

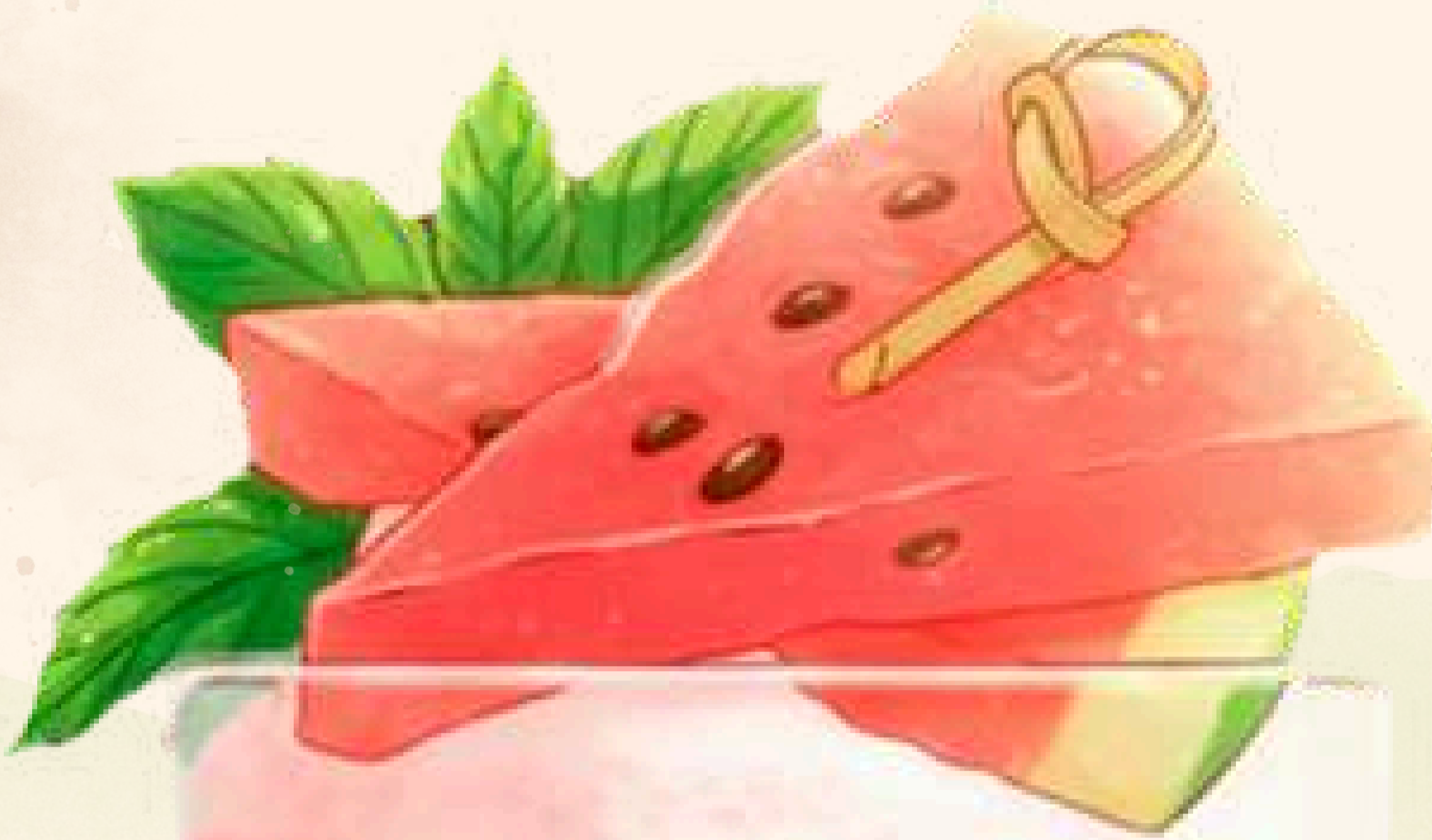
@mezcaleriaconejoenlaluna

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

Clarified Yogurt

Sofisticado y sorprendente

**\$190.00**



Mezcal Espadín de Oaxaca, pepino, hierbabuena, eneldo, Ginebra Mexicana Granicera Cítrica, Limoncello y pimienta.

---

@mezcaleriaconejoenlaluna

# NUEVA

## *Memexología*

¿Quién me jaló mi cabello?

Sedoso y tropical

Frappe

**\$190.00**



Mezcal Criollo del Estado de México, guanabana,  
Hypnotic y agua de coco.  
Se sirve con 65 ml de alcohol.

---

@mezcaleriaconejoenlaluna

# HITS

## Memexología



Diablos señorita (Sandía)

**\$190.00**

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)

**\$190.00**

Mezcal Arroqueño de Oaxaca, El Hispano Licor de jalapeño, mix de mango, piña y tamarindo y top agua tónica.

