

CANTINA LA IMPERIAL

RESTAURACIÓN MEXICANA

ANTOJITOS Y BOTANAS

Chicharrón de atún (359g) con guacamole	\$250	Chamorro a la mexicana para taquerar	\$215
Escamoles al ajillo	\$450	Taco de pato (200g)	\$265
Escamoles a la Hidalguense	\$450	Carnitas de atún (250g)	\$250
Chapulines y guacamole para taquerar	\$195	Queso fundido	\$135
Queso Oaxaca empanizado y ahogado en salsa verde	\$185	Queso fundido con chorizo (150g)	\$175
Guacamole con los totopos enchilados de "La Mayor" o con chicharrón	\$155	Pambalcitos de papa con chorizo (2pc)	\$135
Alcochofa Imperial al carbón	\$195	Tlacoyitos de quesón (4pc)	\$135
Chicharrón de Rib Eye (200g) con guacamole	\$325	Panuchos de chocinita pibil (4pc)	\$155
Tostada de atún (180g)	\$105	Chalupitas poblanas (4 pz)	\$145
		Sopeitos de Pollo (4pz)	\$135

SOPAS Y CALDOS

Fideo seco La Imperial	\$105
Sopa de lima	\$89
Sopa Azteca	\$89
Sopa de chile Pasilla con nopales	\$85
Caldos de camarón	\$95
Consomé de pollo con arroz	\$79
Sopa de frijol con fideo	\$85

ENSALADAS

Ensalada César	\$165
Ensalada de lechugas mixtas con cebolla morada, germen, etoitos, palmito y jitomate cherry	\$135
Ensalada de nopales con queso Panela	\$135
Jitomate rebanado con queso panela, sal de grano y aceite de olivo.	\$115



Panuchos de Chocinita Pibil

Fideo Seco La Imperial

Alcochofa Imperial al carbón

COCTELES Y CEVICHES

Agua Chile Tribilín de res (100g), robalo (100g) y camarón	\$345
Agua Chile verde con camarón (180g)	\$195
Cocotél de camarón (180g)	\$195
Cocotél campechano (180g)	\$205

TORTAS CANTINERAS

Torta cubana con jamón de pavo (80g), saichicha (10g), pierna de cerdo (80g), chorizo (10g), milanesa (10g), jitomate, queso Oaxaca y aguacate.	\$265
Torta de cochinita pibil (150g)	\$159
Torta de atún (80g) con queso, jitomate, frijoles refritos y aguacate.	\$175
Torta de milanesa (100g)	\$179

TAÇOS

(Por Píasa)

Taco dorado de frijol con queso Oaxaca (60g)	\$55	Taco de Arrachera	\$75
Taco de pescado al pastor (60g)	\$69	Taco de Cochinita Pibil (60g)	\$59
Taco gobernador de camarón (60g), queso Oaxaca y Rajas	\$79	Taco de filete de res (60g), queso Oaxaca, cebolla y cilantro	\$79
Taco de lengua de Res (60g)	\$79	Taco taquín de cecina (30g), chorizo (30g) y chicharrón (5g)	\$75
Taco de Birria (60g) tatemada al carbón	\$75	Taco de Pulpo (45g) estilo Sinaloa con chile Ancho, aceituna verde, chipotle adobado, cilantro y cebolla	\$75
Taco de cecina (60g) con frijoles y crema	\$69		



Taco taquín de cecina, chorizo y chicharrón

Agua Chile verde de camarón

Torta Cubana

CORTES AL CARBÓN

Nuestros cortes son calidad Angus Choice, cocinados al Joster®, una combinación de parrilla y horno de carbón que aporta textura, sabor, jugosidad y cocción inimitables a nuestra carne.

