



SEAFOOD KITCHEN

## BRUNCH

**9:00AM - 2:00 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.

# ANTOJITOS

<b>ENCHILADAS NORTEÑAS</b> 150grs	240	<b>NORTHERN ENCHILADAS</b> 150grs	
Tortillas de maiz rellenas de queso panela, gratinadas con queso manchego, chorizo de talpa y bañadas con salsa cremosa de jalapeño		Corn tortillas stuffed with panela cheese, gratinated with Manchego cheese, "chorizo" from Talpa and topped with a creamy jalapeño pepper sauce	
<b>HUARACHE DE CHICHARRON PRENSADO Y PULPO</b> 150grs	265	<b>PRESSED "CHICHARRON" AND OCTOPUS HUARACHE</b> 150grs	
Frijoles refritos, salsa roja, aguacate, crema y queso		Refried beans, red sauce, avocado, sour cream and cheese	
<b>TLAYUDA DE CAMARON</b> 150grs	250	<b>SHRIMP TLAYUDA</b> 150grs	
Camarón, cebolla, chile poblano, queso oaxaca, salsa martajada y guacamole		Shrimp, onion, poblano pepper, oaxaca cheese, martajada sauce and guacamole	
<b>TOSTADA DE CAMARON</b> 120grs	235	<b>SHRIMP TOSTADA</b> 120grs	
Laminas de atún crudo, camarón cocido en agua, aguacate y topping de salsas		Raw slices of tuna, boiled shrimp, avocado and toppings of sauces	
<b>TOSTADA CAMPECHANA</b> 120 gr	260	<b>TOSTADA CAMPECHANA</b> 120 gr	
Laminas de salmon crudo, camarón cocido en agua, pulpo, callo de acha, cebolla morada, cilantro, aguacate, pepino y salsa picante		Slices of raw salmon, shrimp, octopus, scallops, red onion, cilantro, avocado, cucumber and spicy sauce.	
<b>TOSTADA DE CAMARON AL PASTOR</b> 120 gr	220	<b>AL PASTOR STYLE SHIRMP TOSTADA</b> 120 gr	
Chutney de piña, esencia de chile habanero, cebolla encurtida y guacamole		Pineapple chutney, habanero chilli essence, pickled onion and guacamole	
<b>OSTIONES FRESCOS 6 PZ</b>	370	<b>FRESH OYSTERS</b> 6pcs	
Servido en cama de hielo, salsa macha y limon asado		Served on a bed of crushed ice, "salsa macha", and grilled lime	
<b>ALMEJA EN SU CONCHA</b> 150 gr	390	<b>CLAM IN ITS SHELL</b> 150 gr	
Almeja chocolata montadas sobre hielo, con camarón y ostion, aguachile de chiltepin, topping de salsas		"Chocolata" clam presented over ice, with shrimp and oyster, chiltepin aguachile, and topping of sauces	
<b>MOLCAJETE FRIO DE MARISCOS</b> 200 gr	390	<b>COLD SEAFOOD "MOLCAJETE"</b> 200 gr	
Camarón cocido en agua, pulpo, callo de acha, ostion, cebolla morada, pepino, cilantro, aguacate y salsa de aguachile rojo		Boiled shrimp, octopus, scallops, oyster, sundried meat, red onion, cucumber, cilantro, avocado and red aguachile sauce	
<b>CIELO ROJO DE MARISCOS</b> 150grs	250	<b>SEAFOOD "CIELO ROJO" STYLE</b> 150grs	
Servido en tarro de cerveza, caldo de mariscos frio, ligeramente picante, camarón, pulpo y ostión		Served in a pint of beer, seafood cold broth, slightly spicy, shrimp, octopus and oyster	
<b>MARISCADA FRIA</b> 1kg	1,600	<b>COLD SEAFOOD PLATTER</b> 1kg	
Ostión pata de mula, callo de acha, almeja chocolata, shot de ostión, camarón u-15 cocido en agua, atún fresco y topping de salsas		Oysters, scallops, "chocolata" clam, oyster juice shot, boiled shrimp u-15, fresh raw tuna and topping of sauces	
<b>CALDO CANTINERO</b> 200ml	255	<b>"SALOON" STYLE SOUP</b> 200ml	
Caldo de "camarón seco", camarón cocido, escabeche de papa y zanahoria.		"Sundried" shrimp broth, boiled shrimp, carrot and potatoe pickled.	
<b>GUACAMOLE</b> 150grs	170	<b>GUACAMOLE</b> 150grs	
Acompañado de salsa mexicana y tostada raspada		Served with "pico de gallo" and crispy corn tostada	
Con chicharrón rib eye ó chapulines, ajo y chile.		with: Rib eye chicharron or grasshoppers, galic and chili	
<b>AGUACHILE NEGRO</b> 150grs	245	<b>BLACK AGUACHILE</b> 150grs	
Camarón curtido en jugo de limón, marinado con salsas negras, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate		Fresh shrimp pouched in lime juice, marinated with black sauces, cucumber, red onion, cilantro and avocado	
<b>AGUACHILE VERDE</b> 150grs	245	<b>GREEN AGUACHILE</b> 150grs	
Camarón curtido en jugo de limón, marinado con salsas verde, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate		Fresh shrimp pouched in lime juice, marinated with green sauces, cucumber, red onion, cilantro and avocado	

