

## Sin Alcohol

<b>CERO GRADOS</b> (300 ml).....105 Esencia de durazno y frutos rojos.	<b>EXPRESO TONIC</b> ..... 105 Refrescante shot de espresso sobre agua tónica con un toque cítrico.
<b>SIN CULPA</b> (300 ml)..... 105 Mezcla de guanábana y fresa con toque de soda de coco.	<b>JUGO DE NARANJA</b> (330 ml)..... 65
<b>JICAMA</b> ..... 105 Mocktail de soda de toronja con un toque de limón y tajín.	<b>JUGO VERDE</b> (330 ml)..... 65

## Coxelería

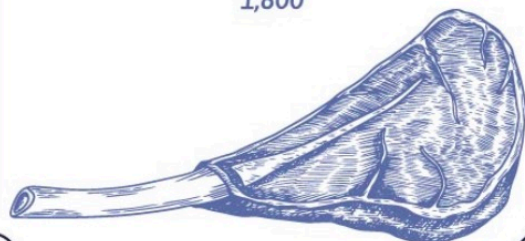
<b>MIMOSA</b> (180 ml).....140 Un imperdible del brunch; jugo de naranja y vino espumoso.	<b>ST GERMAIN</b> (190 ml).....275 Fresca y brillante combinación de licor de sauco, proseco y agua mineral.
<b>BELLINI</b> (180 ml).....140 Burbujeante cóctel veneciano con proseco y néctar de durazno.	<b>MARGARITA</b> .....135 Tequila 45 ml.
<b>CLOVER CLUB</b> (180 ml)..... 165 Suave y frutal; gin, limón y frambuesa.	<b>MEZCALITA</b> .....165 Mezcal 45 ml.
<b>PEPINO HIPNÓTICO</b> (380 ml)..... 165 Fresco, vibrante y ultra refrescante mezcla de pepino, licor hpnoti q y vodka.	<b>MOJITO</b> .....135 Ron 45 ml.
<b>BULL DE MEZCAL</b> (280 ml)..... 165 Un clásico con toque ahumado.	<b>MARTINI CHAI</b> (90 ml).....175 Cremoso y especiado; fusión de te chai y vodka.
<b>ÁMBAR</b> (180 ml)..... 180 Elegante mezcla de brandy, manzana y cítricos.	<b>BLODY MARY</b> (355 ml).....115 Vodka, zumo de limón, salsas preparadas y jugo de tomate, sal y pimienta.
<b>DISARONNO FIZZ</b> (190 ml)..... 190 Dulce, ligero y super refrescante; Disaronno, jugo de limón y agua mineral.	<b>GIN TANQUERAY LONDON DRY</b> ..... 165
<b>APEROL SPRITZ</b> (190 ml).....198 Luminoso y sutilmente amargo; licor aperol y vino espumoso.	<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b> .....150
	<b>GIN BULLDOG</b> .....165
	<b>GIN ARMÓNICO</b> .....190
	<b>GIN PUERTO DE INDIAS</b> .....180
	<b>PEACH &amp; ORANGE</b> Preparación de tu elección: Pepino romero, especias o cítricos.

## Tomahawk

AL GRILL (1 Kg.)

Con mix de pancetta, cebollín al carbón y pimentas.

1,800



## De la Parrilla

**ARRACHERA AL GRILL** 300 grs. .... 420  
Acompañada de vegetales trufados.

**RIBEYE AL GRILL** 400 grs. .... 580  
Acompañado de vegetales trufados.

## Tacos & Sandwiches

**TACOS DE RIBEYE** 3 pzas ..... 210  
Jugoso Rib eye asado (130 grs.), acompañado de guacamole y pico de gallo; sobre tortilla de harina.

**TACOS GOBERNADOR** 3 pzas. .... 230  
Mezcla de camarón (130 grs) y pimientos; sobre tortilla de harina con queso.

**HAMBURGUESA CASA LUZ** 250 grs. .... 250  
Jugosa hamburguesa con queso y tocino. Acompañada de papas a la francesa.

**CHEESE MELT** ..... 240  
Sándwich crujiente de queso cheddar (120 grs); acompañado de crema de jitomate rostizado para chopear.

