

el maravillas



Cónectate al WiFi

• SIN ALCOHOL •

AGUAS MARAVILLOSAS



HORCHATA DE COCO DE MÉRIDA <i>Coco + arroz</i>	\$75
TEJUINO DE TAMARINDO DE JALISCO <i>Maíz + tamarindo</i>	\$75
ZACATE DE LIMÓN <i>Té limón + limón</i>	\$75

COCTELERÍA – SIN ALCOHOL

(no incluidos en promociones)

BACALAR <i>Arándano, granadina, soda de limón, agua mineral</i>	\$95
MIRAMAR <i>Ginger Ale, limón amarillo, mascabado, jugo de durazno.</i>	\$95
MONTEBELLO <i>Hierbabuena, jarabe de fresa, limón, mineral</i>	\$95
SOL Y LUNA <i>Pepino, hierbabuena, ginger ale</i>	\$95

SODAS

FAMILIA COCA COLA 355 ml	\$65
LIMONADA 500 ml	\$70
NARANJADA 500 ml	\$70
AGUA MINERAL TOPO CHICO 355 ml	\$70
AGUA TÓNICA SCHWEPES 396 ml	\$65
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO 330 ml	\$80
AGUA NATURAL EMBOTELLADA 500 ml	\$40

• COCTELERÍA •



NUESTROS SPRITZ

(no incluidos en promociones)

MARACUYÁ SPRITZ <i>Gin Eureka</i>	\$199
APEROL SPRITZ <i>Aperol</i>	\$199
HUGO SPRITZ <i>St. Germain</i>	\$285

DE LA CASA

ACAPULCO ES MÍO <i>Cordial de lavanda y limón, vino espumoso, tónica</i>	\$185
BALANDRA BAJA <i>Ginebra, maracuyá, granadina</i>	\$170
COSTA AHUMADA <i>Mezcal, Campari, piña ahumada, jarabe chile morita</i>	\$185
GUAYABITOS & MIEL <i>Mezcal, guayaba, miel, yerbabuena, tónica</i>	\$170
HUATULCO MY LOVE <i>Mezcal, maracuyá, limón</i>	\$170
LA COLORADA <i>Aperol, vodka, licor de guayaba, crema de casis, piña y naranja</i>	\$185
PLAYA LINDA <i>Amaretto, Midori, piña, naranja</i>	\$170
NEGRONI MARAVILLAS <i>Mezcal, Campari, jamaica</i>	\$170
PAQUIMÉ <i>Mezcal, tequila, licor de café, piña</i>	\$170
PLAYA DE LOS MUERTOS <i>Ron, piña, jamaica, maracuyá, carbón activado</i>	\$170
SAYULITA SURF <i>Gin Diega Rosa, jugo de toronja, Campari, tónica</i>	\$185
TULUMINATI <i>Gin infusionado en casa con jengibre y té limón, jugo de pepino, tónica</i>	\$185
VALLARTA TRÓPICAL <i>Tequila, mango, limón</i>	\$170
ZICATELA ESCONDIDO <i>Mezcal, miel de agave, jamaica</i>	\$170

ALGO MÁS TRADICIONAL

(no incluidos en promociones)

MIMOSA <i>Espumoso y jugo de naranja</i>	\$95
TINTO DE VERANO <i>Vino tinto, vermouth seco, soda de limón</i>	\$170
CLERICOT <i>Vino tinto, manzana verde, limón, agua mineral</i>	\$175
CLERICOT BLANCO <i>Vino blanco, licor de melón, piña, manzana</i>	\$175
MARGARITA <i>Tequila, triple sec</i> <i>Limón/mango/tamarindo/maracuyá</i>	\$170
MOJITO MEZCAL <i>Mezcal, hierbabuena, azúcar</i>	\$165
MOJITO TRADICIONAL <i>Ron, hierbabuena, azúcar</i>	\$165
NEGRONI <i>Gin, Campari, Vermouth Rosso</i>	\$185
PIÑA COLADA <i>Con vodka o Ron</i>	\$165

• CERVEZAS •

– ARTESANALES –
\$115

Tequisquiapan



PILSNER
Lager clara

VIENNA
Lager media obscura



XENE
American Pale Ale

THUHU
Red Ale

Ezequiel Montes



LAGER
German Pilsner

ENGLISH PALE ALE



– NACIONAL –

CORONA	\$65
CORONA LIGHT	\$65
PACÍFICO	\$65
VICTORIA	\$65
ULTRA	\$75
MODELO CERO	\$65
MODELO ESPECIAL	\$80
MODELO NEGRA	\$80
STELLA ARTOIS	\$80