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

<b>CARNITAS DE ATUN Y SALMON</b> 150grs	290	<b>SALMON AND TUNA "CARNITAS"</b> 150grs	
Atún y salmón frito sobre guacamole, tortilla azul y salsa martajada		Fried tuna and salmon over guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce	
<b>CHICHARRON DE PESCADO</b> 150grs	320	<b>FISH CRACKLINGS</b> 150grs	
Cubos de robalo al estilo clásico de Nayarit, guacamole, tortilla azul y salsa martajada		Sea bass cubes prepared classic nayarit style, guacamole, blue corn tortilla and "martajada" sauce	
<b>PANCETTA CRUJIENTE</b> 200grs	280	<b>CRISPY PORK BELLY</b> 200grs	
Servido con guacamole, tortillas de maíz y salsa martajada		Served with guacamole, corn tortillas and "martajada" sauce	
<b>ENCHILADAS DE JAIBA</b> 3pz 150grs	290	<b>CRAB ENCHILADAS</b> 3pcs 150grs	
Tortillas de maíz rellenas de jaiba, gratinadas, bañadas con salsa de langosta y chipotle		Corn tortillas filled with crab meat, gratinated, topped with lobster and chipotle chilli sauce	
<b>HAMBURGUESA ANGUS</b> 220grs	299	<b>HAMBURGUESA ANGUS</b> 220grs	
Res a la parrilla, gratinada, cebolla frita, salsa de queso azul y diablo		Grilled beef, gratinated, fried onion, blue cheese and "diablo" sauce	
<b>HAMBURGUESA DE CAMARON ZARANDEADO</b> 220grs	370	<b>ZARANDEADO SHRIMP BURGUER</b> 220grs	
Medallón de camarón a la plancha, gratinada, cama de guacamole, cebolla frita, salsa diablo y aderezo ranch		Grilled shrimp medallion, gratinated, bed of guacamole, fried onion, "diablo" sauce and ranch dressing	
<b>MARISCADA ESPECIAL</b> 1kg	1,800	<b>SPECIAL SEAFOOD PLATTER</b> 1kg	
Langosta rostizada, camarones u-15, callo garra de leon, filete de pescado fresco y pulpo adobado, acompañada de salsa martajada y vegetales.		Roasted lobster, shrimp u-15, lion paw scallops, fresh fish fillet and marinated octopus. Accompanied with "martajada" sauce and veggies.	
<b>HUACHINANGO ZARANDEADO</b>		<b>"ZARANDEADO" REDSNAPPER</b>	
Pescado entero marinado, a las brasas, ensalada mixta, rodajas de jitomate, cebolla encurtida, tortilla de maíz azul y salsa martajada.		Grilled on embers whole marinated fish, mix salad, slices of tomato, pickled onion, blue corn tortillas and "martajada" sauce	
1.2 kg \$850 / 1.5 kg \$999		1.2 kg \$850 / 1.5 kg \$999	
<b>CAMARONES HABANERO LIMON</b> 220grs	650	<b>HABANERO AND LIME SHRIMP</b> 220grs	
Camarones u-15 salteados con ajo, cebolla y chile habanero. Corazon de lechuga, bañados con ederezo cesar, queso parmesano y cotones con ajo		U-15 shrimp sauteed with garlic, onion and habanero chilli. Hearts of lettuce, topped with ceasar dressing, parmesan cheese and garlic croutons	
<b>FILETE DE PESCADO</b> 220grs	480	<b>FISH FILLET</b> 220grs	
Filete de totoaba, braseado, montado sobre portobello relleno y salsa blanca		Totoaba fish, braised, placed on top of filled portobello mushroom and white sauce	
<b>PULPO A LAS BRASAS</b> 300grs	490	<b>GRILLED ON EMBERS OCTOPUS</b> 300grs	
Ensalada de papa y quelites, alioli de habanero		Potatoes and quelites salad, habanero chilli alioli	
<b>NEW YORK PRIME</b> 14oz	950	<b>PRIME NEW YORK</b> 14oz	
Acompañado de cebollita cambray, guacamole, salsa martajada, chiles toreados, papas a la francesa y tortilla azul		Accompanied with cambray onions, guacamole, "martajada" sauce, "chiles toreados", french fries and blue corn tortilla	
<b>MAR Y TIERRA</b> 300grs	775	<b>SURF AND TURF</b> 300grs	
Arrachera y camarón u-15, servido con guacamole, cebollita cambray, queso panela asada, nopal, chiles toreados y papa gajo		Flank steak and u-15 shrimp, served with guacamole, cambray onion, grilled panela cheese, cactus, "chiles toreados" and potato wedges	

