



Reservaciones (222) 242 0503 y 242 6696

www.elmuraldelospoblanos.com

Facebook: El Mural de los Poblanos • Twitter: @muralpoblanos • Instagram: elmuraldelospoblanos

#enelmural

MENÚ VINOS

Aliado Oficial



Slow Food
México

Actuando juntos para
el futuro del alimento

VINOS POR COPA (150 ml.)

Casa Madero 2V (blanco). Casa Madero. *Chardonnay, Chenin Blanc.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Grande Chardonnay (blanco). Casa Madero. *Chardonnay.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

V Rosado (rosado). Casa Madero. *Cabernet Sauvignon.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Correos 10 (tinto). Unión de Productores del Valle de Gpe. *Cab. Sauv., Zinfandel.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

Balero (tinto). Vinos Balero. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero 3V (tinto). Casa Madero. *Tempranillo, Cabernet, Merlot.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

2 km/h (tinto). Viñas de Garza. *Tempranillo, Grenache.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Cañada de los Encinos (tinto). Vinsur. *Petit Verdot, Zinfandel.* Ensenada, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Mariatinto (tinto). Mariatinto. *Mezcla de tintos.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero Cosecha Tardía (postre). Casa Madero. *Semillón, Gewürztraminer.* Parras, Coahuila. Enólogo: Fco. Rodríguez.

VINOS MEDIA BOTELLA (375 ml.)

Casa Madero Chardonnay (blanco). Casa Madero. *Chardonnay.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Merlot (tinto). Casa Madero. *Merlot.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Shiraz (tinto). Casa Madero. *Shiraz.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Cabernet Sauvignon (tinto). Casa Madero. *C.S.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Indómito Torel Jr. (tinto). Torel. *Cabernet Sauvignon.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Rivero González Tinto (tinto). Rivero González. *Merlot, C.S., Cabernet Franc.* Parras, Coahuila. Enólogo: Jeremy Tod.

VINOS BLANCOS

Chateau Domecq. Casa Pedro Domecq. *Chardonnay, Viognier.* Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

Duquesa Cuvee Blanc. Vino de la Reina. *Chardonnay, Sauvig. Blanc, Viognier.* Valle de San Vicente. B.C. Enólogo: Héctor Villaseñor.

Casa Madero 2V. Casa Madero. *Chardonnay, Chenin Blanc.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Chardonnay. Casa Madero. *Chardonnay.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Chenin Blanc (orgánico). Casa Madero. *Chenin Blanc Orgánico.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Marella Blanc de Blancs. Durand Viticultura. *Sauvig. Blanc, Moscato di Canelli.* Valle de Gpe., Ensenada. Enólogo: José Luis Durand.

Bellas Artes. Vinícola Urbana. *Chenin Blanc.* Valle de Guadalupe, B.C. (CDMX). Enólogo: Hugo D'Acosta.

Henri Lurton Le Chenin. Lurton. *Chenin Blanc.* Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Lourdes Martínez Ojeda.

Henri Lurton Le Sauvignon. Lurton. *Sauvignon Blanc.* Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Lourdes Martínez Ojeda.

Casa Grande Chardonnay. Casa Madero. *Chardonnay.* Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Sophie Blanco. Santa Elena. *Viognier, Chenin Blanc.* Pabellón de Arteaga, Aguascalientes. Enólogo: Aurelio García Herraíz.

Marella Chardonnay. Durand Viticultura. *Chardonnay.* Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: José Luis Durand

Rancho Mogorcito. Viñas de Garza. *Chardonnay, Sauvignon Blanc.* Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Rolu Chardonnay. Vinos Wagner. *Chardonnay.* Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.

Cosecha Tardía 375 ml. (postre). Casa Madero. *Semillón, Gewürztraminer.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

VINOS ESPUMOSOS

Sidra Marqués de Asturias. Nietos de Asturias. *Manzana.* Zacatlán, Puebla.

Sala Vivé Brut. Freixenet México. *Chenin, S.B., P.N., Macabeo, S.E.* Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Josep Bujan.

