



El mejor
menú de bebidas
en la ciudad de Mérida.
Desde el 2018

BEBIDAS Y OTROS MENJURGES

Mérida - Yucatán

Micaela



PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS

VOL. febrero 2024

COCTELES DE LA CASA ★

Cantineros Alejandra, Diana y Jordy

EL QUE QUIERAS A \$165



• JOSEFA

Mezcal angustifolia joven, kahlua, cítricos y guayaba



• CASILDA

Pox, licor de maíz, piña y maíz tatemados y naranja agria



• PEREGRINA

Mezcal angustifolia joven, tepache de piña, jarabe de guayaba y jugo de piña



• NARCISA

Mezcal angustifolia joven, jarabe de durazno y chile ancho, lima local, jugo de naranja.



• RAMONA

Mezcal angustifolia joven, Controy, jarabe de naranja, lima local y aceitunas negras.



• ANGUSTINA

Mezcal angustifolia joven, naranja agria local, jarabe de semilla de cilantro y pimienta gorda.

• POEMA OAXAQUEÑO

Mezcal angustifolia joven, limón verde y Jarabe de Jengibre.

• PASIONARIO

Mezcal angustifolia joven, Jarabe de Guayaba, Albahaca, Lima Local y Bitters de Naranja.

SUAVECITOS
\$65

NUEVO



• GENOVEVA

Puré de mamey, cítricos, jugo de piña y hierbabuena

• CANARIO

Maracuyá, Albahaca, Jugo de Piña y soda

• MULATO

Tamarindo Enchilado, Jamaica y Limón



CUALQUIERA POR \$155

• SOUTH SIDE

Beefeater London Dry, Limón Verde, Hierbabuena, Jarabe Simple.

• ROB ROY

Red Label Whisky, Cinzano Vermouth Rojo, Bitters Angostura.

• BOULEVARDIER

Wild Turkey Bourbon, Campari, Cinzano Vermouth Rojo.

• SIDECAR

Brandy Torres 10, Limón, Cointreau, Azúcar.

• NAKED & FAMOUS

Mezcal angustifolia joven, Aperol, Chartreuse Amarillo y Limón.

El Alcohol nunca es la respuesta...
pero si hace que te olvides de la pregunta.

REINVENTADOS \$165

• NEGRONI A LA LEÑA

Infusión Beefeater Gin - Pixtle, Campari, Vermouth Cinzano Rojo, Humo de Leña.

• POX FASHIONED

Pox Juan Chamo, Bitters de Mole, Bitters Angostura, Piloncillo.

• MID CITY

Beefeater, mezcla de cítrico, tepache jarabe de serrano con romero y Jamaica.

MEZCAL

DESTILADOS DE AGAVE

JALISCO NO SÓLO ES TEQUILA

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
DEL MAESTRO JAPO RAICILLA <i>Americana (Amarillo) Cabo Corrientes, Jalisco</i>	\$150	\$280
DEL MAESTRO TEPEACIANO MENDOZA <i>Shrevei (Cenizo), Tepetate, Jalisco</i>	\$180	\$330
SAITE RAICILLA <i>Lechuguilla, Sierra de Amula, Jalisco</i>	\$105	\$200

MICHOACÁN TAMBIÉN TIENE AGAVES

DON MATEO <i>Cupreata, Michoacán</i>	\$145	\$270
DEL MAESTRO JORGE PÉREZ <i>Inaequidens, Michoacán</i>	\$160	\$305
DEL MAESTRO EMILIO VIEYRA <i>Pechuga, Cupreata, Pino Bonito, Michoacán</i>	\$135	\$245
EMILIO VIEYRA <i>Cupreata Silvestre, Pino Bonito, Michoacán</i>	\$125	\$235

MÁS AGAVES DE JALISCO

TEQUILANA WEBER AZUL

Elementos dulces y secos ligeramente aromaticos.



