

**CONEJO EN LA LUNA**



**COCINA & MEZCAL**

# BEBIDAS

<b>Jugo de temporada 355 ml</b>	<b>\$60.00</b>	<b>Mineral Pureza 355 ml</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Jugo verde 355 ml</b>	<b>\$60.00</b>	<b>Refresco en lata 355 ml</b>	<b>\$45.00</b>
<b>Vaso de leche de almendras 355 ml</b>	<b>\$38.00</b>	<b>Botella de agua 600 ml</b>	<b>\$40.00</b>
<b>Vaso de leche deslactosada 355 ml</b>	<b>\$30.00</b>	<b>Tisana infusión frutal</b>	<b>\$55.00</b>
<b>Licuada 355 ml</b>	<b>\$60.00</b>	Pregunta por la tisana disponible.	
Fresa y canela		<b>Chocolate caliente</b>	<b>\$65.00</b>
Mamey o Mango.		Chocolate semi-amargo hecho con cacao mexicano, con leche cremada.	
Plátano y chocolate.		<b>Matcha latte</b>	<b>\$65.00</b>
<b>Agua de sabor 350 ml</b>	<b>\$45.00</b>	Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.	
<b>Limonada y naranjada 350 ml</b>	<b>\$45.00</b>	<b>Chai latte</b>	<b>\$65.00</b>
Mineral o natural.		Té negro con especias y vainilla + leche cremada.	
<b>Infusión en sobre Twings</b>	<b>\$30.00</b>		
Pregunta por los sabores disponibles.			

# CAFETERÍA

<b>Espresso</b>	<b>\$40.00</b>	<b>Americano</b>	<b>\$40.00</b>
<b>Flat white</b>	<b>\$55.00</b>	<b>Cappuccino Baileys o Amaretto</b>	<b>\$85.00</b>
Sabor intenso a café y una característica capa delgada de leche cremada.		<b>Latte</b>	<b>\$60.00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>\$65.00</b>	Una onza de espresso con 7 onzas de leche cremada.	
El clásico espresso con leche cremada.		<b>Mocha</b>	<b>\$70.00</b>
<b>Cappuccino cajeta o rompopo</b>	<b>\$70.00</b>	Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.	

# BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

<b>Malteada de café</b>	<b>\$70.00</b>	<b>Vietnamita</b>	<b>\$70.00</b>
A base de espresso con helado de vainilla y leche.		Leche condensada con espresso y leche cremada.	
<b>Affogato</b>	<b>\$90.00</b>	<b>Cold brew</b>	<b>\$60.00</b>
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.		Café extraído en frío durante 12 horas.	
<b>Affogato Baileys + 45 ml</b>	<b>\$105.00</b>	<b>Cold brew latte</b>	<b>\$70.00</b>
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso. + 45 ml de Baileys.		Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche.	
		<b>Conejo tonic</b>	<b>\$70.00</b>
		Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.	

CAMBIA DESLACTOSADA POR LECHE DE ALMENDRA + \$15.00 PREPARAMOS NUESTRAS BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD ASTUTO. CLÁSICO TUESTE MEDIO ALTO, CUERPO SEDOSO, ACIDEZ BAJA, CHOCOLATE, NUECES TOSTADAS Y CARAMELO.

---

---

## MIMOSAS Y SPRITZ FIFI

### PÍDE LA SEGUNDA A MITAD DE PRECIO

---

---

**Grand Mimosa** \$120.00

Jugo de naranja, Grand Marnier y Proseco.

**Mimosa Cherry** \$120.00

Jugo de arándano, Licor Cherry Maraschino y Proseco.

**Aperol Spritz** \$180.00

Aperol, Proseco y soda mineral.

**Limoncello Spritz** \$180.00

Limoncello, Proseco y soda mineral.

**Campari Spritz** \$180.00

Campari Proseco y soda mineral.

**Hugo Spritz** \$190.00

**Me cae que ya es Navidad** \$180.00

Ponche clásico con tejocote, guayaba, suavemente especiado, Mezcal Criollo y Prosecco.

**El milagro de las burbujas** \$180.00

Ponche tropical con maracuyá, piña, suavemente especiado, Mezcal Criollo y Prosecco.

