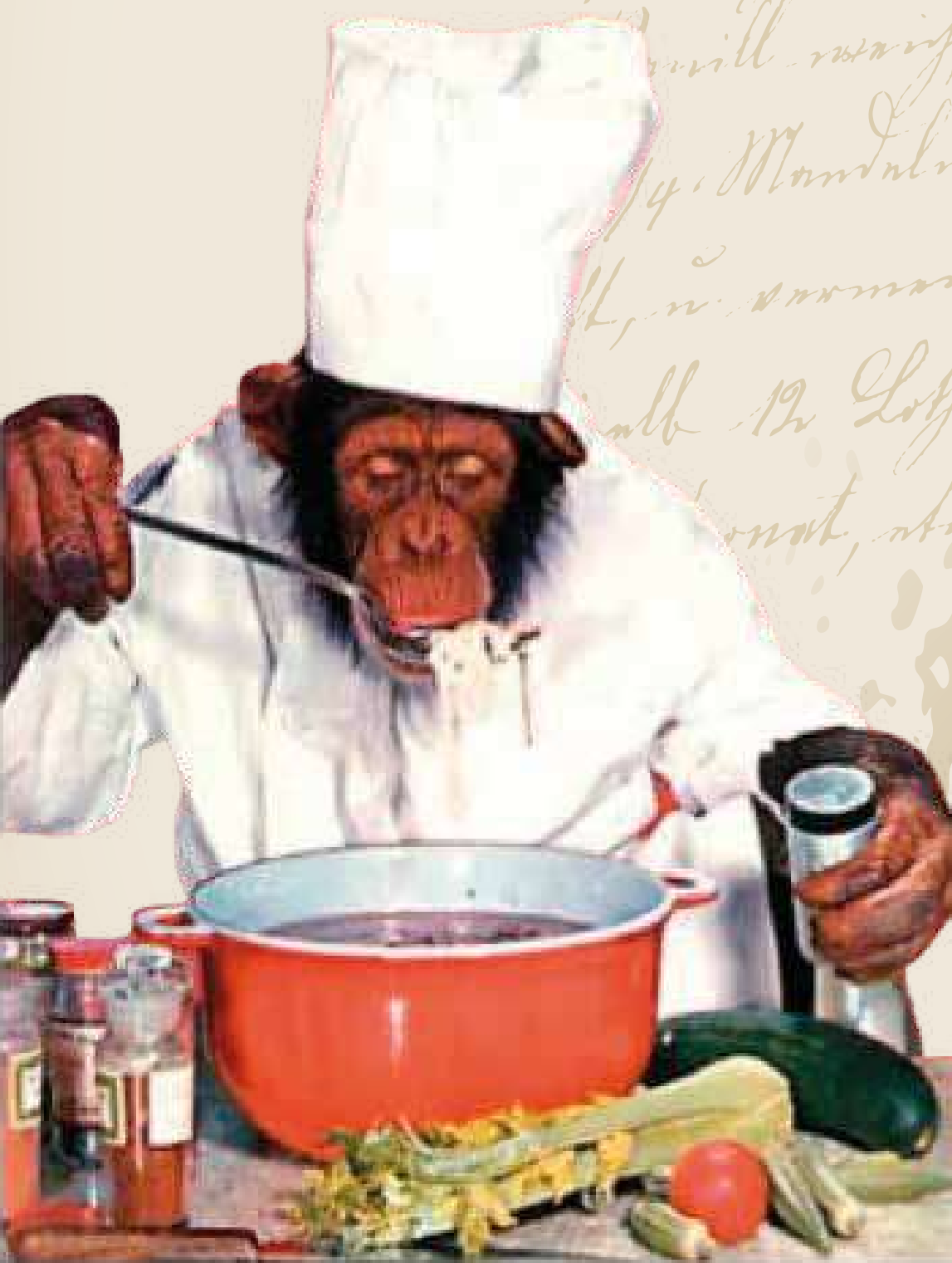




Menú



*1/2 lb zupfsülte Kastanien mit
weill weiß, in Staub für Luft
1/4 Mandeln fein, mischen 12 Löff
in warmen beides mit ein
12 Löff Zucker, etwas feine
süß, etwas Pfefferkörner.*



MENÚ

Sábado y Domingo
10:00 a 13:00 hrs.

