



BEBIDAS DRINKS



Para garantizar su calidad y sabor, todos nuestros
cocteles son preparados a mano con jugo fresco
recién exprimido de lima, toronja, limón y naranja.

Impuestos incluidos.

Precios en moneda nacional.

Julio, 2025.

*All cocktails are handcrafted, using freshly squeezed
juices to give them quality and original flavor.*

Fresh lime, grapefruit, lemon and orange juices.

Taxes included.

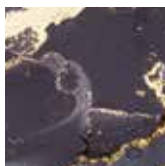
Prices expressed in mexican pesos.

July, 2025.



cocteles • cocktails

- \$190 MARGARITA • 45 ml LICOR**
La tradicional receta preparada con Herradura Plata
The traditional recipe prepared with Herradura Plata Tequila
- \$150 PIÑA COLADA • 45 ml LICOR**
Clásico caribeño con el toque Bacardí Blanco
A Caribbean tradition, prepared with Bacardí white rum
- \$190 NEGRONI • 45 ml LICOR**
Disfruta de este clásico elaborado con Tanqueray Gin
Classic cocktail with Tanqueray Gin
- \$190 BERRY MEZCALITA • 45 ml LICOR**
Frambuesas y fresas frescas perfectamente balanceadas con mezcal Unión
Fresh red berries mezcalita with Union mezcal
- \$180 TROPICAL JACK • 45 ml LICOR**
Este trago te refrescará con sus sutiles sabores tropicales y el toque de Jack Daniel's Apple
With a tropical taste combined with Jack Daniel's Apple makes this cocktail delicious
- \$280 MANHATTAN • 45 ml LICOR**
Prueba la versión Johnnie Walker Black de este clásico
A classic cocktail with a twist of Johnnie Walker Black Label
- \$220 B FASHIONED • 45 ml LICOR**
Con toques dulces, cítricos y amaderados de Bulleit Bourbon
Bitter, sweet & citrus notes in this cocktail prepared with Bulleit Bourbon
- \$160 MOSCOW MULE • 45 ml LICOR**
Nuestra infusión de jengibre y vodka Smirnoff crean el equilibrio perfecto de este clásico
Refreshing drink created in New York, with ginger, hints of sugar and Vodka
- \$195 HONEY ESPRESSO • 45 ml LICOR**
Jack Daniel's Honey, helado de vainilla & espresso
Vanilla icecream combined with fresh coffee and Jack Daniel's Honey Whiskey



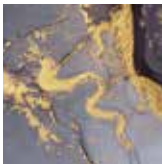
house top specials

- \$289 MARGARITA 70 · 45 ml LICOR**
Preparada con tequila premium Don Julio 70 y Grand Marnier
With Grand Marnier and premium tequila Don Julio 70
- \$320 GOLD FASHIONED · 45 ml LICOR**
El conocido Old Fashioned con nuestro toque de Johnnie Walker Gold
A twist of the Old Fashioned cocktail prepared with Johnnie Walker Gold
- \$220 NEGRONI TEN · 45 ml LICOR**
El clásico italiano, con Tanqueray Ten y Vermuth
An Italian classic



house spritz

- \$120 MIMOSA TRADICIONAL · 45 ml LICOR**
Receta tradicional con jugo de naranja
Traditional mimosa with orange juice
- \$120 MIMOSA FRAMBUESA · 45 ml LICOR**
Refrescante combinación de puré de frambuesa y vino espumoso
Refreshing drink with raspberry puree and sparkling wine
- \$190 HUGO · 45 ml LICOR**
Nuestro favorito a base de Licor St. Germain, Prosecco y toques de menta y limón
Our favorite refreshing cocktail prepared with St. Germain liqueur and Prosecco, hint of peppermint and lemon
- \$190 APEROL SPRITZ · 45 ml LICOR**
Originario del Véneto, en Italia, este clásico te hará el día
From Veneto, Italy, this classic Spritz makes your day



sin alcohol • alcohol free

\$90 SUNNY MANGO • 450 ml

Hecho a base de mango, chamoy y chile Tajín

Mix of mango , sweet & sour and hint of chili powder

\$90 TROPICAL COOLER • 450 ml

Elegante combinación de néctares de frutas guayaba, durazno, piña y Ginger Ale

Refreshing with tropical fruits and dash of Ginger Ale

\$90 RASPBERRY TEA • 450 ml

Refrescante combinación de té negro, frambuesas y toque de albahaca

Modern blend of black tea, raspberries and basil

\$90 FRESH MAPLE • 450 ml

Delicada fusión de manzana verde, uva y jengibre

Delicious mix of grapes, green apple and ginger with a dash of sparkling soda



vinos • wines

	BOTELLA	COPA
ESPUMOSO • SPARKLING Prosecco Valdo Millesimato, Italia	750 ml \$780	150 ml
BLANCO • WHITE Verano, México	\$650	\$145
ROSADO • ROSÉ Sierra Blanca Rosado, México	\$680	\$155
TINTO • RED Montepulciano, Italia	\$790	\$175
Alebrino Cabernet, Malbec, Petit Sirah, México	\$820	
L.A. Cetto Reserva Privada Nebbiolo, México	\$860	
Invierno Petit Verdot, México	\$680	
Punto Final Malbec, Argentina	\$890	
Trus Roble, España	\$940	