



**MEZCAL**

Mezcal de la Casa Espadín .....\$100
Mezcal de la Casa Bicuixe .....\$120
Mezcal de la Casa Cupreata .....\$130
Mezcal de la Casa Jabalí .....\$230
Derrumbes de San Luis.....\$150
Derrumbes de Zacatecas.....\$150
Derrumbes de Oaxaca .....\$160
Derrumbes de Durango .....\$160
Derrumbes de Michoacán .....\$210
Lágrimas de Dolores Cenizo Añejo ..\$215
Mezcal Espíritu Lauro Joven .....\$140
Brujo Receta Inicial .....\$105
Brujo Durango 46 .....\$260
Atado de Tobalá.....\$340
Atado Mexicano .....\$340
Montelobos Tobalá.....\$240
Montelobos Ensamble .....\$170
Lágrimas de Dolores .....\$300
Mezcal Rey Zapoteco .....\$140
Mezcal Guía del Alma .....\$170
Mezcal Almas Ensamble .....\$295

**TEQUILA ANCESTRAL**

Pueblo Viejo Blanco .....\$95
Pueblo Viejo Reposado .....\$110
Tequila Rejón .....\$120
Cascahuin Blanco.....\$125
Cascahuin Reposado.....\$130
Arette Blanco .....\$150
Arette Blanco Suave .....\$150
Cascahuin Plata .....\$150
Cascahuin Añejo .....\$155
Cascahuin Tahona .....\$160
Tequila Ocho Plata .....\$220
Tequila Ocho Reposado.....\$240
Fortaleza Blanco .....\$300
Casa Dragones Blanco .....\$250
Casa Dragones Añejo.....\$560

**MÁS TEQUILAS**

Don Julio Blanco .....\$110
Don Julio 70.....\$150
Dobel Diamante .....\$130
Herradura Blanco .....\$130
Herradura Reposado .....\$140
Tequila Lucha Libre Blanco.....\$210
Tequila Lucha Libre Reposado.....\$250

**BACANORA**

Yoeme .....\$180

**RAICILLA**

Raicilla de la Casa.....\$90
La Venenosa Costa Jalisco .....\$150
La Venenosa Costa Tigre .....\$180
La Venenosa Tabernas III.....\$190

**SOTOL**

Sotol de la Casa .....\$100
Oro de Coyame .....\$160
La higuera Credosanum .....\$170
La higuera Wheeleri.....\$170
Sotoleros Amarillo .....\$195
Sotoleros Azul .....\$200
Sotoleros Verde .....\$200

Cacahuates.....\$95
Mezcla de cacahuates oaxaqueños y yucatecos.

Aceitunas .....\$85
Marinadas con chirimico.

Escabeches Mixtos.....\$60
Tuberculos en escabeche nórdico.

Chicharrón Preparado.....\$145
Chicharrón con cueritos orgánicos, terso de aguacate, queso Chiapas y cilantro.

Chicharrón Vegetariano.....\$135
Chicharrón vegetal acompañado con tomates cherri alineados.

Guacamole.....\$130
Con totopos de maíz criollo.

Ensalada César .....\$150
Aderezo de la casa con grana padano.

Ostiones Negros
Ostiones naturales con polvo de recado negro.
6 piezas .....\$270
12 piezas .....\$520

Papas Serranas .....\$140
Papas a la francesa con aderezo de ajo, jamón serrano y queso grana padano.

Pollo Tandoori .....\$180
Piernitas de pollo, con aderezo de yogurt con cilantro, glaseadas con miel y mantequilla.

Hamburguesa .....\$245
50% cordero orgánicoi, 50% angus beef con queso americano y tocino, acompañado de pepinillo encurtido.