Para Desayunar...

Plato de frutas de temporada	\$95
Trilogía de molletes (<i>natural, chorizo y jamón de pavo</i>)	\$115
Huarache con bistec de res o pechuga asada.....	\$130
Omelette de jamón de pavo con queso.....	\$130
Omelette de espinaca con queso crema	\$130
Huevos al gusto revueltos o estrellados.....	\$115
Huevos estrellados con Hot Cakes y tocino.....	\$125
Huevos a la Veracruzana	\$130
<i>Enfrijoladas rellenas de huevo a la mexicana, crema, queso fresco y chorizo.</i>	
Huevos Motuleños	\$130
<i>Huevos estrellados sobre tortilla frita untada con frijoles, bañados en salsa de jitomate y acompañados de chicharo, trocitos de jamón de pavo y plátano macho.</i>	
Chilaquiles rojos o verdes	\$110
con pollo.....	más \$40
Enchiladas rojas o verdes con pollo.....	\$150
Sopes con chorizo.....	\$115

JUGOS

Naranja	\$55
Mediterráneo (naranja, hierbabuena y miel)	\$60
Frutos rojos (con naranja y miel)	\$65

PAN DULCE

BEIGNETS



Naturales
Orden de tres \$70
Docena.....\$240

Rellenos
Orden de tres \$95
Docena.....\$300

Queso crema, Nutella, crema pastelera o Lechera

CAFE / BEBIDAS

Americano	\$50	Cortado	\$55
Expreso.....	\$50	Chocolate caliente..	\$60
Capuchino	\$60	Té.....	\$50
Latte.....	\$60		

Arma tu paquete de desayuno.
Incluye: Jugo de naranja pequeño, café o té y un plato fuerte por \$215

ENTRADAS

ALITAS (350 grs. 8 piezas aprox.)	\$230
Alitas de pollo bañadas en salsa Red Hot Debarbas con bastones de apio y zanahoria. Acompañadas con aderezo de queso de cabra. Maridaje: Tempus Dorada.	
CACAHUATES (100 grs.)	\$65
Cacahuates españoles horneados con ajo, limón y chile de árbol.	
GUACAMOLE DEBARBAS (180 grs.)	\$165
Aguacate machacado con chile serrano y jitomate. Acompañado con totopos. Con Chicharrón (30 grs.) \$35. Maridaje: Colimita.	
CROQUETAS DE PLÁTANO MACHO (3 PIEZAS)	\$170
Rellenas de frijoles refritos sobre caldillo espeso de jitomate, acompañadas de col morada encurtida y crema. Maridaje: Minerva Viena.	
CEVICHE DE PESCADO (200 grs.)	\$185
Pescado marinado en jugo de limón con chile serrano, cilantro, ajo, pepino y cebolla morada. Maridaje: Charro.	
SOPECITOS (3 PIEZAS)	\$160
Con pollo, frijoles, queso y crema. Maridaje: Oro Rosa.	
TOSTADAS DE ATÚN FRESCO (3 PIEZAS)	\$190
Cubitos de atún marinado con vinagreta de jengibre y soya, servido sobre pequeñas tostadas untadas con guacamole y un toque de ajonjolí. Maridaje: Colimita.	
PATATAS BRAVAS (250 grs.)	\$135
Cubos de papa con un toque de salsa de chile de árbol, acompañadas con aderezo de mayonesa Debarbas.	
ESQUITES DEBARBAS (80 grs.)	\$90
Tradicionales esquites sazonados con tierno tuétano de res. Acompañados con costra de queso parmesano, chile de árbol, epazote frito y mayonesa Debarbas. Maridaje: Bohemia Weizen.	

