

## ESPUMANTES & CHAMPAGNE

### Champagne

Moët & Chandon Impérial

Veuve Clicquot Rosé

### Copa

### Botella

\$125.70

\$130.00

### Cava / Espumantes

Juvé & Camps Reserva de la Familia

Segura Viudas Brut Reserva

Haroldos Extra Brut

\$8.00

\$8.00

\$55.00

\$35.00

\$35.00

### Prosecco

Mionetto Prosecco

\$8.00

\$35.00

### Rosados

Naveran Rosé

\$35.00

## VINOS BLANCOS

### Sauvignon Blanc

Emmolo Sauvignon Blanc

Starborough Sauvignon Blanc

### Copa

### Botella

\$55.00

\$10.00

\$38.00

### Albariño

Santiago Ruiz

Torres Pazo das Bruxas

\$45.00

\$60.00

### Chardonnay

La Crema Chardonnay (Sonoma Coast)

Otazu Chardonnay

William Fèvre Chablis

\$10.00

\$58.00

\$35.00

\$60.00

### Pinot Grigio

Santa Margherita Pinot Grigio

\$40.00

### Blend Blancos

El Inspirador Blanc (Perelada)

\$40.00



## TINTOS

### Pinot Noir

Swick Pinot Noir

La Crema Pinot Noir (Sonoma Coast)

### Copa

\$12.00

### Botella

\$50.00

\$65.00

### Cabernet Sauvignon

Caymus Cabernet Sauvignon

\$192.00

### Cabernet Franc

Gauchezco Cabernet Franc

\$35.00

El Gran Enemigo

\$150.00

### Bonarda

El Enemigo Bonarda

\$49.00

### Malbec

Angélica Zapata Malbec Alta

\$85.00

Sátrapa Malbec

\$10.00

\$40.00

Hey Malbec!

\$42.00

Red Schooner Malbec (Caymus)

\$120.00

Monte Xanic Selección (60% Malbec)

\$103.00

### Merlot

Duckhorn Napa Valley Merlot

\$55.00

Lapostolle Cuvée Alexandre Merlot

\$48.00

### Syrah / Shiraz

Penfolds Bin 128

\$124.00

### Sangiovese / Brunello

Leonardo da Vinci Brunello di Montalcino

\$130.00





## TINTOS

### Tempranillo

Izadi Tempranillo Crianza

Tinto Pesquera Reserva

Carmelo Rodero Crianza

Monte Xanic Calixa (40% Tempranillo)

### Copa

\$10.00

### Botella

\$35.00

\$113.00

\$60.00

\$73.00

### Otros Tintos

Montes Alpha Carmenère/Cabernet

Château Le Crock 2017

Beni di Batasiolo Barbaresco

Monte Xanic Cabernet/Merlot

\$38.00

\$110.00

\$95.00

\$108.00

## SINGLE MALT

Glenfiddich 12

Glenfiddich 18

Singleton 12

Glenlivet 12

Macallan 12 Triple Cask

Macallan 18 Triple Cask

Glenmorangie 10

Dalmore 12 Sherry Cask

Talisker 10

Caol Ila

\$10.00

\$25.00

\$11.00

\$14.00

\$27.00

\$70.00

\$15.00

\$28.00

\$16.00

\$15.90

\$150.00

\$400.00

\$162.00

\$225.00

\$450.00

\$1,500.00

\$230.00

\$430.00

\$265.00

## IRISH WHISKEY

Jameson 12

\$8.00

\$135.00



HotelHerrera.com  
@THErestaurantHH



## AMERICAN WHISKEY

	Copa	Botella
Jack Daniel's	\$8.00	\$125.00
Bulleit Bourbon	\$12.00	\$145.00
Elijah Craig Small Batch	\$10.00	\$167.00
Woodford Reserve	\$13.00	\$210.00
Evan Williams Single Barrel	\$12.00	
Rittenhouse Rye	\$12.00	
Wild Turkey 101	\$12.00	

## MEZCAL

Los Siete Misterios Doba-Yej	\$10.00	\$122.50
Rompecorazones Blanco	\$14.00	\$225.00
Nuestros Nombres	\$10.00	\$160.00
Los Danzantes	\$18.00	\$295.00
Del Maguey Vida	\$15.00	\$258.00
Montelobos	\$12.00	\$150.00
Amarás Cupreata	\$15.00	\$225.00

## TEQUILA

818 Blanco	\$14.00	\$225.00
Dobel Maestro	\$10.00	\$168.00
Don Julio 70	\$20.00	\$310.00
Don Julio Añejo	\$18.00	\$290.00
Don Julio Reposado	\$15.00	\$262.00
Don Julio Blanco	\$15.00	\$240.00
Don Julio 1942	\$45.00	\$695.00
Cuervo Reserva de la Familia	\$25.00	\$420.00
Cuervo Tradicional	\$8.00	\$100.00
Volcán de Mi Tierra	\$13.00	\$220.00



THE  
martini  
bar

## GIN

	Copa	Botella
Hendrick's	\$12.00	\$150.00
Bombay Sapphire	\$9.00	\$115.00
Tanqueray 10	\$12.00	\$150.00
Tanqueray	\$9.00	\$110.00
Citadelle Le Jardin	\$7.00	\$130.00
Star of Bombay	\$12.00	

