

VILLA

Toré

@villatorelmx

@villatorelmx

BEBIDAS

Agua natural | *Hethe* | 750ml | \$98 mn
Agua mineral con gas | *Hethe* | 750ml | \$98 mn
Coca Cola | *Regular o Light* | 355ml | \$65 mn
Kombucha Kure | *Jazmín* | *Jengibre* | *Guayaba* | \$98 mn
Limonada o Naranjada | *Mineral ó Natural* | \$65 mn

Café prensa francesa | 750 ml \$145 mn ó 355 ml \$85 mn
Infusión herbal | 750ml \$145 mn ó 355ml \$85 mn
Manzanilla | *Té Limón* | *Hierbabuena* | *Toronjil* | *Poleo* \$85 mn

CERVEZA

Wendlandt | *Veraniega* | 355ml | \$135 mn
Wendlandt | *Perro del Mar* | *IPA* | 355ml | \$135 mn
Modelo | *Sin alcohol* | 355ml | \$110 mn
Tecatita | 125 ml | \$75 mn

VINOS POR COPA

Blanco | *Línea Clásica* | 5oz | \$225mn
Tinto | *Línea Clásica* | 5oz | \$225mn

APERITIVO

St Germain Spritz | \$315 mn
Amarguito Spritz | *J.J*, *Vino de Cítricos*, *V. De Gpe* | \$315 mn
Vermut Spritz | *Radicante*, *V. De Gpe e* | \$315 mn
Margarita | *Controy* | *Reserva de la Familia Platino* | \$285 mn
Mezcalita | *Controy* | *Creyentes Espadín* | \$285 mn

EXPERIENCIA VILLA TORÉL

Menú Omnivoro 7 Platos | \$1,485 mn

Con Maridaje + \$855 mn
Vinos Santo Tomás Línea Clásica

Conchas Frescas

Ostion Cirio | Chile ajo

Crudo de Atún Aleta Azul

Kimchi de algas con ruibarbo | Emulsión de ajonjolí

Tártara de Tomate Heirloom

Freekeh | Jocoque | Tahina roja

Zanahoria Rostizada

Jus de pato | Albedo de cítricos

Arroz Negro de Pesca del día y Mariscos

Sofrito negro | Alioli | Calamar

Lechón Confitado

Vegetales torneados y cebollas asadas

Tarta de Dátil y Almendras

Helado de vainilla de Papantla Veracruz

18% de servicio será incluido a partir de 09 personas
Nuestros platillos son de temporada por lo que pueden tener cambios y modificaciones sin previo aviso.
Favor de informarnos si cuenta con algún tipo de alergia o restricción de alimentos para tomarlos en consideración.

A LA CARTA

OMNIVORO

PRIMERA PARTE

Ostiones Frescos

Media docena | Chile ajo | Limón amarillo \$355 mn

Crudo de Atún Aleta Azul

Kimchi de algas con ruibarbo | Emulsión de ajonjolí \$395 mn

Tártara de Atún Aleta Azul

Freekeh | Jocoque | Tahina roja \$455 mn

Coctel Caracol Tornillo y Jurel

Tacos dorados de papa \$325 mn

Berenjena Asada

Jocoque | Pescado ahumado | Mojo de hojas \$315 mn

Mejillones Tigre

Perejil | Pan frito | Chile de árbol \$285 mn

SEGUNDA PARTE

Arroz Meloso con Camarones

Sofrito de tomate | Alioli | Almeja chione \$855 mn

Raviolis con Cangrejo Centollo

Salsa de mantequilla | Chicharos \$425 mn

Zanahoria Rostizada

Jus de pato | Albedo de cítricos \$355 mn

Rock Cod de Ensenada

Salsa de algas y coliflor | Arroz con almendras \$725 mn

Medio Pato en 3 Cocciones

Salsa de sus jugos con uva shiraz \$855 mn

Lechón Confitado

Vegetales torneados y cebollas asadas \$675 mn

Picaña Wagyu Cross 250gr

“Sierra Blanca, B.C.”

Reducción de hueso de res | Limón en conserva \$1,455 mn

A LA CARTA HERBÍVORO

PRIMERA PARTE

Crudo de Tomate Kombujime

Kimchi ruibarbo | Emulsión de ajonjolí \$315 mn

Tártara de Tomate Heirloom

Trigo Verde | Jocoque | tahina roja \$325 mn

Berenjena Asada

Jocoque | Mojo de hojas \$315 mn

SEGUNDA PARTE

Zanahoria Rostizada

Jus de cebolla | Albedo de cítricos \$355 mn

Pasta con Calabaza Almizclera

Salsa de mantequilla | Chicharos \$425 mn

Arroz con Vegetales

Sofrito de tomate | sumac | alioli \$475 mn

COCINA DULCE

Tarta de Pistache

Chocolate 70 % cacao | Caramelo salado \$235 mn

Tarta de Dátil y Almendras

Helado de vainilla de Papantla Veracruz \$235 mn

Chocolate 70% Cacao

Caramelo salado | Almendras | Nueces \$195 mn

Financier de Almendras

Fruta de temporada | Crema de jocoque \$235mn

Chef Alfredo Villanueva

DIGESTIVOS

TEQUILAS

Cascahuin | *Tahona* | 2oz | \$315mn
Maestro Dobel | *Tahona* | 2oz | \$315mn
Reserva de la Familia | *Platino* | 2oz | \$315mn
Reserva de la Familia | *Reposado* | 2oz | \$315 mn
Reserva de la Familia | *Extra Añejo* | 2oz | \$535mn