... ENSALADAS ...

ENSALADA DE CÍTRICOS	\$165
Mezcla de lechugas frescas, nuez caramelizada, suprema de naranja y toronja con chips de queso parmesano. Aderezada con vinagreta de cítricos y reducción de balsámico. Maridaje: Charro.	
ENSALADA DE ATÚN FRESCO	\$210
Mezcla de lechugas, acompañadas de atún sellado (100 grs.) con una vinagreta de soya con aceite de ajonjolí. Acompañada de suprema de naranja. Maridaje: Bohemia Weizen.	



TEL. 55.1107.8201

PASTAS

ELIGE TU PASTA: Spaghetti o Fussili

A LOS TRES QUESOS (260 grs.)	\$210
Salsa de queso gruyere, parmesano y gouda al vino blanco y aceite de albahaca. Maridaje: Charro	
BOLOÑESA (290 grs.)	\$230
Salsa elaborada a fuego lento con vino tinto y aceite de oliva, acompañada de queso parmesano y albahaca fresca. Maridaje: Minerva Viena.	
SALMÓN ROSA (290 grs.)	\$245
Salsa pomodoro con crema y vodka, acompañada con cubos de salmón, queso parmesano y aceite de albahaca. Maridaje: Bavik Super Pils.	
CAMARÓN (290 grs.)	\$245
Elaborada con camarones salteados con ajo, cilantro, chile guajillo frito, vino blanco y queso parmesano. Maridaje: Jabalí Bock.	
LASAÑA DE CARNE (300 grs.)	\$240
La receta tradicional con carne a la boloñesa, salsa bechamel, salsa pomodoro, gratinada con queso mozzarella y parmesano. Maridaje: Lagunitas IPA.	

ACOMPaña TU PASTA O ENSALADA CON:

Pollo Asado (100g.)	\$70
Salmón (70g.)	\$105
Atún fresco (100g.)	\$105

ESPECIALIDADES

PECHUGA CORDON BLEU (180 grs.)	\$275	ATÚN GLASEADO (200 grs.)	\$295
Pechuga empanizada rellena de queso gouda y jamón de pavo, sobre spaghetti a los tres quesos. Maridaje: Tempus Dorada / Piedra Lisa.		En costra de ajonjolí. Bañado en salsa de vino tinto y tamarindo, acompañado de vegetales salteados. Maridaje: Charro.	
TORTA DE PIERNA ADOBADA (220 grs.)	\$120	ENCHILADAS DE PLÁTANO MACHO (3 PIEZAS)	\$175
Crujiente telera untada con frijoles refritos, rellena de pierna adobada a los tres chiles y aguacate. Con queso Oaxaca más \$20 Maridaje: Ticús		Rellenas de plátano macho horneado con queso crema. Bañadas en salsa pasilla y un toque de crema y aguacate. Maridaje: Colimita	
SALMÓN MEDITERRÁNEO (180 grs.)	\$310	HAMBURGUESA PRIME (200 grs.)	\$240
Bañado en vinagreta mediterránea (pepino, aceituna Kalamata, cebolla morada y jitomate). Acompañado de vegetales salteados y un toque de salsa Teriyaki. Maridaje: Blanche de Bruxelles.		Con queso gratinado, tocino, lechuga, jitomate y cebolla. Acompañada de papas a la francesa. Maridaje: Jabalí Bock.	
PUNTAS DE RES EN PASILLA (150 grs.)	\$180	CLUB SANDWICH (180 grs.)	\$185
Puntas de res bañadas en salsa de chile pasilla. Acompañadas de frijoles y abanico de aguacate. Maridaje: Minerva Viena.		Clásico sandwich relleno de pechuga de pollo a la plancha, jamón de pavo, queso gouda, tocino, lechuga y jitomate. Acompañado con papas a la francesa. Maridaje: Minerva Viena.	