Se sirve con 75 ml de alcohol.



Porque no soy cualquier perra,  
soy la más perra (Frambuesa/Limón Eureka)

**\$190.00**

Mezcal Mexicanito de Oaxaca, frambuesa, limón eureka, Lillet Blanc, Licor de Anacardo Brigh Vatya, jamaica y top soda.

Se sirve con 60 ml de alcohol.

# HITS

## Memexología

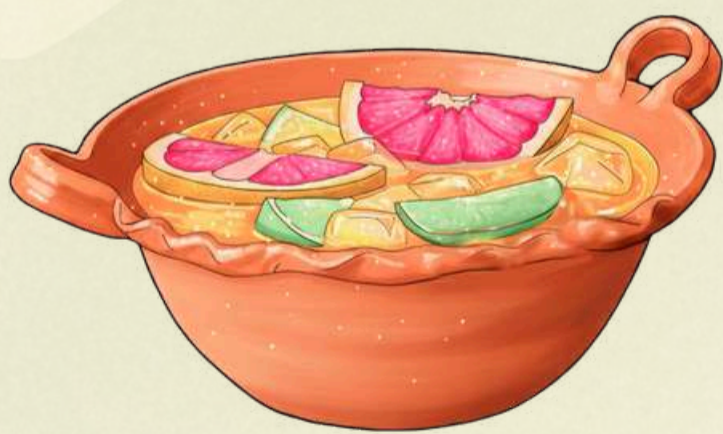


Y soporten  
(Maracuyá/Coco)  
Cóctel de Mezcal Clarificado con Agar  
**\$190.00**

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)  
**\$190.00**

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  
**\$240.00**

Mezcal Criollo del Estado de México, mix  
de cítricos y top soda de toronja.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

# HITS

## Memexología



Deja de hablar y pégale  
Kiwi / Durazno  
Milk Punch

**\$190.00**

Mezcal Criollo del Estado de México, compota de kiwi y durazno, infusión de hoja de aguacate, Licor de Yolixpa, El Hispano Licor de chipotle y Whiskey Sierra Norte Amarillo.

Te salvaste de mi maldito  
Fresa / plátano  
Milk Punch

**\$190.00**

Mezcal Criollo del Estado de México, óleo de fresa con plátano, Ron añejo, Licor de cacao y espuma de chocolate blanco.



# 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  
**\$190.00**

Aperol, Prosecco y  
soda.



Campari Spritz  
**\$190.00**

Campari, Prosecco y  
soda.



Limoncello Spritz  
**\$190.00**

Limoncello, Prosecco y  
soda.



Hugo Spritz  
**\$210.00**

St. Germain, Prosecco  
y soda.

# SPRITZ FIFÍ

## PRIMAVERA-VERANO



Niña fresa

\$190.00

Sirope fresa albahaca, Prosecco  
Cherry Maraschino, Mezcal Criollo  
del Estado de México y Prosecco.



Toronchida

\$190.00

Sirope de toronja con romero y  
hierbabuena, Licor de Toronja, Mezcal  
Criollo del Estado de México y Prosecco.

Lavan-dota

\$190.00

Sirope de lavanda, Licor de  
frambuesa, Mezcal Criollo del Estado  
de México y Prosecco.



# MIMOSAS



Cherry

\$130.00

Jugo de arándano, Licor Cherry  
Maraschino y Prosecco.



Grand Mimosa

\$130.00

Jugo de naranja, Grand  
Marnier y Prosecco.



Bellini

\$130.00

Jugo de durazno, frambuesa y  
Prosecco.

---

@mezcaleriaconejoenlaluna

Los

# CLÁSICOS

De

*Siempre*

Cosmopolitan  
\$ 190.00

Drako Vodka, Triple Sec, jugo de arándano y limón.  
Se sirve con 60 ml de alcohol.



Gin & Tonic  
\$ 220.00

Ginebra cítrica De Juanita o Ginebra Granicera cítrica o especiada, frutos rojos o clásico con cítricos y top agua tónica  
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Mezcal Negroni o Negroni  
\$ 190.00

Mezcal Arroqueño de Oaxaca o Ginebra cítrica De Juanita, Vermouth Rosso Akai y espuma de naranja.  
Se sirve con 90 ml de alcohol.



Los

# CLÁSICOS

De

*Siempre*



Mezcalita o Margarita  
**\$ 220.00**

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



Conejillo  
**\$ 190.00**

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



Piña Colada  
**\$ 190.00**

Mezcla de Malibu y Ron 1907 sobre una base frozen de piña natural, crema de coco y leches (evaporada y condensada). Se sirve con 75 ml de alcohol.

