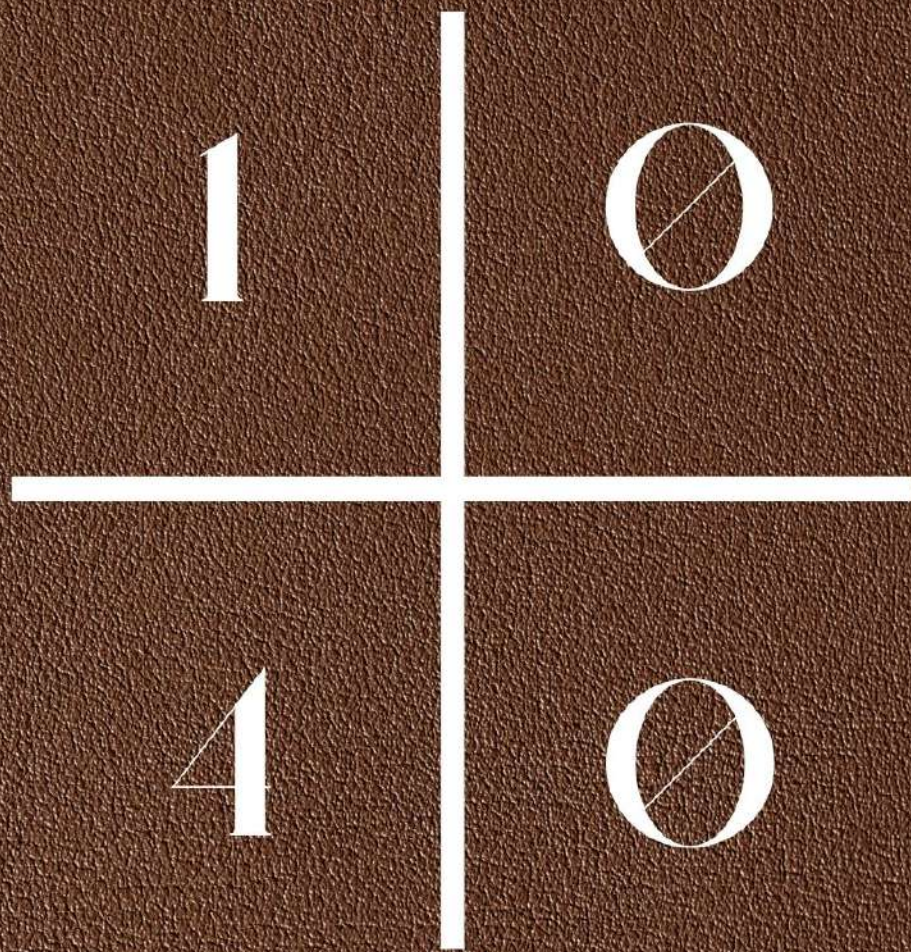


Cuarto Cero



CÓCTEL DEL MES

Flor de Mayo

\$140

Cóctel fresco a base de ginebra, limón y té de butterfly pea



COCTELERÍA DE AUTOR

Barba negra \$160
Una base de ron infusionado con coco, frambuesas y cítricos

Veneno \$160
Mezcal con una mezcla de chile serrano, hierbabuena, limón, ginger ale y cilantro

Fondo del mar \$170
Ginebra rosa, maracuya, frambuesas, limón amarillo y un toque de lemon grass

Venus \$170
Fruta de dragón con Vermouth, chartreuse amarillo zumo de frambuesas y limón amarillo servido con una flor de algodón de azúcar

Xoco Spritz \$170
El sabor del xoconostle, con Ginebra Condesa y el toque de vino espumoso

Ron fashioned \$140
Un clásico de la coctelería, pero con el toque de la casa: ron y coco

Lady club \$150
Un cóctel con mezcal y syrup de jamaica especiado, con un toque de licor de chile ancho

Santa Amalia \$160
Un cóctel afrutado y aromático con el toque del ron y el dulzor del licor 43

COCTELERÍA CLÁSICA



NEGRONI

\$130

Ginebra, Vermouth dulce y Campari

NEGRONI CUARTO CERO

\$140

El clásico Negroni con una infusión de cacao



SBALGLIATTO

\$140

Vino espumoso, Vermouth dulce y Campari



GIN TONIC

\$120

Sabores: frutos rojos, canela, romero, pepino-limón, pepino-cardamomo



COOLER

\$140

Ginebra, Vino espumoso, jugo de limón y jengibre

Sabores: natural, toronja, lychee

COCTELERÍA CLÁSICA



MOSCOW MULE \$130

Vodka, cerveza de jengibre y limón

MOSCOW MULE CUARTO CERO \$100

Preparado con Vodka de tamarindo



BRAMBLE \$150

Ginebra, Chambord (licor de moras), jugo de limón y zarzamoras



CLOVER CLUB \$150

Ginebra rosa, jugo de limón, piña y frambuesas decorado con galleta Oreo y cardamomo



NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Aperol, Chartreuse amarillo y limón