Postres

PASTEL DE CHOCOLATE DEBARBAS	\$95
Envinado con trocitos de nuez y cubierto de ganache de chocolate.	
PLÁTANOS FRITOS	\$90
Bañados con lechera y un toque de canela.	
HELADO DE VAINILLA (UNA BOLA)	\$70

STRUDEL DE MANZANA	\$120
Crujiente pasta hojaldre rellena de manzana, nuez, arándanos y canela. Acompañado de helado de vainilla.	
PAY DE LIMÓN	\$120
Fresca combinación de yogurt, queso crema y limón. Decorado con frutos rojos de temporada.	
PIZZA DE NUTELLA (IDEAL PARA COMPARTIR)	\$190
Crujiente masa italiana, untada con Nutella. Acompañada con queso crema, plátano macho frito, fresa y nuez.	

SOPAS

CALDO TLALPEÑO	\$145
Caldo de pollo sazonado con chipotle y epazote. Acompañado de pollo, garbanzo, zanahoria, calabaza, arroz, aguacate y queso. Maridaje: Piedra Lisa.	
JUGO DE CARNE	\$110
Clásico jugo de carne, espeso, acompañado de jardín. Maridaje: Elfo Stout.	
FIDEO SECO	\$105
Elaborado con una reducción de caldillo de jitomate, acompañado de aguacate, crema, queso y un crujiente de chile pasilla. Maridaje: Minerva Viena.	
SOPA DE TORTILLA	\$110
Caldillo de jitomate, chile pasilla y guajillo, perfumado con epazote. Acompañada de juliana de maíz, crema, aguacate y queso.	
CREMA DE JITOMATE Y AJO ROSTIZADO	\$130
Jitomate y ajo horneados con aceite de tomillo. Acompañada con croton de ajo. Maridaje: Piedra Lisa.	

TACOS (3 PIEZAS)

DE ATÚN AL PASTOR	\$225
Atún en cubitos, sellado y marinado en salsa al pastor. Con piña asada, cebolla y cilantro. Acompañados con guacamole. Maridaje: Minerva Stout.	
DEL PAISA	\$230
Fajitas de res a la plancha, sazonadas con pimientos, cebolla y champiñones. Acompañados con guacamole y chiles toreados. Maridaje: Ticús.	
DEBARBAS	\$240
Camarón relleno de queso gouda envuelto en tocino y ensalada de col con zanahoria. Acompañados con guacamole. Maridaje: Charro.	
TOREROS	\$220
Cane asada, chicharrón y chorizo doradito. Acompañados con guacamole. Maridaje: Tempus Dorada.	
DE COCHINITA	\$190
Cochinita Pibil con cebolla encurtida y rodajas de habanero. Acompañados con frijoles. Maridaje: Minerva Stout / Páramo.	

BEIGNETS

Panecillos crujientes por fuera y suaves por dentro, espolvoreados con azúcar glass. Pueden ser naturales o rellenos de queso crema, Nutella, crema pastelera o Lechera.

NATURALES	RELLENOS
ORDEN DE TRES \$70	ORDEN DE TRES \$95
DOCENA \$240	DOCENA \$300
FLAN DE QUESO	\$95
Suave flan de queso crema cubierto de caramelo.	

* Todos nuestros precios incluyen IVA.



Tel.55.1107.8201
 Pennsylvania 206
 Nueva York 180

Auténtica PIZZA ITALIANA

PIZZAS Elaboradas



con

MASA
TOMATE
GOURMET 100%
Artesanal

Aprox. 30 cms de diámetro
 con 8 rebanadas

EXTRAS

Aceitunas \$35	Alcachofa \$35	Champiñones \$35	Queso de Cabra \$35
Chorizo \$35	Jamón Serrano \$65	Mix de Vegetales \$30
Pepperoni \$35	Queso Mozzarella \$35	Queso Parmesano \$35	

Acompáñala con...



