

ALTAMIRA

CANTINA GOURMET

MENU

TEQUILA

Herradura Gran Imperio 265
 7 Leguas Blanco 220
 7 Leguas Añejo 265
 7 Leguas Reposado 220
 Maestro Tequilero Dobel 300
 Maestro Tequilero Añejo 320
 Gran Centenario Extra Añejo 450
 Partida Blanco 265
 Partida Añejo 320
 Partida Reposado 300

CERVEZA · CRAFT BEER

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

Agua Mala

Sirena (Pilsner) 125
 Marca Roja
 (Ambar Ale) 125

Bocanegra

Pilsner 125

Insurgente

Tiniebla (Witbier) 125

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 Espadín 260

VINO MEXICANO · MEXICAN WINE

BLANCO · WHITE

Monte Xanic, *Viña Kristel*, Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe
 Viñas de Garza, *Blanco del Rancho Mogorcito*, Sauvignon Blanc & Chardonnay, Valle de Guadalupe
 Casa Madero, *Uvas Orgánicas*, Chardonnay, Valle de Parras
 F. Rubio, *Fluxus*, Palomino & Chenin Blanc, Valle de Guadalupe

TINTO · RED

Solar Fortún, *Confabulario*, Mourvèdre & Petit-Verdot, Valle de Guadalupe, Baja California
 Vinsur, *Cañada de los Encinos*, Zinfandel & Petit-Verdot, Valle de Guadalupe, Baja California
 Casa Madero, *Uvas Orgánicas*, Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, Coahuila
 F. Rubio, *Fluxus*, Grenache base blend, Valle de Guadalupe, Baja California

ROSÉ

Casa Madero, *Reserva V*, Cabernet Sauvignon, Valle de Parras



950	250
1,200	250
1,300	275
1,300	275
1,250	250
1,300	275
1,700	325
1,700	325
950	300

AGUA · WATER

Hethe, agua artesiana de México, Natural & Gasificada 110

Hethe, natural artesian water, Still & Sparkling

Todos los precios incluyen 16% IVA / Precios en pesos mexicanos / +10% Service Charge
 All prices include 16% VAT / Prices in Mexican pesos / +10% Service Charge



ALTAMIRA

CANTINA GOURMET

BOTANAS · SNACKS

Tamal 170

De costilla en salsa verde
Beef short ribs with green sauce

Guacamole 170

Aguacate, tomate y queso Cotija
Avocado, tomato and Cotija cheese

Tiritas de atún - *Tuna slices* 235

Vinagreta de soya, cebolla y chile serrano
Soy vinaigrette, onion and serrano

Tuétano de res a la parrilla 285

Grilled beef bone marrow

Aceite de hierbas, ajo y tortilla hecha en casa
Herb-infused oil, garlic and home-made tortilla

Tabla de quesos artesanales 285

Artisan cheese platter

Selección del día del chef
The Chef's daily selection

ANTOJITOS MEXICANOS 110

MEXICAN STREET FOOD

Taco de mixiote · *Mixiote taco*

Costilla de res, cilantro y cebolla en escabeche
Beef short rib, cilantro and pickled onion

Taco de lengua con salsa de morita

Beef tongue taco with morita sauce

Lengua de res estilo barbacoa
Barbacoa style beef tongue

Taco de birria de borrego

Birria style lamb taco

Adobo hecho en casa, guacamole y chile serrano
Home-made adobo, guacamole and serrano chili

Taco de chamorro deshebrado

Shredded pork shoulder taco

Taco de pescado Sayulita

Sayulita fish taco

Pesca del día, chile habanero y lechuga
Catch of the day, habanero chili and lettuce

Pambazo de chorizo con papa

Mexican sausage & potato pambazo

FUERTES · MAIN COURSES

Pollo a la leña · *Firewood chicken* 380

Corte del carnicero · *Butcher's cut* 485

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

Torta ahogada de lechón al horno 350

Roasted suckling pig torta ahogada

Sopa de fideos secos con camarones 320

Dry Mexican noodles soup with shrimps

Pulpo zarandeado 340

Zarandeado style octopus

Pesca del día - *Catch of the day* 385

Adobo al pastor, piña y cilantro
Pastor adobo, pineapple and coriander

GUARNICIONES · SIDES 90

Frijoles charros · *Mexican beans*

Elote tatemado · *Corn on the cob*

Papas rostizadas · *Roasted potatoes*

Nopalitos con panela asada

Panela cheese with cactus leaves

Nuestra ensalada · *Daily salad*

Rajas poblanas · *Slices of Poblano chili*

Chiles toreados · *Seared chili peppers*

Arroz del día · *Rice of the day*

LOS DULCES · DESSERTS

Churros & cajeta 130

Pastel del día · *Cake of the day* 130

Sorbetes y helados · *Sorbets and ice-creams* 95

Arroz con leche · *Rice pudding* 130

*Experimente la pasión de México por las bebidas artesanales, con un auténtico maridaje por 850
(incluye 3 vinos o tequilas seleccionados por nuestro Sommelier)

*Experience Mexico's soulful passion for crafted beverages with an authentic pairing option for 850
(includes 3 wines or tequilas selected by our Sommelier)

Todos los precios incluyen 16% IVA / Precios en pesos mexicanos / +10% Service Charge
All prices include 16% VAT / Prices in Mexican pesos / +10% Service Charge

ALTAMIRA
CANTINA GOURMET

• COCKTAIL MENU •

Altamira Sour

Mezcal Amores, Licor 43, limón amarillo, clara de huevo & jarabe natural
Amores Mezcal, Licor 43, lemon, egg whites & syrup

El General

Mezcal 400 Conejos, cerveza de raíz, maracuyá, limón & aguamiel
400 Conejos Mezcal, ginger beer, passion fruit, lime & mead

La Tuba

Vodka Grey Goose, tuba, menta, limón & jarabe
Grey Goose Vodka, tuba, mint, lime & syrup

Mezcal Fizz

Mezcal Montelobos, pepino, albahaca, limón, miel de agave & agua mineral
Montelobos Mezcal, cucumber, basil, lime, agave syrup & sparkling water

Sol y Sombra

Mezcal El Tinieblo, piña, frambuesa, ginger ale, limón & jarabe de canela
El Tinieblo Mezcal, pineapple, raspberry, ginger ale, lime & cinnamon syrup

Tocchi

Mezcal 400 Conejos, zanahoria, jengibre, limón & jarabe
400 Conejos Mezcal, carrots, ginger, lime & syrup

Xalisco

Tequila Reposado Maestro Tequilero, Licor 43, Jamaica, limón, nuez & azúcar
Maestro Tequilero Aged Tequila, Licor 43, hibiscus, lime, nuts & sugar

390 MXN

Todos los precios incluyen 16% IVA / Precios en pesos mexicanos / +10% Service Charge
All prices include 16% VAT / Prices in Mexican pesos / +10% Service Charge