

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 SCHWEPPES 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> Limón/mango/tamarindo/maracuyá	\$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

Querétaro



GOOD DAY
Session IPA

SIERRA GORDA STOUT
Irish Extra Stout



– NACIONAL –

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

– TARROS –

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

• 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
PARCE 12 * (COLOMBIA)	\$195
COLOMA * (COLOMBIA)	\$395

VODKA

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

WHISKY

ABASOLO	\$180
JW ETIQUETA ROJA	\$120
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