



SEAFOOD KITCHEN

MENU PRINCIPAL

MAIN MENU

2:00PM - 10:30 PM

Evitar acercarse y/o recargarse en el cristal del perímetro 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

OSTIONES FRESCOS 6 PZ	370	FRESH OYSTERS 6pcs
Servido en cama de hielo, salsa macha y limon asado		Served on a bed of crushed ice, "salsa macha", and grilled lime
CARPACCIO DE PULPO 120grs	299	OCTOPUS CARPACCIO 4oz
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.	360	TUNA TIRADITO 4oz.
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 3oz
Aguachile de fresa y chiltepin, mora azul y brotes de cilantro		Strawberry and chiltepin chilli aguachile, blue berries and cilantro sprouts
TIRADITO DE RIB EYE 120grs.	399	RIB EYE TIRADITO 4oz
Laminas de rib eye sellado a la parilla bañado con salsa de chile habanero, soya y limon, chile quebrado		Slices of grilled seared rib eye, topped with a sauce of habanero chili, soy and lime, chile flakes
TOSTADA DE ATUN ALETA AMARILLA 150grs	270	YELLOWFIN TUNA TOSTADA 5oz
Bañada con salsa cremosa picante, cebollin fresco, casatan de pancetta		Topped with a spicy creamy sauce, scallions, pork belly casatan
TORITOS DE CAMARON 120grs.	360	SHRIMP TORITOS 4oz.
Chile caloro relleno de camarón, gratinados con queso gouda, bañados con salsa ponzu.		"Caloro" pepper stuffed with shrimp, gratinated with gouda cheese and topped with ponzu sauce.
TACOS DE CANGREJO Y PANCETTA 120grs.	310	PORK BELLY AND CRAB TACOS 4oz.
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 7oz.
Salsa de chile costeño y chicatana acompañada de variedad de frijoles y nopal curado		Costeño pepper and leafcutter ant sauce accompanied of different kinds of beans and cactus.