1800 AÑEJO \$103	MAESTRO DOBEL DIAMANTE \$135
1800 BLANCO \$82	DON JULIO 1942 \$205
DON JULIO 70 \$150	DON JULIO BLANCO \$115
DON JULIO REPOSADO \$120	DON JULIO REPOSADO CLARO \$120
HERRADURA BLANCO \$95	ALTOS OLMECA \$115
HERRADURA REPOSADO \$105	AVIÓN CRISTALINO \$395

LA ÚNICA
BEBIDA DEL
MUNDO
QUE SE TOMA
DE A BESOS.



Besito 1 oz
Besote 2 oz

EL MEZCAL CURA,
DESPUÉS DE UNOS
TRAGUITOS
YA NO PIENSO
EN TI

BACANORA PASCOLA, ESPADÍN
Sonora, Rosario de Tesopaco

Besito
1 oz
Besote
2 oz

\$135 \$245

BACANORA AGUA MIEL JOVEN
Sonora, Pacifica

\$115 \$220



SEÑOR SOTOL
Texanum/Cedrosanum/Wheeleri, Durango

Besito
1 oz
Besote
2 oz

\$115 \$205

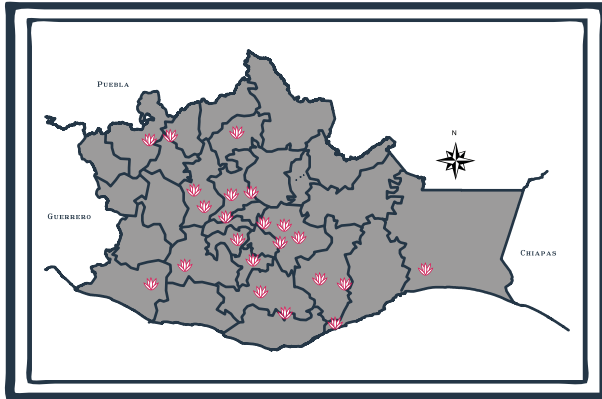
SOTOL NOCHE LUNA
Dasylirium Salvaje, Chihuahua

\$160 \$300



Todos nuestros mezcales fueron catados y aprobados por nuestros Sommeliers, disfrútalos a besos!! [Al mezcal, no a los sommeliers]

UN POCO DE LO QUE NOS REGALA OAXACA



ANGUSTIFOLIA Espadín

Fuerte, ahumado en boca con sabores a frutos secos.

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
AMARAS <i>Santiago Matatlán</i>	\$105	\$195
CABALLITO DEL DIABLO <i>San Dionisio Ecotepec</i>	\$95	\$170
DEL MAGUEY VIDA <i>San Luis del Rio, Oaxaca</i>	\$125	\$240
DIVINO MAGUEY <i>San Luis del Rio</i>	\$95	\$170
DOÑA JUANA <i>San Dionisio Ecotepec</i>	\$165	\$300
GRACIAS A DIOS <i>Santiago Matatlán</i>	\$110	\$200
MARCA NEGRA <i>Ejutla de Crespo</i>	\$130	\$240
MONTELOBOS <i>Loma Larga Matatlán</i>	\$125	\$240
SAN COSME <i>Santiago Matatlán</i>	\$90	\$165
VERDE ESPADÍN <i>Tlacolula Matamoros</i>	\$120	\$225
LOS OCOTALES CEREMONIAL DE PECHUGA	\$110	\$200
DEL MAGUEY VIDA CHICHICAPA <i>San Baltasar, Chichicapan, Oaxaca</i>	\$115	\$290
OJO DE TIGRE <i>Espadín, Tobala, Oaxaca, Puebla</i>	\$110	\$210

KARWINSKII

“BICUIXE, CUIXE, MADRECUISHE, TOBAZICHE Y CIRIAL”

El oro verde de Oaxaca, elegante y muy complejo.

