

HECHO EN MÉXICO

RAYO encuentra su inspiración en la legendaria diosa del agave, Mayáhuél. Según la tradición, Mayáhuél descendió a la tierra motivada por el amor. Sin embargo, al descubrirlo, los dioses desataron una tormenta, y un poderoso RAYO cayó sobre ella. De sus cenizas nació el primer agave, dando origen a la bebida de los dioses Mexicanas.

En **RAYO** Cocktail Bar, celebramos la tradición y la cultura mexicana a través de una cuidadosa selección de destilados y licores nacionales, fusionando técnicas y sabores internacionales para ofrecer una experiencia de coctelería única.

Nuestro menú "**Hecho en México**" es un homenaje a los ingredientes, recetas y sabores que conectan lo ancestral con lo contemporáneo. Cada creación, fruto del talento de nuestro equipo, honra nuestras raíces y nuestra historia, mientras proyecta una visión abierta hacia el futuro y nuestra conexión con el mundo.

En **RAYO** te invitamos a dejarte envolver por nuestra aventura sensorial **Hecha en México**.





1 TEQUILANA PET NAT



Garnitura

Falso agave elaborado con queso crema, pulpa de uva verde y un toque de flor de saúco

Ingredientes

Tequila Maestro Tequilero Blanco, Sake Nami Yunmai, cordial de uva, calpis de uva

Hecho en México Tequila de Zapotlanejo, Sake de Culiacán Uva vitis vinifera	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Milkpunch, desionización	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Láctico, frutal y floral	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Lácteos, solución de ácidos	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

Las notas elegantes de cada sorbo evocan experiencias vinícolas gracias a la uva vitis vinifera, utilizada en la elaboración de vinos espumosos mexicanos provenientes de la región del Bajío.

Este cóctel rinde homenaje a los jardines botánicos de México con sabores sutiles y frescos que celebran la riqueza natural de nuestro país.

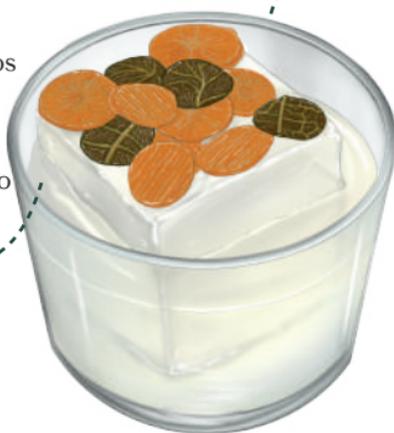
\$290
90 ml



2 PUNTAS Y COLAS

Ingredientes

Mezcal Montelobos
Espadín, Sotol
Nocheluna, fruta
tuna, yuzu, vinagre
de zanahoria y apio



Garnitura

Zanahorias y
hoja santa en
encurtido

Hecho en México Mezcal Espadín Oaxaqueño fruta tuna Hoja santa Sotol Chihuahuense	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Fermentación y cultivo sumergido	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Ahumado, ácido y fresco	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Citricos	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

En el arte de la destilación, las puntas y colas marcan el inicio y el final del proceso, fragmentos que suelen descartarse. De manera similar, en las zanahorias, las puntas y las colas suelen pasarse por alto.

Este cóctel celebra lo que otros ignoran, transformando esos detalles olvidados en una experiencia única, atrevida y llena de matices.

\$280
90 ml



3 FUNKY BERRY



Garnitura

Galleta de elote y crema de queso cotija, inspirada en la corunda y la vestimenta purépecha

Ingredientes

Charanda de hongos Sol Tarasco, Whisky Chivas 13, Amaro Montenegro, cordial de zarzamora con vinagre de frambuesa

Hecho en México Charanda Michoacana Queso cotija	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Sous-vide y clarificación con Agar-agar.	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Frutal, vibrante y funky	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Gluten, huevo, lácteos	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

Un tributo a la riqueza de la tierra michoacana, donde cada sorbo evoca su historia, sabores y tradiciones.

Esta mezcla te transporta a los paisajes montañosos y fértiles de Michoacán, fusionando lo silvestre y lo sofisticado. Perfecto para celebrar la autenticidad y la diversidad de este estado icónico.



4 MUY MAMEY



Hecho en México Ron de Chiapas, licor de Cempasúchil, mamey, aguacate y chile serrano	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Clarificación con pectina, molienda y cocción	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Tropical, especiado y floral	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Lácteos, huevo, gluten, almendra	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Ingredientes

Ron Appleton 8 y Ron Libertad con licor de cempasúchil La Granicera, mamey clarificado, orgeat de pixtle y aguacate

Garnitura

Bizcocho salado de guacamole

Inspiración

Inspirado en el emblemático cóctel tiki, el Mai Tai, esta creación ofrece una experiencia que te transportará fuera de este mundo. Una versión que celebra la riqueza de México con el mamey, una joya de la selva mexicana; el aguacate, nuestra fruta insignia; y el cempasúchil, la icónica flor de los muertos.

¡No te pierdas este viaje sensorial al trópico mexicano!

