



VINOS TINTOS MEXICANOS

Anxelin Cabernet Sauvignon \$900
 L.A. Cetto Cabernet Sauvignon \$400
 L.A. Cetto Merlot \$400
 L.A. Cetto Nebbiolo \$700
 La Casona Cabernet Merlot \$1,150
 Reserva Real Barbera Cabernet \$500
 Península Lyra Montepulciano Barbera \$500
 Madero 3V \$950
 Hacienda Encinillas selección especial \$1,600
 Megacero Premium Blend \$1,300
 Asís Merlot Shiraz \$1,050

VINO TINTO ESPAÑOL

Cune Crianza \$700
 Mataromera Crianza \$1650
 Señorío de Sarria Crianza \$820

VINO TINTO CHILENO

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon \$580

VINO TINTO ARGENTINO

Navarro Correas Colección Privada \$850
 Trapiche Cabernet Sauv Malbec Pinot \$650
 Catena Malbec \$1,250

VINOS BLANCOS MEXICANOS

Blanquísimo Chardonnay \$800
 L.A. Cetto Blanc de Blancs \$500
 Casa Madero 2V Chardonnay Chenin Blanc \$750
 Monte Xanic Sauvignon Blanc \$1150

COCTELES CON SAKE

SAKE BOMB \$135
 Shoko de sake y vaso de cerveza.

SAKE MOJITO \$125
 Sake, hierbabuena y flamingo verde.

SAKE ONE \$110
 Sake, fresa, jugo de arándano y granadina.

SAKE GINZA \$115
 Sake, Kahlúa, jugo de piña y naranja.

MANEKI NEKO \$145
 Sake, Frangelico, fresa, y crema batida.

SAKE SANGRIA \$105
 Sake, vino tinto y jugo de naranja.

SAKETINI \$125
 Sake, ginebra y Vermouth seco.

SAKE TONIC \$125
 Frutos rojos, pepino y limón.

SAKE SPRITZ \$125
 Sake y vino espumoso.

SAKES HANA DE SABOR

	BOTELLA 375 ml	BOTELLA 750 ml	COPA
LYCHEE	\$350	\$545	\$110
RASPBERRY	\$350	\$545	\$110
FUJI APPLE	\$350	\$545	\$110

SAKE INDIVIDUAL

Kiku Masamune (vaso 180 ml) \$125
 Tamano Hikari (lata 180 ml) \$180
 Funaguchi Kikusui (lata 200 ml) \$250
 Nogori Perfect Snow (lata 180 ml) \$280
 Hakkaisan Uonuma (vaso 180 ml) \$235
 Hakkaisan Tokobetsu (botella 300 ml) \$390
 Nigori Silky Mild (botella 375 ml) \$270
 Sho Chiku Bai Ginjo (botella 300 ml) \$330
 Michinoku Onikoroshi (botella 300 ml) \$398
 Tokusei Gold (botella 180 ml) \$380
 Kikusui Junmai Ginjo (botella 300 ml) \$450
 Taisetsu Junmai Ginjo (botella 300 ml) \$395

VINO BLANCO CHILE

Errazuriz Reserva Sauvignon Blanc \$700

VINO BLANCO ESTADOS UNIDOS

Beringer Moscato \$550

VINO BLANCO ESPAÑOL

Bornos Frizzante Verdejo \$800

VINOS ROSADOS MEXICANOS

L.A. Cetto Blanc Zinfandel \$450

Casa Madero V \$750

VINO ROSADO ESTADOS UNIDOS

Beringer White Zinfandel \$650

VINO ROSADO ESPAÑOL

Bornos Frizzante Rosado \$650

VINOS TINTOS POR COPA

Casa Madero 3V \$210

L.A. Cetto Merlot \$100

VINOS BLANCOS POR COPA

Blanquísimo Chardonnay \$200

L.A. Cetto Blanc de Blancs \$120

VINOS ROSADOS POR COPA

L.A. Cetto White Zinfandel \$120

Bornos Frizzante Rosado \$150

COCTELERÍA

MEZCALITA \$125

De tamarindo, frutos rojos, o jamaica.

GIN \$125

De frutos rojos, cítricos, pepino, limón y romero.

CLERICOT \$95

Vino tinto, refresco de lima y frutos rojos.

CLERICOT JARRA \$350

PIÑA COLADA \$110

Ron, crema de coco, leche y jugo de piña.

SEX ON DE BEACH \$120

Vodka, licor de melón y jugos.

MEDIAS DE SEDA \$110

Vodka, granadina y leche evaporada.

SANGRIA \$115

Vino tinto, vodka, limón, agua mineral y jarabe.

HAWAIIAN BLUE \$115

Vodka, curacao y jugo de piña.

MOJITO \$125

Ron, hierbabuena, azúcar y agua mineral.

ABC SHOT \$105

Amaretto, Baileys y Cognac.

OLD FASHIONED \$135

Bourbon, Angostura y trozos de azúcar.

NEGRONI \$135

Vermouth Rosso, ginebra y garnish naranja.

APEROL SPRITZ \$125

Aperol y vino espumoso.

MOSCOW MULE \$125

Vodka, jugo de limón y cereza.

ARRANCADOR \$115

Vodka, clamato, limón, tabasco y maggi.

MARGARITAS

Limón \$120

Fresa \$120

Tamarindo \$120

Guayaba \$120

Coco \$120

Mango \$120

Frutos rojos \$120

MARTINIS

Seco \$105

Pepino \$105

Sucio \$105

Mazapán \$125

Cosmopolitan \$105

Manhattan \$145

DIGESTIVOS

Carajillo \$145

Carajillo Mazapán \$150

Carajillo Baileys \$150

Martini Espresso \$145

Capuchino Baileys \$125

Ruso Negro \$105

Ruso Blanco \$110

Ranch Water: sotol rústico, limón, toronja \$110

City Water: sotol plata, limón, toronja y quina \$110

Nutty Chihuahua: crema original, splash y sotol rep. \$110

Chocolate Chihuahua: crema choco y sotol \$110