

MIXOLOGÍA

Autores: Víctor Villatorres, José Castillo

Rincón de Buhardilla

\$200

Whisky, jarabe de guayaba con piña, infusión de limón con cardamomo, top de cerveza artesanal "Golden Acapulco".

Marea Roja

\$200

Ginebra, jarabe de frutos rojos y chile morita, amaretto, cítricos, granadina.

Quetzalcoátl

\$200

Raicilla, infusión de nopal y tuna, aquafaba, cítricos, fermento de toronja.

Gaviota

\$200

Tequila blanco, jarabe de coco con anís estrella y canela, cítricos, aquafaba, bitter de lúpulo

Beso de Fuego

\$200

Tequila, jarabe de toronja, jalapeño y clavo de olor, Campari, y notas cítricas.

Kukulcán

\$200

Raicilla, puré de tuna, jugo de toronja, néctar y óleo de azafrán.

Rayo Verde

\$200

Ginebra, licor de menta, kiwi, pepino, jugo de limón y jarabe.

Hula hula

\$200

Fermento de maracuyá infusionado con mezcal, notas cítricas, jarabe de jengibre, mezcla de ron con curazao.

Ohana

\$200

Raicilla, Aperol, jarabe de especias, cítricos, y jarabe de fresa, canela y frambuesa.

MEZCALERÍA

Mezcal Buhardilla

\$200

Mezcal joven, jarabe de jamaica infusionado con flor de anís y canela, jugo de limón.

Mezcal Guayabitos

\$200

Mezcal joven, jugos de limón, piña y naranja, jarabe de especias y vino tinto de la casa.

Sacrificio Maya

\$200

Mezcal joven, mezcla de cítricos, daiquirí de fresa y jarabe.

Rosemary

\$200

Mezcal de pechuga, jarabe de especias, notas cítricas de limón, jugo de toronja y vermouth.

Spicy Summer

\$200

Mezcal de pechuga, pepino macerado con un toque de chile verde, jugo de limón y jarabe de especias.

Mezcaliña

\$200

Mezcal de pechuga, piña macerada, jugo de limón, jarabe de agave y un toque de chile habanero.

**Si gustas ordenar algún coctel que no está en el menú, pregunta a tu mesero por su disponibilidad.*

CERVEZA ARTESANAL

Maestro cervecero: *Hugo Villegas*



Catamarán (Pale Ale)
5.5% Alc. Vol.

Moderadamente amarga, con notas
a cítricos y caramelo.

Eclipse (Porter)
6.2% Alc. Vol.

Cremosa y achocolatada, con notas a
café y un toque de canela.

Golden Acapulco
(Juicy IPA)
6.3% Alc. Vol.

Sedosa y frutal, turbidez moderada,
con notas a mango, caramelo y cítricos.

Tangerine Dream
(Hazy IPA)
6.3% Alc. Vol.

Sedosa y frutal, turbidez moderada,
con notas a miel y cítricos.

Vaso (414 ml) \$90
Taster (99 ml) \$40
Botella (355 ml) \$80*

**Para llevar: el costo de la cerveza embotellada, incluye el envase.*

*(Pregunta con tu mesero por otros estilos
disponibles.)*

Cervezas industriales

Modelo Especial	\$60
Negra Modelo	\$60
Victoria	\$50
Pacífico	\$50
Corona	\$50
Corona Light	\$50

CAFETERÍA

Café Americano
\$70

Espresso
\$80

Latte
\$80

Café Frappé
\$85

Carajillo
\$180

Capuchino
\$80

Vainilla / Caramelo / Crema irlandesa

Frappé
\$90

Oreo / Moka / Vainilla / Latte / Coco

Smoothie
\$90

Fresa / Mango / Moras

Soda italiana
\$85

Manzana Verde / Mango / Mora azul / Kiwi

Tisanas
\$80

Manzana y arándano / Fresa y Kiwi / Frutos rojos

Refrescos
\$45

Coca Cola
Sprite
Fanta
Fresca
Coca Light

Agua embotellada
\$35

Agua mineral
\$40

S. Pellegrino
\$70

V I N O S

C O P A S

\$130

Tintos

Cabernet Sauvignon
(Reservado/Ópera Prima)
Merlot
(Reservado/Ópera Prima)
Malbec
(Reservado)

Blancos

Sauvignon Blanc
(Reservado)
Chardonnay
(Gran Hacienda)
Pinot Grigio
(Barefoot)

Clericot **\$160**

Rosados

Zinfandel
(L.A. Cetto)
Lambrusco Rosé
(Riunite)

