

## PARA EMPEZAR

### DEVEILED EGGS CON PROSCUITTO

HUEVOS COCIDOS RELLENOS DE MAYONESA Y CEBOLLIN, 90 GR  
\$125

### COL DE BRUSELAS FRITAS

TOCINO Y VINAGRETA DE SALSA DE PESCADO, 160 GR  
\$195

### JALAPEÑO POPPERS

EMPAÑIZADO RELLENO DE QUESO CREMA, 200GR  
\$240

### CALAMARES FRITOS

CON SALSA SPICY, 120 GR  
\$240

### ACEITUNAS

CERIGNOLA, GORDAL FINAMENTE AHUMADAS  
CON ACEITE DE CHILES Y GRANA PADANO, 90 GR  
\$140

BISTRÓ

CAFÉ

BAR

LUD  
LOW

## SOPAS Y ENSALADAS

### SOPA DE CEBOLLA

LA CLÁSICA FRANCESA  
CUBIERTA CON QUESO COMTE, 200 ML  
\$160

### CREMA DE HONGOS

CROUTONES Y GRANA PADANO, 200 ML  
\$180

### MAC & CHEESE

TOCINO Y JALAPEÑOS, 200 GR  
\$165

### PASTA MOSTACCIOLI

CON SALSA DE JITOMATE, MOZZARELA GRATINADA  
Y SALCHICHA ITALIANA, 250 GR  
\$275

### ENSALADA DE ENDIVIA

ARÁNDANOS Y VINAGRETA DE MIEL Y TOMILLO, 150 GR  
\$140

### ENSALADA DE HINOJO

MANZANA GRANNY SMITH Y ADEREZO DE YOGUR, 150 GR  
\$180

### ENSALADA COBB

MIX DE LECHUGAS, HUEVO COCIDO, AGUACATE  
TOCINO, JITOMATE Y QUESO AZUL, 300 GR  
\$210

## COMPLEMENTOS

### PAPAS A LA FRANCESA

ACOMPAÑADAS DE ADEREZO DE MAYONESA, 250 GR  
\$145

### PAPAS LYONNAISE

TOCINO, CEBOLLA Y PEREJIL, 160 GR  
\$180

### CANASTA DE PAN

PAN DE MASA MADRE  
CON MANTEQUILLA DE LA CASA, 250 GR  
\$120

### COLIFLOR AL GRATÍN

COLIFLOR CRUJIENTE EN SALSA BECHAMEL  
CON QUESO COMTE, 250 GR  
\$190

## PRINCIPALES

### MEJILLONES MARINIÈRE

SALSA DE VINO BLANCO, CEBOLLA Y PEREJIL  
ACOMPAÑADO DE PAN, 300 GR  
\$310

### TRUCHA ALMONDINE

MEZCLA DE ALMENDRA, ALCAPARRAS  
Y ESCARGOTS CON ARROZ CREMOSO  
ENTERA 700 GR \$990 MEDIA 350 GR \$495

### SALMÓN AL SARTÉN

ACOMPAÑADO DE SALSA DE PEREJIL, 220 GR  
\$360

### SANDWICH DE MAR

CAMARONES Y CANGREJO AZUL, 150 GR  
\$280

### PHILLY CHEESE STEAK

ICÓNICO SANDWICH DE LA CIUDAD DE FILADELFA  
CON QUESO GRATINADO Y NY STEAK, 150 GR  
\$280

### HAMBURGUESA LUDLOW

CEBOLLA TATEMADA Y ENCURTIDA,  
QUESO AMERICANO Y JUS DE RES, 180 GR  
\$310

### FONDUE RACLETTE

ACOMPAÑADO DE PAN Y PROSCUITTO  
IDEAL PARA COMPARTIR, 220 GR  
\$695

### OMELETTE CON RACLETTE

OMELETTE FRANCÉS CON QUESO RACLETTE  
ACOMPAÑADO CON ENSALADA, 70 GR  
\$185

### ESTOFADO DE COSTILLA

COSTILLA DE RES CON SALSA BORDALESA, 160 GR  
\$350

### FRIED CHICKEN

EMPAÑIZADO ESPECIAL ACOMPAÑADO  
DE ADEREZO ASIÁTICO CÍTRICO, 220 GR  
\$290

### CHULETÓN CERDO AMERICANO

CON SIDE DE PURÉ DE PAPA  
Y SALSA DE CHORIZO, 400 GR  
\$420

### SKIRT FRITES

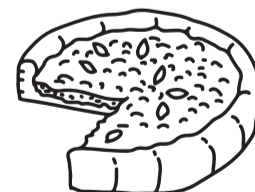
ARRACHERA MARINADA CON PAPAS  
A LA FRANCESA Y SALSA BARNESA, 200 GR  
\$350

