



SEAFOOD KITCHEN

CENA / DINNER

5:00PM - 10:30 PM

Evitar acercarse y/o recargarse en el crystal del perimetro del restaurante.
La administración no se hace responsable por algún accidente o
inconvenientes que resulte en la ruptura de alguno de ellos.

Avoid approaching or leaning on the glass around the perimeter of the
restaurant. The management is not responsible for any accidents or issues
that may result from the breakage of any of them.

ENTRADAS - APPETIZERS

OSTRAS (4 Piezas)	299	OYSTERS (4 Pcs)	299
2 ostiones y 2 pata de mula frescos, salsa de hormiga chicatana, salsa de jengibre y chiltepin.		2 mule clam and 2 oysters, leafcutter ant sauce, ginger and chiltepin chilli sauce	
CARPACCIO DE PULPO 120grs	290	OCTOPUS CARPACCIO 120grs	290
Mousse de aguacate, tostada raspada de maiz azul, ensalada del huerto y salsa macha		Avocado mousse, blue corn tostada, garden salad and "macha" sauce	
TIRADITO DE ATUN 120grs.	270	TUNA TIRADITO 120grs.	270
Nuestra version del tiradito, salsa agridulce y chile chipotle, mezcla de semillas		Our version of raw tuna tiradito, sweet and sour sauce with chipotle and mix seeds	
TIRADITO DE PESCADO KAMPACHI 80 gr	350	KAMPACHI FISH TIRADITO 80 gr	350
Aguachile de fresa, salsa macha y brotes de cilantro		Strawberry aguachile, "macha" sauce and cilantro sprouts	
TIRADITO DE RIB EYE 120grs.	290	RIB EYE TIRADITO 120grs.	290
Laminas de rib eye sellado a la parilla bañado con salsa de chile habanero, soya y limon, escamas de sal		Slices of grilled seared rib eye, topped with a sauce of habanero chilli, soy and lime. Salt flakes	
TOSTADA DE ATUN ALETA AMARILLA 150grs	250	YELLOWFIN TUNA TOSTADA 150grs	250
Bañada con salsa cremosa picante, cebollin fresco, casatan de pancetta		Topped with a spicy creamy sauce, scallions, pork belly casatan	
DUO DE TORITOS 120grs.	320	TORITOS DUO 120grs.	320
Chile caloro relleno de camaron gratinado, con salsa ponzu. Chile piquillo relleno de jaiva y salsa de foie grass		Caloro chilli pepper filled with gratinated shrimp, ponzu sauce. Piquillo chilli pepper filled with crab meat and foie grass sauce	
TACOS DE CANGREJO Y PANCETTA 120grs.	310	PORK BELLY AND CRAB TACOS 120grs.	310
Cangrejo de concha suave, pancetta, tortilla de maiz, espejo de mole y ensalada de quelites		Soft shell crab and pork belly, corn tortillas, mole sauce and quelites salad	
PICADA DE LA SIERRA MASCOTA 200grs.	160	"PICADA" FROM MASCOTA MOUNTAINS 200grs.	160
Salsa de chile costeño y chicatana acompañada de variedad de frijoles y nopales		Costeño pepper and leafcutter ant sauce accompanied of different kinds of beans and cactus.	

ENSALADAS - SALADS

ENSALADA TROPICAL 150grs.	250	TROPICAL SALAD 150grs.	250
Espejo de aji de mango, ostion, pulpo, camaron 36-40 cocido en agua, fresa, uva verde, mango, jicama, cebolla, pepino, limon y cilantro		Mango sauce mirror, oyster, octopus, shrimp 36-40 boiled, strawberry, green grape, mango, jicama, onion, cucumber, lime and cilantro.	
ENSALADA MAZAMITLA 120grs.	170	MAZAMITLA SALAD 120grs.	170
Variedad de lechugas, zanahoria, tomate cherry, aguacate, ajonjolí, vinagreta de jengibre y aderezo de cacahuete		Mix lettuce, carrots, cherry tomatoes, avocado, sesame seeds, ginger vinaigrette and peanut dressing	

