

"Bienvenidos a Cuarto Cero, una habitación que guarda secretos desde los años 20.

Se dice que este lugar fue refugio de personajes clandestinos durante la época de la prohibición, un punto de encuentro donde se negociaban acuerdos entre sombras y copas de licor.

Esta noche, ustedes son parte de la historia."

En Cuarto Cero nos gusta lo auténtico y lo tradicional, por eso todas las pulpas, sales, frostings y muchos de los licores que se utilizan en éste lugar son hechos artesanalmente por nosotros mismos.

ÍNDICE

CAPÍTULO I	
ELIXIRES DE LA CASA	1
(coctelería de autor)	
CAPÍTULO II	
CLÁSICOS RENACIDOS	3
(cocteles clásicos con el toque de la casa)	
CAPÍTULO III	
LOS CLÁSICOS DE LA COCTELERÍA	3
CAPÍTULO IV	
ELIXIRES LIBRES DE PECADO.....	6
(coctelería sin alcohol)	
CAPÍTULO V	
SECRETOS DEL BARMAN	7
CAPÍTULO VI	
LOS PROHIBIDOS	
RON	7
MEZCAL	8
TEQUILA	8
WHISKY.....	8
GINEBRA	9

VOODKA.....	9
BRANDY.....	9
COGNAC.....	10
VINOS.....	10
CHAMPAGNE	10
LICORES.....	10
CERVEZAS	10

CAPÍTULO VII

BEBIDAS NO ESPIRITUOSAS	11
-------------------------------	----

CAPÍTULO VIII

PARA PICAR	12
------------------	----

VII.I

TAPAS	12
-------------	----

Let's get some giggle water!
- Anonymous

CAPITULO I

ELIXIRES DE LA CASA (coctelería de autor)

BARBA NEGRA	\$160
Ron infusionado con coco, zumo de frutos rojos, jugo de naranja y carbón activado	
VENENO	\$170
Mezcal infusionado con carbón activado y una mezcla clarificada de piña, chile serrano, hierbabuena y jengibre	
BATHTUB GIN, ANYONE?	\$170
Ginebra rosa, zumo de maracuya, frutos rojos, jugo de piña y un toque de lemon grass	
VENUS	\$210
Fruta de dragón con Vermuth blanco, chartreuse amarillo y zumo de frutos rojos	
XOCO SPRITZ	\$180
Ginebra, licor de xoconostle y albahaca, con top de vino espumoso	
LADY CLUB	\$150
Mezcal, licor de chile ancho y syrup de jamaica especiado	
UCHEPO	\$150
Vodka, leche carnation, licor de elote, elote amarillo y sal de elote	

TORRES EGG NOGG	\$140
Rompope hecho en casa con base de Torres 5 y jarabe de canela	
CORAZÓN TARASCO	\$140
Base de mezcal con zumo de piña-betabel y berries con un toque de limón	
PIÑA COLADA CLARIFICADA	\$160
Pareciera un vaso de agua natural pero no; es una piña colada con leche, piña, agua de coco y ron; muy refrescante	
GOLDEN HOUR	\$150
Licor de melón, clarificado de piña-maracuya y agua mineral con base de Charanda uruapan	
ORO VERDE	\$190
Mix de aguacate, licor de elote y base de Charanda Uruapan; de topping frosting de frutos rojos, canela en polvo y oblea crocante de cajeta	
REYNA DEL POP	\$180
Vodka, licor del 43, óleo de limón eureka y frutos rojos con jugo de arándano	
PICKY GIRL	\$160
Tequila, licor de cereza, jarabe de frambuesa y sal de jamaica	
DONUT OLD FASHIONED	\$180
Ron infusionado con dona de chocolate y cacao bitters con un toque de miel de maple	

CAPITULO II

CLÁSICOS RENACIDOS (cócteles clásicos con el toque de la casa)

CAMILO NEGRONI	\$180
Ginebra, vermú rojo y campari con una infusión de cacao orgánico	
FUCK THE 18th	\$150
Charanda Uruapan, járabe de tamarindo y chile poblano, cerveza de jengibre y limón	
AL CAPONE	\$190
Whisky, mezcal, licor de cacao y miel de agave	
THE CARRIE SMASH	\$150
Ginebra rosa, jugo de limón, piña y frambuesas decorado con galleta oreo y cardamomo	

