


CERVEZA



	280ml CERVECERO	280ml SNIFFER	350ml PINTA	440ml PINTA INGLESA
 Caballo Blanco Summer Ale 5.2% <small>ABV</small> Cerveza pálida muy refrescante elaborada con maltas de cebada y trigo así como lúpulos americanos e ingleses.	-	\$70	\$90	\$115
Huracán Doble IPA 8.5% <small>ABV</small> Una explosión de lúpulo en el vaso. Con marcados aromas y sabores a mango, bayas y cítricos provenientes de la mezcla de lúpulo que utilizamos.	-	\$135	\$170 <small>VASO IPA</small>	-
Máquina Schwarzbier 4.9% <small>ABV</small> Lager oscura y refrescante de origen alemán con un buen balance entre las maltas tostadas y el amargor moderado de los lúpulos utilizados.	-	-	\$100	\$140 <small>TARRO 500ML</small>
Whiplash Cold IPA 6.7% <small>ABV</small> Colaboración metalera con nuestros amigos de Vox & Hops y Yakima Chief Hops. Cerveza con maíz, una cantidad muy alta de lúpulos tropicales y levadura lager. Limpia, lupulosa y muy metalera.	-	\$90	\$110 <small>VASO IPA</small>	-
Grisette 4% <small>ABV</small> Cerveza ligera, rústica, refrescante. De origen belga pensada originalmente para los trabajadores de las minas.	-	\$55	\$70	\$90
Tierrita Saison 4.9% <small>ABV</small> Cerveza pálida de estilo belga. Seca, frutal, especiada y con notable presencia de lupúlos americanos. Excelente opción para estos días calurosos.	-	\$80	\$100	-
Brettpública Brett Pale Lager 5% <small>ABV</small> Una mezcla de Pilsner joven y Pilsner madurada en toneles de madera durante 18 meses. Fermentada 100% con Brettanomyces y nuestra Czech Pils de la casa, esta cerveza expone notas predominantes a granja, establo y cuero que se irán marcando aún más con el paso del tiempo, sin dejar de lado las características clásicas de nuestra lager checa.	-	\$130	-	\$200 <small>TARRO 440ML</small>
República Czech Pilsner 4.6% <small>ABV</small> 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.			\$120 <i>Tarro 440ml</i>	
Faro Helles Original 4.8% <small>ABV</small> Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con maltas y lúpulos alemanas. Sutilmente especiada y balanceada.	\$65	\$65	\$80	\$115 <small>TARRO 500ML</small>
Pueblito Irish Export Stout 6.3% <small>ABV</small> Cerveza muy oscura, moderadamente fuerte y con ricos sabores de malta tostada.	-	\$70	-	\$115
Súper Lupe IPA 7% <small>ABV</small> India Pale Ale dorada y turbia por los métodos de lupulización. Con notas cítricas y florales de los lúpulos americanos.	-	\$80	\$100 <small>VASO IPA</small>	-
Ráfaga Pale Ale 5% <small>ABV</small> Cerveza ligeramente turbia, amarga y extra refrescante con una buena carga de lúpulos cítricos y tropicales. Ideal para beber en cualquier ocasión.	\$70	\$70	\$85 <small>VASO IPA</small>	\$105
Irish Dry Stout Nitro 4.6% <small>ABV</small> Cerveza oscura, ligeramente tostada, muy tomable y de cuerpo cremoso por la adición de nitrógeno.	-	-	-	\$115
Lágermaíz Lager con Maíz 4.4% <small>ABV</small> Lager color paja hecha con maíz mexicano y maltas alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante.	-	-	\$70	\$100 <small>TARRO 500ML</small>
Superlager Pils Extra Amarga 5% <small>ABV</small> Lager dorada elaborada con maltas alemanas y una buen carga de lúpulos seleccionados. Sabrosa, refrescante y agradablemente amarga.	-	\$85	\$105	-
Hombre Pájaro Rye Lager 4.5% <small>ABV</small> Lager pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.	\$55	\$55	\$70	\$90
Macanuda Brown Ale 5.2% <small>ABV</small> Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses. Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.	\$55	\$55	\$70	\$90
Pie Grande Dark Cascadian 6.5% <small>ABV</small> Cerveza de malta oscura y lúpulo afrutado cítrico; híbrido de dos estilos Porter e IPA.			\$115 <i>Lata 473ml</i>	
La Madrugada Cerveza de fermentación espontánea fermentada y madurada en barricas de roble refermentada con mosto de uva Xarel·lo de la vinícola Freixenet 6.5% <small>ABV</small> Un blend de barricas que combina lo suave, sedoso y afrutado de la uva, con las propiedades rústicas, salvajes y agradablemente ácidas típicas de la fermentación espontánea. Una cerveza muy natural, inoculada con las levaduras que proliferan en nuestros alrededores y las que habitaban en la uva misma. Muy compleja, sabrosa, de acidez balanceada pero al mismo tiempo refrescante y divertida. Ideal para los amantes de un buen vitino y sobre todo el natural.			\$250 <i>Botella 375ml</i>	
Sampler 5 estilos de cerveza Hércules 120ml cada uno			\$170	