SOPAS - SOUPS

CALDO DE "CAMARON SECO" 200ml	190	"SUNDRIED SHRIMP" BROTH 200ml	190
Medallón de camaron y pescado, escabeche de papa, zanahoria y chicharo		Shrimp and fish medallion, pickled of potatoes, carrots and peas	
CREMA DE JAIBA 200ml	195	CRAB MEAT CREAM 200ml	195
Duxel de apio y poro, crujiente de cangrejo de concha suave		Celery and leek duxel, crispy soft shell crab	
CALDO CLARIFICADO DE RES 200ml	199	CLARIFIED BEEF BROTH 200ml	199
Medallon de langosta, escabeche de zanahoria, coliflor, lenteja, hongo enoki y col bok choy		Lobster medallion, pickled carrots, coliflower, lentils, enoki mushroom and bok choy cabbage	

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility. All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

ESPECIALIDADES - ESPECIALTIES

LOBINA ASADA 220gr	690	GRILLED LOBINA 220gr	Clarified fish broth, enoki mushroom, bok choy lettuce, scallions and cilantro criollo.
Caldo clarificado de pescado, hongo enoki, lechuga bok choy, cebollin y cilantro criollo.		CHILEAN SEABASS 180grs.	Lime sauce, parsley oil, sea asparagus, purslane, pumpkin puree, and brussels sprouts
ROBALO CHILENO 180grs.	849	TOTOABA FISH FILLET 220grs.	From sustainable farming, coliflower and corn "esquite", habanero pepper alioli, burre blanc sauce, "chorizo" and jalapeño chilli
Salsa de limon cortada con aceite de perejil, salicornia, verdolagas, pure de calabaza de castilla, petalos de col de bruselas		BAKED SALMON 220grs	Creamy rice, brocoli, mushrooms, cambray onion and pork belly sauce
FILETE DE TOTOABA 220grs.	640	KATUN 220grs.	Searred yellofin tuna medallion fresh from the bay, marinated with chipotle chilli, red cabbage sauteed with onion and cilantro, avocado
De cultivo suatentable, esquites de coliflor y elote, alioli de habanero, salsa burre blanc, chorizo y jalapeño		ROSE PASTA 150grs.	Pappardelle, u-15 shrimp and mussels, combination of white sauce and tomatoes casse
SALMON AL HORNO 220grs	470	SURF AND TURF 200grs.	Zanadeado style grilled u-10 shrimp, quelites salad and creamy leafcutter ant. Beef picaña, asparagus, heirloom tomatoes and roquefort salad
Arroz meloso, brocoli romanesco, champiñon, cebolla cambray y salsa de pancetta		HABANERO AND LIME SHRIMP 200grs.	u-15 shrimp sauteed with garlic, onion and habanero chilli. Hearts of lettuce, topped with ceasar dressing, parmesan cheese and garlic croutons
KATUN 220grs.	370	BUT OCTOPUS 300grs.	Braised octopus tentacles, potatoes and quelites salad. Habanero alioli and avocado mousse
Filete de atun aleta amarilla fresco de la bahia, sellado, adobado en chile chipotle, col morada salteada con cilantro y cebolla, aguacate		PORK BELLY 220grs.	Confited pork belly, cilantro seeds, garlic and thyme. Over sundried variety of chillis and pickled veggies
PASTA ROSE 150grs.	480	MUMMY SHRIMP 200grs.	Stuffed with cheese, wrapped with bacon, mashed potatoes, veggies and pineapple chutney
Pappardelle, camaron u-15 y mejillones, combinacion de salsa blanca y casse de tomate		COCONUT SHRIMP 200grs.	Deep fried, with mashed potatoes, vegetables and mango chutney
MAR Y TIERRA 400grs.	750	LOBSTER TAIL 500grs.	Braised with herbs butter, brocolini, roasted carrots and asparagus, creamy rice with mushrooms
Camaron u-15 zarandeados, ensalada de quelites y cremoso de hormiga chicatana. Picaña de res, esparragos, tomate heirloom y salsa roquefort		SEAFOOD SPECIAL 800grs. (2PAX)	Roasted lobster, shrimp u-15, lion paw scallops, fresh fish fillet and marinated octopus. Accompanied with "martajada" sauce, veggies and special potato
CAMARONES HABANERO LIMON 200grs.	550		
Camarones u-15 salteados con ajo, cebolla y chile habanero. Corazon de lechuga, bañados con ederezo cesar, queso parmesano y cotones con ajo			
PULPO BUT 300grs.	520		
Tentaculos de pulpo braseado, ensalada de papa, quelite y alioli de habanero. Mousse de aguacate			
PANCETTA 220grs.	370		
Pancetta de cerdo confitada, cemilla de cilantro, tomillo y ajo. montada sobre salsa de chiles secos y verduras en escabeche			
CAMARONES MOMIA 200grs.	630		
Rellenos de queso envueltos en tocino, pure de papa y vegetales, chutney de piña ligeramente picante			
CAMARONES AL COCO 200grs.	550		
U-15 servidos con pure de papa y vegetales, chutney de mango ligeramente picante			
COLA DE LANGOSTA 500grs.	1,950		
Braseada con mantequilla de hiervas, brocolini, zanahorias y esparragos rostizados, arroz meloso de hongos			
MARISCADA ESPECIAL 800grs. (2PAX)	1,800		
Langosta rostizada, camarones u-15, callo garra de leon, filete de pescado fresco y pulpo adobado, acompañada de salsa martajada, vegetales y papa especial			

