



amarteMar
[ARTISAN CUISINE]

by ZOA

[COCTELES]

COLECCIÓN
OAXAQÜENA

COLECCIÓN
ZOA

SELECCIÓN
INTERNACIONAL

ZOA - COCTEL INSIGNIA

Coctél de mezcal espadín adornado con flores de jamaica en almíbar y servido en un vaso escarchado con Tajín.

250 MXN

PASTORCITO

Inspirado en el taco al pastor. Dulce y tropical, con mezcal espadín, piña asada y chile guajillo.

265 MXN

CACAO SPRITZ

Aperitivo ligero y elegante de mezcal espadín, con notas de cacao oaxaqueño y tónica premium.

260 MXN

JAMIROQUAI (NEGRONI DE MEZCAL)

Negróni floral y bitter, con mezcal espadín e infusión de jamaica con canela. Perfecto como aperitivo nocturno.

275 MXN

VERDE FRESCO

Mezcal espadín, pepino, jugo de limón y chile Tajín.

265 MXN

COSECHA FRAPPÉ

Mezcal espadín con frappe de fruta de la temporada

255 MXN

• • •

FLOR DE SAL

Gin con tónica, sal de hibiscus y toronja. Refrescante y mineral.

275 MXN

LUMBRE

Ron oscuro, piña asada y canela. Tropical, especiado y cálido.

250 MXN

CIELO DE LILIA VERDE

Coctel herbal con vodka, pepino, lychee y rosa.

260 MXN

JARDÍN DEL SOL

Tequila fresco con pepino, albahaca y chile verde. Verde, cítrico y ligeramente picante.

255 MXN

HORIZONTE

Whiskey con miel de agave y jengibre. Final ahumado y especiado.

270 MXN

ARENA VIVA

Ron, maracuyá y coco sobre hielo picado. Cremoso, tropical y vibrante.

265 MXN

• • •

DAIQUIRÍ PURISTA - ZOA EDITION

Ron, limón y jarabe simple. Tres ingredientes, una mezcla perfecta.

250 MXN

NEGRONI CLÁSICO

Gin, Campari y vermouth rojo en proporciones clásicas. Equilibrado y atemporal.

275 MXN

BOURBON REVOLVER

Bourbon y licor de café con bitters cítricos. Intenso y sofisticado, ideal con postres.

275 MXN

• • •



amarteMar

[ARTISAN CUISINE]

by ZOA

[COCTELES]

CLÁSICO
REINTERPRETADOS

MOCTELES

OAXACA OLD FASHIONED CLÁSICO	265 MXN
Tequila reposado y mezcal con agave y bitters de chocolate. Cálido y robusto.	
HIBISCUS MARGARITA PREMIUM	250 MXN
Reinterpretación floral de la margarita, con tequila, licor de naranja y jarabe de flor de jamaica.	
MEXICAN MULE	260 MXN
Vodka con limón criollo, jengibre y chile ancho. Picante y fresco.	
COLADA OAXAQUEÑA	255 MXN
Tropical, cremosa y con un toque ahumado. Inspirada en la costa del Pacífico mexicano, con ron blanco, notas de piña asada y crema de coco.	
• • •	
COSTA ROJA	160 MXN
Infusión de flor de jamaica con maracuyá y agua mineral.	
COLADA OAXAQUEÑA (VIRGEN)	165 MXN
MEXICAN MULE (VIRGEN)	150 MXN
CIELO DE LILIA VERDE (VIRGEN)	150 MXN
VERDE FRESCO (VIRGEN)	155 MXN
ZOA (VIRGEN)	145 MXN
• • •	