

VINOS DE MESA

SELECCION ESPECIAL

VALLE GUADALUPE



TINTO MEXICANO 750
CABERNET SAUVIGNON, PETITE SIRAH, GRENACHE

L.A CETTO 750
NEBBIOLO

CIELO ECLIPSE 800
MEZCLA VARIAS UVAS

BALERO 800
CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

LOMITA 800
CABERNET SAUVIGNON

2KM 800
TEMPRANILLO Y GRENACHE

CANTO DE LUNA 800
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH

● **PERRO RARO** 800
CABERNET SAUVIGNON - ZINFANDEL

● **PERRO RARO** 800
CABERNET SAUVIGNON 3 VIÑEDOS

● **DOMENICA** 800
GRENACHE

● **CONVERTIBLE ROJO** 850
NEBBIOLO - ZINFANDEL - RUBY CAB

● **SANTOS BRUJOS 2019** 1,750
TEMPRANILLO

● **SANTOS BRUJOS MAGNUM 2019** (1.5L) 3,400

● **MOGOR BADÁN 2019** 1,300
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y MERLOT

VALLE DE PARRAS



MONTEVIÑA TINTO 150
CABERNET SAUVIGNON-MERLOT

SCIELO TINTO 800
SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

MADERO 3V 800
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO

MADERO GRAN RESERVA 3V 1,800
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC Y SHIRAZ

● VINOS RECOMENDADOS



TINTOS ZACATECANO



TIERRA ADENTRO MEZCLA BORDELESA
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y MALBEC

TIERRA ADENTRO TRIVARIETAL
TEMPRANILLO, SYRAH Y MERLOT

TIERRA ADENTRO
MALBEC



LOPEZ ROSSO MERLOT

LOPEZ ROSSO CABERNET FRANC

DOÑA FERNANDA
CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO Y MERLOT



DOSEME
TEMPRANILLO Y MALBEC

ROBERTO III
CABERNET SAUVIGNON



MACAN CLASICO

PINTIA

ALION

VEGA SICILIA - VALBUENA



● **EMILIO MORO DOBLE MAGNUM (3 L)**

ROSADO



BERINGER WHITE ZINFANDEL
ZINFANDEL

BLANCO



MADERO 2V



500

950

450

850

800

1,500

850

950

850

850

950

2,400

2,800

3,500

5,800

7,000



150

650

150

650



Saluti

CARNEVINO

RESTAURANTE • BAR

MIXOLOGÍA DE AUTOR

GIN JAM _ _ _ _ _ 150
Gin + Jamaica + Naranja Deshidratada

ALMANEGRAS _ _ _ _ _ 150
Mezcal blanco + Serrano + Carbón + Sal Ahumada

DIAMANTE MARROQUÍ _ _ _ _ _ 150
Mezcal blanco + Té Marroquí + Espuma de Sal

POLVO DE ROSAS _ _ _ _ _ 150
Mezcal blanco + Frutos Rojos + Capullos de Rosas

TROMPO CHILLADOR _ _ _ _ _ 150
Drink especial con ingredientes de la región +
Mezcal blanco + Guayaba Zacatecana

CALAVERITA _ _ _ _ _ 150
Tequila + Sangrita de la casa + Licor de violeta +
Frutos rojos macerados

Elígelo con tu destilado preferido

Tequila Reserva de la familia Platino _ _ _ _ _ + 40

Tequila Don Julio 70 _ _ _ _ _ + 70

Tequila Patrón Blanco _ _ _ _ _ + 25

Mezcal Aztecalli _ _ _ _ _ + 40

Ginebra Hendricks _ _ _ _ _ + 40

Ginebra Tanqueray _ _ _ _ _ + 20

Menú de un solo uso
exclusivo para tí



ENTRADAS

VOLCANES DE RIB-EYE _ _ _ _ _ 170
Rib Eye Angus Beef, frijoles maneados,
queso gratinado y cebolla sobre tortilla crujiente



BETABELES ROSTIZADOS AL JOSPER _ _ _ _ _ 170
Betabel rostizado en cama de jocoque con
un toque de ponzu y limón