**FRENCH DIP** ..... 250  
Emparedado de roast beef ahumado (180 grs) con cebolla caramelizada, queso gratinado; servido con au-jus de res para chopear.

## Ensaladas & Pastas

**ENSALADA CÉSAR** 150 grs. .... 210  
Nuestra versión preparada en mesa.

**ENSALADA DE LA CASA** 260 grs. .... 170  
Mix de lechugas, palmitos, aceitunas negras, cebolla morada y cherry bañados en vinagreta de la casa.

**ENSALADA AZTECA** 260 grs. .... 155  
Base de espinacas, juliana de tortilla frita, queso fresco, aguacate y chicharrón de guajillo en aderezo de chiles secos.

**ENSALADA TEZIUTLÁN** 260 grs. .... 170  
Mix de lechugas, frutos rojos, queso de cabra cenizo y aderezo de maracuyá; adornada con almendra tostada.

**FETTUCCINE AL LIMÓN** 200 grs. .... 190  
Pasta cremosa con un toque de limón eureka.

**PASTA AL POMODORO & ECHALOT** 200 grs. .... 190  
Fettuccine con pomodoro, anchoa y echalot caramelizado.

**PENNE AL PESTO** 200 grs. .... 190  
Pasta penne en tradicional pesto de albahaca.

**MAC & CHEESE** 200 grs. .... 210  
Salsa cremosa de queso cheddar con pasta al dente y una corteza crujiente.

## Bites & Bites

<b>SPRING ROLL DE BIRRIA</b> ..... 175	<b>CHALUPITAS DE PATO &amp; TUÉTANO</b> 6 pzas..... 250
3 pzas. / 180 grs. Rollitos crujientes rellenos de birria de la casa (180 grs); acompañados de jugo de birria y xnipec.	Tradicionales chalupas poblanas, acompañadas de pato confitado y tuétano a la parrilla.
<b>SPRING ROLL DE CHEESEBURGER</b> 3 pzas. / 180 grs..... 175	<b>CHICKEN &amp; WAFFLES</b> 220 grs..... 250
Rollito crujiente relleno de carne de res y queso cheddar; acompañado de aderezo de la casa.	Pollo crujiente acompañado de waffles receta de la casa con sirope de maple y habanero.
<b>SPRING ROLL CLÁSICO</b> ..... 155	<b>PAPAS TRUFADAS</b> 200 grs..... 155
3 pzas. / 180 grs Rollito crujiente relleno de verduras al estilo oriental; acompañado de salsa ponzu picante.	Papas a la francesa adornadas con queso parmesano y aromatizadas con aceite de trufa.
<b>LOADED NACHOS</b> ..... 250	<b>DÚO DE BROCHETAS</b> 4 pzas..... 160
Nachos tradicionales con camarones (200 grs) al ajillo.	Brochetas de pollo y res estilo mediterráneo con tzatziki de la casa.
<b>ESQUITES DE DON NACHO</b> ..... 150	<b>CEVICHE DE CECINA</b> 160 grs..... 220
Fusión de nachos, esquites y la mejor salsa macha.	Cecina marinada en intrépida mezcla de cítricos.
<b>ACEITUNAS MACERADAS</b> ..... 90	<b>LETTUCE WRAPS</b> 3 pzas. / 180 grs..... 240
Conserva de aceitunas, la receta secreta de la casa.	Mezcla de carne de pollo, jícama, cacahuete y fideos de arroz sazonados al estilo oriental, servidos sobre hojas de lechuga.

## Sopas

<b>SOPA DE LA OMMA</b> 250 ml..... 150
Base de jugo de res hecho en casa, albondiguitas, pasta y un toque de jengibre.
<b>CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO</b> ..... 160
250 ml Aromática crema de jitomate a las brasas con un toque de tomillo.
<b>CLAM CHOWDER</b> 250 ml..... 180
La tradicional crema de almeja de Nueva Inglaterra.
<b>FIDEO SECO</b> 200 ml..... 150
Clásico fideo seco servido con crema, queso de rancho y aguacate.



