

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)	\$ 65	
Chocolate Frío	\$ 90	
Clamato preparado	\$ 100	
Refresco	\$ 55	
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

ALCOHOL

Cerveza Nacional	\$70
Cerveza Artesanal	\$120
Mimosa clásica	\$180
Winter Mimosa	\$180
Sangría clásica	\$220
Sangría Rosada	\$220

COCTELERÍA

\$280

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) \$140

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