	DEBÚT CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA	6% ALC. VOL.
		BOTELLA 375mL
LA FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA ES EL PROCESO EN EL QUE UN MOSTO (CERVEZA SIN FERMENTAR) SE INOCULA NATURALMENTE CON LAS BACTERIAS Y LEVADURAS SALVAJES QUE HABITAN EN EL AMBIENTE LOCAL, ES DECIR, SIN LA AYUDA DE LEVADURAS DOMESTICADAS NI AMBIENTES CONTROLADOS COMO OCURRE EN LOS PROCESOS MODERNOS DE ELABORACIÓN DE CERVEZA. CUMPLIMOS CUATRO AÑOS PROFUNDIZANDO CON ESTE MÉTODO ANTIGUO DE HACER CERVEZA CONSERVADO POR LOS BELGAS Y, RECIENTEMENTE, IMPLEMENTADO EN CONTADAS CERVECERÍAS ALREDEDOR DEL MUNDO.		
BLEND 2020 MADURADA EN BARRICAS DE VINO DURANTE DOS Y TRES AÑOS.	MUY COMPLEJA, AGRAÐABLEMENTE ACIDA PERO EN BALANCE CON LAS MALTAS Y LAS NOTAS SALVAJES. CON AROMAS A ESTABLO, CUERO Y TIERRA, TÍPICOS DE ESTE TIPO DE CERVEZAS. DE COLOR DORADO Y LIGERAMENTE TURBIO QUE SE VA ACLARANDO CON EL PASO DEL TIEMPO.	\$250
BLEND 2021 MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE UNO, DOS Y TRES AÑOS.	DE COLOR DORADO CON UN PERFIL DE ACIDEZ MUY PLACENTERO Y BALANCEADO, SUAVES NOTAS DE ROBLE Y VINO, AROMAS A TIERRA, CUERO Y ESTABLO TÍPICOS DE UNA FERMEN-TACIÓN SALVAJE, Y UN LEVE CARACTER DE FRUTAS MADURAS QUE EVOLUCIONARÁ CON EL TIEMPO. LA MEZCLA DE BARRICAS DE CERVEZA 'JOVEN' Y 'VIEJA' LA EQUILIBRAN, LE DA PROFUNDI-DAD Y LA HACE MUY COMPLEJA AL MISMO TIEMPO QUE REFRESCANTE.	\$250
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS		\$560

	K U N G P R U N U S	6.2% ALC. VOL.
CERVEZA DE FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA MADURADA EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE DOS Y TRES AÑOS REFERMENTADA CON CEREZAS DE MONTE.		
CERVEZA SALVAJE ACONDICIONADA EN BOTELLA POR SEIS MESES. CON UN MARCADO CARÁCTER ÁCIDO RESPALDADO POR LAS NOTAS FRUTALES APORTADAS POR LOS CAPULINES. UN ESTILO BELGA PERO REINTERPRETADO CON EL CAPULÍN, UNA CEREZA ENDEMICA DE LOS MONTES DE MÉXICO Y A LA QUE SE SUMAN EL MAÍZ CRIOLLO ASÍ COMO LAS LEVADURAS Y MICROORGANISMOS QUE PROLIFERAN EN LA CERVECERÍA Y ALREDEDORES.		
BOTELLA 375ML · \$250		
CON UNA TABLA DE QUESOS QUERETANOS		\$560