\$250
130 ml



5 POX MALONE

Garnitura

Escarcha de sal, plátano liofilizado y almendra frita



Ingredientes

Tequila 1800 Añejo,
Pox Siglo Cero
Snitch, Vermouth
Canasta, leche de
tascalate

Hecho en México Pox Chiapaneco Tequila de la Rojeña Tascalate	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Milkpunch, liofilización y molienda	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Almendra, cacao, sedoso	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Leche, almendra	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

Inspirado en el Tascalate, la icónica bebida prehispánica de Chiapas, este cóctel celebra las notas profundas de maíz, chocolate y canela, definiendo este polvo ancestral.

Una creación que rinde homenaje a siglos de tradición en el sur de México, transformando su esencia en una experiencia contemporánea y seductora.

\$275
90 ml



6 MORRONI



Garnitura

Pimiento morrón liofilizado

Ingredientes

Destilado de Pulque, Gin Condessa Sahumerio, Cynar, Licor de damasco, escabeche de pimiento

Hecho en México Destilado de pulque de Tlaxcala, Vino Rosado de San Luís Potosi	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Escabeche, infusion	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Espirituoso, Amargo, Especiado	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Pimiento Morrón	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

Un cóctel que reinventa la intensidad y el carácter seductor del clásico Negroni al fusionarlo con la técnica ancestral del escabeche, legado arabe que se quedó en la cultura mexicana.

Cada sorbo es una experiencia atrevida, donde tradición e innovación se encuentran.

\$275
90 ml



7 RUBY ROOTS



Garnitura

Hoja de Pino con miel multifloral

Ingredientes

Johnnie Walker Black Ruby, Raicilla, Licor de bosques, Licor de Cuastecomate, Porto blanco, Cocchi Americano

Hecho en México Raicilla de Cuautla, Licor de Bosque By Rayo, Licor de Cuastecomate	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Destilación	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Espirituoso, amaderado, verde	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Hoja de pino	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

Una combinación que cautiva con los misterios de la Sierra Madre Occidental, fusionando la sensualidad de la naturaleza con la magia de la cultura Teohuacana.

Cada sorbo es un viaje organoléptico que conecta el espíritu con la esencia de la tierra.

\$255
80 ml



8 PÁPALO MARTINI DRY OR DIRTY



Garnitura

Cebolla encurtida en ponzu con soya, miel de agave y ajonjolí

Ingredientes

Vodka Stolich Elite infusionado con pápaló, Bacanora, Lillet Blanc, Solución Salina y Perfume de Cedrón

Hecho en México Bacanora Sonorense Hierba aromática pápaló Miel de agave	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Infusión en frío, encurtido	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Seco, tostado, floral	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Ajonjolí, soya	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

Un Martini es una carta de amor escrita con sabores y personalidad audaz. El bacanora nos conecta con la tierra y nos envuelve en sus historias interminables, mientras el pápaló aporta frescura, actuando como el limpia paladar mexicano por excelencia.

En Rayo, preferimos disfrutar nuestro martini stirred, not shaken.

\$280

120 ml



9

TÉJATE LLEVAR



Garnitura

Merengue de Pulque y
rosita de cacao

Ingredientes

Whisky Abasolo, Jagermeister
Manifest fat wash con tejate y
mantequilla noisette, Licor de tejate,
lechuguilla

Hecho en México

Whisky Oaxaqueño
Tejate
Café de Veracruz
Lechuguilla
Pulque
Rosita de cacao

Potencia



Técnica

Fat wash, espuma de base
vegetal

Dulzor



Perfil

Café especiado, cacao y
frutos secos

Acidez



Alérgenos

Mantequilla, nueces,
cafeína

Amargor



Inspiración

Nuestro ingrediente estrella es una mezcla ancestral Zapoteca: el Tejate, una bebida de los dioses elaborada con maíz, cacao, pixtle y rosita de cacao, que alguna vez fue reservada para la realeza.

Enriquecido con whisky oaxaqueño, este cóctel te llevará a una experiencia que evoca la nobleza y la riqueza cultural de épocas pasadas.

\$260
70 ml



10 CRÈME DE LA CRÈME



Garnitura

Rayo en polvo de cacahuate y pandam

Ingredientes

Fat wash de mantequilla de maní
Mezcal The Lost Explorer, Licor de cacahuate La Maleza, Disaronno Velvet, crema de pandam

Hecho en México Mezcal Espadín Oaxaqueño Licor de Cacahuate	Potencia ⚡⚡⚡⚡⚡
Técnica Fatwash, emulsión	Dulzor ⚡⚡⚡⚡⚡
Perfil Cremoso, frutal con un toque de nuez.	Acidez ⚡⚡⚡⚡⚡
Alérgenos Lácteos, nueces	Amargor ⚡⚡⚡⚡⚡

Inspiración

Este cóctel de postre se inspira en las recetas artesanales de cremas de mezcal, populares entre los locatarios de México.

Con sabores frutales y sutiles notas especiadas, ofrece un placer indulgente y sin culpa que evoca la calidez y la unión de una familia mexicana.