### FILETE MIGNON

ENVUELTO EN TOCINO  
CON SALSA DE PIMIENTA, 200 GR  
\$750

### DEEP DISH PIZZA

LA CLÁSICA DE CHICAGO  
IDEAL PARA DOS PERSONAS, 400 GR  
MEATLOVERS \$340  
VEGETALES \$280



## PAUSA DULCE

MOUSSE DE CHOCOLATE 180 GR  
\$220

NEW YORK CHEESECAKE 170 GR  
\$220

CHOCOLATE COOKIE 120 GR  
\$85

HARRY'S BROWNIE 200 GR  
\$195

HELADO DE TEMPORADA 200 GR  
\$140

KEY LIME PIE 170 GR  
\$185

# VINOS DE CASA



**ELLA F.**  
MEZCLA DE TINTOS



**ERNEST H.**  
MEZCLA DE TINTOS

**ANDY W.**  
GARNACHA

**PRÓXIMAMENTE**



**FAUNO**  
LA TRINIDAD  
NEBBIOLO, CABERNET  
\$2,900

**ROLU**  
ROLU  
CHARDONNAY  
\$1,100

**ROLU**  
ROLU  
TEMPRANILLO  
\$1,400

**NEBBIOLO**  
CUNA DE TIERRA  
NEBBIOLO  
\$1,600

**3V**  
CASA MADERO  
CABERNET, MERLOT,  
TEMPRANILLO  
\$1,200

**ICARO**  
BODEGAS ICARO  
NEBBIOLO, CABERNET,  
PETITE SIRAH  
\$3,500

**MOGOR BADÁN**  
MOGOR BADÁN  
SAUVIGNON, FRANC, MERLOT  
\$2,300



**ROLU ROSADO**  
ROLU  
SIRAH  
\$1,050

**CHABLIS**  
LOUIS LATOUR  
CHARDONNAY  
\$2,200

**LOUIS JADOT**  
LOUIS JADOT  
CHARDONNAY  
\$1,450

**BEAUJOLAIS**  
LOUIS JADOT  
MALBEC  
\$1,500

**CHATEAU FONTARECHE**  
PIERRE MIGNARD  
SYRAH, MOURVEDRE,  
CARIGNAN, GRENACHE  
\$950

**CHÂTEAU CASTERA**  
CASTERA  
CARIGNAN, SYRAH,  
MOURVEDRE, GRENACH  
\$1,500

**WHISPERING ANGEL**  
D'ESCLANS  
GRENACHE  
\$1,800



**DECOY**  
DUCKHORN  
PINOT NOIR  
\$1,850

**ARTEMIS**  
STAG LEAP  
CABERNET SAUVIGNON  
\$5,900

**RED SCHOONER**  
CAYMUS  
MALBEC  
\$2,900

**CAYMUS**  
CAYMUS  
CABERNET SAUVIGNON  
\$4,200

**ROBERT MONTAVI**  
PRIVATE SELECTION  
CABERNET - SYRAH  
\$1,100

**BERINGER**  
BERINGER  
ZINFANDEL  
\$680

LOS VINOS SE VENDEN POR BOTELLAS DE 750 ML

## BEBIDAS REFRESCANTES

**NARANJADA**  
NATURAL  
440 ML  
\$50

**LIMONADA**  
AMERICANA  
440 ML  
\$50

**PINK**  
LEMONADE  
440 ML  
\$50

**AGUA DE**  
PEPINO  
440 ML  
\$55

**TÉ HELADO**  
DULCE  
\$60

**REFRESCOS**  
NACIONALES  
355 ml  
\$39

**FÉLIX**  
SCHORLE  
355 ML  
\$60

**LUDLOW'S**  
MOCKTAILS  
360 ML  
\$120

SERVICIO DE AGUA MINERAL ILIMITADA \$50 (POR MESA)

