

CARTA DE BEBIDAS

41
BOP | ELO

Por La Vida

DRINKS MENU

— BOTANAS DE BARRA—

TAZON DE ACEITUNAS \$100

TAZON DE CACAHUATES BOTANEROS \$50

— SIN ALCOHOL —

LIMONADA \$80

RUSA \$80

NARANJADA \$80

PIÑADA \$90

BOTELLA AGUA NATURAL \$55

BOTELLA AGUA MINERAL \$65

AGUA TONICA \$65

CERVEZA DE RAÍZ \$100

CERVEZA SIN ALCOHOL \$80

REFRESCO \$65

CORONA \$80

(4.6% alcohol)

VICTORIA \$80

(4% alcohol)

NEGRA MODELO \$100

(5.4% alcohol)

MODELO ESPECIAL \$100

(4.4% alcohol)

CERVEZA ARTESANAL \$120

Pregunte por disponibilidad

LITRO DE CERVEZA \$200

Servida en tarro

— CERVEZAS —

Salud de la Buena

PREPARADOS

CHELADA +\$20

Limón / Sal /

MICHELADA +\$30

Limón / Sal / Salsas negras /

CIELO ROJO +\$40

Limón / Sal / Salsas negras / Clamato

Barra libre clasica

\$500



Barra libre premium

\$1200

PROMOCIONES

Consigue mejores promociones en nuestro programa de afiliados

-Martes- 1lt cerveza \$150

-Miércoles- Cerveza de media grupo modelo 3x2

-Jueves- Cócteles clásicos 3x2

(no aplica en cócteles insignia)

-Viernes- Botellas 3x2 (no incluye servicios)

-Sábado- Trago de destilados 3x2

(no aplica en mezcal de la casa ni digestivos)

-Domingo- Botellas de vino 10% descuento

-MOCKTAILS-

(Sin Alcohol)

\$120

• MICHELADA CERO

(1 CERVEZA SIN ALCOHOL / 45 ML JUGO DE LIMÓN /
90 ML SALSAS NEGRAS. 90 ML CLAMATO)

• MOCTEL DEL BARTENDER

(LIBRE CREACIÓN DE TEMPORADA O DEL DÍA)

• PALOMA X

(60 ML JUGO DE LIMÓN. / 60 ML JUGO DE TORONJA /
30 ML DE GRANADINA AGUA TÓNICA TOP)

• SANGRITA

(60 ML JUGO DE UVA. / 60 ML JUGO DE NARANJA. /
60 ML JUGO DE LIMÓN / TOP SIDRA DE MANZANA /
1 RODAJA DE NARANJA.)

COCKTAILS (Insignia) \$100

Costo variable por destilado.

• MARGARITA

(SABORES EN RECOMENDACIÓN DE TEMPORADA)

• MEZCALITA

(SABORES EN RECOMENDACIÓN DE TEMPORADA)

COCKTAILS (Clásicos) \$180

Costo variable por destilado.

• AMARETTO SOUR

(AMARETTO: 60 ML / 30 ML JUGO DE LIMÓN / 15 ML JARABE SIMPLE / 15 ML CLARA DE HUEVO / 2 GOTAS DE AMARGOS DE ANGOSTURA / UNA RODAJA DE NARANJA / 1 CEREZA)

• APEROL SPRITZ

(APEROL: 60 ML / VINO BLANCO ESPUMOSO: 90 ML / TOP AGUA MINERAL / 1 RODAJA DE NARANJA)

• BAILEYS MARTINI

(BAILEYS IRISH CREAM: 45 ML / VODKA: 30 ML / GRANOS DE CAFÉ (PIZCA DE CAFÉ EN SUPERFICIE)

• BARRACUDA

(RON AÑEJO: 45 ML / GALLIANO: 15 ML / 45 ML JUGO DE PIÑA / 15 ML JUGO DE LIMÓN / TOP CON VINO ESPUMOSO BLANCO / 1 RODAJA DE PIÑA / NARANJA / 1 RAMITA DE MENTA)

• CAFÉ IRLANDÉS

(WHISKY: 45 ML / CAFÉ: 60 ML / 30 ML DE JARABE NATURAL / TOP CREMA BATIDA)