CORTES - STEAKS

Todos nuestros cortes son acompañados de col bok choy zarandeadada, chile ancho relleno de frijol negro y salsa roquefort
All our meats are accompanied with zarandeadada style bok choy cabbage, "chile ancho" filled with black beans and roquefort sauce

PORTER HOUSE 850 grs (2pax)
1,799

TOMAHAWK 850 grs (2pax)
1,799

PICAÑA DE RES 400 grs
830

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.
Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.
All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

ENTRADAS VEGETARIANAS - VEGETARIAN APPETIZERS

COSECHA DE LA HUERTA 120gr	160
Mezcla de vegetales, asados, al vapor y encurtidos. aderezo de cilantro, lechuga y almendras tostadas	
COL ROSTIZADA 150gr	160
Repollo asado con salsa de chile chihuacle, escama de sal ahumada	
COLIFLOR ZARANDEADA 150gr	160
Coliflor a la sartén envuelta en hojas de col savoy, ralladura de limón real y queso parmesano	

HARVEST FROM THE GARDEN 120gr	
Mix of veggies, grilled, steamed and pickled, cilantro dressing, lettuce and toasted almonds	
ROASTED CABBAGE 150gr	
Grilled cabbage with chihuacle chilli sauce, smoked salt flakes	
ZARANDEADA STYLE COLIFLOWER 150gr	
Pan seared coliflower, wrapped with savoy cabbage, royal lemon zest and parmesan cheese	

ESPECIALIDADES VEGETARIANAS / VEGETARIAN SPECIALTIES

JICAMA CON MOLE 220gr	199
Medallón de jicama fermentada con el tradicional mole Oaxaqueño	
BROCOLINI 220gr	199
Ahumado, salsa de chile poblano y ralladura de limón real	
STEAK DE SANDIA 220gr	199
Lechuga bok choy y salsa de naranja	
CEVICHE DE TOMATES 220gr	199
Tomates heirloom frescos, leche de tigre vegana, aceite de cilantro criollo	
QUESABIRRIAS DE HONGOS 2pz 200grs.	199
Rellenas de hongos, col verde, cebolla morada, cilantro, quelites y salsa martajada	

JICAMA WITH MOLE 220gr	
Jicama medallion fermented with the traditional mole from Oaxaca	
BROCOLINI 220gr	
Smoked, poblano chilli sauce and royal lemon zest	
WATERMELON STEAK 220gr	
Bok choy lettuce and orange sauce	
TOMATOES CEVICHE 220gr	
Fresh heirloom tomatoes, vegan "leche de tigre" sauce and criollo cilantro oil	
MUSHROOMS "QUESABIRRIAS" 2pcs 200grs.	
Filled with mushrooms, green cabbage, red onion, cilantro, quelites and martajada sauce	

