LA NOVENA®
CANTINA MODERNA

Botana DE LA CASA

Frijoles puercos
Frijoles bayos refritos, gratinados con queso manchego y acompañados de aguacate, crema, verdolaga y cilantro.

Ladrillo de panela
Queso panela asado en espejo de salsa verde,chipotle y nopal asado.

Pezuña rebozada
Pezuña de cerdo rebozada, acompañada de salsa de tomate frita.

Cueritos
Cueritos de cerdo en vinagre, acompañados de verduras encurtidas.

Patitas en escabeche
Patitas de cerdo en escabeche, acompañadas de verduras encurtidas.

Guacamole preparado en mesa
Chapulines
Camarones
Chicharrón de cerdo
Chicharrón de rib eye

Queso fundido en cazuela
Chistorra
Chapulines
Arrachera

Chorizo artesanal para taquear
Mix de chorizos al grill con cebolla morada encurtida, aguacate y naranja agria asada.

Mollejas a las brasas
Marinadas con recado rojo, servidas con aguacate, cebolla curtida, naranja agria y chile habanero.

Chicharrón La Novena
Crujiente castacán y cáscara, acompañados de guacamole y pico de gallo.

Antojo

Pibitos rellenos de barbacoa de res (4 pzas)
Pibitos de masa de maíz rellenos con barbacoa de res, con salsa verde y cilantro.

Quesabirria (1 pza)
Quesadillas de barbacoa en tortilla de maíz y queso gratinado, acompañado de consomé.

Flautas de barbacoa (3 pzas)
En espejo de salsa verde y morita, con queso fresco, crema y lechuga.

Quesadillas y sopes (por pza)
Queso Oaxaca
Pollo con mole
Chicharron prensado

Enchiladas Suizas (4 pzas)
Tortillas de maíz rellenas de pollo, gratinadas con queso manchego y acompañadas de queso fresco, crema y cebolla.

Enchiladas Verdes o de Mole (4 pzas)
Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en la salsa de su elección, acompañadas de queso fresco, crema, cebolla morada, cilantro y aguacate.

Enfrijoladas (4 pzas)
Tortillas de maíz rellenas de pollo, acompañadas de queso fresco, crema, cebolla morada, aguacate y cilantro.

Tacos (POR PIEZA)

Campechano
Suadero y chorizo con cebollas cambray.

Cecina con nopales
Con pico de gallo y chicharrón.

Taco de pescado estilo Ensenada
Pescado tempura en cerveza oscura, col morada encurtida, mayonesa de chipotle, pico de gallo y cilantro.

Arrachera
Con frijol refrito, cebolla asada y aguacate.
Chistorra

Taco de chile güero relleno de marlín ahumado en costra de queso
Chile güero tatemado, relleno de marlín ahumado, envuelto en costra de queso manchego y mayonesa de chipotle.

Villamelón
Arrachera, chorizo y chicharrón con frijol refrito.

Gaoneras de Sirloin
Servidas en tortilla de maíz, cebolla curtida, aguacate, cilantro, rábano y papas fritas.

Taco de chile güero relleno de barbacoa y costra de queso
Chile güero relleno de barbacoa de res, envuelto en una costra de queso, con mousse de aguacate y cebolla cambray.

Vampirito de Rib eye
Queso gratinado, pico de gallo, chiltomate y cebollitas cambray.

Tacos de lengua (3 pzas)
Lengua suave, en cocción de 8 horas, con tortillas hechas a mano, cilantro, cebolla, aguacate y salsa verde.

PARA Compartir

Molcajete cantinero
Arrachera, chicharrón, chorizo, nopales, queso panela, cebollitas cambray y salsa verde de morita.

Chicharrón de pescado en salsa de chile morita
Crujientes cubos de pescado frito, acompañados de salsa xnipec, naranja agria asada, guacamole, salsa verde y tortillas.

Chamorro de cerdo cantinero
Cocción de 12 horas en su jugo.

Caldos

Frijoles charros

Caldo tlalpeño
Hecha a base de caldillo de tomate, tiras de tortilla frita, queso panela, crema, aguacate y cilantro.

Jugo de carne clásico

Pozole rojo
Caldo a base de chiles, acompañado de maciza de cerdo, cebolla, orégano, chile molido, aguacate y lechuga.

LOS IMPERDIBLES
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

LA NOVENA®
CANTINA MODERNA

LOS Legendarios

Chile ancho relleno de frijol con chorizo
Sobre espejo de salsa de tomate y chipotle, gratinado con queso manchego y acompañado de aguacate.

Oreja de elefante
Milanesa empanizada con salsa de chile morita y queso gratinado.

Chicharrón en salsa verde
Con guarnición de frijoles, arroz y nopales.

