

# VINO WINE

---

## CARTA DE VINOS / WINE LIST

**MONTE XANIC CALIXA \$1,250**

CABERNET SAUVIGNON SYRAH 750 ML

**CASA MADERO 3V \$1,355**

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y TEMPRANILLO 750 ML

**SANTO TOMAS \$1,030**

MERLOT 750 ML

**CUNE CRIANZA \$1,075**

RIOJA 750 ML

**CETTO RESERVA PRIVADA \$971**

RESERVA 750 ML

## VINO BLANCO / WHITE WINE

**CASA MADERO \$985**

CHARDONNAY 750 ML

**CASA MADERO 2V \$985**

CHARDONAY 750 ML

**MONTE XANIC \$1,016**

CHENIN COLOMBARD 750 ML

## VINO ROSADO / PINK WINE

**CASA MADERO V \$1,016**

BLEND 750 ML

**L.A. CETTO BLANC \$790**

ZINFANDEL 750 ML



## VINO POR COPEO / WINE BY THE GLASS

### VIÑA MAIPO MERLOT

COPA / CUP \$140

BOTELLA / BOTTLE 750 ML \$680

### VIÑA MAIPO SAUVIGNON BLANC

COPA / CUP \$140

BOTELLA / BOTTLE 750 ML \$680

### L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL

COPA / CUP \$160

### PUERTA DEL LOBO TINTO

COPA / CUP \$160

### PUERTA DEL LOBO VERDEJO

COPA / CUP \$160

## CHAMPAGNE / ESPUMOSOS / SPARKLING

### MOET & CHANDON **\$4,291**

NECTAR 750 ML

### MOET & CHANDON **\$4,055**

IMPERIAL 750 ML

### CHAMPBRULE BRUT **\$1,030**

ESPUMOSO/SPARKLING 750 ML

## VINOS DE LA CASA / HOUSE WINES

### PUERTA DEL LOBO **\$1,245**

TINTO JOVEN 750 ML

### PUERTA DEL LOBO **\$1,245**

VERDEJO 750 ML



# About us CONÓCENOS



Hace más de 40 años en este lugar se encontraban granjas de pollos, la última parvada de pollos orgánicos se tuvo en el 2002, y fue entonces que inició el sueño de tener un jardín lleno de huayacanes, un pulmón verde para nuestro estado, un lugar donde los visitantes puedan disfrutar de su belleza y su bondad natural.



## ¡BIENVENIDOS!

Hotel  
Huayacán

part of  
  
CURAMORIA  
COLLECTION



/hotel.huayacan



@hotelhuayacan

[www.hotelhuayacan.com.mx](http://www.hotelhuayacan.com.mx)



Algunos platillos contienen productos crudos de alta calidad, su consumo es responsabilidad del cliente. Todos los precios están en moneda nacional e incluyen iva. Gramaje en crudo.

La miel y/o hierbas de olor que utilizamos en nuestros platillos son producidos en nuestra hortaliza orgánica y apiario. Para más informes pregunten en recepción.