**Brindis Delux** \$180.00

Ponche de berrys, suavemente especiado, Mezcal Criollo del Estado de México y Prosecco.

---

---

## CERVEZAS

---

---

**Carta Blanca (Caguamita)** \$57.00

**Corona** \$55.00

**Victoria** \$55.00

**Pacifico** \$55.00

**Negra Modelo** \$65.00

**Modelo Especial** \$65.00

**Michelob Ultra** \$67.00

**Stella Artois** \$67.00

**Tarro michelado** \$15.00

**Tarro cubano** \$20.00

**Tarro clamato** \$25.00

**Clamato preparado** \$45.00

---

---

### CERVEZA CANNERIA, ENSEÑA B.C.N

#### PREGUNTA POR LAS DISPONIBLES

150 ML \$45.00 // 280 ML \$75.00 // 473 ML \$110.

---

---

**LORETO WITH LOVE 4.5 % ABV, IBU: 21**

**Estilo: Blonde Ale.** Esta cerveza tiene un toque encantador y ligero, se caracteriza por sus notas sutiles y equilibradas de malta.

**LA IPA DEL LIC. 6.2% ABV, IBU 50.**

**Estilo: American IPA.** Es una cerveza llena de carácter y audacia, con notable amargor y explosión de sabores a lúpulo.

**EL DESAYUNO DE LA ABUELA 4.7% ABV, IBU:33.**

**Estilo: Oatmeal Stout.** Su color oscuro y profundo evoca la riqueza de los granos tostados utilizados en su elaboración.

**DELFINO VAQUERO 6.8 % ABV, IBU: 30.**

**Estilo: Hazy IPA.** Perfil citricos intensos y notas tropicales, con cuerpo suave y turbio.

**7 WYS FALL IN HOPS 9.1% ABV, IBU: 81.**

**Estilo: Double IPA.** Una cerveza de alta intensidad con cuerpo robusto y sabores profundos.

**LA GALVAN 4.6 % ABV, IBU: 21**

**Estilo: Lager.** Es una cerveza estilo lager que se convierte en una opción verdaderamente irresistible durante los días de verano.

---

---

## VINOS MEXICANOS

### TEOTIHUACAN Y AIFA SOLO BOTELLA

---

---

	COPA	BOTELLA
<b>TONOS TINTO</b>	<b>\$160.00</b>	<b>\$620.00</b>

Cabernet, Merlot y Syra, Vinicola 3 Olivos, Valle de Guadalupe BC.

	COPA	BOTELLA
<b>TONOS ROSE</b>	<b>\$160.00</b>	<b>\$620.00</b>

Vinicola 3 Olivos, Valle de Guadalupe BC.

	COPA	BOTELLA
<b>TONOS BLANCO</b>	<b>\$160.00</b>	<b>\$620.00</b>

Chardonnay y Chenin blanco  
Vinicola 3 Olivos, Valle de Guadalupe BC.

---

---

## MEMEXOLOGÍA

---

---

**Estúpida mi pelo idiota** \$185.00  
(Cold brew)

Criollo del Estado de México, cold brew, Aperol, reducción de vino tinto, Vermouth Rosso y agua tónica.  
Se sirve con 75 ml de alcohol.

**¡Trakaaaa!** \$185.00  
(Piña / Frambuesa)

Arroqueño de Oaxaca, piña, Charanda, El Hispano licor de chipotle, limón y Jarrito de piña, con espuma de frambuesa.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

**Te salvaste de mi maldito** (Clarificado) \$185.00

Criollo del Estado de México, óleo de fresa con plátano, Ron añejo, licor de cacao y espuma chocolate.

**Yordi mi abuelo vió un Alien.** (Pitahaya / Lichie) \$185.00

Criollo del Estado de México, pitahaya y lichie, licor de anacardo Brigh Vatya, jugo de limón y sirope de pimienta rosa.  
Se sirve con 75 ml de alcohol.

**Fan de su relación** (Lichie clarificado) \$185.00

Clarificado de lichie, Mexicanito de Oaxaca, Hpnotiq y butterfly pea. Se sirve con 75 ml de alcohol.