Centro de lomo (250g) (1500g)	\$350 \$700	Rib Eye (400g)	\$600
Acompañado de Panela al Joster		Acompañado con chile güero relleno de queso Oaxaca	
Tapa de Rib Eye (250g) (750g)	\$450 \$1250	Arrachera (300g)	\$315
Acompañado con chile güero relleno de queso Oaxaca		Acompañada con chile güero o con nopales y queso panela asados	
Ojo de Rib Eye (250g) (500g)	\$350 \$700		
Acompañado de Panela al Joster			

CARNES

Filete Chemita (250g) en su jugo con mantequilla, acompañado de puré de papa y cebolla frita	\$365
Cecina natural de Yecapixtla (200g) con crema y frijoles de olla	\$229
Albóndigas de res (200g) al chipotle	\$225
Pachotas al metate (200g) con arroz a la mexicana y frijoles de la olla	\$215
Tampiqueña (210g) con arroz a la mexicana, rajas y enchilada poblena	\$275
Milanesa Imperial (210g) gratinada con queso Manchego y bañada con salsa de chiles chipotle y morita.	\$325
Milanesa de res oreja de elefante (210g) con ensalda o papas a la francesa	\$285

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo asado al carbón (180g) con papa cambray y pimientos.	\$295
Pulpo zarandeado al Carbón (180g) con ensalda de aguacate	\$295
Lomo de salmón a la parrilla (220g) con puré de papa y espinacas a la crema	\$305
Robalo a la Veracruzana (220g)	\$305
Robalo en salsa verde (220g) con verdolagas	\$305
Robalo zarandeado (220g) para taquerar con frijoles de olla y aguacate	\$305
Lomo de atún sellado (220g) con puré de papa y espinacas a la crema	\$295
Camarones al Gusto (220g)	\$289
-A la Diabla	\$295
-Al Ajillo	\$295
-Empanizados con salsa tártara o chipotle	\$295

AVES

Mole poblano con pollo (250g)	\$225
Mole en salsa verde (250g) con verdolagas	\$215
Enchiladas de pollo con mole poblano (200g)	\$189
Enchiladas de pollo en salsa verde (200g)	\$165
Milanesa de pollo empanizada (250g) con ensalda o papas a la francesa	\$195
Sábana de pollo asada (250g) con verduras al vapor y arroz blanco	\$185

MOLCAJETES PARA TAQUEAR

Molcajete de cecina (210g) con queso Oaxaca, cebolla, papa cambray y salsa verde	\$335
Molcajete jarocha con pulpo (100g), camarón (100g), queso Oaxaca, aguacate, cebolla cambray y salsa jarocha	\$365
Molcajete de arrachera (210g) con queso Oaxaca, cebolla, papa cambray y salsa verde	\$345



Filete Chemita en su jugo con mantequilla, acompañado de puré de papa y cebolla frita

