

Freixenet

MÉXICO

¡Estamos felices de brindar
juntos de nuevo!



Mapa de Freixenet México **2**



Experiencias Enoturísticas **3**
Información de recorridos



Paquetes Especiales **4**



Carta de vinos. **5**
Descubre nuestra selecta oferta de vinos
espumosos, tintos, blancos y rosados.



Menú de Expositores **6**

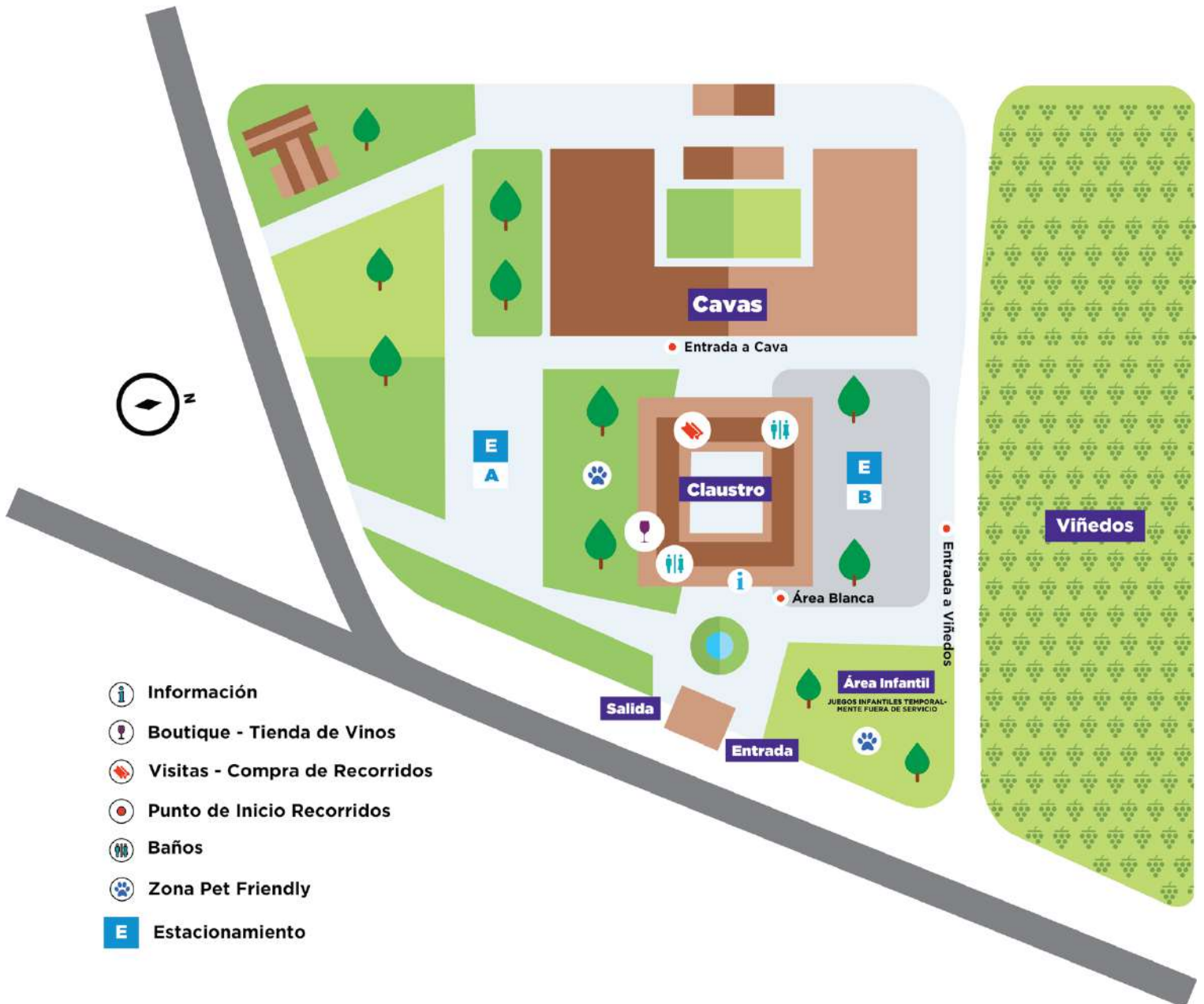


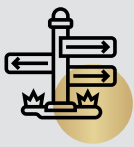
Protocolo de Reapertura Medidas **9**
de seguridad e higiene.

En Freixenet México cuidamos de todos.