CAPITULO III

LOS CLÁSICOS DE LA COCTELERÍA

SBAGLIATO	\$160
Negroni erróneo; en lugar de ginebra lleva vino blanco espumoso	



BRAMBLE	\$150	
Ginebra, licor de moras, jugo de limón y zarzamoras		
NAKED & FAMOUS	\$170	
Mezcal, Aperol, Chartreuse amarillo y limón		
THE LAST WORD	\$170	
Ginebra, Chartreuse verde, licor de cereza y un toque de limón eureka		
MARTINI	\$150	
Ginebra y vermouth seco		
APEROL SPRITZ	\$170	
Aperol y vino blanco espumoso		
OLD FASHIONED	\$150	
Bourbon y Angostura; adornado con cáscara de naranja y una cereza		
DAIQUIRY	\$130	
Ron, jarabe natural y limón		
MANHATTAN	\$160	
Bourbon, vermouth dulce, angostura y cereza		
AVIAITION	\$160	
Ginebra, licor de violetas, licor de cereza y limón		

MOJITO \$130
Sabores: clásico, aloe vera, maracuya, frutos rojos, mango



MARGARITA \$140
Sabores: clásica (limón), maracuya, frutos rojos, mango



LIMONCELLO SPRITZ \$150
Limoncello de la casa, vino espumoso



NEGRONI \$160
Ginebra, vermú dulce y Campari



MOSCOW MULE \$140
Vodka, cerveza de jengibre y limón



COOLER \$150
Ginebra, vino espumoso, jugo de limón y jengibre
Sabores: piña, fresa (refrescos caseros)



GIN & TONIC \$140
Sabores: frutos rojos, canela, romero, pepino-limón, pepino-cardamomo



ESPRESSO MARTINI \$130
Vodka, licor de café, espresso



COSMOPOLITAN \$150
Vodka, licor de naranja, zumo de arándano



PIÑA COLADA \$140
Ron, crema de coco, zumo de piña



CAPITULO IV

ELIXIRES LIBRES DE PECADO (cócteles sin alcohol)

CANTERA \$100
Zumo de arandano, jarabe de canela, refresco de jengibre, pulpa de frutos rojos y sal de jamaica

MONARCA \$100
Pulpa de maracuya, hierbabuena y refresco de jengibre

CERO TONIC \$110
Pulpa de piña, jarabe de jengibre, hierbabuena y agua tónica

YUM BALAM \$100
Pulpa de frutos rojos, jarabe de frambuesa, crema de coco y leche carnation

PIÑADA \$100
Pulpa de piña, crema de coco, leche carnation

POWR DRINK (PROTEÍCO) \$120

Proteína PowrTake de fresa (deslactosada, keto friendly y adicionada con vitaminas y minerales), jarabe de romero, zumo de arándano y hierbabuena

CAPITULO V

SECRETOS DEL BARMAN

CÓCTEL PERSONALIZADO

Nuestro barman estará encantado de preparar un cóctel especial para ti, pide que vaya a tu mesa



SECRETO DEL DÍA

No sabes cómo es hasta que te lo lleven a tu mesa. Cada día uno distinto, ¿te atreves a probarlo?

CAPITULO VI

LOS PROHIBIDOS



2 oz

RON

Captain Morgan	\$ 900	\$ 80
Bacardi	\$ 1000	\$ 90
Havana 7	\$ 1400	\$ 130
Matusalem GR 15	\$ 1400	\$ 130

Zacapa 23	\$ 2500	\$ 240
-----------	---------	--------

MEZCAL

Mezcal de la casa		\$ 90
Don Mateo pechuga	\$ 1400	\$ 130
400 conejos joven	\$ 1500	\$ 140
Ojo de tigre joven	\$ 1700	\$ 160
Negro corazón espadín	\$ 1700	\$ 160
Negro corazón tepeztate	\$ 3700	\$ 350

TEQUILA

Centenario plata	\$ 1100	\$ 100
Tradicional reposado	\$ 1200	\$ 110
Don Julio blanco	\$ 1900	\$ 180
Don Julio reposado	\$ 2300	\$ 220
Maestro Dobel diamante	\$ 2200	\$ 210
Herradura plata	\$ 2200	\$ 210
Herradura reposado	\$ 2300	\$ 220
1800 cristalino	\$ 2400	\$ 230
Don Julio 70	\$ 2900	\$ 280

WHISKY

Red Label	\$ 1200	\$ 110
Jack Daniel's old no. 7	\$ 1600	\$ 150
Gentleman Jack	\$ 1800	\$ 170
Maker's Mark	\$ 1800	\$ 170
Chivas 12	\$ 1900	\$ 180

