



SEAFOOD KITCHEN

CENA / DINNER

2:00PM - 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 parrilla 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 calorero 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, ajonjoli, 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 400grs.	Zanadeado style grilled u-10 shrimp, quelites salad and creamy leafcutter ant. Beef picaña, asparragus, 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, broccolini, 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, semilla 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	HARVEST FROM THE GARDEN 120gr	Mix of veggies, grilled, steamed and pickled, cilantro dressing, lettuce and toasted almonds
Mezcla de vegetales, asados, al vapor y encurtidos. aderezo de cilantro, lechuga y almendras tostadas		ROASTED CABBAGE 150gr	Grilled cabbage with chihuacle chilli sauce, smoked salt flakes
COL ROSTIZADA 150gr	160	ZARANDEADA STYLE COLIFLOWER 150gr	Pan seared coliflower, wrapped with savoy cabbage, royal lemon zest and parmesan cheese
Repollo asado con salsa de chile chihuacle, escama de sal ahumada			
COLIFLOR ZARANDEADA 150gr	160		
Coliflor a la sarten envuelta en hojas de col savoy, ralladura de limon real y queso parmesano			

ESPECIALIDADES VEGETARIANAS / VEGETARIAN SPECIALTIES

JICAMA CON MOLE 220gr	199	JICAMA WITH MOLE 220gr	Jicama medallion fermented with the traditional mole from Oaxaca
Medallon de jicama fermentada con el tradicional mole Oaxaqueño		BROCOLINI 220gr	Smoked, poblano chilli sauce and royal lemon zest
BROCOLINI 220gr	199	WATERMELON STEAK 220gr	Bok choy lettuce and orange sauce
Ahumado, salsa de chile poblano y ralladura de limón real		TOMATOES CEVICHE 220gr	Fresh heirloom tomatoes, vegan "leche de tigre" sauce and criollo cilantro oil
STEAK DE SANDIA 220gr	199	MUSHROOMS "QUESABIRRIAS" 2pcs 200grs.	Filled with mushrooms, green cabbage, red onion, cilantro, quelites and martajada sauce
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			

COMPLEMENTOS - ADDITIONS

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

POSTRES - DESSERTS

VOLCAN DE 3 MOLES 150grs	180	VOLCANO WITH 3 MOLES 150grs	Volcano with 3 mole sauces: pecan, crumble and sorbet
Volcan con 3 diferentes moles, crumble de nuez y sorbete		ADOBERA CHEESE PIE 150grs	Heirloom tomato and basil jam
PAY DE QUESO ADOBERA 150grs	180	ICE CREAMS 150grs	Pistachio, avocado and goat cheese, Vegans: coconut and caramel
Mermelada de tomate heirloom y albahacar		CHOCOLATE CAKE 150grs	
HELADOS 150grs	180	THREE MILK CAKE 150grs	Vanilla sponge cake wet with 3 kinds o milk.
Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramelo		PIÑA COLADA TIRAMISU 150grs	Mascarpone cheese foam, piña colada and coconut flakes.
PASTEL DE CHOCOLATE 150grs	180		
PASTEL DE TRES LECHEs 150grs	180		
Bizcocho bañado en tres leches.			
TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs	180		
Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco			

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

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml

MERLOT

Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, fresca 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 fresca 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 especies 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, infusión 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 RON255 **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 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 zarcamoras, 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.

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.

LICORES Y DESTILADOS - LIQUORS AND DISTILLATES**BRANDY**

TORRES 10
TORRES 20
MAGNO

RON - RUM

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

GLASS/COPA

45ML

175
350
175

GINEBRA - GIN

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

GLASS/COPA

45ML

175
195
175
195
285
195
285
210
195
285
285
195

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.

