

PROMOCIONES



PAQUETES DE DESAYUNOS

\$40 + Incluye: Café americano o Café de olla refill, 1 jugo de fruta y 1 porción de fruta de temporada.

El desayuno se sirve de 8 a.m. a 2 p.m.

MIMOSAS Y SPRITZ FIFI, PÍDE LA SEGUNDA A MITAD DE PRECIO

Sucursales: Valle, Roma, Teotihuacan, AIFA y Lomas todos los días de 12 p.m. a 2 p.m.

Condesa: Todos los días de 3 p.m. a 5 p.m.

LUNES

CONVIERTE EL PLATO PRINCIPAL EN MENÚ EJECUTIVO

Tu plato en combo: Incluye sopa y ensalada. Promoción válida los lunes de 1 p.m. a 4 p.m. Hasta agotar existencias.

MIÉRCOLES

COMETODO POZOLERO

Come todo el pozole que quieras **\$170 por persona**. Promoción válida los miércoles de 1 p.m. a 4 p.m.

MARTES

COMETODO DE TACOS

Come todos los tacos que quieras por **\$290.00 por persona**. Promoción válida los martes de 1 p.m. a 4 p.m. Hasta agotar existencias.

JUEVES

MOLCAJETES PARA COMPARTIR

De la casa, Pastor, Mar y Tierra, precio especial **\$370 por molcajete**. Promoción válida los jueves de 1 p.m. a 4 p.m. Hasta agotar existencias.

VIERNES COMETODO DE CHAMORROS

Chamorro a la cerveza, Adobado y Pibil. **\$250 por persona**. Promoción válida los viernes de 1 p.m. a 4 p.m.

Las promociones de cometodo es personal.

Estas promociones aplican solo de 1 p.m. a 4 p.m. Son para disfrutar aquí en el restaurante, no aplica para llevar, es válida hasta agotar existencias, no incluye bebidas y no se combina con otras promociones o descuentos.

Sucursales: Valle, Roma, Teotihuacan, Alfa y Lomas

EL AFTER OFFICE

En la compra de cualquier trago de nuestros mezcales te regalamos una corona, victoria o pacífico. **Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas: Todos los días de 6 p.m. a 8 p.m. Teotihuacan: Todos los días de 4 p.m. a 6 p.m.**

¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

¡Pídeide tu cóctel CUMPLEAÑERO, te lo mereces!. Consumo mínimo de **\$550.00** pesos. Promoción válida en el día de tu cumpleaños, presentando tu INE.

EL AFTER OFFICE

3 Mezcazuelas por \$360.00, Criollo del Estado de México, mix de cítricos y top de refresco de toronja. **Sucursales: Valle, Roma, Condesa, AIFA y Lomas, lunes a jueves de 6 p.m. a 7 p.m.**

COMBO QUE ARDE 🔥

2 oz de Mezcal tradicional de la semana + Chela Cannería de 480 ml por \$180.00 **Promoción válida de lunes a viernes de 6 p.m. a 8 p.m.**

15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR



CREDENCIAL DEL INAPAM

**LAS PROMOCIONES NO SON ACUMULABLES,
NO APLICAN CON OTRAS PROMOCIONES.**

MENÚ



ENTRADAS

Chicharrón de Rib Eye \$280.00

Servido sobre guacamole y sincronizadas de queso manchego.

Sugerencia de maridaje, Sierra Negra Sola de Vega Oaxaca. + \$80.00

Queso provolone \$220.00

Servido con pimientos asados y chistorra.

Guacamole con chapulines. \$140.00

Servido con tostadas de maíz.

Nachos con chilli \$130.00

Servidos con chilli, queso amarillo, guacamole, pico de gallo y crema.

Orden de chapulines \$120.00

Chapulines con xoconostle, cebolla y ajo, salteados con epazote.

Tartar de atún \$200.00

Lomo de atún fresco en trocitos, servidos con aguacate y salsa de la casa. **Sugerencia de maridaje Tobala de Ocoteppec +\$85.00**

Aguachile de Cecina 🔥 \$170.00

Delgados trozos de cecina, sandia, cebolla morada y mix de aguachile.

Dirty fries \$135.00

Papas gajo, servidas con tocino, queso amarillo, pico de gallo, cebollin y salsa de quesos.