Espuma de Piedra Blanc de Blancs. Casa de Piedra. *S.B.* San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Hugo D'Acosta.

VINOS ROSADOS

Gaby Rosé. Hacienda Guadalupe. *Syrah, Grenache*. Valle de Guadalupe. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Monte Xanic. Monte Xanic. *Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

V Rosado. Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Cursi. Hacienda La Lomita. *Grenache*. Valle de Guadalupe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.

Nube Rosa. Era. *Malbec*. Valle de Guadalupe. Enóloga: Verónica S. Corona.

Marella Rosado. Durand Viticultura. *Grenache, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: José Luis Durand

Viñas de Garza Rosé. Viñas de Garza. *Grenache, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

Rosa del Viko. Torres Alegre. *Grenache, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.

Rosado. Bodega de los Cedros. *Malbec, Shiraz*. Arteaga, Coahuila. Enólogo: José Trillo.

VINOS TINTOS LIGEROS

XA Domecq. Casa Pedro Domecq. *Cabernet Sauvignon, Grenache*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

Incógnito. Estación de Oficios El Porvenir. *C.S., Zinfandel, Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D'Acosta.

Mezcla Mediterránea. Trasiego. *Aglianico, Montepulciano, Merlot, Sangiovese*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camillo Magoni.

Chateau Domecq. Casa Pedro Domecq. *C.S., Merlot, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe. Tecate, Ensenada. Enólogo: Alberto Verdeja Ayala.

Correos 10. Unión de Productores del Valle de Guadalupe. *Cab. Sauv., Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Thomas Egli.

Calixa. Monte Xanic. *Syrah*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

Canto de Luna. Finca La Carrodilla. *C.S., Syrah, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Gustavo González.

Balero. Vinos Balero. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

Casa Madero Merlot. Casa Madero. *Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Portolá No. 4. Vinícola Regional de Ensenada. *Merlot, Nebbiolo, Ruby Cabernet*. Ensenada, B.C. Enólogo: Colaboración enológica.

Pauta. Concierto Enológico. *Tempranillo, C.S., Merlot, Barbera, Garnacha*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Armando Orozco.

Calixa Blend. Monte Xanic. *Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.

VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

L.A. Cetto Nebbiolo. L.A. Cetto. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

Caporal. Hacienda de Guadalupe. *Nebbiolo, Merlot, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnberg.

Sismo. Sinopsis. *Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

Mezcla de Tintos. Barón Balché. *Malbec, Grenache, Carignan, C.F El Porvenir*, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

Santo Tomás Cabernet Sauvignon. Santo Tomás. *C.S.* Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

Santo Tomás Barbera. Santo Tomás. *Barbera*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Zamora.

Casa Madero Cabernet Sauvignon. Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Malbec. Casa Madero. *Malbec*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero Shiraz. Casa Madero. *Shiraz*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Casa Madero 3V. Casa Madero. *Tempranillo, C.S., Merlot*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.

Tres Valles. Tres Valles. *Sangiovese*. Valle de Guadalupe y San Vicente Ferrer, B.C. Enólogo: Joaquín Prieto.

Don Luis Cetto Concordia. L.A. Cetto. *Cabernet Sauvignon, Shiraz*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

Don Luis Cetto Terra. L.A. Cetto. *C.S., Merlot, Petit Verdot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suárez.

Surco Rojo. Vinícola Regional de Ensenada. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.

2 km/h. Viñas de Garza. *Tempranillo, Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.

