



LOUNGE



FERNANDO



Iztaccihuatl 54 Col. Hipodromo Condesa
Ciudad de Mexico, C.P. 06100



SALÓN

BOTANAS

ACEITUNAS MARINADAS \$110

Aceitunas Verdes (40 g) y Kalamata (40 g), cebolla picada (20 g), condimentos de la casa

NUECES MIXTAS \$100

Nueces (100 g) con condimentos de la casa

GUACAMOLE \$100

Guacamole (195 g), cebolla picada (15 g), pico de gallo (30 g), servido con totopos (50 g)

ELOTES BABY \$110

Elotes Baby (90 g), mayonesa de chiles toreados (20 g), queso cotija (10 g) y chile en polvo (3 g)

PLATO BOTANERO \$220

Nueves mixtas (50 g), chapulines (15 g), guacamole (90 g), elotes baby (50 g), servidos con totopos (50 g), pico de gallo (5 g), cebolla morada (15 g)

TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA \$560

Queso Mozzarella (80 g), Manchego (80 g), Panela (80 g), Pomodoro (80 g), and Feta (80 g), servido con aceitunas verdes (15 g) y kalamata (15 g), pepperoni (50 g), jamón serrano (50 g) y salami (50 g)

ENTRADAS

CEVICHE DE CAMARÓN \$230

Camarón (130 g), pico de gallo (70 g), aguacate (80 g), cebolla morada (15 g) y aceite de ajo de la casa (30 g), servido con totopos (50 g)

DIP DE ESPINACAS \$200

Espinacas (180 g), crema ácida (80 g), queso manchego (40 g) y queso parmesano (10 g), servido con pan tostado (50 g)

MINI TOSTADAS DE ATÚN \$210

2 tostadas de atún (120 g), mayonesa de chiles toreados (20 g), cubierto de cebolla frita (30 g), aguacate (80 g) y cilantro (2 g)

ESQUITES TRUFADOS \$160

Elotes blancos (140 g), queso feta (30 g) y parmesano (15 g), vino blanco (10 ml) y salsa de aceite trufado (10 ml), mayonesa de chipotle (15 g)

PAPAS FERNANDO \$150

Papas gajo (200 g), cubiertas con queso (80 g) y tocino (60 g)

EMPANADA DE QUESO Y HUITLACOCHÉ \$100

1 empanada de masa (100 g) rellena de huitlacoche (70 g) y queso oaxaca (20 g), decorada con cebolla morada (15 g) y paprika (2 g), servida con guacamole (80 g)

EMPANADA DE QUESO Y CARNE \$120

1 empanada de masa (100 g) rellena con prime rib eye (70 g) and queso oaxaca (20 g), decorada con cebolla morada (15 g) y perejil (2 g), servida con guacamole (80 g)

GORDITA DE CHAPULINES \$180

3 gorditas de masa (150 g) rellena con chapulines (15 g) y polvo de chicharrón (10 g), cubierta con salsa verde (60 g), crema (50 g) y queso cotija (15 g)

PLATOS FUERTES

HAMBURGUESA DE RIBEYE \$200

Bollo (85 g), rib eye (130 g) queso (30 g), tocino (60 g), aros de cebolla fritos (80 g), lechuga (10 g), jitomate (5 g), mayonesa de chipotle (60 g)

TACOS DE RIB EYE \$180

3 tortillas de maíz con rib eye a la parrilla (100 g) servidos con guacamole (80 g) y pico de gallo (60 g), decorado con cebolla morada (15 g) y cilantro (2 g)

TACOS DE CAMARÓN \$210

3 tortilla de harina con camarones empanizados (110 g), decorado con mayonesa de chipotle (20 g), ensalada de col (90 g), pico de gallo (60 g), cilantro (2 g) y guacamole (80 g)

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO \$120

Servido con polvo de cocoa de Oaxaca sin azúcar y fruta fresca (120 g)

TARTA DE PISTACHO \$140

Servida con fruta fresca (80 g)

TARTA DE PLÁTANO CON DULCE DE LECHE \$140

Servida con fruta fresca (80 g)

NUESTROS MARIDAJES FAVORITOS

BOTANAS

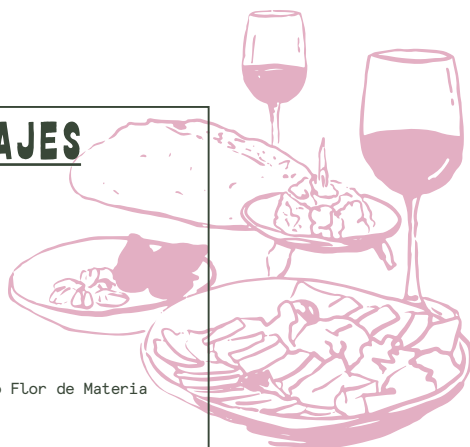
Aceitunas Marinadas + Mezcal Mule
Nueces Mixtas + Spicy Margarita
Guacamole + Spicy Margarita
Elote Baby + Margarita clásica
Plato botanero + Mezcal Mule
Tabla de quesos y charcutería + Yaso Flor de Materia

PLATOS FUERTES

Hamburguesa + Martini Diamante
Tacos de RibEye + Luna Roja
Tacos de Camaron + Margarita Afrodisiaca

POSTRES

Mousse de chocolate Oaxaqueno + Xilito Tinto
Tarta de Pistache + Primo Spritz
Pie de Banana + Pox Mule