ENSALADAS - SALADS

ENSALADA TROPICAL 150grs.	250	TROPICAL SALAD 5oz
Espejo de aji de mango, ostion, pulpo, camarón cocido en agua, fresa, uva verde, mango, jicama, cebolla, pepino, limon y cilantro		Mango sauce mirror, oyster, octopus, shrimp boiled, strawberry, green grape, mango, jicama, onion, cucumber, lime and cilantro.
ENSALADA MAZAMITLA 120grs.	220	MAZAMITLA SALAD 4oz.
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 7oz
Medallón de camarón y pescado, escabeche de papa, zanahoria y chicharo		Shrimp and fish medallion, pickled of potatoes, carrots and peas
CREMA DE JAIBA 200ml	215	CRAB MEAT CREAM 7oz
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 7oz
Medallón de langosta, chamberete de res escabeche de zanahoria, coliflor, lenteja, hongo enoki y col bok choy		Lobster medallion, beef shank, 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 crusdos 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	650	GRILLED LOBINA 8oz
Caldo clarificado de pescado, hongo enoki, col bok choy, cebollín y cilantro criollo.		Clarified fish broth, enoki mushroom, bok choy cabbage, scallions and cilantro criollo.
ROBALO CHILENO 180grs.	899	CHILEAN SEABASS 6oz.
Salsa de limón cortada con aceite de perejil, salicornia, verdolagas, pure de calabaza de castilla, petalos de col de bruselas		Lime sauce, parsley oil, sea asparagus, purslane, pumkin puree, and brussels sprouts
FILETE DE TOTOABA 220grs.	750	TOTOABA FISH FILLET 8oz.
De cultivo suantitable, esquites de coliflor y elote, alioli de habanero, salsa burre blanc, chorizo y jalapeño		From sustainable farming, coliflower and corn "esquite", habanero pepper alioli, burre blanc sauce, "chorizo" and jalapeño chilli
SALMON AL HORNO 220grs	550	BAKED SALMON 8oz
Arroz meloso, brocoli romanesco, champiñón, cebolla cambray y salsa de pancetta		Creamy rice, brocoli, mushrooms, cambray onion and pork belly sauce
KATUN 220grs.	520	KATUN 8oz.
Filete de atún aleta amarilla fresco de la bahía, sellado, adobado en chile chipotle, col morada salteada con cilantro y cebolla, aguacate		Seared yellowfin tuna medallion fresh from the bay, marinated with chipotle chilli, red cabbage sauteed with onion and cilantro, avocado
PASTA ROSE 150grs.	580	ROSE PASTA 5oz
Pappardelle, camarón y mejillones, combinación de salsa blanca y casse de tomate		Pappardelle, shrimp and mussels, combination of white sauce and tomatoes casse
MAR Y TIERRA 400grs.	950	SURF AND TURF 13.5oz
Camarones zarandeados, ensalada de quelites y cremoso de hormiga chicatana. Picaña de res, esparragos, tomate y salsa roquefort		Zanadeado style grilled shrimp, quelites salad and creamy leafcutter ant. Beef picaña, asparagus, tomatoes and roquefort sauce
CAMARONES HABANERO LIMÓN 200grs.	650	HABANERO AND LIME SHRIMP 7oz.
Camarones salteados con ajo, cebolla y chile habanero. Corazon de lechuga, bañados con ederez cezar, queso parmesano y cotones con ajo		shrimp sauteed with garlic, onion and habanero chilli. Hearts of lettuce, topped with ceasar dressing, parmesan cheese and garlic croutons
PULPO BUT 300grs.	650	BUT OCTOPUS 10oz
Tentáculos de pulpo braseado, ensalada de papa, quelite y alioli de habanero. Mousse de aguacate		Braised octopus tentacles, potatoes and quelites salad. Habanero alioli and avocado mousse
PANCETTA 220grs.	549	PORK BELLY 8oz.
Pancetta de cerdo confitada, semilla de cilantro, tomillo y ajo, montada sobre salsa de chiles secos y verduras en escabeche		Confited pork belly, cilantro seeds, garlic and thyme. Over sundried variety of chillis and pickled veggies
CAMARONES MOMIA 200grs.	750	MUMMY SHRIMP 7oz.
Rellenos de queso envueltos en tocino, pure de papa y vegetales, chutney de piña ligeramente picante		Stuffed with cheese, wrapped with bacon, mashed potatoes, veggies and pineapple chutney
CAMARONES AL COCO 200grs.	630	COCONUT SHRIMP 7oz.
servidos con pure de papa y vegetales, chutney de mango ligeramente picante		Deep fried, with mashed potatoes, vegetables and mango chutney
COLA DE LANGOSTA 500grs.	2,100	LOBSTER TAIL 17oz.
Braseada con mantequilla de hierbas, brocolini, zanahorias y esparragos rostizados, arroz meloso de hongos		Braised with herbs butter, brocollini, roasted carrots and asparagus, creamy rice with mushrooms
MARISCADA ESPECIAL 800grs. (2PAX)	1,999	SEAFOOD SPECIAL (2PAX) 27oz

STEAKS

ESTILO JOSPER / JOSPER STYLE

Todos nuestros cortes son asados al carbon, acompañados de col bok choy zarandeadas, chile ancho relleno de frijol negro y salsa roquefort
All our steaks are grilled on ambers, accompanied with zarandeadas style bok choy cabbage, "chile ancho" filled with black beans and roquefort sauce

PORTER HOUSE

850 grs (2pax) 29 oz
1,999

TOMAHAWK

850 grs (2pax) 29 oz
2,200

PICAÑA DE RES

400 grs / 13.5 oz
830

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crus 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.

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

ESPECIALIDADES - SPECIALTIES

COSECHA DE LA HUERTA 120gr	220	HARVEST FROM THE GARDEN 4oz
Mezcla de vegetales, asados, al vapor y encurtidos. aderezo de cilantro, lechuga y almendras tostadas		Mix of veggies, grilled, steamed and pickled, cilantro dressing, lettuce and toasted almonds
COL ROSTIZADA 150gr	220	ROASTED CABBAGE 5oz
Repollo asado con salsa de chile chihuacle, escama de sal ahumada		Grilled cabbage with chihuacle chilli sauce, smoked salt flakes
COLIFLOR ZARANDEADA 150gr	230	ZARANDEADA STYLE COLIFLOWER 5oz
Coliflor a la sarten envuelta en hojas de col savoy, ralladura de limon real y queso parmesano		Pan seared coliflower, wrapped with savoy cabbage, royal lemon zest and parmesan cheese
JICAMA CON MOLE 220gr	199	JICAMA WITH MOLE 8oz
Medallón de jícama fermentada con el tradicional mole Oaxaqueño		Jicama medallion fermented with the traditional mole from Oaxaca
BROCOLINI 220gr	199	BROCOLINI 8oz
Ahumado, salsa de chile poblano y ralladura de limón real		Smoked, poblano chilli sauce and royal lemon zest
QUESABIRRIAS DE HONGOS 2pz 200grs.	199	MUSHROOMS "QUESABIRRIAS" 2pcs 7oz.
Rellenas de hongos y queso Oaxaca, col. verde, cilantro, consome y salsa martajada		Filled with mushrooms and Oaxaca cheese, green cabbage onion, cilantro, broth and martajada sauce