MENÚ

- Margarita** \$230
 Salsa de tomate, queso mozzarella, jitomate cherry y albahaca fresca.
- Jamón Serrano**\$285
 Salsa pesto, mozzarella, queso crema, jamón serrano, alcachofas y arúgula.
- Vegetales** \$230
 Salsa de tomate, queso mozzarella, vegetales salteados (zanahoria, champiñón, calabaza, cebolla, pimiento, albahaca y arúgula).
- Bolognesa** \$285
 Salsa de tomate, queso mozzarella y carne boloñesa.
- Tres Quesos** \$230
 Salsa pesto, queso mozzarella, gouda y cabra.
- Camarón** \$285
 Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones salteados con ajo y marinados en salsa pesto con un toque de arúgula.
- Pepperoni** \$230
 Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.
- Mexicana** \$230
 Salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo, frijoles, cebolla y jalapeño.
- Cochinita** \$230
 Salsa de frijol, queso mozzarella, cochinita pibil, cebolla encurtida y rodajas de habanero.
- Habaiana**\$230
 Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, mermelada de piña con habanero y un toque de cebolla.



menú

Kids

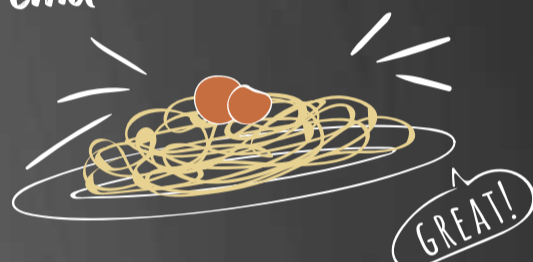


BOTANAS

- *Deditos de queso empanizados (6 piezas, 80 g).....\$90
- *Papitas a la francesa con salsa catsup (100 g).....\$75

SOPAS & PASTA

- Sopa de fideo.....\$70
Caldillo de jitomate con pasta de fideo y pollo
- Spaghetti al gusto.....\$80
Con mantequilla o salsa de tomate o a la crema
- Consomé de pollo.....\$70
Con pasta tornillo, pollo, zanahoria y calabacita



PLATO FUERTE

- Pechuga de pollo asada o empanizada (90 g).....\$120
Acompañada de vegetales y papitas a la francesa
- Tostaditas de pollo desmenuzadas (2 pzas.).....\$105
Acompañadas de aguacate, crema y queso fresco
- Cangre Burger (100 g).....\$120
Con queso gouda, lechuga, jitomate, cebolla y papas a la francesa

BEBIDAS

- *Agua Patos.....\$55
Con pulpa de mango y fresa
- *Limonada o naranjada barrilito...\$55
- *Blue baby shark.....\$55
Sprite, mora azul y gomitas de tiburón
- *Smoothie de fresa.....\$60
Leche, crema de coco, fresa y chocolate
- *Sully Monster.....\$60
Leche, crema de coco y jarabe de chicle



POSTRES

- *Crepa de Nutella.....\$60
Rellena de Nutella con plátano y nuez
- *Hot Cake Chango.....\$55
Con chocolate y fresa
- *Helado (1 bola).....\$60
Vainilla

VINOS

TINTOS

	Botella	Copa*
L.A. CETTO CABERNET SAUVIGNON 750 ml. VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA. Aromas a jamaica, grosella y frutos rojos. Taninos suaves, equilibrado y frutal.	\$530	\$135
CASA MADERO 3V 750 ml. VALLE DE PARRAS, COAHUILA. Tres uvas de carácter: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon con sabores de frutos negros y rojos jóvenes.	\$695	\$160
CUNE CRIANZA 750 ml. ESPAÑA, RIOJA. Mezcla de uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Notas de especias y acidez equilibrada.	\$650	\$150
VIÑA MAIPO CARMENÉRE 750 ml. CHILE, SANTIAGO. Color rubí intenso, taninos suaves y armónico con un buen final. Aroma fresco y frutal con notas a tabaco y vainilla.	\$495	\$130
CONCHA Y TORO RESERVADO MALBEC 750 ml. ARGENTINA, MENDOZA. Rojo intenso con tonos violetas. En nariz destacan frutos maduros del bosque como ciruela y cereza. Taninos redondos con un final persistente.	\$495	\$130
COPA DE VINO DE LA CASA		\$75