Mapa de Freixenet México





Experiencias Enoturísticas Información de recorridos

VISITA CLÁSICA		 Duración / 45 minutos
 Recorrido guiado por Cava a 25 m de profundidad	COSTO \$180	Horarios Lunes a Viernes 11:00 hrs / 12:00 hrs 13:00 hrs / 15:00 hrs 16:00 hrs Sábado & Domingo 11:00 hrs - 17:00 hrs Uno cada hora Spoken English Tour / 12:00 hrs and 16:00 hrs.
 Degustación de vino	Niños mayores de 5 años COSTO \$100	
UVA BUS		 Duración / 1 hora 30 minutos
 Recorrido guiado por viñedos en tranvía	COSTO \$290	Horarios Lunes a Viernes 11:30 hrs / 13:30 hrs 15:30 hrs Sábado & Domingo 11:15 hrs - 17:00 hrs Uno cada hora
 Recorrido guiado por Cava a 25 m de profundidad	Niños mayores de 5 años COSTO \$225	
 Degustación de vino		
CATA DE VINOS		 Duración / 1 hora 30 minutos
 Recorrido guiado por Cava a 25 m de profundidad	COSTO \$400	Horarios Lunes a Viernes 14:30 hrs / 16:30 hrs Sábado & Domingo 12:30 hrs / 14:30 hrs 16:30 hrs  Exclusivo para mayores de 18 años.
 Cata de 3 vinos		
 Plato con 5 tapas mixtas		
CABALGANDO EN VIÑEDOS		 Duración / 1 hora
 Recorrido por nuestros viñedos en caballo	COSTO \$1,000	Horarios Viernes a Domingo 12:00 hrs / 13:00 hrs 14:00 hrs / 15:00 hrs
 1 Bot de Viña Doña Dolores Brut Nature Gran Reserva 375 ml	Niños mayores de 5 años COSTO \$610 Pareja: COSTO \$1,800	

*En todas las experiencias te obsequiamos una copa. *Información sujeta a cambio sin previo aviso.

Reserva en línea en freixenetmexico.com.mx / Información sujeta a cambio sin previo aviso.



Paquetes especiales

CANASTA DE PICNIC

Solicitala en Boutique



Incluye:

- 1 Bot. de Vino a elegir sobre selección (750 ml)
- Plato con Degustación de Quesos
- Plato Mixto de 7 tapas
- 2 copas de vino
- Canasta de Picnic

COSTO: \$1,250.00 para 2 personas

*Sujeto a disponibilidad. / *Información sujeta a cambio sin previo aviso.



Carta de vinos

Descubre nuestra selecta oferta de vinos espumosos, tintos, rosados y blancos.

SALA VIVÉ | VINOS ESPUMOSOS

	Brut\$310 18 meses Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc
	Semi Seco\$310 18 meses Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc
	Brut Rosé\$310 18 meses Pinot Noir y Chardonnay

PETILLANT | VINOS ESPUMOSOS

	Brut\$225 9 meses Macabeu y Ugni Blanc
	Fruité\$225 9 meses Macabeu y Ugni Blanc
	Brut Rosé\$225 9 meses Blend de tintas
	Fruité Rosé\$225 9 meses Blend de tintas

VIVANTE | VINOS TRANQUILOS

	Blanco Seco\$155 Macabeu y Muscat
	Blanco Dulce\$155 Macabeu y Muscat
	Rosado\$155 Syrah y Malbec
	Tinto\$170 Malbec
	*Tinto 375 ml\$110

VIÑADOLORES | VINOS ESPUMOSOS

	Brut Nature Gran Reserva.....\$280 24 a 30 meses Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc *Botella 350 ml\$180
	Brut Reserva\$280 18 a 24 meses Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc
	Semi Seco\$240 20 meses Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc
	Dulce\$240 18 meses Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc
	Chardonnay Brut Nature\$280 18 a 24 meses Chardonnay
	Brut Rosé\$280 18 meses Syrah, Merlot y Macabeu

VIÑADOLORES | VINOS TRANQUILOS

	Dulce Muscat\$336 Muscat
	Syrah\$336 Syrah
	Viognier\$210 Viognier
	Sauvignon Blanc\$210 Sauvignon Blanc
	Chardonnay\$210 4 meses en barrica Chardonnay
	Merlot Rosado\$210 Merlot
	Tinto Crianza\$280 12 meses en barrica, 8 meses en botella Tempranillo
	Merlot Gran Reserva\$415 16 meses en barrica, 16 meses en botella Merlot
	Cuatro Regiones\$461 12 meses en barrica de roble americano de primer uso Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Tempranillo y Marselan
	Cabernet Gran Reserva\$415 16 meses en barrica, 16 meses en botella Cabernet Sauvignon

*Club
cuvée*
México

Tu vino favorito sin salir de casa en **clubcuvée.com.mx**



Raíces

Área de Viñedo
Sábado y domingo

ENTRADAS

Guacamole \$ 65

Guacamole servido con pico de gallo, tostadas y bastones de fruta

Tuetanos al romero \$ 130

2 Pz. de tuétanos al romero cocinados a fuego lento en grill

PRINCIPALES

Taquitos de flor de Jamaica \$ 85

Taquitos de Jamaica preparada con guacamole y tortilla de maíz.

Tacos de Arrachera \$ 140

Orden de 3 tacos con arrachera premium. Acompañado con guacamole, cebollitas y limones. (3 pz de tacos).

Pizza de pepperoni \$ 160

Pizza horneada en horno de leña con queso tipo mozzarella de la region.

