

# MENÚ



---

## PROMOCIONES

---

### ¿NADIE SE ACORDÓ DE TU CUMPLEAÑOS?

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

---

### AFTER OFFICE

En la compra de cualquier trago de nuestros mezcales te  
regalamos una Corona, Victoria o Pacífico. Todos los días de la  
semana de 5 a 9 p.m.

---

### LA HORA DEL DESPECHO

3 Mezcazuelas por **\$250.00** de  
lunes a miércoles de 7 p.m. a 8 p.m.  
2 oz de Criollo del Estado de México de Jorge Millán, mix de  
cítricos, cuartos de toronja, limón, naranja y  
top de refresco de toronja.

---

### SED DE LA MALA

2X1 Todos los días de 2 a 3 p.m. y de 6 a 8 p.m.

---

### SPRITZ Y SPRIZ FIFI, PÍDE LA SEGUNDA A MITAD DE PRECIO

Todos los días de 3:00 p.m. a 4:00 p.m.

---

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

# MENÚ



## ENTRADAS

### Guacamole con chapulines. \$140.00

Servido con tostadas de maíz.

### Orden de chapulines \$120.00

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

### 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.

### Nachos con chilli \$130.00

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

### Aguachile de Cecina 🔥 \$170.00

Delgados trozos de Cecina, sandía, cebolla morada y mix de aguachile.

### Queso provolone \$220.00

Servido con pimientos asados y chistorra.

## SÁNDWICHES

### Jamón serrano \$210.00

Prosciutto curado 50 gr, mascarpone de pistache, mozzarella fresco y arúgula.

### Mortadela con pistache \$190.00

Mortadella al pistacchio 50 gr, burrata, arúgula, verduras rostizadas y aceite de oliva.

### Pierna de cerdo horneada \$180.00

Prosciutto arrosto 50 gr, mozzarella fresco, arúgula, aceitunas y aceite de oliva.

### Capresse \$180.00

Mozzarella fresco 100 gr, burrata, pesto, tomate rostizado, arúgula y aceto balsámico.

### Panceta de cerdo al horno \$180.00

Porchetta 120 gr, verduras rostizadas, arúgula y aceitunas.

### Albonigas \$190.00

Albóndigas 120 gr, queso provoleta, mozzarella fresco, salsa pomodoro, verduras rostizadas y albahaca.

### Salchicha Italiana \$180.00

Salchicha Italiana 120 gr, queso provoleta, mozzarella fresco, verduras rostizadas, salsa pomodoro y albahaca.

### Parmesana \$180.00

Berengena a la parmesana 120 gr, queso provoleta rayado, verdura rostizada, mozzarella fresco y albahaca.

### Estofado de res \$190.00

Estofado de res 120 gr, queso provoleta rayado, queso mozzarella fresco, verduras rostizadas, salsa especial de tomate y albahaca.

# MENÚ



## TACO 1 PIEZA

### 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

### Francés

\$90.00

Lengua de res, mole verde y pepita de calabaza tostada. Sugerencia de maridaje Pitzometl de Puebla + \$75.00

### El mejor amigo

\$90.00

Chapulines, guacamole y quesillo.

### Cecina de Res

\$80.00

Estilo marquesa, con queso fresco, aguacate, y nopalitas. Sugerencia de maridaje Criollo de Estado de México + \$60.00

### Chamorro perrón

\$90.00

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

### Sr Barriga

\$90.00

Pork belly, frijoles meneados, salsa verde de aguacate y cilantro. Sugerencia de maridaje Lechuguilla de Chihuahua + \$85.00

### 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.

### 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

## POSTRES

### Pastel de truffa

\$160.00

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

### Cheesecake con frutos rojos

\$160.00

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

# MENÚ



## SPRITZ Y SPRITZ FIFI

### Aperol Spritz \$180.00

Aperol, Proseco y soda mineral.

### Limoncello Spritz \$180.00

Limoncello, Proseco y soda mineral.

### Mezcal Spritz Detox \$180.00

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

### 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.

## CERVEZAS

### Carta Blanca (Caguamita)

\$57.00

### Michelob Ultra

\$67.00

### Corona

\$52.00

### Stella Artois

\$67.00

### Victoria

\$52.00

### Tarro michelado

\$15.00

### Pacífico

\$52.00

### Tarro cubano

\$20.00

### Negra Modelo

\$55.00

### Tarro clamato

\$25.00

### Modelo Especial

\$55.00

### 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 2 A 3 P.M. Y DE 6 A 8 P.M.

### 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, 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.

### PALIDA ALIDA 5.6 % ABV, IBU: 36

#### 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.

# 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.

### **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)

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**  
(Sandía)

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.

---



# MENÚ



## OTROS DESTILADOS Y LICORES MEXICANOS TRAGOS 2 OZ.

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



# MENÚ



---

---

## VINOS COPA

TEOTIHUACAN SOLO BOTELLA \$600

---

---

### TONOS TINTO \$170.00

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

### TONOS BLANCO \$170.00

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

### TONOS ROSE \$170.00

Vinicola 3 Olivos, Valle de Guadalupe BC.

---

---

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

---

---

### MEZCALES TRADICIONALES DEL RESTO DEL PAÍS \$600.00

Pitzometl de Puebla.  
Espadín de Guanajuato.  
Criollo del Estado de México.  
Cupreta de Guerrero.  
Cenizo de 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 Ocoteppec.  
Espadín de Matatlán.

### MEZCALES ESPECIALES \$700.00

Tres Mexicanos de Sola de Vega.  
Verde Campanilla de San Lus Potosí.  
Lechuguilla de Batopilas, Chihuahua.  
Manso de Aguacatito, Michoacán.  
Mezcal de Pechuga de Santa Catarina Río Minas.  
Maguey Amarillo de Sola de Vega.

