

THE CLASSICS

NEVER OUT OF STYLE

OLD
FASHIONED

AN ORIGINAL AMERICAN COCKTAIL

BULLEIT, AROMÁTICO DE ANGOSTURA Y
JARABE NATURAL

\$ 110

THE FASHIONABLE

> berry <

BRMABLE

TANQUERAY, LICOR DE FRAMBUESA,
LIMÓN AMARILLO Y JARABE NATURAL

\$125

BRINY AND HOT

Montealban
Mai

UNION UNO, LICOR DE NARANJA, MIEL DE
AGAVE, PEPINO Y HIERBABUENA

\$ 120

SIMPLE AND RELIABLE

the
whiskey
sour

BULLEIT, LIMÓN AMARILLO, CLARA DE
HUEVO Y JARABE NATURAL

\$110

BOLD AND FORTIFYING

the
MANHATTAN

NEW YORK'S #1 PREFERRED

BULLEIT, CINZANO ROSSO Y AROMÁTICO DE
ANGOSTURA

\$125

FRESH AND ZESTY

the
mojito

CAPTAIN MORGAN WHITE, LIMÓN,
HIERBABUENA

\$115

THE TRENDY

NEGRONI

CAMPARI, VERMOUTH, GIN Y
TWIST DE NARANJA

\$ 140

WILD AND CHILLED

WILD
FOREST

TANQUERAY, LIMÓN AMARILLO,
ZARZAMORAS, ALBAHACA Y JARABE
NATURAL

\$ 145

YOUNG LORDS CHOICE

VODKIRRI

SMIRNOFF, LICOR DE CHILE ANCHO,
JARABE NATURAL, LIMÓN AMARILLO Y
MERMELEDA DE NARANJA

\$110

COCKTAIL CURE-ALL

the
PENICILIN

TEQUILA, LIMÓN AMARILLO, JARABÉ DE
MIEL, FLOTADO DE SOTOL

\$ 120

THE STALLIONS DRINK

CAFÉ MANDINGO

CAPTAIN MORGAN, RUMCHATA, JARABE
CANELA Y CAFÉ ESPRESSO

\$135

SIMPLE AND RELIABLE

SUMMER IN KENTUCKY

BULLEIT, OPORTO, ANGOSTURA BITTER,
JUGO DE PIÑA, FALERNUM
Y LIMÓN VERDE

\$ 137

SWEET AND SPICY

TIKI CENTRAL

CAPTAIN MORGAN WHITE, AMARETTO
DISARONNO, LIMÓN, JUGO DE PIÑA Y
JARABE DE PIMIENTA GORDA

\$ 105

YOUNG AND LOVELY

the
IPANEMA

CAPTAIN MORGAN, CACHACA, SHRUB DE
MANGO, LIMÓN AMARILLO Y JARABE
NATURAL

\$130

FRESH AND COOL

MR. PINK

GINEBRA, JARABE DE ROMERO
Y TORONJA

\$ 140

QUEEN ELIZABETH'S FRESHER

MIND THE GAP

TANQUERAY, APEROL CON INFUSIÓN DE
FRAMBUESAS, LIMÓN AMARILLO, JARABE DE
JENGIBRE Y CLARA DE HUEVO

\$ 135

PIZZA

BEET IT

PESTO DE BETABEL, MOZARELLA, QUESO DE CABRA, BETABEL Y ARUGULA

\$ 150

CARNES FRIAS

SALSA DE TOMATE, MOZARELLA, SALAMI Y PEPPERONI

\$ 150

ALCACHOFA

SALSA BLANCA, MOZARELLA, FETA, ALCACHOFA, TOMATE DESHIDRATADO Y ESPINACA

\$ 160

SALAMI DE CORDERO

SALSA DE TOMATE, MOZARELLA, SALAMI DE CORDERO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

\$ 170

BLEU

SALSA BLANCA, JAMÓN SERRANO, QUESO AZUL Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

\$ 170

HAMBURGUESAS

CORDERO

CON TZATZIKI, ARUGULA Y SALSA DE PIMIENTO ROJO

\$ 199

PULLED PORK

BBQ DE TAMARINDO Y COLE SLAW

\$ 195

BEEF SLIDERS (3)

MAYO DE SRIRACHA, QUESO AMERICANO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

