



# menú

**BEBIDAS Y ALIMENTOS**

# DESTILADOS

## TEQUILA

	COPA	ML.	BOTELLA
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$ 410	750	\$ 5,580
Cuervo 1800 Añejo	\$ 170	700	\$ 2,340
Cuervo Tradicional	\$ 145	950	\$ 2,805
Patrón Reposado	\$ 190	750	\$ 2,575
7 Leguas Blanco	\$ 130	750	\$ 1,800
Casa Dragones	\$ 410	750	\$ 5,580
Maestro Dobel Diamante	\$ 200	700	\$ 2,760
Don Julio 1942	\$ 380	700	\$ 5,160
Don Julio 70	\$ 260	700	\$ 3,540
Don Julio Añejo	\$ 210	700	\$ 2,880
Don Julio Reposado	\$ 200	700	\$ 2,760
Don Julio Blanco	\$ 150	700	\$ 2,040
Herradura Ultra	\$ 230	700	\$ 3,117
Herradura Añejo	\$ 190	750	\$ 2,575
Herradura Blanco	\$ 140	700	\$ 1,920
Herradura Reposado	\$ 180	750	\$ 2,460

## MEZCAL

Bruxo No.4 Ensamble	\$ 300	750	\$ 4,080
Bruxo No.5 Tosalá	\$ 380	750	\$ 5,160
400 Conejos Espadín	\$ 155	750	\$ 2,101
Unión Espadín y Cirial Joven	\$ 125	700	\$ 1,740
Alipús San Baltazar	\$ 130	750	\$ 1,800
Amores Joven Espadín	\$ 170	750	\$ 2,340
Amores Reposado Espadín	\$ 180	750	\$ 2,460
Sotol Coyote Triunfo del Desierto	\$ 180	750	\$ 2,460

## GINEBRA / GIN

Boodles	\$ 210	750	\$ 2,880
Martin Miller's	\$ 280	700	\$ 3,840
Tanqueray	\$ 140	750	\$ 1,920
Tanqueray 10	\$ 180	700	\$ 2,460
Beefeater	\$ 135	750	\$ 1,860
Bombay	\$ 150	750	\$ 2,040
Hendrix	\$ 225	750	\$ 3,060
Monkey 47	\$ 340	500	\$ 3,850
London No. 1	\$ 210	700	\$ 2,880
The Botanist	\$ 290	700	\$ 3,960

## BRANDY

Torres 10	\$ 150	700	\$ 2,040
Torres 20	\$ 250	700	\$ 3,420

## VODKA

Stolichnaya	\$ 130	750	\$ 1,800
Smirnoff	\$ 130	750	\$ 1,800
Ciroc	\$ 290	750	\$ 3,960
Ketel One	\$ 170	750	\$ 2,340
Absolut Azul	\$ 130	750	\$ 1,800
Grey Goose	\$ 195	750	\$ 2,643
Tito's	\$ 155	750	\$ 2,101

## COGNAC

Courvoisier V.S.O.P	\$ 230	700	\$ 3,117
Hennessy X.O.	\$ 750	700	\$ 10,200
Martell V.S.O.P.	\$ 265	700	\$ 3,600
Remy martin V.S.O.P.	\$ 300	700	\$ 4,080

## WHISKY

Bushmills Black Bush	\$ 230	750	\$ 3,117
JW Blue Label	\$ 695	750	\$ 9,418
JW Gold Label	\$ 285	750	\$ 3,900
JW Black Label	\$ 220	750	\$ 3,000
JW Red Label	\$ 165	750	\$ 2,280
Buchanan's 18	\$ 370	700	\$ 5,040
Buchanan's 12	\$ 215	750	\$ 2,940
Singleton of Dufftown	\$ 270	700	\$ 3,659
Chivas Regal 18	\$ 355	750	\$ 4,800
Chivas Regal 12	\$ 205	750	\$ 2,820
Glenlivet Founders Reserva	\$ 225	750	\$ 3,060
Jack Daniel's	\$ 160	700	\$ 2,160
Jack Daniel's Apple	\$ 160	700	\$ 2,160
John Jameson	\$ 155	750	\$ 2,101
The Macallan 12	\$ 285	700	\$ 3,900
The Macallan 18	\$ 925	700	\$ 12,535
Old Parr	\$ 185	750	\$ 2,520
Bulleit	\$ 150	750	\$ 2,040
Maker's Mark	\$ 180	750	\$ 2,460