Entradas

- Patatas bravas** || \$120
300g de patatas con alioli casero de chipotle
- Guacamole con plátanos fritos** || \$140
250g de guacamole con chips de plátano crujientes
- Currywurst** || \$150
Una salchicha Frankfurter (100g), cortada en trozos de bocado con salsa de tomate y curry
- Frito de verduras mixto** || \$120
Seta, ejote, zuchini, flor de calabaza y alcaparrón fritos con gabardina de cerveza (300g)
- Huevos endiablados** || \$75
Seis mitades de huevo duro rellenas de yema endiablada
- Molotes de plátano y maíz criollo** || \$110
Fritos rellenos de queso Oaxaca, sobre salsa verde fresca, queso cotija y cebolla morada
- Ensalada griega** || \$140
Mix de lechugas con queso feta, aceituna kalamata, jitomate, pepino persa fresco y pimienta verde (300g)
- Ceviche blanco** || \$220
200g de pescado blanco con cebolla morada, aceituna, alcaparra, perejil, chile, habanero y cilantro
- Ceviche de cecina** || \$220
Cecina de Yecapixtla, xoconostle, tomatillo, nopales, verdolagas y aguacate (220g)
- Tostadas de salpicón de pulpo** 2pz || \$200
2 tostadas de salpicón de pulpo (140g)
- Tostadas del semidesierto** 2pz || \$120
40g de arrachera ahumada en casa, guacamole, pepino, pimienta, cebolla y habanero
- Gorditas de requesón** 3pz || \$120
Rellenas de requesón con crema, salsa y queso fresco
- Plato de quesos queretanos** || \$360
200g de una selección de quesos queretanos de leche de oveja. Miel de abeja opcional, solicítala a tu mesera o mesero.

Potajes y sopas

- Cochinita de setas** || \$150
160g de nuestra versión de cochinilla pibil vegana, acompañada de frijoles refritos (120g), Xnipec y tortillas para taquerar
- Sopa de tortilla** || \$100
Tradicional sopa de tortilla estilo Tlaxcala (250g)
- Esquites** || \$90
Tradicionales estilo Oaxaca con chapulines (350g)

Platos fuertes

- Schnitzel de cecina** || \$280
120g de cecina empanizada al clásico estilo vienés con puré de papa y ensalada
- Entrecot con papas a la francesa** || \$500
350g de ribeye, salsa a la pimienta verde y papas a la francesa
- Chamorro** || \$450
1kg de chamorro de cerdo al horno acompañado de papas
- Carne en su jugo** || \$200
250g de carne en su jugo al estilo Jalisco acompañada de frijoles de la olla y tocino. De guarnición: verduras y tortillas hechas a mano.
- Torta de Salchicha Nüremberg** || \$220
Telera, 225g de salchichas Nüremberg, mostaza casera, Sauerkraut y Kartoffelsalat
- Torta de goulash** || \$200
Telera casera rellena de 150g de estofado de res estilo húngaro con paprika y cebolla, acompañada de papas a la francesa
- Frankfurter con baguette** || \$180
Una salchicha Frankfurter hecha en casa (100g) en pan baguette con mostaza casera y Sauerkraut, acompañada de papa al horno.
- Bratwurst con puré** || \$220
Una salchicha Bratwurst hecha en casa (100g) con puré de papa y gravy
- Weisswurst** || \$180
Las clásicas salchichas blancas de Bavaria hechas en casa (100g), acompañadas de pretzel recién horneado y mostaza dulce
- Hamburguesa con queso azul** || \$250
220g de carne de res orgánica del Rancho "La Quinta", servida a término medio, con cebolla morada caramelizada y acompañada de papas fritas
- Platón de salchichas** || \$380
540g de salchichas (Nüremberg, Bratwurst y Frankfurter) acompañadas de mostaza casera y Sauerkraut

Acompañantes

- Pretzel** || \$50
Horneado en casa con flor de sal y mostaza
- Dumplings de papa** 2pz || \$100
Acompañados con gravy
- Papas a la francesa** || \$100
220g de papas a la francesa
- Ensaladilla rusa** || \$80
250g de clásica ensalada de papa, pasta y verduras
- Kartoffelsalat** || \$95
280g de ensalada de papa estilo alemán
- Spaetzel** || \$100
280g de pasta tipo alemán con mantequilla y queso parmesano
- Puré de papa** || \$100
280g de puré papa casero con gravy
- Tomates** || \$100
250g de tomate orgánico y cebolla, con aceite de oliva y flor de sal
- Ensalada de la casa** || \$80
120g de lechuga Boston con cebolla blanca aderezada con vinagreta de la casa