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.

## DESAYUNO - BREAKFAST

<b>PAN BRIOCHE FRANCES</b> (1 Piezas)	150	<b>BRIOCHE FRENCH TOAST</b> 1pc	
Omelette de huevo, panceta natural y miel maple.		Egg omelette, natural pork belly and maple syrup	
<b>PANCAKES O WAFFLES GOURMET</b> (3 Piezas)	135	<b>PANCAKES OR WAFFLES GOURMET</b> (3 Pcs)	
Plátano macho flameado, almendras tostadas, mantequilla de limón, Nutella y queso mascarpone		Flambeed plantain, toasted almonds, lemon butter, Nutella and mascarpone cheese	
<b>CHILAQUILES CON ARRACHERA</b> 120grs.	285	<b>CHILAQUILES WITH FLANK STEAK</b> 120grs.	
Elección de rojos o verdes, crema, queso fresco, cebolla, cilantro, frijoles refritos, papa salteada, chile serrano y cebollita cambray		To choose red or green, sour cream, "queso fresco", onion, cilantro, refried beans, sauteed potatoes, serrano chilli pepper and cambray onion	
<b>CHILAQUILES JALISCIENSES</b> 120 gr	285	<b>CHILAQUILES "JALISCIENSES"</b> 120 gr	
Chilaquiles rojos, cebolla morada, cilantro, crema, queso, bañados con BIRRIA, acompañados con frijoles refritos, chile asado y cebollita cambray		Red "chilaquiles", red onion, cilantro, sour cream, cheese, topped with "BIRRIA", served with refried beans, grilled pepper and cambray onion	
<b>CHILAQUILES YUCATECOS</b> 120grs.	280	<b>CHILAQUILES "YUCATECOS"</b> 120grs.	
Chilaquiles verdes, cochinita pibil, cebolla desflemada, aguacate, cilantro, crema, queso, frijoles refritos, chile asado y cebollita cambray		Green "chilaquiles", cochinita pibil, sweated onion, avocado, cilantro, sour cream, cheese, refried beans, grilled pepper and cambray onion	
<b>OMELETTE AL GUSTO</b> 180grs	180	<b>OMELETTE AL GUSTO</b> 180grs	
Servido con papa salteada, chilaquiles (verdes o rojos) y frijoles refritos.		Served with sauteed potatoes, chilaquiles (green or red) and refried beans.	
3 ingredientes a elegir: Cebolla, jitomate, pimienta, champiñón, tocino y chorizo		Choose 3 ingredients: Onion, tomatoes, bell peppers, mushrooms, bacon and "chorizo"	
<b>OMELETTE JALISCO</b> 180grs.	190	<b>"JALISCO" OMELETTE</b> 180grs.	
Relleno de queso gouda, espinaca, champiñón y tocino, bañado con salsa verde. Acompañado de chilaquiles (verdes o rojos) y papa salteada		Filled with gouda cheese, spinach, mushrooms and bacon, topped with green sauce. Accompanied with chilaquiles (red or green) and sauteed potatoes	
