@conejoenlalunaoficial

MENÚ



CONEJO EN LA LUNA
COCINA & BARRA

CONEJO EN LA LUNA
COCINA & BARRA

¡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 dos 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 grrr (Clarified Yogurt)

$190.00

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



¿Quién me jaló mi cabello?

$190.00

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



Infórmate estúpido, infórmate

$190.00

Mezcal Cupreata de Michoacán, Ginebra De Juanita, Coridal de manzana verde con albahaca, limón y aire de Midori.
Se sirve con 60 ml de alcohol.



Ningún good afternoon, ni ningún hello

$190.00

Mezcal Criollo del Estado de México, cordial de mandarina y chile ancho, Ancho de Reyes y Piña.
Se sirve con 60 ml de alcohol.



Six seven

$190.00

Mezcal Cupreata de Michoacán, guayaba, cordial de frutos rojos y albahaca, Aperol y limón
Se sirve con 60 ml de alcohol.

HITS
Memexología



Diablos señorita

$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 pegriloso

$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.



$240.00

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

No digas mamadas Meriyein

$190.00



Mezcal Arroqueño de Oaxaca, pepino, hoja santa, Ginebra Granicera Especiada, El Hispano Licor de jalapeño y espuma de chapulín.
Se sirve con 75 ml de alcohol.



Deja de hablar y pégale

$190.00

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

HITS
Memexología



Y soporten

$190.00

Mezcal Espadín de Oaxaca, maracuyá, Tio Pepe Fino Sherry, agua de coco y Prosecco.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

Porque no soy cualquier perra, soy la más perra

$190.00



Mezcal Mexicanito de Oaxaca, frambuesa, limón eureka, Lillet Blanc, Licor de Anacardo Brigth Vatya, jamaica y top soda.
Se sirve con 60 ml de alcohol.

MEZCAZUELA

XXL $1,300.00

Preparada con una botella de Mezcal Criollo del Estado de México (750 ml), frutas frescas y soda. Elige tu combinación:



CLÁSICA: Toronja, limón, naranja y soda de toronja.
BERRYLICIOSA: Frutos rojos y soda de limón.
TROPISABOR: Piña, maracuyá, naranja y soda de piña.

MIMOSAS



Cherry

$130.00

Jugo de arándano, Licor Cherry Maraschino y Prosecco.



Bellini

$130.00

Jugo de durazno, frambuesa y Prosecco.

Grand Mimosa

$130.00

Jugo de naranja, Grand Marnier y Prosecco.



SPRITZ



Aperol Spritz

$190.00

Aperol, Prosecco y soda.

Hugo Spritz

$210.00

St. Germain, Prosecco y soda.





Limoncello Spritz

$190.00

Limoncello, Prosecco y soda.

Lavan-dota

$190.00

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





Niña fresa

$190.00

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

Toronchida

$190.00

Sirope de toronja con romero y hierbabuena, Toroncello, Criollo del Estado de México y Prosecco.



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.

Cosmopolitan

$ 190.00

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





Gin ɛɼ 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.





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.

Conejillo

$ 190.00

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



OTROS DESTILADOS MEXICANOS

Whiskey Sierra Norte $160.00
45% Vol. Alc.
Maíz Oaxaqueño amarillo.
Maestro destilador: Douglas French. Región: San Agustín de las Juntas.

Whiskey Sierra Norte $160.00
45% Vol. Alc.
Maíz Oaxaqueño negro.
Maestro destilador: Douglas French. Región: San Agustín de las Juntas.

Tequila Cascahuín Tahona $180.00
42% Vol. Alc.
Región: El Arenal, Jalisco.

Tequila Cascahuín Plata $180.00
48% Vol. Alc. Región: El Arenal, Jalisco.

Tuxca Chacolo $200.00
50% Vol. Alc. Agave Rhodacantha. Maestro Tabernero: Macario Partida. Región: Zapotitlan de Vadillo, Colima.

Sotol Conejo en la Luna $195.00
46% Vol. Alc.
Tradicional campesino.
Maestro Sotolero: Fernando Porras. Región: Ojinaga, Chihuahua.

Bacanora Conejo en la Luna $160.00
Vinateros: Martín y Agapito Yepiz. Región: Álamos, Sonora.

Lechuguilla $195.00
45% Vol. Alc.
Agave Bovinocornuta.
Maestro Vinatero: Juan Carrillo.
Región:Bacayopa Choix, Sinaloa.

Carney de Venado $210.00
40 % Vol. Alc.
Tradicional campesino. Maestro Sotolero: Fernando Porras.
Región: Ojinaga, Chihuahua.

Yolixpa de La Montaña $135.00
30% Vol. Alc.
Licor de hierbas tradicional Mexicano. Región: Puebla.