COMPLEMENTOS - ADDITIONS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 120grs.	80
CHILES TOREADOS 100grs.	80
PURE DE PAPA 120grs.	80
ESPINACAS A LA CREMA 120grs.	80
CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 120grs.	80
ZANAHORIAS ADOBADAS 120grs.	80
MACARRONES CON QUESO 120grs.	125

MARINATED CAMBRAY POTATOES 120grs.	
GRILLED PEPPERS 100grs.	
MASHED POTATOES 120grs.	
CREAMY SPINACH 120grs.	
WHITE WINE SAUTEED MUSHROOMS 120grs.	
MARINATED CARROTS 120grs.	
MAC AND CHEESE 120grs.	

POSTRES - DESSERTS

VOLCAN DE 3 MOLES 150grs	180
Volcan con 3 diferentes moles, crumble de nuez y sorbete	
PAY DE QUESO ADOBERA 150grs	180
Mermelada de tomate heirloom y albahacar	
HELADOS 150grs	180
Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramelo	
PASTEL DE CHOCOLATE 150grs	180
PASTEL DE TRES LECHE 150grs	180
Bizcocho bañado en tres leches.	
TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs	180
Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco	

VOLCANO WITH 3 MOLES 150grs	
Volcano with 3 mole sauces: pecan, crumble and sorbet	
ADOBERA CHEESE PIE 150grs	
Heirloom tomato and basil jam	
ICE CREAMS 150grs	
Pistachio, avocado and goat cheese, Veganos: coconut and caramel	
CHOCOLATE CAKE 150grs	
THREE MILK CAKE 150grs	
Vanilla sponge cake wet with 3 kinds o milk.	
PIÑA COLADA TIRAMISU 150grs	
Mascarpone cheese foam, piña colada and coconut flakes.	

MIXOLOGIA DE AUTOR

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml

MERLOT

Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, frescura de fruta de la pasion y arandanos con un toque citrico y sal de jamaica que envuelve el paladar

CORAL GOLDEN 150ml

PROSECCO

El coral golden es un bello coctel de vino espumoso, charanda, frutos rojos, manzana verde y citricos

AFRODISIACO 150ml

CHARDONAY

Fresco, sensorial coctel del oceano con vodka y chardonay, maracuya, citricos y el realce fino de licor de frutos de la pasion hpnotiq

KOI APEROL 120ml

PROSECCO

Refrescante pecesito de aperol spritz con un toque de maracuya, citricos y una deliciosa paleta helada que te encantará.

KAILANI 180ml

PINOT GRIGIO

Las leyendas del mar y del cielo traen sabores unicos y misticos, mezcal, pinot grigio infusion de jamaica y canela con frescura herbal y un toque ahumado digno del mar y del cielo.

CARAJILLO NITRO 120ml

Un carajillo unico con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clasico moderno de licor43 y café espresso

PASION DEL MAR 220ml

VINO ROSADO

Pasion en el mar es un refrescante y afrodisiaco coctel a base de vino rosado, tequila y frutos rojos con un envolvente sabor a hierba buena y arandanos

DIABLITO BACO 150ml

CABERNET

Deliciosa mezcla de cabernet, mezcal y chile morita y licor de frambuesas rojas y negras, más la rica acidez de la flor de jamaica y chapulines sazonados con especias y citricos.

EL PIRATA CADILLAC 180ml

MALBEC

Clasica margarita cadillac con Malbec, pulpa de ciruela, tequila añejo, grand marnier con un toque amaderado natural.

LA SIRENA GIN 180ml

VERDEJO

La sirena es un magico coctel con ginebra de jalisco, vino verdejo, infusion de sandia y melon, notas herbales y citricas a tu gusto tonic o sonic

285 **MAR Y VINO** 240ml

MERLOT

Delicious cocktail with Merlot and tequila cristalino, with cranberry and fresh passion fruit with a touch of citrus and hibiscus flower salt.

225 **GOLDEN CORAL** 150ml

PROSECCO

The golden coral it's a beautiful cocktail with sparkling wine charanda, red berries, green apple and citrus.