Flautas de barbacoa \$170.00

Tacos dorados ahogados en encacahuatado, servidos con lechuga, queso Cotija y crema.

Sugerencia de maridaje Tobala Ocoteppec Oaxaca. + \$85.00

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada de pera \$170.00

Mezcla de lechugas, queso azul, peras al vino tinto, arándanos y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza con miel.

Delicias del campo \$150.00

Mezcla de hojas verdes y verdolagas, con arándanos, nueces, queso manchego en cubos, ajonjolí tostado y cebolla crispy. Aderezada con vinagreta de guayaba.

Sopa Conejo en la Luna \$90.00

Sopa de jitomate rostizado, quesadillas, aguacate, chicharrón y chile pasilla frito.

Fideo seco \$90.00

Mezclado en una base de adobo de chile guajillo, frijoles, con chile pasilla frito troceado. Servido con aguacate, crema y queso Cotija.

Ordenes extra: Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$40.00 – Aguacate \$45.00 – Frijoles refritos \$25.00 - Totopo \$25.00 - Chicharrón \$25.00 - Pollo deshebrado \$35.00

MENÚ



PRINCIPALES

Molcajete de la casa \$480.00

Servido con salsa ranchera, con arrachera de res, pechuga de pollo, longaniza, queso adobera, cebolla y nopales. **Tiempo de preparación 20 min.**

Costilla cargada de res \$295.00

Braseada Servida con puré de papa. **Sugerencia de maridaje Cupreata Michoacán + \$80.00. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Gran Milanesa de res \$285.00

Extra crujiente gratinada con queso manchego, servida con pork belly, arrachera y chistorra. Servida con papas fritas rústicas. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Chamorro adobado o a la cerveza \$270.00

Servido con papas cambray. Tiempo de preparación 20 min. **Sugerencia de maridaje Manso de Michoacán + \$85. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Salmón glaseado \$275.00

Servido con salsa de cítricos con puré de papa rústico. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Picana en cocción lenta \$310.00

Adobada y flameada al mezcal, servida con puré de papa rústico. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Pork Ribs \$290.00

Costillas de puerco glaseadas con bbq de mezcal, xoconostle y chile morita, servido con puré de papa. **Sugerencia de maridaje Tobala Ocotepéc Oaxaca. + \$85.00. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Hamburguesa Big smash \$265.00

Hamburguesa Big Smash, pork belly, costra de queso adobera, queso manchego, aderezo serrano, cebollas caramelizadas. Servida con papas fritas rústicas. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

Filete mezcalería \$265.00

Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. **Tiempo de preparación 20 min. Conviértelo en paquete ejecutivo.**

MENÚ



TACOS 1PIEZA

Quesabirria

\$110.00

Quesadilla en tortilla de harina, birria de borrego y quesillo. Se sirve con consomé. **Sugerencia de maridaje Tuxca de Colima + \$80.00**

El Buba

\$110.00

Camarón con tocino, pimienta y queso manchego. Servido con aguacate y mayonesa de jalapeño con limón. **Sugerencia de maridaje Espadín de San José de Oaxaca + \$75.00**

Martes de come todo.

Pescadito del mercado \$90.00

Pescado rebozado, ensalada de col, pico de gallo y mayonesa de chipotle. **Sugerencia de maridaje Espadín de Matatlán + \$75.00**

Martes de come todo.

Sr Barriga

\$90.00

Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro.

Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00

Martes de come todo.

Francés

\$90.00

Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada.

Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00

Martes de come todo.

El mejor amigo

\$90.00

Chapulines, guacamole y quesillo.

Martes de come todo.

De filete de res

\$90.00

Filete de res, queso manchego, frijoles meneados, rábano encurtido y salsa de chile serrano al limón.

Sugerencia de maridaje Tobaziche de Sola de Vega Oaxaca + \$85.00

Kraken

\$110.00

(Marinado con guajillo)

Pulpo tatemado servido sobre una cama de puré de aguacate ahumado, cebollitas crispy y mayonesa de cebolla tatemada.

Martes de come todo.

Chamorro perrón

\$90.00

Chamorro salteado en salsas negras, servido con aguacate y cilantro.

Martes de come todo.

Chumita

\$80.00

Humus, quelites y champiñones salteados, almendras tostadas, queso de cabra y salsa macha.

