@mezcaleriaconejoenlaluna

MENÚ



CONEJO EN LA LUNA

MEZCAL & TRADICIÓN

CONEJO EN LA LUNA
COCINA & MEZCAL

¡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 grrr (Clarified Yogurt)

$190.00

Mezcal Espadín de Oaxaca, pepino, hierbabuena, eneldo, Ginebra Mexicana Granicera Cítrica, Limoncello y pimienta.

¿Quién me jaló mi cabello?

$190.00

Mezcal Criollo del Estado de México, guanábana, Hypnotic y agua de coco.
Se sirve con 65 ml de alcohol.





Infórmate estúpido, infórmate

$190.00

Mezcal Cupreata de Michoacán, Ginebra De Juanita, Coridal de manzana verde con albahaca, limón y aire de Midori.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Ningún good afternoon, ni ningún hello

$190.00

Mezcal Criollo del Estado de México, cordial de mandarina y chile ancho, Ancho de Reyes y Piña.
Se sirve con 60 ml de alcohol.





Six seven

$190.00

Mezcal Cupreata de Michoacán, guayaba, cordial de frutos rojos y albahaca, Aperol y limón
Se sirve con 60 ml de alcohol.

@conejoenlalunaoficial

HITS
Memexología



Diablos señorita

$190.00

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 pegriloso

$190.00



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



$240.00

Mezcal Criollo del Estado de México, mix de cítricos y top soda de toronja.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

No digas mamadas Meriyein

$190.00



Mezcal Arroqueño de Oaxaca, pepino, hoja santa, Ginebra Granicera Especiada, El Hispano Licor de jalapeño y espuma de chapulín.
Se sirve con 75 ml de alcohol.



Deja de hablar y pégale

$190.00

Mezcal Criollo del Estado de México, compota de kiwi y durazno, hoja de aguacate, Licor de Yolixpa, El Hispano Licor de chipotle y Whiskey Sierra Norte Amarillo.

@conejoenlalunaoficial

CLÁSICOS

De Siempre



Mezcalita o Margarita

$ 220.00

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

Cosmopolitan

$ 190.00

Drako Vodka, Triple Sec, jugo de arándano y limón.
Se sirve con 60 ml de alcohol.





Gin ɛ┳ Tonic

$ 220.00

Ginebra cítrica De Juanita o Ginebra Granicera cítrica o especiada, frutos rojos o clásico con cítricos y top agua tónica
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Mezcal Negroni o Negroni

$ 190.00

Mezcal Arroqueño de Oaxaca o Ginebra cítrica De Juanita, Vermouth Rosso Akai y espuma de naranja.
Se sirve con 90 ml de alcohol.





Piña Colada

$ 190.00

Mezcla de Malibu y Ron 1907 sobre una base frozen de piña natural, crema de coco y leches (evaporada y condensada).
Se sirve con 75 ml de alcohol.

Conejillo

$ 190.00

Mezcal Criollo del Estado de México, sirope de agave y shot de café espresso.
Se sirve con 50 ml de alcohol.



@conejoenlalunaoficial

SPRITZ



Aperol Spritz

$190.00

Aperol, Prosecco y soda.

Hugo Spritz

$210.00

St. Germain, Prosecco y soda.





Limoncello Spritz

$190.00

Limoncello, Prosecco y soda.

Lavan-dota

$190.00

Sirope de lavanda, Licor de frambuesa, Criolo del Estado de México y Prosecco.





Niña fresa

$190.00

Sirope fresa albahaca, Cherry Maraschino, Criollo del Estado de México y Prosecco.

Toronchida

$190.00

Sirope de toronja con romero y hierbabuena, Toroncello, Criollo del Estado de México y Prosecco.



@conejoenlalunaoficial

HITS

Memexología



Y soporten

$190.00

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

Porque no soy cualquier perra, soy la más perra

$190.00



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

MEZCAZUELA

XXL $1,300.00

Preparada con una botella de Mezcal Criollo del Estado de México (750 ml), frutas frescas y soda. Elige tu combinación:



CLÁSICA: Toronja, limón, naranja y soda de toronja.
BERRYLICIOSA: Frutos rojos y soda de limón.
TROPISABOR: Piña, maracuyá, naranja y soda de piña.