# 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>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>Carney de Venado</b> \$210.00 40 % Vol. Alc. Tradicional campesino. Maestro Sotolero: Fernando Porras. Región: Ojinaga, Chihuahua.
<b>Tequila Cascahuín Tahona</b> \$180.00 42% 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>Tequila Cascahuín Plata</b> \$180.00 48% Vol. Alc. Región: El Arenal, Jalisco. Incluye mezclador.	<b>Ron 1907</b> \$135.00 40% Vol. Alc. 50% caña, 50% melaza de la zona. Región: Uruapan, Michoacán. Incluye mezclador.
<b>Tuxca Chacolo</b> \$200.00 50% Vol. Alc. Agave Rhodacantha. Maestro Tabernero: Macario Partida. Región: Zapotitlan de Vadillo, Colima.	<b>Xtabentún</b> \$135.00 19.5% Vol. Alc. Licor de miel tradicional Yucateco. Región: Umán, Yucatán.
<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>Charanda Artesanal Añeja Sol Tarasco</b> \$145.00 40% Vol. Alc. Antiguo Guarapo, Destilado de caña. Región: Uruapan, Michoacán.
	<b>Charanda Artesanal Reposada El Tarasco</b> \$145.00 38% Vol. Alc. Antiguo Guarapo, Destilado de caña. Región: Uruapan, Michoacán.

# 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 del Aguacatito, Michoacán.

Mezcales tradicionales Oaxaqueños. \$650.00

Arroqueño de San José Río Minas. Espadín de San José Río Minas.  
Arroqueño de Santa Catarina Minas. Tosalá de Sola de Vega.  
Tosalá de Ocotepéc. 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. Cenizo de Nombre de Dios, Durango. Mezcal de Pechuga de Santa  
Catarina Río Minas, Oaxaca. Maguey 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
.....		
<b>Estado de México</b>		
<b>Maestro Mezcalero: Jorge Millán</b>		
Tradicional Campesino Criollo. Región: Valle de Teotihuacan.	\$160.00	\$780.00
.....		
<b>Durango</b>		
<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
.....		
<b>Michoacán</b>		
<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

## San Luis Potosí

1 Trago      1 botella  
2 Oz.      750 ml.

Maestro Mezcalero: Jesús Navarro

Tradicional Campesino Verde.  
Región: Mexquitic.

\$230.00      \$1,400.00

## Guerrero

Maestro Mezcalero: Cooperativa Tepolzito

Tradicional Campesino Cupreata.  
Región: Mochitlán.

\$170.00      \$960.00

Maestro Mezcalero: Dagoberto Islas Díaz

Tradicional Campesino Cupreata.  
Región: Zihuaquio.

\$185.00      \$1,100.00

## Chihuahua

Maestro Mezcalero: Dolores González

Tradicional Campesino Lechuguilla.  
Región: Batopilas.

\$210.00      \$1,300.00

## Oaxaca

Maestra Mezcalera: Adela Cruz

(La Palanquerita)

Tradicional Contemporáneo Espadín.  
Región: San Dionisio Ocotepec.

\$165.00      \$840.00

Tradicional Contemporáneo Tobalá.  
Región: 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      \$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

Oaxaca	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
<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

Indio	\$65.00	XX Lager	\$65.00
Tecate Original	\$65.00	XX Ambar	\$65.00
Heineken	\$65.00	Amstel Ultra	\$65.00
Heineken 0.0	\$65.00	Carta Blanca (Caguamita)	\$65.00
Bohemia clásica	\$65.00		
Bohemia oscura	\$65.00		

---

# EXTRAS

Tarro Michelado	\$25.00	Caballito de jugo de limón	\$30.00
Tarro Cubano	\$30.00	Caballito de Sangrita	\$25.00
Tarro Clamato (150ml)	\$40.00	Naranjas con sal de chapulín	\$30.00
Clamato preparado (300ml)	\$65.00		

# 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

Refresco en lata o soda mineral 355 ml.	\$55.00	Jugo de temporada o verde 355 ml.	\$60.00
Botella de agua 600 ml.	\$40.00	Vaso de leche de almendras 355 ml.	\$38.00
Agua de sabor 350 ml. Pregunta por el sabor disponible.	\$55.00	Vaso de leche deslactosada 355 ml.	\$30.00
Limonada y naranjada Mineral o natural. 350 ml.	\$55.00	Liculado Fresa y canela. Mamey o mango. Plátano y chocolate. 355 ml.	\$60.00
Infusión en sobre twings 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.	\$95.00
<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.	\$80.00	<b>Mocha</b> Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.	\$80.00

## BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

<b>Malteada de Café</b> A base de espresso con helado de vainilla y leche.	\$90.00	<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.	\$120.00	<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.	\$150.00	<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 CARAMELO