

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	\$120	
(Mora azul / Menta / Frutos rojos)		
★ Dirty Soda (Shot de espresso, agua tónica, 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



@roblezacocina

THE BAR

ALCOHOL

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

COCTELERÍA \$260

Mojito clásico o frutos rojos
Carajillo
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)

Strawberry ale

Fresa, albahaca, jugo de cranberry y ginger ale.	\$130
--	-------

Lavanda Tónica

Frutos deshidratados, jarabe de lavanda, limón y agua tónica.	\$130
---	-------



THE BAR

@roblezacocina

VINO ROSADO

Rosado Liceaga

(Merlot, Grenache y Syrah)

COPA

\$180

BOTELLA

\$520

VINO TINTO

Melvin

(Cabernet Sauvignon y syrah)

COPA

\$200

BOTELLA

\$630

Sofía

(Merlot y Cabernet Sauvignon)

\$200

\$630

Gran Reserva

(Merlot y Cabernet Sauvignon)

\$300

\$900

L selección

(Syrah y merlot)

\$400

\$1200

M selección

(Merlot)

\$500

\$1500

