

CERVEZAS

| | | |
|-----------------|--------------------|----------------------|
| SNIFTER: 280ML | PINTA: 350ML | PINTA INGLESA: 440ML |
| VASO IPA: 350ML | TARRO CHECO: 440ML | TARRO ALEMÁN: 500ML |



PUEBLITO IRISH EXPORT STOUT (6.3% Alc. Vol)

SNIFTER: \$70 PINTA INGLESA: \$115

Esta cerveza se caracteriza por ser sumamente oscura y con notas predominantemente tostadas que nos remiten al café y al chocolate oscuro.

Cerveza robusta, compleja y elegante de

origen irlandés, que ahora se siente 100% queretana.

Recientemente reconocida como la mejor Export Stout en la World Beer Cup 2024, la competencia de cerveza más grande, importante y reconocida del mundo.

NOESCAFÉ SAISON CON CAFÉ (4.5% Alc. Vol)

SNIFTER: \$65 PINTA: \$80

Cerveza que combina las características clásicas de una Saison (final seco, notas frutales y especiadas) con ligeras notas tostadas y de igual manera frutales del café de la Finca Contreras en Totutla, Veracruz de las variedades Obatá, Anacafé, Garnica y Sarchimor tostado por nuestros amigos vecinos de Alta Nota.

UBI 3000 AMERICAN WHEAT ALE (5.1% Alc. Vol.)

PINTA: \$75 PINTA INGLESA: \$95

Cerveza de trigo americana, limpia, sin filtrar y ligeramente lupulada.

HOMBRE PÁJARO RYE LAGER (4.5% Alc. Vol)

SNIFTER: \$55 PINTA: \$70 PINTA INGLESA: \$90

Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.

REPÚBLICA CZECH PILSNER (4.6% Alc. Vol.)

TARRO CHECO: \$115

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.

LA VIEJOTA ALTBIER (5% Alc. Vol.)

PINTA: \$90 TARRO ALEMÁN: \$130

A pesar de ser una ale, esta cerveza alemana de color ámbar está acondicionada a temperaturas de lager. Maltosa, limpia, suave y muy sabrosa. El nombre Altbier significa "cerveza vieja" y hace referencia al antiguo estilo de elaboración de cervezas ale que precede la domesticación de levaduras lager.

DIABLO COLORADO WEST COAST RED IPA (7% Alc. Vol)

SNIFTER: \$95 VASO IPA: \$120

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

MACANUDA BROWN ALE (5.2% Alc. Vol)

SNIFTER: \$55 PINTA: \$70 PINTA INGLESA: \$90

Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses.

Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.

SÚPER LUPE IPA (7% Alc. Vol)

SNIFTER: \$80 VASO IPA: \$100

India Pale Ale dorada y turbia por los métodos de lupulización. Con notas cítricas y florales de los lúpulos americanos.

BUEN CHOFER BELGIAN WITBIER (5% Alc. Vol)

PINTA: \$80

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

BARRA HÉRCULES

ENTRADAS

PAPAS A LA FRANCESA

220g de papas a la francesa. \$100

PATATAS BRAVAS

300g de patatas con alioli casero de chipotle. \$120

FRITO DE VERDURAS MIXTO

Seta, ejote, zucchini, flor de calabaza y alcaparrón fritos con gabardina de cerveza (300g). \$120

CURRYWÜRST

Una salchicha Frankfurter (100g), cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry. \$150

CHILI SIN CARNE

Nuestra versión de chili vegetariano (220g). \$150

PLATOS FUERTES

FISH & CHIPS

Pescado frito (180 gr) con gabardina de cerveza acompañado de papas a la francesa, limón amarillo y salsa tártara. \$250

HOT CHICKEN SÁNDWICH

Pollo frito estilo Louisiana picante, ensalada de col y pepinillos. Acompañado de papas a la francesa (200g). \$220

PERRO CALIENTE

Salchicha Frankfurter casera (100g). \$180
Chili extra || \$50

BANGERS AND MASH

Tres salchichas Nüremberg (165g) servidas sobre una cama de puré de papa con gravy y chícharos. \$220

HAMBURGUESA AMERICANA

Carne de res orgánica del rancho La Quinta. Con queso americano, aderezo de la casa, pepinillos, cebolla y papas a la francesa.

Sencilla 90g || \$160

Doble 180g || \$220

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATES

350g de tomates de nuestro huerto con cebolla, limón Eureka, aceite de oliva extra virgen y pimienta fresca. \$150

ENSALADA WEDGE

Lechuga iceberg con tocino crujiente y jitomate bañada en aderezo de queso azul (350g). \$150

POSTRES

SACHER TORTE

Rebanada de pastel de chocolate casero (250g) con una cucharada de crema batida. \$190

APFELSTRUDEL

Strudel estilo austriaco relleno de manzana, canela y pasas acompañado (200g) de una bola de helado de vainilla (60g). \$180

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.

BARRA HÉRCULES

BEBIDAS

AGUA DE TEMPORADA Vaso 355ml \$45

AGUA MINERAL DE LOURDES Botella 355ml \$50

AGUA EMBOTELLADA PET 500ml \$25

COCA-COLA O COCA-COLA LIGHT Lata 355ml \$60

SODAS ARTESANALES BÚHO Botella 355ml \$90
Pregunte por sabores.

RUSA Vaso 355ml \$65

FÉLIX SCHORLE Botella 355ml \$85
Pregunte por sabores.

GINGER BIRRA Botella 355ml \$70
Cerveza de gengibre. Bebida fermentada. Sin alcohol.

GINGER BIRRA GOLDEN Botella 355ml \$70
Cerveza de gengibre. Bebida fermentada a base de jengibre, cúrcuma, levaduras silvestres y limón. Sin alcohol.

MEZCALES

MEZCAL BARRO DE COBRE ESPADÍN
45ml | 43% ABV | \$145

MEZCAL BARRO DE COBRE ENSAMBLE
Espadín y Tobalá | 45ml | 43% ABV | \$185

TEQUILA

CASCAHUÍN BLANCO
38% ABV | 45ml: \$140

VINO TINTO

RIVERO GONZÁLEZ MX
MERLOT | CABERNETSAUVIGNON | CABERNET FRANC
13.5% ABV | Valle de Guadalupe, Baja California.
Copa 120ml: \$210

VINO BLANCO

RIVERO GONZÁLEZ, SCIELO BLANCO
CHARDONNAY | CHENIN BLANC
13.4% ABV
Copa 120ml: \$120