<b>BURRITO DE CAMARON</b> 220grs.	245	<b>SHRIMP BURRITO</b> 220grs.	
Relleno de camarón, cebolla, jitomate, cilantro. Salsa de aguacate ligeramente picante, frijoles refritos y papa salteada		Filled with shrimp, onions, tomatoes and cilantro. Slightly spicy avocado sauce, refried beans and sauteed potato	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b> 140grs.	170	<b>"RANCHERO" STYLE EGGS</b> 140grs.	
Dos piezas de huevo frito, sobre tortilla de maíz y queso panela, salsa ranchera, frijoles refritos, papa salteada, chile asado y cebollita cambray		2 pieces of fried eggs, over a corn tortilla, panela cheese, "ranchera" style sauce, refried beans, sauteed potatoes, grilled chilli pepper and cambray onion	

## COMPLEMENTOS - ADDITIONS

<b>PAPA CAMBRAY ADOBADA</b> 120grs.	80	<b>MARINATED CAMBRAY POTATOES</b> 120grs.	
<b>CHILES TOREADOS</b> 100grs.	80	<b>GRILLED PEPPERS</b> 100grs.	
<b>PURE DE PAPA</b> 120grs.	80	<b>MASHED POTATOES</b> 120grs.	
<b>ESPINACAS A LA CREMA</b> 120grs.	80	<b>CREAMY SPINACH</b> 120grs.	
<b>CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO</b> 120grs.	80	<b>WHITE WINE SAUTEED MUSHROOMS</b> 120grs.	
<b>ZANAHORIAS ADOBADAS</b> 120grs.	80	<b>MARINATED CARROTS</b> 120grs.	
<b>MACARRONES CON QUESO</b> 120grs.	125	<b>MAC AND CHEESE</b> 120grs.	

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.

## POSTRES - DESSERTS

<b>VOLCAN DE 3 MOLES</b> 150grs	180	<b>VOLCANO WITH 3 MOLES</b> 150grs	180
Volcan con 3 diferentes moles, crumble de nuez y sorbete		Volcano with 3 mole sauces; pecan, crumble and sorbet	
<b>PAY DE QUESO ADOBERA</b> 150grs	180	<b>ADOBERA CHEESE PIE</b> 150grs	180
Mermelada de tomate heirloom y albahacar		Heirloom tomato and basil jam	
<b>HELADOS</b> 150grs	180	<b>ICE CREAMS</b> 150grs	180
Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramelo		Pistachio, avocado and goat cheese, Veganos: coconut and caramel	
<b>PASTEL DE CHOCOLATE</b> 150grs	180	<b>CHOCOLATE CAKE</b> 150grs	180
<b>PASTEL DE TRES LECHES</b> 150grs	180	<b>THREE MILK CAKE</b> 150grs	180
<b>TIRAMISU DE PIÑA COLADA</b> 150grs	180	<b>PIÑA COLADA TIRAMISU</b> 150grs	180
Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco		Mascarpone cheese foam, piña colada and coconut flakes.	

