



COCKTAILS

DESTILADOS
Y BEBIDAS

ALIMENTOS

SIGNATURE

PEPE EL TORO

\$225

El ícono del cine mexicano: Pedro Infante, nos enseñó a que somos inocentes de la tentación...

Refrescante | Robusto
Acidez 5%*

Ingredientes: Johnny Walker black, calvados, piña y agave cocido mix, jugo de limón, soda.
Garnitura: ticket de cine comestible.

CLARISA

\$230

"Ponle muchas ganas...como las monjas al rompopé". Inspirado en las monjas clarisas.

Dulce | Refrescante
Acidez 0%*

Ingredientes: Rompopé, Torres Brandy 15 años, D'Aristi, helado de café de ella, hielo de café espresso, leche de coco.
Garnitura: oblea de coco.

EL SEÑOR DE LOS RASPADOS

\$230

Este nostálgico sabor te hará recordar que la vida pasa como de rayo.

Dulce | Refrescante
Acidez 5%*

Ingredientes: Zacapa 23, Grand Marnier, jarabe de menta y kiwi, jarabe de canela, jarabe de frambuesa, jarabe de limón, jugo de limón, bitters de Angostura.
Garnitura: mini jarabes de raspados.

LOLA CASANOVA

\$240

Una prueba de que nuestra alma gemela se encuentra en el lugar menos pensado, la leyenda de Lola Casanova una hermosa mujer de Sonora, que fue rapada por coyote (guana jefe de la tribu de los Seris) y con el paso del tiempo ella quedó enamorada de él. Gente, tierra y amor.

Semí dulce | Robusto
Acidez 3%*

Ingredientes: Bacanora Mujer de Piedra, licor de naranja, jarabe de canela, jugo de limón, jugo de piña, horchata de coco, bitters de Angostura.
Garnitura: espuma de coco y mariposa de piña.

AVERY MILK PUNCH

\$230

El perro guardián de Salamanca 85. Esas placas las ponían en los lugares secretos donde se vendía alcohol discretamente ya que esta casa era una horchatería.

Dulce | Seco
Acidez 3%*

Ingredientes: Aperol, Moonshine mexicano, St. Germain, licor Stregga, Grand Marnier, higo, jugo de manzana, tizana de vainilla, jarabe de canela, jugo de limón.
Garnitura: aceituna rellena de gorgonzola.

SOLDADO MEDINA

\$245

"Te agarraron como el tigre de Santa Julia" (frase que se dice cuando te capturan in fragant) José de Jesús Negrete Medina, un bandolero mexicano que junto a su banda conformada por mujeres valientes y sagaces, robaban a los delincuentes para dárselo a los pobres. El soldado Medina conocido como el tigre de Santa Julia.

Refrescante | Robusto
Acidez 4%*

Ingredientes: Tequila Braltos, Ancho Reyes, Chartreuse verde, Licor de Luxardo, Absenta, D'Aristi, jugo de limón, sorbete de nopal.
Garnitura: moneda de chocolate y nopal.

REMEDIO

\$190

"Para todo hay un remedio" Este cocktail es una inspiración del clásico gimlet, basado en los viajes largos, sus ingredientes se utilizaban como un remedio para el cansancio.

Seco | Robusto
Acidez 4%*

Ingredientes: Armónico, jugo de limón clarificado, jarabe de bitter limón, bitter de limón negro.
Garnitura: gomita de limón y shiso.

CHARAMUSCA

\$230

En México no le tenemos a los zombies, ¡ya tenemos a nuestras momias! nuestra versión mexicana es tan buena que es capaz de revivir a un muerto...

Dulce | Amargo
Acidez 6%*

Ingredientes: Appleton Estate 8 años Aperol, Bulldog, D'Aristi, Tiki mix, jugo de limón, bitter de toronja, bitter de Angostura.
Garnitura: charamusca.

GALLITO

\$200

¿Qué tan valiente eres? date un escape, date libertad, imagina que tienes alas para volar...

Dulce Amargo | Refrescante
Acidez 6%*

Ingredientes: 400 Conejos, Matusalem 15 años, Campari, jugo de limón, óleo tropical, jugo de naranja, jugo de piña.
Garnitura: papita de gallo.

ZAMORA SPRITZ

\$230

Zamora, Michoacán, cuna mundial de la fresa y zarzamora. Una variante inspirada en los cocteles spritz que te dejara congelado. Cocktail Tiki inspirado en el jungle bird.

