

# 360° Wine Bar

BY *Don Tomás*  
VIÑEDO



# 360° Wine Bar

BY *Don Tomás*  
VIÑEDO

## CERVEZA

**NACIONALES** \$ 95 MXN C/U

AMSTER ULTRA  
ULTRA MICHELOB  
MODELO ESPECIAL  
MODELO NEGRA  
TECATE ORIGINAL  
TECATE LIGTH  
XX LARGER  
INDIO

**ARTESANALES** \$ 125 MXN C/U

**COORDENADA** \$ 120 MXN C/U

HECHA EN CULIACAN SINALOA MEX.  
(SUJETA A DISPONIBILIDAD)

|              |                  |
|--------------|------------------|
| RED ALE      | 65 IBUS 5.5% VOL |
| HEFFE WEIZEN | 25 IBUS 4.2% VOL |
| PALE ALE     | 30 IBUS 2.5% VOL |



# 360° Wine Bar

BY *Don Tomás*  
VIÑEDO

## COCTELERIA DE LA CASA

ANGELITO \_\_\_\_\_ \$ 250 MXN

MEZCAL, APEROL, ARANDANO.

WINE GO \_\_\_\_\_ \$ 230 MXN

VINO BLANCO, MANGO, CITRICOS Y MENTA.

DT TONIC \_\_\_\_\_ \$ 250 MXN

GIN, COCO, TORONJA Y TONICA.

GAMBI \_\_\_\_\_ \$ 230 MXN

MEZCAL, MARACUYA CON PIÑA, CITRICOS Y SAL  
DE GUSANO.

TECITO \_\_\_\_\_ \$ 230 MXN

TEQUILA, MENTA, PIÑA Y AGUA MINERAL.

SANGRIA DE LA CASA \_\_\_\_\_ \$ 230 MXN

VINO ROSADO 500 REALES, FRUTOS ROJO Y  
CITRICOS.



# 360° Wine Bar

BY *Don Tomás*  
VIÑEDO

## COCTELERIA CLASICA

NEGRONI \_\_\_\_\_ \$ 210 MXN

GIN, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI.

APEROL SPRITZ \_\_\_\_\_ \$ 190 MXN

APEROL, VINO ESPUMOSO Y AGUA MINERAL.

OLD FASHION \_\_\_\_\_ \$ 210 MXN

BOURBON, BITTERS Y AZUCAR.

GIN TONIC \_\_\_\_\_ \$ 200 MXN

GIN Y TONICA.

MARGARITA \_\_\_\_\_ \$ 200 MXN

TEQUILA, LICOR DE NARANJA Y LIMON.

MOJITO \_\_\_\_\_ \$ 220 MXN

RON, MENTA, LIMON Y AGUA MINERAL.

ESPRESSO MARTINI \_\_\_\_\_ \$ 220 MXN

VODKA, LICOR DE CAFE, ESPRESSO.