DESCORCHE \$250

ESPUMOSO

	Botella	Copa*
CINZANO ESPUMOSO PRO SPRITZ 750 ml. Vino espumoso seco y efervescente con frescos aromas frutales y sabor equilibrado.	\$495	\$130

BLANCO

L.A. CETTO CHARDONNAY 750 ml. VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA. Muy fresco y frutal. Aromas a cítricos, manzana verde, membrillo y un toque de mantequilla.	\$495	\$130
---	-------	-------

ROSADO

L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDELL 750 ml. VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA Color rosa salmón brillante, aroma a frambuesa, fresa y durazno.	\$490	
---	-------	--

JARRA DE CLERICOT (1 lt.) Vino tinto de la casa, jugo de naranja, refresco de manzana, fruta de temporada.	\$350	
---	-------	--

JARRA DE SANGRIA (1 lt.) Vino tinto de la casa, refresco de limón y limón natural.	\$350	
---	-------	--



*Contenido de la copa (5 oz./148 ml.)

CERVEZA

LAGERS

CLARAS: CERVEZAS DE BAJA FERMENTACIÓN. SUELEN SER LIGERAS, ESPUMOSAS, SUAVES Y DE COLOR DORADO. MUY REFRESCANTES.

COLIMITA 355 ml. 4.2° ALC. Maridaje: Tostadas de atún fresco. Enchiladas de plátano macho. Pizzas.	\$99
---	------

CHARRO 355 ml. 4.5° ALC. Maridaje: Tacos Debarbas.	\$99
---	------

HEINEKEN 355 ML. 5.0° ALC. Maridaje: Pasta de camarón. Pizzas.	\$80
---	------

HEINEKEN SILVER 355 ML. 4.0° ALC.	\$80
---------------------------------------	------

HEINEKEN 0.0 250 ML. (SIN ALCOHOL)	\$55
--------------------------------------	------

JABALÍ HELLES BOCK 330 ml. 8.1° ALC. Maridaje: Esquites Debarbas. Enchiladas en pasilla. Pizzas.	\$95
---	------

ORO ROSA 355 ml. 5.2 ALC. Maridaje: Ceviche de Pescado	\$99
---	------

OSCURAS: CERVEZAS DE BAJA FERMENTACIÓN. SE CARACTERIZAN POR TENER CIERTO NIVEL DE SABOR TOSTADO Y SUAVE.

JABALÍ BOCK 330 ml. 6.3° ALC. Maridaje: Alitas.	\$95
--	------

MINERVA VIENA 335 ml. 5.0° ALC. Maridaje: Lasaña boloñesa.	\$99
---	------



*El consumo de bebidas alcohólicas es sólo con alimentos.

ALES

PALE ALE: POR LO GENERAL SECAS Y CON BUEN CUERPO. A LA VISTA ROJIZAS DE ESPUMA ABUNDANTE. SABOR CON NOTAS CÍTRICAS Y LIGERAMENTE AMARGAS.

PÁRAMO 355 ml. 5.2° ALC. Maridaje: Hamburguesa Prime.	\$105
--	-------

TEMPUS DORADA 355 ml. 4.3° ALC. Maridaje: Tostadas de atún fresco. Ensalada de atún. Guacamole.	\$99
--	------

TRIGO: SUELEN SER TURBIAS Y SIN FILTRAR. TIENDEN A SER UN POCO ÁCIDAS, LIGERAS Y MUY REFRESCANTES.

