

Secreto TASTING ROOM

COPEO Y BOTELLAS GLASSES AND BOTTLES



GRISELL
VINO BLANCO / WHITE WINE
Chenin blanc 75%,
Sauvignon Blanc 25%

\$150 M.N. \$600 M.N.

VID A LA VIDA
VINO ROSADO / ROSÉ WINE
Mourvèdre

\$150 M.N. \$600 M.N.

SECRETO MÍO
VINO TINTO / RED WINE
Cabernet Sauvignon

\$200 M.N. \$800 M.N.

PIGMENTO
VINO TINTO / RED WINE
Cabernet, Syrah, Merlot

\$200 M.N. \$800 M.N.

PASIÓN DE FRIDA
VINO TINTO / RED WINE
Nebbiolo 100%

\$200 M.N. \$800 M.N.

CHAVELA
VINO TINTO / RED WINE
Syrah 90%, Viognier 10%

\$200 M.N. \$900 M.N.

PASIÓN DE FRIDA
VINO TINTO / RED WINE
Nebbiolo 1.5 litros

\$1,800 M.N.

DEGUSTACIÓN CLASICA 4 VINOS / WINES (4)

\$500 m.n

VID A LA VIDA
VINO ROSADO / ROSÉ WINE
Mourvèdre

PIGMENTO
VINO TINTO / RED WINE
Cabernet, Syrah, Merlot

SECRETO MÍO
VINO TINTO / RED WINE
Cabernet sauvignon 100%

PASIÓN DE FRIDA
VINO TINTO / RED WINE
Nebbiolo 100%

MARIDAJE DE CHOCOLATE CLÁSICA \$700 m.n CHOCOLATE PAIRING

VID A LA VIDA MOURVÈDRE

Acompañado de chocolate 35% cacao, relleno de ganache de mora azul.

Paired with 35% cocoa chocolate filled with blueberry ganache.

PIGMENTO CABERNET, SYRAH, MERLOT

Acompañado de chocolate 60% cacao, relleno de giánduja de flores, lavanda y rosas.

Paired with 60% cocoa chocolate filled with gianduja flowers, lavender and roses.

SECRETO MÍO CABERNET SAUVIGNON 100%

Acompañado de chocolate 65% de cacao relleno de pralien de sésamo salvaje.

Paired with 65% cocoa chocolate filled with wild sesame praline.

PASIÓN DE FRIDA NEBBIOLO

Acompañado de chocolate 30% cacao, relleno de almendras tostadas y caramelo salado.

Paired with 30% cocoa chocolate filled with toasted almonds and salted caramel.

MARIDAJE IBÉRICO \$700 m.n IBÉRICO & WINE PAIRING

GRISELL CHENIN BLANC 75%, SAUVIGNON BLANC 25%

Acompañado con salchichón ibérico.

Paired with Iberian sausage

PIGMENTO CABERNET, SYRAH, MERLOT

Acompañado con chorizo ibérico.

Paired with Iberian chorizo.

SECRETO MÍO CABERNET SAUVIGNON 100%

Acompañado con jamón ibérico.

Paired with Iberian Ham.

PASIÓN DE FRIDA NEBBIOLO

Acompañado con lomo ibérico.

Paired with Iberian loin.

AGUA / WATER

AGUA NATURAL CASA FRIDA 355ML \$65 M.N
Natural Water

AGUA MINERAL 355ML \$65 M.N
Sparkling water

AGUA NATURAL CASA FRIDA \$150 M.N
(Producida por ALHO water)
750 ML

AGUA MINERAL ESCONDIDA \$150 M.N
(Producida por Agua Escondida)
650 ML

TEQUILA MENU



TRES TOÑOS

BLANCO / SILVER	\$150 M.N.	\$900 M.N.
REPOSADO	\$150 M.N.	\$1,000 M.N.
AÑEJO / AGED	\$200 M.N.	\$1,500 M.N.
EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED	\$250 M.N.	\$2,500 M.N.

MÁXIMO IMPERIO

BLANCO / SILVER	\$150 M.N.	\$1,000 M.N.
REPOSADO	\$150 M.N.	\$1,100 M.N.
AÑEJO / AGED	\$180 M.N.	\$1,600 M.N.
AÑEJO CRISTALINO / CRISTALINO AGED	\$180 M.N.	\$2,000 M.N.

AMORARTE

REPOSADO ROSA	\$200 M.N.	\$1,500 M.N.
---------------	------------	--------------



TABLA DE QUESOS CHEESE PLATTER

\$370 M.N

130 gr. de queso de albahaca y 130 gr. de queso oreado, ate de guayaba, aceitunas preparadas y pretzels. Acompañado de mermelada de piña habanero y frutos rojos, pan rústico

130 g. basil cheese and 130 g. of oreado cheese, guava paste, prepared olives, grapes and pretzels. Accompanied with pineapple habanero jam, berries and jamaica jam, next to rustic bread.

OSTIONES EN ESCABECHE 6oz

Pickled oysters

\$300 M.N

CHORIZO ALMEJA GENEROSA 4oz

Chorizo and geoduck clams

\$250 M.N

PATÉ A LAS FINAS HIERBAS 6oz

Herb pâté

\$150 M.N

"SANGRÍA DE LA CASA"

Vino tinto, licor de naranja, cítricos.
Red wine, orange liqueur, citrus fruits.

\$220 M.N

REFRESCO / SODA

COCA-COLA

\$45 M.N

SPRITE

\$45 M.N

MÁXIMO IMPERIO

\$600 M.N

BLANCO / SILVER

Canela azucarada con un toque de sal.
Sugared cinnamon with a touch of salt.

REPOSADO

Polvo de nueces garapiñadas.
Caramelised nuts powder.

AÑEJO CRISTALINO / CRISTALINO AGED

Café, azúcar y cardamomo.
Coffee, sugar and cardamom.

AÑEJO / AGED

Azúcar mascabado con anís estrella, sal del Himalaya y rosas deshidratadas.
Brown sugar with star anise, Himalayan salt and dehydrated roses.

TRES TOÑOS

\$600 M.N

BLANCO / SILVER

Canela azucarada con un toque de sal.
Sugared cinnamon with a touch of salt.

REPOSADO / REPOSADO

Polvo de nueces garapiñadas.
Caramelised nuts powder.

AÑEJO / AGED

Es polvo de cacao con ajonjolí tostado y canela
Cocoa powder with toasted sesame seeds and cinnamon

EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED

Azúcar mascabado con anís estrella, sal del Himalaya y rosas deshidratadas.
Brown sugar with star anise, Himalayan salt and dehydrated roses.

TRES TOÑOS

\$700 M.N

CON CHOCOLATE

BLANCO / SILVER

Cobertura de chocolate rubí, relleno de chabacano y menta.
Ruby chocolate coating, filled with apricot and mint.

REPOSADO / REPOSADO

Chocolate de leche 33%, cacao relleno de caramelo con confit de manzana verde, miel y leche de coco.
33% milk chocolate filled with caramel, green apple confit, honey, and coconut milk.

AÑEJO / AGED

Cobertura de 54%, cacao relleno de ganache de chocolate con pistachos.
54% cacao coating filled with chocolate ganache and pistachios.

EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED

Chocolate oscuro 40%, cacao con leche relleno de crema de tiramisú
40% dark milk chocolate filled with tiramisu cream.

