

P L E A S E E N J O Y

***our wine
& drinks***

selection

WHAT'S NEW AT THE BAR?

MACA.- \$290

macallan double cask 12 años,
jugo de manzana verde,
miel de agave, jugo de limón,
prosecco.

THE ROSITA.- \$245

tequila patrón
cristalino, campari,
vermut seco, vermut
dulce, angostura.

MEXCALLI.- \$180

pepino, piña tatemada,
limón, mezcal intro, ancho
reyes verde.

RUM SNOW.- \$195

bacardí blanco, rumchata,
agua de coco, espresso,
crema de coco.

POLARIS.- \$225

gin bombay, licor de chile ancho,
toronja, jarabe de albahaca.

TEQUIRIÑA.- \$165

tequila tradicional plata,
jugo de arándano, jugo de limón,
granadina, hojas de perejil, tajín.

WHITE GOLD.- \$225

shrub de maracuyá clarificado,
bourbon bulleit, aperol,
st. germain.

intro
restaurant

Temporada
21

veintiun años contigo

cocteles

D E A U T O R

renacer 150 ml

gin dry, st germain, jugo de limón,
lemon grass, agua quina.- \$180

il mio negroni 60 ml

gin mare, aperol, vermouth casero,
bitter de apio, salmuera.- \$190

carmesí 120 ml

zacapa 23, oporto tawny, licor de chile
ancho, jugo de betabel al grill, jugo de limón,
jarabe natural, nuez moscada.- \$210

bloody mary reyes 180 ml

vodka, licor de chile ancho, jugo de
tomate, salsa maggie, salsa inglesa, salsa cholula,
jugo de limón, carne deshidratada.- \$190

matcha sour 120 ml

pisco, solución salina yuzu, jarabe de manzanilla,
jugo de limón, proteína natural, té matcha.- \$170

tropical rum

havana 7, concentrado de maracuyá, jugo
de naranja, solución salina yuzu, granadina.- \$180

fresco coco-chai

vodka infusionado (coco-chai), jugo de piña,
jugo de limón, jarabe natural.- \$160

yuzu dragon 150 ml

casa dragones blanco, jugo de piña, solución
salina yuzu, jugo de jengibre, miel de agave.- \$220

black diamond 180 ml

chambord, champagne möet, mermelada
de cereza negra.- \$290

gin garden 180 ml

beefeater dry, cordial de fresa con aperol
y pimienta rosa, agua tónica.- \$180

vodka chai 180 ml

vodka, polvo de chai, leche deslactosada,
jarabe natural.- \$160

cocteles

CLÁSICOS

martini seco 75 ml

ginebra, vermouth extra dry.- \$280

martini sucio 90 ml

ginebra, vermouth extra dry, salmuera.- \$280

old fashioned 75 ml

bourbon, terrón de azúcar, bitter de angostura.- \$150

negroni 90 ml

ginebra, vermouth rosso, campari.- \$160

americano 105 ml

vermouth rosso, campari, agua mineral.- \$150

boulevardier 90 ml

bourbon, campari, vermouth rosso.- \$190

naked and famous 90 ml

mezcal, chartreuse amarillo, aperol,
jugo de limón eureka.- \$200

cosmopolitan 105 ml

vodka, jugo de arándano, jugo de limón,
licor de naranja cointreau, jarabe natural.- \$170

SPRITZ

aperol

aperol, prosecco, agua con gas.- \$180

paloma

campari, prosecco, jugo de toronja,
agua con gas.- \$180

cynar

cynar, prosecco, agua con gas.- \$180

averna

averna, prosecco, agua con gas.- \$180

campari

campari, prosecco, jugo de naranja,
agua con gas.- \$180

pama

licor de pama, prosecco, ginebra,
jugo de toronja.- \$180

nixta

nixta, prosecco, alma finca, jugo de limón.- \$180

cocteles

S I N A L C O H O L

green marsala

albahaca, romero, jugo de limón,
jarabe natural, té matcha.- \$90

berries collins

lychee, berries, hierbabuena,
jugo de limón, agua tónica.- \$90

intro sour

jugo de piña, limón, jarabe, albaca.- \$90

runneght

bebidas hechas de extractos naturales.- \$170

essential dry enebro, otros botánicos (ginebra)

vermuth rosso hierbas, especias
(ajenjo, canela, clavo, manzanilla)

mezquila extracto ashwagandha (withania somnifera)

almave

almave ambar.- \$175 almave joven.- \$165

old almave terrón de azúcar, almave ambar,
bitter de angostura casero.- \$190

kombucha *deluz* fermento probiótico,
sabores: maracuyá, moras o jengibre.- \$55

NUESTROS, ***vinos***
selección by
GINADELAMORA
Sommelier

vino rosado



vino orgánico



vino biodinámico



selección

P O R C O P E O

espumosos

champagne brut, **möet & chandon**,
francia.- \$610

cava brut reserva, **tesor pere ventura**,
penedés, españa.- \$270

blancos y rosados

chardonnay, viognier, chenin blanc, **ironstone**,
lodi, california, estados unidos.- \$330