BLANCHE DE BRUXELLES 330 ml. 4.5° ALC. \$140 Maridaje: Tacos Debarbas (camarón). Atún glaseado. Ensalada de atún. Blanca, muy fresca y ligera, bajo amargor con toques de cilantro y cáscara de naranja.	
---	--

ALTBIER: SUAVES, CUERPO MEDIO CON SABORES DISCRETAMENTE AMARGOS BALANCEADOS CON NOTAS A MALTA Y CAMELO.

TEMPUS DOBLE MALTA 355 ml. 7.0° ALC. Maridaje: Tacos toreros.	\$99
--	------

IPA (INDIA PALE ALE): CARACTERIZADAS POR LO ESPUMOSO DE SU CUERPO Y POR UN MARCADO SABOR AMARGO Y A LÚPULO.

ELFO IPA 355 ml. 7.5° ALC. Maridaje: Pasta de tres quesos.	\$99
---	------

LAGUNITAS IPA 355 ml. 6.2° ALC. Maridaje: Tacos del paisa. Plátanos fritos.	\$99
--	------

PIEDRA LISA 355 ml. 4.5° ALC. Maridaje: Tacos de atún al pastor.	\$105
---	-------

* Todos nuestros precios incluyen IVA.

PORTER: SABORES INTENSOS A MALTAS TOSTADAS, CAMELO Y CHOCOLATE

TICÚS 355 ml. 4.6° ALC. Maridaje: Hamburguesa Prime, Pastel de Chocolate Debarbas.	\$105
---	-------

STOUT: LAS CARACTERIZA UN COLOR CASI NEGRO CON ESPUMA DENSA Y UN ALTO GRADO DE ALCOHOL. SUELEN TENER UN SABOR DULCE Y TOSTADO A CAMELO, TABACO Y CHOCOLATE.

ELFO STOUT 355 ml. 7.0° ALC. Maridaje: Torta de Pierna.	\$99
--	------

LÁGRIMAS NEGRAS 355 ml. 10.0° ALC. Maridaje: Pastel de chocolate Debarbas.	\$120
---	-------

MINERVA STOUT IMPERIAL 355 ml. 5.0° ALC. Maridaje: Tacos de cochinita.	\$99
---	------




CLÁSICAS | 355 ml.

XX ÁMBAR / XX LAGER / INDIO / TECATE ORIGINAL, TECATE LIGHT BOHEMIA CLÁSICA / BOHEMIA OSCURA / BOHEMIA WEIZEN / BOHEMIA CRISTAL	\$65
--	------

CON MENOS CALORÍAS XX ULTRA LAGER	\$65
--------------------------------------	------

*TARRO MICHELADO \$20 *TARRO CUBANO \$25

RECOMENDACIÓN ESPECIAL

 ERDINGER DUNKEL (500ML) 5.3° ALC. Lager Oscura de trigo. Sabor a malta tostada y lúpulo.	\$170
 TUCHER BAJUVATOR DOPPELBOCK (500ML) 7.5° ALC. Lager Oscura con suave y cremoso cuerpo. Sabor a malta tostada.	\$150
 LINDEMANS FRAMBOISE (250ML) 2.5° ALC. Lambic Afrutada con matices ácidos. Sabor elegante, natural y limpio.	\$150

DESTILADOS Y MIXOLOGÍA

RON

• Bacardí Blanco	\$115
• Flor de Caña 4 años	\$130
• Havana Añejo 3 años	\$130
• Matusalem Clásico	\$130
• Matusalem Platino	\$130
• Appleton Estate Sig.	\$130
• Kingston White (K62)	\$115
• Kingston Gold (K62)	\$120

WHISKY

• Jack Daniel's	\$180
• Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$180
• Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$210
• Wild Turkey	\$170