**Pedro, Pedro, Pedro, pé** \$185.00  
(Cereza / Limoncello)

Mexicanito de Oaxaca, Limoncello, cerezas negras y albahaca.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

**¡Eso mamona!** \$185.00  
(Kombucha de guayaba)

Criollo del Estado de México, kombucha de guayaba, Lillet Blanc, Calvados, toronja, albahaca y miel de agave.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

**Quítate yo resuelvo** (Fresa / vainilla) \$185.00

Arroqueño de Oaxaca, sirope de fresa, Xtabetún (Licor maya elaborado a partir de la fermentación de la miel) y helado de vainilla.  
Se sirve con 60 ml de alcohol

---

---

# LOS FAVORITOS MEMEXOLOGÍA

---

---

## **Diablos señorita** \$180.00 (Sandia)

Criollo del Estado de México, sandía, limón, Licor Giffard Flor de Sauco y jugo de arándano.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

## **Deja de hablar y pégale** \$190.00 (Durazno /Kiwi clarificado)

Criollo del Estado de México, compota de durazno y kiwi, infusión de hoja de aguacate, licor de Yolixpa, Licor de chipotle y Whisky Sierra Norte Amarillo.  
Se sirve con 90 ml de alcohol.

## **Me amarraron como puerco** \$175.00 (Manzanilla / Bugambilia)

Espadín de Oaxaca, infusión de manzanilla con miel, Limoncello, infusión de bugambilia, limón y miel.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

## **Porque no soy cualquier perra, soy la más perra.** \$185.00 (Frambuesa / Limón eureka)

Mexicanito de Oaxaca, frambuesa, limón eureka, Lillet Blanc, Licor de Anacardo brighth Vatya, Jamaica y soda. Se sirve con 60 ml de alcohol.

## **Muy pegriloso** \$190.00 (Mix mango/piña/tamarindo)

Arroqueño de Oaxaca, El hispano licor de jalapeño, mix de mango, piña y tamarindo.  
Se sirve con 75 ml de alcohol.

## **Y soporten** \$190.00 (Maracuyá / Coco)

Espadín de Oaxaca, maracuyá, Tio Pepe Fino Sherry, coco y agua tónica.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

## **No digas mamadas Meriyein** (Pepino / Hoja santa) \$185.00

Arroqueño de Oaxaca, pepino, hoja santa, Granicera especiada, El hispano licor de jalapeño con espuma de chapulín.  
Se sirve con 75 ml de alcohol.

## **Mezcazuela** \$220.00

Criollo del Estado de México de Jorge Millán, mix de cítricos y top de refresco de toronja. Se sirve con 60 ml de alcohol.

---

---

## MEZCAZUELAS XXL(4 LITROS)

---

---

### **Clásica** \$1300.00

Mezcal Criollo del Estado de México 750 ml, toronja, limón, naranja y soda de toronja.

### **Berryliciosa** \$1300.00

Mezcal Criollo del Estado de México 750 ml, fresa, frambuesa, zarzamora y soda de limón.

### **Trópisabor** \$1300.00

Mezcal Criollo del Estado de México 750 ml, piña, maracuyá, naranja y soda de piña.

---

---

## LOS CLÁSICOS

---

---

### Negroni Clásico \$210.00

Granicera especiada, Campari y Vermouth Rosso. Se sirve con 90 ml de alcohol.

### Mezcal Negroni \$210.00

Arroqueño de Oaxaca, Campari y Vermouth Rosso. Se sirve con 90 ml de alcohol.

### Gin & Tonic bitter \$190.00

Granicera (cítrica o especiada) agua quina, Bitter naranja o Campari. Se sirve con 60 ml de alcohol.

### Gin & Tonic frutos rojos \$190.00

Granicera (cítrica o especiada) agua quina, frutos rojos. Se sirve con 60 ml de alcohol.

### Gin & Tonic clásico \$190.00

Granicera (cítrica o especiada) agua quina y cítricos. Se sirve con 60 ml de alcohol.

### Carajillo \$220.00

Licor 43 Original, shot de café espresso de Café con Astuto. Se sirve con 50 ml de alcohol.

### Mezcal Long Island \$220.00

Criollo, Ron 1907, Granicera citrica, Vodka Drako, Controy, sirope, jugo de limón, Coca-Cola ó té negro. Se sirve con 75 ml de alcohol.

