

Autores: *Víctor Villatorres - José Castillo*

Rincón de Buhardilla

\$180

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

Mareza Roja

\$180

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

Quetzalcoátl

\$180

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

Mayahuel

\$180

Raicilla, jarabe de especias, cítricos, infusión de tamarindo con chile de árbol.

Beso de Fuego

\$180

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

Kukulcán

\$180

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

Rayo Verde

\$180

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

Hula hula

\$180

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

Ohana

\$180

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

M E Z C A L E R Í A

Mezcal Buhardilla

\$180

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

Mezcal Guayabitos

\$180

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

Sacrificio Maya

\$180

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

Rosemary

\$180

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

Spicy Summer

\$180

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

Mezcaliña

\$180

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.*

C A F E T E R Í A

Café Americano

\$60

Espresso

\$60

Latte

\$70

Café Carajillo

\$120

Frapuccino

\$80

Capuchino

\$65

Vainilla / Caramelo / Crema irlandesa

Frappé

\$80

Oreo / Moka / Vainilla / Latte / Coco

Smoothie

\$80

Fresa / Mango / Moras

Soda italiana

\$75

Manzana Verde / Mango / Mora azul / Kiwi

Tisanas

\$60

Manzana y arándano / Fresa y Kiwi / Frutos rojos

Refrescos

\$30

Coca Cola

Sprite

Fanta

Fresca

Coca Light

Agua mineral

\$25

Agua embotellada

\$25

C E R V E Z A
A R T E S A N A L

Maestro cervecero: *Hugo Villegas*



Catamarán (Pale Ale)

6% 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% Alc. Vol.

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

Vaso	414 ml	\$80
Taster	99 ml	\$40
Botella	355 ml	*\$70

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

(Pregunta con tu mesero por otros estilos disponibles.)



Cervezas industriales

Modelo Especial \$45

Negra Modelo \$45

Victoria \$40

Pacífico \$40

Corona \$40

Corona light \$40