



SED . HAMBRE

Lunes a miércoles 5 pm - 1 am
Jueves a sábado 5 pm - 2 am
Domingo 3 pm - 11 pm

@loupwinebar . info@loupbar.mx



SED

Cocktails Loup

Vermouth Spritz (225 ml)	\$280
Oma Mule (200 ml) Mula de mezcal artesanal, kombucha de jengibre	\$220
Lobo blanco (90 ml) Gin, Vodka, Vermout dry, Licor de sauco	\$150
Paloba (170 ml) Tequila, syrup de Toronja, limón, sal de eucalipto	\$180
Mezcal Twist (170 ml) Espadilla, Syrup de maracuyá, sal de gusano, soda	\$195
Mezcalita (120 ml) Margarita de mezcal "Espadilla" de Puebla	\$220
Yuca 75 (120 ml) Gin, lima Yucateca, PetNat del día	\$260
Negroni (90 ml)	\$180
Mezcal negroni (90 ml)	\$220
Martini (90 ml)	\$220
Gin tonic (280 ml)	\$235
Carajillo (240 ml)	\$180
Espresso Martini (90 ml)	\$180

Vermouth y Vinos dulces (60 ml)

Muz, Partida Creus, Penedès Catalunya	\$180
Americano, Chinati Vergano, Piemonte Italia	\$240



Bianco, Chinati Vergano, Piemonte Italia	\$240
Vermouth Rouge Extra Dry Atelier du Bouilleur, Faugères, Francia	\$270
Primo, Aperitivo de toronja, México	\$130
Macvin, Didier Grappe, Jura Fr	\$250
Cartagène 2020, Les Frères Soulier, Languedoc Fr	\$285
Vino del Volta 2007, La Stoppa Emilia Romagna It	\$250

Licores (60 ml)

Genepi, Chinati Vergano, Piemonte Italia	\$390
Speckbirne (pera), Freimeister Kollektiv	\$240
Rhabarber (ruibarbo), Freimeister Kollektiv	\$260

Destilados de agave (60 ml)

Almamezcalera, Espadilla, Puebla	\$190
Almamezcalera, Tobasiche, Oaxaca	\$320
Almamezcalera, Salmiana, San Luis Potosí	\$320
Almamezcalera, Maguey de Castilla, Nuevo León	\$260
Lalocura, Espadin, Santa Catarina Minas Oax.	\$250
Lalocura, Espadin-Tobasiche, Sta Catarina Oax.	\$310
Lalocura, Gusano, Santa Catarina Minas Oax.	\$310
Lalocura, Tobasiche, Santa Catarina Minas Oax.	\$330
Lalocura, Arroqueño, Santa Catarina Minas Oax.	\$450

Lalocura, Tepextate, Santa Catarina Minas Oax.	\$450
Lalocura, Cuishe, Santa Catarina Minas Oax.	\$350

Otros destilados (45 ml)

Gn, L'Atelier du Bouilleur, Faugères Francia (40% alc.vol.)	\$300
La Ginette, Sani Locus, Ardèche Francia (42% alc.vol.)	\$330
Bouzouk, Sani Locus, Ardèche Francia (42% alc.vol.)	\$330
Marc de Bourgogne, Julien Guillot, Francia	\$490
Verveine, L'Atelier du Bouilleur, Faugères Fr	\$350
Amaretto, L'Atelier du Bouilleur, Faugères Fr	\$320
Helena, Empirical Spirits, Cph	\$290
Haselnuss (enebro/avellana), Freimeister Al	\$260

Otros destilados (60 ml)

Whiskey Toki, Japón (43% alc.vol.)	\$180
Whiskey Rye, Freimeister Kollektiv, Alemania (48% alc.vol.)	\$330
Tequila Cascahuin blanco, Mx (38% alc.vol.)	\$160
Tequila Cascahuin añejo, Mx (38% alc.vol.)	\$180
Tequila Cascahuin Tahona, Mx (38% alc.vol.)	\$230

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de I.V.A.
Aceptamos efectivo y tarjetas VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS