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
A MEDIOS CHILES <i>Madrecuishe, San Pablo Huixtepec</i>	\$175	\$325
DIVINO MAGUEY <i>Cuish, San Luis del Rio</i>	\$195	\$370
LA MEDIDA <i>Bicuishe Salinas Coatecas, Miahuatlán</i>	\$225	\$430
LA MEDIDA <i>Tobasiche San Baltazar Chichicapam</i>	\$220	\$410
LOS OCOTALES <i>Madrecuishe</i>	\$200	\$375
LOS OCOTALES <i>Cirial</i>	\$200	\$375
REAL MINERO <i>Cuish, Santa Catarina Minas</i>	\$275	\$520
ASUNCIÓN <i>Cuish, Santiago Matatlán</i>	\$200	\$380
CUISH TOBAZICHE <i>San Guillermo Miahuatlán, Oaxaca</i>	\$180	\$340

DURANGUENSIS Cenizo

Aromas intensos pero suave al paladar.

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
APALUZ <i>Nombre de Dios</i>	\$95	\$175
DOÑA NATALIA <i>Nombre de Dios</i>	\$280	\$530
AMARAS LOGIA <i>Nombre de Dios</i>	\$160	\$300
ANTIFAZ	\$170	\$325

Poema al mezcal

Ay! Mezcal bendito, Ay! Mezcal sagrado,
cuida mi intestino
el grueso y el delgado.
Me sirva la copa, levanto el brazo,
inclino el codo y a la salud de todos
me lo chingo toda”.



SALMIANA

Sabores ahumados, ligeros y muy sutiles.

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
JURAME , San Luis P.	\$105	\$195
LAS MARIAS , San Luis P.	\$95	\$175



MARMORATA Tepeztate

Aromas florales con notas a té de limón y pimienta.

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
CUISH , San Luis Amatlán, Miahuatlán, Oaxaca	\$340	\$645
CUISH QUIOTE , Miahuatlán, Oaxaca	\$340	\$645
DIVINO MAGUEY , Oaxaca	\$195	\$370
DON GALO , Oaxaca	\$285	\$545

LOS FAVORITOS DE DON ANSELMO

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
A MEDIOS CHILES <i>Jabalí (Convallis), San Pablo Huixtepec</i>	\$255	\$480
AMARAS <i>Cupreata Mazatlán</i>	\$130	\$235
LA ULTIMA Y NOS VAMOS <i>Arroqueño, Oaxaca</i>	\$245	\$460
LA ULTIMA Y NOS VAMOS <i>Coyote, Oaxaca</i>	\$245	\$460
LA ULTIMA Y NOS VAMOS <i>Mexicano, Oaxaca, Yautepec</i>	\$235	\$445
MARCA NEGRA <i>Sierra Negra, Oaxaca, San Luis del Rio</i>	\$315	\$590
SINIESTRO <i>Arroqueño, Oaxaca, Miahuatlán</i>	\$245	\$465
SINIESTRO <i>Coyote, Oaxaca, Sola de Vega</i>	\$300	\$570
YUYANK <i>Sierra Negra, Oaxaca, Ejutla de Crespo</i>	\$205	\$385
YUYANK <i>Coyote, Oaxaca, Santa Catarina Minas</i>	\$175	\$330
CONVITE <i>San Baltasar Guelavila, Espadín</i>	\$240	\$445
LOST EXPLORER <i>Espadín</i>	\$230	\$435
ANTIFAZ <i>Cupreata, Guerrero</i>	\$145	\$225
ZOTZ <i>Jabalí, Oaxaca</i>	\$355	\$670
DZULUM <i>Pechuga de conejo, Santo Domingo, Oaxaca</i>	\$205	\$385
M ENSAMBLE <i>Espadín, Tobala, Madrecuishe, Oaxaca</i>	\$258	\$515

"Maguey" es una palabra de origen antillano que denominaba al aloe o sávila, los Españoles la tomaron para nombrar de esta forma a todas las plantas parecidas que fueron encontrando a su paso. En lengua náhuatl el maguey es llamado "metl" o "mexcalmetl".

La palabra mezcal tiene su origen en vocablos de la lengua náhuatl. Algunos sostienen que deriva de "mexcalli" ["metl" o "meztl": maguey e "ixcalli": cocer] la traducción sería entonces "maguey cocido". Bernal Díaz apunta que los Viejos Abuelos chupaban como un dulce [como en la actualidad] las pencas del maguey cocido. Lo cierto es que nuestros antepasados fermentaban y no destilaban el jugo del maguey cocido.

