

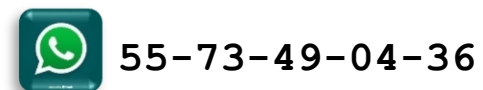
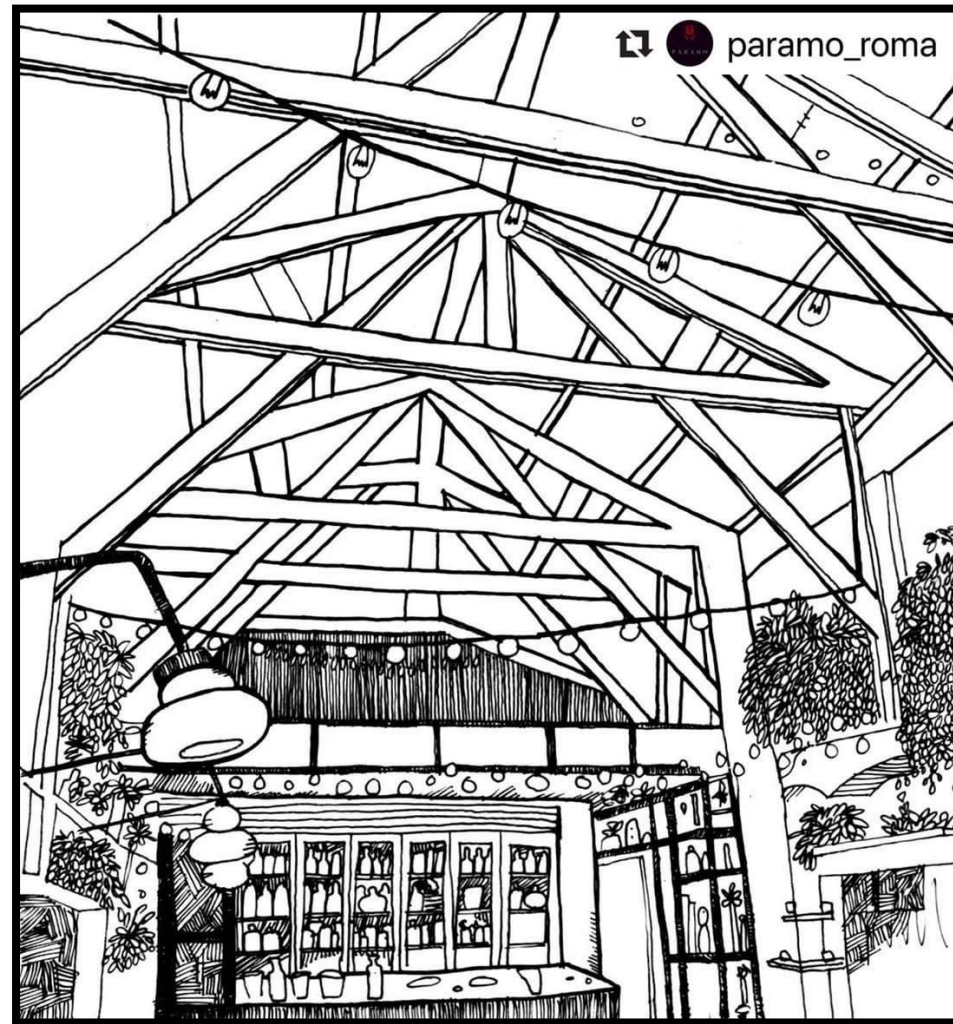


P Á R A M O

Esta es la casa de los 7 Cuinos,
¡Tus hijos te aman!



Av. Yucatán, No 84, local "E3" 1er piso,
Colonia Roma Norte, Delegación Cuauhtémoc,
C.P. 06700, CDMX



ENTRADAS

SOPA DEL DIA \$90.00

El precio puede variar dependiendo la sopa

FIDEO COMALA \$110.00

Fideo seco en adobo de jitomate con frijoles negros preparados, crema, queso de rancho, aguacate, cilantro y chicharrón.

ENSALADA TEPEPAN \$170.00



(Porción para compartir)

Lechugas, col de Bruselas rostizada, jitomate Cherry, cebolla morada, aguacate, pepino persa, pepita, vinagreta de hierbas.

ENSALADA BPANDEJA \$190.00



(Porción para compartir)

Lenteja, poro, jitomate Cherry, echalote, aguacate, cilantro, lechuga, queso feta, balsámico.