## DESDE EL RANCHO / DIRECTLY FROM EL RANCHO

<b>EXPRIMIDOR DE JUGOS FRESCOS</b> 200ml	65	<b>FRESH JUICES</b> 200ml	65
Del huerto a tu mesa, recién exprimidos		From the garden to your table, freshly squeezed	
Naranja   Toronja   Zanahoria   Betabel		Orange   Grapefruit   Carrot   Beet	
<b>CHOCOMILK "PANCHO PANTERA"</b> 250ml	55	<b>CHOCOMILK "PANCHO PANTERA"</b> 250ml	55
Bebida de campeones, leche y chocolate.		Drink of champions, milk and chocolate.	
<b>CHOCOLATE CALIENTE "AGÜELITA"</b> 200ml	55	<b>HOT CHOCOLATE "AGÜELITA"</b> 200ml	55
Espumoso y humeante tradicional chocolate caliente		Creamy and steaming traditional hot chocolate	
<b>LICUADOS</b> 250ml	88	<b>SMOOTHIES</b> 250ml	88
Fresca y succulenta combinación de fruta y leche (disponible sin leche)		Fresh and succulent combination of fruit and milk (available without milk)	
Melón   Papaya   Piña		Cantalope   Papaya   Pineapple	
<b>JUGO VERDE</b> 200ml	65	<b>GREEN JUICE</b> 200ml	65
Saludable, refrescante y delicioso, preparado con jugos recién exprimidos (naranja, perejil, apio, piña y nopal)		Healthy, refreshing and delicious, prepared with freshly squeezed juices (orange, parsley, celery, pineapple and nopal)	

## ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

<b>CHOCOLATE OAXACA</b> 250ml	145	<b>OAXACA CHOCOLATE</b> 250ml	145
El chocolate con la receta de la abuela, directo desde Oaxaca con mezcal agua maldita "alacrán"		Chocolate with grandma's recipe, from Oaxaca with mezcal agua maldita "alacrán".	
<b>CAFÉ DE OREO</b> 200ml	165	<b>OREO COFFEE</b> 200ml	165
Cremoso café con galleta de oreo, crema irlandesa y tequila		Creamy coffee with oreo cookie, irish cream and tequila.	
<b>CAFÉ DE OLLA</b> 220ml	60	<b>CAFÉ DE OLLA</b> 220ml	60
El sabor de los pueblos mágicos en su mesa, café de olla tradicional		The taste of "pueblos mágicos" at your table, traditional coffee pot.	
<b>CAFÉ DE OLLA "CON PIQUETE"</b> 45ml	125	<b>"CON PIQUETE"</b> 45ml	125
Tequila "Ollitas reposado", sírvase frío o caliente		With tequila "Ollitas reposado", can be served hot or cold.	

## CON PIQUETE

<b>BLOODY MARIA</b> 220ml	165	<b>BLOODY MARIA</b> 220ml	165
Un clásico matutino al estilo mexicano a base de tequila y un poco de picante		A morning classic in a unique Mexican style, base of tequila and a little spicy	
<b>MARGARITA MIMOSA</b> 220ml	165	<b>MARGARITA MIMOSA</b> 220ml	165
La única mimosa Mexicana a base de tequila y jugo fresco de naranja. Para comenzar el día.		The only Mexican mimosa made with tequila and fresh orange juice to start a magnificent day	
<b>MARGARITA CHAVELONA</b> 290ml	165	<b>MARGARITA CHAVELONA</b> 290ml	165
Deliciosa y tradicional margarita gigante, que podrás disfrutar de limón, mango, tamarindo, fresa o sandía.		Delicious and traditional giant margarita, you can enjoy of lemon, mango, tamarind, strawberry or watermelon.	