Pulpo zarandeado al Carbón

Albóndiga de res

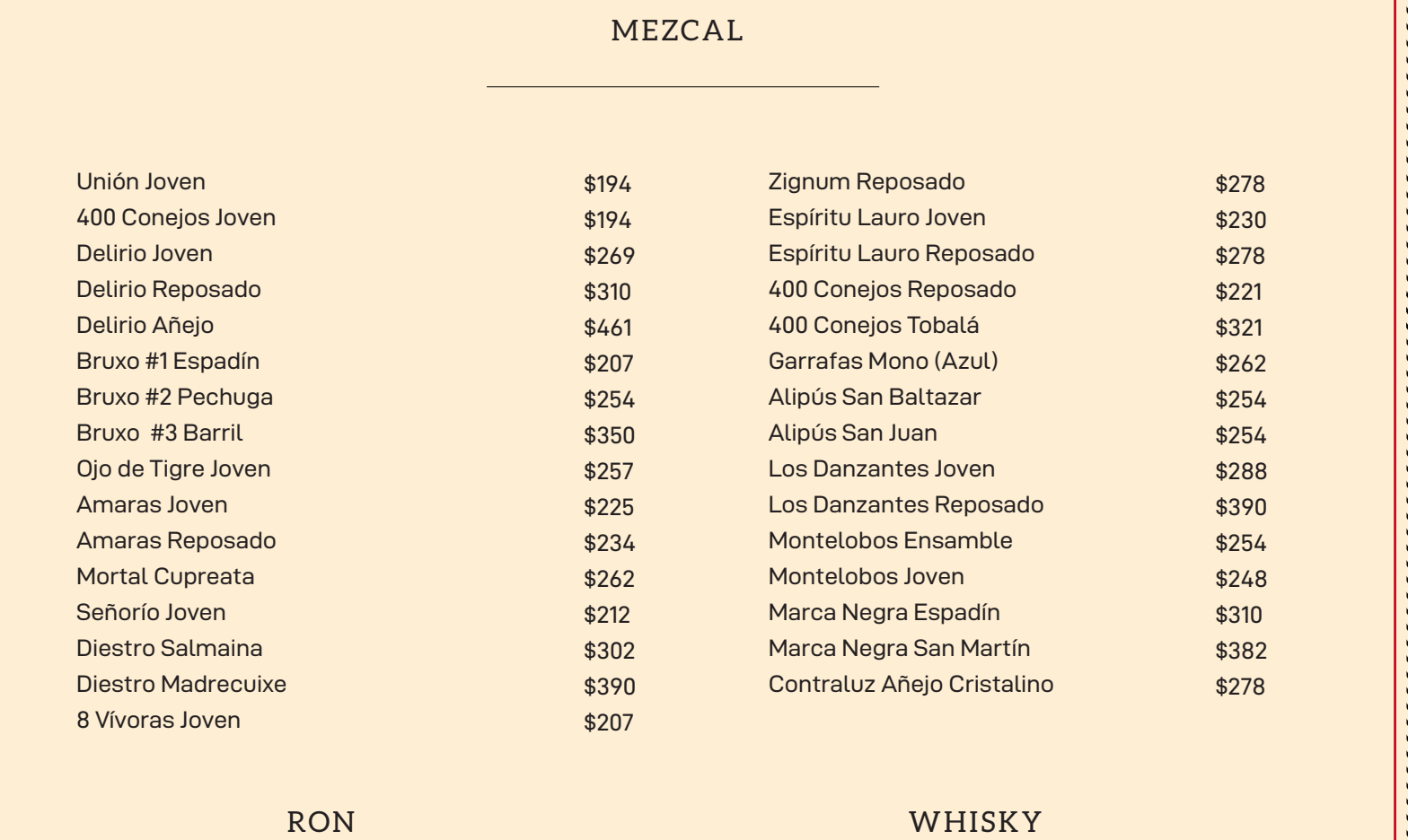
POSTRES

Strudel de manzana con helado	\$130	Pastel de queso	\$140
Tarta de higo	\$130	Tarta de zarzamora	\$130
Volcán de chocolate	\$140	Pay de queso con guayaba	\$135
Flan napolitano	\$120	Pay de nuez	\$125
Panqué de plátano	\$105	Orden de helado "La Especial de Paris"	\$89
Pastel de etote	\$105	Ate con queso	\$105
Pastel de tres leches	\$130	Dulce de zapote	\$95
Tarta de Mamey	\$130	Arroz con leche	\$75

CAFE

Todos nuestros cafés están disponibles descafeinados.

Americano	\$59	Té Dilimah	\$49
Capuchino	\$65	Latte	\$65
Expreso	\$45	Café Irlandes	\$145
Expreso Doble	\$60		



Tarta de higo

Panqué de elote

Tarta de Mamey

COCTELERÍA

CANTARITO IMPERIAL	\$185	GAVILÁN REYES	\$115
Ancho Reyes (15ml), St. Germain (30ml), Tequila cristalino, refresco de toranja, jugo de limón, jugo de naranja y jugo de toranja.		Ancho Reyes (60ml), Jugo de toranja y limón verde escarchado	
MARTINI CLÁSICO	\$190	ZAPOTE JULEP	\$180
Gin (90ml), Martini extra dry (10ml) y 2m aceitunas.		Whisky Buchanan's 18 (40ml), Cinzano Rosso (25ml) pulpa de zapote y jugo de limón	
MARTINI MAZAPAN	\$175	XOCOLATL	\$190
Frangélico (30ml), kалуa (15ml), Vodka (15ml), leche evaporada y mazapán.		Whisky (30ml), Licor 43 Orchata (15ml), leche de almendras, leche evaporada, leche condensada y Ferrero Rocher.	
MARGARITA CLÁSICA	\$135	CARAJILLO DE MAZAPÁN	\$155
Mango, tamarindo, guanábana o zapote negro.		Licor 43, Frangelico y Espresso.	
IMPERIAL MULE	\$165		
Abasolo, Nixta, jugo de limón y jengibre.			