VINOS TINTOS DE CUERPO MEDIO

- Lienzo.** Fraternidad. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Linde.** Don Leo. *Cabernet Sauvignon, Merlot*. Parras, Coahuila. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Sierra Luna.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Malbec*. Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.
- Altotinto Syrah.** Altotinto. *Syrah*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.
- Tono 8.** Salto de Fé. *Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Laura Zamora.
- Tinto del Viko.** Torres Alegre. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- La Casona.** Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot*. Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.
- Montefiori Cabernet-Sangiovese.** Viña Montefiori. *C.S., Sangiovese*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.
- Tierra Adentro.** Tierra Adentro. *C.S., Malbec, Merlot*. Zacatecas, Zac. Enólogo: Joaquín Madera Tamargo.
- Cañada de los Encinos.** Vinsur. *Petit Verdot, Zinfandel*. Ensenada, B.C. Enólogo: Daniel Lonnerberg.
- Grapho.** Salto de Fé. *Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Laura Zamora.
- Relieve Merlot.** Relieve. *Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Wenceslao Martínez.
- Don Leo.** Don Leo. *Cabernet Sauvignon, Shiraz*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Cetto Boutique.** L.A. Cetto. *Malbec*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Sebastián Suarez.
- Pies de Tierra.** Vinisterra. *Syrah, Tempranillo*. San Antonio de las Minas, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.
- D’Poncelis.** Vinícola D’Poncelis. *Syrah, Grenache, Mourvedre*. Valle de Grulla, Ojos Negros y Guadalupe, B.C. Enólogo: Pedro Poncelis.
- Altotinto Nebbiolo.** Altotinto. *Nebbiolo*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.
- Mundano Ensemble.** Mundano. *C.S., Merlot, Grenache, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- Sinfonía de Tintos.** Quinta Monasterio. *Carignan., Syrah, Zinf., Garnacha*. Valle de Gpe., B.C. Enólogo: Reynaldo Rodríguez.
- Vino de la Reina PN.** Vino de la Reina. *Pinot Noir*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Héctor Villaseñor.
- Alta Sierra.** Proyecto MX. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec*. Ezequiel Montes, Qro. Enólogo: Augusto Caire.
- J2:10.** Vinícola Regional. *Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: José Luis Durán.
- Kórima.** Shimul. *Mezcla de base Misión*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.
- Indómito Torel Jr.** Torel. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnerberg.
- Casa Madero Cabernet Sauvignon Orgánico.** Casa Madero. *C.S.* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Mariatinto.** Mariatinto. *Ensamble de uvas*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.
- Zig Zag.** Hilo Negro. *Nebbiolo, Syrah*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Daniel Lonnerberg.
- Ala Rota.** Durand Viticultura. *C.S., Petite Sirah, Merlot, Malbec, Tannat*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Mundano.** Mundano. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- Paso Uno.** Era. *Malbec*. Valle de Guadalupe, B.C.. Enóloga: Verónica S. Corona.
- Ensamble Arenal.** Paralelo. *Merlot, C.S., Petite Sirah y Barbera*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.
- Ensamble Colina.** Paralelo. *Merlot, C.S., Petite Sirah, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hugo D’Acosta.
- Norte 32 Etiqueta Negra.** Norte 32. *Tempranillo, Shiraz*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Total.** Total. *Zinfandel*. Ensenada, B.C. Enólogos: Gustavo Peña y Marisol Medrano.
- Cascabel.** Vinisterra. *Tempranillo, Grenache*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Christoph Gaertner.
- Barón Balché Zinfandel.** Barón Balché. *Zinfandel*. El Porvenir, B.C. Enólogo: Oscar Delgado Rodríguez.
- Casa Madero 3V Gran Reserva.** Casa Madero. *Cabernet Franc, C.S. Shiraz* Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Casa Madero Gran Reserva Malbec.** Casa Madero. *Malbec*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- La Llave.** Torres Alegre. *Cabernet Franc, Merlot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Víctor Torres.
- M de Mariatinto.** Mariatinto. *Tempranillo, Syrah, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