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.

# MIXOLOGIA DE AUTOR - SIGNATURE MIXOLOGY

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 expresso

**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

295 **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.

235 **GOLDEN CORAL** 150ml

## PROSECCO

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

235 **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.

255 **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.

295 **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.

245 **CARAJILLO NITRO** 120ml

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

295 **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.

295 **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.

325 **THE CADILLAC PIRATE** 180ml

## MALBEC

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

255 **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**

Enigmatico coctel de mezcal, pepino, hierba buena, chile serrano, citricos 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 citricos 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**255 **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

255 **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.

245 **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 acompaño 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 jasmynes 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.

95 **TIZANA FLORAL** 120ml

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

135 **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.

135 **THE JEWEL FROM THE TREASURE** 120ml

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

135 **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.

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

245

**MEZCALITA JAGUAR** 120ml

245

**MARGARITA CADILLAC** 120ml

270

**LUCES DE LA HAVANA** 220ml

225

**APEROL SPRITZ** 220ml

245

**PARIS DE NOCHE** 400ml

325

**CLERICOT** 200ml

225

**TINTO VERANO** 200ml

225

**RUSO BLANCO** 150ml

225

**WHISKY SOUR** 150ml

225

**CIELO ROJO** 150ml

165

**GIN & TONIC FRUTOS ROJOS** 220ml

270

**MOSCOW MULE** 200ml

270

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.

<b>VODKA</b>	<b>GLASS/COPA</b> 45ML	<b>CHARANDA</b>	<b>GLASS/COPA</b> 45ML
ABSOLUT BLUE	175	SOL TARASCO	145
ABSOLUT CITRON	175	CHARANDA URUAPAN	145
ABSOLUT SANDIA	175	<b>CERVEZA ARTESANAL</b>	
ABSOLUT MANDARIN	175	GENGIBRE 200ML	198
FINLANDIA	175	CIELITO LINDO HEFEWEIZEN 355ML	198
SKY	175	CIELITO LINDO IPA 355ML	198
GREY GOOSE	255	<b>CERVEZA</b>	
KETEL ONE	195	CORONA 355ML	85
SMIRNOFF	175	CORONA LIGTH 355ML	89
STOLICHNAYA	175	PACIFICO 355ML	85
TITOS HANDMADE	235	MODELO ESPECIAL 355ML	95
BELVEDERE	275	NEGRA MODELO 355ML	95
<b>POSH</b>		VICTORIA 355ML	89
POSH LA CAPITANA	225	STELLA 355ML	90
<b>PULQUE</b>		MICHELOB ULTRA 355ML	85
PULQUE OCTLI 355ML	250	<b>AGUA</b>	
<b>DESTILADOS - DISTILLATES</b>		HETHE NATURAL 350ML	99
GRAPPA PENCA & PIEDRA	295	HETHE NATURAL 750ML	185
TAPON PENCA & PIEDRA TUNA	295	HETHE GASIFICADA 350ML	105
BACANORA AGUA MIEL	295	HETHE GASIFICADA 750ML	190
PULQUITA PENCA & PIEDRA	295	PERRIER MINERAL 355ML	89
TEQ TUXCAN INDIO ALONSO BCO	295	RED BULL 250ML	145
<b>RAICILLA</b>		GINGER ALE 237ML	54
HACIENDA DIVISADERO	295		
HACIENDA EL DIVISADERO "CHICO AGUIAR"	295		
HACIENDA DIVISADERO CENIZO	325		
3 GALLOS	325		
LAS PERLAS	315		
HUARACHES DE PLATA	255		
<b>SOTOL</b>			
HDA DEL SOL REPOSADO	195		
HDA DEL SOL BLANCO	235		
LA RODADORA	315		