CEVICHE _ _ _ _ _ 180
Pescado y salmón ahumado macerado
en limón y ají

PIMIENTO _ _ _ _ _ 180
Relleno de almeja y queso crema,
bañado en salsa de la casa

TRUCHA ALMENDRADA _ _ _ _ _ 220
Filete de trucha bañado en salsa de almendras

PULPO _ _ _ _ _ 395
Pulpo entero al vino blanco, mantequilla
y especias



PULPO ZARANDEADO AL JOSPER _ _ _ _ _ 395
Pulpo entero, acompañado de papas y alioli

ENSALADAS

ENSALADA BRUNELLO _ _ _ _ _ 180
Mix de lechuga, queso manchego, aguacate,
palmitos, cebolla jitomates y aderezo golf

ESPINACA BABY _ _ _ _ _ 170
Uvas, queso cabra, nuez caramelizada,
tomate cherry, espinaca baby y balsámico

MAR Y TIERRA

POLLO SALTIMBOCA 240gr. _ _ _ _ _ 260
A las brasas, jamón serrano y queso
mozzarella gratinado

SALMÓN AL VINO BLANCO 220gr. _ _ _ _ _ 360
Acompañado de pimiento a la parrilla y
verduras grill

PIZZA

5 QUESOS _ _ _ _ _ 230
Queso de cabra, mozzarella, roquefort,
provolone, parmesano y aceitunas

CARNEVINO _ _ _ _ _ 230
Jamón serrano queso roquefort y aceitunas

TRUFA _ _ _ _ _ 390
Queso asiago y trufa negra

PEPPERONI CON MORRÓN _ _ _ _ _ 230

PASTA

CABELLO DE ÁNGEL	180
A los 4 quesos en salsa de mozzarella, cabra, roquefort y parmesano	
SPAGUETTI ALFREDO	150
Base de mantequilla, jamón y salsa de queso	
CARBONARA	170
Jamón serrano, tocino, cebollas y crema ligera de parmesano	
SALUTI	190
Spaguetti con salmon ahumado, caviar y crema de vino blanco	
TAGLIATELE DEL MAR	250
Camarones, mejillón, almeja y salsa pomodoro	

DE LA CASA

ASADO DE BODA AÑEJO	220
El platillo regional del estado, añejado desde abril 2019	
HAMBURGUESA ESPECIAL	140
Pan brioche, carne Angus 80% solomillo 20% tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar y mayonesa roja, acompañada de papas a la francesa sin aceite a la parmesana	
HAMBURGUESA PORK BELLY	140
Pan brioche, Costilla y Pork Belly con salsa especial de BBQ, cebolla morada y acompañada de papas a la francesa sin aceite a la parmesana	

CORTES

SOLOMILLO AL MEZCAL	960
600 gr. Servido en tabla de Sal del Himalaya flameado con mezcal El Zacatecano	
SOLOMILLO EN SU JUGO	960
600 gr. Filete de res con doble cocción	
RIB-EYE A LA SAL 500 gr.	600
VACÍO 400 gr.	380
ARRACHERA 360 gr.	350



Extras:

Trufa fresca \$130
Camarones \$150

Papas a la francesa trufadas \$130

Caviar \$80
Guacamole \$110

Jamón Serrano \$120
Puré de papa trufado \$130

Saluti

CARNE VINO

RESTAURANTE • BAR

MEZCALES ZACATECANOS

		
ANTONIO AGUILAR REPOSADO 750 ML	150	1,350
ZACATECANO AÑEJO 750 ML	150	1,350
MEZCAL PLATA DE ZACATECAS	150	
AZTECALLI 750 ML	190	1,500
DON AURELIO 8 AÑOS	500	

MEZCAL OAXAQUEÑO

MEZCAL BORROSO	155	
----------------	-----	--

TEQUILA

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL 950 ML	120	1,200
CASCAHUÍN BLANCO	130	
DON JULIO BLANCO 700 ML	140	1,500
DE LA LUZ BLANCO	140	
CASCAHUÍN PLATA 48	140	
CASAMIGOS BLANCO	145	
DON JULIO REPOSADO 700 ML	150	1,600
HERRADURA REPOSADO 700 ML	150	1,600
MAESTRO TEQUILERO DOBEL 700 ML	150	1,800
DE LA LUZ REPOSADO	150	
CASCAHUÍN TAHONA	150	
CASAMIGOS REPOSADO	170	
PATRÓN BLANCO	175	
DON JULIO 70 CRISTALINO 700 ML	180	2,100
HERRADURA AÑEJO 750 ML	190	1,900
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	190	
CLASE AZUL PLATA	300	
CLASE AZUL REPOSADO	400	
CASA DRAGONES JOVEN 	700	