COCTELES TRADICIONALES

MARGARITA	\$200
GIN/VODKA MARTINI	\$220
NEGRONI	\$220
GIN TONIC	\$250
COSMOPOLITAN	\$200
MOJITO	\$200
OLD FASHION	\$250
APEROL SPRITZ	\$200



ESTILO SAN FERNANDO

SPICY MARGARITA	\$240
Tequila, Ancho Reyes, Jugo de Limón, Escarchada con Sal de Chile Ancho & Gotas de Aceite de Chile	
MARGARITA FRANCISCA	\$250
Mezcal, Xila, Tamarindo & Limón Amarillo	
MARTINI DIAMANTE	\$260
Mezcal, Chartreuse Verde, Albahaca & Gotas de Aceite de Coco	
SOTONIC	\$360
Sotol, Jarabe de Albahaca, Cardamomo & Agua Tónica	
MULAS	\$260
Mezcal o Tequila o Bacanora o Pox o Raicilla, Cerveza de Jengibre, Jugo de Limón Amarillo, Agua tónica, Cardamomo, Yerbabuena	
NEGRETE	\$220
Mezcal, Campari y Cinzano Rosso	
PRIMO SPRITZ	\$200
Primo (Licor Especiado de Naranja), Agua mineral, Vino Espumoso	

MOCKTAILS

GENJIBRADA	\$100
Cerveza de Jengibre, Pepino, Chia & Jugo de Limón	
JAMAICA	\$70
Agua Natural, Infusión de Jamaica & Canela	
MARACUYA	\$70
Agua Natural, Pulpa de Maracuyá & Jarabe	
FRUTOS ROJOS	\$100
Infusión de Frutos Rojos, Jarabe & Especias	

CÓCTELES

COCTELES DE LA CASA

CON DESTILADOS MEXICANOS



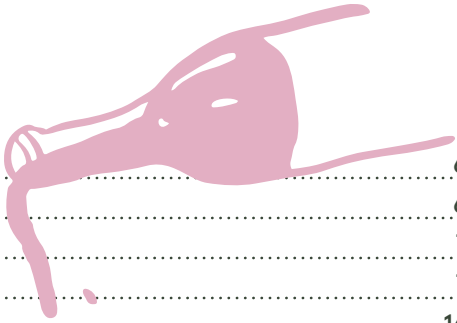
ROSA MEXICANO	\$230
Pox, Col Morada & Jugo de Toronja	
QUETZAL	\$250
Bacanora, Chambord & Pepino	
MAGIA NEGRA	\$220
Tequila, Naranjo, Carbón Activado & Limón Amarillo, Escarchado de Coco	
IZTACCIHUATL	\$220
Mezcal, Hierbabuena, Jugo de Guanábana	
SOTOLITA	\$360
Sotol, Limón, Azúcar & Bitter de Angostura	
LA SOBREMESA	\$300
Raicilla, Primo, Jugo de Limón, Jamaica, Cacao & Bitter de Angostura	

CON OTROS DESTILADOS

TONICO MAYA	\$260
Gin Katun, Huana, Limón Amarillo & Agua Tónica	
WHISKILUCAN	\$220
Whiskey Mexicano, Pepino & Jengibre	
LUNA ROJA	\$230
Ron, Infusión de Jamaica & Limón Amarillo	
XILITO TINTO	\$230
Xila, Vino Tinto Infusionado, Naranja & Limón	
OJO VERDE	\$250
Ancho Reyes, Sour Mix, Limón Amarillo & Bitters de Angostura	



CERVEZA



HEINEKEN	60
XX LAGER	60
BOHEMIA CLARA	70
BOHEMIA OSCURA	70
HERCULES SUPERLAGER	160
HERCULES SUPERLUPE	150
HERCULES LAGERMAIZ	140

VINOS

TINTO



JAROS ROJO	160 650
SURCO ROJO CABERNET SAUVIGNON & NEBBIOLO	220 900
YASO FLOR DE MATERIA	290 1300

BLANCO

VINA OROPENDOLA VERDEJO	180 750
LAGRIMAS SAUVIGNON BLANC	180 750
JAMADI COLOMBARD VERDEJO	210 850

ROSADO



ENTRE SUEÑOS MALBEC	180 750
---------------------	-----------

ESPUMOSO

CANTA RANAS PET NAT CHENIN BLANC	1100
----------------------------------	------

N/A



AGUA	40
TOPO CHICO	60
COCA COLA	50
COCA COLA LIGHT	50
COCA COLA ZERO	50
LIMONADA	60

VINO & CERVEZA

SPIRITS

TEQUILA

DON JULIO 70	320
1800 CRISTALINO	280
HERRADURA ULTRA	260

MEZCAL

CREYENTE CUISHE	270
UNION VIEJO (ESPADIN/TOBALA)	270
MEZCAL YAKMA	300
MONO ARANA	200

OTROS DISTILADOS

POX	200
CARDENXE SOTOL	360
BACANORA	240
RAICILLA	300

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	190
GIN MARE	250
FRESCO 77	250
KATUN	260

VODKA

STOLICHNAYA	170
KETEL ONE	190
GREY GOOSE	260

RON

BACARDI BLANCO	160
ABUELO	200
VALDEFLORES	220

WHISKEY

BULLEIT BOURBON	220
JOHNNIE WALKER BLACK	250
ABASOLO	190
WILD TURKEY	200

LICORES

LICOR 43	160
ST GERMAIN	250
FRANGELICO	150
HUANA – GUANABANA LIQUOR	150
VACARI	120
XTABENTUN	100

HOTEL SAN FERNANDO

Iztaccihuatl 54 Col. Hipodromo Condesa
Ciudad de Mexico, C.P. 06100