Buchanan's 12	\$ 2300	\$ 220
Black label	\$ 2500	\$ 240
Buchanan's master	\$ 2600	\$ 250
Double black	\$ 2900	\$ 280
Macallan 12	\$ 3900	\$ 380

GINEBRA

Beefeater	\$ 1400	\$ 130
Tanqueray	\$ 1600	\$ 150
Bombay	\$ 1800	\$ 170
Hendrick's	\$ 2400	\$ 230

VODKA

Smirnoff	\$ 900	\$ 80
Smirnoff tamarindo	\$ 1000	\$ 90
Absolut azul	\$ 1300	\$ 120
Stolichnaya	\$ 1500	\$ 140
Tito's	\$ 1800	\$ 170
Grey goose	\$ 2300	\$ 220

BRANDY

Torres 5	\$ 900	\$ 80
Torres 10	\$ 1200	\$ 110
Torres 20	\$ 3000	\$ 290

COGNAC

Hennessy VS	\$ 2400	\$ 230
Martell VSOP	\$ 3100	\$ 300
Hennessy VSOP	\$ 3700	\$ 360

VINOS

Vino blanco Las Moras Sauvignon	\$ 500
Vino tinto Las Moras Melbec	\$ 500
Blanc de Zinfandel L.A. Cetto	\$ 600

CHAMPAGNE

Möet & chandon brüt	\$ 3000
---------------------	---------

LICORES

Kahlua	\$ 70
Bailey's	\$ 130
Nixta	\$ 130
Campari	\$ 140
Frangelico	\$ 140
Jaggermeister	\$ 140
Licor 43	\$ 150

CERVEZAS

Corona	\$ 55
Victoria	\$ 55

Negra modelo	\$ 60
Ultra	\$ 65
Tarro fantasma	\$ 40

CAPITULO VII

BEBIDAS NO ESPIRITUOSAS

Botella de agua	\$ 25
Coca-Cola	\$ 40
Coca-cola light	\$ 40
Sidral mundet	\$ 40
Fresca	\$ 40
Mineral ciel	\$ 40
Naranjada	\$ 50
Rusa	\$ 50
Boost	\$ 50
Agua tónica	\$ 40
Perrier	\$ 60
Jarra de jugo	\$ 90
Café espresso	\$ 45
Café americano	\$ 50
Limonada	\$ 50

Don't be dry!

CAPITULO VIII

PARA PICAR

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS	\$ 60
ACEITUNAS	\$ 300
Preparadas con clamato, salsas negras y limón	
MIX DE CACAHUATES	\$ 30
PRETZELS	\$ 40
CHIPS	\$ 50
Preparadas con salsas negras, limón y salsa valentina	

VII.I

TAPAS

MEDITERRÁNEA	\$ 30
Queso philadelphia, jamón serrano y aceituna verde	
GRIEGA	\$ 30
Mayonesa, ensalada de atún con verduras y aceituna negra	
ITALIANA	\$ 30
Salsa de jitomate, queso gouda, pepperoni y aceituna verde	

FUNGHI	\$ 30
Salsa de jitomate con champiñones y elote	
CUARTO CERO	\$ 30
Mayonesa con chipotle, ensalada de atún con verduras y salchicha	
TABLA CON 5 TAPAS MIXTAS	\$ 150

*"Cuarto Cero es más que un bar:
Es una página perdida de la historia, un
capítulo que puedes beber.
Gracias por formar parte de esta historia
secreta"*

En el año 1920, una nueva ley silenció las barras y apagó los brindis: la Enmienda XVIII. Estados Unidos prohibió el alcohol. Pero no la sed.

Entre sombras, nacieron los speakeasies, bares ocultos donde cada trago era un acto de rebelión.

Las botellas se escondían, las contraseñas susurraban y las recetas se pasaban como contrabando.

Una mujer marcó este capítulo: Carrie Nation, fanática del movimiento antialcohólico, irrumpía en bares armada con una Biblia... y un hacha. Su lucha dejó cicatrices, pero también inspiración para nuestro cóctel: Carrie's Smash, una mezcla dulce e indomable.

Los años pasaron, el país se cansó del silencio, y en 1933, la historia dio un giro: el presidente Franklin D. Roosevelt firmó la Enmienda XXI y dijo con ironía: "I think this would be a good time for a beer". Nosotros estamos de acuerdo.

Por eso, en su honor (y en rebelión contra el pasado) levantamos el cóctel "Fuck the 18th", una oda a la libertad líquida.