B O T E L L A S

T I N T O S

Casa Madero
Cabernet Sauvignon
\$1300

Casa Madero 3V
Cabernet-Merlot-Tempranillo
\$1300

Monte Xanic Calixa
Cabernet Sauvignon
\$1000

Monte Xanic
Merlot/Cabernet
\$1500

Santo Tomás
Cabernet Sauvignon
\$1000

Santo Tomás 31.8
Cabernet-Syrah-Tempranillo
\$1000

Santo Tomás
Merlot
\$1000

Testimonio
Cabernet-Syrah-Tannat
\$1000

Apothic
Cabernet Sauvignon
\$700

Finca Las Moras
Cabernet Sauvignon
\$500

L.A. Cetto Reserva
Nebbiolo
\$700

Finca Las Moras
Merlot
\$450

Casillero del Diablo
Cabernet/Merlot
\$650

L.A. Cetto
Cabernet Sauvignon
\$500

Apothic Dark
Ensamble
\$650

Tablas
Tempranillo-Grenache-Petit Syrah
\$750

Copernicus
Merlot/Cabernet
\$1500

B L A N C O S

Cono Sur
Sauvignon Blanc
\$450

L.A. Cetto Blanc de Blancs
Chenin Blanc-Colombard
\$500

Los Vascos
Sauvignon Blanc
\$450

Gran Hacienda
Chardonnay
\$450

Monte Xanic
Chenin Blanc-Colombard
\$500

Barefoot
Pinot Grigio
\$500

R O S A D O S

E S P U M O S O

L.A. Cetto Blanc de Zinfandel
Zinfandel
\$500

Riunite
Lambrusco Rosé
\$500

Capetta
Asti
\$450

Pregunta con tu mesero por otras botellas que no aparezcan en la carta

L I C O R E S

TEQUILA

Don Julio Reposado 2 oz - \$180 Doble - \$340	Don Julio Blanco 2 oz - \$160 Doble - \$300	Don Julio Cristalino 2 oz - \$260 Doble - \$500	1800 Blanco 2 oz - \$160 Doble - \$300	1800 Reposado 2 oz - \$180 Doble - \$340
Herradura Reposado 2 oz - \$180 Doble - \$340	1800 Cristalino 2 oz - \$250 Doble - \$480	Herradura Ultra 2 oz - \$250 Doble - \$480	Herradura Plata 2 oz - \$210 Doble - \$400	1800 Añejo 2 oz - \$200 Doble - \$380
Maestro Dobel 2 oz - \$240 Doble - \$460	Centenario Plata 2 oz - \$210 Doble - \$400	Centenario Reposado 2 oz - \$150 Doble - \$290	José Cuervo Reposado 2 oz - \$140 Doble - \$260	7 Leguas 2 oz - \$160 Doble - \$300

W H I S K Y

Chivas Regal 12 2 oz - \$200 Doble - \$380	Buchanan's 12 2 oz - \$200 Doble - \$380	Black Label 2 oz - \$200 Doble - \$380	Red Label 2 oz - \$140 Doble - \$260	Jack Daniel's 2 oz - \$150 Doble - \$290	Jim Bean 2 oz - \$150 Doble - \$290
--	--	--	--	--	---

R O N

Bacardí Blanco 2 oz - \$140 Doble - \$260	Bacardí Añejo 2 oz - \$150 Doble - \$290	Havana Club Añejo 2 oz - \$180 Doble - \$340	Malibú 2 oz - \$160 Doble - \$300	Matusalem Clásico 2 oz - \$150 Doble - \$290	Kraken 2 oz - \$140 Doble - \$260
---	--	--	---	--	---

G I N E B R A

Roku 2 oz - \$190 Doble - \$360	Bombay 2 oz - \$200 Doble - \$380	Tanqueray 2 oz - \$200 Doble - \$380	Diega 2 oz - \$160 Doble - \$300
---	---	--	--

V O D K A

Absolut 2 oz - \$160 Doble - \$300	Smirnoff 2 oz - \$150 Doble - \$280
--	---

B R A N D Y

Torres 5 2 oz - \$160 Doble - \$300	Torres 10 2 oz - \$200 Doble - \$380	Azteca de Oro 2 oz - \$160 Doble - \$300
---	--	--

C O G N A C

Martell V.S 2 oz - \$260 Doble - \$500	Grand Marnier 2 oz - \$280 Doble - \$540
--	--

M E Z C A L

Montelobos (Espadín) 2 oz - \$210 Doble - \$400	Amarás (Espadín) 2 oz - \$200 Doble - \$380	Amarás (Espadín-Tobalá) 2 oz - \$210 Doble - \$400	Bruxo (Espadín) 2 oz - \$190 Doble - \$360	De la Casa (Tobalá) 2 oz - \$190 Doble - \$360
--	--	---	---	---

V E R M U T

Cinzano Rosso 2 oz - \$170 Doble - \$320	Cinzano Seco 2 oz - \$170 Doble - \$320
--	---

O T R O S L I C O R E S

Campari 2 oz - \$190 Doble - \$360	Aperol 2 oz - \$190 Doble - \$360	Licor 43 2 oz - \$180 Doble - \$340	Bailey's 2 oz - \$170 Doble - \$320	Kahlúa 2 oz - \$160 Doble - \$300
--	---	---	---	---