COMPLEMENTOS - ADDITIONS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 120grs.	80	MARINATED CAMBRAY POTATOES 4oz.
CHILES TOREADOS 100grs.	80	GRILLED PEPPERS 3oz.
PURE DE PAPA 120grs.	80	MASHED POTATOES 4oz.
ESPINACAS A LA CREMA 120grs.	80	CREAMY SPINACH 4oz.
CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 120grs.	80	WHITE WINE SAUTEED MUSHROOMS 4oz.
ZANAHORIAS ADOBADAS 120grs.	80	MARINATED CARROTS 4oz.
ESPARRAGOS 90grs.	125	ASPARAGUS 3oz
MACARRONES CON QUESO 120grs.	145	MAC AND CHEESE 4oz

POSTRES - DESSERTS

VOLCAN DE 3 MOLES 150grs	180	VOLCANO WITH 3 MOLES 5oz
Volcan con 3 diferentes moles, crumble de nuez y sorbete		Volcano with 3 mole sauces: pecan, crumble and sorbet
PAY DE QUESO ADOBERA 150grs	180	ADOBERA CHEESE PIE 5oz
Mermelada de tomate heirloom y albahacar		Heirloom tomato and basil jam
HELADOS 150grs	180	ICE CREAMS 5oz
Pistache, aguacate y queso de cabra, Veganos: coco y caramel		Pistachio, avocado and goat cheese, Vegans: coconut and caramel
PASTEL DE CHOCOLATE 150grs	180	CHOCOLATE CAKE 5oz
PASTEL DE TRES LECHES 150grs	180	THREE MILK CAKE 5oz
Bizcocho bañado en tres leches,		Vanilla sponge cake wet with 3 kinds o milk.
TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs	180	PIÑA COLADA TIRAMISU 150z
Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco		Mascarpone cheese foam, piña colada and coconut flakes.

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crus 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

DE 9 AM - 12 AM / FROM 9 AM - 12 AM

MAR Y VINO 240ml	295	MAR Y VINO 8oz
MERLOT		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		Delicious cocktail with Merlot and tequila cristalino, with cranberry and fresh passion fruit with a touch of citrus and hibiscus flower salt.
CORAL GOLDEN 150ml	235	GOLDEN CORAL 5oz
PROSECCO		PROSECCO
El coral golden es un bello coctel de vino espumoso, charanda, frutos rojos, manzana verde y citricos		The golden coral it's a beautiful cocktail with sparkling wine charanda, red berries, green apple and citrus.
AFRODISIACO 150ml	235	APHRODISIAC 5oz
CHARDONAY		CHARDONAY
Fresco, sensorial coctel del oceano con vodka y chardonay, maracuya, citricos y el realce fino de licor de frutos de la pasion hpnotiq		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.
KOI APEROL 120ml	255	KOI APEROL 4oz
PROSECCO		PROSECCO
Refrescante pecesito de aperol spritz con un toque de maracuya, citricos y una deliciosa paleta helada que te encantará.		Refreshing little fish of aperol spritz with a touch of passion fruit, citrus and a delicious popsicle that you will love.
KAILANI 180ml	295	KAILANI 6oz
PINOT GRIGIO		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.		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.
CARAJILLO NITRO 120ml	245	CARAJILLO NITRO 4oz
Un carajillo unico con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clasico moderno de licor43 y café espresso		A unique carajillo with orange popcorn that refreshes your palate in a classic modern licor 43 and coffee espresso.
PASION DEL MAR 220ml	295	SEA PASSION 7oz
VINO ROSADO		ROSE WINE
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		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.
DIABLITO BACO 150ml	295	LITTLE DEVIL BACCHUS 5.5oz
CABERNET		CABERNET
Deliciosa mezcla de cabernet, mezcal y chile morita y licor de framboosas rojas y negras, más la rica acidez de la flor de jamaica y chapulines sazonados con especies y citricos.		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.
EL PIRATA CADILLAC 180ml	325	THE CADILLAC PIRATE 6oz
MALBEC		MALBEC
Clasica margarita cadillac con Malbec, pulpa de ciruela, tequila añejo, grand marnier con un toque amaderado natural.		Classic cadillac margarita with, plum pulp, aged tequila grand marnier with a natural woody touch.
LA SIRENA GIN 180ml	255	THE MERMAID GIN 6oz
VERDEJO		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		The mermaid it's a magical cocktail with gin from Jalisco, verdejo wine a watermelon and melon infusion, herbal and citrus notes.