Bistec a la cazuela
En salsa de tomate y papas, con guarnición de frijoles, arroz y nopales.

Arrachera con chilaquiles
Con salsa verde o roja a elegir, acompañada de frijoles refritos.

Cecina con enchiladas
Acompañado de enchiladas verdes con queso y frijoles refritos.

Sirloin al grill
Sirloin con salsa tatemada de chile morita, betabeles asados con aderezo de hierbas y papatinas fritas.

Arrachera
Con papas cambray al ajillo, cebollitas asadas y chiles toreados.

Chinchulines
Crocantes, servidos sobre una cama de guacamole, acompañados de tortillas de maíz y salsa taquera.

Lengua a la veracruzana
Lengua de res cocida al vapor durante 12 horas, acompañada de salsa veracruzana y aceitunas.

Birria de res con consomé
Marinada en una mezcla de chiles secos, especias y hierbas. Cocida a fuego lento, acompañado de cebolla, cilantro y tortillas.

Barbacoa de res
Marinada con sal, laurel y especias, envuelta en hojas de plátano y cocida a fuego lento, acompañada de cilantro, cebolla y rábano

Rib eye con salsa de 3 chiles
Rib eye al grill con salsa de chile pasilla, mulato y ancho, acompañado de puré de plátano macho asado, cebollas y papas asadas.

Postres

Flan napolitano
Helado de temporada
Buñuelo c/helado sevillanas
Pastel de chocolate
Pastel de tres leches con coco y chocolate blanco.

Mariscos CANTINEROS

Tostada de camarón tempura
Con mayonesa de chipotle, pico de gallo, aguacate y cilantro.

Tostada de marlin ahumado con arrachera y queso
Marlín ahumado en salsa de chiles, arrachera, queso manchego, cebolla frita, aguacate y pico de gallo.

Quesadilla de camarones en salsa de chiles
Camarones al ajillo con mezcla de quesos y cilantro.

Camarones meneados
Camarones cremosos en adobo picante, vino blanco, cebolla morada y elote.

Ostiones La Novena (6 pzas)
Naturales o rasurados.

Aguachile negro de la casa
Camarón encurtido en salsa negra tatemada, pepino, aguacate, cebolla morada, cilantro y rábano.

Torre de camarón chiltepin
Camarón crudo y cocido, con aguacate, pepino, cebolla morada, jícama y rábano, poro frito bañado en salsa marisquera de chiltepín.

Cerveza

Sol
Superior
Tecate Light
XX Lager
XX Ultra
Heineken Cero
Indio
XX Ámbar
Amstel Ultra
Heineken
Bohemia Oscura
Bohemia Clara
Miller

Cerveza de barril 355 ml
• Clara, oscura y campechana.

Cerveza de barril 1 L
• Clara, oscura y campechana.

Chelada
Michelada
Ojo Rojo

Michelada de sabores con paleta
Sabores: fresa, mango, tamarindo y chiltepín.

CUBETAZOS

5 X $200
10 X $350
20 X $600

Elige entre: Sol, Superior, Tecate Light y XX Lager.

LOS IMPERDIBLES
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

Coctelería
CLÁSICA

Clamato natural
Martini de manzana
Martini espresso
Cosmopolitan
Daiquiri (fresa, limón)
Margarita clásica
Martini seco
Martini dulce
Mojito
Negroni
Old fashioned
Piña colada
Manhattan
Aperol Spritz
43 Spritz
Alfonso XIII
Bloody Mary
Clericot
Long Island
Sangría
Tinto de verano
Tom Collins
St Germain Spritz

Whisky

Etiqueta Roja
Bushmills Black Bush
Jack Daniel's
Bushmills Single Malt 10 años
Buchanan's 12 años
Etiqueta Negra
Chivas Regal 12 años
Old Parr 12 años
Glenfiddich 12 años
Macallan 12 años
Buchanan's 18 años
Etiqueta Azul
Macallan Rare Cask

Mezcal

400 Conejos Espadín
Amarás Espadín
Garra Negra
Amarás Espadín Reposado
Creyente Joven
Creyente Tobalá
Creyente Cristalino
400 Conejos Reposado
400 Conejos Cristalino
Montelobos Ensamble

Ginebra

Bombay
Tanqueray
Ginebra Seca Gi
Tanqueray No. Ten
Hendricks

Licores
Y CREMAS

Chinchón Dulce
Chinchón Seco
Campari
Xtabentún D'Aristi
Amaretto Disaronno
Aperol
Baileys
Frangelico
Kahlúa
Licor 43
Oporto Ferreira Tawny
St-Germain
Vaccari Blanco
Vaccari Negro
Carajillo de la casa
Chartreuse Amarillo
Chartreuse Verde
Carajillo 43
Carajillo Baileys