*Tus besos como el mezcal,
los quiero dobles.*



TOBALÁ [Potatorum]

A MEDIOS CHILES <i>Tobalá (Potatorum), San Pablo Huixtepec</i>	\$255	\$480	CONVITE <i>Tobalá, San Baltasar Guelavila</i>	\$240	\$455
LA MEDIDA <i>Tobalá (Potatorum), San Baltasar Guelavila</i>	\$225	\$430	DZULUM <i>Tobalá, Santo Domingo, Oaxaca</i>	\$235	\$450
LOS OCOTALES <i>Tobalá (Potatorum), Oaxaca</i>	\$200	\$375	CUISH <i>Tobalá, San Guillermo Miahuatlán, Oaxaca</i>	\$230	\$440

VINOS



Blanco
o Tinto
\$135

ESPUMOSOS

ESPAÑA

SEGURA VIUDAS
Macabeo-Parellada-Xarel.lo
D.O. Cava
\$810

GRAMONA LA CUVÉE
Xarel-lo - Macabeu, Parellada
D.O. Cava 2018
\$1,570

ITALIA

SCARPETA TIMIDO ROSE
Pinot Nero
Friuli-Veneto \$1,035

**BELLAVISTA ALMA
GRANDE CUVÉE**
Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco
D.O.C.G. Franciacorta
\$2,755

FRANCIA

GRATIEN & MEYER
Chardonnay-Chenin Blanc-Cabernet Franc
A.O.C Cremant De Loire
\$1,110

MUMM
Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier
A.O.C
\$2,400

MEXICO

BLANCO Y ROSADOS

ANALOGÍA
Macabeo - Chardonnay
Querétaro 2021 \$590

HERENCIA
Palomino-Chenin Blanc
Valle de Guadalupe 2022 \$1,105

LABERINTO
Gewürztraminer
San Luis Potosí 2020 \$950

DE COTE - INÉDITO
Verdejo-albariño-Gewürztramine
Querétaro 2021 \$1,075

KRUGER
Chardonnay-Chenin Blanc
Valle de San Vicente 2022 \$1,120

◆ ◆ ◆
NICOLE
Nebbiolo
San Luis Potosí \$850

KRUGER ROSADO
Sangiovese
Valle de San Vicente 2021 \$1,120

TINTO

VINO DE LA REINA
Sangiovese
Valle de Guadalupe 2021 \$790

SURCO 2.7
Cabernet Sauvignon
Valle de San Vicente 2021 \$895

TRES RAÍCES
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Dolores Hidalgo, Guanajuato 2021 \$915

TRES RAÍCES
Pinot Noir
Dolores Hidalgo, Guanajuato 2021 \$1,050

CAVA QUINTANILLA
Syrah
San Luis Potosí 2019 \$1,185

DE COTE RESERVA
Tempranillo
Syrah, Querétaro 2018 \$1,790

MEGACERO
Merlot-Shiraz-Cab. Sauv.
Encinillas-Chihuahua 2021 \$1,790

VINO DEL PATRÓN

DISFRUTA POR
COPA NUESTROS
VINOS ICONOS
SIN DESCORCHAR
UNA BOTELLA.