## RONES

Flor de Caña 18	\$12.00	\$154.00
Diplomático Reserva Exclusiva	\$12.00	\$175.00
Santa Teresa 1796	\$13.00	\$200.00
Zacapa 23	\$13.00	\$210.00
Abuelo Centuria	\$35.00	\$650.00
Abuelo 15 Oloroso Finish	\$17.00	\$285.00
Abuelo 15 Tawny Finish	\$17.00	\$285.00
Abuelo Two Oak	\$15.00	\$220.00
Bacardí 10 ("Gran Reserva Diez")	\$12.00	
Flor de Caña 25	\$45.00	\$290.00
Abuelo Three Angels	\$23.00	\$290.00
Flor de Caña 20	\$24.00	



## FOOD MENU

### Pimiento Cheese – \$15

A bold Southern classic, reimagined. Sharp cheddar folded with fire-roasted pimientos, egg, house pickles, and a subtle capsaicin kick. Smooth, zesty, and unapologetically addictive. Served with toast points.

### Baked Brie – 18\$

Silky brie baked to perfection, brushed with maple and honey, and finished with a whisper of chili. Rich, delicate, and perfectly balanced.

### Stuffed Olives (3 Ways) – \$9

Almonds; Smoked salmon; Blue cheese.

### Deviled Eggs with a Twist – \$9

Classic deviled eggs ignited with smoky chipotle, a touch of maple sweetness, savory onion, and a creamy, tangy finish.

### Crostini Selection (Tapas) – \$17

Goat cheese & date jam; Burrata; Roasted dried tomato & basil  
Mushroom duxelles with pecorino; Brisket with smoked gruyere

### Cheese Flight Bites – \$21

(Serves 2-3)

Bite-size selections of manchego, brie, aged cheddar, gruyere, and gouda.

### Charcuterie & Cheese Flight – \$24

(Serves 2-3)

Mix of prosciutto, salami, chorizo, manchego, cheddar, and brie.  
Includes seasonal fruits and nuts.



HotelHerrera.com  
@THErestaurantHH



## FROM THE restaurant

### **Capsai Shrimp – \$9**

Crispy battered shrimp served with our house chipotle sauce.

### **Chicken Pops – \$12**

Crispy tempura-style chicken bites served with our house BBQ or buffalo sauce.

### **Ribeye Steak – \$45**

12 oz ribeye seasoned with salt and freshly cracked black pepper.  
Sliced and served with skewers for sharing.

### **New York Steak – \$39**

12 oz New York strip with house compound butter.  
Cooked to your preference, sliced, and served for sharing.

### **Beef Tenderloin – \$39**

8 oz tenderloin, finished with compound butter, sliced for sharing.

### **Tomahawk – \$140**

Approx. 3-lb tomahawk, perfect for 2-4 guests.





## MENÚ DE COMIDA

### Pimiento Cheese – \$15

Un clásico sureño reinterpretado. Cheddar intenso mezclado con pimientos asados al fuego, huevo, encurtidos de la casa y un sutil toque de capsaicina. Cremoso, picante y totalmente adictivo. Servido con tostadas.

### Brie asado – 18\$

Brie tibio y sedoso, glaseado con maple y miel, finalizado con un susurro de chile. Rico, elegante y perfectamente equilibrado.

### Aceitunas Rellenas (3 Estilos) – \$9

Almendras; Salmón ahumado; Queso azul.

### Huevos Endiablados con Toque – \$9

Huevos endiablados encendidos con chipotle ahumado, un toque de dulzor de maple, notas de cebolla y un final cremoso y vibrante.

### Selección de Crostinis (Tapas) – \$17

Queso de cabra y mermelada de dátiles; Burrata, tomate seco asado y albahaca  
Duxelle de hongos con pecorino; Brisket con gruyere ahumado

### Bocados de Tabla de Quesos – \$21

(Para 2-3 personas)

Bocados de manchego, brie, cheddar añejo, gruyere y gouda.  
Servidos con jalea de vino, frutas secas, uvas y galletas de nueces.

### Charcutería y Quesos – \$24

(Para 2-3 personas)

Mix de prosciutto, salami, chorizo, manchego, cheddar y brie.  
Incluye frutas frescas y nueces.





## DESDE THErestaurant

### **Camarones Capsai – \$9**

Camarones empanados con salsa chipotle de la casa.

### **Chicken Pops – \$12**

Bites de pollo en tempura crocante con salsas BBQ o buffalo de la casa.

### **Ribeye Steak – \$45**

12 oz de ribeye con sal y pimienta negra recién molida.  
Rebanado y servido con pinchos para compartir.

### **New York Steak – \$39**

12 oz de New York con mantequilla compuesta.  
Cocido a tu gusto, rebanado y servido para compartir.

### **Filete de Res – \$39**

8 oz de filete con mantequilla compuesta, servido rebanado para compartir.

### **Tomahawk – \$140**

Pieza de aproximadamente 3 libras. Ideal para 2-4 personas.



HotelHerrera.com  
@THErestaurantHH