PELLIZCADAS PETATLAN (3pzas) \$220.00



Pesca del día_(120gr), tocino, zanahoria, cebolla, frijol refrito, cilantro, aguacate, mezcal.

CHALUPAS VARIADAS (3pzas) \$190.00

Chamorro_(45gr), suadero_(45gr) y atún_(45gr) servidas en tortilla de maíz con plátano macho y salsa roja.

SOPE DE PATO \$240.00

Sope de maíz con mole almendrado, carnitas de pato_(45gr), pico de piña con cebolla, cilantro y aguacate.



VEGETARIANA



VEGANA



Pesca

sostenible

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



ENTRADAS

BIZANCIO A CABALLO \$210.00

Huarache de maíz con frijol refrito, bistec de ternera_(75gr), queso menonita gratinado, huevo frito y pico de gallo con aguacate.

TOSTADA SISALPICO (1) \$85.00

Salpicón de res_(45gr) de la casa, ingredientes: cebolla morada, chile serrano, rábano, papa cambray, lechuga y aguacate.

QUESADILLAS DE QUESILLO (3 piezas)

En tortilla de harina \$ 125.00

En tortilla de maíz \$ 125.00

QUESADILLAS DE QUESO MENONITA (3 piezas)

En tortilla de harina \$ 140.00

En tortilla de maíz \$ 140.00

ORDEN DE GUACAMOLE \$ 95.00



(Acompañado de chapulin tiene un costo extra de \$ 40.00)

(Acompañado de Cebolla, cilantro y jitomate cherry)

ORDEN DE FRIJOLES \$ 60.00



(Acompañados de queso de rancho y tostada de ajonjolí quebrada)

ORDEN DE ARROZ \$ 35.00

(La preparación del arroz varía según la temporada)

ORDEN DE QUESILLO \$ 70.00

(Gratinado o fresco)

ORDEN DE TORTILAS MAIZ (4 PZAS) \$ 25.00

ORDEN DE TOSTADAS (3 PZAS) \$ 15.00



VEGETARIANO



VEGANO

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



CEVICHES

(Porciones para compartir)

CEVICHE CHACHALACA \$ 280.00

Lomo de atún fresco_(200gr), mango, aguacate, aceite de ajonjolí, cebolla y cilantro.

CEVICHE TAMARA  \$ 160.00

Hongo cremini, palmitos, pimientos, pepinos, cebolla morada y aguacate.

CEVICHE CAMARENA  \$ 260.00

Camarón_(160gr), chile serrano, pepino, cebolla morada, apio, jitomate y aguacate.

CEVICHE DE CECINA  \$ 250.00

Leche de tigre de chile manzano, cecina ahumada_(120gr), ensalada de frijol con pimiento rostizado, verdolaga, rábano sandia y aguacate.

CEVICHE DE TEMPORADA  \$ 270.00

(El precio variar dependiendo la proteína empleada)

Pesca del día_(150gr), leche de tigre, ingredientes de temporada (Consultar con el mesero).

 **VEGANO**  **Pesca Sostenible**

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



TACOS

TACO LA MUÑECA \$90.00 _(80gr)

TAQUITO \$50.00 _(40gr)

Chamorro de cerdo confitado en receta de la casa, aguacate, cilantro y cebolla.

TACO AMORES  \$90.00

TAQUITO \$45.00

Vegetales a las brasas con mole Paulino (tomate milpero, cerveza, semillas, chiles, plátano macho y piloncillo).

TACO PAPALONGA  \$60.00 _(70gr)

TAQUITO \$35.00 _(35gr)

Longaniza de Ozumba en salsa de jitomate con chile morita, papa y aguacate.

TACO COSTA AZUL \$180.00 _(100 gr)

TAQUITO \$ 95.00 _(50gr)

Lomo de atún sellado a las brasas, salsa hoisin, mayo chipotle, papa paja y guacamole.

TACO ROMA  \$85.00

TAQUITO \$45.00

Frijol refrito, setas con mole, chile ancho, verdolagas y jitomate Cherry.

 **VEGANO**

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



TACOS

TACO XOCHIMILCO \$85.00 (80gr)
TAQUITO \$50.00 (40gr)

Suadero de res de cocción lenta en caldo madre (hierbas, huesos, brandy), cebolla, cilantro y salsa macha de chile de árbol.