– TARROS –

CHELADO <i>Limón, sal</i>	\$25
CHELADO CLAMATO <i>Clamato, limón, sal</i>	\$35
MICHELADO <i>Salsas, limón, sal</i>	\$30
MICHELADO CLAMATO <i>Clamato, salsas, limón, sal</i>	\$40
CHAPULINES Y MACHACA <i>Chapulines, carne seca casera, clamato, limón. salsas</i>	\$95

• VINO QUERETANO •

BODEGAS

vaivén[®]

Nuestra alianza es con Bodegas Vaivén,
bodega queretana con la que compartimos la misma
idea: *que el vino y la comida están hechos para
disfrutarse juntos.*

BLANCO

ARRECIFE

Macabeu & Muscat

Ligero, fresco, con aromas de piña, lichi, manzana verde y flores blancas.

C\$135 B\$530

IMPULSO SEMISECO

Macabeu & Xarel-ló

Burbuja fina, fresco y frutal con notas de manzana, pera y panadería.

B\$700

ROSÉ

SILVESTRE ROSÉ

Tempranillo & Malbec

Rosado fresco y equilibrado con notas de fresa, frutos rojos y un final limpio y refrescante.

C\$155 B\$620

TINTO

FORESTA

Malbec

Suave, dulce y ligero, con notas de fresa, ciruela y flor de jamaica.

C\$140 B\$560

BALANCE TEMPRANILLO SYRAH

Tempranillo & Syrah

Estructurado y elegante con aromas de grosella, cacao y especias cálidas.

C\$165 B\$660

BALANCE MARSELÁN

Marselán

Frutal y vivaz, con notas de jamaica, grosella y un toque de pimienta.

C\$165 B\$660

TEMPLE MERLOT

Merlot

Maduro y sedoso, con aromas de ciruela, mora, chocolate y violeta.

C\$200 B\$820

Copeo 150ml / 5 Oz

Botella 750ml

• MEZCALES •

el
Maravillas

Hechos en Los Reyes Metzontla por el Maestro Mezcalero Atelo Ramírez

Mezcal Artesanal Espadín

C \$180

Mezcal Artesanal Tepextate

C \$340



—Mezcal Artesanal—
400 CONEJOS

400 CONEJOS JOVEN

C \$145

400 CONEJOS AÑEJO

C \$275



**OJO DE
TIGRE**
MEZCAL ARTESANAL

OJO DE TIGRE JOVEN

C \$195

OJO DE TIGRE REPOSADO

C \$210



—MEZCAL—
AMARÁS

AMARÁS REPOSADO

C \$225

AMARÁS CUPEATRA

C \$275

MONTELOBOS
—MEZCAL ARTESANAL—

MONTELOBOS ENSAMBLE

C \$290

MONTELOBOS TOBALÁ

C \$445



CREYENTE
MEZCAL

CREYENTE TOBALÁ

C \$380

CREYENTE JOVEN CUISHE

C \$380

• DIGESTIVOS •

Copeo 60ml / 2 Oz

CHINCHÓN DULCE	\$105
CHINCHÓN SECO	\$105
SAMBUCA NEGRO	\$120
BAILEYS TRADICIONAL	\$115
VERMOUTH ROSSO	\$100
DISARONNO	\$140
FRANGELICO	\$120
OJO DE TIGRE - CREMA DE MEZCAL	\$130
LICOR 43	\$140
CAMPARI	\$115

• DESTILADOS •

TEQUILA

CENTENARIO PLATA	\$120
7 LEGUAS BLANCO	\$200
TEQUILA 8 BLANCO	\$200
JC TRADICIONAL	\$120
DON JULIO AÑEJO	\$330
HERRADURA REPOSADO	\$230
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$220
DON JULIO 70	\$310
CASA DRAGONES BLANCO	\$450
JC RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO *	\$695

GINEBRA

DIEGA ROSA	\$130
DIEGA PEPINO - LIMÓN	\$130
BOMBAY	\$175
TANQUERAY N° TEN	\$300
HENDRICK'S	\$285

RON

BACARDI BLANCO	\$120
HAVANA 7 AÑOS	\$145
ZACAPA 23	\$260
COLOMA * (COLOMBIA)	\$395

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$120
--------------	-------

WHISKY

ABASOLO	\$180
JW ETIQUETA ROJA	\$120
JW ETIQUETA NEGRA	\$220
CHIVAS REGAL 12	\$250
BUCHANANS 12	\$255
HIBIKI SUNTORY	\$520

BRANDY

TORRES X	\$130
----------	-------

COGNAC

MARTELL V.S.O.P.	\$240
------------------	-------

Precio de botella**

650-750ml = 10 copeos, 900-999ml = 12 copeos

* Destilados sujetos a disponibilidad

** Solo botellas disponibles en inventario