

THE CLASSICS

NEVER OUT OF STYLE

OLD FASHIONED

AN ORIGINAL AMERICAN COCKTAIL

BULLEIT, AROMÁTICO DE ANGOSTURA Y
JARABE NATURAL

\$ 120

THE FASHIONABLE

> berry <

brmable

TANQUERAY, LICOR DE FRAMBUESA,
LIMÓN AMARILLO Y JARABE NATURAL

\$140

BRINY AND HOT

Montealban Mai

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

\$ 130

SIMPLE AND RELIABLE

the

whiskey sour

BULLEIT, LIMÓN AMARILLO, CLARA DE
HUEVO Y JARABE NATURAL

\$120

BOLD AND FORTIFYING

the

MANHATTAN

NEW YORK'S #1 PREFERRED

BULLEIT, CINZANO ROSSO Y AROMÁTICO DE
ANGOSTURA

\$135

FRESH AND ZESTY

the

MOJITO

CAPTAIN MORGAN WHITE, LIMÓN,
HIERBABUENA

\$130

THE TRENDY

NEGRONI

CAMPARI, VERMOUTH, GIN Y
TWIST DE NARANJA

\$ 150

WILD AND CHILLED

WILD FOREST

TANQUERAY, LIMÓN AMARILLO,
ZARZAMORAS, ALBAHACA Y JARABE
NATURAL

\$ 155

YOUNG LORDS CHOICE

VODKIRRI

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

\$130

THE STALLIONS DRINK

CAFÉ MANDINGO

CAPTAIN MORGAN, RUMCHATA, JARABE
CANELA Y CAFÉ ESPRESSO

\$145

SWEET AND SPICY

TIKI CENTRAL

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

\$125

FRESH AND COOL

MR. PINK

GINEBRA, JARABE DE ROMERO
Y TORONJA

\$150

COCKTAIL CURE-ALL

the penicilin

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

\$130

SIMPLE AND RELIABLE

SUMMER IN KENTUCKY

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

\$150

YOUNG AND LOVELY

the IPANEMA

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

\$143

QUEEN ELIZABETH'S FRESHNER

MIND THE GAP

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

\$150

PIZZA

BEET IT

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

\$ 230

CARNES FRIAS

SALSA DE TOMATE, MOZARELLA, SALAMI Y PEPPERONI

\$ 230

ALCACHOFA

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

\$ 230

HAMBURGUESAS

PULLED PORK

BBQ DE TAMARINDO Y COLE SLAW

\$ 220

TACOS

CAMARÓN

CAMARÓN CAPEADO, SPICY COLE SLAWN, NUOC CHAM Y CILANTRO

\$ 220

RIB-EYE

CHCIARRÓN DE RIB-EYE CON AGUACATE Y SALSA AMARTAJADA

\$ 220

BOTANAS

ACEITUNAS PREPARADAS

\$ 120

CACAHUATES VARIADOS

\$ 105

CARNE SECA PREPARADA

\$ 150

POSTRES

FRIED OREOS

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

\$ 155

CHURROS

SALSA DE ROMERO, SALSA DE CHOCOLATE Y CARDAMOMO CON HELADO

LOREM IPSUM
\$ 130

FEASTS FOR ALL

QUESADILLAS DE MACHACA

Queso Ranchero, Aguacate
y Salsa Martaja

\$ 140

TUNA CRISPS

Wonton, Atún Fresco,
Aguacate, Ajaonjolí, Ponzu
y Mayo de Cilantro

\$ 200

Lorem ipsum

FINGERS DE POLLO

En Tempura de Cerveza Oscura
y BBQ de Piña

\$ 160

TOSTADAS DE CAMARÓN (2)

Tostadas de Ceviche de Camarón con
Chile de Árbol

\$ 200

TRUFFLE FRIES

Con Parmesano, Aceite de Trufa,
Perejil, Sal, Pimienta,
Catsup y Mayonesa de Trufa

\$ 125

PULLED PORK NACHOS

Cerdo Deshebrado, Jalapeño, Queso Amarillo,
Queso Fresco y Pico de Gallo

\$ 195

BRANDY



AZTECA DE ORO (700ML)	\$ 80	\$ 1,090
TORRES 10 (700 ML)	\$ 85	\$ 1,150

COGNAC

HENNESSY VSOP (700ML)	\$ 215	\$ 2,800
MARTELL VSOP (750 ML)	\$ 155	\$ 2,150
HENNESSY XO (770ML)	\$ 615	\$ 9,400

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE (750 ML)	\$ 95	\$ 1,499
HENDRICKS (750 ML)	\$ 130	\$ 1,950
TANQUERAY (750 ML)	\$ 99	\$ 1,550
UNGAVA PREMIUM 700	\$ 145	\$ 1,800
MONKEY 47	\$ 260	\$ 2,599
ROKU	\$ 125	\$ 1,750