Refrescante | Cítrico
Acidez 5%*

Ingredientes: Don Julio 70, Aperol, Cíznano blanco, óleo de fresa, jugo de limón, bitter de Angostura, soda.
Garnitura: fresa falsa.

MAZAPÁN OLD FASHIONED

\$230

Los amantes del old fashioned saben que lo clásico nunca pasa de moda, aquí les dejamos un cocktail muy fashion con un clásico dulce mexicano, hecho en casa.

Dulce | Seco | Robusto
Acidez 0%*

Ingredientes: Abasolo fat washed, Drambuie, Amaro Averna, bitter de naranja.
Garnitura: mazapán hecho en casa.

21 SEGUNDOS

\$230

Respira... cuenta hasta 21, el tiempo es la mejor medicina. Variante del Boulevardier.

Robusto | Seco
Acidez 2%*

Ingredientes: Whisky Revés, Campari tropical, Cíznano rosso, charanda de hongos.
Garnitura: piel de naranja.

FOR FOUR POR FAVOR

\$295

¡Ya es hora de compartir y convivir, por favor! digamos salud a los buenos momentos...

Dulce | Alcohólico | Cítrico
Acidez 7%*

Ingredientes: Sotol, óleo de fresa, jamaica, Rue, cítricos. Pox, chartreuse amarillo, St. Germain, laurel, bitters de limón, cítricos. Bacanora, St. Germain, óleo tropical, hierbabuena, cítricos. Raicilla, maracuyá, manzanilla, jarabe natural, bitters de Angostura, cítricos.

CLÁSICOS

BRANDY SCAFFA

\$260

Dulce | Robusto
Acidez 2%*

Ingredientes: Torres Altaluz infusionado con frambuesa, Giffard durazno, Chartreuse verde, agua natural.

CLEAR HANKY PANKY

\$235

Robusto | Seco
Acidez 0%*

Ingredientes: Tanqueray Ten, blend de vermouths, fernet re-destilado, cristales de menta, bitter de naranja.

SMOKY MARTINI

\$215

Robusto | Seco | Ahumado
Acidez 0%*

Ingredientes: Tanqueray Ten en barrica, Black Label con humo líquido, Vermouth seco.

HORSES NECK

\$190

Dulce | Cítrico
Acidez 4%*

Ingredientes: Johnnie walker black label/ Bulleit Bourbon, Angostura bitters, ginger beer, cítricos.

PENICILLIN FERMENTADO

\$225

Dulce
Acidez 4%*

Ingredientes: Jura Scotch, Don julio 1942, ginger beer, hidromiel.

DOUBLE NAKED & FAMOUS

\$240

Robusto | Ácido
Acidez 5%*

Ingredientes: Mezcal Unión, Don Julio blanco, Aperol, Campari, Chartreuse verde, Chartreuse amarillo, jugo limón verde, jugo limón amarillo.

HEMINGWAY PALOMA

\$200

Dulce | Robusto
Acidez 4%*

Ingredientes: Patrón Silver, Bacardi Blanco, Licor de cereza, granita de paloma Patrón Silver.

PINKY TONIC

\$200

Dulce | Amargo
Acidez 2%*

Ingredientes: Bombay Bramble infusionado con fresa, Aperol, agua tónica.

HURRICANE

\$180

Dulce | Amargo
Acidez 5%*

Ingredientes: Charanda, maracuyá, limón, naranja jarabe de guayaba, granadina casera, bitters de Angostura.

PAPER PLANE

\$200

Robusto | Cítrico
Acidez 6%*

Ingredientes: Bulleit Bourbon, Aperol, Amaro Averna, jugo de limón, óleo de limón, óleo de naranja.

HOTEL NACIONAL

\$230

Ácido | Dulce
Acidez 6%*

Ingredientes: Appleton Signature, licor de plátano, licor de durazno, jarabe de yuzu, jarabe de plátano, jugo de limón, jugo de piña.

APEROL SPRITZ

\$175

Amargo | Dulce
Acidez 3%*

Ingredientes: Perlas de Aperol mix, Cíznano pro-spritz.

MARY PYCKFROD

\$180

Dulce
Acidez 3%*

Ingredientes: Matusalm Blanco, Luxardo, licor de granada, jugo de piña, jarabe de frutos rojos.

MOCKTAILS

JACKY

\$110

Refrescante | Láctico
Acidez 3%*

Ingredientes: té negro, jarabe de grosella, milk punch de coco.