Pizza del día \$ 180

Pizza horneada en horno de leña. Pregunta por la pizza del día.

Tostadas de atún \$ 140

Orden de tostadas con atún marinado con soya y aceite de ajonjolí, Servido con pepino, guacamole, cebolla morada encurtida.

GUARNICIONES

Vegetales Grillados \$ 55

AGUA \$ 20



Menú de Expositores

Las Tapas de Tequisquiapan

Charola de Quesos de la Región - Chica	\$ 150
Charola de Quesos de la Región - Grande	\$ 270
Tabla de Quesos de Cabra	\$ 185
Tabla de Quesos de Cabra	\$385
Cuernito	\$ 65
Choripán	\$ 95
Chapata	\$ 95
Provoleta con Chorizo	\$ 95
Tapas Pan Tumaca con Jamón Serrano	\$ 120
Tapas Gourmet	\$ 155
Ensalada Viñedos	\$ 125
Mix de lechugas, manzana, queso trapola, arándanos, nuez y aderezo de miel y mostaza	
Ensalada de la Casa	\$ 125
Mix de lechugas, queso de cabra, jamón serrano, jitomate cherry y reducción de balsámico	
Crepas	\$ 95
Crepas con Helado	\$135
Agua Natural	\$ 30
Agua Mineral	\$ 30
Jugo o Refresco en Lata	\$ 30
Café Americano o Expreso	\$ 30
Café Expreso Doble y Capuccino	\$ 35
Té	\$ 30
Chocolate - Turin - Conejo	\$ 20
Chocolate - Snickers / Milky Way	\$ 25
Sabritas	\$ 25
Galletas Ritz	\$ 30
Halls	\$ 20
Hogaza Artesanal	\$ 70



Menú de Expositores

Paellas al laio

Sábado y Domingo

Paella al laio	\$160
Tradicional paella con camarones, almejas, mejillones, calamar pimiento, salchicha, chistorra, pollo y azafrán español.	
Lasagna	\$110
A base de Salsa Bolognesa con Carne de Res y Cerdo	
Tortilla Española	\$55
Orden de Mejillones Costa Brava (6PZ)	\$100
Plato mixto de Tapas (8pz)	\$100
Salmón ahumado, Tapenade de aceitunas negras, Carne tártara, Paté de ostión ahumado	
Mejillones (3 pz) y Mixto de tapas (4pz)	\$100
Tapas de Salmón Ahumado (8pz)	\$150
Mejillones (3 pz) y Tapas de salmón ahumado (4pz)	\$125
Pastel de Chocolate y Nuez	\$25



Protocolo de Reapertura Medidas de seguridad e higiene.

Pensando siempre en tu seguridad y tranquilidad, hemos creado un protocolo de nueva normalidad **con estrictas medidas sanitarias de limpieza y desinfección** para todas y cada una de nuestras áreas desde el Claustro hasta el Viñedo.

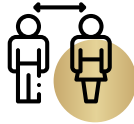
Ofrecerte la mejor experiencia en un **ambiente sano y seguro**, desde tu llegada hasta tu última copa, es lo más importante.

Nuestros **colaboradores están capacitados** para cumplir con los más altos estándares sanitarios y atenderte como lo mereces.

Además de cumplir con medidas de **distanciamiento social**, todos contarán con **cubre bocas y gafas de seguridad**, y también tendremos **barreras de acrílico** para reforzar la seguridad en los puntos de mayor contacto como la **Boutique de Vinos**.



Uso obligatorio de **cubre bocas** correctamente.



Mantener **sana distancia** siempre. Respetar los **señalamientos** que puedes encontrar en el **piso**.



Lavarse las manos con frecuencia o utilizar los **despachadores de gel**.



Evitar el **contacto físico** y tocarse la cara, ojos, nariz y boca.



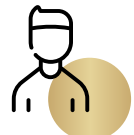
Cuidémonos todos
Si tienes algún síntoma
Quédate en casa para
evitar contagios.



Se tomará la **temperatura** al ingresar. También se contará con **tapetes sanitizantes**.



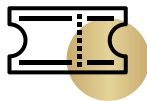
Dar preferencia al pago con **tarjetas bancarias** a fin de evitar intercambio de efectivo.



Al comprar un recorrido, vino, etc. Favor de solo formarse una persona por grupo.



Servicio de **paquetería** y guardarropa **temporalmente fuera de servicio**.



Eficienciamos el acceso sin contacto mediante dispositivos móviles.



Indispensable realizar **reservación** previa.



No se contará con **servicio de préstamo de copas** para el consumo de vino, estas se deberán de comprar.



Freixenet

MÉXICO

Horarios:

Lunes
a Domingo

11:00 a 17:30 hrs

Teléfono:

441 277 0147

WhatsApp:

441 277 5100

Dirección:

Carretera San Juan del Río
Cadereyta Km. 40.5,
Ezequiel Montes, Qro.

Redes sociales



freixenetmexico.com.mx