\$280
120 ml

WALL OF FAME

#4

Whisky Revés, Havana 7, matcha, nori, shiitake,
yuzu, sal maldon

Cítrico | Salino | Umami

\$250

60ml

ZAMORA SPRITZ

Tequila Maestro Tequilero, cordial de vino blanco,
Aperol, oleo saccharum de fresa, agua mineral

Frutos rojos | Floral | Burbujeante

\$260

170ml

#10

Raicilla Pequeña Raíz, Mezcal Montelobos Espadín,
shrub de yaca fermentada, bitter de yaca, Perrier

Tropical | Funky | Fresco

\$230

180ml

GALLITO

Mezcal Montelobos Espadín, Ron Matusalem 15,
Campari, oleo saccharum, de frutos tropicales,
jugo de piña y naranja

Ahumado | Cítrico | Tropical

\$250

200ml

#2

Pox Dondante, Tequila Maestro Dobel Cristalino,
jarabe de camote morado, limón, bitter de palo
santo

Terroso | Redondo | Almidón

\$240

90ml

WALL OF FAME

LOLA CASANOVA

Bacanora Santo Cuviso, Grand Marnier,
licor de damasco, canela, piña y horchata de coco

Tropical | dulce | Aterciopelado

\$280
110ml

#6

Mezcal Siete Misterios Doba-Yej, kumquats
fermentados con miel local, Licor St. Germain

Ahumado | Seco | Floral

\$245
150ml

MAZAPAN OLD FASHIONED

Jameson, Glenlivet Founders infusionado con
frutos secos, especias y nueces, Amaro Averna,
Angostura Bitters

Peaty | Nuez | Especiado

\$290
90ml

#5

Sotol Noche Luna, Licor Nixta, kiwi, mango,
bitter de hoja santa

Frutal | Herbal | Salino

\$250
120ml

AVERY

Moonshine mexicano, Aperol, St. Germain,
Grand Marnier, Strega, limón, manzana verde, canela

Espirituoso | Floral | Sedoso

\$230
90ml

Mini degustación de nuestros cócteles más vendidos

Ofrecemos una selección sorpresa con 7 de nuestros mejores cócteles en porciones reducidas.

\$1200
400ml

*Sujeto a disposición

House Gin & Tonics

PIGGY TONIC

Condesa Gin Xoconostle & Azahar, Oleo Saccharum de Fresa y agua tónica

\$280
160ml

PERFECT TONIC

Condesa Gin Palo Santo, pepino, pétalo de rosa y agua tónica

\$270
160ml

GIN & TEA

Beefeater London macerado con té negro, verde, butterfly raíz dorada y agua tónica

\$250
160ml

Cerveza

TRANQUILA Y TROPICAL

Hazy IPA passion fruit 6%

\$150
473 ml

AVENIDA DE PAPEL™

Pilsner 4.5%

\$150
473 ml

VAQUITA MARINA

Pale Ale 5.2%

\$150
355 ml

VERA NIEGA

Mexican Ale 4.7%

\$150
355 ml

Mocktails

YAQUI

Nectar de agave ahumado, limón, agua mineral

Tropical | tanino | Fresco

\$110

160 ml

AHUMADITO

Leche de coco, té negro con frutos rojos, limón, jarabe natural

Ahumado | Cítrico | Salino

\$95

100 ml

XOCHITL

Jeréz Fino evaporado con crema de coco, limón y vino espumoso sin alcohol

Seco | Floral | Madera

\$180

120 ml

GINGER BIRRA WILD

\$120

355 ml

SOFT DRINKS

\$70

355 ml

AGUA MINERAL TOPO CHICO

\$50

355 ml

AGUA MINERAL, PERRIER

\$80

330 ml

AGUA BUI, NATURAL O MINERAL

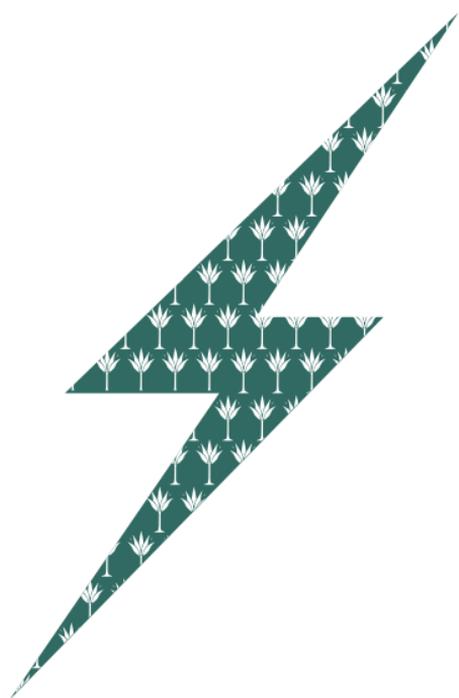
\$75

473 ml

AGUA BUI, NATURAL O MINERAL

\$130

946 ml



WE MIX THE MYTH,
YOU SIP THE LEGACY