

Bienvenue aux CHEZ MEXIQUE

ENTRADAS

México en un plato	\$145.00
Nopal con puré de frijol, verdolagas, hongos con chapulines, cecina oaxaqueña.	
Trilogía de tlayuditas	\$145.00
Guisado de nopal, chapulines con hongos, costilla de cerdo a la barbacoa.	
Ceviche Mejicano	\$195.00
De pescado y camarón (300 gr), aguacate, chile manzano, xoconostle en miel de cardamomo, chile manzano.	
Tercia de quesadillitas	\$115.00
Fritas, de flor de jamaica, flor de calabaza y huitlacoche con epazote.	

ENSALADAS

Ensalada Don Luis	\$110.00
Mix de lechugas, piña y nopales asados, requesón de epazote, tomate cherry y cacahuates	
Con pollo	\$165.00



LOS POSTRES

Le café	\$100.00
Arena y caviar de café, flan de vainilla, aire de leche con menta	
Tarta de frutos rojos flameados al mezcal	\$105.00
Salsa de romero, coulis de frutos rojos y jamaica	
Cheese cake de aguacate	\$120.00
Con azúcar de hoja de aguacate	
Crème de papaye	\$95.00
Con papaya macerada en cassis.	
Buñuelos caseros	\$95.00
Con ate y sorbete de guayaba	

SOPAS

Hongos silvestres con chapulines	\$95.00
Fondo de hongos silvestres, champiñones, setas y chapulines, brotes de cilantro.	
Crema de flor de calabaza	\$130.00
Acompañada por una flor de calabaza rellena de queso con epazote y nuez.	
Crema de frijol meneado con quesos	\$95.00
Frijoles a la mantequilla con tres quesos mexicanos	
Soup a la bière	\$125.00
Sopa preparada con cerveza bohemia oscura, mantequilla y cebolla caramelizada.	
Chilpachole	\$140.00
Con camarones salteados al ajillo y orégano	
Crema de mulato	\$95.00
Crema de chile mulato, plátano macho salteado con hoja santa.	

PLATOS FUERTES

Filet mignon Decimonónico	\$ 260.00
Medallón de res (200 gr) en adobo de chile morita, ensalada de espinaca y frutos secos.	
Mole de aguacate	\$255.00
Pechuga de pollo (200 gr) bañada en mole de aguacate, fruta tropical de temporada.	
Atún le Louis	\$280.00
Atún fresco (200 gr) en adobo de tres chiles, papas con mantequilla de romero y ensalada.	
Cerdito mechado	\$190.00
Cerdito relleno de picadillo virreinal (200 gr) en adobo de mulato.	
Nuestro mole verde	\$210.00
Pechuga de pollo rellena de queso cotija fresco y plátano (300 gr), verduras tatemadas en comal.	

AGUAS MEXICANAS

Agua de obispo	\$90.00
Betabel, jugo de naranja, cacahuates y melón (500 ml).	
Agua de pingüica	\$55.00
Pingüica, amaranto y miel (500 ml)	
Clericot de Jamaica	\$150.00
Sin alcohol, con fruta de temporada 1.5 L.	
Refresco casero	\$70.00
De naranja con miel y cardamomo	
Agua de frutas frescas	\$110.00
1.5 L. todos los días sabores diferentes.	

Chef: Eli Isaí Macías

Precios en pesos mexicanos, IVA 16% incluido

Bohemia
EST. 1905

Carta de Bebidas Le Louis



AGUA

Agua Natural 600 ml	\$ 35.00
Agua Mineral 355 ml	\$40.00
Perrier Mineral 330 ml	\$ 50.00
Jamaica y Albahaca	\$110.00
Pepino, Limón y Chía	\$110.00
*Por Jarra 1.5 lt	

REFRESCOS

Coca Cola 355 ml	\$40.00
Coca Cola Light 355 ml	\$40.00
Coca Cola Zero 355 ml	\$40.00
Fresca 355 ml	\$40.00
Sidral Mundet 355 ml	\$40.00
Sprite Zero 355 ml	\$40.00
Ginger ale 287 ml	\$35.00
Limonada	\$45.00
Naranja	\$45.00

CERVEZAS

XX Ambar	\$42.00
XX Lager	\$42.00
Tecate Light	\$42.00
Sol	\$42.00
Bohemia Clara	\$47.00
Bohemia Oscura	\$47.00
Heineken	\$50.00

RON

Bacardí Blanco	\$95.00
Captain Morgan Blanco	\$95.00
Malibú	\$95.00
Matusalem Platino	\$95.00
Matusalem Clásico	\$95.00

WHISKY

Etiqueta Roja	\$140.00
Old Parr	\$160.00
Buchanan's 12	\$160.00
Glenfiddich 12	\$160.00
Chivas Regal 12	\$160.00
Etiqueta Negra	\$160.00
Etiqueta Azul	\$650.00

TEQUILA

Cazadores	\$100.00
Cuervo Tradicional	\$100.00
Don Julio Blanco	\$120.00
Herradura Reposado	\$140.00
Dobel Diamante	\$160.00
Don Julio 70	\$170.00

VODKA

Wyborowa	\$110.00
Absolut Azul	\$110.00
Stolichnaya	\$110.00

BRANDY

Torres 10	\$120.00
Botella Brandy	\$900.00

GINEBRA

Beefeater	\$120.00
Tanqueray	\$120.00
Bombay	\$130.00
Hendricks	\$160.00

COGNAC

Martell V.S.O.P	\$209.00
-----------------	----------

MEZCAL

De la Casa	\$160.00
Añejo	\$160.00
Gusanito	\$160.00
Kuishe	\$160.00
Tepeztate	\$160.00
Tobalá	\$160.00
Pechuga	\$160.00
Alacrán	\$160.00

ANIS

Chinchón Campechano	\$89.00
Chinchón Seco	\$89.00
Las Cadenas Dulce	\$99.00

VINO

Vino Blanco	\$125.00
Vino Tinto	\$125.00
*Por Copeo	

VINO TINTO

Viña Albina Crianza D.O. Rioja	\$550.00
Cune Crianza D.O. Rioja	\$600.00

VINO BLANCO

Diamante Semi-Dulce	\$500.00
D.O. Rioja	
Lagar D Cervera Albariño	\$600.00
D.O Rías Baixas	

VINO ESPUMOSO

Blanco Espumoso Brut	\$500.00
----------------------	----------

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impérial Brut	\$1,700.00
------------------------------	------------

CAFÉ

Americano	\$40.00
Capuchino	\$45.00
Moka	\$45.00
Latte	\$45.00
Espresso	\$45.00
Espresso Cortado	\$45.00
Espresso Doble	\$55.00

COCKTAILS

Mimosa	\$160.00
Piña Colada	\$120.00
Bebida De la Casa	\$120.00
Mimosa	\$120.00
Carajillo	\$130.00
Martini Seco	\$170.00
Martini Dulce	\$170.00
1/2 Jarra de Clericot	\$240.00
Jarra de Clericot	\$320.00