**SIN ALCOHOL**

Agua de Sabor .....\$45
Limonada, Naranjada, Jamaica o Tamarindo.
Coca-Cola & Sprite .....\$40
Original, Zero, Light
Topo Chico .....\$55

**CERVEZAS & EXTRAS**

Bohemia Clara, Oscura .....\$55
Michelada .....\$30
Chelada .....\$20
Ojo Rojo.....\$44

# COCTELERÍA DE AUTOR

**CARLOS Monsivais**..... \$150  
Sol tarasco de hongos, mandarina, limón,  
orgeat, angostura.

**ROSARIO Castellanos**..... \$160  
Mezcal espadín de la casa, chartreuse  
verde, limón, moisilla

**JUÁN García Ponce**.....\$175  
Gin Katún, licor de naranja, fernet  
branca, jugo de toronja, limón.

**SALVADOR Novo**..... \$140  
Mezcal de la casa, falernum, orgeat, limon,  
maracuyá.

**OCTAVIO Paz**.....\$250  
Whiskey revés roja, cocchi americano rosa,  
Amaro Montenegro, bitters de chocolate.

**INÉS Arredondo** ..... \$160  
Mezcal de la casa espadín, lillet blanc,  
tío Pepe, ancho reyes, bitters de naranja,  
nuez moscada.

**JUAN Rulfo**..... \$195  
Ron 1907, cocchi americano blanco, licor  
de damiana, psychauds.

**CARLOS Fuentes** ..... \$160  
Mezcal de la casa, fresa, cilantro,  
naranja dulce, limon.

**VICENTE Rojo**..... \$150  
Gin katún, limon, agua de coco, oleo de  
lima y limon amarillo, hierbabuena.

**JOSÉ Emilio Pacheco**..... \$165  
Mezcal de la casa, strega, lima-limón,  
jarabe de jengibre, cardamomo.

**LILIA Carrillo** ..... \$150  
Mezcal de la casa, nixta, expresso.



El gato apareció un  
día y desde entonces  
siempre estuvo allí.

**Juán García Ponce**

## COCTELES CLÁSICOS

**Negroni** .....\$160  
Ginebra Beefeater, vermuth rosso, campari.

**Margarita**.....\$140  
Tequila Cascahuin Blanco, limón, licor de  
naranja.

**Mojito** .....\$140  
Ron Havana 3 años, hierbabuena, limón,  
angostura.

**Vodka / Gin Tonic**.....\$140  
Vodka o Ginebra, agua tónica.

**Whiskey Sour** .....\$150  
Whiskey Jim Beam, naranja agria, miel de  
agave, clara de huevo, angostura.

**Manhattan** .....\$160  
Whiskey Jim Beam, vermuth rosso, angostura.

**Martini** .....\$140  
Ginebra/ vodka, vermuth dry.

**Daiquiri** .....\$140  
Ron havana 3 años, limón, azúcar.

**Cuba Libre** .....\$115  
Ron Bacardí Blanco, Coca-Cola, limón.

**Old Fashion** .....\$150  
Whiskey Jim Beam, azúcar, angostura.

**Clover Club** .....\$160  
Ginebra Beefeater, limón, jarabe de frutos  
rojos, clara de huevo.

## RON ARTESANAL MEXICANO

Añejo de la Casa (Yucateco).....\$80  
Charanda Uruapan.....\$90  
Ron 1907 Blanco .....\$90  
Ron Libertad .....\$100  
Ron 1907 Añejo.....\$110  
Aconte 3.....\$130  
Tarasco de Hongos .....\$140  
Valdeflores Blanco .....\$150  
Aconte .....\$170

## WHISKEY ARTESANAL MEXICANO

Abasolo .....\$140  
Whiskey Prieto .....\$145  
Juan del Campo Verde .....\$170  
Juan del Campo Morado.....\$170  
Sierra Norte Blanco .....\$160  
Sierra Norte Amarillo.....\$160  
sierra Norte Morado .....\$170  
Revés Rojo .....\$190  
Revés Negro .....\$190  
Revés Azul .....\$250

## WHISKEY INTERNACIONAL

Jim Beam .....\$90  
Wild Turkey Rye .....\$100  
Jameson .....\$100  
Woodford Reserve.....\$140  
JW Etiqueta Negra .....\$150  
JW Etiqueta Verde .....\$200  
Buchanan's 12 .....\$130  
Buchanan's 15.....\$340  
Macallan 12 .....\$170  
Macallan 15 .....\$340  
Macallan 18 .....\$840