

DE LA CASA

MEZCALITA PICANTE \$200

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 \$200

ESPADÍN, KIWI, LIMÓN, HOJA SANTA

MATCHA MARTINI \$210

VODKA, BAILEYS, MATCHA, MIEL

PACÍFICA \$210

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

ROSITA FRESITA \$200

GINEBRA, SANDÍA, FRESAS, GINGER BEER

TEPACHITO \$200

APEROL, FERMENTO DE PIÑA, JARABE DE CHILES, CERVEZA

MOCKTAILS

TORONJA - ROMERO \$120

ESPRESSO - PLÁTANO MACHO \$120

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	\$230	\$1100
BLANCO	SOL Y NIEVE VERDEJO Y VIURA	\$150	\$700

CLÁSICOS

MEZCALITA	\$200
MARGARITA	\$200
GIN & TONIC	\$180
APEROL SPRITZ	\$190
PALOMA	\$200
CUBA LIBRE	\$160
MOJITO	\$170
MARTINI	\$190
NEGRONI	\$200
OLD FASHIONED MEZCAL	\$180
ESPRESSO MARTINI	\$210
CARAJILLO	\$200

MEZCALES

ESPADÍN \$100

JARRA (10 SHOTS) \$800

7 AÑOS DE MADURACIÓN, 40% GRADOS

TOBALÁ \$150

JARRA (10 SHOTS) \$1300

10 AÑOS DE MADURACIÓN, 45% GRADOS

TEPEZTATE \$170

JARRA (10 SHOTS) \$1500

16 AÑOS DE MADURACIÓN, 40% GRADOS

ENSAMBLE \$180

JARRA (10 SHOTS) \$1,600

14 AÑOS DE MADURACIÓN, 46% GRADOS

SIERRA NEGRA \$170

JARRA (10 SHOTS) \$1500

14 AÑOS DE MADURACIÓN, 50% GRADOS

***DEGUSTACIÓN \$300**

1 OZ DE ENSAMBLE, TEPEZTATE, TOBALÁ

SAL DE JAMAICA, SAL DE GUSANO, NARANJAS, CHAPULINES

TEQUILAS

GRAN CENTENARIO PLATA \$130

MAESTRO DOBEL BLANCO \$150

HERRADURA REPOSADO \$160

DON JULIO 70 AÑEJO \$200

CERVEZAS

VICTORIA	\$50
CORONA	\$50
HEINEKEN	\$50
COLIMITA, LAGER	\$110
PIEDRA LISA, IPA	\$120
PÁRAMO, PALE ALE	\$120
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$30

BASES

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

SIN ALCOHOL

AGUA DEL DÍA	\$50
COPA GLOBO	\$80
LIMONADA NATURAL	\$45
MINERAL	\$50
AGUA MINERAL	\$40
COCA COLA	\$40
REGULAR O LIGHT	
ESPRESSO	\$40

ENTRADAS

TOSTADA DE CHICHARRÓN DE RIB EYE	\$240
TOSTADA DE SETAS	\$145
EN SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE	
ENSALADA DE TOMATES DE LA REGIÓN	\$220
ENSALADA DE LECHUGAS	\$225
CON QUESO DE CABRA Y PISTACHES CARAMELIZADOS	
ENSALADA DE FRIJOL ROJO Y COUS COUS	\$150
CON TOMATE Y VINAGRETA DE CILANTRO	
FIDEO SECO	\$150
CON CHICHARRÓN	
TATAKI DE ATÚN CON COSTRA DE SÉSAMO	\$240
AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN	\$230
GUACAMOLE	\$170
AGREGA CHICHARRÓN POR \$50	
QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ	\$215
SE SIRVEN 3 PIEZAS, PRECIO POR PIEZA - \$85	

PLATOS

DORADO A LA PLANCHA	\$330
CON CALABACITA Y BERENJENA, 200 GR	
ROBALO EN SALSA DE COCO Y CHILE COSTEÑO	\$340
CHILE RELLENO DE MARISCOS	\$290
EN SALSA DE TINTA DE CALAMAR Y VINO BLANCO	
TLAYUDA DE PULPO Y CAMARON	\$365
CON SALSA DE LA TEMPORADA	
PULPO SOBRE PURÉ DE PAPA	\$320
CON SALSAS DE: CHILE MANZANO Y CILANTRO - PEREJIL	
RIB EYE	\$620
CON PURÉ DE PAPA Y TOMATES ASADOS, 500 GR	
SHORT RIB GLASEADO	\$595
CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA DE HOJAS	

TACOS

— Se sirven 3 piezas —

CAMARÓN

\$445

SOBRE COSTRA DE QUESO Y CON SALSA DE TUNETANO-HABANERO;
PRECIO POR PIEZA - \$165

COSTILLA (CERDO ADOBADO)

\$245

PRECIO POR PIEZA - \$95

PESCADO ESTILO BAJA

\$245

EN SALSA DE NARANJA AGRIDULCE; PRECIO POR PIEZA - \$95

COLIFLOR REBOZADA EN QUINOA

\$200

CON PIMIENTO Y CEBOLLA ASADA; PRECIO POR PIEZA - \$80

POSTRES

CARLOTA DE LIMÓN

\$170

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$190

CON HELADO DE COCO Y CRUMBLE DE BETABEL



OAX

Puerto Escondido

MEX

2022