TACO LA POBLANA  \$60.00
TAQUITO \$40.00

Chile poblano tatemado, quesillo, salsa de mango con serrano y aguacate.

TACO BAJA NORTE  \$110.00 (60 gr)

Pesca del día rebosada, mayonesa de serrano, col encurtida, pico de pepino (manzano, jitomate y cuaresmeño).

TACO BIZANCIO \$90.00 (75gr)

Bistec de ternera a las brasas, mayonesa de almendras, jitomate Cherry, aguacate, limón eureka y hierbabuena.

TAQUITO PULPO AL PASTOR \$110.00 (45 gr)

Pulpo a las brasas marinado en pastor de la casa, piña con cebolla carbonizada, vinagre de piña, cebolla y cilantro.

TACO DE HONGOS CONFITADOS  \$90.00
TAQUITO \$50.00

Portobello con setas horneados, salsa de chiles secos, semillas, babaganush y tomate.

 **VEGETARIANO**  **VEGANO**  **Pesca**
Sostenible

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



TACOS

TACO HUASCA \$150.00 (115gr)
TAQUITO \$85.00 (57gr)

Costillar y pierna de jabalí (braseado en cerveza oscura con zanahorias y especias), rábano sandia, zanahoria encurtida, cebolla cambray y aguacate.

TACOQUETO  \$125.00 (60gr)

Pesca del día a las brasas marinado en ajo y limón, frijol refrito, cremoso de aguacate, cilantro y cebolla.

TAQUITO DE PESCADO A LA TALLA \$95.00 (50gr) 

Pesca del día, talla de chile costeño, mayonesa casera, guacamole, pico de gallo con pepino y chile manzano.

TACO JAMAICON \$85.00
TAQUITO \$55.00

Flor de Jamaica guisada con cebolla, queso Chiapas y aguacate.

TACO PERLA  \$120.00 (50gr)

Albóndiga de ternera y pollo rellena de huevo en salsa de jitomate y chile meco, acompañada de arroz y aguacate. Doble tortilla.

TACO SAN DIEGO  \$130.00 (90gr)
TAQUITO \$75.00 (45gr)

Pollo de libre pastoreo a la brasa, marinado en adobo de cerveza y chiles de árbol seco, cremoso de queso azul y col encurtida.

 **VEGETARIANO**  **VEGANO**  **Pesca**
Sostenible

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



TACOS

TACO JUANITO \$115.00

TAQUITO \$75.00

Coliflor rostizada con aceite de ajo, guacamole, ensalada de frijol y hormiga Chicatana (hormiga únicamente por temporada).

TACO EMALAURA \$115.00 (45gr)

TAQUITO \$60.00 (25gr)

Camarón en guiso de chile poblano, cebolla, crema y queso menonita, acompañado de aguacate y cebolla.

TAQUITO BARRIGON \$85.00 (50gr)

Pork belly cocido a baja temperatura, salsa de plátano macho con chile morita, vinagre de frambuesa, rábano sandia, verdolaga, cebolla y cilantro.



Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



CAZUELAS

Porciones para compartir.

Todas las cazuelas incluyen tortillas hechas a mano. -Opcional tortilla para taquito-

CAZUELA LA MUÑECA \$375.00 (320gr)

Chamorro entero con hueso.

CAZUELA PAPALONGA \$190.00 (200gr)

CAZUELA COSTA AZUL \$650.00 (400gr)

CAZUELA XOCHIMILCO \$350.00 (320gr)

CAZUELA LA POBLANA \$240.00

CAZUELA HONGOS CONFITADOS \$350.00

CAZUELA HUASCA \$690.00 (460gr)

CAZUELA TACOQUETO \$430.00 (240gr)



CAZUELA JAMAICON \$350.00

CAZUELA PERLA \$485.00 (200gr)

CAZUELA SISALPICO \$310.00 (180gr)

CAZUELA EMALAURA \$350.00 (180gr)

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.



POSTRES

OJOS TABASQUEÑOS \$250.00

Porción para compartir 3 personas

Frituras de harina con yuca acompañadas con cajeta envinada de la casa, miel orgánica y mermelada de temporada. Arriba llevan helado de vainilla y una pisca de nuez (tiempo aproximado de preparación 15 minutos).

PASTEL DE CHOCOLATE \$150.00

Chocolate criollo semiamargo de Tabasco, acompañado de salsa de chocolate caliente.