COCTELERÍA CLÁSICA

ABC (60ml)	\$135	Martini Imperial (180 ml)	\$139
Alfonso XIII (105 ml)	\$80	Martini de Manzana (180 ml)	\$139
Aperol Spritz (190 ml)	\$135	Martini Manhattan (180 ml)	\$139
Balas de Plata (60ml)	\$110	Martini de Pepino (180 ml)	\$149
Bianco Cassis (195 ml)	\$119	Martini Very Special (180 ml)	\$199
Bull (150 ml)	\$110	Medias de Seda (180 ml)	\$110
Bullshot (350 ml)	\$110	Mint Julep Veracruzano (210 ml)	\$120
Carajillo (210 ml) Con Licor 43	\$155	Mojito (210 ml)	\$99
Carajillo Imperial (210 ml)	\$155	Negroni (60 ml)	\$110
Carajillo Nixta (210 ml) Con Licor de elote	\$155	Old Fashion (60 ml)	\$120
Cosmopolitan (180 ml)	\$145	Piedra (60 ml)	\$95
Daiquiri (180 ml)	\$90	Piña Colada (350 ml)	\$95
Jamaica Imperial (210 ml)	\$125	Ruso Blanco (100 ml)	\$90
Long Island Iced Tea (180 ml)	\$125	Ruso Negro (100 ml)	\$90
		Sangría Natural (350 ml)	\$95
		Tom Collins (350 ml)	\$99

VINO TINTO

MÉXICO	(Copa)	(Botella)	ESPAÑA	(Copa)	(Botella)
BALERO	\$650	Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	BERONIA CRIANZA	\$120	\$600
BALERO	\$520	Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	CAMINS DEL PRIORAT	\$890	Cabernet Sauvignon y Garnacha Cariflena
CALIXA BLEND	\$145	Cabernet Sauvignon y Syrah	CAMPILLO CRIANZA	\$700	Tempranillo
CASA MADERO	\$740	Merlot	CVNE IMPERIAL RESERVA	\$1100	Tempranillo, Graciano y Mazuelo
CASA MADERO GRAN RESERVA	\$1450	Syrah	DEHESA DE LOS CANÓNIGOS	\$1150	Tinta fina y Cabernet Sauvignon
3V CASA MADERO	\$740	Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo	FIGUERO 4	\$850	Tempranillo
CHATEAU DOMEQ COSECHA SELECCIONADA	\$130	\$623	FINCA CONSTANCIA SELECCIÓN	\$130	\$623
Cabernet Sauvignon, Merlot y Nebbiolo			Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah		
ENTRELÍNEAS	\$615	Malbec, Nebbiolo y Syrah	MATARROMERA CRIANZA	\$1300	Tinta fina
GRAN RICARDO	\$1850	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	MATARROMERA CRIANZA (375 ml)	\$600	Tinta fina
MARIANTINO	\$1090	Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha	PATA NEGRA APASIONADO	\$600	Monastrell, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon
L.A. CETTO RESERVA PRIVADA	\$600	Nebbiolo	PETALO DEL BIERZO	\$850	Alicante Bouchet, Merlot y Uva Blanca
RESERVA REAL	\$600	Barbera, Ruby y Cabernet	PROTOS CRIANZA	\$1100	Tempranillo
RESERVA MAGNA	\$990	Cabernet, Nebbiolo y Syrah	RODA 1 RESERVA	\$2500	Tempranillo, Graciano y Garnacha
ÚNICO GRAN RESERVA	\$1870	Cabernet y Merlot	VIVANCO RESERVA	\$720	Tempranillo y Graciano
ARGENTINA			BERONIA RESERVA	\$1050	Tempranillo, Graciano y Mazuelo
LUIGI BOSCA INSIGNIA	\$900	Malbec	DOMINO FOURNIER	\$1280	Crianza
LUIGI BOSCA INSIGNIA (375 ml)	\$590	Malbec	FAUSTINO I GRAN RESERVA	\$910	Tempranillo, Graciano y Mazuelo
ALTOS LAS HORMIGAS	\$625	Malbec	LAN GRAN RESERVA	\$790	Tempranillo y Mazuelo
LA LINDA SMART BLEND	\$130	\$630	ESTADOS UNIDOS		
Cabernet Sauvignon, Syrah y Tannat			ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION	\$740	Pinot Noir, Syrah y Petite Syrah
CHILE			WENTE SOUTHERN HILLS	\$650	Cabernet Sauvignon
CONO SUR RESERVA ESPECIAL	\$630	Merlot	VINO ROSADO		
LOS VASCOS	\$620	Cabernet Sauvignon	CASA MADERO V	\$130	\$550
PALO ALTO TINTO	\$125	\$600	Cabernet Sauvignon		
Montes Alpha	\$900	Carmenera y Shiraz	VINO ROSADO DIAMANTE	\$120	\$515
FRANCIA			Vura y Tempranillo		
BEAUJOLAIS VILLAGES LUIS JADOT	\$650	Gamay	VINO BLANCO		
CHATEAU LAFFITE CARCASSET	\$1450	Merlot y Cabernet Franc	CHATEAU DOMEQ	\$120	\$535
			Chardonnay y Vignier		
VINO ESPUMOSO			MONTE XANIC	\$510	Chenin Colombard
MOËT CHANDON BRUT	\$1500	Chandonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	PAZO CILLEIRO	\$125	\$650
FEDERICO PATERMINA CAVA BRUT	\$130	\$521	Albariño		
Macabeo, Parellada y Xarel-lo			TORRE LA MOREIRA	\$570	Albariño
CHANDÓN DÉLICE (187 ml)	\$199	Chardonay, Pinot Noir y Pinot Manseng	VERAMONTE	\$600	Sauvignon Blanc