• CARAJILLO

(LICOR 43: 45 ML / 60 ML CAFÉ FILTRADO)

• CLAVO OXIDADO

(COÑAC: 45 ML / LICOR DE NARANJA: 30 ML / 30 ML JUGO DE LIMÓN / TWIST DE NARANJA)

• CLERICOT

(VINO TINTO: 120 ML / JUGO NATURAL DE LIMÓN: 30 ML / 30 ML DE JARABE NATURAL / TOP AGUA MINERAL / FRUTAS PICADAS CONGELADAS)

• COSMOPOLITAN

(VODKA: 45 ML / LICOR DE NARANJA: 30 ML / 30 ML JUGO DE ARÁNDANO / 15 ML JUGO DE LIMÓN FRESCO / 1 RODAJA DE LIMÓN)

• CONGA

(RON BLANCO: 45 ML / 4 CÍTRICOS DIFERENTES: 120 ML / 30 ML DE GRANADINA)

• DAIQUIRI

(RON BLANCO: 45 ML / 30 ML JUGO DE LIMÓN FRESCO / 15 ML JARABE SIMPLE)

• DRY MARTINI GINEBRA / DRY MARTINI VODKA

(GINEBRA o VODKA: 45 ML / 30 ML VERMOUTH BLANCO SECO TIPO MARTINI / 3 ACEITUNAS VERDES)

• EXPRESO MARTINI

(VODKA: 45 ML / ESPRESSO: 30 ML / LICOR DE CAFÉ: 30 ML / 15 ML JARABE SIMPLE / 1 PIZCA DE GRANOS DE CAFÉ EN LA SUPERFICIE)

• GIN TONIC / VODKA TONIC

(GINEBRA Ó VODKA: 45 ML / AGUA TÓNICA / 1 TWIST DE LIMÓN)

• GRAND SIDECAR

(COÑAC: 45 ML / LICOR DE NARANJA: 30 ML / 30 ML JUGO DE LIMÓN / TWIST DE NARANJA)

• HOT TODDY

(WHISKY: 45 ML / 15 ML JARABE SIMPLE / 15 ML JUGO DE LIMÓN / 15 ML JARABE DE JENGIBRE / AGUA CALIENTE / 1 VARA DE CANELA)

• MAI TAI

(RON AÑEJO: 45 ML / LICOR DE NARANJA: 30 ML / 15 ML JUGO DE LIMÓN / 15 ML JARABE DE ALMENDRA / 15 ML JARABE SIMPLE / 1 HOJA DE MENTA / 1 REBANADA DE PIÑA / CÁSCARA DE NARANJA / 1 CEREZA)

• MANHATTAN

(WHISKY: 45 ML / VERMUT DULCE: 30 ML / 2 GOTAS DE AMARGO DE ANGOSTURA / 1 UNA CEREZA)

• MOJITO

(RON BLANCO: 45 ML / 30 ML JUGO DE LIMÓN / 15 ML JARABE SIMPLE / 5 HOJAS DE MENTA LIGERAMENTE MACHACADA / AGUA MINERAL / RAMA DE MENTA / RODAJA DE LIMÓN)

• NEGRONI

(GINEBRA: 30 ML / CAMPARI: 30 ML / VERMUT DULCE: 30 ML / BRISA DE CÁSCARA DE NARANJA / GAJO DE NARANJA)

• OLD FASHION

(WHISKY: 45 ML / 15 ML JARABE NATURAL / 2 GOTAS AMARGOS DE ANGOSTURA / 1 CEREZA / CÁSCARA DE NARANJA)

• PALOMA

(TEQUILA: 45 ML / JUGO NATURAL DE LIMÓN: 30 ML / TOP REFRESCO DE TORONJA)

• PIÑA COLADA

(RON BLANCO: 45 ML / 120 ML JUGO DE PIÑA / 30 ML CREMA DE COCO / 30 ML LECHE EVAPORADA / 1 REBANADA DE PIÑA FRESCA / 1 CEREZA)

• SANGRÍA

(VINO TINTO: 120 ML / LICOR DE NARANJA: 30 ML / 30 ML DE JUGO DE NARANJA NATURAL / 30 ML DE JARABE NATURAL / TOP AGUA MINERAL)

• SOL Y SOMBRA

(BRANDY: 45 ML / ANÍS: 30 ML / TOP CON COLA.)

