

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,
CHEONG DE PIÑA, MISO

ROSITA FRESITA \$210

GIN, SANDÍA, FRESA, GINGER BEER

CURANDERO \$190

ESPADÍN, SAKE, SHRUB DE MANGO,
SALSA PONZU, LIMÓN EUREKA

NUBE EN MONTE ALBÁN \$190

RAICILLA, VERMOUTH BIANCO, CORDIAL DE MANGO,
AGUA MINERAL, AIRE DE MANGO

MOCKTAILS

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	CAL Y CANTO TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH	\$130	\$600
BLANCO	CHAN DE ROSAS ALBARIÑO	\$270	\$1250
BLANCO	FLOR DE VETUS VERDEJO	\$190	\$900

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
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	\$270
ENSALADA DE TOMATES DE LA REGIÓN	\$220
ENSALADA DE LECHUGAS	\$180
CON QUESO DE CABRA Y PISTACHES CARAMELIZADOS	
FIDEO SECO	\$150
CON CHICHARRÓN	
TATAKI DE ATÚN CON COSTRA DE SÉSAMO	\$250
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN	\$270
GUACAMOLE	\$170
AGREGA CHICHARRÓN POR \$20	
QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ	\$180
SE SIRVEN 3 PIEZAS, PRECIO POR PIEZA - \$70	

PLATOS

DORADO A LA PLANCHA	\$330
CON CALABACITA Y BERENJENA, 200 GR	
ROBALO EN SALSA DE COCO Y CHILE COSTEÑO	\$390
CHILE RELLENO DE MARISCOS	\$260
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	\$600
CON SALSA DE LA TEMPORADA	
PULPO SOBRE PURÉ DE PAPA	\$510
CON SALSAS DE: CHILE MANZANO Y CILANTRO - PEREJIL	
RIB EYE, 500 GR	\$860
CON ENSALADA, PURÉ DE PAPA Y CEBOLLAS SALTEADAS	
SHORT RIB GLASEADO	\$410
CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA DE HOJAS	

TACOS

— Se sirven 3 piezas —

CAMARÓN

\$360

SOBRE COSTRA DE QUESO Y CON SALSA DE TUETANO-HABANERO;
PRECIO POR PIEZA - \$130

LECHÓN CONFITADO

\$330

PRECIO POR PIEZA - \$120

PESCADO ESTILO BAJA

\$240

EN SALSA DE NARANJA AGRIDULCE; PRECIO POR PIEZA - \$90

POSTRES

PAN DE ELOTE

\$125

CON HELADO DE DULCE DE LECHE

CARLOTA DE LIMÓN

\$100

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$130

CON HELADO DE COCO Y CRUMBLE DE BETABEL



OAX

Puerta Escondida

MEX

2022