



La Barra de Sir Penchuque

CAIMITO SPRITZ

El Caimito Spritz es la bebida ideal para los calores de Tabasco. Con una baja graduación alcohólica para que disfrutes de 3 o 4 sin verte tan borrache en la mesa. Whisky, toronja, vino espumoso y jarabe de caimito morado.

\$180.00

APEROL TROPICAL

En Italia es común acompañar tu aperol spritz con una pizza. En Salón Caimito hicimos un aperol tropical para acompañar nuestras buenisimas pizzas napolitanas de Masa Madre. Aperol, ginebra y maracuyá.

\$190.00

CAIMITO SOUR

De los clásicos SOURS hechos con clara de huevo para generar espuma, preparado con whisky, jarabe de caimito y una oblea comestible con el rostro del perrito más guapo de Villahermosa.

\$185.00

MOJITO PERRIER

Nuestra versión del mojito con ron añejo, frutos del bosque deshidratados, oleo saccharum y licor 43.

\$180.00

CUCUMBER AGAVE

Como una "MARGARITA" pero no va frapeada. Lleva jugo de cítricos, jarabe de pepino, tequila y piña deshidratada.

\$185.00

MEZCALITA DE TAMARINDO

Aquí ya se pone buena la cosa con el mezcal. Una bebida astringente de tamarindo natural con mezcal ahumado, pepino deshidratado y escarcha de chamoy que preparamos en casa.

\$185.00

LA TESORITO

Uno de los amados clásicos de "LA CEVICHERÍA TABASCO". Hecho de mango, maracuyá y mezcal.

\$180.00

MIMOSA

Naranjada natural con vino espumoso cinzano.

\$135.00

EL CONDE NEGRONI

Para amantes del negroni y de los sabores intensos. No apto para cualquier paladar, solo para conocedores. Aquí le agregamos Nibs de cacao para acentuar todos los sabores de un clásico negroni.

\$185.00

CREAMY COCONUT

Un cóctel cremoso y hermoso. Hecho con yogurt, coco, ron y brillos dorados para que seas la o el más espectacular de la mesa.

\$190.00

CARAJILLO DE MAMEY

Un carajillo muy tabasqueño hecho con mamey y pixtle (el hueso del mamey), málíbú y ralladura de chocolate amargo.

\$170.00

CARAJILLO DE CHOCOLATE

Sabemos que los paladares tabasqueños son extremadamente dulces. Aquí cuando nacemos nos dan de comer dulce de oreja de mico. Por eso este carajillo de café y horchata con su licor 43.

\$175.00

CARAJILLO TRADICIONAL

Este es un clásico carajillo que puedes pedir shekeado o divorciado. Nuestro café es hecho al momento de granos traídos de Coatepec, Veracruz. Es un carajillo intenso.

\$160.00

TINTO DE VERANO

Vino tinto de uva syrah combinado con refresco de lima limón.

\$215.00

GIN ROSA

Ginebra beefeater, matalí, jugo de toronja, agua perrier y pétalos de rosa.

\$175.00

GIN DE FRUTOS ROJOS

Ginebra mom con frutos rojos macerados.

\$180.00

GIN DE PEPINO Y ACEITUNAS

Ginebra Hendricks, pepino natural, romero y rodajas de limón.

\$185.00

ESCANEA EL CÓDIGO PARA VER MÁS
DE LA BARRA DE SIR PENCHUQUE



CONTAMOS CON VINOS DE LA CASA
Y LICORES POR BOTELLA Y COPEO

En colaboración con el bartender César "El Burrin" Ponce