

# THE BAR

Robleza cocina

## BEBIDAS FRÍAS

1 LITRO

Jugo de naranja natural	\$ 90	\$ 250
Jugo Verde	\$ 90	
Agua del día	\$ 80	
★ Limonada Especial (Kiwi, Lavanda ó Coco)	\$ 120	
Limonada (Natural ó Mineral)	\$ 50	
Chocolate Frío	\$ 90	
Clamato preparado	\$ 100	
Refresco	\$ 40	
Kombuchas (Mora azul / Menta / Frutos rojos)	\$ 120	
★ Dirty Soda (Shot de espresso, agua tonica, limon amarillo y jarabe de lavanda)	\$ 120	

## CALIENTES

Café Americano	\$ 80
Tisana (Guayaba / Frutos rojos/ mora azul)	\$ 130
Chocolate Caliente	\$ 90

## LECHES

DESLACTOSADA, ENTERA Y VEGETAL



# THE BAR

@roblezacocina

## ALCOHOL

Cerveza Nacional	\$60
Cerveza Artesanal	\$110
Mimosa clásica	\$180
Winter Mimosa	\$180
Sangría clásica	\$220
Sangría Rosada	\$220

## COCTELERÍA \$260

Mojito clásico o frutos rojos  
Carajillo  
Piña loca (mezcal, tequila, piña, piloncillo)  
Espresso martini  
Gin clásico o frutos rojos  
Mezcalita de frutos rojos  
Mezcalita tropical (Piña, naranja y menta)  
Margarita clásica (Tequila ó mezcal)  
Margarita Spicy jalapeño  
Aperol Spritz  
St.Germaine Spritz  
Vermuth on the rocks

## MOCKTAILS (SIN ALCOHOL) \$130

### **Strawberry ale**

Fresa, albahaca, jugo de cranberry y ginger ale.

### **Lavanda Tónica**

Frutos deshidratados, jarabe de lavanda, limón y agua tónica.



# THE BAR

@roblezacocina

## VINO ROSADO

COPA

BOTELLA

**Rosado Liceaga**  
(Merlot, Grenache y Syrah)

\$180

\$550

## VINO TINTO

COPA

BOTELLA

**Melvin**  
(Cabernet Sauvignon y syrah)

\$200

\$650

**Sofía**  
(Merlot y Cabernet Sauvignon)

\$200

\$650

**Gran Reserva**  
(Merlot y Cabernet Sauvignon)

\$300

\$950

**L selección**  
(Syrah y merlot)

\$400

\$1200

**M selección**  
(Merlot)

\$1500