SANTO TOMAS ÚNICO
Cabernet Sauvignon-merlot
Valle de Santo Tomas 2020
\$2,975

PERSEUS
Nebbiolo-Sangiovese
Valle de Guadalupe 2017
\$2,365

COFA CASA ZAMORA
Barbera, Valle de Santo Tomas, 2020 \$1,750

REDES RVA. CASA ZAMORA
Syrah, Valle de Santo Tomas, 2018 \$3,250

ESPAÑA

TINTO

BLANCOS Y ROSADOS

RENE BARBIER

Macabeu, Parellada, Xarel. Lo
D.O. Catalunya 2021
\$585

FUENTE VIÑA

Chardonnay
Extremadura 2022
\$500

SEÑORIO DE SARRIA

Chardonnay
D.O. Navarra 2022
\$820

VALDUBON ROBLE

Verdejo
D.O.-Rueda 2021
\$995

CASTELO DO MAR

Albariño
D.O. Rías Baixas 2022
\$1,120

XION

Albariño
Rías Baixas 2022
\$975

VALLEGARCÍA

Viogner
D.O.P. Vino de Pago-Vallegarcía 2020
\$1,785

ATTIS MAR

Albariño, D.O. Rías Baixas 2021
\$4,275



FUENTE VIÑA ROSADO

Tempranillo
Extremadura 2022
\$500

CRUCILLON

Garnacha
D.O. Campo De Borja 2021
\$585

CRUCILLON

Garnacha-Tempranillo
D.O. - Campo de Borja 2022
\$585

BOZETO

Tempranillo, Garnacha, Graciano
D.O.Ca. Rioja 2022
\$800

GUELBENZU AZUL

Tempranillo y Merlot
D.O. Ribera Del Queiles 2019
\$895

DOMINIO DEL BENDITO

Tinta de toro
D.O. - Toro 2021
\$1,750

LA TREMENDA

Monastrell
D.O. Alicante 2019
\$875

QUINTA QUIETUD

Tinta de Toro
D.O.-Toro 2018
\$1,660

TRES MATAS CRIANZA

Tempranillo
D.O. Ribera del Duero 2018
\$1,450

PICARO DEL AGUILA

Tempranillo-Albillo-Garnacha-Bobal
D.O. Rivera del Duero 2020
\$3,065

MAURO

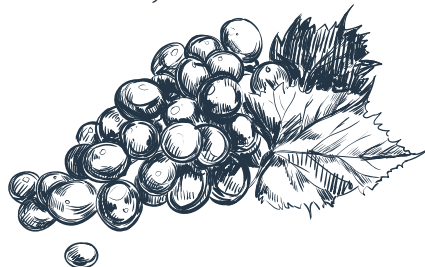
Tempranillo-Syrah
Vino de La Tierra de Castilla y León 2020
\$3,405

MAURO 1.5 LT

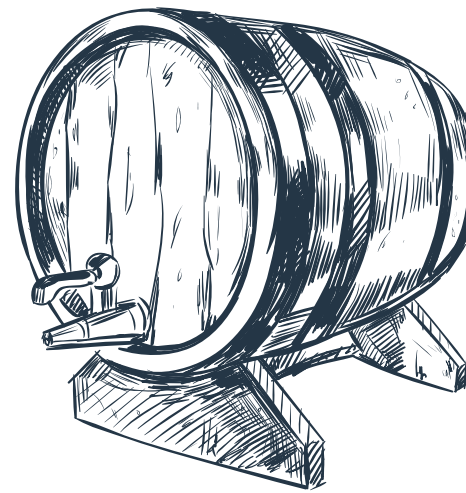
Tempranillo-Syrah
Vino de La Tierra de Castilla y León 2018
\$5,770

LA MULA DE LA QUIETUD

Tinta de Toro
D.O.-Toro 2017
\$5,225



En **España**, La Rioja y sus bodegas confirman un lugar emblemático en la producción de vino. Fue la primera región española donde se comenzó a embotellar el vino, alrededor del siglo. XIX. Con el embotellado, se define el paso de vinos de consumo transportados a granel en barrica a vinos de mayor calidad. En otras regiones españolas, las prácticas enológicas no se han refinado hasta hace relativamente poco tiempo, pero hoy en día podemos encontrar una amplia oferta de vinos de calidad muy característicos de nuestro país.



