

MESTIZO

STEAKHOUSE & BAR

VINOS

BLANCOS

Chardonnay \$650

California, USA
Dark Horse

Ricos sabores de manzana y pera horneadas, en capas con roble tostado, notas suaves de caramelo y especias marrones con un finales suave y persistente.

Viognier \$500

Valle de Guadalupe, México
Don Luis

Es un vino complejo, untuoso, de gran equilibrio, destacan aromas a manzana verde, pera, guanábana y sutil perfume a flores blancas. Con la oxigenación aparecen aromas a frutos cítricos y tropicales.

Blanc de Blancs \$300

Valle de Guadalupe, México
L.A. Cetto

Vino blanco de color amarillo paja, limpio y brillante con frescos aromas tropicales como piña, lima y un recuerdo a miel de panal. Se percibe sutil de agradable dulzor y frescura acidez.

Champbrulé \$400

Valle de Guadalupe, México
L.A. Cetto

Color amarillo paja, con bonito perlaje pequeño y continuo. Deliciosos aromas de manzana verde y de frutos tropicales con un recuerdo de levadura y explosivo al paladar, intenso, fresco, de acidez firme, fácil de beber.

MESTIZO

STEAKHOUSE & BAR

VINOS

TINTOS

Anxelin Shiraz \$650

Chihuahua, México
Encinillas

Vino con tonos rojos cereza y reflejos a rubí. Un gentil aroma de vainilla, eucalipto y tabaco al final. Vino muy frutal y expresivo, con un ataque rico y sedoso, de acidez fresca, presenta taninos maduros.

Anxelin Cabernet \$650

Chihuahua, México
Encinillas

Vino joven, brillante y cristalino con tonalidades púrpuras. Aromas a frutos rojos, frambuesa, zarzamora y ciruela, aromar ahumados con toques de chocolate, caramelo y tabaco. Vino con carácter y un final largo.

Pinot Noir \$600

California, USA
Indigo Eyes

Colores brillantes y frambuesas y aroma a frutas negras como el cassis, fresa y arándano con un acabado en ácido elegante y bien equilibrado. Vino de carácter sutil y prolongado.

Rosso Sangiovesse, Syrah \$600

Toscana, Italia
Ziobaffa

Colores brillantes y frambuesas y aroma a frutas negras como el cassis, fresa y arándano con un acabado en ácido elegante y bien equilibrado. Vino de carácter sutil y prolongado.

MESTIZO

STEAKHOUSE & BAR

VINOS

TINTOS

Merlot \$500

Valle de Guadalupe, México
Don Luis

De color rojo rubí, con matices ligeramente granate. Aromas a frutos rojos y negros maduros, fondo especiado de pimienta, café y tabaco. Es intenso, de taninos maduros, recuerdos de higo, tabaco, violetas y mentol.

Tempranillo \$550

Castilla y León, España
Peromato

Vino de color cereza picota, muy afrutado. Lleno de aromas de cereza y otras frutas rojas. En boca tiene un toque ligeramente dulce y recuerdos ligeros a la madera, jugoso en taninos suaves.

Nebbiolo \$600

Valle de Guadalupe, México
L.A.Cetto Reserva Privada

Rojo rubí de gran brillantes con ribete violeta. Aromas de frutos negros maduros, donde destaca el higo y cereza. Se perciben olores a trufa, té, tierra, paja húmeda y cuero. Intenso, complejo, frutal y especiado.

Megacero \$1,100

Chihuahua, México
Encinillas

Ensamble de Merlot (44%), Shiraz (34%) y Cabernet Sauvignon (22%). Vino con colores rojo carmín y reflejos rubí. Elegante y aromático, intenso con aroma a frutas rojas y frambuesa madura, especias como pimienta; procedente de la barrica aromas a vainilla y caramelo. Vino corpulento con un ataque rico y aterciopelado, acidez fresca, taninos nobles y maduros. Gran balance con la madera con un suave toque de vainilla.

MESTIZO

STEAKHOUSE & BAR

VINOS POR COPA

TINTOS

Blanc de Blancs L.A. Cetto \$75

Blanc de Zinfandel \$75

Zinfandel \$100

Chardonnay Dark Horse \$160

Viognier Don Luis \$125

Shiraz Encinillas \$160

Pinot Noir Indigo Eyes \$150

Rosso Sangiovesse, Syrah Ziobaffa \$150

Merlot Don Luis \$125

Tempranillo Peromato \$140