

@mezcaleriaconejoenlaluna

M E N Ú





¡Hola! Bienvenidos a Mezcalería Conejo en la Luna, el lugar donde cada trago cuenta una historia y cada cóctel es una pequeña aventura. Aquí, nos encanta jugar con sabores y sorpresas, así que hemos creado nuestro menú de Memexología y Coctelería que cambia tres veces al año. ¿Por qué?

Porque creemos que lo mejor de la vida se encuentra en la frescura de los ingredientes.

Imagina disfrutar de un cóctel que no solo esté delicioso, sino que también te haga recordar una tarde perfecta o ese momento especial con amigos. Nuestras barras buscan combinar lo mejor de la naturaleza con un toque de creatividad y un montón de corazón. Cada trago que preparamos está pensado para hacerte sonreír y para transportarte a esos recuerdos.

Así que relájate, ponte cómodo y déjate llevar por este viaje de sabores.

Gracias por estar aquí; disfrutamos compartir contigo. ¡Siempre eres bienvenido!

NUEVA

Memexología

Dame un grrrr

Fresco y sorprendente
(Clarificado)

\$185.00



Mezcal Espadín de Oaxaca, pepino, hierbabuena, eneldo, Ginebra
Mexicana Granicera Cítrica, Limoncello y pimienta.
Se sirve con 90 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

NUEVA

Memexología

Báilalo Rocky

Elegante y refrescante

\$185.00



Mezcal Criollo del Estado de México, mandarina, compota de fresa, infusión de pimienta rosa, Dry Vermouth y top Prosecco.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

NUEVA

Memexología

No te parece eso curioso?!

Intenso y profundo

\$185.00



Mezcal Arroqueño de Oaxaca, chocolate amargo, Nixta y
Licor de pasilla.
Se sirve con 75 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

NUEVA

Memexología

La perra seguía y seguía...

Meloso y frutal

\$185.00



Mezcal Mexicanito de Oaxaca, tejocote, Akai Vermouth Rosso, limón
y té negro con durazno.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

NUEVA

Memexología

Deja de hablar y pégale

Original y con identidad
(Clarificado)

\$185.00



Mezcal Criollo del Estado de México, compota de kiwi y nanche,
infusión de hoja de aguacate, licor de Yolixpa, licor de chipotle y
Whiskey Sierra Norte Amarillo.

Se sirve con 90 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

NUEVA

Memexología

Te salvaste de mi maldito

Sofisticado y frutal
(Clarificado)

\$185.00



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

Se sirve con 60 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

HITS

Memexologia



Diablos señorita (Sandía)

\$180.00

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

Muy pegrioso
(Mix Mango/Piña/Tamarindo)

\$185.00

Mezcal Arroqueño de Oaxaca, El Hispano
licor de jalapeño, mix de mango, piña y
tamarindo y top de agua tónica.
Se sirve con 75 ml de alcohol.



Porque no soy cualquier perra,
soy la más perra (Frambuesa/Limón Eureka)

\$185.00

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

HITS

Memexologia



Y soporten
(Maracuyá/Coco)

\$185.00

Mezcal Espadín de Oaxaca, maracuyá,
Tio Pepe Fino Sherry, agua de coco y
top Prosecco.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

No digas mamadas Meriyein
(Pepino/Hoja Santa)

\$185.00

Mezcal Arroqueño de Oaxaca, pepino, hoja
santa, Ginebra Mexicana Granicera
Especiada, El Hispano licor de jalapeño y
espuma de chapulín.

Se sirve con 75 ml de alcohol.



Mezcazuela

\$185.00

Mezcal Criollo del Estado de México, mix
de cítricos y top soda de toronja.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

MEZCAZUELA

XXL



Clásica

\$1,300.00

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



Tropisabor

\$1,300.00

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



Berryliciosa

\$1,300.00

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

SPRITZ



Aperol Spritz

\$180.00

Aperol, Prosecco y
soda.



Campari Spritz

\$180.00

Campari, Prosecco y
soda.



Limoncello Spritz

\$180.00

Limoncello, Prosecco y
soda.



Hugo Spritz

\$190.00

St. Germain, Prosecco
y soda.

@mezcaleriaconejoenlaluna

SPRITZ FIFÍ



Brindis delux

\$180.00

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



Me cae que ya es navidad

\$180.00

Ponche clásico con tejocote y guayaba,
suavemente especiado, Mezcal Criollo
del Estado de México y Prosecco.