TEQUILA	GLASS/COPA 45ML	WHISKEY	GLASS/COPA 45ML
CENTENARIO	195	FIREBALL	185
CAZADORES	195	MAKER S MARK	250
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	195	JOHN JAMESON	185
SAUZA CONMEMORATIVO AÑEJO	185	PROHIBE LEY SECA	235
SAUZA HORNITOS	175	BALLANTINES	185
7 LEGUAS BLANCO	195	CANADIAN CLUB	185
7 LEGUAS REPOSADO	235	CANADIAN MIST	185
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	825	CUTTY SARK	185
1800 AÑEJO	235	DEWARS	185
1800 CRISTALINO	315	J&B	185
DON JULIO BLANCO	325	JIM BEAM	185
DON JULIO 70 CRISTALINO	365	PASSPORT	185
DON JULIO REPOSADO	345	RED LABEL	185
DON JULIO AÑEJO	375	BLACK LABEL	295
DON JULIO 1942	755	DOUBLE BLACK	395
HERRADURA BLANCO	245	BLUE LABEL	1,250
HERRADURA REPOSADO	275	JACK DANIELS	235
HERRADURA AÑEJO	285	JACK DANIEL'S HONEY	195
HERRADURA ULTRA	395	JACK DANIEL'S GENTLEMAN	285
HERRADURA SUPREMA	1,125	GLENDFIDDICH 12	310
MAESTRO DOBEL HUMITO	395	MACALLAN 12	385
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	395	BUCHANANS 12 AÑOS	295
PATRON SILVER	255	BUCHANANS 18 AÑOS	565
PATRON REPOSADO	275	CHIVAS REGAL 12	275
PATRON AÑEJO	315	CHIVAS REGAL 13 TEQUILA	325
CASA DRAGONES JOVEN	1,125	CHIVAS REGAL EXTRA 13 CHERRY	325
CASA DRAGONES BLANCO	425	CHIVAS REGAL 18	395
CASA DRAGONES REPOSADO	545	COÑAC - COGNAC	
CASA DRAGONES AÑEJO	995	REMY MARTIN	350
CLASE AZUL REPOSADO	815	COURVOISIER	365
CLASE AZUL BLANCO	545	HENNESYS VSOP	395
CLASE AZUL AÑEJO	1,810	MARTELL VSOP	335
TEQUILEÑO BLANCO	310	VODKA	
TEQUILEÑO AÑEJO	850	ABSOLUT BLUE	175
TRUJILLO CRYSTAL	180	ABSOLUT CITRON	175
TRUJILLO 40	175	ABSOLUT SANDIA	175
TRUJILLO TAHONA	265	ABSOLUT MANDARIN	175
CASCAHUIN BLANCO	285	FINLANDIA	175
TERRA NOBLE BLANCO	315	SKY	175
NUESTRO PLACER	555	GREY GOOSE	255
CASAMIGOS	295	KETEL ONE	195
CODIGO 1530 BCO	365	SMIRNOFF	175
CODIGO 1530 ROSA	555	STOLICHNAYA	175
CODIGO 1530 REP	555	TITOS HANDMADE	235
MEZCAL		BELVEDERE	275
400 CONEJOS ESPADIN	235	POSH	
ALIPUS	335	POSH LA CAPITANA 750ml	225
AMARAS	235	PULQUE	
MONTELOBOS TOBALA	495	PULQUE OCTLI 355ML	250
MONTELOBOS PECHUGA	585	DESTILADOS - DISTILLATES	
UNION	195	GRAPPA PENCA & PIEDRA	295
MOISILLA PENCA & PIEDRA	365	TAPON PENCA & PIEDRA TUNA	295
MOLE PENCA & PIEDRA	310	BACANORA AGUA MIEL	295
SENTIR AGAVE CERRUDO	1,250	PULQUITA PENCA & PIEDRA	295
SENTIR AGAVE ESPADIN "OLLA DE BARRO"	550	TEQ TUXCAN INDIO ALONSO BCO	295
HECHIZO	275	RAICILLA	
PATATUS	365	HACIENDA DIVISADERO	295
AGUA MALDITA	195	HACIENDA EL DIVISADERO "CHICO AGUIAR"	295
AGUA MALDITA ABOCADO	295	HACIENDA DIVISADERO CENIZO	325
JURAME	315	3 GALLOS	325
CLASE AZUL	1,750	LAS PERLAS	315
AGUA DULCE BRONCO	295	HUARACHES DE PLATA	255
AGUA DULCE PECHUGA DE CONEJO	295	SOTOL	
		HDA DEL SOL REPOSADO	195
		HDA DEL SOL BLANCO	235
		LA RODADORA	315

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.

CHARANDASOL TARASCO
CHARANDA URUAPAN**GLASS/
COPA 45ML**145
145**CERVEZA ARTESANAL**GENGIBRE 200ML
CIELITO LINDO HEFEWEIZEN 355ML
CIELITO LINDO IPA 355ML198
198
198**CERVEZA**CORONA 355ML
CORONA LIGTH 355ML
PACIFICO 355ML
MODELO ESPECIAL 355ML
NEGRA MODELO 355ML
VICTORIA 355ML
STELLA 355ML
MICHELOB ULTRA 355ML85
89
85
95
95
89
90
85**AGUA**HETHE NATURAL 350ML
HETHE NATURAL 750ML
HETHE GASIFICADA 350ML
HETHE GASIFICADA 750ML
PERRIER MINERAL 355ML
RED BULL 250ML
GINGER ALE 237ML99
185
105
190
89
145
54**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