### OTROS DESTILADOS MEXICANOS \$650.00

Tequila Migrante de Arandas, Jalisco.  
Bacanora de Sonora, Conejo en la Luna.  
Sotol de Chihuahua, Conejo en la Luna.  
Tuxca Chacolo, Colima.  
Charanda de Uruapan  
Lechuguilla de Batopilas, Chihuahua.

---

# MENÚ



## MEZCAL TRADICIONAL

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

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

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

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

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

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

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

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

2 oz.      BOTELLA  
\$190.00      \$1050.00

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

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

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

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

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

2 oz.      BOTELLA  
\$180.00      \$1000.00

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

2 oz.      BOTELLA  
\$190.00      \$1100.00

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

2 oz.      BOTELLA  
\$230.00      \$1400.00

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

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

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

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00      \$1020.00

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

# MENÚ



## MEZCAL TRADICIONAL

### OAXACA

2 oz.      BOTELLA  
\$165.00    \$840.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

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

Región: San Dionisio Ocotepec

2 oz.      BOTELLA  
\$180.00    \$950.00

Tradicional Contemporáneo TOBALÁ

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

Región: San Dionisio Ocotepec

2 oz.      BOTELLA  
\$170.00    \$850.00

Tradicional Campesino MEXICANITO

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

2 oz.      BOTELLA  
\$180.00    \$1020.00

Tradicional Campesino PAPALOMETL

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

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino ARROQUEÑO

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

2 oz.      BOTELLA  
\$165.00    \$850.00

Tradicional Campesino ESPADÍN

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

2 oz.      BOTELLA  
\$220.00    \$1300.00

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

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

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino TOBAZICHE

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

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino TOBALÁ

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

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Campesino SIERRA NEGRA

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

2 oz.      BOTELLA  
\$185.00    \$1020.00

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN

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

2 oz.      BOTELLA  
\$190.00    \$1100.00

Tradicional Contemporáneo

ENSAMBLE Cuish, Espadín, Tobará

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

# MENÚ



---

---

## MEZCAL TRADICIONAL

---

---

**2 oz.      BOTELLA**  
**\$180.00    \$900.00**

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

**2 oz.      BOTELLA**  
**\$165.00    \$850.00**

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

**2 oz.      BOTELLA**  
**\$225.00    \$1300.00**

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

**2 oz.      BOTELLA**  
**\$175.00    \$980.00**

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

---

# MENÚ



## BEBIDAS SIN CAFÉ

|                                |                |                                                    |                |
|--------------------------------|----------------|----------------------------------------------------|----------------|
| <b>Agua de sabor 350 ml</b>    | <b>\$40.00</b> | <b>Chocolate caliente</b>                          | <b>\$65.00</b> |
|                                |                | Chocolate semi-amargo + leche cremada.             |                |
| <b>Limonada o naranjada</b>    | <b>\$40.00</b> | <b>Chai latte</b>                                  | <b>\$65.00</b> |
| Mineral o natural 350 ml.      |                | Té negro con especias y vainilla + leche cremada.  |                |
| <b>Mineral Pureza 355 ml</b>   | <b>\$45.00</b> | <b>Matcha latte</b>                                | <b>\$65.00</b> |
| <b>Refresco en lata 355 ml</b> | <b>\$40.00</b> | Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada. |                |
| <b>Botella de agua 600 ml</b>  | <b>\$40.00</b> | <b>Tisana infusión frutal</b>                      | <b>\$55.00</b> |
|                                |                | Pregunta por la tisana disponible.                 |                |

## CAFETERÍA

|                                                                          |                |                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Espresso</b>                                                          | <b>\$40.00</b> | <b>Cappuccino Baileys o Amaretto</b>                             | <b>\$85.00</b> |
| <b>Americano</b>                                                         | <b>\$40.00</b> | El clásico espresso con leche cremada + ingrediente extra 45 ml. |                |
| <b>Flat white</b>                                                        | <b>\$55.00</b> | <b>Cappuccino cajeta o rompopo</b>                               | <b>\$70.00</b> |
| sabor intenso a café y una característica capa delgada de leche cremada. |                | Clásico espresso con leche espumada + ingrediente extra 45 ml.   |                |
| <b>Latte</b>                                                             | <b>\$60.00</b> | <b>Mocha</b>                                                     | <b>\$70.00</b> |
| <b>Cappuccino</b>                                                        | <b>\$65.00</b> | Clásico cappuccino adicionado con chocolate semi amargo.         |                |
| El clásico espresso con leche espumada.                                  |                |                                                                  |                |

## BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

|                                                                         |                |                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Malteada de café</b>                                                 | <b>\$70.00</b> | <b>Vietnamita</b>                                             | <b>\$70.00</b> |
| A base de espresso con helado de vainilla y leche.                      |                | Leche condensada con espresso y leche cremada.                |                |
| <b>Affogato</b>                                                         | <b>\$80.00</b> | <b>Cold brew</b>                                              | <b>\$60.00</b> |
| Dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.                |                | Café extraído en frío durante 12 horas.                       |                |
| <b>Affogato Baileys 45 ml</b>                                           | <b>\$90.00</b> | <b>Cold brew latte</b>                                        | <b>\$70.00</b> |
| Dos bolas de helado de vainilla bañadas con espresso +45 ml de Baileys. |                | Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche. |                |
|                                                                         |                | <b>Conejo tonic</b>                                           | <b>\$70.00</b> |
|                                                                         |                | Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.                    |                |