• WHISKEY SOUR

(WHISKEY: 45 ML / 30 ML JUGO DE LIMÓN / 15 ML JARABE SIMPLE / 15 ML CLARA DE HUEVO / 2 GOTAS DE AMARGO DE ANGOSTURA / 1 CEREZA)

• WHITE RUSSIAN

(VODKA: 45 ML / LICOR DE CAFÉ: 30 ML / 30 ML CREMA DE LECHE / 1 PIZCA DE CAFÉ EN LA SUPERFICIE)

Todos los precios del menú incluyen el 16% de IVA, pesos mexicanos.

BOTELLAS

Todas las botellas de destilados Incluyen 5 servicios • Servicio extra: +\$65

TEQUILA

	BOTELLA	COPA
• 30-30 Blanco (1000 ml / 35% alcohol) -----	\$1400	\$150 (2 oz)
• 30-30 Reposado (1000 ml / 35% alcohol) ~~~~~	\$1400	\$150 (2 oz)
• Centenario Reposado (950 ml / 35% alcohol) -----	\$1600	\$150 (2 oz)
• Centenario Plata (950 ml / 35% alcohol) ~~~~~	\$1600	\$150 (2 oz)
• Maestro Dobel Blanco (700 ml / 35% alcohol) -----	\$2800	\$300 (2 oz)
• Don Julio Blanco (700 ml / 38% alcohol) ~~~~~	\$2900	\$300 (2 oz)
• Don Julio Reposado (700 ml / 38% alcohol) -----	\$3200	\$300 (2 oz)
• 7 Leguas Blanco (1000 ml / 35% alcohol) ~~~~~	\$3200	\$250 (2 oz)
• 7 Leguas Reposado (1000 ml / 35% alcohol) -----	\$3400	\$250 (2 oz)
• Maestro Dobel Diamante (700 ml / 35% alcohol) ~~~~~	\$3400	\$350 (2 oz)
• 1800 Cristalino (700 ml / 35% alcohol) -----	\$3600	\$350 (2 oz)
• Don Julio Anejo (700 ml / 38% alcohol) ~~~~~	\$4000	\$400 (2 oz)
• Reserva de la Familia Reposado (750 ml / 40% alcohol) -----	\$4400	\$400 (2 oz)
• Don Julio 70 (700 ml / 35% alcohol) ~~~~~	\$4800	\$450 (2 oz)

VODKA

	BOTELLA	COPA
• Smirnoff (1000 ml / 40% alcohol) -----	\$1300	\$150 (2 oz)
• Absolut (750 ml / 35% alcohol) ~~~~~	\$1500	\$150 (2 oz)
• Hpnotiq (750 ml / 40% alcohol) -----	\$3000	----

RON

	BOTELLA	COPA
• Matusalem Platino (750 ml / 40% alcohol) -----	\$1300	\$150 (2 oz)
• Bacardi (980 ml / 40% alcohol) ~~~~~	\$1600	\$150 (2 oz)
• Bacardi Anejo (980 ml / 35% alcohol) -----	\$1800	\$150 (2 oz)

WHISKY

	BOTELLA	COPA
• Johnnie Walker Red Label (1000 ml / 40% alcohol) -----	\$2200	\$150 (2 oz)
• Maker's Mark (750 ml / 40% alcohol) ~~~~~	\$2600	\$200 (2 oz)
• Jack Daniel's (1000 ml / 40% alcohol) -----	\$3000	\$200 (2 oz)
• Johnnie Walker Black Label (1000 ml / 40% alcohol) ~~~~~	\$5600	\$350 (2 oz)

MEZCAL

	BOTELLA	COPA
• Mezcal de la Casa -----	----	\$150 (2 oz)
• 400 Conejos Joven (750 ml / 38% alcohol) ~~~~~	\$2400	\$250 (2 oz)
• Creyente Cristalino Reposado (750 ml / 35% alcohol) -----	\$2600	\$250 (2 oz)
• Ojo de Tigre Joven (750 ml / 37% alcohol) ~~~~~	\$2800	\$250 (2 oz)
• Ojo de Tigre Reposado (750 ml / 37% alcohol) -----	\$3000	\$300 (2 oz)
• Rancho La Quinta (750 ml / 40% alcohol) ~~~~~	\$3200	\$300 (2 oz)
• Creyente Tobala (750 ml / 35% alcohol) -----	\$5000	\$450 (2 oz)

Todos los precios del menú incluyen el 16% de IVA, pesos mexicanos.