MEZCAL

400 CONEJOS (750 ML)	\$ 105	\$ 1,550
AMORES (750ML)	\$ 120	\$ 1,800
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

VODKA



GREY GOOSE (750 ML)	\$ 125	\$ 1,900
STOLICHNAYA (750 ML)	\$ 100	\$ 1,400
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 100	\$ 1,400

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)	\$ 145	\$ 2,099
ZACAPA AMBAR (750 ML)	\$ 110	\$ 1,700

SOTOL

HACIENDA SILVER (750 ML)	\$ 95	\$ 1,400
LOS MAGOS	\$ 140	\$ 2,099

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)	\$ 140	\$ 2,200
BUCHANAN'S 18 (750 ML)	\$ 240	\$ 3,600
BULLEIT (750 ML)	\$ 110	
CHIVAS REGAL 12 (750 ML)	\$ 120	\$ 1,800
JW BLUE LABEL (750 ML)	\$ 500	\$ 8,250
JW BLACK LABEL (750 ML)	\$ 120	\$ 1,800
JACK DANIELS HONEY (700 ML)	\$ 95	\$ 1,400
JACK DANIELS (700 ML)	\$ 95	\$ 1,400
JW GREEN LABEL	\$ 170	\$ 2,490
MACALLAN 12 (700ML)	\$ 240	\$ 3,400
MACALLAN 15	\$ 340	\$ 4,700
MACALLAN 18	\$ 805	\$ 11,950
MACALLAN 21		\$ 22,140
MACALLAN ED. NO 4	\$ 405	\$ 5,400

TEQUILA

CASA DRAGONES (750ML)	\$ 480	\$ 7,700
DON JULIO 1942 (750 ML)	\$ 370	\$ 5,600
DON JULIO 70 (750 ML)	\$ 150	\$ 2,400
DON JULIO REPOSADO (750 ML)	\$ 120	\$ 1,800
1800 BLANCO (750ML)	\$ 110	\$ 1,500
1800 CRISTALINO (750ML)	\$ 140	\$ 2,150
DOBEL DIAMANTE (750 ML)	\$ 120	\$ 1,800
HERRADURA REPOSADO (700 ML)	\$ 99	\$ 1,399
7 LEGUAS	\$ 99	\$ 1,600
JC RESERVA DE LA FAM (750 ML)	\$ 340	\$ 5,100
JC TRADICIONAL (695 ML)	\$ 85	\$ 1,150

CHAMPAGNE

MOET CHANDON (750 ML)	\$ 2,600
MOET ICE (750 ML)	\$ 3,600
DOM PERIGNON (750 ML)	\$ 8,400

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

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)	\$ 140	\$ 600
BLANC DE ZINFANDEL (750ML)	\$ 140	\$ 600
CASA MADERO 3V (750ML)	\$ 170	\$ 740
MARIATINTO (750ML)		\$ 1,200

CIGARROS

MARLBORO ROJOS	\$ 110
MARLBORO BLANCOS	\$ 110

DIGESTIVOS

APPEROL SPRITZ	\$ 140
BAILEYS	\$ 90
CARAJILLO	\$ 130
LICOR 43	\$ 90
CLERICOT	\$ 120

IT'S ALWAYS
WINE O'CLOCK!

SEASON COCKTAILS

GUAYABABY \$190

MEZCAL, REDUCCION DE GUAYABA, ST GERMAIN,
LIMON AMARILLO Y MIEL DE ABEJA

SUNSET SPICE \$150

SOTOL, DURAZNO, APEROL, LIMON AMARILLO,
JARABE DE CHIPOTLE

EL PILÓN \$180

MEZCAL, CORAJITO, JUGO DE PIÑA, LIMON AMARILLO,
JARABE DE PILONCILLO

MULA NORTEÑA \$160

SOTOL, ANCHO REYES VERDE, LIMON, JARABE TONIC,
GINGER BEER

NEGRONI WEEK

THE GREEN

\$170

GINEBRA, LILLET BLANC, CHARTREUSE VERDE,
MIDORI

THE WHITE

\$170

GINEBRA, LILLET BLANC, VERMOUTH BIANCO

THE RED

\$170

GINEBRA, CAMPARI, INFUSION DE ANTICA CON CAFE

LOREM IPSUM