Los gramos 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.

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 Mary 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** 4oz

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** 5oz

TEQUILA TRUJILLO 40

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

245 **CARAJILLO MAZAPAN** 4oz

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

350 **MAR Y VINO COCONUT** 8oz

Delicious and refreshing coconut with Mar y Vino style, 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 acompañando 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 jasmines con mango y una rica base de frutos rojos.

COCO MAR Y VINO 220ml

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

95 **TIZANA FLORAL** 4oz

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

135 **POSEIDON** 6oz

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** 4oz

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

135 **THE LOVE BEACH** 6oz

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** 7.5oz

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

LICORES Y DESTILADOS - LIQUORS AND DISTILLATES

BRANDY

TORRES 10	175
TORRES 20	350
MAGNO	175
RON - RUM	
BACARDI AÑEJO	175
BACARDI BLANCO	175
APPLETON STATE	175
CAPITAN MORGAN	175
MATUSALEM CLASICO	175
HAVANA CLUB 7 AÑOS	225
HAVANA CLUB 3 AÑOS	175
MALIBU	175
ZACAPA 23	295

GLASS/COPA

45ML / 1.5MOZ

GINEBRA - GIN

BEEFEATEAR	175
BEEFEATEAR PINK	195
BEEFEATEA BLACKBERRY	175
BOMBAY SAPHIRE	195
HENDRICKS	285
TANQUERAY	195
TANQUERAY TEN	285
CLOVER CLUB	210
CLOVER CLUB LONDON DRY	195
DELLUM CLASICA	285
DELLUM ESPECIAL	285
JUANITA	195

GLASS/COPA

45ML / 1.5MOZ

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 / 1.5OZ	WHISKEY	GLASS/COPA 45ML / 1.5MOZ
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	BUCHANAS 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	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 HECHIZO	550	TEQ TUXCAN INDIO ALONSO BCO	295
PATATUS	275	RAICILLA	
AGUA MALDITA	365	HACIENDA DIVISADERO	295
AGUA MALDITA ABOCADO	195	HACIENDA EL DIVISADERO "CHICO AGUIAR"	295
JURAME	295	HACIENDA DIVISADERO CENIZO	325
CLASE AZUL	315	3 GALLOS	325
AGUA DULCE BRONCO	1,750	LAS PERLAS	315
AGUA DULCE PECHUGA DE CONEJO	295	HUARACHES DE PLATA	255
	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.

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

COCTELERIA CLASICA / CLASSIC COCKTAILS

MEZCALITA QUETZAL 220ml	245	TINTO VERANO 200ml	225
MEZCALITA JAGUAR 120ml	245	RUSO BLANCO 150ml	225
MARGARITA CADILLAC 120ml	270	WHISKY SOUR 150ml	225
LUCES DE LA HAVANA 220ml	225	CIELO ROJO 150ml	165
APEROL SPRITZ 220ml	245	GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 220ml	270
PARIS DE NOCHE 400ml	325	MOSCOW MULE 200ml	270
CLERICOT 200ml	225		

CON PIQUETE

BLOODY MARIA 220ml	245	BLOODY MARIA 7.5oz
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
MARGARITA MIMOSA 220ml	245	MARGARITA MIMOSA 7oz
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
MARGARITA CHAVELONA 290ml	340	MARGARITA CHAVELONA 10oz
Deliciosa y tradicional margarita gigante, que podrás disfrutar de limón, mango, tamarindo, fresa o sandia.		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.