

  
**ALTAMIRA**  
CANTINA GOURMET  
*by José Méza*

• **MENU** •

**MEZCAL**

Montelobos \$220  
El Jolgorio \$265  
Sabios de Lua Mexicano \$460  
Sabios de Lua Joven \$280  
Mezcal el Tinieblo Joven \$260  
Wahaka Espadín \$260  
400 Conejos \$260  
Amores Espadón \$260

**CERVEZA - CRAFT BEER**

**Wendlandt**

Foca Parlante (Stout) \$125  
St. Regis Punta Mita (American Wheat) \$135

**Bocanegra**

Pilsner \$125  
Dunkel \$125

**Agua Mala**

Sirena (Pilsner) \$125  
Marea Roja (Ambar Ale) \$125

**Insurgente**

Tiniebla (Witbier) \$125  
Nocturna (Black IPA) \$125

**VINO - WINE**

**Viñas de Garza**

Blanco del Rancho Mogorcito / Sauvignon Blanc – Chardonnay  
\$1,150 (B) / \$240 (Copa)  
Viñas de Garza – Chardonnay  
\$1,280 (B) / \$260 (Copa)  
Gran Amado – Cabernet-Merlot-Tempranillo-Zinfandel  
\$5,350 (B)

**Monte Xanic**

Monte Xanic Viña Kristel / Sauvignon Blanc  
\$900 (B) / \$190 (Copa)  
Monte Xanic Edición Limitada / Shiraz  
\$1,850 (B) / \$380 (Copa)

**Vin Sur**

Cañada de los Encinos / Zinfandel-Petit Verdot  
\$1,280 (B) / \$260 (Copa)  
Literal / Cabernet-Shiraz  
\$1,390 (B) / \$280 (Copa)

**Casa Madero**

Casa Madero / Chardonnay Organico  
\$1150 (B) / \$210 (Copa)  
Casa Madero V Rosé / Cabernet Sauvignon  
\$900 (B) / \$180 (Copa)  
Casa Madero / Cabernet Sauvignon Orgánico  
\$1280 (B) / \$260 (Copa)

**Fluxus**

Fluxus Blanco / Palomino-Chenin Blanc  
\$1,050 (B) / \$220 (Copa)  
Fluxus Tinto / Grenache-Shiraz-Mouvedre  
\$1,520 (B) / \$320 (Copa)

**Torres Alegre**

Del Viko Rosado / Grenache-Cabernet Sauvignon  
\$1,280 (B) / \$260 (Copa)  
Cru Garage / Nebbiolo  
\$3,890 (B)

**AGUA - WATER**

\$110  
Agua de Piedra | *Water- Agua de Piedra*  
(Agua artesanal mexicana de Monterrey)  
Mineral  
Natural

ALTAMIRA  
CANTINA GOURMET  
*by José Méza*

• MENU •

PARA EMPEZAR

BOTANAS

Guacamole 150

Avocado, tomatoe, Cotija cheese  
*Aguacate, tomate, queso Cotija*

Tiritas de atún 220

Soy vinagrette, onion, serrano  
*Vinagreta de soya, cebolla, chile serrano*

Sampler de quesadillas 200

Chicharrón, poblano chili, epazote  
*Chicharrón, chile poblano, epazote*

TACOS, SOPES Y QUESADILLAS

PIEZA / ORDEN

Mixiote 80/240

Short beef, coriander, pickled onion  
*Costilla de res, cilantro, cebolla en escabeche*

Chicharrón en salsa verde 50/150

Green tomatoe sauce, purslane, cactus  
*Salsa de tomatillo, verdolaga, nopal*

Lengua con salsa de morita 60/180

Barbacoa style beef tonge  
*Lengua de res estilo barbacoa*

Birria de borrego 65/195

Homemade adobo, guacamole, serrano chili  
*Adobo hecho en casa, guacamole, chile serrano*

Pescado sayulita 70/210

Catch of the day, habanero, lettuce  
*Pesca del día, habanero, lechuga*

LOS FUERTES

CARNES

Pollo a la leña 380

Dry chilis adobo and totemostle  
*Adobo de chiles secos y totemostle*

Corte del carnicero | Butcher's cut 480

Daily selection of beef with aromatic herbs  
*Selección del día con hierbas aromaticas*

Pierna de lechón al horno | Pork leg 460

Carnita style suckling pig  
*Estilo Carnitas*

Camarón gigante 460

Pibil adobo with sour orange  
*Adobo pibil con naranja agria*

Pulpo negro | Black octopus 320

Black bean broth, chorizo, chicharrón  
*Consomé de frijol, chorizo, chicharrón*

Pescado 380

Pastor adobo, pineapple, coriander  
*Adobo al pastor, piña, cilantro*

GUARNICIONES

Frijoles charros 80

Elote tatemado 90

Papas rostizadas 90

Nopalitos con panela asada 80

Nuestra ensalada 100

Chiles toreados 70

LOS DULCES PARA TERMINAR

CLASICOS

Churros con cajeta 100

Flan de mezcal 120

Helados y sorbetes artesanales 100

Arroz con leche 110



ALTAMIRA  
CANTINA GOURMET  
*by José Méza*

• COCKTAIL MENU •

**Azteca Punch**

Xoconostle, azúcar de caña, Mezcal Montelobos, limón, licor de agave, jamaica  
*Cactus fruit, cane sugar, Montelobos Mezcal, lime, agave liqueur, hibiscus*

**Hacienda Mita**

Camote cocido, ron Appleton Estate, aguamiel, avellana, limón amarillo  
*Sweet potato, Appleton Estate rum, hazelnut, lemon*

**Papaya & lime**

Papaya caramelizada, vainilla, limón, Mezcal Montelobos, agua mineral  
*Caramelized papaya, vanilla, lime, Mezcal Montelobos, sparkling water*

**Mexican Diplomat**

Piña, Tequila Patrón Silver, albahaca, apio, limón, azúcar de caña, cerveza St. Regis Punta Mita  
*Pineapple, Tequila Patron Silver, basil, celery, lime, cane sugar, St. Regis Punta Mita beer*

**El Jefe**

Tequila Patrón Silver, anise, nopal, limón, menta  
*Tequila Patron Silver, anise, cactus, lime, mint*

**El Santo**

Mezcal Montelobos, menta, miel de agave, limón  
*Montelobos Mezcal, mint, agave néctar, mint, lime*

**\$ 260 MXN + 10% Servicio**