

LOS DE LA CASA

MENYUL TRADICIONAL DE CHOLULA

Un clásico de Puebla, a base de ron oscuro, azúcar mascabada, vermouthe, hierba buena, fernet y limón

SANGRÍA TRADICIONAL DE LA CASA

La tradicional de Cholula, a base de vino tinto, jugo de limón aromatizada con ginebra

EL MIRADOR

Refrescante bebida cítrica con toque de frutos rojos acompañados de ginebra

MORADITO

La intensidad de los colores combinada con ginebra y limón

XOCHITL

Una variante de nuestro mojito con cilantro

CHANEQUE

Fresca combinación de ginebra, pepino y romero

COCO MANGO

Fresca combinación de frutas tropicales con un refrescante toque de Malibú

MEZCALINA

Frozen de sabores a elegir con mezcal ahumado de Casa Amores.

Guayaba • Fresa • Limón • Mango • Tamarindo

MOJITO HONEY

Delicioso mojito endulzado a base de miel de abeja, con la suavidad de Zacapa Ambar

GIN DE FRUTOS ROJOS

Refrescante bebida de ginebra combinada con el sabor de los frutos rojos

CLERICOT

Combinación de vino tinto con sabores cítricos y trocitos de fruta fresca

PIÑA COLADA

Refrescante bebida de ron a base de crema de coco, piña y leche evaporada

CARAJILLO

Combinación de licor 43, hielo y espresso de la casa

MARGARITA CLÁSICA

Clásica bebida a base de tequila combinado con notas cítricas

MARGARITA DE SABOR

Guanabana • Mango • Tamarindo

Con el alcohol de tu elección:

Tequila • Mezcal

APEROL

Fresca bebida a base de Aperol

CLAMATO

Sorprendente bebida de clamato con vodka

CÓCTELES DE AUTOR

EL CALAVERA

Mezcal Unión joven, Ancho Reyes, jarabe de piña asada, spicy ginger y dash de limón

GIN & LAVANDA

Tanqueray London Dry, Chambord y jarabe de lavanda

VERDE MEXICANO

Tequila Con Julio Reposado, Ancho Reyes, lemon grass y dash limón

PEPINO REYES

Tanqueray London Dry, Ancho Reyes, extracto de pepino, spicy ginger, jarabe de jamaica y jugo de limón

LA ADELITA

Tanqueray London Dry, jarabe de lavanda, ginger Ale, frambuesa y dash de limón

COMPADRE

A base de mezcal, con un toque de tamarindo y limón

DIGESTIVOS

SAMBUCA VACARI BLACK
SAMBUCA VACARI WHITE
LICOR 43
AMARETTO
ANÍS CHINCHÓN DULCE
ANÍS CHINCHÓN SECO
GRAND MARNIER

VINOS

TINTO

CAMINO TEMPRANILLO España
DE MUERTE ONE España
TACUCHE TINTO Guanajuato
LABERINTO BLEND San Luis Potosí
AdegaMãe Portugal

BLANCO

TACUCHE BLANCO Queretaro
CHIS VERDEJO Francia

ROSADO

NICOLE San Luis Potosí
TACUCHE ROSÉ Queretaro

DE EXPORTACIÓN

COTE DE ROSES TINTO Francia
COTE DE ROSES ROSADO Francia
COTE DE ROSES BLANCO Francia
HAMPTON WATER ROSADO Francia

CERVEZAS

CERVEZAS

Artesanales

SAGA

Origen: Puebla
Estilo: Blonde Ale
Cervecería: 5 de Mayo
Grados: 6%
Notas cítricas y un retrogusto ligeramente dulce y especiado

\$109

OSADIA

Origen: Puebla
Estilo: Ale (Dubbel)
Cervecería: 5 de Mayo
Grados: 6.3%
Notas de caramelo, tostada y ahumada, bajo en amargor con final semiseco

\$109

CERVEZA

Regular

325 ML

\$

INDIO

52

DOS EQUIS LAGER

52

DOS EQUIS ÁMBAR

52

TECATE

52

TECATE LIGHT

52

CERVEZA

Premium

355 ML

\$

BOHEMIA CLARA

63

BOHEMIA OSCURA

63

HEINEKEN

63

MICHELADAS

MICHELADA

Limón y escarchado de sal

CHELADA

Maggi, inglesa, tabasco y limón escarchada con Tajín

MICHELADA DE SABORES

Fresa Mango Guayaba Tamarindo

CLAMATO

CLAMATO CON SALSAS

MICHECLAMATO

SIN ALCOHOL

REFRESCOS FAMILIA COCA-COLA 355 ml

Coca Cola • Sprite • Agua mineral • Manzana lift • Ginger Ale

COCA-COLA LIGHT 355 ml

LIMONADA • NARANJADA 300 ml

AGUA QUINA 296 ml

AGUA EMBOTELLADA 600 ml

“Cóctel divino,
Cóctel bendito,
dame otro
que repito”



Vive el
SOLSTICIO

Y comparte con nosotros tu experiencia en nuestras redes sociales



solsticio212

SOLSTICIO²¹²

RESTAURANT • TERRAZA

✦ COCTELERÍA ✦