HELADOS

Porción para compartir 2 personas

Vainilla \$150.00

Mascarpone \$170.00

Avellana \$170.00

¡PREGUNTA POR EL SABOR DE LA SEMANA!

Todas las preparaciones son elaboradas al momento, agradecemos su paciencia.

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO \$40.00

ESPRESSO SENCILLO \$40.00

ESPRESSO CORTADO \$50.00

ESPRESSO DOBLE \$50.00

ESPRESSO DOBLE CORTADO \$60.00

CAFÉ LATTE \$50.00

CAPUCHINO \$50.00

CAFÉ CON LECHE \$50.00

TÉ NATURAL \$45.00

Manzanilla, zacate limón, hoja de naranja, hierbabuena, anís, canela.

TE DE MONTE \$45.00

Romero, hierbabuena, rodajas de naranja y limón.



DE TOMAR



CERVEZAS SIN ALCOHOL

Cerveza SANS estilo Golden Ale \$ 110.00
sin Alcohol

Cerveza SANS estilo IPA \$ 110.00
sin Alcohol

Soda Fermentada "Chinampa" \$ 130.00

Cerveza de jengibre sin alcohol \$ 135.00
"Ginger Birra"

Kombuchas

Producido Con Cultivos Vivos Y De Manera Artesanal

Por: **UMANI**

Toronja - Romero \$ 80.00

Naranja - Cúrcuma \$ 80.00

Hoja Santa \$ 80.00

Hoja de Higo \$ 80.00



COCTELERÍA

MEZCAL TORONJA TONIC	\$195.00
Mezcal, toronja, campari, agua quina/romero	
LABIOS ROJOS	\$170.00
Mezcal, concentrado de Jamaica, jugo de naranja, jarabe y cardamomo	
GUERRERO	\$180.00
Mezcal, mango, concentrado de guajillo, jugo de naranja	
MEZCAL FRUTOS	\$190.00
Mezcal, jugo de piña, jugo de arándano, mix de frutos rojos, jarabe natural	
MEZCAL PIÑA GUAJILLO	\$180.00
Mezcal, piña, jugo de toronja, concentrado de guajillo y jarabe natural	
MEZCAL PEPINO	\$180.00
Mezcal, hierbabuena, pepino, jugo de limón y jarabe natural	
POX COLADA	\$190.00
Pox, crema de coco, jugo de piña y jugo de naranja	
GIN ESPECIAS	\$200.00
Ginebra, hierbabuena, agua tónica, romero y cardamomo	
GIN PIMIENTA ROSA	\$200.00
Ginebra, pimienta rosa, agua tónica	
NEGRONI	\$190.00
Ginebra, campari, Martini rosso, naranja	
AMOR ETERNO	\$180.00
Mezcal, jugo de limón, licor de hierbas y endulzante natural.	

MARGARITA	\$175.00
Tequila o mezcal, jugo de limón, jarabe natural, licor de naranja	
APEROL SPRITZ	\$190.00
Aperol, vino blanco espumoso, agua mineral	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	\$250.00
Licor de flor de sauco, vino blanco espumoso, agua mineral y rodaja de limón amarillo	
MOJITO	\$145.00
Ron blanco, hierba buena, azúcar, jugo de limón y agua mineral	
MARTINI SECO	\$210.00
Ginebra, vermouth extra seco, aceitunas	
MARTINI SUCIO	\$210.00
Ginebra, vermouth extra seco, Salmuera de aceitunas y aceitunas	
MARTINI ESPRESSO	\$180.00
Vodka, Kahlúa, espresso	
BLOODY MARY	\$160.00
Vodka, limón, mix de salsas, clamato, pepino	
TOM COLLINS	\$190.00
Ginebra, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral	
SANGRIA	\$160.00
Vino tinto, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral	
MINT JULEP	\$180.00
Whisky, hierbabuena, azúcar, limón, angostura, hielo frappe	
OLD FASHIONED	\$190.00
Whisky, angostura y azúcar	