## CERVEZA

**CAÑA**  
230 ML  
\$35

**MICHELADA**  
+\$15

**CLAMATO**  
+\$25

**DOBLE**  
360 ML  
\$59

**CUBANA**  
+\$15

**NACIONALES**  
355 ML  
\$59

## COCTELERÍA CLÁSICA

**NEGRONI**  
LUDLOW  
360 ML  
\$220

**OLD**  
FASHIONED  
360 ML  
\$190

**MARGARITA**  
CLÁSICA  
360 ML  
\$170

**DRY**  
MARTINI  
210 ML  
\$220

**LONG ISLAND**  
ICED TEA  
500 ML  
\$190

**MANHATTAN**  
210 ML  
\$220

**APEROL**  
SPRITZ  
500 ML  
\$190

**DIRTY**  
MARTINI  
210 ML  
\$220

**WHISKEY**  
SOUR  
360 ML  
\$190

**WHISKEY**  
SOUR  
360 ML  
\$190

**COSMO**  
210 ML  
\$190

**GIN**  
FIZZ  
440 ML  
\$180

**ESPRESSO**  
MARTINI  
210 ML  
\$160

**CARAJILLO**  
120 ML  
\$160

**CAFÉ**  
IRLANDÉS  
180 ML  
\$220

**COFFEE OLD**  
FASHIONED  
120 ML  
\$190

## CON CAFÉ

## MALTEADAS

440 ML

**S'MORE**  
\$110

**APPLE PIE**  
\$140

**PISTACHE**  
\$140

**VAINILLA**  
\$85

**CHOCOLATE**  
\$85

**FRESA**  
\$85

## CAFÉ & TÉ

**AMERICANO**  
350 ML  
\$60

**EUROPEO**  
350 ML  
\$79

**ESPRESSO**  
18 GR  
\$60

**FLAT WHITE**  
300 ML  
\$60

**TÉ**  
450 ML  
\$70

**CAPUCCINO**  
350 ML  
\$69

**LATTE**  
350 ML  
\$69

**FRAPPÉ**  
440 ML  
\$79

**COLD BREW**  
350 ML  
\$60

**CHAI**  
350 ML  
\$60



## MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$ 200
ALIPÚS SAN ANDRÉS	\$ 395
AMARÁS JOVEN ESPADÍN	\$ 220
AMARÁS REPOSADO	\$ 235
BRUXO NO. 1	\$ 210
BRUXO NO. 2	\$ 175
MONTELOBOS ESPADÍN	\$ 240
MONTELOBOS TOBALÁ	\$ 405
OJO DE TIGRE ESPADÍN	\$ 220
UNIÓN	\$ 195

## TEQUILA

1800 CRISTALINO	\$ 250
1800 REPOSADO	\$ 180
ALTOS PLATA	\$ 150
CAZADORES REPOSADO	\$ 120
CASA DRAGONES BLANCO	\$ 460
CASA DRAGONES JOVEN	\$ 1,100
CENTENARIO PLATA	\$ 150
CENTENARIO REPOSADO	\$ 155
DEFRENTE	\$ 195
DON JULIO 70	\$ 295
DON JULIO REPOSADO	\$ 235
HERRADURA AÑEJO	\$ 245
HERRADURA BLANCO	\$ 180
HERRADURA REPOSADO	\$ 205
HERRADURA ULTRA AÑEJO	\$ 270
HORNITOS BLANCO	\$ 200
HORNITOS PLATA	\$ 200
HORNITOS REPOSADO	\$ 200
MAESTRO DOBEL 50 CRISTALINO	\$ 740
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 235
PATRÓN AÑEJO	\$ 290
PATRÓN REPOSADO	\$ 280
PATRÓN SILVER	\$ 260
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	\$ 625
RESERVA DE LA FAMILIA PLATA	\$ 300
SIETE LEGUAS BLANCO	\$ 195
TRES GENERACIONES CRISTALINO	\$ 260
TRES GENERACIONES PLATA	\$ 145
TRADICIONAL PLATA	\$ 160
TRADICIONAL REPOSADO	\$ 175
VOLCÁN BLANCO	\$ 455
VOLCÁN CRISTALINO	\$ 1,090

TODOS LOS DESTILADOS  
SE SIRVEN EN DOS ONZAS, 60 ML

## RON

APPLETON BLANCO	\$ 120
APPLETON ESTATE	\$ 145
BACARDÍ AÑEJO	\$ 130
BACARDÍ BLANCO	\$ 140
FLOR DE CAÑA 5	\$ 160
FLOR DE CAÑA 4 EXTRA DRY	\$ 140
HAVANA CLUB 3	\$ 130
HAVANA CLUB 7	\$ 185
MALIBÚ	\$ 130
MATUSALEM 15 GRAN RESERVA	\$ 200
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 155
MATUSALEM PLATINO	\$ 175
ZACAPA 23	\$ 250