# Pizza

Todas nuestras pizzas están hechas con masa de la casa reposada en frío por 72 hrs.

<b>LA DEL CIELO</b> ..... 250	<b>LA TN 66</b> ..... 250
Jocoque, queso fetta y olivas negras.	Queso mozzarella, queso parmesano, queso azul e higo caramelizado hecho en casa.
<b>PIZZA MARGARITA</b> ..... 220	
Queso mozzarella fresco, queso parmesano, jitomate cherry y albahaca.	
<b>CARNES FRÍAS</b> ..... 250	<b>VEGETARIANA</b> ..... 220
Selección de jamón, pepperoni, salami y albondiguitas sobre salsa de tomate, queso mozzarella y un toque de orégano.	Queso mozzarella y mezcla de vegetales frescos.
<b>PEPPERONI</b> ..... 220	<b>4 QUESOS</b> ..... 240
Abundante pepperoni sobre queso mozzarella y salsa de tomate de la casa, coronada con mezcla de tres pimentas.	Intensa mezcla de quesos mozzarella, manchego, gorgonzola y parmesano



<b>FRUTTI DI MARE</b> ..... 220
Nuestra base de salsa de tomate con una combinación de mariscos; camarón, calamar y mejillón salteados en ajo y pimienta.

<i>Extras:</i>	
<b>PROSCIUTTO</b> .....	95
<b>CAMARÓN</b> .....	95

## Pescado & Aves

<b>FAJITAS DE POLLO, ARRACHERA O MIXTAS</b> 200 grs..... 230
Jugosas tiras de carne servidas con frijoles refritos y guacamole.
<b>SALMÓN GLASEADO</b> 200 grs..... 360
Fresco salmón caramelizado con salsa miso, sobre cama de espárragos.
<b>SALMÓN A LA PARRILLA</b> 200 grs..... 300
Salmón parrillado con un toque de almendras tostadas y queso parmesano, acompañado de espárragos.
<b>PLATO GRIEGO</b> 300 grs..... 330
Degustación de sabores mediterráneos; brocheta de res y pollo, zatziki, hummus de jamaica, aceitunas kalamata y pan pita.
<b>MIXIOTE DE PESCADO</b> 200 grs..... 210
Marinado en chiles secos y especias cocinado al vapor.

## Postres

<b>PASTEL DE CREPAS DE MATCHA</b> 220 grs..... 250
Finas capas de crepas intercaladas con crema de matcha.
<b>TIRAMISÚ DE QUESO MASCARPONE</b> 180 grs..... 220
Base de soletas con crema de café y queso mascarpone.
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 180 grs..... 120
Crema aromatizada con vainilla, superficie caramelizada y crujiente.
<b>TARTA TATIN</b> 250 grs..... 250
Tarta volteada de manzanas caramelizadas.
<b>GALLETA DE CHOCOLATE &amp; HELADO</b> 220 grs..... 150
Galleta de chispas de chocolate horneada en skillet y servida con helado de vainilla.

Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN)  
El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicite.



## Coctelería Clásica

<b>BLOODY MARY</b> 355 ml.	115
Vodka (45 ml.), zumo de limón, salsas preparadas, jugo de tomate, sal y pimienta.	
<b>DAIQUIRI</b> 355 ml.	115
Ron (45 ml.) y zumo de limón.	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> 180 ml.	115
Tequila (45 ml.), jugo de naranja, granadina y jugo de piña.	
<b>ALFONSO XIII</b> 180 ml.	115
Licor de café (45 ml.) y leche evaporada.	
<b>TOM COLLINS</b> 320 ml.	115
Vodka (45 ml.), limón, agua mineral y twist de limón.	
<b>SANGRÍA NATURAL</b> 180 ml.	115
Vino tinto (180 ml.), zumo de limón, jarabe natural y agua mineral.	
<b>CLERICOT</b> 180 ml.	115
Vino tinto (180 ml.), zumo de limón, zumo de naranja y mezcla de fruta.	
<b>MARGARITAS</b>	135
Tequila (45 ml.) Sabor a elegir: tradicional, tamarindo, mango, maracuyá, pepino o frutos rojos.	
<b>MOJITO</b>	135
Ron (45 ml.) Sabor a elegir: tradicional, frutos rojos, maracuyá o fresa.	
<b>MARTINI</b> 355 ml.	165
Gin y vermut (90 ml.) A elegir: seco, dulce, pepino o maracuyá.	
<b>CARAJILLO TRADICIONAL</b>	220
Licor 43 (45 ml.), café expreso y granos de café.	

