DE LA CASA

MEZCALITA PICANTE $210

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

XÓCHITL $220

ESPADÍN, CEMPASÚCHIL, JAMAICA, TOTOMOXTLE

PANCHITA $210

TEQUILA, MARACUYÁ, ALBAHACA

LA SANTA $210

ESPADÍN, KIWI, LIMON, HOJA SANTA

MATCHA MARTINI $210

MATCHA, VODKA, BAILEYS, MIEL DE ABEJA

ROSITA FRESITA $210

GINEBRA, SANDÍA, FRESAS, GINGER BEER

CURANDERO $210

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

CAZAHUATES $220

WHISKEY PRIETO, CLARIFICADO DE PLÁTANO, CHOCOLATE

MOCKTAILS

ÍNDIGO $120

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

BRUMA $110

SHRUB DE DURAZNO, TORONJA, SODA DE HOJA DE AGUACATE

VINOS

		— Copa —	— Botella —
ROSADO	**LA BELLE ANGÉLE** CINSAULT Y GARNACHA	$160	$750
TINTO	**CAL Y CANTO** TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH	$130	$600
BLANCO	**CAMINO CORAZÓN** CHARDONNAY		$1140
BLANCO	**FLOR DE VETUS** VERDEJO	$190	$900

CLÁSICOS

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

MEZCALES

ESPADÍN $120
JARRA (10 SHOTS) $1000
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) $1700
14 AÑOS DE MADURACIÓN, 46% GRADOS

***DEGUSTACIÓN** $500
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 $80
COPA GLOBO $90

LIMONADA NATURAL $55
MINERAL $60

AGUA MINERAL $40

COCA COLA $40
REGULAR O LIGHT

ESPRESSO $40

BOTELLA DE AGUA NATURAL (650 ML) $130
"AGUA DE PIEDRA"

ENTRADAS

TOSTADA DE CHICHARRÓN DE RIB EYE $280

ENSALADA DE TOMATES DE LA REGIÓN $230

SUPREMA DE CÍTRICOS $180
CON LECHUGAS BABY, HINOJO, RÚCULA Y VINAGRETA DE BALSÁMICO

FIDEO SECO $160
CON CHICHARRÓN

TOSTADAS DE ATÚN ENCURTIDO $270
CON MANDARINA FERMENTADA, PORO FRITO Y SALSA MACHA

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN $270

GUACAMOLE $180
AGREGA CHICHARRÓN POR $20

QUESADILLAS DE HUITLACOCHE $190
SE SIRVEN 3 PIEZAS, PRECIO POR PIEZA - $70

PULPO CON MAÍZ $370
EN TEMPURA CON MAYONESA DE FERMENTO DE LIMÓN

PLATOS

DORADO A LA PLANCHA $340
CON CALABACITA Y BERENJENA

ROBALO EN SALSA DE COCO Y CHILE COSTEÑO $400

CHILE RELLENO DE MARISCOS $270
EN SALSA DE TINTA DE CALAMAR Y VINO BLANCO

TLAYUDA DE PULPO Y CAMARON $620
CON SALSA DE LA TEMPORADA

PULPO SOBRE PURÉ DE PAPA $530
CON SALSAS DE: CHILE MANZANO Y CILANTRO - PEREJIL

RIB EYE, 500 GR $920
CON ENSALADA, PURÉ DE PAPA Y CEBOLLAS SALTEADAS

SHORT RIB GLASEADO $490
CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA DE HOJAS

TACOS

– Se sirven 3 piezas –

CAMARÓN $375
SOBRE COSTRA DE QUESO Y CON SALSA DE TUETANO-HABANERO;
PRECIO POR PIEZA - $135

LECHON CONFITADO $375
PRECIO POR PIEZA - $135

PESCADO ESTILO BAJA $255
EN SALSA DE NARANJA AGRIDULCE; PRECIO POR PIEZA - $95

POSTRES

PAN DE ELOTE $130
CON HELADO DE DULCE DE LECHE

LAMINADO DE HOJALDRE CON GANACHE DE MOLE $135
CON HELADO DE VAINILLA



OAX *Puerto Escondido* MEX

2022