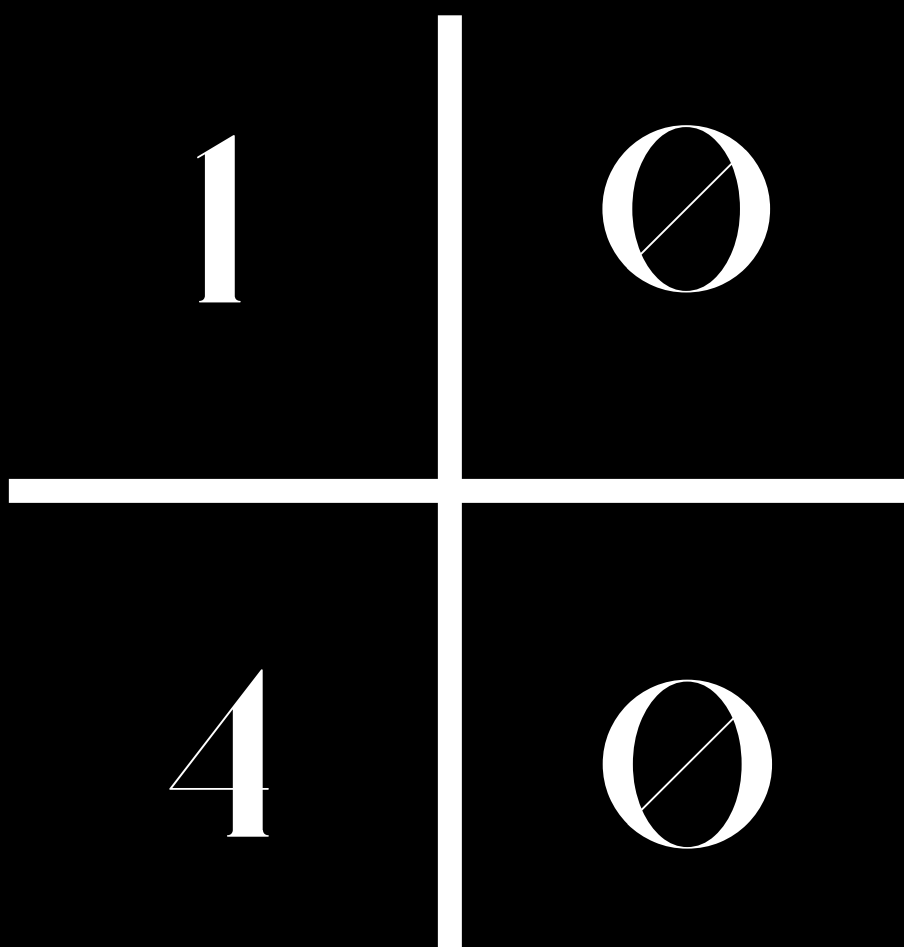


Cuarto Cero



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

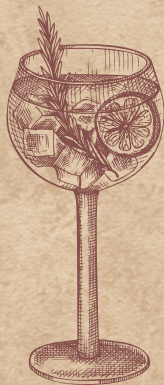
El clásico Negroni con una infusión de cacao



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

Preparado con Vodka de tamarindo

\$100



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

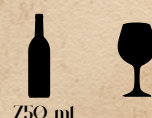
Hennessy VS
Martell VSOP
Hennessy VSOP



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

VINOS

Blanc de Zinfandel	L.A. Cetto
Balero	
Prosecco	



\$ 900	\$ 140
\$ 1100	\$ 190
\$ 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)