### Mezcalita de limón \$180.00

Criollo del Estado de México, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. Se sirve con 60 ml de alcohol.

### Margarita de limón \$220.00

Tequila Migrante, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. Se sirve con 60 ml de alcohol.

### Martini (Dry o dirty) \$190.00

Granicera cítrica, con una porción vermouth extra dry y aceituna verde. Se sirve con 75 ml de alcohol.

### Conejillo \$180.00

Criollo del Estado de México de Jorge Millán, sirope de agave y shot de café espresso de Café con Astuto. Se sirve con 50 ml de alcohol.

### Conejo viejo \$180.00

Criollo del Estado de México, Whisky Sierra Norte y Xtabentún en las rocas. Se sirve con 90 ml de alcohol.

### Blody Mary Mezcal \$220.00

Mexicanito de Oaxaca, jugo de tomate, limón, Tabasco, salsa, sal de apio y pimienta. Se sirve con 60 ml de alcohol.



## OTROS DESTILADOS Y LICORES MEXICANOS TRAGOS 2 OZ.

<b>Whiskey Sierra Norte</b>	<b>\$160.00</b>	<b>Whiskey Sierra Norte</b>	<b>\$160.00</b>
<b>45 %Vol Alc.</b>		<b>45% Vol Alc.</b>	
Maíz oaxaqueño amarillo.		Maíz oaxaqueño negro.	
<b>Maestro destilador:</b> Douglas French.		<b>Maestro destilador:</b> Douglas French.	
<b>Región:</b> San Agustín de las Juntas.		<b>Región:</b> San Agustín de las Juntas.	
<b>Incluye mezclador.</b>		<b>Incluye mezclador.</b>	
<b>Tequila Cascahuin</b>	<b>\$180.00</b>	<b>Yolixpa De La Montaña</b>	<b>\$135.00</b>
<b>Tahona 42 % Vol Alc.</b>		<b>30% Vol Alc</b>	
<b>Región:</b> El Arenal, Jalisco.		Licor de hierbas tradicional Mexicano.	
<b>Incluye mezclador.</b>		<b>Región:</b> Puebla.	
<b>Tequila Cascahuin Plata</b>	<b>\$180.00</b>	<b>Ron 1907</b>	<b>\$135.00</b>
<b>48% Vol Alc.</b>		<b>40% Vol Alc.</b>	
<b>Región:</b> El Arenal, Jalisco.		50% caña, 50% melaza de la zona.	
<b>Incluye mezclador.</b>		<b>Región:</b> Uruapan Michoacán.	
<b>Tuxca Chacolo</b>	<b>\$200.00</b>	<b>Incluye mezclador.</b>	
<b>50% Vol Alc.</b>		<b>Ron</b>	<b>\$135.00</b>
Agave Rhodacantha.		<b>40% Vol Alc.</b>	
<b>Maestro Tabernero:</b> Macario Partida.		<b>Región:</b> Opongio, Michoacán.	
<b>Región:</b> Zapotitlan de Vadillo, Colima.		<b>Incluye mezclador.</b>	
<b>Sotol Conejo en la Luna</b>	<b>\$195.00</b>	<b>Charanda Uruapan</b>	<b>\$145.00</b>
<b>46% Vol Alc.</b>		<b>35% Vol Alc.</b>	
Tradicional campesino.		<b>Fabricante:</b> José Cleofas Murguía.	
<b>Maestro Sotolero:</b> Fernando Porras.		Destilado de caña.	
<b>Región:</b> San Sóstenes Chihuahua.		<b>Región:</b> Uruapan Michoacán.	
<b>Bacanora</b>	<b>\$160.00</b>	<b>Incluye mezclador.</b>	
<b>Conejo en la Luna</b>		<b>Xtabentún 19.5% Vol</b>	<b>\$135.00</b>
<b>Vinateros:</b> Martín y Agapito Yepiz		<b>Alc.</b>	
<b>Región:</b> Álamos, Sonora.		Licor de miel tradicional Yucateco.	
<b>Carney De Venado</b>	<b>\$210.00</b>	<b>Región:</b> Umán, Yucatán.	
<b>40 % Vol Alc.</b>		<b>Xtabentún 19.5% Vol</b>	<b>\$135.00</b>
Tradicional campesino.		<b>Alc.</b>	
<b>Maestro Sotolero:</b> Fernando Porras.		Traditional Yucatecan Honey	
<b>Región:</b> San Sóstenes Chihuahua.		Liqueur	
<b>Lechuguilla 45%</b>	<b>\$195.00</b>	<b>Region:</b> Umán, Yucatán.	
<b>Vol Alc.</b>			
Agave Bovinocornuta.			
<b>Maestro Vinatero:</b> Juan Carrillo.			
<b>Región:</b> Bacayopa Choix Sinaloa.			

