

@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

## Memexología



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

## Memexología



Y soporten  
(Maracuyá/Coco)

**\$185.00**

Mezcal Espadín de Oaxaca, maracuyá,  
Tío 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.

# 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

**\$120.00**

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.

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

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

# ¡CONOCE MÉXICO

## A TRAVÉS DE SUS

# DESTILADOS!

# MEZCALES TRADICIONALES

|  | 1 Trago<br>2 Oz. | 1 botella<br>750 ml. |
|--|------------------|----------------------|
| <b>Puebla</b>  |                  |                      |
| <b>Maestro Mezcalero: Melecio Meza</b>                     |                  |                      |
| Tradicional Contemporáneo Pitzometl.<br>Región: Caltepec.  | \$180.00         | \$980.00             |
| Tradicional Contemporáneo Papalometl.<br>Región: Caltepec. | \$180.00         | \$980.00             |

---

## Estado de México

|   |          |          |
|---|----------|----------|
| <b>Maestro Mezcalero: Jorge Millán</b>                          |          |          |
| Tradicional Campesino Criollo.<br>Región: Valle de Teotihuacan. | \$160.00 | \$780.00 |

---

## Durango

|  |          |            |
|--|----------|------------|
| <b>Maestro Mezcalero: Gilberto Roldán</b>                        |          |            |
| Tradicional Contemporáneo Cenizo.<br>Región: Nombre de Dios.     | \$180.00 | \$950.00   |
| Tradicional Contemporáneo Lamparillo.<br>Región: Nombre de Dios. | \$190.00 | \$1,050.00 |

---

## Michoacán

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

# MEZCALES TRADICIONALES

## San Luis Potosí

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

1 Trago  
2 Oz.      1 botella  
750 ml.

\$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: 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

|  | 1 Trago<br>2 Oz. | 1 botella<br>750 ml. |
|--|------------------|----------------------|
| <b>Oaxaca</b>  |                  |                      |
| <b>Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez</b>   |                  |                      |
| Tradicional Campesino Ensamble 3 Mexicanos.<br>(Verde, Amarillo, Penca Larga)<br>Región: Sola de Vega. | \$220.00         | \$1,300.00           |
| Tradicional Campesino Tobaziche.<br>Región: Sola de Vega.  | \$185.00         | \$1,020.00           |
| Tradicional Campesino Tobalá.<br>Región: Sola de Vega.   | \$185.00         | \$1,020.00           |
| Tradicional Campesino Sierra Negra.<br>Región: Sola de Vega.   | \$185.00         | \$1,020.00           |
| <b>Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez</b>  |                  |                      |
| Tradicional Contemporáneo Espadín.<br>Región: San Baltazar Chichicápam.                                | \$185.00         | \$1,020.00           |
| Tradicional Contemporáneo Ensamble.<br>(Cuish, Espadín, Tobalá)<br>Región: San Baltazar Chichicápam.   | \$190.00         | \$1,100.00           |
| Tradicional Contemporáneo Cuish.<br>Región: San Baltazar Chichicápam.                                  | \$180.00         | \$900.00             |
| <b>Maestro Mezcalero: Lorenzo Monterroza</b>   |                  |                      |
| Tradicional Contemporáneo Espadín.<br>Región: Matatlán.  | \$165.00         | \$850.00             |
| <b>Maestro Mezcalero: Armando Arellanes</b>  |                  |                      |
| Tradicional Contemporáneo Espadín de Pechuga.<br>Región: Santa Catarina Minas.                         | \$225.00         | \$1,300.00           |
| Tradicional Contemporáneo Arroqueño.<br>Región: Santa Catarina Minas.                                  | \$175.00         | \$980.00             |
| Tradicional Contemporáneo Sierrudo.<br>Región: Santa Catarina Minas.                                   | \$205.00         | \$1,100.00           |
| Tradicional Contemporáneo Madre Cuish.<br>Región: Santa Catarina Minas.                                | \$205.00         | \$1,100.00           |

# CERVEZAS

|                 |         |                             |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Corona          | \$65.00 | Indio                       | \$65.00 |
| Victoria        | \$65.00 | Tecate Original             | \$65.00 |
| Pacífico        | \$65.00 | Heineken                    | \$65.00 |
| Negra Modelo    | \$65.00 | Heineken 0.0                | \$65.00 |
| Modelo Especial | \$65.00 | Michelob Ultra              | \$65.00 |
| Stella Artois   | \$65.00 | Carta Blanca<br>(Caguamita) | \$65.00 |
| Bohemia Clásica | \$65.00 | Tarro Michelada             | \$15.00 |
| Bohemia Oscura  | \$65.00 | Tarro Cubano                | \$20.00 |
| XX Lager        | \$65.00 | Tarro Clamato               | \$25.00 |
| XX Ambar        | \$65.00 | Clamato preparado           | \$45.00 |

.....

# 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.

**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 Bávares.

**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**

---

Pregunta por las disponibles.

# BEBIDAS

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

# CAFETERÍA

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

## BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

|  |          |   |         |
|--|----------|---|---------|
| <b>Malteada de Café</b><br>A base de espresso con helado de vainilla y leche.  | \$70.00  | <b>Vietnamita</b><br>Leche condensada con espresso y leche cremada.                     | \$70.00 |
| <b>Affogato</b><br>Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.                                | \$90.00  | <b>Cold Brew</b><br>Café extraído en frío durante 12 horas.                             | \$60.00 |
| <b>Affogato Baileys</b><br>Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso. Con 45 ml. de Baileys. | \$105.00 | <b>Cold Brew Latte</b><br>Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche. | \$70.00 |
|  |          | <b>Conejo Tonic</b><br>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 CAMELEO

# VINO

Por copa y jarra

---

| <b>ESPUMOSO</b>  | <b>COPA<br/>120ML</b> | <b>JARRA<br/>240 ML</b> |
|--|-----------------------|-------------------------|
| Italia, Prosecco Extra Dry, Doc Rose, Corvezzo                   | \$160.00              | \$280.00                |
| <b>BLANCO</b>  |                       |                         |
| 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                |
| <b>ROSADO</b>  |                       |                         |
| México, Baja California, Xaroma, Cabernet y Merlot.              | \$160.00              | \$280.00                |
| Italia, Campania, Irpina Rosato, Aglianico.                      | \$160.00              | \$280.00                |
| <b>TINTO</b>   |                       |                         |
| 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 Veste, 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, Poggiosalvi, 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, Ceseanese.                   | \$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,<br>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 |