## Mixología

- FLYING PORNSTAR** 180 ml. 150  
Cordial de maracuyá y vainilla, vodka Stoli (45 ml.) y un toque de prosecco (45 ml.)
- POP CORN & NIGHT LIGHT** 120 ml. 175  
Fat washed de palomitas de mantequilla y bourbon (25 ml.), vermut (15 ml.), cinzano rosso (15 ml.) y Pedro Ximenez (25 ml.)
- ARÁNDANO SUNSET** 120 ml. 150  
Nuestro cordial de romero y frutos rojos, vodka Stoli (45 ml.)
- NO ES UNA PIÑA COLADA** 150 ml. 175  
Infusión de agua de coco y piña hecha en casa mezclada con ron Flor de Caña coco (45 ml.)
- CARAJILLO CASA LUZ** 180 ml. 190  
Nuestra versión del carajillo. Café expreso, Disaronno (45 ml.) y crema de café.
- APEROL SPRITZ** 190 ml. 180  
Luminoso y sutilmente amargo; el reflejo líquido de una tarde sin prisa. Licor Aperol (45 ml.) y vino espumoso (75 ml.).
- ST. GERMAIN SPRITZ** 190 ml. 250  
Fresca y brillante combinación de licor francés de hoja de sauco (45 ml.), prosecco y agua mineral.
- NEGRONI** 120 ml 195  
Amargo, profundo y con alma roja. Casa Luz honra su perfección con una mezcla que respira historia en cada trago. Bulldog gin (30 ml.), campari (30 ml.), cinzano rosso (30 ml.).



## Tequila

	Copa 45 ml.	Botella
Don Julio Blanco 700 ml.	150	1,900
Don Julio Reposado 700 ml.	180	2,100
Don Julio 70 700 ml.	210	2,500
Tradicional Cristalino 750 ml.	175	1,600
1800 Añejo 700 ml.	220	2,300
1800 Cristalino 700 ml.	190	2,400
<b>Maestro Tequilero</b>		
Dobel Diamante 700 ml.	190	2,100
Maestro Tequilero Blanco 750 ml.	150	1,900
Espolón Blanco 750 ml.	130	1,600
Herradura reposado 700 ml.	165	2,000

## Brandy

	Copa 45 ml.	Botella
Magno 700 ml.	155	1,200
Torres 10 700 ml.	150	1,100

## Cognac

	Copa 45 ml.	Botella
Remi Martin 700 ml.	280	3,500

## Mezcal

	Copa 45 ml.	Botella
400 Conejos Espadín 700 ml.	150	1,700
400 Conejos Espadín Cuishe 750 ml.	180	2,200
Montelobos Espadín 750 ml.	150	1,800
Montelobos Tobalá 750 ml.	260	3,100
Montelobos Ensemble 750 ml.	185	2,800
Creyente Cristalino 750 ml.	160	2,100
Creyente Jóven 700 ml.	140	1,800

## Whisky

	Copa 45 ml.	Botella
Buchanan's 12 Años 750 ml.	160	2,100
J. Walker Red Label 700 ml.	140	1,200
J. Walker Black Label 750 ml.	195	2,500
Bushmills 10 750 ml.	210	2,600
Bourbon Buffalo Trace 750 ml.	180	2,200

## Vodka

	Copa 45 ml.	Botella
Stoli 750 ml.	130	1,300
Grey Goose 700 ml.	160	1,900

## Ginebra

	Copa 45 ml.	Botella
Tanqueray London Dry 750 ml.	165	1,850
Bombay Sapphire 700 ml.	150	1,600
Bulldog 750 ml.	165	1,850
Armonico 700 ml.	190	2,400
Puerto de Indias Peach & Orange 700 ml.	180	2,200