FRANCIA

BLANCOS

TINTO

HAUT MARIN FOSSILES

Colombard-Sauvignon Blanc-Gros Manseng
I.G.P. Côtes de Gascogne 2022
\$645

DOMAINE DE MAUPERTHUIS

Chardonnay
A.O.C. Chablis 2022
\$1,290

EN TERRASSE

Chenin blanc, Anjou 2022
\$730

CELLIER DES DEMOISELLES

Chardonnay, I.G.P. Pays D'OC 2022
\$690



LA RESERVE TRAMIER

Pinot Noir
Vin de France Languedoc 2022 \$665

CHÂTEAU DE BRANDEY

Merlot
A.O.C. Bordeaux 2020 \$680

DOMAINE DE LAGUILLOTIERE

Cabernet Franc
A.O.C. SAUMUR 2021 \$725

CUVÉE DES GALETS

Grenache-Carignan-Syrah
A.O.C. Côtes du Rhône 2021
\$690

DOMAINE DE LA BOUCHARDIERE

Cabernet Franc
A.O.C. Chinon 2021 \$930

CHATEAU DE LA MARJOLIERE

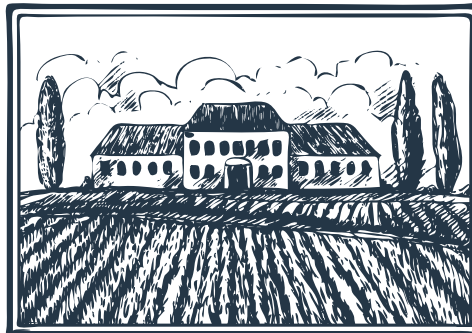
Malbec-Merlot
A.O.C. Cahors 2018 \$950

REMEAGE

Syrah-Grenache
I.G.P. Côtes du Rhône 2021 \$1,045

VOX CARITATIS

Syrah-Grenache-Carignan
A.O.C. Ventoux 2020
\$955



Todo conocedor y amante del vino sabe que **Francia** es el país que se encuentra en primer lugar de producción y el primer lugar de consumo en vino del mundo. Sin lugar a dudas es el paraíso para todos aquellos que consideren que el vino es uno de los grandes placeres de la vida.

Francia cuenta con 867,000 hectáreas dedicadas al vino, es el país que más consume – un total de 52.1 litros por persona al año – y sus vinos se dividen en categorías dependiendo de la uva.



Si nos elegiste para abrir una botella de vino de tu colección, nos encanta poder abrirla para tu convivencia. Este servicio tiene un costo de \$350 por botella sin excepción de tamaño, origen, estilo o procedencia.



CHILE

BLANCOS

TERRAPURA

Sauvignonblanc
Valle de Curicó 2021
\$625

VENTISQUERO CLASICO

Chardonnay
Valle Central 2021
\$565

TINTO

CASA PATRONALES TRIVARIETAL

Syrah-Malbec-Viognier
Valle de Maule 2021
\$665

VENTISQUERO RVA

Pinot Noir
Casa Blanca 2021
\$755

KEY

Carmenere
Valle de Cachapoal 2021
\$860

VALLE SECRETO

Syrah
Valle de Cachapoal 2020
\$1,055

ITALIA

ITALIA LA GRAN
TIERRA DEL
VINO

Italia fue el primer productor de vino y cuenta con una pasión insuperable por el cultivo de la vid, la cual se refleja en la gran variedad de vinos con personalidad propia que produce cada región. La vid existió en la península desde hace cientos de años, las plantas eran provenientes principalmente de Grecia, o por lo menos así lo indican los nombres de algunas cepas de esa época.

El vino de **Estados Unidos** se ha producido durante más de 300 años. Actualmente, la producción de vino se lleva a cabo dentro de los cincuenta estados, siendo California el líder de la producción vinícola, junto a Washington, Oregón y Nueva York.