CARAJILLO	\$170.00
Licor de 43 y expreso	
PALOMA	\$150.00
Tequila, jugo de toronja, jugo de limón, refresco de toronja	
WHISKY SOUR (MEZCAL)	\$185.00
Whisky o mezcal, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo y angostura	
COSMOPOLITAN	\$150.00
Vodka, jugo de arándano, controy y jugo de limón	
MANHATAN	\$210.00
Vermut rosso, whisky, angostura, cereza y naranja	
MOSCOW MULE	\$170.00
Vodka, jugo de limón, ginger beer	
CLERICOT	\$160.00
Vino tinto, agua minera, refresco de manzana, granadina y fruta de temporada	
GIN LICHÍ FRESA	\$200.00
Ginebra, Lichi Macerada, Fresa Macerada, Almíbar, Soda de Limón	
GIN ROMERO	\$180.00
Ginebra de Tuna, jugo de limón, Jarabe de romero natural	
VIAJE ANCESTRAL	\$180.00
Mezcal, hierba buena, maracuyá, jugo de limón.	
CANTARITO	\$170.00
Tequila, limón, naranja, toronja y tajín.	



MEZCALES DE LA CASA "Vieja Maña"

	Copa 2oz	Botella
Tóbala	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)
Ensamble	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)
Mexicano	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)
Arroqueño	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)
Cupreata	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)
Tepextate	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)
Madre Cuishe	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)
Saca Toro	\$150.00	\$1100.00 (480 ml) \$2000.00 (980 ml)



MEZCALES

	Copa 2oz	Botella
Beso Eterno	\$130.00	\$1,500.00
Beso Eterno Tóbala	\$180.00	\$1,850.00
Rancho tehuano	\$150.00	\$1,800.00
Local	\$135.00	\$1,350.00
Bruxo Espadín	\$140.00	\$1,500.00
Montelobos	\$140.00	\$1,600.00
¡Ay! Dolor	\$140.00	\$1,600.00
Enmascarado Técnico	\$150.00	\$1,550.00
Enmascarado Rudo	\$170.00	\$1,750.00
Milagrito (Joven)	\$160.00	\$1,700.00
Milagrito Reposado	\$170.00	\$1,800.00
Marca Negra Espadín	\$170.00	\$1,800.00
Borroso	\$170.00	\$2,150.00
Alipús San Baltazar	\$190.00	\$2,000.00
Koch Jabalí	\$230.00	\$2,600.00
Los Danzantes	\$240.00	\$2,500.00

TEQUILAS

	Copa 2oz	Botella
José Cuervo Trad. Plata	\$130.00	\$1,400.00
José Cuervo Trad. Reposado	\$140.00	\$1,500.00
Tradicional Cristalino	\$170.00	\$1,750.00
Cuervo 1800 Bco.	\$150.00	\$1,700.00
Don Julio Bco.	\$180.00	\$1,900.00
Don Julio Reposado	\$190.00	\$2,000.00
Don Julio Añejo	\$225.00	\$2,500.00
Don Julio 70	\$235.00	\$2,500.00
Herradura Bco.	\$197.00	\$2,000.00
Herradura Reposado	\$190.00	\$2,300.00
Maestro Tequilero Dobel	\$190.00	\$2,000.00
Maestro Tequilero Añejo	\$220.00	\$2,300.00
7 Leguas	\$180.00	\$1,850.00
Tierra Noble - blanco	\$190.00	\$1,950.00
Cascahuin	\$240.00	\$2,500.00

RONES Y BRANDY

	Copa 2oz	Botella
Bacardí Carta Blanca	\$110.00	\$1,200.00
Havana Club 3 años	\$120.00	\$1,300.00
Havana Club 7 años	\$140.00	\$1,500.00
Matusalem Platino	\$120.00	\$1,300.00
Matusalem Clásico	\$140.00	\$1,500.00
Flor de Caña 12 años	\$195.00	\$2,000.00
Zacapa 23 años	\$250.00	\$2,500.00
Torres 10	\$140.00	\$1,300.00



WHISKY

	Copa 2oz	Botella
JW Etiqueta Roja	\$140.00	\$1,500.00
JW Etiqueta Negra	\$220.00	\$2,300.00
Jack Daniel's Honey	\$150.00	\$1,500.00
Jack Daniel's	\$160.00	\$1,700.00
Maker's Mark	\$180.00	\$1,800.00
Chivas Regal 12	\$180.00	\$1,900.00
Black Bushmills 12	\$180.00	\$1,900.00
Mexicano Prieto	\$190.00	\$2,000.00
Buchanan's 12	\$200.00	\$2,200.00
Glenfiddich 12	\$250.00	\$2,650.00
Macallan 12	\$300.00	\$3,200.00