## Sin Alcohol



<b>Limonada</b> 355 ml.	60
Zumo de limón, jarabe natural y agua mineral	
<b>Naranjada</b> 355 ml.	60
Jugo de naranja, jarabe natural y agua mineral	
<b>Atardecer</b> 355 ml.	95
Jugo de arándano, jugo de naranja y fresa en trozos	
<b>Pasión</b> 315 ml.	95
Extracto de maracuyá, fresas en trozos, agua mineral y zumo de naranja	
<b>Clamato Natural</b> 315 ml.	95
Salsas preparadas, jugo de limón y clamato	
<b>Frutos del Bosque</b> 315 ml.	95
Zumo de limón, fresas en trozos, zarzamoras, frambuesas, jugo de arándano y zumo de naranja	

## Café

<b>Capuchino Cajeta</b> 250 ml.	120
Capuchino con un toque de cajeta	
<b>Café Irlandes</b> 90 ml.	170
Café flameado con whisky (45 ml.)	
<b>Affogato</b> 120 ml.	100
Café expreso con helado de vainilla	
<b>Café Arabe</b> 250 ml.	85
Café americano, canela y cardamomo	
<b>Machiato</b> 60 ml.	70
Café expreso cortado	
<b>Chocolate Caliente</b> 250 ml.	80
<b>Café Latte</b> 200 ml.	85
<b>Lechero</b> 250 ml.	85
Café con leche	
<b>Mokaccino</b> 250 ml.	90
<b>Capuchino</b> 250 ml.	95
<b>Café Expreso</b> 60 ml.	80
<b>Café Americano</b> 200 ml.	80

## Café con Alcohol

<b>Capuchino Amareto</b> 45 ml. de licor	170
<b>Capuchino Baileys</b> 45 ml. de licor	170
<b>Capuchino 43</b> 45 ml. de licor	170



## Vino Blanco

	Copa 150 ml.	Botella
<b>Santo Tomás Ensamble de Blancos 750 ml.</b> Valle de Santo Tomás, México	210	950
<b>Monte Xanic Chenin Colombard 750 ml.</b> Valle de Guadalupe, México	210	950
<b>Protos Verdejo 750 ml.</b> Rueda, España	240	1,100
<b>Diamante 750 ml.</b> Rioja, España	190	900

## Vino Rosado

	Copa 150 ml.	Botella
<b>Mencia Marieta Rosé 750 ml.</b> Castilla y León, España	200	900
<b>Monte Xanic Grenache Rosé 750 ml.</b> Valle de Guadalupe, México	250	1,150

## Vino Tinto

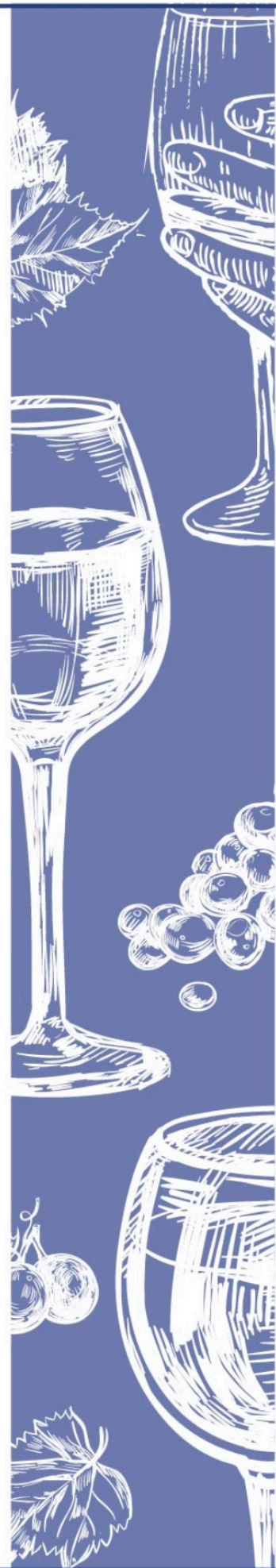
	Copa 150 ml.	Botella
<b>Santo Tomás Ensamble de Tintos 750 ml.</b> Valle de Santo Tomás, México	240	1,100
<b>Monte Xanic Selección 750 ml.</b> Valle de Guadalupe, México		2,200
<b>Monte Xanic Calixa 750 ml.</b> Valle de Guadalupe, México	270	1,250
<b>Monteabellón 5 meses 750 ml.</b> Ribera del Duero, España	230	1,050
<b>Rioja Vega Crianza 750 ml.</b> Rioja, España		850
<b>B&amp;G Reserva Pinot Noir 750 ml.</b> Francia		1,100
<b>Chateau Cassiopé Puy Servian 750 ml.</b> Francia	190	850
<b>Radichi Sangiovese Rubicone 750 ml.</b> Emilia Romana, Italia	200	850
<b>Fakra Cuvee Du Temple 750 ml.</b> Libano		1,150

