

DE LA CASA

MEZCALITA PICANTE \$170

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

XÓCHITL \$190

ESPADÍN, CEMPASÚCHIL, JAMAICA, TOTOMOXTLE

PANCHITA \$190

TEQUILA, MARACUYÁ, ALBAHACA

LA SANTA \$180

ESPADÍN, KIWI, LIMON, HOJA SANTA

PACÍFICA \$180

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

ROSITA FRESITA \$190

GIN, SANDÍA, FRESA, GINGER BEER

XOCOLATL \$190

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

LAS DOCE \$190

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	\$150	\$700
TINTO	CARE GARNACHA Y SYRAH	\$150	\$700
TINTO	SOL Y NIEVE CAB SAU Y GARNACHA	\$150	\$700
BLANCO	CHAN DE ROSAS ALBARIÑO	\$250	\$1200
BLANCO	SOL Y NIEVE VERDEJO Y VIURA	\$150	\$700

CLÁSICOS

MEZCALITA	\$180
MARGARITA	\$190
GIN & TONIC	\$180
APEROL SPRITZ	\$180
PALOMA	\$180
CUBA LIBRE	\$160
MOJITO	\$170
MARTINI	\$180
NEGRONI	\$180
OLD FASHIONED MEZCAL	\$160
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	\$240
ENSALADA DE TOMATES DE LA REGIÓN	\$260
ENSALADA DE LECHUGAS	\$195
CON QUESO DE CABRA Y PISTACHES CARAMELIZADOS	
BURRATA SOBRE HINOJO	\$390
BURRATA DE LECHE ORGÁNICA HECHA ARTESANALMENTE CON CHERRIES, PESTO Y VINAGRE BALSÁMICO	
FIDEO SECO	\$150
CON CHICHARRÓN	
TATAKI DE ATÚN CON COSTRA DE SÉSAMO	\$220
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN	\$300
GUACAMOLE	\$180
AGREGA CHICHARRÓN POR \$40	
QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ	\$180
SE SIRVEN 3 PIEZAS, PRECIO POR PIEZA - \$70	

PLATOS

DORADO A LA PLANCHA	\$370
CON CALABACITA Y BERENJENA, 200 GR	
ROBALO EN SALSA DE COCO Y CHILE COSTEÑO	\$320
CHILE RELLENO DE MARISCOS	\$250
EN SALSA DE TINTA DE CALAMAR Y VINO BLANCO	
CHILE RELLENO DE VERDURAS	\$200
EN SALSA DE BETABEL Y CHILE MORITA	
TLAYUDA DE PULPO Y CAMARON	\$535
CON SALSA DE LA TEMPORADA	
PULPO SOBRE PURÉ DE PAPA	\$480
CON SALSAS DE: CHILE MANZANO Y CILANTRO - PEREJIL	
RIB EYE	\$670
CON PURÉ DE PAPA Y TOMATES ASADOS, 500 GR	
SHORT RIB GLASEADO	\$590
CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA DE HOJAS	

TACOS

— Se sirven 3 piezas —

CAMARÓN

\$390

SOBRE COSTRA DE QUESO Y CON SALSA DE TUETANO-HABANERO;
PRECIO POR PIEZA - \$140

COSTILLA (CERDO ADOBADO)

\$225

PRECIO POR PIEZA - \$85

PESCADO ESTILO BAJA

\$225

EN SALSA DE NARANJA AGRIDULCE; PRECIO POR PIEZA - \$85

COLIFLOR REBOZADA EN QUINOA

\$180

CON PIMIENTO Y CEBOLLA ASADA; PRECIO POR PIEZA - \$70

POSTRES

BIZCOCHO A LAS 3 LECHE

\$130

CON HELADO DE DULCE DE LECHE

CARLOTA DE LIMÓN

\$120

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$120

CON HELADO DE COCO Y CRUMBLE DE BETABEL



OAX

Puerta Escondida

MEX

2022