# 360° Wine Bar

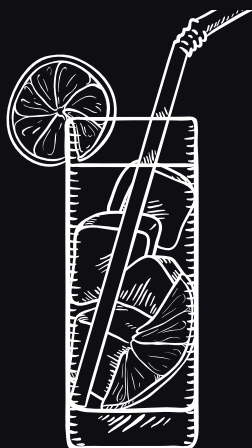
BY *Don Tomás*  
VIÑEDO

## SIN ALCOHOL

### LIMONADAS

MINERAL\_\_\_\_\_ \$ 55 MXN

NATURAL\_\_\_\_\_ \$ 50 MXN



### MOCKTAILS

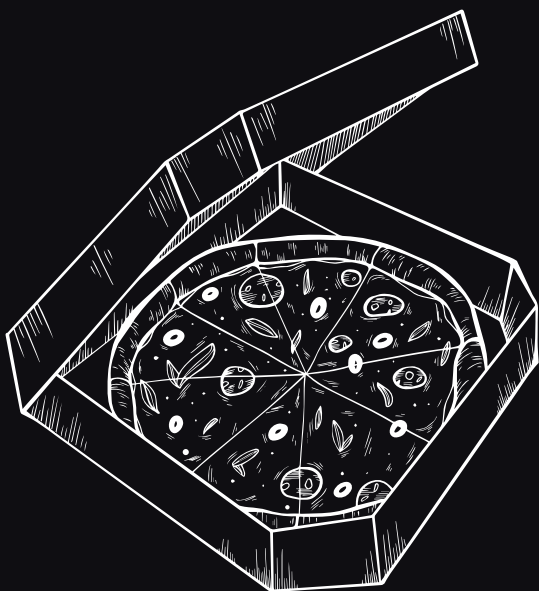
FRUTOS ROJOS\_\_\_\_\_ \$ 120 MXN

MANGO\_\_\_\_\_ \$ 120MXN

MARACUYA\_\_\_\_\_ \$ 120 MXN



360°  
Wine Bar  
BY *Don Tomás*  
VIÑEDO



# 360° Wine Bar

BY *Don Tomás*  
VIÑEDO

## PIZZAS A LA LEÑA

**PEPPERONI** \_\_\_\_\_ \$ 200 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY Y  
PEPPERONI.

**CARNES** \_\_\_\_\_ \$ 340 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, CHORIZO,  
SALCHICHA CAJUN, SALCHICHA ITALIANA Y  
CHISTORRA.

**MEXICANA** \_\_\_\_\_ \$ 250 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, CHORIZO,  
JAMON, JALAPEÑOS, CEBOLLA MORADA, FRIJOL.

**BONELESS** \_\_\_\_\_ \$ 260 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, CEBOLLIN,  
BONELESS (BBQ O BUFALO), QUESO PARMESANO,  
RANCH.

**VEGETALES** \_\_\_\_\_ \$ 260 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, PIMIENTO  
MORRON, CHAMPIÑONES, TOMATE CHERRY, CEBOLLA  
MORADA Y QUESO CABRA.

**3 QUESOS** \_\_\_\_\_ \$ 240 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, PIMIENTO  
MORRON, CHAMPIÑONES, TOMATE CHERRY, CEBOLLA  
MORADA Y QUESO CABRA.

**PIZZA BLANCA** \_\_\_\_\_ \$ 220 MXN

ACEITE DE OLIVA, QUESO MONTERREY, CHISTORRA,  
CHAMPIÑONES Y TOMATE CHERRY.

**HAWAIANA** \_\_\_\_\_ \$ 240 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, PIÑA, JAMÓN Y  
CEREZAS.

**CAMARON** \_\_\_\_\_ \$ 320 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, CAMARON,  
ACEITE DE ALBAHACA Y CEBOLLA MORADA.

**CHICHARRON** \_\_\_\_\_ \$ 280 MXN

SALSA POMODORO, QUESO MONTERREY, CHICHARRON  
PRENSADO, TOCINO, CEBOLLA MORADA, CHORIZO.

# 360° Wine Bar

BY *Don Tomás*  
VIÑEDO

## BARRA FRIA

**CEVICHE VERDE** \_\_\_\_\_ \$ 400 MXN

PULPO COCIDO, CAMARON, APIO, UVA VERDE,  
CEBOLLA MORADA, PEPINO PERSA, AGUACATE Y  
EMULSION DE ACEITUNAS.

**OSTIONES FRESCOS** \_\_\_\_\_ \$ 150 MXN

OSTIONES FRESCOS, LIMON Y SAL.

**PLATO DE QUESOS** \_\_\_\_\_ \$ 320 MXN

QUESO REAL DEL CASTILLO, ATE DE FRUTA, FRUTA  
DE TEMPORADA Y ACEITE DE OLIVA.

**GUACAMOLE** \_\_\_\_\_ \$ 180 MXN

QUESO REAL DEL CASTILLO, ATE DE FRUTA, FRUTA  
DE TEMPORADA Y ACEITE DE OLIVA.

## APERITIVOS

**NACHOS CON CARNE** \_\_\_\_\_ \$ 220 MXN

QUESO REAL DEL CASTILLO, ATE DE FRUTA, FRUTA  
DE TEMPORADA Y ACEITE DE OLIVA.

**BONELESS** \_\_\_\_\_ \$ 260 MXN

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, SALSA A ELEGIR  
(BBQ O BÚFALO), ACOMPAÑADA DE APIO, ZANAHORIA  
Y RANCH.

**PAPAS FRITAS** \_\_\_\_\_ \$ 200 MXN

PAPAS Y QUESO CHEDAR, ARRACHERA.