VINOS TINTOS CON ESTRUCTURA

- Trasiego Nebbiolo.** Trasiego. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Camilo Magoni.
- Gran Cabernet Premium.** Altotinto. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Santo Tomás, B.C. Enóloga: Laura Chiappella.
- Albarolo.** Shimul. *Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.
- Rolu Nebbiolo.** Vinos Wagner. *Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.
- Rolu Tempranillo.** Vinos Wagner. *Tempranillo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.
- Rivero González Tinto.** Rivero González. *Merlot, C.S., Cabernet Franc*. Parras, Coah. Enólogo: Jeremy Tod.
- Minotauro.** La Trinidad. *Cabernet Sauvignon, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Patricia Ramírez.
- Mundano Reserva Merlot.** Mundano. *Merlot*. Valle de Guadalupe. Ensenada, B.C. Enólogo: Jesús Sánchez V.
- Casa Grande Cabernet Sauvignon.** Casa Madero. *Cabernet Sauvignon*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Casa Grande Shiraz.** Casa Madero. *Shiraz*. Parras, Coah. Enólogo: Francisco Rodríguez.
- Rolu Tinto.** Vinos Wagner. *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Luis Rodríguez.
- Montefiori Brunello.** Villa Montefiori. *Brunello*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Paolo Paoloni.
- Fauno.** La Trinidad. *Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Nebbiolo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enóloga: Patricia Ramírez.
- Megacero Premium Blend.** Encinillas. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz*. Valle de Encinillas, Chih. Enólogo: Luis Einaudi.
- Reserva Especial.** Barón Balché. *Cabernet Franc, Merlot, Syrah*. El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.
- Fecha.** Shimul. *Carignan*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Álvaro Ptacnik.
- Vinisterra.** Vinisterra. *Nebbiolo*. Valle de San Vicente, B.C. Enólogo: Cristoph Gaertner.
- Teziano.** Norte 32. *Cabernet Sauvignon*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Trazo.** Vinícola Fraternidad. *Tempranillo, C.S., Merlot y Petit Verdot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Gran Ricardo.** Monte Xanic. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Hans Backhoff.
- Ícaro.** Durand Viticultura. *Nebbiolo, Merlot, Petite Sirah*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: José Luis Durand.
- Cru Garage.** Torres Alegre. *Syrah*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- Cru Garage.** Torres Alegre. *Zinfandel*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- Cru Garage.** Torres Alegre. *Tempranillo*. Valle de Guadalupe, Ensenada. Enólogo: Víctor Torres Alegre.
- Sombrero.** Viñas de Garza. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.
- Gran Amado.** Viñas de Garza. *C.S., Merlot, Tempranillo, Zinfandel*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Amado Garza.
- Balché Siete.** Barón Balché. *Zinfandel*. El Porvenir, B.C. Enólogo: Óscar Delgado Rodríguez.

VINOS TINTOS MAGNUM 1.5 lts.

- Mariatinto.** Mariatinto. *Mezcla de tintos*. Valle de Guadalupe, B.C. Enólogo: Humberto Falcón.

LOS OTROS VINOS MEXICANOS

- Gomez Cruzado Blanco.** Gomez Cruzado. *Tempranillo Blanco, Viura*. España, La Rioja. Enólogos: David Gonzalez, Sergio Mujico.
- Ceja Wine.** Ceja Vineyards. *Chardonnay*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.
- El Avión de Juguette.** Juguette. *Grenache, Tempranillo, Graciano*. McLaren Valley, Australia. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.
- El Trompo de Juguette.** Juguette. *Cab. Sauv., Merlot, Petit S.* Langhorne Creek, Australia. Enólogos: Ben Caldwell y Mauricio Ruiz.
- Feluns.** Viñedos Fusión. *Carignan, Syrah, Grenache*. Languedoc-Rousillon, Francia. Enólogo: Hugo D'Acosta.
- Vendimia Seleccionada.** Gómez Cruzado. *Tempranillo, Garnacha*. España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.
- Reserva Gomez Cruzado.** Gómez Cruzado. *Tempranillo, Garnacha*. España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.
- Vino de Casa.** Ceja Vineyards. *Merlot, Syrah, Pinot Noir*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.
- Pancrudo.** Gómez Cruzado. *Garnacha*. España, La Rioja. Enólogo: David González, Sergio Mujico.
- Ceja Wine.** Ceja Vineyards. *Pinot Noir*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.
- Ceja Wine.** Ceja Vineyards. *Cabernet Sauvignon*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.
- Dulce Beso (postre)** Ceja Vineyards. *Chardonnay, Sauvignon Blanc*. Napa Valley, Ca. USA. Enóloga: Amelia Ceja.