

@mezcaleriaconejoenlaluna

ME 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, 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, top de 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

Whisky 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 chocolate.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

@mezcaleriaconejoenlaluna

HITS

Memexologia



Diablos señorita (Sandia)

\$185.00

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
(Mix mango/piña/tamarindo)

\$185.00

Mezcal Arroqueño de Oaxaca, El hispano
licor de jalapeño, mix mango, piña con
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

Memexologia



Y soporten
(Maracuyá/Coco)

\$185.00

Mezcal Espadín de Oaxaca, maracuyá,
Tio Pepe Fino Sherry, agua de coco y
top de Prosecco.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

No digas mamadas Meriyein
(Pepino/ oja santa)

\$185.00

Mezcal Arroqueño de Oaxaca, pepino, hoja
santa, Gin Granicera especiada, El Hispano
licor de jalapeño con espuma de chapulín.

Se sirve con 75 ml de alcohol.



Mezcazuela

\$220.00

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



Trópisabor

\$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
\$195.00

Aperol, Prosecco y
soda.



Campari Spritz
\$195.00

Campari, Prosecco y
soda.



Limoncello Spritz
\$195.00

Limoncello, Prosecco y
soda.



Hugo Spritz
\$195.00

St. Germain, Prosecco
y soda.

SPRITZ FIFI



Brindis Delux

\$195.00

Ponche de berrys, suavemente
especiado, Mezcal Criollo del
Estado de México y Prosecco.



Me cae que ya es Navidad

\$195.00

Ponche clásico con tejocote,
guayaba, suavemente especiado,
Mezcal Criollo y Prosecco.



El Milagro de las Burbujas

\$195.00

Ponche tropical con maracuyá,
piña, suavemente especiado,
Mezcal Criollo y Prosecco.

MIMOSAS



Cherry

\$140.00

Jugo de arándano, Licor Cherry
Maraschino y Prosecco.



Grand Mimosa

\$140.00

Jugo de naranja, Grand
Marnier y Prosecco.



Bellini

\$195.00

Jugo de durazno, frambuesa y
Prosecco.

Los CLÁSICOS

De
Siempre

Cosmopolitan

\$ 190.00

Drako vodka, Triple sec, jugo
de arándano y limón.
Se sirve con 55 ml de alcohol.



Gin & Tonic

\$ 190.00

Gin Granicera (citríca o especiada)
agua tónica, frutos rojos o clásico
con cítricos.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Mezcal Negroni o Negroni

\$ 210.00

Mezcal Arroqueño de Oaxaca, Campari,
Vermouth Rosso y espuma de naranaja.
Se sirve con 90 ml de alcohol



Mezcalita o Margarita

\$ 220.00

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



@mezcaleriaconejoenlaluna

Los

CLÁSICOS

De

Siempre

Conejillo

\$ 185.00

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



Tequila Sunrise

\$ 190.00

Tequila Cascahuin blanco, jugo de
naranja y crema de Cassis.
Se sirve con 60 ml de alcohol.



Mojito

\$ 190.00

Ron 1907, menta, limón, azúcar
y agua mineral.
Se sirve con 60 ml de alcohol



Tom Collins

\$ 190.00

Gin Granicera citrica, jugo de limón,
sirope simple y agua mineral.
Se sirve con 50 ml de alcohol.



@mezcaleriaconejoenlaluna

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

DEGUSTACIÓN

6 vasos de 1 oz.

MEZCALES TRADICIONALES DEL RESTO DEL PAÍS \$600.00
Pitzometl, Caltepec, Puebla. Lechuguilla, Batopilas, Chihuahua. Criollo, Tenancingo, Estado de México. Cupreta de Guerrero. Cenizo, Nombre 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 Ocotepec. Espadín de Matatlán.

OTROS DESTILADOS MEXICANOS \$650.00
Tequila Cascahuin Tahona, El Arenal, 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.

MEZCALES ESPECIALES \$700.00
Tres Mexicanos de Sola de Vega. Verde Campanilla de San Lus Potosí. Manso de Aguacatito, Michoacán. Mezcal de Pechuga de Santa Catarina Río Minas. Maguey Lamparillo, Nombre de Dios, Durango. Sierrudo, Santa Catarina Minas, Oaxaca.

¡CONOCE MÉXICO

A TRAVÉS DE SUS

DESTILADOS!

MEZCALES

TRADICIONALES

Puebla	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
Maestro Mezcalero: Melecio Meza		
Tradicional Contemporáneo PIZOMETL. Región: Caltepec.	\$180.00	\$980.00
Tradicional Contemporáneo PAPALOMETL. Región: Caltepec.	\$180.00	\$980.00

Edo. Mex.		
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	\$1050.00

Michoacán		
Maestro Mezcalero: Joel Vieyra		
Tradicional Contemporáneo Cenizo Región: El Aguacatito.	\$170.00	\$850.00
Tradicional Contemporáneo CUPREATA Región: El Aguacatito.	\$180.00	\$1000.00
Tradicional Contemporáneo ALTO Región: El Aguacatito	\$190.00	\$1100.00

Maestro Sotolero: Miguel Perez		
Tradicional Contemporaneo TEQUILANA Región: Oponguio, Michoacán.	\$230.00	\$1400.00

MEZCALES

TRADICIONALES

San Luis Potosí

Maestro Mezcalero: Jesús Navarro

Tradicional Campesino VERDE Región: Mexquitic

1 Trago
2 Oz.

1 botella
750 ml.