\$ 210

TACOS

CAMARÓN

CAMARÓN CAPEADO, SPICY COLE SLAWN, NUOC CHAM Y CILANTRO

\$ 155

RIB-EYE

CHCIARRÓN DE RIB-EYE CON AGUACATE Y SALSA AMARTAJADA

\$ 176

KOREANOS DE ARRACHERA

GOCHUJANG, AJONJOLÍ, CEBOLLIN EN TORTILLA DE HARINA GRUESA

\$ 170

TACOS DE PULPO

\$ 199

BOTANAS

ACEITUNAS PREPARADAS

\$ 110

CACAHUATES VARIADOS

\$ 70

CARNE SECA PREPARADA

\$ 135

TABLA DE QUESOS

\$ 350

POSTRES

FRIED OREOS

OREOS CUBIERTAS CON UNA MASA DE HOT CAKES FRITAS Y SERVIDAS CON SALSA DE LECHE QUEMADA

\$ 100

CHURROS

SALSA DE ROMERO, SALSA DE CHOCOLATE Y CARDAMOMO CON HELADO

\$ 95

FEASTS FOR ALL

QUESADILLAS DE MACHACA

QUESO RANCHERO, AGUACATE
Y SALSA MARTAJA

\$ 120

TUNA CRISPS

WONTON, ATÚN FRESCO,
AGUACATE, AJAONJOLÍ, PONZU
Y MAYO DE CLIANTRO

\$ 175

FINGERS DE POLLO

EN TEMPURA DE CERVEZA OSCURA
Y BBQ DE PIÑA

\$ 125

TOSTADAS DE CAMARÓN (2)

TOSTADAS DE CEVICHE DE CAMARÓN CON
CHILE DE ÁRBOL

\$ 165

TRUFFLE FRIES

CON PARMESANO, ACEITE DE TRUFA,
PEREJIL, SAL, PIMIENTA,
CATSUP Y MAYONESA DE TRUFA

\$ 105

MAC AND CHEESE

GRATINADO CON TOCINO Y ACEITE DE TRUFA

\$ 165

CALAMARES FRITOS

CALAMAR EMPANIZADO, GREMOLATA Y
ADEREZO VERDE

\$ 190

PULLED PORK NACHOS

CERDO DESHEBRADO, JALAPEÑO, QUESO AMARILLO,
QUESO FRESCO Y PICO DE GALLO

\$ 176

BRANDY



AZTECA DE ORO (700ML)	\$ 80	\$ 1,050
TORRES 10 (700 ML)	\$ 85	\$ 1,100

VODKA



GREY GOOSE (750 ML)	\$ 125	\$ 1,550
STOLICHNAYA (750 ML)	\$ 100	\$ 1,400
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 100	\$ 1,400

COGNAC

HENNESSY VSOP (700ML)	\$ 135	\$ 1,980
MARTELL VSOP (750 ML)	\$ 135	\$ 1,980
HENNESSY XO (770ML)		\$ 7,300

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE (750 ML)	\$ 95	\$ 1,400
HENDRICKS (750 ML)	\$ 130	\$ 1,750
TANQUERAY (750 ML)	\$ 99	\$ 1,450
UNGAVA PREMIUM 700	\$ 145	\$ 1,800
MONKEY 47	\$ 210	\$ 2,250
ROKU	\$ 99	\$ 1,750

RON

BACARDI BLANCO (750 ML)	\$ 80	\$ 1,150
CAPTAIN MORGAN (750 ML)	\$ 80	\$ 1,150
MATUSALEM GR (750 ML)	\$ 95	\$ 1,350
ZACAPA 23 (750 ML)	\$ 140	\$ 1,980
ZACAPA AMBAR (750 ML)	\$ 110	\$ 1,450

SOTOL

HACIENDA SILVER (750 ML)	\$ 95	\$ 1,400
LOS MAGOS	\$ 95	\$ 1,400

MEZCAL

400 CONEJOS (750 ML)	\$ 105	\$ 1,550
AMORES (750ML)	\$ 115	\$ 1,750
CONVITE ESCENCIAL (750ML)	\$ 105	\$ 1,550
CONVITE TOBALA (750ML)	\$ 175	\$ 2,400
CONVITE E. SILVESTRE (750ML)	\$ 195	\$ 5,650
CONVITE JABALI (750ML)	\$ 405	\$ 6,600
MONTELOBOS (750ML)	\$ 180	\$ 2,700

MEDIDA DE 1.5 OZ (45ML) EN LICOR POR COPEO.