garnacha negra, **charlatán**, cigales,
españa.- \$305 vino rosado

albariño, **as laxas**, rías baixas. españa.- \$280

do manzanilla, **la maruja**, sanlúcar
de barrameda, españa, 45 ml.- \$238

tintos

tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon,
aldonza clásico, albacete, españa.- \$260

do rioja, **tuercebotas**, garnacha,
bodegas del medievo, españa.- \$270



merlot, cabernet franc, **grangeneuve**,
burdeos, francia.- \$260 orgánico

pinot noir, **educated guess**, sonoma,
california, estados unidos.- \$420

cabernet sauvignon, sangiovese, malbec,
trasiego, valle de guadalupe, baja california,
méxico.- \$210

postre 45ml

grüner veltliner, **polar**, rosenhof, austria.- \$210



sauternes, **château bordanave**,
burdeos, francia.- \$180 orgánico

vinos

E S P U M O S O S

cava brut nature, **aldonza**, munera,
españa, 750 ml.- \$1,250

cava brut reserva, **tesor pere ventura**,
penedés, españa, 750 ml.- \$1,185

champagne brut, **möet & chandon**, reims,
francia, 750 ml.- \$2,850

prosecco docg, **paladín millesimato**,
glera, italia, 750 ml.- \$1,100

vinos

B L A N C O S & R O S A D O S

méxico

colombard, **casa madero**, valle de parras,
coahuila, 750 ml.- **\$1,150** vino naranja

viognier, arneis, marsanne, **trasiego**, valle
de guadalupe, baja california, 750 ml.- **\$995**

españa

garnacha negra, **charlatán**, cigales,
750 ml.- **\$1,275** vino rosado

sauvignon blanc, macabeo, **albo**, aldonza,
munera, 750 ml.- **\$1,100**

albariño, **as laxas**, rías baixas, 750 ml.- **\$1,180**

estados unidos

chardonnay, viognier, chenin blanc, **ironstone**,
lodi, california, 750 ml.- **\$1,375**

chardonnay, **mannequin**, estados unidos,
750 ml.- **\$2,340**

alemania

pinot noir, pinot meunier, **darting blanc
de noirs**, pfalz, 750 ml.- **\$1,500**

vinos

T I N T O S

méxico

grenache, nero d'avola, **néctar de campo**,
dominio de las abejas, valle de ojos negros,
baja california, 750 ml.- \$1,250

merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc,
así se va a las estrellas, la carrodilla,
baja california, 750 ml.- \$3,500 *biodinámico*

malbec, **casa madero gran reserva**,
valle de parras, coahuila, 750 ml.- \$1,950

shiraz, **casa madero gran reserva**,
valle de parras, coahuila, 750 ml.- \$1,950

cabernet sauvignon, sangiovese, malbec,
trasiego, valle de guadalupe, baja
california, 750 ml.- \$995

cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot,
shiraz, **anakoba**, bodega del viento,
alto de parras, coahuila, 750 ml.- \$1,350

estados unidos

cabernet sauvignon, **sentinel**,
mount peak, california, 750 ml.- \$3,600

pinot noir, **educated guess**, sonoma,
california, 750 ml.- \$1,800

syrah, sangiovese, montepulciano,
evolution, oregon, 750 ml.- \$1,450 *orgánico*

españa

do ribera del duero, **roa crianza**,
tempranillo, 750 ml.- \$1,280

do rioja, **marqués de campo
nuble reserva**, tempranillo, garnacha,
graciano, 750 ml.- \$975



do jumilla, **el tiempo que nos une**,
monastrell, bodega cerrón, 750 ml.-
\$1,100 **biodinámico**

do arlanza, **gran lerma vino de autor**,
750 ml.- \$1,680

do calatayud, **honoro vera**, monastrell,
viñas familia gil, 750 ml.- \$1,050

tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon,
aldonza clásico, albacete, 750 ml.- \$1,100

do rioja, **tuercebotas**, garnacha,
bodegas del medievo, 750ml.- \$1,125

francia



mourvèdre, syrah, **roc du pière**, domaine
de courbissac, languedoc-roussillon,
750 ml.- \$1,350 **orgánico**



merlot, cabernet franc, **grangeneuve**,
burdeos, 750 ml.- \$1,100 **orgánico**

alemania

acolon, pinot noir, cabernet cubin,
darting einblicke, pfalz, 750 ml.- \$1,380

pinot meunier, **darting**, pfalz, 750 ml.- \$1,400

argentina

cabernet franc, **mara**, bodega mara de uco,
mendoza, 750 ml.- \$1,350 **orgánico**



ANGEL VÁZQUEZ

intro
restaurant