AHUMADITO

\$110

Ahumado
Acidez 5%*

Ingredientes: miel de agave con humo tabasco, jugo de limón.

CAMPARI SPRITZ

\$155

Amargo | Dulce
Acidez 0%*

Ingredientes: esencia de Campari, agua tónica, agua mineral.



COCKTAILS

DESTILADOS
Y BEBIDAS

ALIMENTOS

DESTILADOS MEXICANOS RAYO

Caballito Cerrero Azul 750ML (destilado de agave)	\$245
Caballito Cerrero Blanco 750ML (destilado de agave)	\$265
Raicilla Artesanal La Estancia 750ML (agave maximiliana)	\$240
Raicilla Crisanta 750ML (agave maximiliana)	\$190
Sotol Coyote (silvestre)	\$160
Sotol Flor Del Desierto Sierra 750ML (silvestre dasyliirion)	\$235
Sotol Ono 750ML (silvestre dasiliryon)	\$160
Charanda Antigua Blanca (jugo de caña)	\$145
Charanda Sol Tarasco Añeja Hongos (melaza de caña)	\$215
Charanda Tarasco Añejo (jugo de caña)	\$180
Chacolo Destilado Ancestral (tipo de agave: brocha)	\$410
Pox Siglo Cero (maíces, caña de azúcar y trigo)	\$160
Pox Casanaam (caña de azúcar, panela y trigo)	\$215

Copa

BACANORA

Bacanora 42	\$230
Mujer De Piedra	\$245
Kilünga Reposado	\$290

Copa

BOURBON

Bulleit Bourbon	\$195
Woodford Reserve	\$220
Wild Turkey Bourbon	\$165
Wild Turkey Rye	\$170
Jack Daniel's	\$160
Old Forester	\$160

Copa

TEQUILA

Arette Blanco Fuerte (tequilana weber)	\$195
Arette Reposado (tequilana weber)	\$220
Tequila Tapatio Blanco	\$165
Tequila Tapatio Reposado	\$170
Don Fulano Artesanal Blanco (maguey sazón/pinto)	\$280
tequila braltos	\$250
Tequila Cascahuín Blanco	\$140
Cascahuín Reposado	\$150
Cascahuín Extra Añejo	\$265
Cascahuín Blanco Tahona	\$210
Tequila Ocho Blanco	\$180
Tequila Ocho Reposado	\$185
Tequila Maestro Dobel Diamante	\$210
Tequila 1800 Cristalino	\$195
Don Julio 70	\$210
Herradura Ultra Cristalino	\$210
1800 Blanco	\$145
Don Julio Blanco	\$155
Herradura Blanco	\$150
7 Leguas Blanco	\$180
Tequila Loco Blanco	\$350
Tequila Patron Silver	\$195
Tequila Patron Reposado	\$215
Tequila Patron Añejo	\$275
Altos Blanco	\$175
Casa Dragones Blanco	\$360
Casa Dragones Joven	\$810
Casa Dragones Añejo	\$785
Tequila Loco Puro Corazon	\$300
Don Julio 1942	\$460
Clase Azul Plata	\$330
Clase Azul Añejo	\$2,200
Clase Azul Ultra	\$5,200
Clase Azul Reposado	\$440
Don Julio Reposado	\$175
Siete Leguas Reposado	\$195
Herradura Reposado	\$180
Reserva De La Familia Extra Añejo	\$580
Don Julio Añejo	\$210
Herradura Selección Suprema	\$850

Copa

VODKA

Drako (Vodka Mexicano)	\$150
Vodka Sky	\$120
Belvedere	\$210
Ketel One	\$170
Ketel One Grapefruit	\$160
Absolut Azul	\$125
Vodka Tito's	\$175
Beluga	\$275
Stolichnaya	\$145
Grey Goose	\$210

Copa

BRANDY

Torres 10	\$155
Torres15	\$175
Torres 20	\$245
Torres Alta Luz	\$215

Copa

GINEBRA

Bruja De Agua (características cacao y hoja santa)	\$165
Acento #1 #2 #3 #4	
Armonico	\$165
Condesa Gin Azahar (característica agua de azahar)	\$220
Condesa Gin Clásica (característica: palo santo)	\$220
Prima Rosa	\$170
Ginebra De Juanita	\$160
Tanqueray Ten	\$215
Tanqueray Dry	\$165
Bull Dog	\$190
Bombay Sapphire	\$180
Beefeater Dry	\$165
Hendrick's	\$195
Monkey 47	\$390
Martin Miller	\$195