## WHISKEY

BUCHANAN'S 12	\$ 275
BUCHANAN'S 18	\$ 435
BUFFALO TRACE	\$ 270
BUSHMILLS	\$ 200
BUSHMILLS 10	\$ 310
CHIVAS REGAL 12	\$ 175
CHIVAS REGAL 18	\$ 515
DALMORE 12	\$ 520
GLENFIDDICH 12	\$ 325
GLENFIDDICH 15	\$ 405
JACK DANIEL'S	\$ 190
JAMESON	\$ 190
JW ETIQUETA AZUL	\$ 1,470
JW ETIQUETA NEGRA	\$ 265
JW ETIQUETA ROJA	\$ 175
MACALLAN 12	\$ 420
MACALLAN 18	\$ 1,650
MAKER'S MARK	\$ 215
OLD PARR	\$ 245
THE BALVENIE 12	\$ 435

# LUDLOW

## LICORES

ABSINTHE	\$ 225
AMARETTO DISARONNO	\$ 190
ANCHO REYES	\$ 145
ANÍS CADENAS	\$ 150
ANÍS CHINCHÓN DULCE	\$ 155
ANÍS CHINCHÓN SECO	\$ 155
APEROL	\$ 155
BAILEYS	\$ 155
CAMPARI	\$ 155
CARPANO ANTICA	\$ 130
CASSIS SISSCA	\$ 130
CHARTREUSE AMARILLO	\$ 300
CHARTREUSE VERDE	\$ 290
CINZANO BLANCO	\$ 130
CINZANO EXTRA DRY	\$ 130
CINZANO ROSSO	\$ 130
CONTROY	\$ 120
CYNAR	\$ 155
DUBONNET	\$ 155
FERNET BRANCA	\$ 190
FRANGELICO	\$ 170
GIFFARD CACAO WHITE	\$ 130
GIFFARD MENTHE PASTILLE	\$ 130
GIFFARD PLÁTANO	\$ 130
GIFFARD VIOLETAS	\$ 130
GRAND MARNIER	\$ 265
GRAPPA PIAVE	\$ 185
JÄGERMEISTER	\$ 180
KAHLÚA	\$ 130
LICOR 43	\$ 180
LILLET BLANC	\$ 130
LIMONCELLO CARCATTI	\$ 135
LUXARDO MARASCHINO	\$ 270
MANZANA PUCKER	\$ 120
MARTINI BIANCO	\$ 130
MARTINI ROSSO	\$ 130
OPORTO FERREIRA TAWNY	\$ 190
PACHARAN BASARAN 20	\$ 165
PERNOD	\$ 185
RICARD	\$ 185
RUMCHATA	\$ 195
SAMBUCA BLANCO	\$ 150
SAMBUCA NERO	\$ 165
ST. GERMAIN	\$ 195
STREGA	\$ 185
TIO PEPE JEREZ	\$ 155

## VODKA

ABSOLUT AZUL	\$ 160
GREY GOOSE	\$ 255
KETEL ONE	\$ 205
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 155
STOLICHNAYA	\$ 180
STOLICHNAYA ELIT	\$ 275
TITO'S	\$ 245
ŻUBRÓWKA	\$ 230

## GINEBRA

BEEFEATER	\$ 205
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 235
HENDRICK'S	\$ 275
MONKEY 47	\$ 535
ROKU	\$ 255
SIPSMITH	\$ 305
TANQUERAY	\$ 200
TANQUERAY TEN	\$ 305

## BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA	\$ 375
TERRY CENTENARIO	\$ 160
TORRES 10	\$ 170

## COGNAC

HENNESSY VS	\$ 250
HENNESSY VSOP	\$ 350
HENNESSY XO	\$ 1,050
MARTELL VSOP	\$ 290

## BURBUJAS

MÖET & CHANDON NÉCTAR	\$ 3,500
TATtinger BRUT	\$ 3,900
MÖET & CHANDON ICE	\$ 3,900
CHANDON GARDEN SPRITZ	\$ 1,300

LOS VINOS ESPUMOSOS SE VENDEN  
POR BOTELLA DE 750 ML