MEZCALES

Aguas Mansas | *Espadin* | 2oz | \$315mn
Creyentes | *Tobalá* | 2oz | \$315mn
Creyentes | *Cuishe* | 2oz | \$315mn

BACANORA

Planta Sabia | 2oz | \$335mn

GRAPA

Aculla | *Viñas del Tigre* | 2oz | \$245mn

WHISKY

Bushmills | *10 años* | 2oz | \$285mn

VERMUT

Carpano | 3oz | \$255mn
Radicante | *Valle de Guadalupe* | 3oz | \$255mn

NEGRONI

Gin | *Campari* | *Carpan* | \$295mn

CARAJILLO

Licor 43 | *Cold brew* | \$295mn

EXPRESSO MARTINI

Vodka | *kahlúa* | \$255 mn

VINOS

SANTO TOMÁS (750ml)

BLANCOS

Chardonnay | *Línea Clásica* | 2024 | \$738 mn

Chenin Blanc | *Línea Clásica* | 2023 | \$738 mn

Sauvignon Blanc | *Línea Clásica* | 2024 | \$738 mn

Viognier | *Blanca México* | 2024 | \$738 mn

NARANJA

Chenin blanc ^N | *Cantarranas* | 2024 | \$892 mn

ROSADOS

Grenache | *Linea Clásica* | 2024 | \$813 mn

Grenache | *Rosa México* | 2023 | \$738 mn

TINTOS

Barbera | *Línea Clásica* | 2024 | \$852 mn

Merlot | *Línea Clásica* | 2024 | \$852 mn

Tempranillo | *Línea Clásica* | 2024 | \$852 mn

Cabernet Sauvignon | *Línea Clásica* | 2024 | \$852 mn

Tempranillo- Cabernet | *Línea Clásica* | 2024 | \$852 mn

Syrah | *Línea Clásica* | 2024 | \$852 mn

Tempranillo, Cabernet Sauvignon | *DUETTO* | 2021 | \$1,967 mn

Cabernet Sauvignon, Merlot | *ÚNICO* | 2021 | \$1,967 mn

Descorche de Vino \$425 mn

Descorche de Santo Tomás \$265 mn

VINOS DE LA ZONA (750ml)

ESPUMOSOS

BALERO | Humberto Falcón
Espumoso | Pinot Noir, Chardonnay | 2023 | \$965mn

MARIA TINTO | Humberto Falcón
Pet Nat | Colombard, Sauvignon Blanc^N | Sang Bleu | 2023 | \$972mn

DROSOPHILA | Jorge Uribe
Pet Nat | Pinot Noir, Sauvignon Blanc^N | Protesta | 2024 | \$922mn

BLANCOS

VINISTERRA | Christoph Gaertner
Blanco | Grenache, Cinsault | Dominó | 2024 | \$850mn

VINOS DEL OESTE | Gerardo Viramontes
Blanco | Sauvignon Blanc | Juego de pelota | 2020 | \$1,225mn

VINISTERRA | Christoph Gaertner
Blanco | Grenache, Cinsault | Dominó | 2024 | \$850mn

BRUMA | Lulu Martínez
Blanco | Chardonnay | Plan B | 2023 | \$915mn

LECHUZA | Kristin Magnussen
Blanco | Sauvignon Blanc | Canto | 2022 | \$850mn
Blanco | Chardonnay | Roble Frances | 2022 | \$990mn

ROSADOS

ESTACION DE OFICIOS EL PORVENIR | Oscar Mancillas
Rosado | Zinfandel^N | Textura rosa | 2024 | \$940mn

VINICOLA 3 MUJERES | Ma. Ivette Vaillard
Rosado | Grenache | La Mezclarita | 2024 | \$878mn

BRUMA | Lulu Martinez
Rosado | Sangiovese | Bruma 8 | 2023 | \$930mn

TINTOS

MARIA TINTO | Humberto Falcón

Syrah, Mourvedre, Cinsault | Sang Bleu | 2024 | \$955mn

VINOS DEL OESTE | Gerardo Viramontes

Tinto | Nebbiolo, Tempranillo, Barbera | 2020 | \$1,225mn

DROSOPHILA | Jorge Uribe

Tinto | Cabernet Franc, Merlot, Lambrusca^N | 2022 | \$870mn

MOGOR BADAN | Natalia Badán

Tinto | Grenache, Cabernet | Ligerito | 2022 | \$1,155mn

VINISTERRA | Christoph Gaertner

Tinto | Syrah, Tempranillo | Pies de Tierra | 2022 | \$968mn

VINICOLA 3 MUJERES | Ma. Ivette Vaillard

Tinto | Zinfandel, Grenache y Carignan Francés | La Mezcla Mestiza | 2017 | \$878mn

Tinto | Cabernet, Grenache | La Mezcla del Rancho | 2018 | \$878mn

VINOS PIJOAN | Pau Pijoan

Tinto | Garnacha, Syrah, Tempranillo | Domenica | 2023 | \$955mn

BRUMA | Lulu Martínez

Tinto | Montepulciano, Mourvedre | 2023 | Bastardo | \$1,235mn

CHARLES MARTINEZ | Mauricio Ruiz Cantú

Tinto | Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz | 2022 | \$1,435mn

CASTA DE VINOS | Sergio Castañeda

Tinto | Syrah | 2018 | \$1,100mn