El milagro de las burbujas

\$180.00

Ponche tropical con maracuyá y piña,
suavemente especiado, Mezcal Criollo
del Estado de México y Prosecco.

MIMOSAS



Cherry

\$120.00

Jugo de arándano, Licor Cherry
Maraschino y Prosecco.



Grand Mimosa

\$120.00

Jugo de naranja, Grand
Marnier y Prosecco.



Bellini

\$180.00

Jugo de durazno, frambuesa y
Prosecco.

Los CLÁSICOS

De
Siempre

Cosmopolitan

\$ 185.00

Drako Vodka, Triple Sec, jugo
de arándano y limón.
Se sirve con 55 ml de alcohol.



Gin & Tonic

\$ 185.00

Gin Granicera (cítrica o especiada),
agua tónica, frutos rojos o clásico
con cítricos.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Mezcal Negroni o Negroni

\$ 185.00

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



Mezcalita o Margarita

\$ 185.00

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

@mezcaleriaconejoenlaluna

Los CLÁSICOS

De
Siempre

Conejillo

\$ 185.00

Mezcal Criollo del Estado de México,
sirope de agave y shot de café
espresso.

Se sirve con 50 ml de alcohol.



Tequila Sunrise

\$ 185.00

Tequila Cascahuín Blanco, jugo de
naranja y crema de Cassis.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

Mojito

\$ 185.00

Ron 1907, menta, limón, azúcar
y agua mineral.

Se sirve con 60 ml de alcohol.



Tom Collins

\$ 185.00

Gin Granicera citrica, jugo de limón,
sirope simple y agua mineral.

Se sirve con 50 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

OTROS DESTILADOS MEXICANOS

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

DEGUSTACIÓN

6 VASOS DE 1 OZ.

Mezcales tradicionales del resto del país. \$600.00

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

Mezcales tradicionales Oaxaqueños. \$650.00

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

Otros destilados Mexicanos. \$650.00

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

Mezcales especiales. \$700.00

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

¡CONOCE MÉXICO

A TRAVÉS DE SUS

DESTILADOS!

MEZCALES

TRADICIONALES

Puebla	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
Maestro Mezcalero: Melecio Meza		
Tradicional Contemporáneo Pitzometl. Región: Caltepec.	\$180.00	\$980.00
Tradicional Contemporáneo Papalometl. Región: Caltepec.	\$180.00	\$980.00

Estado de México

Maestro Mezcalero: Jorge Millán		
Tradicional Campesino Criollo. Región: Valle de Teotihuacan.	\$160.00	\$780.00

Durango

Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán		
Tradicional Contemporáneo Cenizo. Región: Nombre de Dios.	\$180.00	\$950.00
Tradicional Contemporáneo Lamparillo. Región: Nombre de Dios.	\$190.00	\$1,050.00

Michoacán

Maestro Mezcalero: Joel Vieyra		
Tradicional Contemporáneo Cenizo. Región: El Aguacatito.	\$170.00	\$850.00
Tradicional Contemporáneo Cupreata. Región: El Aguacatito.	\$180.00	\$1,000.00
Tradicional Contemporáneo Alto. Región: El Aguacatito.	\$190.00	\$1,100.00
Maestro Sotolero: Miguel Pérez		
Tradicional Contemporáneo Tequilana. Región: Oponguio, Michoacán.	\$230.00	\$1,400.00

MEZCALES TRADICIONALES

San Luis Potosí

Maestro Mezcalero: Jesús Navarro
Tradicional Campesino Verde.
Región: Mexquitic.

1 Trago 1 botella
2 Oz. 750 ml.

\$230.00 \$1,400.00

Guerrero

Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolcito
Tradicional Campesino Cupreata.
Región: Mochitlán.

\$170.00 \$960.00

Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz
Tradicional Campesino Cupreata.
Región: Zihuaquío.

\$185.00 \$1,100.00

Chihuahua

Maestro Mezcalero: Dolores González
Tradicional Campesino Lechuguilla.
Región: Batopilas.

\$210.00 \$1,300.00

Oaxaca

Maestra Mezcalera: Adela Cruz
(La Palanquerita)

Tradicional Contemporáneo Espadín.
Región: San Dionisio Ocotepec.

\$165.00 \$840.00

Tradicional Contemporáneo Tobalá.
Región: San Dionisio Ocotepec.