DIGESTIVOS

	COPA
• Trago de Licor 43	\$200 (2 oz)
• Trago de Baileys	\$200 (2 oz)
• Trago de Frangelico	\$200 (2 oz)
• Trago de Anis Chinchon	\$200 (2 oz)
• Trago de Sambuca Vaccari Nero	\$200 (2 oz)
• Trago de Absenta	\$200 (2 oz)

VINOS

	BOTELLA	COPA
• Vino de la casa (Uvas: Monastrell - Mourvedre)	-----	\$100 (150 ml)
• Jarra de Sake (8 oz / Sake artesanal mexicano, 16% alcohol)	\$600	\$200 (2 oz)
• Vino Rosado Dulce BF (750 ml / 12.3% alcohol / Uvas: Syrah, Malbec, Tempranillo)	\$690	\$220 (150 ml)
• Vino Blend Blanco LST (750 ml / 11% alcohol / Uvas: Macabeo, Chardonnay)	\$780	\$220 (150 ml)
• Vino Rosado Syrah LST (750 ml / 11% alcohol / Uvas: Syrah)	\$780	\$220 (150 ml)
• Vino Rosado Rose VS (750 ml / 12% alcohol / Uvas: Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	\$790	\$220 (150 ml)
• Vino Tinto Latiendo VS (750 ml / 12.8% alcohol / Uvas: Malbec, Syrah, Merlot)	\$790	\$220 (150 ml)
• Vino Blanco Blanc VS (750 ml / 13% alcohol / Uvas: Sauvignon Blanc, Chardonnay y Semillon)	\$790	\$220 (150 ml)
• Botella de Vino Premium (Sujeta a disponibilidad, Consulte con nuestro personal.)	\$990	-----

RENTA DE TERRAZA Y COMEDOR

RENTA NUESTRAS INSTALACIONES PARA TUS EVENTOS PRIVADOS

CAPACIDAD: 250 PERSONAS, (150 TERRAZA, 100 COMEDOR)



&

4
BOPHELO
Por la Vida



LOS PAQUETES SON
APARTE DE LA RENTA
DEL LUGAR



RENTA DE LUGAR POR 6 HORAS
LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES Y DOMINGO

\$5,000.00 PESOS

VIERNES Y SABADO
\$10,000.00 PESOS

En eventos de +50 personas,
en el consumo del paquete #3
+ barra libre,
la renta del lugar queda
exenta.

INCLUYE



SONIDO



MOBILIARIO



BAÑOS



PANTALLAS



WI-FI

PAQUETES



PAQUETE #1
\$200 MXN
POR PERSONA

- 1 alimento
- 1 postre
- o
- 1 alimento
- 1 coctel/cerveza

PAQUETE #2
\$300 MXN
POR PERSONA

- 1 entrada
- 1 plato fuerte
- 1 postre
- o
- 1 entrada
- 1 plato fuerte
- 1 bebida

PAQUETE #3
\$400 MXN
POR PERSONA

- 1 entrada
- 1 plato fuerte
- 1 postre
- 1 bebida

BARRA LIBRE
\$500 MXN
POR PERSONA

- 1 entrada
- 1 plato fuerte
- 1 postre
- 1 bebida

DURACION: 2 HORAS

LA ESPECIALIDAD DE LA CASA ES LA COMIDA MEXICANA, PERO SE PUEDEN MANEJAR
DIFERENTES TIPOS DE COCINA PARA SU EVENTO.



CONTACTO DE WHATSAPP
415-151-9343



4bophelo



restaurantebugambilia