225 **APHRODISIAC** 150ml

CHARDONAY

A fresh and sensory cocktail from the ocean with vodka, chardonnay passion fruit, citrus and the fine enhancement of passion fruit from the hpnotiq liqueur.

240 **KOI APEROL** 120ml

PROSECCO

Refreshing little fish of aperol spritz with a touch of passion fruit, citrus and a delicious popsicle that you will love.

285 **KAILANI** 180ml

PINOT GRIGIO

The sea and heaven laws bring unique and mystic flavours, mezcal, pinot grigio, hibiscus infusion and cinnamon with herbal freshness and a smoky touch worthy of the sea and heaven.

225 **CARAJILLO NITRO** 120ml

A unique carajillo with orange popcorn that refreshes your palate in a classic modern licor 43 and coffee espresso.

285 **SEA PASSION** 220ml

ROSE WINE

Passion in the sea it's a refreshing and aphrodisiac cocktail with a base of rose wine, tequila and red berries with an involving peppermint flavor and cranberry.

285 **LITTLE DEVIL BACCHUS** 170ml

CABERNET

Delicious mix of cabernet sauvignon, mezcal, morita chili and black and red raspberry liqueur, with tasty sour flavour of the hibiscus and roasted grasshopper with spices and citrus.

285 **THE CADILLAC PIRATE** 180ml

MALBEC

Classic cadillac margarita with, plum pulp, aged tequila grand marnier with a natural woody touch.

240 **THE MERMAID GIN** 180ml

VERDEJO

The mermaid it's a magical cocktail with gin from Jalisco, verdejo wine a watermelon and melon infusion, herbal and citrus notes.

EL PEZ DRAGON 120ml**MEZCAL UNION**

Enigmático coctel de mezcal, pepino, hierba buena, chile serrano, cítricos y una deliciosa miel de jamaica con una paleta que dará vida al fuego del dragón.

HABANERO PIÑA PEZ 150ml**TEQUILA TRUJILLO 40**

Un picocito coctel de piña asada, chile habanero, miel de agave y cítricos con una deliciosa paleta de piña con chile.

CARAJILLO DE MAZAPAN 120ml

Delicioso martini con vodka frances y sabor delicioso del dulce predilecto de México, mazapan

COCO MAR Y VINO 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.

Destilado a elección:

VODKA, GINEBRA, TEQUILA, MEZCAL O RON

285 EL PEZ DRAGON 120ml**MEZCAL UNION**

Enigmatic cocktail of mezcal, cucumber, mint, serrano pepper, citrus and a Delicious hibiscus honey with a popsicle that Will give life to the dragon's fire

225 HABANERO PIÑA PEZ 150ml**TEQUILA TRUJILLO 40**

A Spicy cocktail of grilled pineapple, habanero chili, agave honey, and citrus fruits with a delicious pineapple popsicle.

225 CARAJILLO MAZAPAN 120ml

Delicious Martini with french vodka and Delicious flavor of Mexico's Favorite Candy mazapán

350 MAR Y VINO COCONUT 235ml

Delicious and refreshing coconut with Mar y Vino stye, prepared at your selection of mix berries or passion fruit flavor.

Destilado a elección:

VODKA, GIN, TEQUILA, MEZCAL OR RUM

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL - NON ALCOHOLIC

TIZANA FLORAL 120ml

Elaborada de manera sustentable teniendo como base rosas, manzanilla, jazmines y lavanda acompaña siempre de nuestros frutos de temporada

POSEIDON 170ml

Desde le fondo del oceano el dios del mar nos trae sabores magicos en una bebida deliciosa de berrys y zarzamoras, agua de coco, kiwi y cardamomo refrescante

LA JOYA DEL TESORO 120ml

Una fresca limonada de frutos rojos y refrescante hierbabuena divertida y unica joya.

LA PLAYA DEL AMOR 170ml

Las islas marietas guardan un secreto en la playa del amor con este coctel, delicios y fresca infusión de jazmines con mango y una rica base de frutos rojos.

COCO MAR Y VINO 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasión.