BLANCOS Y ROSADOS

TINTO

ANTERRA

Pinot Grigio
I.G.T. Terre Siciliane 2022
\$525

CUSUMANO

Nero D'avola
D.O.C. Sicilia 2021
\$855

ROCCA DELLE MACIÈ

Vernaccia Di San Gimignano
D.O.C.G San Gimignano 2017
\$930

PAPALE LÍNEA ORO

Primitivo di Manduria
D.O.C. Primitivo di Manduria 2021
\$2,085

LACRYMA CHRISTI

Coda Di Volpe-Falanghina
D.O.C. Vesuvio 2020
\$1,110

ODDERO D'ALBA SUPERIORE

Barbera
D.O.C. Barbera D'alba 2019
\$1,210

HILL

Pinot Grigio
D.O.C. Alto Adige 2022 \$1,035

BOSCHI DEI SIGNORI

Nebbiolo
D.O.C.G. Barolo 2016
\$1,955



VARVAGLIONE ROSATO DEL SALENTO

Negroamaro
I.G.T. Salento 2022
\$895

USA

BLANCO Y TINTO

INDIGO EYES

Chardonnay
California 2021
\$690

DONOVAN PARKE

Pinot Noir
California 2021 \$725

GLORIA FERRER

Pinot Noir
Ava-Carneros 2016 \$2,520

JOEL GOTT BLANCO

Pinot Gris
A.V.A. Willamette Valley 2021
\$1,175

ADELSHEIM

Pinot Noir
A.V.A. Willamette Valley 2019 \$2,405

GOLDENEYE

Pinot Noir
Ava-Anderson Valley 2019 \$3,865

GNARLY HEAD

Zinfandel, A.V.A. Lodi 2020
\$875

SEGHEISIO

Zinfandel
Ava-Sonoma County 2019 \$1,990

INDIGO EYES

Cabernet Sauvignon
California 2020 \$660

THE SPECIALYST

Zinfandel, Lodi,
California Central Valley 2020
\$950

SILVER OAK

Cabernet Sauvignon,
Ava-Alexander Valley 2018
\$5,555

ALEMANIA

BLANCOS

50 GRADOS

Riesling, Rheingau 2021 \$945

SCHLOSS JOHANNISBERG

Riesling, Rheingau 2019 \$2,070

VON WINNING

Riesling

V.D.P. Grosse Lage Pfalz 2017 \$2,370

ARGENTINA

BLANCOS Y TINTOS

ZUCCARDI SERIE A

Torrontes

Salta 2021 \$1,075

ALPACION

Malbec

Valle de Uco 2021 \$1,075

AUSTRIA

BLANCOS

VISIÓN

Grüner Veltliner

Traisental 2021

\$1,075

AUSTRALIA

TINTO

HILL & VALLEY

Shiraz

Barossa Valley 2019 \$1050

Sommeliers Encargados
Rangel Salazar
Alberto Blanco

DIRECCIÓN

Alberto
Sommelier
Macif

SUDAFRICA

BLANCOS

KUMALA

Chenin Blanc

Western Cape 2021

\$690

PORTUGAL

ROSADO

VINHO VERDE RAZA

Arinto, Azal, Trajadura

D.O.C. Celorico de Basto 2022

\$635

NUEVA ZELANDA

BLANCOS

SOUTHERN OCEAN

Sauvignon Blanc

Marlborough 2022

\$790

CERVEZAS

BOHEMIA CLARA	\$55
BOHEMIA OSCURA	\$55
HEINEKEN 0 BOT	\$55
HEINEKEN BARRIL	\$49
AMSTEL ULTRA	\$62
INDIO	\$49
TECATE LIGHT	\$49
XX AMBAR BARRIL	\$49
SERV. OJO ROJO	\$30
SERV. CHELADA	\$28
SERV. MICHELADA	\$28



ARTESANALES

CEIBA MESTIZA AMBAR	\$105
PATITO BELGIAN BLOND ALE	\$105
CEIBA STOUT	\$105
CUERNO DE TORO IPA	\$105

LICORES

VODKA

KETEL ONE	\$115
GREY GOOSE	\$145
STOLICHNAYA	\$105
ABSOLUT AZUL	\$95
ABSOLUT EXTRAKT	\$105
SMIRNOFF	\$90
TITO 'S	\$95

GINEBRAS

BEEFEATER	\$115
BOMBAY SAPPHIRE	\$140
HENDRICK 'S	\$140
MARE	\$130
TANQUERAY	\$120
TANQUERAY 10	\$120
TANQUERAY RANGPUR	\$170
KATUN	\$140
BEEFEATER PINK	\$125
MONKEY 47	\$265

La cerveza mexicana se vende mucho en todo el mundo y es muy apreciada. Hoy por hoy, México ocupa el décimo lugar en el consumo de cerveza, siendo los principales consumidores Alemania.