LICORES

• Rum Chata	\$150
• Baileys	\$145
• Licor 43	\$145
• Sambuca Vaccari Nero	\$145
• Ancho Reyes Chile Ancho	\$120
• Campari	\$120
• Frangelico	\$140
• Grand Marnier	\$160
• Anís Chinchón Dulce	\$130

AGUA Y REFRESCOS

• Agua mineral Perrier 330 ml.	\$65
• Agua mineral Peñafiel 355 ml.	\$45
• Agua natural Ciel 355 ml.	\$40
• Limonada o Naranjada natural	\$50
• Limonada o Naranjada mineral	\$55
• Refrescos 355 ml.	\$45
• Clamato natural	\$65

CAFE & TÉ

• Café Americano	\$50
• Espresso	\$50
• Espresso cortado	\$55
• Capuccino	\$60
• Latte	\$60
• Té	\$50

MEZCAL

• 400 Conejos Espadín Joven	\$165
• 400 Conejos Reposado	\$180
• Amores Espadín Joven	\$175
• Montelobos Espadín Joven	\$195

TEQUILA

• Don Julio 70	\$230
• Cuervo Tradicional Plata	\$145
• Cuervo Tradicional Reposado	\$145
• 1800 Cristalino Añejo	\$210
• Cuervo Especial Reposado	\$140
• Espolón Blanco	\$130

VODKA

• Absolut Azul	\$145
• Smirnoff	\$145
• Stolichnaya	\$155
• Sky	\$120

GIN & TONIC

• Beefeater	\$185
• Bombay	\$195
• Tanqueray	\$195
• Bulldog	\$180

(natural, cítricos, frutos rojos, pepino o romero)

MIXOLOGÍA

CLÁSICOS

• Aperol Spritz	\$170
• Negroni	\$170
• Carajillo Licor 43 o Baileys	\$170
• Margarita (sabores)	\$165
• Mojito	\$140
• Piña Colada	\$150
• Tinto de Verano	\$160

GIN (Cócteles)

• Frutos rojos	\$195
• Maracuyá	\$195
• Cardamomo y Albahaca	\$195
• Pepino	\$195

MEZCALINES

• Naranjín	\$190
Mezcal, mermelada de naranja, jugo de naranja, jugo de piña, con un toque de chile piquín. Escarchado con Tajín.	
• Jamaicín	\$190
Mezcal, jarabe de jamaica y jengibre. Escarchado con sal de jamaica.	

DE LA CASA

• Tiffany Tequila	\$170
Tequila reposado, jugo de piña, jugo de limón blueberry neón. Escarchado con chamoy de fresa.	
• Coconut Creamy Mojito	\$170
Ron de coco, crema de coco, Controy, hierbabuena, ralladura de coco y ralladura de limón.	
• Baileys Colado	\$170
Baileys, crema de coco, leche evaporada y un toque de chocolate líquido.	
• Tinto de Frutos Rojos	\$170
Vino tinto, frutos rojos, jugo de limón y hierbabuena.	
• Orange Aperol Crush	\$170
Aperol, tequila, pulpa de maracuyá, miel de abeja y limón.	
• Agua Patos Adults Only	\$170
Ron Bacardí Blanco, sirope de mora azul, agua mineral, limón y hierbabuena. Incluye Patito de Hule.	



* Si se cambia el destilado en coctelería el costo incrementa \$50 pesos.

NUESTRA RECOMENDACIÓN



TIKI MEZCALITA

Mezcal, albahaca, jugo de limón y un toque de miel.
Escarchado con sal de chipotle \$190



Nuestros destilados son servidos con 1.5 oz. (44.36 ml.)

Mezclador extra (235 ml.) \$35

* Todos nuestros precios incluyen IVA.

* VIERNES
2-7PM
* SÁBADO & DOMINGO
12-7PM

NUEVA ZONA

Play Kids

DebarbaS®

Bebedero Gourmet

