



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

### MICHOACÁN TAMBIÉN TIENE AGAVES

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

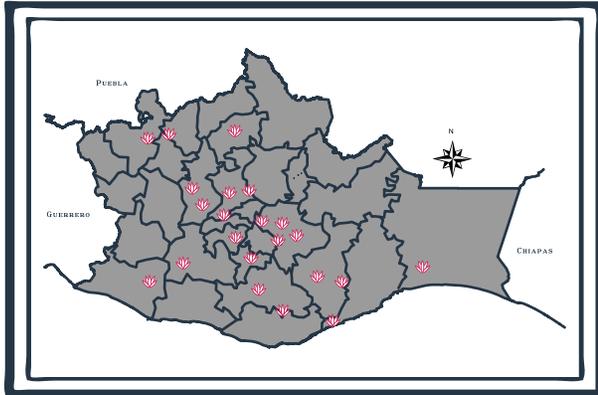
**SOTOL NOCHE LUNA**  
*Dasylirium Salvaje, Chihuahua*

\$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
<b>AMARAS</b> <i>Santiago Matatlán</i>	\$105	\$195
<b>CABALLITO DEL DIABLO</b> <i>San Dionisio Ecotepec</i>	\$95	\$170
<b>DEL MAGUEY VIDA</b> <i>San Luis del Rio, Oaxaca</i>	\$125	\$240
<b>DIVINO MAGUEY</b> <i>San Luis del Rio</i>	\$95	\$170
<b>DOÑA JUANA</b> <i>San Dionisio Ecotepec</i>	\$165	\$300
<b>GRACIAS A DIOS</b> <i>Santiago Matatlán</i>	\$110	\$200
<b>MARCA NEGRA</b> <i>Ejutla de Crespo</i>	\$130	\$240
<b>MONTELOBOS</b> <i>Loma Larga Matatlán</i>	\$125	\$240
<b>SAN COSME</b> <i>Santiago Matatlán</i>	\$90	\$165
<b>VERDE ESPADÍN</b> <i>Tlacolula Matamoros</i>	\$120	\$225
<b>LOS OCOTALES CEREMONIAL DE PECHUGA</b>	\$110	\$200
<b>DEL MAGUEY VIDA CHICHICAPA</b> <i>San Baltasar, Chichicapan, Oaxaca</i>	\$115	\$290
<b>OJO DE TIGRE</b> <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
<b>A MEDIOS CHILES</b> <i>Madrecuishe, San Pablo Huixtepec</i>	\$175	\$325
<b>DIVINO MAGUEY</b> <i>Cuish, San Luis del Rio</i>	\$195	\$370
<b>LA MEDIDA</b> <i>Bicuishe</i> <i>Salinas Coatecas, Miahuatlán</i>	\$225	\$430
<b>LA MEDIDA</b> <i>Tobasiche</i> <i>San Baltazar Chichicapam</i>	\$220	\$410
<b>LOS OCOTALES</b> <i>Madrecuishe</i>	\$200	\$375
<b>LOS OCOTALES</b> <i>Cirial</i>	\$200	\$375
<b>REAL MINERO</b> <i>Cuish, Santa Catarina Minas</i>	\$275	\$520
<b>ASUNCIÓN</b> <i>Cuish, Santiago Matatlán</i>	\$200	\$380
<b>CUISH TOBAZICHE</b> <i>San Guillermo Miahuatlán, Oaxaca</i>	\$180	\$340

## DURANGUENSIS Cenizo

Aromas intensos pero suave al paladar.

	Besito 1 oz	Besote 2 oz
<b>APALUZ</b> <i>Nombre de Dios</i>	\$95	\$175
<b>DOÑA NATALIA</b> <i>Nombre de Dios</i>	\$280	\$530
<b>AMARAS LOGIA</b> <i>Nombre de Dios</i>	\$160	\$300
<b>ANTIFAZ</b>	\$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
<b>JURAME</b> , San Luis P.	\$105	\$195
<b>LAS MARIAS</b> , San Luis P.	\$95	\$175



## MARMORATA Tepeztate

Aromas florales con notas a té de limón y pimienta.

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

# LOS FAVORITOS DE DON ANSELMO

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

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



CORAVIN™

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

#### GUEL BENZU 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

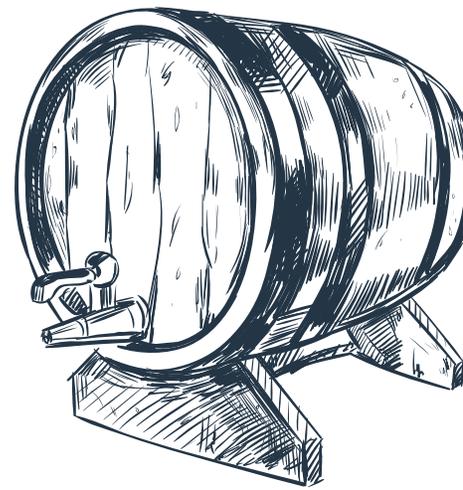
Tempranillo-Syrah  
Vino de La Tierra de Castilla y León 2018  
\$5,770

#### 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