HECHO EN MÉXICO LICORES & DESTILADOS

LICOR DE ELOTE	130	
DIEGA - GINEBRA	150	
DIEGA - GINEBRA ROSADO	150	
ARMÓNICO - GINEBRA	130	
LICOR DE CAFÉ DE OLLA	130	
ABASOLO - WHISKY	130	
LICOR DE CHILE ANCHO	130	
CARAJILLO LICOR 43 + CAFÉ EXPRESSO	180	



RON			
BACARDI BLANCO 750 ML		110	850
HAVANA 7 700 ML		135	1,000
ZACAPA 23 AÑOS 750 ML		195	1,800

WHISKY			
JOHNNIE WALKER RED LABEL 700 ML		120	1,200
CHIVAS 12 750 ML		150	1,550
BUCHANANS 12 750 ML		150	1,800
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750 ML		170	1,800
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 750 ML		190	1,900
BUCHANANS 18 750 ML		240	2,600
CHIVAS 18 750 ML		220	2,400
MACALLAN 12		200	2,500
MACALLAN 15		350	
MACALLAN 18		850	
SUNTORY TOKI		185	
SUNTORY HIBIKI		290	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL		600	

BRANDY / COGNAC			
TORRES 10 700 ML		125	1,250
TORRES 20 700 ML		200	1,800
COURVOUSIER VSOP 700 ML		200	1,800
HENNESSY VSOP		210	

VODKA / GINEBRA			
ABSOLUT AZUL 750 ML		145	1,800
GREY GOOSE 750 ML		185	2,000
HENDRICKS 750 ML		190	1,850
TANQUERAY		170	

CERVEZA			
CORONA		55	
VICTORIA		55	
NEGRA MODELO		70	
MODELO ESPECIAL		70	
STELLA ARTOIS		70	
UNION- ARTESANAL		70	



DIGESTIVOS

	🍷
STREGA	120
FRANGELICO	120
LICOR 43	120
JÄGERMEISTER	120
SAMBUCA NEGRO	120
BAYLEYS	120
SAMBUCA BLANCO	120
ANIS CHINCHON SECO	120
ANIS CHINCHON DULCE	120
CAMPARI	120

AGUA / PREPARADOS

LIMONADA NAT / MIN	55
NARANJADA NAT / MIN	55
SANGRÍA / VODKA	160
SANGRÍA VIRGEN	120
CLERICOT	160
AGUA NATURAL	55
AGUA MINERAL	65
PERRIER 330 ML	75
SHOT DE SANGRÍA	30
LEÓN ROJO	35

REFRESCOS

COCA COLA	45
COCA COLA LIGHT	45
FRESCA	45
SPRITE	45

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	60
CAFÉ EXPRESSO	60
CAFÉ CAPUCCINO	80
TÉ VARIOS	60



POSTRES

PASTEL DE ELOTE	150
Con crema de rompopo	
PASTEL DE TRIPLE CHOCOLATE	160
TARTALUTI	130
Tarta cremosa de queso	
NIEVE	130
3 Bolas de nieve, sabores a disponibilidad	

ATENDEMOS TODO TIPO DE EVENTOS SOCIALES, CONGRESOS Y COMEDORES INDUSTRIALES
Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos/bebidas pueden no estar disponibles; El contenido alcohólico por bebida es de 45ml. Ciertas bebidas solo para consumo en restaurante. El servicio por botella incluye 4 refrescos. El gramaje de cada platillo es en crudo; Todos nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

ACEPTAMOS



VISA



FACTURAMOS

Saluti CARNEVINO
RESTAURANTE • BAR

Reconocido por



@saluticarnevino



BALUARTE
San Jerónimo

RECINTO DE EVENTOS:
www.baluartesanjeronimo.mx



ACTUALIZADO ENERO 2023