

DE LA CASA

MEZCALITA PICANTE \$190

ESPADÍN, CONTROY, ANCHO REYES, SAL DE TORTILLA TATEMADA, PIÑA, CILANTRO, JALAPEÑO, LIMÓN

XÓCHITL \$200

ESPADÍN, CEMPASÚCHIL, JAMAICA, TOTOMOXTLE

PANCHITA \$200

TEQUILA, MARACUYÁ, ALBAHACA

LA SANTA \$190

ESPADÍN, KIWI, LIMON, HOJA SANTA

PACÍFICA \$190

ESPADÍN FATWASHED CON ACEITE DE COCO, ÓLEO DE PIÑA, MISO, ESPIRULINA

ROSITA FRESITA \$200

GIN, SANDÍA, FRESA, GINGER BEER

XOCOLATL \$200

CLARIFICADO DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO, GINEBRA, LICOR 43, FRANGELICO, CAMPARI

LAS DOCE \$200

GINEBRA, AGUA TÓNICA, LILIET, ÓLEO DE UVA

MOCKTAILS

BELLA SPRITZ \$180

APERITIVO ITALIANO 0.0%, PROSECCO 0.0%, JUGO DE TORONJA, AGUA MINERAL

ÍNDIGO \$120

MERMELADA DE MORA AZUL, AGUA TÓNICA, AGUA DE COCO, TÉ NEGRO

VINOS

		<i>- Copa -</i>	<i>- Botella -</i>
ROSADO	LA BELLE ANGÉLE CINSAULT Y GARNACHA	\$160	\$750
TINTO	CARE GARNACHA Y SYRAH	\$160	\$750
TINTO	SOL Y NIEVE CAB SAU Y GARNACHA	\$160	\$750
BLANCO	CHAN DE ROSAS ALBARIÑO	\$260	\$1250
BLANCO	SOL Y NIEVE VERDEJO Y VIURA	\$160	\$750

CLÁSICOS

MEZCALITA	\$180
MARGARITA	\$190
GIN & TONIC	\$180
APEROL SPRITZ	\$180
PALOMA	\$180
CUBA LIBRE	\$170
MOJITO	\$170
MARTINI	\$180
NEGRONI	\$180
OLD FASHIONED MEZCAL	\$170
ESPRESSO MARTINI	\$170
CARAJILLO	\$180

MEZCALES

ESPADÍN \$110

JARRA (10 SHOTS) \$900

7 AÑOS DE MADURACIÓN, 40% GRADOS

TOBALÁ \$160

JARRA (10 SHOTS) \$1400

10 AÑOS DE MADURACIÓN, 45% GRADOS

TEPEZTATE \$180

JARRA (10 SHOTS) \$1600

16 AÑOS DE MADURACIÓN, 40% GRADOS

ENSAMBLE \$190

JARRA (10 SHOTS) \$1,700

14 AÑOS DE MADURACIÓN, 46% GRADOS

***DEGUSTACIÓN \$350**

1 OZ DE ENSAMBLE, TEPEZTATE, TOBALÁ

SAL DE JAMAICA, SAL DE GUSANO, NARANJAS, CHAPULINES

TEQUILAS

GRAN CENTENARIO PLATA \$130

MAESTRO DOBEL BLANCO \$150

ARETTE REPOSADO \$180

DON JULIO 70 AÑEJO \$200

CERVEZAS

- VICTORIA \$60
- CORONA \$60
- HEINEKEN \$60
- COLIMITA, LAGER \$120
- PIEDRA LISA, IPA \$130
- PÁRAMO, PALE ALE \$130
- HEINEKEN SIN ALCOHOL \$40

BASES

- SUERO \$20
- MICHELADA \$25
- CLAMATO \$35

SIN ALCOHOL

- AGUA DEL DÍA \$70
- COPA GLOBO \$90
- LIMONADA NATURAL \$55
- MINERAL \$60
- AGUA MINERAL \$40
- COCA COLA \$40
- REGULAR O LIGHT
- ESPRESSO \$40

ENTRADAS

TOSTADA DE CHICHARRÓN DE RIB EYE	\$250
ENSALADA DE TOMATES DE LA REGIÓN	\$260
ENSALADA DE LECHUGAS	\$200
CON QUESO DE CABRA Y PISTACHES CARAMELIZADOS	
FIDEO SECO	\$170
CON CHICHARRÓN	
TATAKI DE ATÚN CON COSTRA DE SÉSAMO	\$230
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN	\$310
GUACAMOLE	\$190
AGREGA CHICHARRÓN POR \$50	
QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ	\$220
SE SIRVEN 3 PIEZAS, PRECIO POR PIEZA - \$80	

PLATOS

DORADO A LA PLANCHA	\$370
CON CALABACITA Y BERENJENA, 200 GR	
ROBALO EN SALSA DE COCO Y CHILE COSTEÑO	\$340
CHILE RELLENO DE MARISCOS	\$270
EN SALSA DE TINTA DE CALAMAR Y VINO BLANCO	
CHILE RELLENO DE VERDURAS	\$220
EN SALSA DE BETABEL Y CHILE MORITA	
TLAYUDA DE PULPO Y CAMARON	\$560
CON SALSA DE LA TEMPORADA	
PULPO SOBRE PURÉ DE PAPA	\$490
CON SALSAS DE: CHILE MANZANO Y CILANTRO - PEREJIL	
RIB EYE	\$690
CON PURÉ DE PAPA Y TOMATES ASADOS, 500 GR	
SHORT RIB GLASEADO	\$610
CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA DE HOJAS	

TACOS

— Se sirven 3 piezas —

CAMARÓN SOBRE COSTRA DE QUESO Y CON SALSA DE TUETANO-HABANERO; PRECIO POR PIEZA - \$140	\$390
COSTILLA (CERDO ADOBADO) PRECIO POR PIEZA - \$90	\$240
PESCADO ESTILO BAJA EN SALSA DE NARANJA AGRIDULCE; PRECIO POR PIEZA - \$90	\$240
COLIFLOR REBOZADA EN QUINOA CON PIMIENTO Y CEBOLLA ASADA; PRECIO POR PIEZA - \$80	\$220

POSTRES

BIZCOCHO A LAS 3 LECHEs CON HELADO DE DULCE DE LECHE	\$130
CARLOTA DE LIMÓN	\$120
MOUSSE DE CHOCOLATE CON HELADO DE COCO Y CRUMBLE DE BETABEL	\$120



OAX

Puerta Escondida

MEX

2022