Sugerencia de maridaje Cupreata Mochitlán de Guerrero + \$75.00

Martes de come todo.

Cecina de Res

\$80.00

Estilo marquesa, con queso fresco, aguacate, y nopalitos.

Sugerencia de maridaje Criollo de Estado de México + \$60.00

Martes de come todo.

MENÚ



POSTRES

Pastel de truffa

\$160.00

Panqué de chocolate, relleno de truffa semiamarga, cubierto de chocolate.

Intenso de chocolate \$160.00

Tarta de chocolate semidulce, con trufa de chocolate y helado de vainilla casero.

Cheesecake con frutos rojos

\$160.00

Pastel de queso, cubierto de compota de frutos rojos y frutos rojos frescos.

BEBIDAS

Agua de sabor 350 ml \$40.00

Mineral Pureza 355 ml \$45.00

Naranjada 350 ml \$40.00

Refresco en lata 355 ml \$40.00

Mineral o natural.

Limonada 350 ml \$40.00

Botella de agua 600 ml \$40.00

Mineral o natural.

BEBIDAS SIN CAFÉ

Infusión en sobre Twings \$30.00

Menta, frutos rojos, naranja, manzanilla, miel y vainilla.

Tisana infusión frutal \$55.00

Pregunta por la tisana disponible.

Chai latte \$65.00

Té negro con especias y vainilla + leche cremada.

Chocolate caliente \$65.00

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

Matcha latte \$65.00

Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.

CAFETERÍA

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.



CAFETERÍA

Espresso	\$40.00	Americano	\$40.00
Flat white	\$55.00	Cappuccino Baileys o Amaretto	\$85.00
Sabor intenso a café y una característica capa delgada de leche cremada.		El clásico espresso con leche cremada + ingrediente extra 45 ml.	
Cappuccino	\$65.00	Latte	\$60.00
El clásico espresso con leche cremada.		Una onza de espresso con 7 onzas de leche cremada.	
Cappuccino cajeta o rompopo	\$70.00	Mocha	\$70.00
El clásico espresso con leche cremada + ingrediente extra 45 ml.		Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.	

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

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

MENÚ



MIMOSAS Y SPRITZ FIFI

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.

Mezcal Spritz Anti Age \$180.00

Sirope de Jamaica y cardamomo, Mezcal Criollo del Estado de México, Limoncello y Proseco.

Mezcal Spritz Anti Flu \$180.00

Jugo de Naranja y guayaba, Limoncello, Mezcal Criollo del Estado de México y Proseco.

Mezcal Spritz Detox \$180.00

Limón, pepino, menta, Limoncello, Criollo del Estado de México y Proseco.

CERVEZAS

Carta Blanca (Caguamita) \$57.00

Corona \$52.00

Victoria \$52.00

Pacifico \$52.00

Negra Modelo \$55.00

Modelo Especial \$55.00

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.
HAPPY HOUR 2X1 TODOS LOS DÍAS DE 1 A 3 P.M. Y DE 6 A 8 P.M.

TABLA DE DEGUSTACIÓN

150 ML (4 DE 150 ML) \$200 / ELIGE LAS 4 QUE MÁS TE GUSTEN O TE SUGERIMOS COMO ARMARLA. MENÚ SUJETO A DISPONIBILIDAD

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 cítricos 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.

MENÚ



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 Brighth 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.

¡Que agradable sujeto! \$185.00 (Pay de manzana)

Criollo del Estado de México, sirope de pay de manzana con canela, Apleton special y crumble.
Se sirve con 75 ml de alcohol.

Quítate yo resuelvo \$185.00 (Fresa / vainilla)

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

MENÚ



LOS FAVORITOS MEMEXOLOGÍA

Diablos señorita **\$180.00**
(Watermelon)

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 bright Vatya, Jamaica y soda. Se sirve con 60 ml de alcohol.

Muy pegrioso **\$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 **\$185.00**
(Pepino / Hoja santa)

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.

MENÚ



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 \$220.00

Criollo del Estado de México, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. Se sirve con 75 ml de alcohol.

Margarita de limón \$220.00

Tequila Migrante, limón verde, Grand Marnier y sirope simple. Se sirve con 75 ml de alcohol.

Martini (Dry o dirty) \$190.00

Graniciera 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.