Cervezas, aguas, café

Loba Paraíso, Gose Sour (355 ml)	\$120
Principia, Oatmeal Stout (355 ml)	\$120
Colimita, Lager, Colima (355 ml)	\$110
Piedra Lisa, Session IPA (355 ml)	\$120
Stella Artois, Lager (330 ml)	\$90
Pacifico, Lager (355 ml)	\$65
Bade & #6 Ghost 18, Sidra Sour (375 ml) Aëblerov, Copenhagen	\$390
First we take a Manhattan, Sour (750 ml) Fruktstereo, Suecia	\$490
Sidra de Soif 18, Cidrerie du vulcain (330 ml)	\$390
Vaso michelado	\$20
Kombucha de jengibre, Vida (355 ml)	\$95
Agua Lahar mineral, Colima Mx (500 ml)	\$120
Agua natural/mineral Felix (355 ml)	\$60
Soda natural casera (355 ml)	\$80
Té / infusión (200 ml)	\$65
Café Espresso (30 ml / 60 ml)	\$55 / \$65
Café Americano (150 ml)	\$45
Cappuccino (150 ml)	\$65
Macchiato (50 ml)	\$60

Precios en pesos mexicanos, incluyen 16% de I.V.A.
Aceptamos efectivo y tarjetas VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS

HAMBRE

Los gramajes en las proteínas son estimados antes de su cocción.

Menú especial hongos

Terrina de campaña con hongos de lluvia en escabeche, condimento Dijon y pan de masa madre (1 rebanada 100 grs)	\$210
Tostadas de maíz criollo , hongos y “salsa macha” (3 piezas 160 grs)	\$320
Raviol enroscado de chirivía , hongos de lluvia	\$320
Sando de croqueta de hongos y pollo orgánico crujiente, condimento col, yuzukosho y wasabi (150 grs)	\$295

Coles de Bruselas fritas vinagreta de chile, ajo y te limón (4 pz) Fried Brussels sprouts, chilly, garlic & lemongrass dressing	\$180
Verduras de temporada a la parrilla “tonnato”, limón en conserva Grilled season vegetables, “tonnato” and preserved lemon	\$230
Injera , crepa de harina de teff con coliflor cacahuete nixtanmalizado Cauliflower injera, nixtanmalized smoked peanuts	\$140
Brocheta thai de camarón a la parrilla (en robatayaki grill/2 pz) Shrimp Thai skewers	\$230
Brochetas de wagyu , chiles toreados (en robatayaki grill/2 pz) Wagyu beef skewers	\$170
Tosta de calamar , pan campesino, alioli y calamares a la plancha (70 grs) Squids & alioli toast	\$160
Falafel , babaganoush, jitomate y hierbas (5pz) Falafel, mashed eggplant	\$195

Ensalada de endivias thai , tamarindo, jalapeño (70 grs) Endives, tamarind, jalapeño salad	\$170
Ceviche de pescado , jitomate heirloom, zaatar (70 grs) Fish ceviche, heirloom tomatoe, zaatar	\$190
Tartara de res wagyu , piquillos, pimentón (70 grs) Beef tartar, piquillo peppers, rucula	\$190
Grilled fish , condimento de chile, hierbas (150 grs) Grilled fish, chilies seasoning, herbs	\$295
Grilled cheese , Sandwich de quesos de “Rancho 4 Encinos” costra de parmesano, sopa de tomate (100 grs) Grilled cheese sandwich, tomato soup	\$180
Loup burger (120 grs) Wagyu, sobrasada, tocino hecho en casa, manchego Wagyu Burger. “sobrasada”, homemade bacon, manchego *French fries / Green salad	\$210 \$75 / \$45
“Flamanesa” ternera empanizada (100 grs) ensalada de arúgula, ejote al pesto Veal milanese, rucola salad, green bean, pesto	\$275
Flank steak de Cross Wagyu de Queretaro (150 grs) salsa criolla, puré de papa chiapaneca Flank steak, smashed potatoes, "criolla dressing"	\$420

Quesos artesanales , selección de leche de oveja, cabra y vaca, pan de semillas (100 grs) Artesanal Cheese selection (sheep, goat and cow milk) Orden de pan de semillas	\$290 \$45
Mil hojas de chocolate , toffee de whiskey japonés Chocolate & japanese whiskey toffee “mille-feuille”	\$190
Pie de Piña , helado de habanero Pineapple pie, habanero ice cream	\$120
Helado de mamey , malvavisco de pixtle Mamey ice cream, “pixtle” marshmallow	\$120
Tres leches , helado de coco	\$120