## RON

Matusalem Platino	\$ 110	750	\$ 1,500
Zacapa 23	\$ 265	750	\$ 3,600
Zacapa Ámbar	\$ 175	750	\$ 2,400
Appleton State	\$ 125	750	\$ 1,680
Bacardí Blanco	\$ 115	980	\$ 2,208
Flor de Caña 12 años	\$ 220	750	\$ 3,000



## LICORES Y CREMAS / LIQUORS

	COPA	ML.	BOTELLA
Licor 43	\$ 160	700	\$ 2,160
Sambuca Negro	\$ 160	700	\$ 2,160
Bailey's	\$ 145	700	\$ 1,980
Amareto Disaronno	\$ 145	700	\$ 1,980
Campari	\$ 110	750	\$ 1,500
Chinchón Seco	\$ 110	1000	\$ 2,125
Cinzano Rosso	\$ 110	750	\$ 1,500
Cinzano Bianco	\$ 110	750	\$ 1,500
Controy	\$ 80	1000	\$ 1,536
Cointreau	\$ 125	700	\$ 1,680
Fernet Branca	\$ 140	700	\$ 1,920
Frangélico	\$ 135	700	\$ 1,860
Grand Marnier	\$ 185	700	\$ 2,520
Kahlúa	\$ 90	1000	\$ 1,700
Strega	\$ 165	750	\$ 2,280

## COCTELERÍA CLÁSICA / CLASSIC COCKTAILS

Carajillo	\$ 185
Bloody Mary	\$ 150
Caipirinha	\$ 160
Daiquirí	\$ 220
Negroni	\$ 190
Piña Colada	\$ 150
Manhattan	\$ 185
Old Fashioned	\$ 190
Moscow Mule	\$ 180

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% de I.V.A. Por copa o Shot se considera 1.5oz/45ml, cada trago incluye un mezclador hasta por 355ml / Prices in mexican pesos, includes 16% I.V.A Per glass or Shot is considered 1.5oz/45ml, each drink includes a mixer up to 355ml.

# VINOS POR COPEO

## BLANCOS / WHITE WINE

	COPA	BOTELLA
Woodbridge Chardonnay (E.U.)	\$ 135	\$ 675
Casa Madero Chardonnay (México)	\$ 150	\$ 750
Private Selection Sauvignon Blanc	\$ 170	\$ 850
Ornella Molon Pinot Grigio (Italia)		\$1,276

## TINTOS / RED WINE

Woodbridge Cabernet Sauvignon (E.U.)	\$ 135	\$ 675
Woodbridge Merlot (E.U.)	\$ 135	\$ 675
Robert Mondavi Meritage (E.U.)	\$ 145	\$ 725
Surco 2.7 Cabernet Sauvignon (México)	\$ 195	\$ 975
Casa Madero Malbec (México)		\$ 950
Matarromera Reserva Rivera del Duero (España)		\$ 2,900
Laberinto Nebbiolo (México)	\$220	\$1,100

## ROSADOS / ROSE

Aphotic Rose Blend (E.U.)	\$ 145	\$ 750
---------------------------	--------	--------

## ESPUMOSO / SPARKLING WINE

Millesimato Valdo (Italia)	\$ 175	\$ 875
Louis Roederer Brut (Francia)		\$ 2,700
Taittinger Brut (Francia)		\$ 2,600
Moët & Chandon Nectar Imperial		\$ 2,600
Dom Perignon (Francia)		\$ 7,800

Cada una de nuestras copas contiene el siguiente volumen: Vino tinto 150 ml, Vino blanco y rosado 125 ml, Vino postre 45 ml / Glasses contain the following volume: Red wine 150ml, White and rosé wine 125ml, Dessert wine 45 ml.