## Vino Espumoso

	Botella
<b>Asti Parini 750 ml.</b>	900
<b>Cava Vallformosa Ice Espumoso 750 ml.</b>	980

Nuestros precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN). El abuso en el consumo de estos productos es nocivo para la salud. No vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad. No vendemos bebidas mezcladas con energizante.

Cada botella cerrada incluye 4 refrescos de 355 ml (coca cola clásica, coca cola light, coca cola zero, agua natural ciel, sprite, squirt, sidral, mundet, ginger ale o agua mineral)  
Evita el exceso. [www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)



## Sin Alcohol

<b>CERO GRADOS</b> (300 ml).....105 Esencia de durazno y frutos rojos.	<b>EXPRESO TONIC</b> ..... 105 Refrescante shot de espresso sobre agua tónica con un toque cítrico.
<b>SIN CULPA</b> (300 ml)..... 105 Mezcla de guanábana y fresa con toque de soda de coco.	<b>JUGO DE NARANJA</b> (330 ml)..... 65
<b>JICAMA</b> ..... 105 Mocktail de soda de toronja con un toque de limón y tajín.	<b>JUGO VERDE</b> (330 ml)..... 65

## Coxelería

<b>MIMOSA</b> (180 ml).....140 Un imperdible del brunch; jugo de naranja y vino espumoso.	<b>ST GERMAIN</b> (190 ml).....275 Fresca y brillante combinación de licor de sauco, proseco y agua mineral.
<b>BELLINI</b> (180 ml).....140 Burbujeante cóctel veneciano con proseco y néctar de durazno.	<b>MARGARITA</b> .....135 Tequila 45 ml.
<b>CLOVER CLUB</b> (180 ml)..... 165 Suave y frutal; gin, limón y frambuesa.	<b>MEZCALITA</b> .....165 Mezcal 45 ml.
<b>PEPINO HIPNÓTICO</b> (380 ml)..... 165 Fresco, vibrante y ultra refrescante mezcla de pepino, licor hpnoti q y vodka.	<b>MOJITO</b> .....135 Ron 45 ml.
<b>BULL DE MEZCAL</b> (280 ml)..... 165 Un clásico con toque ahumado.	<b>MARTINI CHAI</b> (90 ml).....175 Cremoso y especiado; fusión de te chai y vodka.
<b>ÁMBAR</b> (180 ml)..... 180 Elegante mezcla de brandy, manzana y cítricos.	<b>BLODY MARY</b> (355 ml).....115 Vodka, zumo de limón, salsas preparadas y jugo de tomate, sal y pimienta.
<b>DISARONNO FIZZ</b> (190 ml)..... 190 Dulce, ligero y super refrescante; Disaronno, jugo de limón y agua mineral.	<b>GIN TANQUERAY LONDON DRY</b> ..... 165
<b>APEROL SPRITZ</b> (190 ml).....198 Luminoso y sutilmente amargo; licor aperol y vino espumoso.	<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b> .....150
	<b>GIN BULLDOG</b> .....165
	<b>GIN ARMÓNICO</b> .....190
	<b>GIN PUERTO DE INDIAS</b> .....180
	<b>PEACH &amp; ORANGE</b> Preparación de tu elección: Pepino romero, especias o cítricos.