TEQUILA

Todos nuestros destilados se sirven dobles, contienen 105 ml. de destilado, se sirven acompañados con un mezclador de 355 ml. (Refresco o jugo.)

Don Julio Blanco	\$176	Gran Centenario Plata	\$140
Don Julio Reposado	\$225	Gran Centenario Reposado	\$149
Don Julio 70	\$239	Gran Centenario Añejo	\$215
Don Julio 1942	\$540	Hornitos Reposado	\$158
Herradura Antiguo Reposado	\$126	Maestro Tequilero Blanco	\$162
Herradura Plata	\$149	Maestro Tequilero Reposado	\$216
Herradura Blanco	\$162	Maestro Tequilero Doble Diamante	\$216
Herradura Antiguo Plata	\$170	1800 Reposado	\$371
Herradura Reposado	\$212	1800 Añejo	\$220
Herradura Ultra Añejo	\$275	1800 Añejo Cristalino	\$235
Herradura Directo de Alambrique	\$334	Tradicional Plata	\$135
Herradura Selección Suprema	\$660	Tradicional Reposado	\$162
7 Leguas Blanco7	\$167	Casa Dragones Blanco	\$387
Laguas Reposado	\$231	Tierra Noble Blanco	\$231
Cazadores Reposado	\$148	Tierra Noble Reposado	\$262
Águila Cristalino	\$286	Volcán Blanco	\$239
Reserva de La Familia Añejo	\$554	Volcán Reposado	\$387

MEZCAL

Unión Joven	\$194	Zignuro Reposado	\$278
400 Conejos Joven	\$194	Espiritu Lauro Joven	\$230
Delirio Joven	\$269	Espiritu Lauro Reposado	\$278
Delirio Reposado	\$310	400 Conejos Reposado	\$221
Delirio Añejo	\$461	400 Conejos Tobalá	\$321
Brujo #1 Espadín	\$207	Garras Mono (Azuil)	\$242
Brujo #2 Pechuga	\$254	Alipós San Baltazar	\$254
Brujo #3 Barril	\$350	Alipós San Juan	\$254
Ojo de Tigre Joven	\$257	Los Dancantes Joven	\$288
Amaros Joven	\$225	Montelobos Reposado	\$390
Amaros Reposado	\$234	Montelobos Ensamble	\$254
Mortal Joven	\$212	Montelobos Joven	\$248
Señorio Joven	\$262	Marca Negra Espadín	\$310
Diestro Salmaquina	\$302	Marca Negra San Martín	\$382
Diestro Madrecaixne	\$390	Contraluz Añejo Cristalino	\$278
8 Vivoras Joven	\$207		

RON

Captain Morgan White	\$149
Captain Morgan Spiced	\$191
Zacapa Ambar	\$261
Zacapa 23 Años	\$329
Zacapa XO	\$527
Flor de Caña Blanco	\$127
Flor de Caña 4 años Gold	\$143
Flor de Caña 7 Años Reserva	\$175
Bacardi Blanco	\$131
Bacardi Añejo	\$135
Bacardi Solera	\$151
Bacardi 8 Años	\$225
Bacardi Teresa 1796	\$396
Matusalem Platino	\$144
Matusalem Clásico	\$149
Matusalem Gran Reserva	\$175
Havana Club 3 Años	\$127
Havana Añejo 7 Años	