

OUR DRINKS

COCTELES

bloody mary reyes 180 ml.- \$110

vodka ketel one, ancho reyes, jugo de tomate, salsa cholula, sal de paprika y jengibre, carne deshidratada.

mex 75 180 ml.- \$290

champagne moet, ancho verde, jugo de limón, jarabe natural.

black diamond 180 ml.- \$290

champagne moet, chambord, jugo de limón
mermelada de cereza negras.

fleur collins 180 ml.- \$170

vodka ketel one, st germain, lillet blanc,
sidra de manzana, mermelada de chabacano.

matcha sour 120 ml.- \$110

pisco, jarabe de manzanilla, té matcha, solución salina
de yuzu, proteína natural, jugo de limón, tintura de cítricos.

il mio negroni 60 ml.- \$130

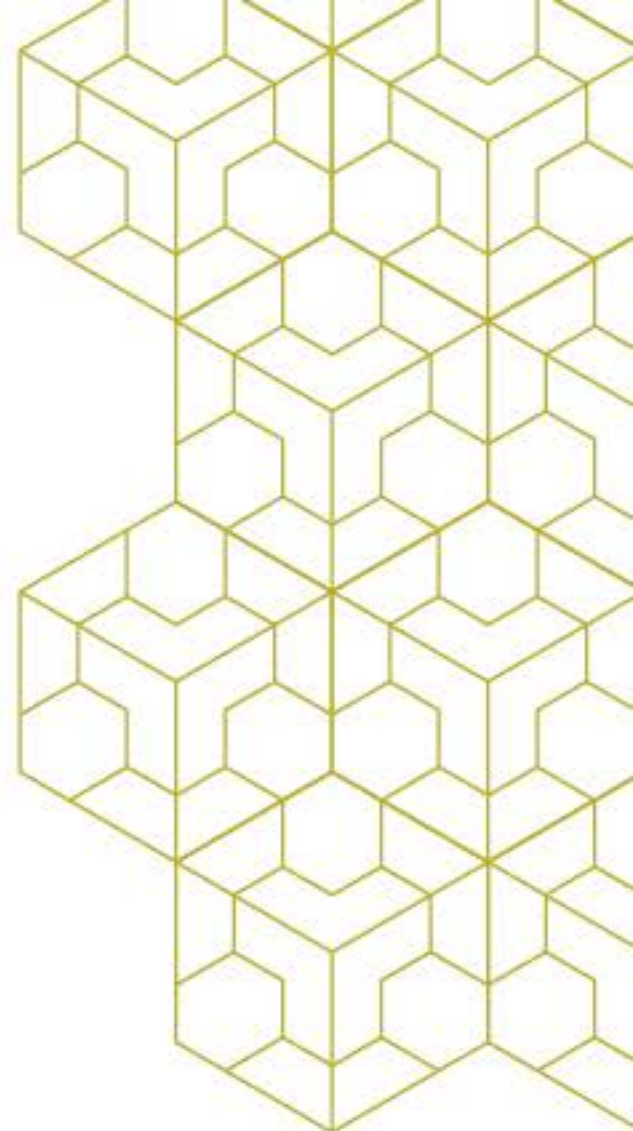
ginebra gin mare, aperol, vermouth hecho en casa, bitter de apio.

gin garden 180 ml.- \$180

ginebra tanqueray 10, aperol, cordial de fresa
y pimienta rosa, agua tónica.

vodka chai 180 ml.- \$110

vodka wyborowa, leche deslactosada, chai.



apple herbet 120 ml.- \$160

ginebra hendricks, jerez, shrub de apio y manzana, té limon, lychee.

carmesí 120 ml.- \$160

ron zacapa 23, oporto tawny, bitter de angostura, jugo de betabel rostizado, nuez moscada.

intro daiquiri 120 ml.- \$130

ron bacardí, infusión de earl grey, óleo saccharum de naranja, jugo de limón.

yuzu dragón 150 ml.- \$220

tequila cazadragones blanco, solución salina de yuzu, jengibre, jugo de piña natural, miel de agave.

kombucha coctail 120 ml.- \$95

fermento de té, fermento de arroz, fermento de manzana, jarabe de toronjil.

COCTELES SIN ALCOHOL

green marsala.- \$60

albahaca, romero, jugo de limón, jarabe natural, té matcha, cardamomo.