RONES

CAPTAIN MORGAN WHITE	\$75
HAVANA 7 AÑOS	\$105
BACARDI BLANCO	\$90
BACARDI AÑEJO	\$95
ZACAPA 23 AÑOS	\$190
MATUSALEM RVA.	\$110
HAVANA SELEC. DE MAESTROS	\$215
APPLETON STATE	\$95

BRANDYS

TERRY CENTENARIO	\$105
TORRES 10	\$115

WHISKEY Y COÑAC

CHIVAS 12 AÑOS	\$140
CHIVAS TEQUILA	\$154
CHIVAS 18 AÑOS	\$240
MACALLAN 12 AÑOS	\$180
GLENMORANGIE	\$205
J WALKER ETIQUETA AZUL	\$495
J WALKER ETIQUETA NEGRA	\$140
J WALKER ETIQUETA ROJA	\$110
J WALKER ETIQUETA VERDE	\$210
BUCHANAN 'S 12 AÑOS	\$140
BUCHANAN 'S 18 AÑOS	\$260
BUCHANAN 'S MASTER	\$190
SINGELTON DUFTOWN 12 AÑOS	\$140
GLENFIDICH 12 AÑOS	\$200
GLENFIDICH 15 AÑOS	\$320
COG. HENNESSY VSOP	\$270
COG. MARTELL VSOP	\$220
GLENGRANT	\$115

El whiskey es conocido como "el agua de la vida" y hasta la fecha se desconoce si su origen es Escocia o Irlanda. Los monjes irlandeses aprendieron a destilar y se convirtieron en los precursores de esta bebida en el año de 1400.



APERITIVOS Y DIGESTIVOS



En primer lugar tú tomas una copa, después la copa se toma a la bebida, y por último es la bebida quien te toma a ti.



APERITIVOS Y DIGESTIVOS

ANIS CHINCHON SECO	\$75
ANIS CHINCHON DULCE	\$75
BAILEYS	\$95
CAMPARI	\$95
FRANGELICO	\$95
JAGERMEISTER	\$99
KAHLUA	\$75
LICOR 43	\$115
VERMOUTH DULCE	\$80
VERMOUTH SECO	\$80
SAMBUCA BLANCO	\$90
SAMBUCA NEGRO	\$90
XTABENTÚN	\$65
DRAMBUIE	\$140
APEROL	\$115

Los alcoholes están unidos a la alquimia en lo que a su origen se refiere. En esta disciplina se mezclaba tanto lo filosófico y especulativo, como lo puramente práctico que daría origen a la ciencia química. Todo ello está rodeado del secreto de los brujos, las actividades misteriosas y los personajes curiosos.

La elaboración de los “licores”, entendidos estos de forma genérica como bebidas alcohólicas, se remonta a las primeras etapas de la humanidad, antes del cristianismo, recordemos, por ejemplo, el Banquete de Platón.

REFRESCOS

AGUA PURIFICADA 355 ML	\$42
LIMONADA NATURAL	\$49
LIMONADA SODA	\$54
NARANJADA SODA	\$54
AGUA DE HORCHATA O JAMAICA	\$49



CARAJILLOS \$ 130

El carajillo más que un coctel, obedece a un concepto, el de mezclar café con aguardiente. Actualmente con otros ingredientes originales.

El carajillo es la respuesta hacia el final de una comida bárbara, donde el sopor (que los mortales conocemos como “mal del puerco”) se apodera de tu cuerpo y sabes que, si quieres continuar la sobremesa, tienes que reponerte. La cafeína y el azúcar que contiene lo convierten en el aliado que te ayudará a recuperar la estamina y a aguantar, incluso, lo que llegue después.

ESPRESSO MAR Y LEÑA

Ron Havana 7 años, jarabe de canela y café espresso

SONÁMBULA

Espresso, mezcal, frangélico y rayadura de nuez moscada.

CARAJILLO

Licor 43, Espresso

