

@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,  
Tio Pepe Fino Sherry, agua de coco y  
top Prosecco.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

No digas mamadas Meriyein  
(Pepino/Hoja Santa)

**\$185.00**

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

Se sirve con 75 ml de alcohol.



Mezcazuela

**\$185.00**

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

Se sirve con 60 ml de alcohol.

# MEZCAZUELA

## XXL



Clásica

**\$1,300.00**

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

Tropisabor  
**\$1,300.00**

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



Berryliciosa

**\$1,300.00**

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

# SPRITZ



Aperol Spritz  
\$180.00

Aperol, Prosecco y  
soda.



Campari Spritz  
\$180.00

Campari, Prosecco y  
soda.



Limoncello Spritz  
\$180.00

Limoncello, Prosecco y  
soda.



Hugo Spritz  
\$190.00

St. Germain, Prosecco  
y soda.

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

# 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 2 Oz.	1 botella 750 ml.
<b>Puebla</b>		
<b>Maestro Mezcalero: Melecio Meza</b>		
Tradicional Contemporáneo Pitzometl. Región: Caltepec.	\$180.00	\$980.00
Tradicional Contemporáneo Papalometl. Región: Caltepec.	\$180.00	\$1100.00

---

## Estado de México

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

---

## Durango

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

---

## Michoacán

<b>Maestro Mezcalero: Joel Vieyra</b>		
Tradicional Contemporáneo Cenizo. Región: El Aguacatito.	\$180.00	\$1000.00
Tradicional Contemporáneo Cupreata. Región: El Aguacatito.	\$170.00	\$850.00
Tradicional Contemporáneo Alto. Región: El Aguacatito.	\$190.00	\$1,100.00
<b>Maestro Sotolero: Miguel Pérez</b>		
Tradicional Contemporáneo Tequilana. Región: Oponguio, Michoacán.	\$230.00	\$1,400.00

# MEZCALES TRADICIONALES

<b>San Luis Potosí</b>	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
<b>Maestro Mezcalero: Jesús Navarro</b> Tradicional Campesino Verde. Región: Mexquitic.	\$230.00	\$1,400.00

---

## Guerrero

<b>Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolzito</b> Tradicional Campesino Cupreata. Región: Mochitlán.	\$170.00	\$960.00
<b>Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz</b> Tradicional Campesino Cupreata. Región: Zihuaquío.	\$185.00	\$1,100.00

---

## Chihuahua

<b>Maestro Mezcalero: Dolores González</b> Tradicional Campesino Lechuguilla. Región: Batopilas.	\$210.00	\$1,300.00
--	----------	------------

---

## Oaxaca

<b>Maestra Mezcalera: Adela Cruz</b> (La Palanquerita) Tradicional Contemporáneo Espadín. Región: San Dionisio Ocotepec.	\$165.00	\$840.00
Tradicional Contemporáneo Tobalá. Región: San Dionisio Ocotepec.	\$180.00	\$950.00
<b>Maestro Mezcalero: Anatolio Ramírez</b> 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 2 Oz.	1 botella 750 ml.
<b>Oaxaca</b>		
<b>Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez</b>		
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
<b>Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez</b>		
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
<b>Maestro Mezcalero: Lorenzo Monterroza</b>		
Tradicional Contemporáneo Espadín. Región: Matatlán.	\$165.00	\$850.00
<b>Maestro Mezcalero: Armando Arellanes</b>		
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

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 (Caguamita)	\$65.00
Bohemia clásica	\$65.00	Michelada Tarro	\$15.00
Bohemia obscura	\$65.00	Tarro Cubano	\$20.00
XX Lager	\$65.00	Tarro Clamato	\$25.00
XX Ambar	\$65.00	Clamato preparado	\$45.00

---

## Cerveza Artesanal

¿Have you tried  
*Cannera Beer yet?*



Pregunta por las disponibles.

---

## VINO

Tinto · Rosado · Blanco

Botella 750 ml.      \$620.00

Copa 150 ml.        \$160.00

Pregunta por nuestras etiquetas.

En sucursales Teotihuacán y AIFA, venta solo por botella.

# BEBIDAS

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

# CAFETERÍA

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

## BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

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

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