Ron 1907 $135.00
40% Vol. Alc. 50% caña, 50% melaza de la zona. Región: Uruapan, Michoacán.

Xtabentún $135.00
19.5% Vol. Alc.
Licor de miel tradicional Yucateco. Región: Umán, Yucatán.

Charanda Uruapan $145.00
35% Vol. Alc. Fabricante: José Cleofas Murguía. Destilado de caña. Región: Uruapan, Michoacán.

Charanda Artesanal Añeja Sol Tarasco $145.00
40% Vol. Alc.
Antiguo Guarapo, Destilado de caña. Región: Uruapan, Michoacán.

Charanda Artesanal Reposada El Tarasco $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. Tobalá de Sola de Vega. Tobalá de Ocotepec. 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.
Puebla		
Maestro Mezcalero: Melecio Meza		
Tradicional Contemporáneo Pitzometl. Región: Caltepec.	$180.00	$980.00
Tradicional Contemporáneo Papalometl. Región: Caltepec.	$180.00	$1100.00
Estado de México		
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	$1,050.00
Michoacán		
Maestro Mezcalero: Joel Vieyra		
Tradicional Contemporáneo Cupreata. Región: El Aguacatito.	$170.00	$850.00
Maestro Mezcalero: Miguel Pérez		
Tradicional Contemporaneo Tequilana. Región: Oponguio, Michoacán.	$230.00	$1,400.00

MEZCALES
TRADICIONALES

	1 Trago 2 Oz.	1 botella 750 ml.
San Luis Potosí		
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.
Maestro Mezcalero: Cristino Rodríguez		
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
Maestro Mezcalero: Rusdael Vázquez		
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
Maestro Mezcalero: Lorenzo Monterroza		
Tradicional Contemporáneo Espadín. Región: Matatlán.	$165.00	$850.00
Maestro Mezcalero: Armando Arellanes		
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

CERVEZAS

Indio	$40.00
Tecate Original	$40.00
Heineken	$55.00
Heineken 0.0	$55.00
Bohemia clásica	$50.00
Bohemia obscura	$50.00
XX Lager	$40.00
XX Ambar	$40.00
Amstel Ultra	$55.00
Carta Blanca (Caguamita)	$55.00

EXTRAS

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

Cerveza Artesanal

Pregunta por las disponibles.

VINO

Tinto · Blanco

Botella 750 ml.	$900.00
Copa 150 ml.	$180.00

Pregunta por nuestras etiquetas.
En sucursales Teotihuacán y AIFA, venta solo por botella.

BEBIDAS

Refresco en lata o soda mineral 355 ml.	$55.00
Botella de agua 600 ml.	$40.00
Tisana infusión frutal Pregunta por la tisana disponible.	$55.00
Chocolate Chocolate semi-amargo hecho con cacao mexicano, con leche cremada.	$70.00
Matcha Latte Té verde pulverizado con vainilla + leche cremada.	$70.00
Chai Latte Té negro con especias y vainilla + leche cremada.	$70.00
Jugo de temporada o verde 350 ml.	$60.00
Vaso de leche de almendras 350 ml.	$38.00
Vaso de leche deslactosada 350 ml.	$30.00
Licuado Fresa y canela. Mamey o mango. Plátano y chocolate. 350 ml.	$60.00
Agua de sabor 350 ml. Pregunta por el sabor disponible.	$55.00
Limonada y naranjada Mineral o natural. 350 ml.	$55.00
Infusión en sobre twings Pregunta por los sabres disponibles.	$30.00

CAFETERÍA

Espresso $40.00

Flat white $55.00
Sabor intenso a café y una capa delgada de leche cremada.

Cappuccino $65.00
El clásico espresso con leche cremada y espuma.

Cappuccino $80.00
Cajeta o rompope.

Americano $40.00

Cappuccino $95.00
Baileys o amaretto.

Latte $60.00
Una onza de espresso con de leche cremada.

Mocha $80.00
Nuestro clásico capuccino adicionado con chocolate semi amargo.

BEBIDAS FRÍAS
CON CAFÉ

Malteada de Café $90.00
A base de espresso con helado de vainilla y leche.

Affogato $120.00
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso.

Affogato Baileys $150.00
Copa cubierta con nutella, crumble de vainilla, dos bolas de helado de vainilla, bañada con un espresso. Con 45 ml. de Baileys.

Vietnamita $70.00
Leche condensada con espresso y leche cremada.

Cold Brew $60.00
Café extraído en frío durante 12 horas.

Cold Brew Latte $70.00
Café extraído en frío durante 12 horas con un toque de leche.

Conejo Tonic $70.00
Óleo de cítricos, agua tónica y cold brew.

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