



Saboree lo inesperado con Paired, nuestro menú de small plates que expertamente combina, vinos de primera calidad y cervezas artesanales. Destacando imaginativas combinaciones de ingredientes, Paired deleita el paladar e invita a la exploración.

Savor the unexpected with Paired, our menu of expertly matched small plates, premium wines and craft beers. Highlighting imaginative ingredient combinations, Paired delights the palate and invites exploration.

# PAIRED

# PAIRED

**No. 1**  
**Blue cheese slider 120**

Mini hamburguesa de res preparada con cerveza bañada de aderezo blue cheese y cebolla caramelizada

Beef slider prepared with beer with blue cheese dressing and caramelized onions.

PAIRED + Perro del Mar Indian Pale Ale 115  
+ Vino Tinto/ Red Wine Casa Madero Syrah 180

**No. 2**  
**Taco de pescado al pastor 65**

Pescado al pastor, acompañado de piña asada

Fishtaco marinated in tomato and red pepper sauce, with roasted pineapple.

PAIRED + Cerveza/ Beer Hann Zomer Saison 100  
+ Vino Blanco/ White Wine Casa Madero Chardonnay 180

**No. 3**  
**Birria de mariscos 95**

Caldo a base de camarón y pescado, con chile ancho y hoja santa. Con jaiba, camarón y almejas.

Shrimp and fish broth with ancho pepper and "santa" leaf. With soft shell crab, shrimp and clams.

PAIRED + Cerveza/ Beer Hazmela Rusa 105  
+ Vino Tinto/ Red Wine Casa Madero Merlot 180

**No. 4**  
**Taco de fideo seco 60**

Fideo seco preparado al estilo casero. Acompañado de salsa de frijol negro, cubos de queso panela, crema y brotes de cilantro.

Mexican style noodle. With black bean sauce, panela cheese cubes, sour cream and coriander sprouts.

PAIRED + Cerveza/ Beer Hann Zomer Saison 96  
+ Vino Blanco/ White Wine Casa Madero Chardonnay 180

**No. 5**  
**Pambazo de pulpo 95**

Con pulpo y chorizo. Acompañado de lechuga, crema y queso.

White bread stuffed with potato, octopus and chorizo. With lettuce, sour cream and white cheese.

PAIRED + Cerveza/ Beer Colimita German Pilsner 87  
+ Vino Rosado/ Rosé Wine Casa Madero V Carbenet Sauvignon 180

**No. 6**  
**Gordita de prime 70**

Gordita de chile ancho, rellena con prime rib preparado en cocción lenta. Acompañado de salsa roja.

Corn dough gordita with ancho pepper, stuffed with prime rib. With red sauce.

PAIRED + Cerveza/ Beer Tenebrosa American Pale Ale 105  
+ Vino Tinto/ Red Wine Casa Madero 3V Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. 175

**No. 7**  
**Sopa de pork belly 70**

Sope untado con lentejas. Láminas de pork belly y rodajitas de cebolla asada. Acompañado de guacamole.

Corn dough sope with lentils, pork belly slices and grilled onion. With guacamole.

PAIRED + Cerveza/ Beer Ticus Porter 87  
+ Vino Tinto/ Red Wine Casa Madero Cabernet Sauvignon 180

**No. 8**  
**Ceviche Verde 90**

Pescado, pulpo, camarón, con tomate verde, cebolla y chile verde.

Fish, octopus, shrimp, with green tomato, onion and green pepper.

PAIRED + Cerveza/ Beer Colimita German Pilsner 87  
+ Vino Blanco/ White Wine Casa Madero Chardonnay 180

Debe tener 18 años de edad o más para comprar y / o consumir alcohol  
Must be 18 years of age or older to purchase and/or consume alcohol

Precios en pesos. 16% de IVA incluido  
Prices in pesos. 16% TAX is already included.