LA VENTA DE LICOR POR BOTELLA INCLUYE UN SERVICIO
QUE CONSTA DE 4 REFRESCOS O AGUAS MINERALES.

WHISKEY



BUCHANAN'S 12 (750 ML)	\$ 105	\$ 1,550
BUCHANAN'S 18 (750 ML)	\$ 165	\$ 2,650
BULLEIT (750 ML)	\$ 95	
CHIVAS REGAL 12 (750 ML)	\$ 115	\$ 1,550
JW BLUE LABEL (750 ML)	\$ 500	\$ 8,250
JW BLACK LABEL (750 ML)	\$ 105	\$ 1,550
JACK DANIELS HONEY (700 ML)	\$ 95	\$ 1,400
JACK DANIELS (700 ML)	\$ 95	\$ 1,400
JW GREEN LABEL	\$ 170	\$ 2,490
MACALLAN 12 (700ML)	\$ 140	\$ 2,100
MACALLAN 15	\$ 315	\$ 4,650
MACALLAN 18	\$ 805	\$ 11,950
MACALLAN 21		\$ 22,140
MACALLAN ED. NO 4	\$ 305	\$ 3900

TEQUILA

CASA DRAGONES (750ML)	\$ 440	\$ 7,700
DON JULIO 1942 (750 ML)	\$ 209	\$ 3,050
DON JULIO 70 (750 ML)	\$ 110	\$ 1,500
DON JULIO REPOSADO (750 ML)	\$ 99	\$ 1,400
1800 BLANCO (750ML)	\$ 110	\$ 1,500
1800 CRISTALINO (750ML)	\$ 120	\$ 1,600
DOBEL DIAMANTE (750 ML)	\$ 110	\$ 1,500
HERRADURA REPOSADO (700 ML)	\$ 95	\$ 1,300
7 LEGUAS	\$ 100	\$ 1,400
JC RESERVA DE LA FAM (750 ML)	\$ 209	\$ 3,050
JC TRADICIONAL (695 ML)	\$ 85	\$ 1,050

CHAMPAGNE

MOET CHANDON (750 ML)	\$ 1,950
MOET ICE (750 ML)	\$ 2,970
DOM PERIGNON (750 ML)	\$ 5,500

CERVEZA



AMSTEL LIGHT (355 ML)	\$ 49
BOHEMIA CLÁSICA (355 ML)	\$ 49
BOHEMIA OSCURA (355 ML)	\$ 49
COORS LIGHT (355 ML)	\$ 49
HEINEKEN (355 ML)	\$ 49
INDIO (325 ML)	\$ 45
XX AMBAR (325 ML)	\$ 45
XX LAGUER (325 ML)	\$ 45
MILLER HIGH LIFE	\$ 49
MILLER LITE	\$ 49
ARTESANAL	\$ 77

* LA CERVEZA ARTESANAL PUEDE VARIAR SU PRESENTACIÓN FAVOR DE PREGUNTAR A SU MESERO.

BEBIDAS

AGUA FRESCA	\$ 40
AGUA NATURAL (600 ML)	\$ 30
AGUA MINERAL (340 ML)	\$ 35
AGUA KINA (355 ML)	\$ 35
BOOST (235 ML)	\$ 80
COCA COLA (235 ML)	\$ 35
COCA COLA LIGHT (235 ML)	\$ 35
COCA COLA ZERO (235 ML)	\$ 30
REFRESCO (235 ML)	\$ 35
LIMONADA	\$ 35
PERRIER (235 ML)	\$ 50
REDBULL (235 ML)	\$ 80
TÉ	\$ 35

CAFÉ

AMERICANO	\$ 35
CAPPUCCINO	\$ 40
ESPRESSO	\$ 40

VINO



BLANC DE BLANCS (750ML)	\$ 125	\$ 600
BLANC DE ZINFANDEL (750ML)	\$ 125	\$ 600
CASA MADERO 3V (750ML)	\$ 160	\$ 740
MARIATINTO (750ML)		\$ 1,200

CIGARROS

MARLBORO ROJOS	\$ 110
MARLBORO BLANCOS	\$ 110

DIGESTIVOS

APPEROL SPRITZ	\$ 130
BAILEYS	\$ 90
CARAJILLO	\$ 110
LICOR 43	\$ 90
CLERICOT	\$ 120

IT'S ALWAYS
WINE O'CLOCK!
