

# PROMOCIONES



## PAQUETES DE DESAYUNOS

**\$60** + 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 mide 1 p.m. a 4 p.m.

### MARTES

#### COMETODO DE TACOS

Come todos los tacos que quieras por \$290.00 por persona. **Aplica restricciones de algunos tacos, 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?

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

### 15% DE DESCUENTO AL PRESENTAR



### CREDENCIAL DEL INAPAM

### MEZCAZUELAS HAPPY PACK

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.**

### 20% DE DESCUENTO AL PRESENTAR CREDENCIAL DEL TIA, SDN, ISSFAM y GAFSACOMM

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

# MENÚ



MEZCAL & TRADICIÓN

## ENTRADAS

### Cazuela de escamoles \$520.00

100 gr. Escamoles sazonados con xoconstle, cebolla y ajo, salteados con mantequilla y epazote.

### Queso provolone \$220.00

Servido con pimientos asados y chistorra.

### Aguachile de Cecina 🔥 \$200.00

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

### Tartar de atún \$220.00

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

### Guacamole con chapulines. \$140.00

Servido con tostadas de maíz.

### Orden de chapulines \$120.00

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

## 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 \$170.00

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 \$110.00

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

### Fideo seco \$110.00

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

Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$55.00 - Aguacate \$60.00 - Frijoles refritos \$40.00 - Totopo \$40.00 - Chicharrón \$40.00 - Pollo deshebrado \$50.00

# MENÚ



---

---

## PRINCIPALES

---

---

### **Molcajete de la casa \$510.00**

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 \$310.00**

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

### **Chamorro adobado o a la cerveza \$295.00**

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

### **Salmón glaseado \$295.00**

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

### **Filete mezcalería \$295.00**

Filete de res, servido con puré de papa, vegetales asados y salsa de hongos. **Tiempo de preparación 20 min. 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 \$310.00**

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 \$295.00**

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

### **Arrachera \$295.00**

Servida con papas cambray rústicas. y ensalada de la casa. **Conviértelo en paquete ejecutivo.**

---

Ordenes extra menú comida: Ensalada del huerto \$55.00 - Aguacate \$60.00 - Frijoles refritos \$40.00 - Totopo \$40.00 - Chicharrón \$40.00 - Pollo deshebrado \$50.00

---

# MENÚ



## TACOS 1 PIEZA

### **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, pimiento 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.**

### **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 \$90.00**

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 \$90.00**

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 \$50.00

### Naranjada 350 ml \$60.00

Mineral o natural.

### Limonada 350 ml \$60.00

Mineral o natural.

### Mineral Pureza 355 ml \$60.00

### Refresco en lata 355 ml \$60.00

### Botella de agua 600 ml \$40.00

---

---

## BEBIDAS SIN CAFÉ

---

---

### Infusión en sobre Twings \$50.00

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

### Chai latte caliente o frío \$70.00

Té negro con especias y vainilla + leche cremada.

### Matcha latte caliente o frío \$70.00

Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.

### Tisana infusión frutal \$70.00

Pregunta por la tisana disponible.

### Chocolate caliente o frío \$70.00

Chocolate semi-amargo hecho con cacao mexicano, con 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

<b>Espresso</b>	<b>\$50.00</b>	<b>Americano</b>	<b>\$50.00</b>
<b>Flat white</b>	<b>\$65.00</b>	<b>Cappuccino Baileys o Amaretto</b>	<b>\$90.00</b>
Sabor intenso a café y una característica capa delgada de leche cremada.		El clásico espresso con leche cremada + ingrediente extra 45 ml.	
<b>Cappuccino</b>	<b>\$70.00</b>	<b>Latte</b>	<b>\$70.00</b>
El clásico espresso con leche cremada.		Una onza de espresso con 7 onzas de leche cremada.	
<b>Cappuccino cajeta o rompopo</b>	<b>\$75.00</b>	<b>Mocha</b>	<b>\$80.00</b>
El clásico espresso con leche cremada + ingrediente extra 45 ml.		Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.	

## BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

<b>Malteada de café</b>	<b>\$80.00</b>	<b>Vietnamita</b>	<b>\$80.00</b>
A base de espresso con helado de vainilla y leche.		Leche condensada con espresso y leche cremada.	
<b>Affogato</b>	<b>\$90.00</b>	<b>Cold brew</b>	<b>\$80.00</b>
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.		Café extraído en frío durante 12 horas.	
<b>Affogato Baileys + 45 ml</b>	<b>\$105.00</b>	<b>Cold brew latte</b>	<b>\$90.00</b>
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.	
		<b>Conejo tonic</b>	<b>\$90.00</b>
		Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.	

# MENÚ



## MIMOSAS Y SPRITZ FIFI

<b>Grand Mimosa</b> \$140.00 Jugo de naranja, Grand Marnier y Proseco.	<b>Mezcal Spritz Anti Age</b> \$195.00 Sirope de Jamaica y cardamomo, Mezcal Criollo del Estado de México, Limoncello y Proseco.
<b>Mimosa Cherry</b> \$140.00 Jugo de arándano, Licor Cherry Maraschino y Proseco.	<b>Mezcal Spritz Anti Flu</b> \$195.00 Jugo de Naranja y guayaba, Limoncello, Mezcal Criollo del Estado de México y Proseco.
<b>Aperol Spritz</b> \$195.00 Aperol, Proseco y soda mineral.	<b>Mezcal Spritz Detox</b> \$195.00 Limón, pepino, menta, Limoncello, Criollo del Estado de México y Proseco.
<b>Limoncello Spritz</b> \$195.00 Limoncello, Proseco y soda mineral.	

## CERVEZAS

<b>Carta Blanca (Caguamita)</b> \$75.00	<b>Michelob Ultra</b> \$80.00
<b>Corona</b> \$70.00	<b>Stella Artois</b> \$80.00
<b>Victoria</b> \$70.00	<b>Tarro michelado</b> \$25.00
<b>Pacifico</b> \$70.00	<b>Tarro cubano</b> \$30.00
<b>Negra Modelo</b> \$75.00	<b>Tarro clamato</b> \$35.00
<b>Modelo Especial</b> \$75.00	<b>Clamato preparado</b> \$55.00

### 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.

#### 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 buterfly 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!** (Pay de manzana) \$185.00

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

**Quítate yo resuelvo** (Fresa / vainilla) \$185.00

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

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** \$185.00

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** \$185.00

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.

---