# CERVEZAS / BEER

## ARTESANAL DE BARRIL HANDCRAFTED BEER

Tempus Dorada  
Tempus Stout

12 OZ  
355 ML

\$ 130  
\$ 130

## CERVEZA DE TEMPORADA SEASONAL HANDCRAFT BEER

Jabalí Bock Blonde

\$ 125

## NACIONALES / DOMESTIC BEER

Negra Modelo  
Pacífico  
Victoria  
Corona  
Corona Zero  
Modelo Especial  
Tecate Light  
XX Lager

\$ 69  
\$ 69  
\$ 69  
\$ 69  
\$ 69  
\$ 69  
\$ 69  
\$ 69

## IMPORTADAS / IMPORTED BEERS

Michelob Ultra  
Stella Artoise

\$ 85  
\$ 85

# BEBIDAS

## NO ALCOHÓLICAS / NON ALCOHOLIC

Agua natural nacional / Domestic still water  
Agua mineral nacional / Domestic sparkling water  
Agua mineral Perrier / Perrier sparkling water  
Refrescos / Soft drink  
Limonada / Lemonade  
Naranjada / Orangeade

ML.	BOTELLA
600 ml	\$ 55
355 ml	\$ 55
330 ml	\$ 70
355 ml	\$ 55
355 ml	\$ 60
355 ml	\$ 60

## CAFÉ Y TÉ / COFFEE & TEA

Café Americano / American Coffee  
Capuccino  
Espresso  
Doble Espresso / Double Espresso  
Té

150 ml	\$ 49
150 ml	\$ 59
60 ml	\$ 49
120 ml	\$ 75
210 ml	\$ 49

# SNACKS

---

## GUACAMOLE

### **TRADITIONAL GUACAMOLE**

200 gr | \$ 99 mn

Con salsa mexicana y totopos de maíz.

*Guacamole with mexican sausace and tortilla chips*

## OLIVAS PREMIUM MARINADAS

### **PREMIUM MARINATED OLIVES**

100 gr | \$ 150 mn

Mezcla de aceitunas cerignolas, calamata, jumbo marinadas con las salsa de la casa.

*Mix of cerignola, calamata and jumbo olives marinated with our house sauce*

## PAN CON JAMÓN Y QUESO

### **BREAD WITH TOMATO, SERRANO HAM AND CHEESE**

Pan de hogaza con tomate rallado, aceite de ajo, jamón serrano y queso manchego.

*Bread with tomato, garlic oil, serrano ham and manchego cheese*

## BRUSCHETTA DE SALMÓN

### **SMOKED SALMON BRUSCHETTA**

100 gr | \$ 220 mn

Pan de hogaza con puré de aguacate y cebollín, láminas de salmón ahumado, alcaparras, cebolla morada y brotes de arrúgala.

*Loaf bread with avocado and scallion puree, smoked salmon slices, capers, red onion and rucula.*

# COMPARTE

---

## PAPAS FRANCESAS PREMIUM

**PREMIUM FRENCH FRIES** | 150 gr | \$ 120 mn

Papas sazonadas con aceite de trufa, parmesano y perejil deshidratado.

*Potatoes seasoned with truffle oil, parmesan and parsley*

## TACOS DE RIB EYE

**RIB EYE TACOS** | 8 pz · 200 gr | \$ 390 mn

8 tacos de jugoso rib eye con cebolla, cilantro, queso fundido y guacamole.