Copa

RON

1907 Añejo (jugo de caña y melaza)	\$260
Paranubes Añejo (jugo de caña)	\$290
Valdeflores 750ML (jugo de caña)	\$165
Aconte Blanco Artesanal	\$140
Bacardi Blanco	\$120
Bacardi 8 Años	\$175
Flor De Caña 4 Años Blanco	\$120
Havana 7 Años	\$150
Matusalem Clásico	\$130
Matusalem Platino	\$120
Matusalem 15 Años	\$180
Appleton State	\$130
Appleton 8 Años	\$175
Zacapa 23 Años	\$275
Zacapa Xo	\$650
Flor De Caña 18 Años	\$330

Copa

MEZCAL

Macuricho (Tepeziate)	\$330
Macuricho (Espadín Cacao)	\$315
La Medida (Arroqueño)	\$255
La Medida (Jabali)	\$275
Paseo Pendon (Cupreata)	\$205
Agua Bendita 750ML (Espadín/Madre Cuishe)	\$190
Delirio Espadín (Joven 750ML)	\$200
El Elegido (Espadín)	\$170
El Viejo Manuelon (Agave Espadín)	\$175
El Viejo Manuelon (Agave Papalometl)	\$285
El Viejo Manuelon (Agave Mexicano)	\$290
Rosita Tahona (Espadín)	\$185
Papa Diablo 750ML (Agave Espadín)	\$150
Papa Diablo 750ML (Ensamble 4 Agaves)	\$165
Derrumbes (Agave Durangensis)	\$220
Cuero Viejo Plata (Cenizo Durango)	\$225
Cuero Viejo Sangre De Indio (Cenizo Durango)	\$270
Cuero Viejo Fantasma (Cenizo Durango)	\$310
Quiéreme Mucho (Espadín)	\$320
400 Conejos (Espadín)	\$160
Creyente (Espadín)	\$195
Creyente (Madre Cuishe)	\$295
Amaras (Espadín)	\$185
Amaras (Cupreata)	\$210
Montelobos (Espadín)	\$190
Montelobos (Pechuga)	\$309
Montelobos (Tobala)	\$295
Mezcal Union Joven	\$150
Mezcal Alipus (San Baltazar)	\$200
Los Amantes (Espadín)	\$295
Las Garrafas (Espadín)	\$320
Los Danzantes Añejo	\$280
San Cosme (Espadín)	\$135
Ojo De Tigre (Espadín)	\$170

Copa

WHISKY

Moonshine	\$245
Reves Etiqueta Roja (Triple Barrica)	\$195
Reves Etiqueta Azul (Maiz Azul)	\$210
Abasolo (Maiz Cacahuazintle)	\$180
Sierra Norte (Maiz Amarillo)	\$190
Buchanan's 12 Años	\$195
Buchanan's 18 Años	\$420
Chivas 12 Años	\$220
Chivas 18 Años	\$420
Macallan 12	\$305
Macallan 15	\$560
Macallan 18	\$750
Jw Black Label	\$340
Jw Green Label	\$350
Jw Gold Label	\$850
Jw Blue Label	\$1,200
Old Parr 12 Años	\$425
Black Bush (Irish Whisky)	\$220
Glenfidich 12	\$240
Glenfidich 15	\$370
Glenfidich 18	\$510
Glenlivet Founders	\$230
The Dalmore 12	\$300
The Dalmore 15	\$550
The Dalmore 18	\$750
Hibiki	\$420
Cutty Sark (Blended Scotch)	\$150

Copa

VERMOUTH

Antica Formula	\$250
Cinzano Vermouth Bianco	\$115
Cinzano Vermouth Rosso	\$115
Martini Bianco	\$120
Martini Rosso	\$120
Carpano Clasico Rosso	\$160
Lillet Blanc	\$180

CERVEZA ARTESANAL

Minerva (Stout)	\$80
Minerva (Colonial)	\$80
Minerva	\$80
Vaquita Marina (Pale Ale)	\$85
Veraniega (Mexican Ale)	\$80
Allende (Clara)	\$90

CERVEZA

Xx Lager 355ML	\$60
Tecate Light 355ML	\$60
Heineken	\$65
Carta Blanca 355ML	\$60
Bohemia Oscura 355ML	\$60