VODKAS

	Copa 2oz	Botella
Smirnoff	\$ 90.00	\$900.00
Absolut Azul	\$ 100.00	\$1,000.00
Stolichnaya	\$ 110.00	\$1,200.00
Kosh Vodka Orgánico	\$ 110.00	\$1,200.00

GINEBRAS

	Copa 2oz	Botella
Beefeater	\$180.00	\$1,900.00
Bombay	\$190.00	\$2,000.00
Tanqueray	\$190.00	\$2,000.00
Fresco 77	\$200.00	\$2,100.00
Hendricks	\$250.00	\$2,600.00



LICORES

	Copa 2oz	Botella
Xtabetún	\$ 90.00	\$ 950.00
Pox	\$100.00	\$1,000.00
Anís Chinchón Dulce	\$100.00	\$1,000.00
Anís Chinchón Seco	\$100.00	\$1,000.00
Pacharan	\$100.00	\$1,000.00
Vermouth Blanco	\$100.00	\$1,000.00
Vermouth Rosso	\$100.00	\$1,000.00
Primo	\$100.00	\$1,000.00
Ancho Reyes	\$100.00	\$1,000.00
Anís Tres Cadenas	\$110.00	\$1,100.00
Campari Bitter	\$110.00	\$1,200.00
Baileys	\$120.00	\$1,300.00
Licor 43	\$120.00	\$1,200.00
Vaccari	\$120.00	\$1,100.00
Amaretto Disaronno	\$120.00	\$1,300.00
Jagermeister	\$120.00	\$1,200.00
Fernet Branca	\$140.00	\$1,500.00

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
PROYECTO 125 BORDALESA cabernet sauvignon, merlot	\$145.00	\$600.00
PROYECTO 125 RODANO carignan grenche petit syrah	\$145.00	\$600.00
PROYECTO 125 RIOJANO grenahe, cabernet Sauvignon	\$145.00	\$600.00
ESTACION PORVENIR petit sirah, cabernet sauvignon, zinfandel y barbera	\$150.00	\$670.00
PORTADA carignan, grenache, durif		\$ 700.00
PAULA Merlot y zinfandel		\$ 900.00
CAÑADA DE LOS ENCINOS zinfandel, petit verdot		\$ 990.00
ENSAMBLE COLINA merlot, cabernet sauvignon, petit syrah, barbere y zinfandel		\$1,000.00
AVION mataro, grenache		\$1,000.00
JC BRAVO CARIGNAN carignan		\$1,000.00
EXTRAÑO TUS LABIOS malbec		\$1,100.00
TUS LABIOS AQUÍ Malbec		\$1,200.00



VINO BLANCO

	Copa	Botella
Estación Porvenir Blanco Barbera	\$150.00	\$ 620.00
Clandestino (por temporada) Chenin Blanc, Sauvignon Blanc	\$160.00	\$ 650.00
Sinónimo Ugni Blanc	\$160.00	\$ 650.00
Madera 5 Sauvignon, chardonnay		\$ 800.00
SILVANA Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Moscatel		\$ 950.00
Henrri Lurton Chenin Blanc		\$1,900.00

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Tacha Syrah, Cinsault	\$140.00	\$ 580.00
Textura Rosa Zinfandel	\$160.00	\$ 700.00
Estación Porvenir Rosado Tempranillo, Mouverde, Cinsault, Zinfandel	\$155.00	\$ 700.00
Rosa de Uva Garnacha		\$1,000.00
Lomita grenache		\$1,100.00



VINOS ESPUMOSOS

Botella

Espuma Rosa Vinaltura Brut Nature Merlot, Tempranillo	\$1,200.00
Espuma de Piedra Bn Merlot, Tempranillo	\$1,200.00

CHAMPAGNE

Botella

Moët Brut Pinot noir, pinot meunier, chardonnay	\$2,800.00
---	------------

SAKE ARTESANAL

Copa 2oz Botella

JUNMAI Ligeramente dulce y fresco, cuerpo robusto y retrogusto prolongado. 16% Alc.	\$105.00	\$1,250.00
JUNMAI GINJO Semiseco con notas frutales, de carácter láctico y fresco, acidez marcada y retrogusto medio. 16% Alc.	\$160.00	\$1,900.00



CERVEZA ARTESANAL

CASA CERVECERA CRU CRU

CDMX

Cru Cru Pale Ale \$110.00

PALE ALE. Cobriza con lúpulos americanos y tintes amargos.
5.5% Alc. Vol.