80 TIZANA FLORAL 120ml

Made in a sustainable way, based on roses, chamomile, jasmine and lavender, always served with seasonal fruits.

119 POSEIDON 170ml

From the bottom of the ocean the sea god brings magic flavors in a delicious berries drink, coconut water, kiwi and refreshing cardamom.

119 THE JEWEL FROM THE TREASURE 120ml

A refreshing red berries lemonade with fresh peppermint, a fun and unique jewel.

119 THE LOVE BEACH 170ml

The marietas island keeps a secret at the love beach with this cocktail. Fresh and delicious jasmine flower infusion with mango and a tasty base of red berries.

275 MAR Y VINO COCONUT 220ml

Delicious and refreshing coconut with Mar y Vino stye, prepared at your selection of mix berries or passion fruit flavor.

LICORES 4 DESTILADOS - LIQUORS AND DISTILLATES

BRANDY

TORRES 20
TORRES 10
MAGNO

RON - RUM

ZACAPA 23
HAVANA CLUB 7 AÑOS
BACARDI AÑEJO
BACARDI BLANCO
APPLETON STATE
CAPITAN MORGAN
MATUSALEM CLASICO
HAVANA CLUB 3 AÑOS
MALIBU

GLASS/COPA**45ML**

299
145
145
275
199
145
145
145
145
145
145
145
145

GINEBRA - GIN

HENDRICKS
TANQUERAY TEN
DUELLUM CLASICA
DUELLUM ESPECIAL
CLOVER CLUB
BEEFEATEAR PINK
BOMBAY SAPHIRE
TANQUERAY
CLOVER CLUB LONDON DRY
JUANITA
BEEFEATEAR
BEEFEATEA BLACKBERRY