\$180.00 \$950.00

Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez

Tradicional Campesino Mexicanito.
Región: Sierra Mixteca.

\$170.00 \$850.00

Tradicional Campesino Papalometl.
Región: Sierra Mixteca.

\$180.00 \$1,020.00

Tradicional Campesino Arroqueño.
Región: Sierra Mixteca.

\$185.00 \$1,020.00

Tradicional Campesino Espadín.
Región: Sierra Mixteca.

\$165.00 \$850.00

MEZCALES

TRADICIONALES

Oaxaca	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
--------	------------------	----------------------

Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez

Tradicional Campesino Ensamble 3 Mexicanos. (Verde, Amarillo, Penca Larga) Región: Sola de Vega.	\$220.00	\$1,300.00
--	----------	------------

Tradicional Campesino Tobaziche. Región: Sola de Vega.	\$185.00	\$1,020.00
---	----------	------------

Tradicional Campesino Tobalá. Región: Sola de Vega.	\$185.00	\$1,020.00
--	----------	------------

Tradicional Campesino Sierra Negra. Región: Sola de Vega.	\$185.00	\$1,020.00
--	----------	------------

Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez

Tradicional Contemporáneo Espadín. Región: San Baltazar Chichicápam.	\$185.00	\$1,020.00
---	----------	------------

Tradicional Contemporáneo Ensamble. (Cuish, Espadín, Tobalá) Región: San Baltazar Chichicápam.	\$190.00	\$1,100.00
--	----------	------------

Tradicional Contemporáneo Cuish. Región: San Baltazar Chichicápam.	\$180.00	\$900.00
---	----------	----------

Maestro Mezcalero: Lorenzo Monterroza

Tradicional Contemporáneo Espadín. Región: Matatlán.	\$165.00	\$850.00
---	----------	----------

Maestro Mezcalero: Armando Arellanes

Tradicional Contemporáneo Espadín de Pechuga. Región: Santa Catarina Minas.	\$225.00	\$1,300.00
--	----------	------------

Tradicional Contemporáneo Arroqueño. Región: Santa Catarina Minas.	\$175.00	\$980.00
---	----------	----------

Tradicional Contemporáneo Sierrudo. Región: Santa Catarina Minas.	\$205.00	\$1,100.00
--	----------	------------

Tradicional Contemporáneo Madre Cuish. Región: Santa Catarina Minas.	\$205.00	\$1,100.00
---	----------	------------

CERVEZAS

Carta Blanca	\$57.00	Michelob Ultra	\$67.00
(Caguamita)		Stella Artois	\$67.00
Corona	\$55.00	Tarro michelado	\$15.00
Victoria	\$55.00	Tarro cubano	\$20.00
Pacífico	\$55.00	Tarro clamato	\$25.00
Negra Modelo	\$65.00	Clamato preparado	\$45.00
Modelo Especial	\$65.00		

.....

BEBIDAS

Refresco en lata o
soda mineral \$45.00
355 ml.

Botella de agua \$40.00
600 ml.

Tisana infusión \$55.00
frutal
Pregunta por la tisana
disponible.

Chocolate \$65.00
Chocolate semi-amargo
hecho con cacao mexicano,
con leche cremada.

Matcha Latte \$65.00
Té verde pulverizado con
vainilla + leche cremada.

Chai Latte \$65.00
Té negro con especias y
vainilla + leche cremada.

Jugo de temporada o \$60.00
verde
355 ml.

Vaso de leche de \$38.00
almendras
355 ml.

Vaso de leche \$30.00
deslactosada
355 ml.

Liculado \$60.00
Fresa y canela. Mamey o
mango. Plátano y chocolate.
355 ml.

Agua de sabor \$45.00
350 ml.
Pregunta por el sabor
disponible.

Limonada y naranjada \$45.00
Mineral o natural.
350 ml.

Infusión en \$30.00
sobre twings
Pregunta por los sabores
disponibles.

CAFETERÍA

Espresso	\$40.00	Americano	\$40.00
Flat white Sabor intenso a café y una capa delgada de leche cremada.	\$55.00	Cappuccino Baileys o amaretto.	\$85.00
Cappuccino El clásico espresso con leche cremada y espuma.	\$65.00	Latte Una onza de espresso con de leche cremada.	\$60.00
Cappuccino Cajeta o rompope.	\$70.00	Mocha Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.	\$70.00

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

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

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

CERVEZA ARTESANAL

¿Ya probaste la
Cerveza Canneria?