MIMOSAS



Cherry

$130.00

Jugo de arándano, Licor Cherry Maraschino y Prosecco.



Bellini

$130.00

Jugo de durazno, frambuesa y Prosecco.

Grand Mimosa

$130.00



Jugo de naranja, Grand Marnier y Prosecco.

@conejoenlalunaoficial

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.

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 Tahona $180.00
42% Vol. Alc.
Región: El Arenal, Jalisco.
Incluye mezclador.

Tequila Cascahuín Plata $180.00
48% Vol. Alc. Región: El Arenal, Jalisco. Incluye mezclador.

Tuxca Chacolo $200.00
50% Vol. Alc. Agave Rhodacantha. Maestro Tabernero: Macario Partida.
Región: Zapotitlan de Vadillo, Colima.

Sotol Conejo en la Luna $195.00
46% Vol. Alc.
Tradicional campesino.
Maestro Sotolero: Fernando Porras. Región: Ojinaga, Chihuahua.

Bacanora Conejo en la Luna $160.00
Vinateros: Martín y Agapito Yepiz. Región: Álamos, Sonora.

Lechuguilla $195.00
45% Vol. Alc.
Agave Bovinocornuta.
Maestro Vinatero: Juan Carrillo.
Región:Bacayopa Choix, Sinaloa.

Carney de Venado $210.00
40 % Vol. Alc.
Tradicional campesino. Maestro Sotolero: Fernando Porras.
Región: Ojinaga, Chihuahua.

Yolixpa de La Montaña $135.00
30% Vol. Alc.
Licor de hierbas tradicional Mexicano. Región: Puebla.

Ron 1907 $135.00
40% Vol. Alc. 50% caña, 50% melaza de la zona. Región: Uruapan, Michoacán. Incluye mezclador.

Xtabentún $135.00
19.5% Vol. Alc.
Licor de miel tradicional Yucateco. Región: Umán, Yucatán.

Charanda Uruapan $145.00
35% Vol. Alc. Fabricante: José Cleofas Murguía. Destilado de caña. Región: Uruapan, Michoacán. Incluye mezclador.

Charanda Artesanal Añeja Sol Tarasco $145.00
40% Vol. Alc.
Antiguo Guarapo, Destilado de caña. Región: Uruapan, Michoacán.

Charanda Artesanal Reposada El Tarasco $145.00
38% Vol. Alc.
Antiguo Guarapo, Destilado de caña. Región: Uruapan, Michoacán.

@conejoenlalunaoficial

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 del Aguacatito, 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. Cenizo de Nombre de Dios, Durango. 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!

@conejoenlalunaoficial

MEZCALES
TRADICIONALES

	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
Puebla		
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 Mezcalero: Miguel Pérez		
Tradicional Contemporaneo Tequilana. Región: Oponguio, Michoacán.	$230.00	$1,400.00

MEZCALES TRADICIONALES

	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
San Luis Potosí		
Maestro Mezcalero: Jesús Navarro		
Tradicional Campesino Verde. Región: Mexquitic.	$230.00	$1,400.00
Guerrero		
Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolzito		
Tradicional Campesino Cupreata. Región: Mochitlán.	$170.00	$960.00
Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz		
Tradicional Campesino Cupreata. Región: Zihuaquio.	$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

Indio	$65.00
Tecate Original	$65.00
Heineken	$65.00
Heineken 0.0	$65.00
Bohemia clásica	$65.00
Bohemia obscura	$65.00
XX Lager	$65.00
XX Ambar	$65.00
Amstel Ultra	$65.00
Carta Blanca (Caguamita)	$65.00

EXTRAS

Tarro Michelado	$25.00
Tarro Cubano	$30.00
Tarro Clamato (150ml)	$40.00
Clamato preparado (300ml)	$65.00
Caballito de jugo de limón	$30.00
Caballito de Sangrita	$25.00
Naranjas con sal de chapulín	$30.00

@conejoenlalunaoficial

CERVEZA ARTESANAL

¿Ya probaste la
Cerveza Canneria?

CASA CANNERIA
CERVECERÍA

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/ 300ML $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/ 300 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 / 300 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.