Cru Cru Chapulín \$110.00

SOUR ALE. Refrescante reinterpretación Mexicana con particular sabor de la sal de gusano y chapulín.
3.5% Alc. Vol.

CERVECERIA NAMI

SINALOA

HAIKU \$130.00

RICE LAGER. Ligeramente dulce con hojuelas de arroz.
5.2% Alc.

CERVECERÍA BUQUI BICHI

SONORA

BANQUETERA \$110.00

KÖLSCH. Frutal, delicada y limpia.
4.8% Alc. Vol.

CERVECERIA HÉRCULES

Querétaro

Hombre Pájaro \$120.00

Rye Lager. De centeno sin filtrar.
4.5% Alc.

Súper Lupe \$150.00

IPA. Aromas y sabores a pino, piña, resinas e hinojo.
7.0% Alc.

CERVECERIA FAUNA

Baja California

Hazy Lycan \$160.00

NEIPA bien lupulada, notas frutales. 38 IBU.
7.0% Alc.

CERVECERIA PRINCIPIA

Monterrey

PRINCIPIA PILSNER \$120.00

CRAF PILSNER. Notas de naranja, toronja y lima. 4.1% Alc.

¡Pregunta por las cervezas artesanales de temporada!



CERVECERÍA MONSTRUO DE AGUA
CDMX

Blanca de Maguey \$180.00

ALE. Néctar de maguey,
cascara de naranja, semilla de cilantro
7.0% Alc. Vol.

CERVECERIA TRANSPENINSULAR
BAJA CALIFORNIA

Carretera 3 \$130.00

IPA. Frutal, ligera de amargor
persistente 6.8% Alc. Vol.

CERVECERÍA PRIMUS
QUERETARO

Tempus Dorada \$ 90.00

GOLDEN ALE. Notas florales
y cítricas de cuerpo ligero.
4.3% Alc. Vol.

JABALI HELSBOCK \$ 99.00

HELLESBOCK. Color claro con notas florales, cítricas y
ligeramente especiadas.

CERVECERÍA DE COLIMA
COLIMA

Colimita \$ 99.00

Lager. Ligera nota amarga con sabores
florales de lúpulo
4.4% Alc. Vol.

Piedra Lisa \$120.00

SESSION IPA. Experiencia tropical.
4.7% Alc. Vol.

CERVECERIA AGUA MALA
BAJA CALIFORNIA

Fugu \$140.00

JAPANESE LAGER. Notas de durazno,
malta y arroz. 4.0 Alc.

CERVECERA CYPREZ
CDMX

Cyprez Lager \$ 99.00

Color dorado turbio, notas cítricas,
lima y malta 4.7% Alc.



REFRESCOS

Limonada natural	\$ 40.00
Limonada mineral	\$ 50.00
Naranjada natural	\$ 40.00
Naranjada mineral	\$ 50.00
Vaso de Jugo	\$ 40.00
Bot. Casa del Agua Mineral	\$ 48.00
Bot. Casa del Agua Natural	\$ 48.00
Refrescos 355ml.	\$ 45.00
Refrescos 235ml. (Mezclador)	\$ 30.00
Agua de Piedra 360ml.	\$ 75.00
Agua mineral Lahar 500ml.	\$ 95.00
Vaso de Agua del día	\$ 30.00

Y TAMBIEN...

CARTA BLANCA	\$50.00
VICTORIA	\$55.00
PACIFICO	\$55.00
LEON	\$60.00
CORONA LIGHT	\$50.00
NEGRA MODELO	\$60.00
MODELO ESPECIAL	\$60.00
BOHEMIA CLARA	\$60.00
BOHEMIA OSCURA	\$60.00
HEINEKEN 0.0	\$50.00
HEINEKEN	\$60.00
MICHELOB ULTRA	\$60.00



EXTRAS

Vaso Michelado	\$ 20.00
Vaso Cubano	\$ 28.00
Medio Clamato Preparado 115ml	\$ 35.00
Clamato Preparado 300ml	\$ 60.00
Sangrita	\$ 20.00
Caballito de Jugo de Limón	\$ 15.00
Naranjas con sal de Gusano	\$ 20.00
Ord. Aceitunas Preparadas	\$ 50.00
Orden de chapulín	\$ 40.00



Tus hijos
te aman.