GLASS/COPA**45ML**

259
259
259
259
189
165
165
165
165
165
145
145

LICORES Y DESTILADOS - LIQUORS AND DISTILLATES

TEQUILA	GLASS/COPA 45ML	WHISKEY	GLASS/COPA 45ML
CLASE AZUL AÑEJO	1785	BLUE LABEL	1459
DON JULIO REAL	1459	BUCHANAS 18 AÑOS	499
HERRADURA SUPREMA	995	DOUBLE BLACK	365
CASA DRAGONES JOVEN	995	MACALLAN 12	365
CASA DRAGONES AÑEJO	995	CHIVAS REGAL 13 TEQUILA	285
CLASE AZUL REPOSADO	785	CHIVAS REGAL EXTRA 13 CHERRY	285
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	765	GLENDFIDDICH 12	275
DON JULIO 1942	735	BLACK LABEL	265
TEQUILEÑO AÑEJO	735	JACK DANIEL'S GENTLEMAN	265
CASA DRAGONES REPOSADO	515	BUCHANANS 12 AÑOS	265
CLASE AZUL BLANCO	515	MAKER S MARK	229
NUUESTRO PLACER	515	CHIVAS REGAL 12	229
CODIGO 1530 ROSA	515	PROHIBE LEY SECA	209
CODIGO 1530 REP	515	JACK DANIELS	209
CASA DRAGONES BLANCO	395	JACK DANIEL'S HONEY	165
DON JULIO 70 CRISTALINO	349	FIREBALL	145
HERRADURA ULTRA	349	JOHN JAMESON	145
MAESTRO DOBEL HUMITO	349	BALLANTINES	145
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	349	CANADIAN CLUB	145
DON JULIO AÑEJO	329	CANADIAN MIST	145
CODIGO 1530 BCO	329	CUTTY SARK	145
DON JULIO REPOSADO	309	DEWARS	145
1800 CRISTALINO	285	J&B	145
PATRON AÑEJO	285	JIM BEAM	145
TERRA NOBLE BLANCO	285	PASSPORT	145
TEQUILEÑO BLANCO	275	RED LABEL	145
CASAMIGOS	275	COÑAC - COGNAC	
PATRON REPOSADO	259	REMY MARTIN	325
CASCAHUIN BLANCO	259	COURVOISIER	325
HERRADURA AÑEJO	249	HENNESYS VSOP	325
DON JULIO BLANCO	239	MARTELL VSOP	325
HERRADURA REPOSADO	239	VODKA	
PATRON SILVER	229	GREY GOOSE	229
TRUJILLO TAHONA	229	BELVEDERE	229
HERRADURA BLANCO	209	TITOS HANDMADE	209
ALTOS OLMECA PLATA	209	KETEL ONE	165
7 LEGUAS REPOSADO	199	ABSOLUT BLUE	145
1800 AÑEJO	199	ABSOLUT CITRON	145
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	175	ABSOLUT SANDIA	145
7 LEGUAS BLANCO	175	ABSOLUT MANDARIN	145
TRUJILLO CRYSTAL	165	FINLANDIA	145
SAUZA CONMEMORATIVO AÑEJO	150	SKY	145
CENTENARIO	145	SMIRNOFF	145
CAZADORES	145	STOLICHNAYA	145
Sauza Hornitos	145	POSH	
TRUJILLO 40	145	POSH LA CAPITANA 750ml	175
MEZCAL		PULQUE	
CLASE AZUL	1459	PULQUE OCTLI 355ML	189
SENTIR AGAVE CERRUDO	735	DESTILADOS - DISTILLATES	
MONTELOBOS PECHUGA	545	GRAPPA PENCA & PIEDRA	275
MONTELOBOS TOBALA	450	TAPON PENCA & PIEDRA TUNA	275
SENTIR AGAVE ESPADIN "OLLA DE BARRO"	375	BACANORA AGUA MIEL	275
MOISILLA PENCA & PIEDRA	329	PULQUITA PENCA & PIEDRA	275
PATATUS	315	TEQ TUXCAN INDIO ALONSO BCO	275
ALIPUS	299	RAICILLA	
JURAME	285	HACIENDA DIVISADERO	275
MOLE PENCA & PIEDRA	275	HACIENDA EL DIVISADERO "CHICO AGUIAR"	275
AGUA MALDITA ABOCADO	259	HACIENDA DIVISADERO CENIZO	275
AGUA DULCE BRONCO	259	3 GALLOS	275
AGUA DULCE PECHUGA DE CONEJO	259	LAS PERLAS	275
HECHIZO	239	HUARACHES DE PLATA	275
400 CONEJOS ESPADIN	180	SOTOL	
AMARAS	180	La Rodadora	285
UNION	155	HDA DEL SOL BLANCO	199
AGUA MALDITA	155	HDA DEL SOL REPOSADO	165

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente.
 Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido. Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is the consumer's responsibility.
 All of our prices are in pesos with tax included. Weights are approximate and before cooking.

CHARANDA

SOL TARASCO

**GLASS/
COPA 45ML**

145

CERVEZA ARTESANAL

GENGIBRE 200ML

179

CIELITO LINDO HEFEWEIZEN 355ML

179

CIELITO LINDO IPA 355ML

195

CERVEZA

CORONA 355ML

75

CORONA LIGTH 355ML

75

PACIFICO 355ML

75

MODELO ESPECIAL 355ML

85

NEGRA MODELO 355ML

85

VICTORIA 355ML

75

STELLA 355ML

85

MICHELOB ULTRA 355ML

85

AGUA

HETHE NATURAL 350ML

65

HETHE NATURAL 750ML

120

HETHE GASIFICADA 350ML

70

HETHE GASIFICADA 750ML

130

PERRIER MINERAL 355ML

85

RED BULL 250ML

139

GINGER ALE 237ML

49

EVIAN 350ML

90

EVIAN 750ML

145

EVIAN GASIFICADA 350ML

120

EVIAN GASIFICADA 750ML

190

COCTELERIA CLASICA / CLASSIC COCKTAILS**MEZCALITA QUETZAL** 220ml

229

MEZCALITA JAGUAR 120ml

229

MARGARITA CADILLAC 120ml

229

LUCES DE LA HAVANA 220ml

165

APEROL SPRITZ 220ml

229

PARIS DE NOCHE 400ml

229

CLERICOT 200ml

165

TINTO VERANO 200ml

165

RUSO BLANCO 150ml

165

WHISKY SOUR 150ml

165