*8 rib eye tacos with onions, cilantro, cheese and guacamole*

## MIX ESPAÑOL

**SPANISH MIXED** | 200 gr | \$ 225 mn

2 tapa de piquillo relleno de ensalada de bonito y camarón + 2 tapas de croqueta de chistorra

*2 Tapas stuffed with bonito and amaron salad + 2 tapas with chistorra*

## NACHOS GREAT ROOM

**CHILLI BEANS NACHOS** | 360 gr | \$ 225 mn

Totopos con frijoles refritos, suadero y chorizo dorado gratinado con salsa de queso cheddar, pico de gallo y rajas de jalapeño.

*Totopos with beans, suadero and mexican sausage, cheddar cheese, mexican sauce and jalapeño*

## PLATO MEXICANO

**MEXICAN SAMPLER** | 180 gr | \$ 260 mn

3 tacos de cochinita al pibil, 3 quesadillas de queso al epazote, guacamole y pico de gallo.

*3 cochinita al pibil tacos, 3 epazote cheese quesadillas, guacamole and mexican sauce*

## SLIDERS

320 gr | \$ 370 mn

2 de Res con queso azul y cebolla caramelizada + 2 de Pulled pork con ensalada de col, acompañadas de papas a la francesa.

*2 beef with blue cheese and caramelized onions + 2 Pulled pork with coleslaw, served with French fries*

## TACOS DE CAMARÓN

**SHRIMPS TACOS** | 4 pz · 180 gr | \$ 299 mn

4 tacos de camarón rebozado en tempura con un salteado a la mexicana y dip de chipotle acompañado de guacamole.

*4 Shrimp tacos with chipotle dip served with guacamole*



# INDIVIDUALES

---

## BURRITAS DE PASTOR

### **PASTOR MEAT "BURRITO"**

1 pz · 150 gr | \$ 225 mn

**Tortilla de harina rellena de carne marinada al pastor, frijoles refritos, queso mozzarella, piña asada y dip de habanero tatemado.**

*Flour tortilla stuffed with beef al pastor, beans, mozzarella cheese, grilled pineapple and habanero chile dip*

## HOT DOG CON CHILLI BEAN

### **HOT DOG WITH CHILLI BEAN**

1 pz · 150 gr | \$ 225 mn

**Con pan brioche casero, salsa chilli bean, cebolla francesa, y salsa de queso cheddar acompañado de aros de cebolla.**

*Homemade brioche bread, chilli bean sauce, onion, and cheddar cheese sauce, served with onion rings*

## CLUB SÁNDWICH

### **TRADITIONAL CLUB SANDWICH**

1 pz · 250 gr | \$ 225 mn

**Tradicional club sándwich en pan de caja casero con pechuga de pollo asada, tocino, jamón y queso acompañado de papas a la francesa.**

*Traditional club sandwich on homemade bread with grilled chicken breast, bacon, ham and cheese served with french fries*

## PANINI CHEESE STEAK

1 pz · 150 gr | \$ 290 mn

**Pan chapata relleno de arrachera, cebolla caramelizada, queso manchego y dip de chipotle acompañado de papas a la francesa.**

*Ciabatta bread stuffed with arrachera steak, caramelized onions, manchego cheese and chipotle dip served with french fries*

## HAMBURGUESA CLÁSICA

### **CLASSIC BURGER**

1 pz · 200 gr | \$ 260 mn

**Jugosa carne de res (200 g) con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y pepinillo servida con papas a la francesa.**

*Beef with cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, and pickle served with french fries*

# POSTRES

---

## NEW YORK CHEESE CAKE

1 pz · 140 gr  
\$ 89 mn

## PASTEL DE 3 LECHE

### **3 MILK CAKE**

1 pz · 190 gr  
\$ 89 mn

## PASTEL DE PLÁTANO CON AVELLANAS

### **BANANA CAKE WITH HAZELNUTS**

1 pz · 150 gr  
\$ 79 mn

*¡ Buen provecho!*



Precios en moneda nacional. Impuestos incluidos.