TABLA DE DEGUSTACIÓN

(4 DE 150 ML) \$200



ELIGE LAS 4 QUE MÁS TE GUSTEN O TE SUGERIMOS COMO ARMARLA
MENÚ SUJETO A DISPONIBILIDAD

LA IPA DEL LIC. 6.2% ABV, IBU 50 280ML \$75.00 // 473 ML \$110.00

Estilo: American IPA

Es una cerveza llena de carácter y audacia, con notable amargor y explosión de sabores a lúpulo. Es una explosión de aromas cítricos tropicales y resinosos, con un amargor prominente pero muy balanceado. La IPA del Lic. es ideal para los amantes de cervezas audaces y llenas de sabor.

PALIDA ALIDA 5.6 % ABV, IBU: 36/ 280 ML \$60.00 // 473 ML \$100.00

Estilo: American Pale Ale

De color dorado, irradia un aroma exquisito a cítricos, mango maduro y bayas silvestre. Solo basta dar un sorbo para que te envuelva en una explosión de sabores frutales. Una experiencia de sabor perfecta para disfrutaren una tarde soleada con amigos. Un acompañante perfecto para iniciar el viaje de los estilos americanos de cerveza.

LA GALVAN 4.6 % ABV, IBU: 21 / 280 ML \$60.00 // 473 ML \$100.00

Estilo: Mexican Lager

Es una cerveza estilo lager que se convierte en una opción verdaderamente irresistible durante los días de verano. Una mexican lager ofrece un equilibrio perfecto entre sabores, brindando una experiencia refrescante y revitalizante, con una notable sutileza, esta cerveza logra cautivar tanto aquellos que se aventuran en el mundo cervecero, como a los paladares más experimentados.

Pregunta por las disponibles.

LORETO WITH LOVE 4.5 % ABV, IBU: 21 280 ML \$65.00 // 473 M \$100.00

Estilo: Blonde Ale

Esta cerveza tiene un toque encantador y ligero, se caracteriza por sus notas sutiles y equilibradas de malta, con suaves toques de pan recién horneado y granos dulces. Se complementa con delicados matices cítricos-florales que aportan frescura y alegría en cada sorbo.

EL DESAYUNO DE LA ABUELA 4.7% ABV, IBU:33 280 ML \$70.00 // 473ML \$105.00

Estilo: Oatmeal Stout

Su color oscuro y profundo evoca la riqueza de los granos tostados utilizados en su elaboración. Podrás percibir el dulce aroma a chocolate negro y café tostado que se mezcla con sutiles notas a nueces y avena. Su cuerpo medio y sedoso presenta sober intensos que se equilibran con matices suaves de caramelo y vainilla. Además la presencia de avena le brinda una textura aterciopelada y cremosa al paladar.

DELFINO VAQUERO 6.8 % ABV, IBU: 30 / 280 ML \$70.00 // 473 M \$105.00

Estilo: Hazy IPA

Delfino Vaquero es una Hazy IPA de cítricos intensos y notas tropicales, con cuerpo suave y turbio con un final ligeramente amargo. Una explosión de sabores frutales y sensación en boca cremosa. Una cerveza ideal para los amantes de la IPA, para quienes buscan nuevas experiencias cerveceras y para disfrutar en cualquier ocasión.

7 WAYS FALL IN HOPS 9.1% ABV, IBU: 81 280 ML \$85.00 // 473 ML \$115.00

Estilo: Hazy IPA

Delfino Vaquero es una Hazy IPA de cítricos intensos y notas tropicales, con cuerpo suave y turbio con un final ligeramente amargo. Una explosión de sabores frutales y sensación en boca cremosa. Una cerveza ideal para los amantes de la IPA, para quienes buscan nuevas experiencias cerveceras y para disfrutar en cualquier ocasión.

UH LA LA 6.0 % ABV, IBU:26 280 ML \$70.00 // 473ML \$105.00

Estilo: Session

Te cautivará con notas especiadas y afrutadas. Podrás percibir toques sutiles de clavo de olor , pimienta que se entrelazan con matices tropicales. Estos aromas frescos y vivaces te prepararán para saborear una experiencia única.

