

PLEASE ENJOY

***our wine  
& drinks***

selection

# WHAT'S NEW AT THE BAR?

## THE ROSITA.- \$245

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

## LY.- \$195

campari, tequila patrón  
cristalino, miel de agave,  
infusión de té negro.

## 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.

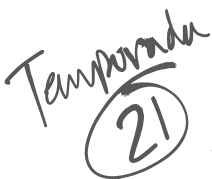
## YOSHI.- \$180

bourbon bulleit,  
jarabe de vainilla,  
limón, fizz.

## WHITE GOLD.- \$225

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

**intro**  
restaurant



*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 ketel one, 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.- \$140

### 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, bulldog,  
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

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

viognier, arneis, marsanne, **trasiego**, valle  
de guadalupe, baja california, méxico.- \$210

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

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



grenache, **tresiego**, valle de guadalupe,  
baja california, méxico.- \$210 vino rosado

#### tintos



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

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



do jumilla, **el tiempo que  
nos une**, monastrell, bodega cerrón,  
españa.- \$260 biodinámico



do jumilla, **remordimiento**,  
monastrell, grenache, bodega cerrón,  
españa.- \$260 biodinámico

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

### ESPUMOSOS

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

grenache, **hablador pet-nat**,  
valle de guadalupe, baja california, 750 ml.- \$1,250

## vinos

### BLANCOS & ROSADOS

#### méxico

chardonnay, **henri lurton**, valle de san vicente, baja california, 750 ml.- **\$1,450** vino naranja

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



misión, grenachel, **misión rosé**, misiones de california, valle de guadalupe, 750 ml.- **\$900** vino rosado

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

grenache, **trasiego**, valle de guadalupe, baja california, 750 ml.- **\$900** vino rosado

#### españa

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

#### estados unidos

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

#### alemania

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

#### francia



chablis aop, **domaine collet**, domaine jean collet & fils, 750 ml.- **\$1,350**

riesling, hanhenberg, **achilleè**, alsacia, 750 ml.- **\$1,580** biodinámico

## vinos

### TINTOS

#### méxico

cabernet sauvignon, petit verdot,  
**parvada selección del enólogo,**  
valle de parras, coahuila, 750 ml.- \$2,130



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

pinot noir, **don leo,** valle de parras,  
coahuila, 750 ml.- \$1,650

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

syrah, malbec, cabernet franc, cabernet  
sauvignon, **expresiones de chihuahua,**  
bodegas pinesque, chihuahua, 750 ml.- \$1,100

#### estados unidos

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

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

pinot noir, **lander-jenkins,** california,  
750 ml.- \$1,400

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

## españa

do rioja, **la poda**, garnacha, 750 ml.- \$1,100

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 jumilla, **remordimiento**,  
monastrell, grenache, bodega cerrón,  
750 ml.- \$1,100 **biodinámico**

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

do jumilla, **la servil**, monastrell, bodega cerrón,  
750 ml.- \$1,580 **biodinámico**

do calatayud, **honoro vera**, garnacha,  
garnacha, 750 ml.- \$1,050

## 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

## italia

primitivo, **nicchio**, bodega botter,  
apulia, 750 ml.- \$900

## argentina

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



ANGEL VÁZQUEZ

---

intro  
restaurant