Ron

Bacardí Blanco
Captain Morgan Spiced
Appleton Estate
Flor de Caña 4 años Blanco
Flor de Caña 7 años
Havana Club 7 años
Matusalem Platino
Matusalem Clásico
Bacardí Solera
Mosquito Rum 3 años
Matusalem 15 años
Zacapa Centenario 23 años
Mosquito Rum 12 años
Zacapa Centenario XO

Refrescos

Refresco mezclador 235 ml
Agua mineral 300 ml
Agua purificada Cristal 600 ml
Fuze Tea negro limón 453 ml
Ginger Ale 296 ml
Limonada
Limonada con soda
Naranjada
Naranjada con soda
Schweppes agua tónica 296 ml
Refresco embotellado 355 ml
Agua Perrier 330 ml
Agua Topo Chico 355 ml

Café

Espresso
Americano
Capuchino

Tequila

José Cuervo Tradicional
Herradura Blanco
Herradura Reposado
Dobel Blanco
Centenario Ultra Cristalino
1800 Blanco
1800 Reposado
Dobel Reposado
Dobel Tahona
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Dobel Diamante
Dobel Añejo
1800 Cristalino
Don Julio 70
Siete Leguas Blanco
Casa Dragones Blanco
José Cuervo Reserva
de la Familia

Vodka

Absolut Azul
Smirnoff
Stolichnaya
Grey Goose

Brandy
Y COGNAC

Terry
Torres 10
Hennessy VS

Botellas

Smirnoff 1 L
Absolut Azul 1 L
Stolichnaya 750 ml
Torres 10 750 ml
Matusalem Clásico 750 ml
Bacardí Blanco 980 ml
Havana Club 7 años 700 ml
Matusalem Platino 750 ml
José Cuervo Tradicional 950 ml
Don Julio Blanco 700 ml
Etiqueta Roja 1 L
Jack Daniel's 750 ml
1800 Blanco 700 ml
400 Conejos Espadín 700 ml
1800 Reposado 700 ml
Grey Goose 700 ml
Don Julio Reposado 700 ml
Herradura Reposado 950 ml
Herradura Blanco 950 ml
Maestro Dobel Diamante 700 ml
Tanqueray 750 ml
Hendrick's 750 ml
Buchanan's 12 años 750 ml
Don Julio 70 700 ml
Chivas Regal 12 años 750 ml
Etiqueta Negra 1 L
Buchanan's 18 años 750 ml

*Nuestros destilados se sirven con 45 ml por copa. No incluye mezcladores.

*Socio Cava 20% de descuento en botellas. No incluye mezcladores.

LA NOVENA®
CANTINA MODERNA

Mixología $125

Cantarito Estilo Jalisco	Tequila con cítricos naturales y frescos.
Daisy Novena	Maracuyá con tequila y escarchado de sal con chile piquín.
Mezcalita	Con un toque ahumado de mezcal y sabores frescos a elegir.
Sangría Novena	Vino de la casa acompañado de naranja fresca.
Sandía Spicy	Sandía macerada con un toque ahumado de mezcal.
Gin de Frutos Rojos	Ginebra combinada con frutos rojos de la casa.
Chabela	Mezcal Espadín combinado con mango y Miguelito.
Mosquito Fresco	Mango con maracuyá en combinación con ron Mosquito Runner 3 años.
Beer Spritz	Aperol terminado con sabores cítricos y cerveza Amstel Ultra.
Mojito Colado	Del sabor de su elección: mango, coco, piña o fresa. Frozen con mezcla colada y Ron Mosquito 3 Años.

Mocktails $65

Fresquito de Tamarindo	Refrescante combinación de tamarindo con un toque de chile piquín.
Limón y Fresa	Mix cítrico con fresa.
Naranja Cardamomo	Fresa con cardamomo y naranja.
Mango Coco	Bebida sin alcohol con una mezcla refrescante de mango y coco.
Piña Coco	

Vinos

TINTO

			COPA	BOTELLA
Sanbravo 4 meses	Ensenada	Merlot		
Casa Madero 3V	Parras, Coahuila	Cabernet Sauvignon, Merlot		
Sanbravo 9 meses	Ensenada	Malbec		
Sanbravo Selección 9 meses	Ensenada	Nebbiolo, Cabernet Sauvignon		

BLANCO

			COPA	BOTELLA
Crabster	Valle de Guadalupe	Chardonnay		
Bacalauh	Ensenada	Sauvignon Blanc		
Acquarello	Venecia, Italia	Pinot Grigio		

ROSADO

			COPA	BOTELLA
L.A. Cetto	Valle de Guadalupe	Zinfandel		

ESPUMOSOS

			BOTELLA
Moët & Chandon Brut	Épernay, Francia	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Prosecco Flumen Extra Dry	Véneto, Italia		