



CORONA
DEL VALLE

*Menú
Degustación*

NUESTRAS DEGUSTACIONES

DEGUSTACIÓN 1 **\$ 250**

Un vino blanco, un vino rosado y un vino tinto.

DEGUSTACIÓN 2 **\$ 300**

Un vino blanco, un vino rosado y dos vinos tintos.

DEGUSTACIÓN PREMIUM **\$ 350**

Un vino blanco y cuatro vinos tintos.

ENTRADAS

TABLA DE QUESOS

Variedad de quesos, acompañados de compota de frutas de temporada, nueces, aceitunas, queso de cabra con arándanos y focaccia.

Para dos personas: **\$ 260**

Para cuatro personas: **\$ 470**

POSTRES

BROWNIE A LA MODA **\$ 149**

Acompañado de nieve de lavanda.

HELADOS ARTESANALES **\$ 99**

Sabores: Café, lavanda, romero con cereza y albahaca .

FLAN **\$ 99**

CRÈME BRÛLÉE DE CAJETA O NARANJA **\$ 110**

PANQUE DE ELOTE **\$ 182**

Sobre un espejo de crema de elote y queso de cabra acompañado de nieve de lavanda

PAY DE DÁTIL CON NUEZ **\$ 169**

Acompañado de nieve de café.

PAY DE AVELLANA **\$ 149**

Cheese cake frio con crema de avellana, acompañado de una mermelada de frutos rojos y vinagre balsámico.



CORONA DEL VALLE

BEBIDAS

LIMONADA	\$ 55	CAFÉ	\$ 50	VASO MICHELADO	\$ 39
REFRESCO	\$ 55	EXPRESSO	\$ 65	CERVEZA COMERCIAL	\$ 71
NARANJADA	\$ 55	CAPUCCINO VAINILLA	\$ 109	CERVEZA ARTESANAL	\$ 120
JUGO	\$ 55	LATTE VAINILLA	\$ 109	CLAMATO	\$ 90
TISANA	\$ 78	LATTE	\$ 99	TEQUILA	\$ 140
<i>Sabores: Fruta de la pasión, guayaba y manzana con canela.</i>		CAPUCCINO	\$ 99	SANGRÍA	\$ 130
AGUA DE BOTELLA	\$ 50	CAFÉ IRLANDÉS	\$ 190	MEZCAL	\$ 130
AGUA MINERAL	\$ 50	CARAJILLO	\$ 150	MEZCAL PREPARADO	\$ 160
AGUA MINERAL	\$ 60	CHOCOLATE CALIENTE	\$ 97		
<i>Topochico</i>		CAFÉ DE OLLA	\$ 80		
TÉ CALIENTE	\$ 65	CAFÉ MOCCA	\$ 109		

NUESTROS VINOS

ETIQUETA	COPA BOTELLA	
SAUVIGNON BLANC <i>2022</i>	\$90	\$450
CHARDONNAY <i>2022</i>	\$100	\$500
ROSADO <i>2022</i>	\$125	\$500
MERLOT <i>2018</i>	\$120	\$600
CABERNET SAUVIGNON <i>2020</i>		\$700
TEMPRANILLO <i>2019</i>	\$130	\$650
TEMPRANILLO/NEBBIOLO <i>2020</i>	\$150	\$750
MALBEC <i>2018</i>	\$150	\$750

CORONA DEL VALLE *Gran Reserva*

MERLOT <i>2016</i>	\$ 950
CABERNET SAUVIGNON <i>2016</i>	\$ 950
TEMPRANILLO <i>2016</i>	\$ 950
MALBEC <i>2017</i>	\$ 950
PETIT VERDOT <i>2017</i>	\$ 1,100
NEBBIOLO <i>2017</i>	\$ 1,100

**Precios en MXN con IVA incluido | Sujeto a disponibilidad de ingredientes.*



CORONA
DEL VALLE

*Menu
Tasting*

OUR WINES TASTING

TASTING 1 **\$ 250**

One white wine, one rosé wine & one red wine.

TASTING 2 **\$ 300**

One white wine, one rosé wine & two red wines.

PREMIUM TASTING **\$ 350**

One white wine & four red wines.

ENTREES

CHEESEBOARD

Variety of cheeses, accompanied by seasonal fruit compote, olives, walnuts & cranberries.

For two persons: **\$ 260**

For four persons: **\$ 470**

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE **\$ 149**

Accompanied by lavender ice cream.

CRAFT ICRE CREAM **\$ 99**

Flavors: Coffee, lavender, cherry with rosemary & basil

FLAN **\$ 99**

CARAMEL OR ORANGE CRÈME BRÛLÉE **\$ 110**

CORN BREAD **\$ 182**

Corn and goat chesse cream acompainned by lavender ice cream

DATE PAY WITH WALNUT **\$ 169**

With coffee ice cream.

HAZELNUT PIE **\$ 169**

Cold cheesecake with hazelnut cream, accompanied by a red fruit jam and balsamic vinegar.



CORONA DEL VALLE

BEVERAGES

LEMONADE	\$ 55	COFFEE	\$ 50	VASO MICHELADO	\$ 39
SODA	\$ 55	EXPRESSO	\$ 65	BEER	\$ 71
ORANGEADE	\$ 55	VANILLA CAPUCCINO	\$109	CRAFT BEER	\$120
JUICE	\$ 55	LATTE VANILLA	\$109	CLAMATO	\$ 90
TISANE	\$ 78	LATTE	\$ 99	TEQUILA	\$140
<i>Flavors: Passion fruit, guava & apple with cinnamon.</i>		CAPUCCINO	\$ 99	SANGRÍA	\$130
BOTTLED WATER	\$ 50	IRISH COFFE	\$190	MEZCAL	\$130
MINERAL WATER	\$ 50	CARAJILLO	\$150	PREPARED MEZCAL	\$160
MINERAL WATER	\$ 60	HOT CHOCOLATE	\$ 97		
<i>Topochico</i>		CAFÉ DE OLLA	\$ 80		
HOT TEA	\$ 65	MOCHA COFFEE	\$109		

OUR WINES

LABEL	GLAS	BOTTLE
SAUVIGNON BLANC <i>2022</i>	\$90	\$450
CHARDONNAY <i>2022</i>	\$100	\$500
ROSÉ <i>2022</i>	\$125	\$500
MERLOT <i>2018</i>	\$120	\$600
CABERNET SAUVIGNON <i>2020</i>		\$700
TEMPRANILLO <i>2019</i>	\$130	\$650
TEMPRANILLO/NEBBIOLO <i>2020</i>	\$150	\$750
MALBEC <i>2018</i>	\$150	\$750

CORONA DEL VALLE *Gran Reserva*

MERLOT 2016	\$950
CABERNET SAUVIGNON 2016	\$950
TEMPRANILLO 2016	\$950
MALBEC 2017	\$950
PETIT VERDOT 2017	\$1,100
NEBBIOLO 2017	\$1,100

**Prices in MXN with TAX included | Subject to availability of ingredients*