@conejoenlalunaoficial

LORETO WITH LOVE 4.5 % ABV, IBU: 21/ 300 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/ 300 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 intensosque 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 / 300 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 AYS FALL IN HOPS 9.1% ABV, IBU: 81 / 300 ML $85.00 // 473 ML $115.00
Estilo: Double IPA
Double IPA Una cerveza de alta intensidad con cuerpo robusto y de sabores profundos. Destaca por su alto nivel alcoholico y su caracter lupulado, ofreciendo aromas potentes a frutas tropicales, citricos y resinosos. Amargor profundo con toque sutil de dulzor.

UH LA LA 6.0 % ABV, IBU: 26/ 300 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/ 300 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.

@conejoenlalunaoficial

SPORTER 4.7% ABV, IBU: 28 / 300 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/ 300 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: 300 ML $70.00 // 473 ML $105.00

Esrilo: 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/ 300 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/ 300 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 / 300 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 sandia. Con una acidez tartárica y sabor parecido a los dulces de caramelo macizo sabor a sandia.

CITRA 5.4 % ABV, IBU: 32 / 300 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.

@conejoenlalunaoficial

VIEJO DIABLILLO 5.9 % ABV, IBU: 56/ 300 ML $75.00 // 473 ML $115.00

Estilo: White IPA.

Aroma a frutas tropicales: mango, piña y maracuyá con citrico marcados a toronja, naranja y toques herbales.

ENSENADA 69 7.0 % ABV, IBU: 57/ 300 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 ccomo el café o el cacao, el lúpulo nos dará unos matices cítricos y resinosos que nos refrescan cada sorbo.

HEATERS GONNA / 300 ML $75.00 // 473 ML $115.00

Estilo: Hazy IPA

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

CHAMBELÁN 5.5 % ABV IBU: 32/ 300 ML $75.00 // 473 ML $115.00

Estilo: New Zealand Pilsner

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

BEBIDAS

Refresco en lata o soda mineral $55.00
355 ml.

Botella de agua $40.00
600 ml.

Tisana infusión frutal $55.00
Pregunta por la tisana disponible.

Chocolate $70.00
Chocolate semi-amargo hecho con cacao mexicano, con leche cremada.

Matcha Latte $70.00
Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.

Chai Latte $70.00
Té negro con especias y vainilla + leche cremada.

Jugo de temporada o verde $60.00
355 ml.

Vaso de leche de almendras $38.00
355 ml.

Vaso de leche deslactosada $30.00
355 ml.

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

Agua de sabor $55.00
350 ml.
Pregunta por el sabor disponible.

Limonada y naranjada $55.00
Mineral o natural.
350 ml.

Infusión en sobre twings $30.00
Pregunta por los sabres disponibles.

@conejoenlalunaoficial

CAFETERÍA

Espresso $40.00

Flat white $55.00
Sabor intenso a café y una capa delgada de leche cremada.

Cappuccino $65.00
El clásico espresso con leche cremada y espuma.

Cappuccino $80.00
Cajeta o rompope.

Americano $40.00

Cappuccino $95.00
Baileys o amaretto.

Latte $60.00
Una onza de espresso con de leche cremada.

Mocha $80.00
Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

Malteada de Café $90.00
A base de espresso con helado de vainilla y leche.

Affogato $120.00
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.

Affogato Baileys $150.00
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso. Con 45 ml. de Baileys.

Vietnamita $70.00
Leche condensada con espresso y leche cremada.

Cold Brew $60.00
Café extraído en frío durante 12 horas.

Cold Brew Latte $70.00
Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche.

Conejo Tonic $70.00
Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.

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 CARAMELO

@conejoenlalunaoficial

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

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

Iatlia, 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

CLERICOT

Jarra

Clericot Tinto

Jarra para botella de 750ml — $200.00

Vodka 30ml, Vermouth rosso 30ml, jugo de naranja, jugo de limón, naranja, fresa, zarzamora y soda.

Clericot blanco

Jarra para botella de 750ml — $200.00

Gin citrica 30ml, Vermouth Bianco 30ml, piña, mango, manzana amarilla, jugo de piña y agua tónica.

Clericot rosado

Jarra para botella de 750ml — $200.00

Ginebra citrico 30ml, jugo de toronja, jugo de arándano, toronja, frambuesas, fresas y soda.