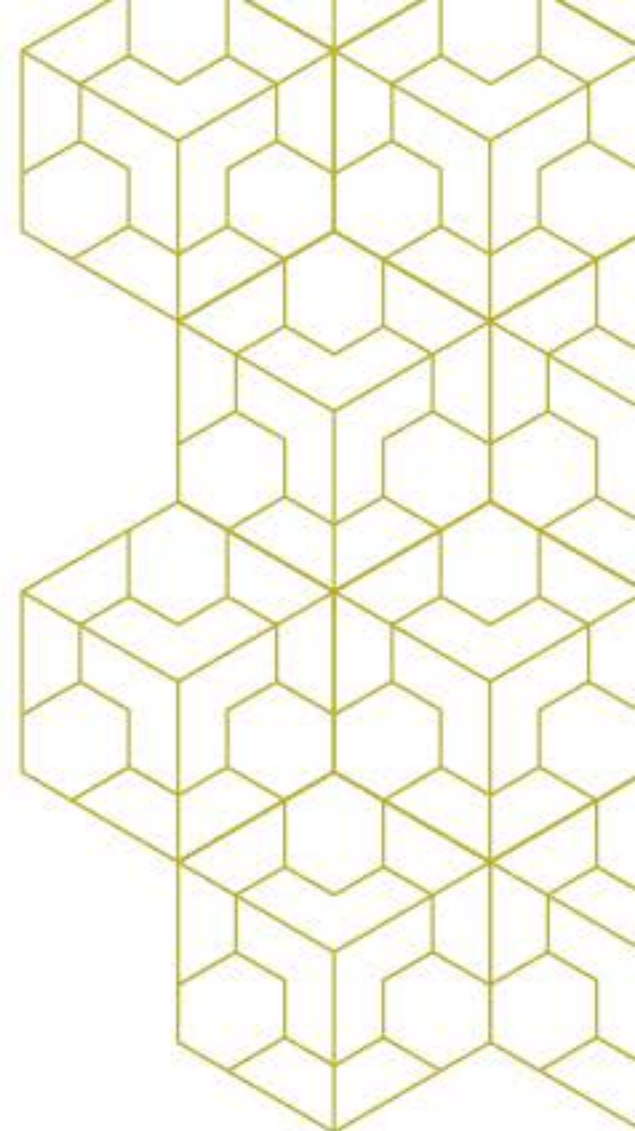
berries collins.- \$70

lychee, berries, hierbabuena, jugo de limón, agua tónica.

intro sour.- \$60

jugo de piña, limón, jarabe, albahaca.

LOS VINOS



BLANCOS POR COPEO

chardonnay, **gran reserva**, casa madero,
valle de parras, méxico.- \$190

chardonnay, **mannequin**, santa helena, california.- \$420

TINTOS POR COPEO

garnacha, petite syrah, syrah, **abstract**, california, usa.- \$450

dolcetto, petit syrah, cabernet, frankie, **shimul**,
valle de guadalupe, méxico.- \$190

VINOS TINTOS

méxico

cabernet, merlot, linde, **don leo**, valle de parras,
coahuila, 750 ml.- \$750

cabernet sauvignon, shiraz, cabernet franc, **3v gran reserva**,
casa madero, valle de parras, coahuila. 750 ml.- \$1,500

malbec, **gran reserva malbec**, casa madero, valle de parras,
coahuila, 750 ml.- \$1,650

cabernet, merlot, tempranillo, **3v**, casa madero, valle de parras,
coahuila, 750 ml.- \$850

malbec y granache, **d8**, ensenada, baja california, 750 ml.- \$900

cabernet sauviignon, **vino de la reina**, valle de san vicente,
baja california, 750 ml.- \$1,010

pinot noir, **vino de la reina**, valle de san vicente,
baja california, 750 ml.- \$950

merlot, syrah, cabernet, **megacero**, encinillas,
chihuahua, 750 ml.- \$1,270

españa

somontano do, **12 lunas**, el grillo y la luna, 750 ml.- \$580 orgánico

argentina

malbec, **terrazas de los andes**, mendoza. 750 ml.- \$830

cabernet sauvignon, **terrazas de los andes**,
mendoza. 750.- \$830

australia

shiraz, **juguette**, barossa valley, 750 ml.- \$1,440