\$230.00

\$1400.00

Guerrero

Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolcito

Tradicional Campesino CUPREATA Región: Mochitlán

\$170.00

\$960.00

Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz

Tradicional Campesino CUPREATA Región: Zihuaquío.

\$185.0

\$1100.00

Chihuahua

Maestro Mezcalero: Dolores González

Tradicional Campesino LECHUGUILLA Región: Batopilas

\$210.00

\$1300.00

Oaxaca

Maestra Mezcalera: Adela Cruz

(La Palanquerita)

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN Region: San
Dionisio Ocotepec

\$165.00

\$840.00

Tradicional Contemporáneo TOBALÁ Region: 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

\$1020.00

Tradicional Campesino ARROQUEÑO Región: Sierra
Mixteca.

\$185.00

\$1020.00

Tradicional Campesino ESPADÍN Región: Sierra
Mixteca.

\$165.00

\$850.00

MEZCALES TRADICIONALES

Oaxaca

1 Trago 1 botella
2 Oz. 750 ml.

Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez

Tradicional Campesino ENSAMBLE 3 MEXICANOS (Mex. Verde, Mex. Amarillo, Penca Larga) Región: Sola de Vega	\$220.00	\$1300.00
--	----------	-----------

Tradicional Campesino TOBAZICHE Región: Sola de Vega	\$185.00	\$1020.00
--	----------	-----------

Tradicional Campesino TOBALÁ Región: Sola de Vega	\$185.00	\$1020.00
---	----------	-----------

Tradicional Campesino SIERRA NEGRA Región: Sola de Vega	\$185.00	\$1020.00
---	----------	-----------

Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez

Tradicional Contemporáneo ESPADÍN Región: San Baltazar Chichicapam	\$185.00	\$1020.00
---	----------	-----------

Tradicional Contemporáneo ENSAMBLE Cuish, Espadín, Tobalá Región: San Baltazar Chichicapam	\$190.00	\$1100.00
---	----------	-----------

Tradicional Contemporáneo Cuish Región: San Baltazar Chichicapam	\$180.00	\$900.00
--	----------	----------

Maestro Mezcalero: Lorenzo Monterroza

Tradicional Contemporaneo ESPADÍN Región: Matatlan	\$165.00	\$850.00
--	----------	----------

Maestro Mezcalero: Armando Arellanes

Tradicional Contemporaneo ESPADÍN DE PECHUGA Región: Santa Catarina Minas	\$225.00	\$1300.00
--	----------	-----------

Tradicional Contemporaneo ARROQUEÑO Región: Santa Catarina Minas	\$175.00	\$980.00
--	----------	----------

Tradicional Contemporaneo SIERRUDO Región: Santa Catarina Minas	\$205.00	\$1110.00
---	----------	-----------

Tradicional Contemporaneo MADRE CUIISH Región: Santa Catarina Minas	\$205.00	\$1110.00
---	----------	-----------

CERVEZAS

Carta Blanca	\$80.00	Michelob Ultra	\$85.00
(Caguamita)		Stella Artois	\$85.00
Corona	\$75.00	Tarro michelado	\$30.00
Victoria	\$75.00	Tarro cubano	\$35.00
Pacífico	\$75.00	Tarro clamato	\$40.00
Negra Modelo	\$80.00	Clamato preparado	\$60.00
Modelo Especial	\$80.00		

CERVEZA ARTESANAL

¿Ya probaste la
Cerveza Canneria?



Pregunta por las disponibles

VINO

Tinto · Rosado · Blanco

Botella 750 ml. \$620.00

Copa 150 ml. \$160.00

En sucursales Teotihuacán y AIFA, venta solo por botella.

Pregunta por nuestras etiquetas.

BEBIDAS

Refresco en lata o soda mineral 355 ml.	\$70.00	Jugo de temporada o verde 355 ml.	\$65.00
Botella de agua 600 ml.	\$45.00	Vaso de leche de almendras 355 ml.	\$40.00
Tisana infusión frutal Pregunta por la tisana disponible.	\$80.00	Vaso de leche deslactosada 355 ml.	\$35.00
Chocolate caliente Chocolate semi-amargo hecho con cacao mexicano, con leche cremada. Limonada y naranjada 350 ml.	\$80.00	Licuada Fresa y canela. Mamey o mango. Plátano y chocolate. 355 ml.	\$70.00
Matcha Latte Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.	\$80.00	Agua de sabor 350 ml.	\$55.00
Chai Latte Té negro con especias y vainilla + leche cremada.	\$80.00	Limonada y naranjada Mineral o natural. 350 ml.	\$70.00
		Infusión en sobre twings Pregunta por los sabores disponibles.	\$55.00

CAFETERÍA

Espresso	\$55.00	Americano	\$55.00
Flat white Sabor intenso a café y una capa delgada de leche cremada.	\$75.00	Cappuccino Baileys o Amaretto	\$105.00
Cappuccino El clásico espresso con leche cremada.	\$80.00	Latte Una onza de espresso con 7 onzas de leche cremada.	\$80.00
Cappuccino cajeta o rompope	\$85.00	Mocha Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.	\$90.00

BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

Malteada de café A base de espresso con helado de vainilla y leche.	\$90.00	Vietnamita Leche condensada con espresso y leche cremada.	\$90.00
Affogato Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.	\$105.00	Cold brew Café extraído en frío durante 12 horas.	\$90.00
Affogato Baileys Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso con 45 ml. de Baileys.	\$120.00	Cold brew latte Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche.	\$105.00
		Conejo tonic Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.	\$105.00

CAMBIA DESLACTOSADA POR LECHE DE ALMENDRA + \$25.00. 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