---

---

# CONOCE MÉXICO A TRAVÉS DE SUS DESTILADOS, DEGUSTACIÓN 6 OZ.

---

---

## MEZCALES \$600.00 TRADICIONALES DEL RESTO DEL PAÍS

Pitzometl, Caltepec, Puebla.  
Lechuguilla, Batopilas, Chihuahua.  
Criollo, Tenancingo, Estado de México.  
Cupreta de Guerrero.  
Cenizo, Nombre de Durango.  
Cupreata de Michoacán.

## MEZCALES ESPECIALES \$700.00

Tres Mexicanos de Sola de Vega.  
Verde Campanilla de San Lus Potosí.  
Manso de Aguacatito, Michoacán.  
Mezcal de Pechuga de Santa Catarina Río Minas.  
Maguey Lamparillo, Nombre de Dios, Durango.  
Sierrudo, Santa Catarina Minas, Oaxaca.

## MEZCALES \$650.00 TRADICIONALES OAXAQUEÑOS

Arroqueño de San José Río Minas.  
Espadín de San José Río Minas.  
Arroqueño de Santa Catarina Minas.  
Tobalá de Sola de Vega.  
Tobalá de Ocotepéc.  
Espadín de Matatlán.

## OTROS DESTILADOS \$650.00 MEXICANOS

Tequila Cascahuin Tahona, El Arenal, Jalisco.  
Bacanora de Sonora, Conejo en la Luna.  
Sotol de Chihuahua, Conejo en la Luna.  
Tuxca Chacolo, Colima.  
Charanda de Uruapan  
Lechuguilla de Batopilas, Chihuahua.



# MEZCAL TRADICIONAL

**PUEBLA**      **2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$180.00**      **\$980.00**

Tradicional Contemporáneo PIZOMETL.  
**Maestro Mezcalero: Melecio Meza**  
Región: Caltepec

**EDO MÉX**      **2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$160.00**      **\$780.00**

Tradicional Campesino CRIOLLO.  
**Maestro Mezcalero: Jorge Millán**  
Región: Valle de Teotihuacan

**SAN LUIS**      **2 oz.**      **BOTELLA**  
**POTOSÍ**      **\$230.00**      **\$1400.00**

Tradicional Campesino VERDE  
**Maestro Mezcalero: Jesús Navarro**  
Región: Mexquitic

**DURANGO**      **2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$180.00**      **\$950.00**

Tradicional Contemporáneo CENIZO  
**Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán**  
Región: Nombre de Dios.

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$190.00**      **\$1050.00**

Tradicional Contemporáneo  
LAMPARILLO  
**Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán**  
Región: Nombre de Dios.

**CHIHUAHUA**      **2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$210.00**      **\$1300.00**

Tradicional Campesino LECHUGUILLA  
**Maestro Mezcalero: Dolores González**  
Región: Batopilas

**MICHOACÁN**      **2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$170.00**      **\$850.00**

Tradicional Contemporáneo CUPREATA  
**Maestro Mezcalero: Joel Vieyra**  
Región: El Aguacatito

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$180.00**      **\$1000.00**

Tradicional Contemporáneo CENIZO  
**Maestro Mezcalero: Joel Vieyra**  
Región: El Aguacatito

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$190.00**      **\$1100.00**

Tradicional Contemporáneo ALTO  
**Maestro Mezcalero: Joel Vieyra**  
Región: El Aguacatito

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$230.00**      **\$1400.00**

Tradicional Contemporáneo TEQUILANA  
**Maestro Sotolero: Miguel Perez**  
Región: Oponguio, Michoacán.