AMBAR DE PLAYA 5.2% ABV, IBU:32 280 ML \$65.00 // 473 ML \$100.00

Estilo: Ambar Ale

Frutal, floral y acaramelada. Color cobrizo, malta y caramelo. Amargor balanceado y un toque tostado.

Pregunta por las disponibles.

SPORTER 4.7% ABV, IBU:28 / 280 ML \$65.00 // 473 ML \$100.00

Estilo: English Porter.

Nacida en las profundidades de la noche, cada sorbo te transporta a un oasis de sabores oscuros y profundos, notas a cacao y café, cuerpo medio y amargor sutil y elegante.

LA BOMBERA 8.3% ABV, IBU:36 280 ML \$70.00 // 473 ML \$110.00

Estilo: American Strong Ale.

Captura la esencia audaz y apasionada de las cervezas fuertes americanas. Una combinación equilibrada de sabores intensos, carácter robusto. Los sabores maltosos se destacan de inmediato, ofreciendo una base dulce a caramelo tostado y malta tostada. Se equilibran con un amargor moderado y proveniente de lúpulos americanos.

7:00 A.M. 5.0% ABV, IBU: 280 ML \$70.00 // 473 ML \$105.00

Estilo: Happy Kolsh

Es una cerveza clásica alemana, rubia clarita, con mucha tomabilidad y efervescencia. Acompañada por el dry hop de lúpulos alemanes que le dan un toque floral que nos transporta a la zona de Hallertau, cuna de los lúpulos Bávaros.

MATAHARY 3.9 % ABV, IBU:9 280 ML \$75.00 // 473 ML \$115.00

Estilo: Mango Habanero Gose

Base refrescante, ligeramente acida, estilo Gose clásica. Con adición a semillas de cilantro y sal de mar.

VACATION 4.3% ABV, IBU:44 280 ML \$70.00 // 473ML \$105.00

Estilo: Double IPA

Una cerveza de alta intensidad con cuerpo robusto y sabores profundos. Esta Double IPA, destaca por su alto nivel alcohólico y su carácter lupulado, ofreciendo aromas potentes a frutas tropicales, cítricos y resinosos.

STEPHIE DE CABEZA 3.3 % ABV, IBU: 4 /280 ML \$65.00 // 473 ML \$115.00

Estilo: Berliner Weisse

Cerveza frutal con una fusión perfecta de acidez, dulzor y frescura. Un equilibrio sublime con olor a berries y sandía. Con una acidez tartárica y sabor parecido a los dulces de caramelo macizo sabor a sandía.

CITRA 5.4 % ABV, IBU: 32 /280 ML \$65.00 // 473 ML \$115.00

Estilo: American Pale Ale

Cerveza con notas a frutas tropicales, mango, piña y maracuyá, color dorado a cobre claro, con una apariencia ligeramente turbia, debido a la presencia de lúpulo. Amargo de medio a alto.

Pregunta por las disponibles.

VIEJO DIABLILLO 5.9 % ABV, IBU: 56/280 ML \$75.00 // 473 ML \$115.00

Estilo: White IPA.

ENSENADA 69 7.0 % ABV, IBU: 57 /280 ML \$65.00 // 473 ML \$100.00

Estilo: Black IPA.

Cerveza de estilo oscuro, destaca por su equilibrio y complejidad de sabores. Mientras que la malta nos aporta notas que evocan a tostados como el café o el cacao, el lúpulo nos dará unos matices cítricos y resinosos que nos refrescan cada sorbo.

HEATERS GONNA /280 ML \$75.00 // 473 ML \$115.00

Estilo: Hazy IPA

VINO

Por copa y jarra

ESPUMOSO	COPA 120ML	JARRA 240 ML
Italia, Prosecco Extra Dry, Doc Rose, Corvezzo	\$160.00	\$280.00
BLANCO		
Portugal, Vhino Verde, Vale de Santos, Alvarinho.	\$160.00	\$280.00
España, Batan de Salas, Somontano, Chardonnay y Gewurtztraminer.	\$160.00	\$280.00
España, Rueda, Valdecuevas, Verdejo.	\$160.00	\$280.00
México, Zacatecas, Alex Sotelo, Semillón.	\$160.00	\$280.00
ROSADO		
México, Baja California, Xaroma, Cabernet y Merlot.	\$160.00	\$280.00
Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico.	\$160.00	\$280.00
TINTO		
España, Batán de Salas, Somontano, Tempranillo y Cabernet.	\$160.00	\$280.00
Italia, Puglia, Cantina Petrello, Primitivo.	\$160.00	\$280.00
México, Baja California, Xaroma, Cabernet.	\$160.00	\$280.00
España, Aragón, Mimetic, Garnacha Negra.	\$160.00	\$280.00

Pregunta por las disponibles.