Pizzas

- Elaboradas al horno de piedra al instante (20-30 minutos)
- Fungi** || \$270
Queso azul, cebolla morada y hongos portobello
- Pepperoni** || \$250
Pepperoni y poro frito
- Popeye** || \$260
Crema de espinacas, papas cambray y queso feta
- Margarita** || \$250
Jitomate, albahaca fresca, aceite de ajo y queso mozzarella fresco
- Signora** || \$280
Jitomates cherry del huerto asados, cebolla morada caramelizada, pesto y salami
- Sacher torte** || \$190
Rebanada de pastel de chocolate casero (220g), con una cucharada de crema batida
- Apfelstrudel** || \$180
Strudel estilo austriaco relleno de manzana, canela y pasas acompañado de una bola de helado de vainilla
- Churros con chocolate o cajeta** || \$60
4pz. Con azúcar y canela acompañados de dip a elegir

Carga extra de chocolate || + \$15

Carga extra de cajeta || + \$20
- Churros con helado** || \$75
2pz. Con azúcar y canela, acompañados con una bola de helado a elegir (vainilla o nata)
- Paletas heladas** || \$50
Tamarindo / limón / arroz con leche / chocolate / chemise
- Helados ost** || \$100
Macanuda / vainilla / nata

Otras bebidas

Aguas frescas de la casa vaso 355ml || \$45
Agua de temporada / jamaica / limonada rosa

Agua mineral de Lourdes botella 340ml || \$50

Agua embotellada PET 500ml || \$25

Coca-Cola o Coca-Cola Light botella 355ml || \$60

Rusa vaso 355ml || \$65

Félix Schorle botella 355ml || \$85
Pregunte por sabores

Sodas artesanales Búho botella 355ml || \$90

Calpis Zoi botella 355ml || \$150
Bebida de origen japonés elaborada con kéfir de leche, miel de azahar y cítricos. Ligeramente ácida y refrescante. Hecha en Querétaro

Ginger Birra botella 355ml || \$90
Cerveza de jengibre. Bebida fermentada de jengibre sin alcohol.

Ginger Birra Golden botella 355ml || \$90
Cerveza de jengibre. Bebida fermentada a base de jengibre, cúrcuma, levaduras silvestres y limón. Sin alcohol.

Chocolate caliente || \$49

Mezcal

MEZCAL GRACIAS A DIOS

Tepextate
45ml || 45% ABV || **\$240**

Habanero Mezcal Mule
vaso 390ml || **\$225**
Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero

MEZCAL BARRO DE COBRE

Ensamble (Espadín y Tobalá)
45ml || 43% ABV || **\$185**

Espadín
45ml || 43% ABV || **\$145**

AMARO MEZCAL

Mezcal espadín con amaro averna
88ml || 29% ABV || **\$230**

Vino

Tinto
TABLAS, Tempranillo Grenache Petit Syrah || 13.58% ABV
Valle de Guadalupe, Baja California
Botella: \$1000 // **Copeo** 120ml: \$180

RG MX, Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc || 13.5% ABV
Valle de Parras, Coahuila
Botella: \$1250 // **Copeo** 120ml: \$210

Blanco
RG MX || 13.5% ABV
Valle de Parras, Coahuila
Botella: \$700 // **Copeo** 120ml: \$120

Aperitivos y digestivos

Jerez La Ina
120ml || 15% ABV || **\$150**

Fernet-Branca
45ml || 39% ABV || **\$150**

Amaro Averna
45ml || 29% ABV || **\$120**

Porto Ferreira
45ml || 19.5% ABV || **\$120**

Cynar
45ml || 16.5% ABV || **\$120**

Jägermeister 45ml || **\$120**
Licor de hierbas || 35% ABV

Café y té

Americano	200ml	\$50
Espresso	30ml	\$50
Espresso doble	50ml	\$70
Espresso cortado	50ml	\$50
Europeo	200ml	\$50
Capuchino	200ml	\$70
Latte	200ml	\$70
Moka	200ml	\$70
Carajillo	200ml	\$175
Licor 43 y café		
Té o infusión	200ml	\$40

CAFÉ EL APAPACHO
Querétaro