulo. Elaborada con métodos tradicionales de Bohemia y una receta nueva que se acerca cada vez más a la Pilsner de nuestros sueños.

Produced using malt, hops, yeast and even brewing practices from the Bohemian region of the Czech Republic, this deep golden lager showcases a perfect marriage of malt and hops with a clean yet slightly fruity fermentation character. A perfect, elegant session beer that always leaves you wanting another sip.

TARRO: 440 ML \$125

TERRÍCOLA SAISON

5% ABV

Renovamos nuestra muy estimada Saison para darle un carácter más fresco y moderno. Conserva las notas clásicas de la levadura belga pero ahora acompañadas por la expresiva tropicalidad de los lúpulos Simcoe y Motueka, así como una presencia más tenue de Citra y Mosaic. Igual de sabrosa y seca pero con un ligero toque más fresco.

We have slightly modified our favorite Saison to give it a more fresh and modern character. While carefully guarding the classic Belgian yeast notes, we've added an expressive tropical dose of Simcoe and Motueka hops as well as a soft touch of Citra and Mosaic to round out the overall experience. Same familiar flavor and dry finish but with a fresher experience.

SNIFTER: 280 ML \$75

PINTA: 350 ML \$90

JUGUETES PRENDIDOS WEST COAST PILS 5.2% ABV
LATA / CAN 473 ML \$110

SÚPER LUPE IPA 7% ABV
LATA / CAN 473 ML \$110

HOMBRE PÁJARO RYE LAGER 4.5% ABV
LATA / CAN 473 ML \$80

SUPERLAGER PILS EXTRA AMARGA 5% ABV
LATA / CAN 473 ML \$95

TERRÍCOLA SAISON 5% ABV
LATA / CAN 473 ML \$90

LÁGERMAÍZ LAGER CON MAÍZ 4.4% ABV
LATA / CAN 473 ML \$75

DEBÚT 2020 6% ABV
Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de vino durante dos y tres años.
Spontaneously fermented beer aged in Chardonnay barrels for two and three years.

BOTELLA / BOTTLE 375 ML \$250

DEBÚT 2021 6% ABV
Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante uno, dos y tres años.
A blend of one, two and three-year old beer, spontaneously fermented and aged in oak barrels

BOTELLA / BOTTLE 375 ML \$250

EN LA HIELERA

RÁFAGA PALE ALE 5% ABV
LATA / CAN 473 ML \$95

ASTRO VIENNA LAGER 5.1% ABV
LATA / CAN 473 ML \$105

HOOLOGAN BEST BITTER 3.8% ABV
LATA / CAN 473 ML \$90

MACANUDA BROWN ALE 5.2% ABV
LATA / CAN 473 ML \$80

MÁQUINA SCHWARZBIER 4.7% ABV
LATA / CAN 473 ML \$107

CERVEZAS SALVAJES

KUNG PRUNUS 6.2% ABV
Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante dos y tres años refermentada con cerezas de monte.
Spontaneously fermented beer aged in oak barrels for two and three years and refermented with Mexican wild cherries.

BOTELLA / BOTTLE 375 ML \$250

PIÑITA AMARILLITA 6.2% ABV
Cerveza salvaje fermentada y madurada en barricas de roble y refermentada con piña, ralladura de limón y pimienta negra.
Barrel-fermented Wild Ale with lemon zest and black pepper refermented with pineapple

BOTELLA / BOTTLE 750 ML \$250

FRIJOL CON QUESO 150 GR
BEANS AND QUESO FRESCO \$50

CHAMORRO EN SALSA VERDE 150 GR
BRAISED PORK SHANK WITH SALSA VERDE \$50

CACAHUATES PARA PELAR 150 GR
PEANUTS WITH SHELL \$50

CACAHUATES ENCHILADOS 180 GR
SPICY PEANUTS \$50

ACEITUNAS 150 GR
OLIVES \$150

OTRAS BEBIDAS

CASCAHUÍN BLANCO 45 ML - 38% ABV
TEQUILA \$140

BARRO DE COBRE ENSAMBLE 45 ML - 43% ABV
MEZCAL ESPADÍN Y TOBALÁ \$185

RIVERO GONZÁLEZ (TINTO) 750 ML - 13.5% ABV
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC \$1250 (BOTELLA)
VALLE DE PARRAS, COAHUILA

SCIELO (BLANCO) 750 ML - 13.4% ABV
CHARDONNAY, CHENIN BLANC \$780 (BOTELLA)
VALLE DE PARRAS, COAHUILA

TAMALES

RES CON MOLE AMARILITO 150 GR
BEEF SKIRT WITH MOLE AMARILLITO \$50

ELOTE AMARILLO 150 GR
CORN \$50

BOTANAS

PAPAS FRITAS 50 A 100 GR
POTATO CHIPS \$20

CHURRITOS 80 A 150 GR
CRUNCHY CORN \$20

CAZARES 26 GR
SPICY CRUNCH CORN \$20

CHICHARRONES 150 GR
\$20

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL DE LOURDES 340 ML - \$50

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT 355ML - \$60

FÉLIX SCHORLE 355 ML - \$85

GINGER BIRRA 355 ML - \$70

AMERICANO 200 ML - \$50

EUROPEO 200 ML - \$50

CAPUCHINO 200 ML - \$70

ESPRESSO 30 ML - \$50

ESPRESSO CORTADO 50 ML - \$50

ESPRESSO DOBLE 50 ML - \$70

TÉ O INFUSIÓN 200 ML - \$40

Todos nuestros precios son en moneda nacional (MXN) e incluyen IVA. * El gramaje depende de cada platillo. * Por lo tradicional de nuestros platillos, no se cambian ingredientes. * El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita.