

## Mixologia de autor Mixologia Clásica - \$100.00

\$170.00

Una combinación de uvas maceradas con un toque de hierbabuena, a base de Tanqueray y vino blanco.

\$170.00

Combinación de frutos rojos con un toque de licor de ciruela japones y preparado con Puerto de Indias strawberry.

ADFLITA

\$140.00

Jugo de piña con el toque acido de maracuyá elaborado con mezcal y escarchado con chile guajillo flameado.

MANGO HOT

\$140.00

Preparado con jugo de mango fresco, vodka y un toque de pimiento morrón flameado con acho reves.

PANCHO VILLA

\$140.00

Infusión de Beefeter con té de limón y blueberry con toque fresco de ginger ale.

\$140.00

Puré de maracuyá con un toque de licor de melón y tequila flameado con licor de naranja y el toque de jamaica.

CHAPULIN

\$130.00

Como su nombre lo dice, insectos macerados con mezcal y la frescura del pepino con un toque de limón y escarchado con sal de jamaica.

PIE DE LIMON

\$120.00

Un postre hecho bebida a base de leche y ginebra con la frescura acida de limón.

**Daikiris** 

(Fresa, frutos rojos, mango)

(Guayaba, jamaica, tamarindo, maracuyá)

Mezcalinas

(Guayaba, jamaica, tamarindo, maracuyá)

(Frutos rojos, limón, sandia)

(Española y tradicional)

**Martinis** 

(Cosmopolitan, manzana, melón, dulce y seco)

## Mixología la Cruda - \$110.00

Negroni

Mintjulep

Manhattan

**Piedra** 

## Mixología O Alcohol - \$80.00

La frescura de la sandia y toque de hierbabuena con un dash de soda.

Jugo de naranja con frutos rojos y toque de arándano.

Ginno

Limón con frutos negros y con dash de soda.

Cubanito



			$(\mathcal{U})$	_//
BRANDY & COGNAC (Tragos de 45 ml.)	<b>P</b>	TEQUILA (Tragos de 60 ml.)		
Fundador	\$ 70 \$ 600	Tradicional Reposado	\$ 90 \$ 850	
Torres 5	\$ 85 \$ 600	Herradura Blanco	\$ 150 \$ 1,500	
Terry	\$ 120 \$ 700	Don Julio Blanco	\$ 160 \$ 1,600	
Magno	\$ 120 \$ 750	Herradura Reposado	\$ 165 \$ 1,650	
Torres 10	\$ 130 \$ 800	Don Julio Reposado	\$ 180 \$ 1,700	
Torres 15	\$ 140 \$ 1,450	7 Leguas Blanco	\$ 165 \$ 1,750	
Carlos 1	\$ 150 \$ 2,100	Maestro Dobel	\$ 195 \$ 1,900	
Torres 20	\$ 200 \$ 2,650	Herradura Ultra	\$ 210 \$ 2,200	
Martell Vsop	\$ 220 \$ 2,750	1800 Cristalino	\$ 210 \$ 2,200	
Hennennsy Vsop	\$ 250 \$ 3,000	Reserva de la Familia	\$ 270 \$ 2,500	
	\$ 230 \$ 3,000 -	Don Julio 70	\$ 260 \$ 2,700	
GINEBRA		Herradura selección S	\$ 850 \$ 9,500	= = + : 5
(Tragos de 45 ml.)	¢ 130	Herradura selection 3	\$ 630 \$ 7,500	W.
Puerto de Indias St	\$ 130 \$ 1,100	VODKA	- Fill	۲ / سر
Beefeter London	\$ 150 \$ 1,150	(Tragos de 45 ml.)		2 1
Tankeray	\$ 150 \$ 1,300	Smirnoff	\$ 70 \$ 600	12ng
Bombay Sapphire	\$ 150 \$ 1,300	Smirnoff Tamarindo	\$ 70 \$ 650	J 13
Beefeter Pink	\$ 180 \$ 1,350	Absolut Azul	\$ 70 \$ 700	(5 mg) 1
Hendricks	\$ 180 \$ 2,200	Absolut Rasberry	\$ 70 \$ 700	1
MEZCAL		Stolichnaya	\$ 75 \$ 750	
(Tragos de 60 ml.)	I I	Grey Goose	\$ 145 \$ 1,700	
400 Conejos Joven	\$ 120 \$ 1,200	WHISKY	• I	
Negra Soledad Pechuga	\$ 130 \$ 1,250	(Tragos de 45 ml.)	<u> </u>	
Negra Soledad Espadin	\$ 130 \$ 1,300	J. W, etiqueta roja	\$ 70 \$ 900	$( \ \ ) / \downarrow \ \ \rangle$
Amarás Espadín Joven	\$ 150 \$ 1,470	Chivas 12	\$ 135 \$ 1,800	\ ·\( / >
Mezcal de Alacrán	\$ 160 \$ 1,600	Buchanan's 12	\$ .145 \$ 1,950	
Montelobos Joven	\$ 165 \$ 1,700	J. W, Etiqueta Negra	\$ 165 \$ 2,100	1-15
Mezcal de Canabis	\$ 170 \$ 1,750	Glenfiddich 12	\$ 210 \$ 2,900	
Amarás Reposado	\$ 170 \$ 1,700	Macallan 12	\$ 300 \$ 3,900	\ \ \ \
Montelobos Pechuga	\$ 480 \$ 4,900	Chivas 18	\$ 340 \$ 4,200	
RON		Buchanan's 18	\$ 400 \$ 4,500	4/0/
(Tragos de 45 ml.)		Macallan 18	\$ 1,500 \$ 19,900	
Appleton Blanco	\$ 70 \$ 600	LICORES		_/ \
Matusalem Platino	\$ 70 \$ 600	(Tragos de 45 ml.)	I	
Matusalem Clásico	\$ 70 \$ 600	Chinchón Dulce	\$ 70	$\sim$
Bacardi Blanco	\$ 75 \$ 650	Chinchón Seco	\$ 70	
Matusalem Gran Reserva	\$ 85 \$ 700	Anís Cadenas	\$ 70	$\cap \cap -$
Appleton Especial	\$ 70 \$ 750	Sambuca Blanco	\$ 70	
Appleton State	\$ 110 \$ 1,100	Sambuca Nero	\$ 70	
Zacapa 23	\$ 195 \$ 2,600	Baileys	\$ 70	
Zacapa XO	\$ 550 \$ 6,000	Campari	\$ 75	
	5 3,000	Frangelico	\$ 80	11.
		Amaretto Disaronno	\$ 90	
		Licor 43	\$ 90	
		Plum Dew	\$ 100	
2 6 0		Galliano	\$ 110	
onesi		Strega	\$ 140	
COCINA MEXICANA		Chartreuse Verde	\$ 195	
		S	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	

**Chartreuse Amarillo** 

\$

195