VINO

Botellas

ESPUMOSO

BOTELLA
750 ML

Italia, Prosecco Extra Dry, Doc Rose, Corvezzo.	\$700.00
España, Cava, Brut, La Fea, Xarel.lo, Macabeo..	\$900.00
Italia, Franciacorta, Mirabella Saten, Chardonnay.	\$1400.00

BLANCO

LIGEROS

Italia, Sicilia, Tola, Grillo	\$650.00
Italia, Alto Adige, Monfort, Pinot Grigio	\$650.00
Portugal, Vhino Verde, Vale de Santos , Alvarinho.	\$650.00
España, Rueda, Valdecuevas, Verdejo.	\$800.00
México, Guanajuato,Tres Raices, Sauvignon Blanc.	\$800.00

BLANCO

NO TAN LIGEROS

Italia, Soave, Farina, Garganega.	\$650.00
Italia, Campania, De Falco Vini, Greco di Tufo.	\$650.00
México, Baja California, Xaroma, Chardonnay y Chenin blanco.	\$650.00
México, San Luis Potosi, Pozo de Luna, Viogner.	\$800.00
Italia, Piemonte, Volpi,Timorasso.	\$850.00
Italia, Sardegna, Cantina Gallura, Vermentino.	\$900.00
Italia, Lugana, Monte Zovo, Turbiana.	\$900.00
España, Batan de Salas, Somontano, Chardonnay y Gewurtztraminer.	\$900.00
México, Baja California, Henri Lurton, Chenin Blanc.	\$900.00
México, Baja California, Madera 5, Sauvignon Blanc, Chardonnay.	\$950.00

VINO

Botellas

ROSADO

BOTELLA
750 ML

México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merot y Syrah.	\$650.00
Italia, Sicilia, Tola, Syrah,	\$650.00
Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico.	\$700.00
México, Baja California, Fluxus Rosé, Grenache, Syrah.	\$950.00

TINTO

LIGEROS

Italia, Abruzzo, Villa Vestea, Montepulciano.	\$650.00
Italia, Puglia, Terre del Crifo, Nero di Troia.	\$650.00
Italia, Rosso, Tutto Benne.	\$650.00
España, Somontano, Batan de salas, Cabernet, Tempranillo.	\$800.00
México, Guanajuato, Tres Raices, Pinot Noir.	\$900.00

TINTO

NO TAN LIGEROS

Italia, Puglia, Cantina Petrello, Primitivo.	\$650.00
Italia, Toscana, Chianti, Poggios Salvi, Sangiovese.	\$650.00
México, Baja California, Xaroma, Cabernet, Merot y Syra.	\$650.00
Italia, Piemonte, La Stella, Barbera d'Asti.	\$700.00
Italia, Lazio, Casata Merge, Cesseanese.	\$700.00
Italia, Sargedna, Karana, Cantina Gallura.	\$800.00
España, Somontano, Batan de salas, Cabernet, Tempranillo.	\$800.00
España, Aragón, Mimetic, Garnacha Negra.	\$1000.00
Italia, Taurasi, Terre di Valter, Aglianico.	\$1050.00

VINO

Botellas

TINTO

BOTELLA
750 ML

ROBUSTO

Italia, Sicilia, Tola Syrah.	\$650.00
México Coahuila, Bodegas Capellana, Cabernet Sauvignon.	\$800.00
México, San Luis Potosi, Pozo de Luna, Syrah.	\$850.00
España, Batán de Salas, Somontano, Tempranillo y Cabernet.	\$900.00
Italia, Comune di Carmiano, Lecce, Puglia, Don Pepe.	\$1000.00
España, Somontano, De Beroz, Cabernet, Syrah.	\$1000.00
España, Ribera del Duero, Nobbis, Tempranillo	\$1100.00
México, B.C., Conierto Enológico Pauta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	\$1100.00
México, Baja California, Trasiego, Nebbiolo	\$1150.00
Italia, Piemonte, Barbaresco, Volpi, Nebbiolo	\$1450.00
Italia, Toscana, Bolgheri, Guado al Melo, Cabernet Sauvignon	\$1450.00