\$150

COCTELERÍA CLÁSICA



THE LAST WORD \$160

Ginebra, Chartreuse verde, licor de cereza y limón amarillo



MOJITO \$100

Sabores: clásico, aloe vera, maracuya, frutos rojos, mango, pepino



MARGARITA \$110

Sabores: clásica, maracuya, frutos rojos, mango, pepino



MEZCALADA \$110

Sabores: maracuya, frutos rojos, mango, pepino

COCTELERÍA CLÁSICA



MARTINI

Ginebra y Vermouth seco

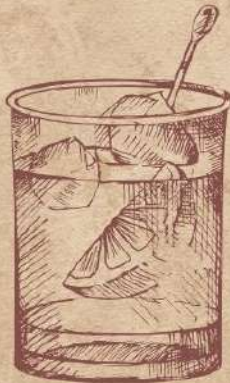
\$120



APEROL SPRITZ

Aperol y Vino espumoso

\$150



OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura bitters y un twist de naranja

\$130



DAIQUIRY

Ron, licor de naranja y limón

\$120

COCTELERÍA CLÁSICA



MANHATTAN

\$130

Bourbon, Vermouth dulce, Angostura bitters y cereza



AVIATION

\$150

Ginebra, licor de violetas, licor de cereza y limón

CARAJILLO

\$130

Con Licor 43, Bailey's o Nixta (licor de elote)

ALFONSO XIII

\$90



Kahlúa (licor de café) y leche carnation

BAILEY'S PREPARADO

\$120

Bailey's y leche carnation

MEZCAL

	 750 ml	 1.5 oz
400 conejos	\$1300	\$120
Jóven unión	\$1300	\$120
Ojo de tigre	\$1400	\$130
Negro corazón espadín	\$1500	\$140
Negro corazón tepeztate	\$3700	\$350

TEQUILA

Centenario plata 950 ml	\$1000	\$90
Tradicional reposado 950 ml	\$1200	\$100
Herradura plata 950 ml	\$1700	\$140
Maestro Dobel diamante	\$1800	\$160
1800 cristalino	\$1900	\$170
Don Julio 70	\$2000	\$180

GINEBRA

Beefeater	\$1400	\$120
Tanqueray	\$1500	\$130
Bombay	\$1500	\$130
Hendrick's	\$2300	\$210

VODKA

Smirnoff	\$900	\$80
Smirnoff tamarindo	\$900	\$80
Absolut azul	\$1000	\$90
Stolichnaya	\$1000	\$90
Tito's	\$1500	\$130
Grey goose	\$1800	\$160

WHISKY

	 750 ml	 1.5 oz
Red Label	\$1000	\$90
Jack Daniel's	\$1400	\$120
Maker's Mark	\$1400	\$120
Black Label	\$1600	\$140
Gentleman Jack	\$1800	\$160
Buchanan's 12	\$1900	\$170
Chivas 12	\$1900	\$170
Buchanan's master	\$2600	\$240
Double black	\$2800	\$260
Macallan 12	\$3400	\$320

RON

Captain Morgan	\$800	\$70
Bacardi	\$900	\$80
Havana 7	\$1100	\$100
Matusalem GR 15	\$1300	\$110
Zacapa 23	\$2600	\$240

BRANDY

Torres 5	\$800	\$70
Torres 10	\$1200	\$100
Torres 20	\$3100	\$290

CHAMPAGNE

Moet brut	\$3100
-----------	--------

COGNAC

Hennessy VS
Martell VSOP
Hennessy VSOP



\$ 2200	\$ 200
\$ 2500	\$ 230
\$ 3700	\$ 350

VINOS

Blanc de Zinfandel L.A. Cetto	\$ 900	\$ 140
Balero	\$ 1100	\$ 190
Prosecco	\$ 1100	



LICORES

Kahlua	\$ 60
Bailey's	\$ 90
Nixta	\$ 100
Campari	\$ 100
Jagermeister	\$ 100
Licor 43	\$ 110

CERVEZAS

Corona	\$ 45
Victoria	\$ 45
Negra modelo	\$ 50
Ultra	\$ 55
La Bru Porter	\$ 80
La Bru Stout	\$ 80
La Bru Ipa	\$ 80

PREPARADOS

Tarro michelada	\$ 15
Tarro cubano	\$ 20
Tarro fantasma	\$ 30

SIN ALCOHOL

Botella de agua	\$ 25
Coca cola	\$ 35
Coca cola light	\$ 35
Sidral mundet	\$ 35
Fresca	\$ 35
Agua mineral ciel	\$ 35
Limonada	\$ 35
Naranjada	\$ 35
Rusa	\$ 40
Peñafiel 600 ml	\$ 40
Boost 235 ml	\$ 40
Agua tónica	\$ 45
Perrier	\$ 55
Jarra de jugo	\$ 80

BOTANAS

Tabla cuarto cero	\$ 220
Tabla de carnes frías con quesos y aceitunas	
Mix de cacahuates	\$ 35
Aceitunas	\$ 50
Preparadas con clamato, limón y salsas	

Para comida pide la carta del restaurante (disponible hasta las 9:00 pm)

PINTXOS

Mediterráneo

Queso philadelphia, jamón serrano y aceituna verde

Griego

Mayonesa, ensalada de atún con verduras y aceituna negra

Italiano

Salsa de jitomate, queso gouda, pepperoni y aceituna verde

Funghi

Salsa de jitomate con champiñones y elote

Cuarto Cero

Mayonesa con chipotle, ensalada de atún con verduras, salchicha y aceituna verde

Tabla de 5 Pintxos mixtos	\$170
Tabla de 5 Pintxos de un sabor	\$180
Pintxo individual	\$35