CAFÉ

Espresso	\$41
Americano	\$51
Capuchino	\$51

Copa

SOFT DRINKS

Peñafiel Mineral De Vidrio 195ML	\$25
Coca Cola De Vidrio 235ML	\$35
Coca Cola Light De Lata 235 ML	\$35
Refresco Mexicano Búho Mango Maracuya 355ML	\$60
Refresco Mexicano Búho Jamaica-Granada 355ML	\$60
Refresco Mexicano Búho Tamarindo-Chile 355ML	\$60
Very Sparkling Sabor Watermelon 355ML	\$65
Very Sparkling Sabor Pepino 355ML	\$65
Topo Chico De Vidrio (355ML)	\$50
Casa Del Agua Natural (355ML)	\$40
Casa Del Agua Natural (600ML)	\$80
Casa Del Agua Mineral (355ML)	\$50
Casa Del Agua Mineral (600ML)	\$80
Agua Perrier (355ML)	\$75
Ginger Birra	\$90
Ginger Ale Segreams	\$40
Agua Tónica Fever Tree	\$80

Copa

TINTO

Nimbus, Las Nubes	\$950	\$190
La Planta, Arzuaga	\$995	\$190
Chianti Clásico, Castello Di Querceto	\$1,125	

Botella

Copa

BLANCO

Laberinto Cava Quintanilla	\$955	\$195
Paco & Lola	\$950	\$190
Castello Di Roncade	\$890	\$175

Botella

Copa

ROSADO

Montefiori Rosato	\$975	\$195
Chateau Le Roque Pic-Saint Loup	\$1,222	\$255
Rose		

Botella

Copa

ESPUMOSO

Cava Molina Cánovas Brut Nature	\$895	
Scarpeta, Prosecco Brut	\$920	\$190

Botella

Copa



COCKTAILS

DESTILADOS Y BEBIDAS

ALIMENTOS

CHIPS DE MALANGA CON CHAMOY DE MANGO

\$40

Botana de chips de malanga, sazonadas con sal y servidas con un chamoy citrico de mango hecho en casa.

TOSTADAS DE CAMARÓN CON MACHACA DE RES Y SALSA MACHA

\$192

Trío de tostadas con camarón cocido, jugo de limón, machaca de sonora, paté de marlín ahumado con salsa macha y emulsión de chile piquín.

ENSALADA MIXTA

\$95

Ensalada mixta vegetariana o vegana con lechugas mixtas (según temporada y disponibilidad), gajos de higo fresco, pasa rubia, palanqueta y ajonjolí garapiñado, vinagreta de trufa negra.

GUACAMOLE

\$242

Guacamole ligeramente picante con fermento de chile jalapeño, queso cuadro desmoronado y carnitas crujientes de arrachera. Servido con totopos hechos en casa.

QUESADILLAS MIXTAS

\$160

Trío de quesadillas fritas con maíz criollo y rellenos de huitlacoche, chicharrón prensado y cecina con frijol, todas rellenas de quesillo de Oaxaca y acompañadas de una salsa fresca de aguacate con papalo pipícha.

PAPAS CRUJIENTE

\$138

Papas tipo cambray o perla, fritas crujientes servidas con una espuma de emulsión de ceniza de habanero, machaca de res, queso cuadro y epazote.

TACOS DORADOS DE PATO

\$186

Tacos crujientes de tortilla de harina rellenos de chilorio de pato.

TACLOYITOS DE MAÍZ

\$275

Tlacoyos de maíz criollo rellenos de frijol ayocote, servidos con pico de gallo, tuetano rostizado, queso cuadro y salsa verde martajada.

ELOTE BABY

\$130

Trio de elotitos baby servidos con una mayonesa de chapulines, queso cuadro y un toque de chile piquín.

SLIDERS BRISKET

\$230

Duo de sliders de brisket de res sonoreense, queso chihuahua, mermelada de tocino ahumado y mayonesa de huichol, servido con ketchup hecha en casa.

TIRADITO DE PORK BELLY

\$220

Tiradito de pork belly crujiente y jugoso servido con una salsa citrica de tamarindo y cebolla encurtida en vinagre, aguacate y cilantro.

POSTRES

CHEESECAKE DE CAJETA

\$140

Creoso pay de queso con tequila, café y cajeta, se acompaña con espuma de crema irlandesa y rocas de chocolate amargo.

TRILOGÍA DE NIEVES MEXICANAS

\$135

Bandera de nieves mexicana, nopal con sal y limón, guanábana y tuna roja con bacanora.