**GUERRERO**      **2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$170.00**      **\$960.00**

Tradicional Campesino CUPREATA  
**Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolcito**  
Región: Mochitlán

**2 oz.**      **BOTELLA**  
**\$185.00**      **\$1100.00**

Tradicional Campesino CUPREATA  
**Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz**  
Región: Zihuaquio.

# MEZCAL TRADICIONAL

## OAXACA

2 oz.      BOTELLA  
\$165.00    \$840.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

**Maestro Mezcalero: Adela Cruz**  
**(La Palanquerita)**

Región: San Dionisio Ocotepec

2 oz.      BOTELLA  
\$180.00    \$950.00

Tradicional Contemporáneo TOBALÁ

**Maestro Mezcalero: Adela Cruz**  
**(La Palanquerita)**

Región: San Dionisio Ocotepec

2 oz.      BOTELLA  
\$170.00    \$850.00

Tradicional Campesino MEXICANITO

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz.      BOTELLA  
\$180.00    \$1020.00

Tradicional Campesino PAPALOMETL

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino ARROQUEÑO

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz.      BOTELLA  
\$165.00    \$850.00

Tradicional Campesino ESPADÍN

**Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez**  
Región: Sierra Mixteca.

2 oz.      BOTELLA  
\$220.00    \$1300.00

Tradicional Campesino ENSAMBLE 3  
MEXICANOS (Mex. Verde, Mex. Amarillo,  
Penca Larga)

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino TOBAZICHE

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino TOBALÁ

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino SIERRA NEGRA

**Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez**  
Región: Sola de Vega

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

**Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez**  
Región: San Baltazar Chichicapam

2 oz.      BOTELLA  
\$190.00    \$1100.00

Tradicional Contemporáneo

ENSAMBLE Cuish, Espadín, Tobalá

**Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez**  
Región: San Baltazar Chichicapam

---

---

## MEZCAL TRADICIONAL

---

---

2 oz.      BOTELLA  
\$180.00    \$900.00

Tradicional Contemporáneo CUIZH  
**Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez**  
Región: San Baltazar Chichicapam

2 oz.      BOTELLA  
\$165.00    \$850.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN  
**Maestro Mezcalero: Lorenzo Monterroza**  
Región: Matatlan

2 oz.      BOTELLA  
\$225.00    \$1300.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN  
DE PECHUGA  
**Maestro Mezcalero: Armando Arellanes**  
Región: Santa Catarina Minas

2 oz.      BOTELLA  
\$175.00    \$980.00

Tradicional Contemporáneo  
ARROQUEÑO  
**Maestro Mezcalero: Armando Arellanes**  
Región: Santa Catarina Minas

2 oz.      BOTELLA  
\$205.00    \$1110.00

Tradicional Contemporáneo SIERRUDO  
**Maestro Mezcalero: Armando Arellanes**  
Región: Santa Catarina Minas

---

# NUESTRA HISTORIA

---

Conejo en la Luna: más que una mezcalería, una experiencia cultural y gastronómica.

Fundada en 2017 en Teotihuacán, Estado de México, Conejo en la Luna nació con el propósito de promover el mezcal tradicional y honrar la cultura mexicana desde sus raíces. Su primera sucursal, junto al imponente entorno prehispánico, permite a los visitantes sumergirse en una experiencia sensorial: desde degustar mezcales tradicionales hasta conocer la destiladora y el jardín de magueyes.

Con el tiempo, la marca se consolidó como referente del mezcal tradicional en la Ciudad de México, abriendo espacios emblemáticos en la colonia del Valle, Condesa, Roma, Lomas de Chapultepec y AIFA. Su propuesta combina gastronomía mexicana contemporánea, coctelería de autor y una cuidadosa selección de más de 20 variedades de mezcal, elaboradas por productores de diversas regiones del país.

La misión de la marca: ser un punto de encuentro para quienes disfrutan del mezcal tradicional y la gastronomía mexicana; su visión: difundir la riqueza cultural del país a través de una experiencia auténtica.

SÍGUENOS @MEZCALERIAACONEJOENLALUNA

