

BEBIDAS

SODAS Y BEBIDAS

- Agua Mineral \$50
- Agua Perrier \$75
- Agua de Tamarindo \$55
- Sodas \$55
- Coca Light / Coca Regular
- Coca Zero / Sidral Mundet
- Sprite / Fresca
- Té Helado \$55
- Limonada
- Mineral \$55 / natural \$50
- Naranjada
- Mineral \$55 / natural \$50

Mixología artesanal elaborada a base de licores y destilados mexicanos.

MIXOLOGÍA

CÓCTELES TIKI

Sotol Paradise \$185 **RECOMENDACIÓN**
Sotol / jarabe de toronja - canela / limón amarillo / falernum (jarabe de especias)

Spicy Daiquiri \$160
Charanda / extracto de pimienta de cayena con naranja / jugo de arándano / limón amarillo

CÓCTELES FIZZES

Tequila Collins \$140
Tequila / pepino / agua mineral / limón verde

Breakfast Bellini \$95
Vino espumoso / jugo de naranja / néctar de mango

Chile en Nogada \$160
Tequila / ancho reyes verde / limón amarillo / orgeat de nuez / granada (sujeta a disponibilidad)

Nixta Tonic \$130
Licor de elote / limón verde / agua tónica

CÓCTELES SOURS & DAISIES

Bacanora Pineapple Sour \$175
Bacanora / jugo de piña / limón verde / aquafaba

Raicilla Brown Old Fashioned \$150
Raicilla / jarabe / amargo de angostura

De Norte a Sur \$185 **FAVORITO**
Mezcal / licor de damiana / toronja / limón verde / cerveza de jengibre

Aperol Tequila Margarita \$150
Tequila / aperol / extracto de pimienta con cayena con naranja / limón verde

Spicy Carajillo \$160
Licor 43 / jarabe de pimienta de cayena con naranja / espresso

Carajillo Maya \$160
Licor xtabentún / espresso / naranja



BEBIDAS

CERVEZA

- XX Lager \$65
- XX Ambar \$65
- Tecate Light \$65
- Tecate Regular \$65
- Indio \$65
- Bohemia Oscura \$75
- Bohemia Regular \$75
- Bohemia Cristal \$75
- Heineken \$75
- Ultra \$75
- Vaso Michelado \$30
- Vaso Cubano \$40
- Vaso Sangrón \$40

GINEBRA

- Beefeater \$135
- Boombay \$135
- Hendrick's \$195
- Enmienda 18 Cítrico \$155
- Enmienda Jamaica \$155
- Tanqueray \$135

MEZCAL

- Ojo de Tigre \$160
- Ojo de Tigre Reposado \$175
- Gusano Rojo \$105
- 400 Conejos \$150
- Zignum Blanco \$120
- Zignum Reposado \$140
- Amarás Reposado \$175
- Amarás Blanco \$160
- Espin \$160

COCTELES CLÁSICOS

- Bloody Mary \$105
- Clamato con Smirnoff \$140
- Mojito Cubano \$145
- Cuba Libre \$120
- Piña Colada \$130
- Sangría Preparada \$130
- Tequila Sunrise \$130
- Gin Tonic \$135
- Aperol Spritz \$135
- Carajillo \$140
- Paloma \$120
- Negroni \$150
- Cosmopolitan \$140
- Bull \$140
- Old Fashioned \$150
- Amor Europeo \$130

BRANDI

- Don Pedro \$95
- Fundador \$95
- Torres 10 \$130

COÑAC

- Rémy Martín \$225
- Courvoisier VSOP \$225
- Martell \$240

RON

- Havana Club 7 años \$130
- Havana Club 3 años \$120
- Zacapa \$160
- Bacardí Blanco \$110
- Bacardí Añejo \$130
- Bacardí Solera \$130
- Matusalem Clásico \$120
- Malibu \$120

DIGESTIVO

- Licor de Damiana \$120
- Anís Chinchón Dulce \$95
- Anís Chinchón Seco \$95
- Baileys \$120
- Frangelico \$120
- Licor 43 \$150
- Vaccari \$120
- Grand Marnier \$160
- Nixta \$105
- Disaronno \$130
- Fernet Branca \$130
- Kahlúa \$85

MEZCALITAS

- Tamarindo \$130
- Mango \$120
- Fresa \$120
- Limón \$120

MARTINI

- Tradicional \$135
- Tamarindo \$140
- Fresa \$130
- Mango \$130

WHISKEY

- Etiqueta Roja \$150
- Etiqueta Negra \$195
- Buchanan's 12 \$195
- Chivas 12 \$195
- Jack Daniel's \$150
- Woodford Reserva \$215

TEQUILA

- Cazadores Reposado \$105
- Hornitos Reposado \$105
- Herradura Blanco \$120
- Herradura Reposado \$145
- Herradura Añejo \$160
- Herradura Ultra \$195
- Don Julio 70 \$195
- Don Julio Blanco \$155
- Don Julio Reposado \$165
- Don Julio Añejo \$210
- 1800 Añejo \$155
- 1800 Cristalino \$195
- Maestro Dobel Diamante \$195
- 3 Generaciones Añejo \$180
- Cuervo Tradicional Reposado \$105
- Cuervo Tradicional Platino \$150
- Reserva de la Familia \$345
- Reserva de la Familia Platina \$395

MARGARITA

- Limón \$120
- Fresa \$130
- Mango \$130
- Tamarindo \$130
- Cadillac \$195

VODKA

- Smirnoff \$120
- Stolichnaya \$150
- Absolut \$120
- Grey Goose \$160



VINOS

TINTOS POR COPA

- L.A. Cetto / Nebbiolo \$145
- Santo Tomás Cabernet Tempranillo \$165
- Santo Tomás Tempranillo \$180

SANTO TOMÁS

- Barbera \$755
- Tempranillo Cabernet \$810
- Merlot \$865
- Cabernet Sauvignon \$920

ESPUMOSO POR BOTELLA

- Champbrulé \$390

L.A. CETTO

- Cabernet Sauvignon 187 ml \$120
- Petite Sirah 187 ml \$120
- Cabernet Sauvignon \$380
- Petite Sirah 750 ml \$325
- Nebbiolo \$650
- Don Luis Merlot \$530
- Don Luis Concordia \$635
- Cabernet Sauvignon Rva. Privada \$810
- Don Luis Terra \$855

BLANCOS

- Monte Xanic / Chardonnay \$970
- Casa Magoni / Manaz \$520
- L.A. Cetto / Blanc Zinfandel 187 MI \$120
- L.A. Cetto / Chardonnay \$410
- L.A. Cetto / Blanc Zinfandel \$410
- Santo Tomás / Chenin Blanc \$595

VINÍCOLA EMEVÉ

- Armonía de Tintos \$780
- Cabernet Sauvignon \$1,190
- Malbec \$1,025
- Los Nietos (Mezcla Bordalesa) \$1,025

BARÓN BALCHÉ

- Mezcla de Tintos \$755
- Reserva Especial \$2,050
- Tempranillo Cabernet \$1,405

MONTE XANIC

- Calixa \$840
- Cabernet Sauvignon \$1,295
- Cabernet Sauvignon Merlot \$1,295
- Merlot \$1,295

CASA MAGONI

- Cabernet Sangiovese \$595
- Origen 43 \$6500
- Nebbiolo \$865

BLANCOS POR COPA

- L.A. CETTO / Chardonnay \$85

