

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$25
Espresso Doppio	\$35
Espresso Macchiato	\$30
Espresso Vienés	\$30
Americano	\$28
Latte	\$50
Cáfe Nube	\$80
Affogato	\$60

	Cal.	Frap.
Capu matcha.....	\$65	\$70
Moka.....	\$60	\$60
Capuchino	\$50	\$60
Chocolate	\$50	\$70
Matcha	\$60	\$70
Taro	\$60	\$70
Chai	\$60	\$60
Horchata	\$50	\$60
Natilla.....	\$50	\$60
Bombonera	\$50	\$60
Dulce de leche		\$70
Cookies and cream		\$85

EXTRACCIONES

Chemex.....	\$90
Sifón Japonés	\$70
V-60	\$85

EXTRAS

<i>Leche Deslac. \$8</i>	<i>Saborizantes \$5</i>
<i>Leche Almendra \$8</i>	<i>(crema Irlandesa,</i>
<i>Leche de Soya \$8</i>	<i>vainilla, macadamia)</i>

BEBIDAS FRÍAS

Soda Italiana Pepino	\$60
Soda Italiana Melón	\$55
Soda Italiana Kiwi	\$55
Soda Italiana Fresa	\$55

SMOOTHIES

Fresa	\$55
Mango	\$55
Blue Berry	\$60
Zarzamora	\$60

LICUADOS

Fresa, mango y plátano.....	\$45
-----------------------------	------

TISANAS FRUTALES & TÉ

	Cal.	Frío
Bora Bora.....	\$40	\$50
Fresas & Kiwi.....	\$40	\$50
Tango Mango	\$40	\$50
Moras de la Selva.....	\$40	\$50

TÉS VERDES

Menta	\$40	\$50
Jazmín	\$40	\$50
Temple of heaven	\$40	\$50

TÉS NEGROS

Darjeeling.....	\$40	\$50
Oriental Spice	\$40	\$50

TÉS ROJOS

Vainilla	\$40	\$50
Caramelo	\$40	\$50

ENTRADAS

- GUACAMOLE CON CECINA** \$140
Chapulines y salsa pico de gallo 🌿
- **CROQUETAS (5)** \$95
Con tocino, poro y alioli de chipotle
- **SOPES DE COCHINITA (3)** \$85
Con frijoles negros y salsa Xnipec. 🌿
- **TACOS DE PULPO (3)** \$130
Frijoles puercos y cebolla tatemada. 🌿
- ROLLOS DE LECHUGA** \$90
Rellenos de aguacate encostrado en anjojolil, pepino y mezcla de lechugas, aderezo yogurth y miel. 🌿
- **TOSTADAS DE CEVICHE (3)** \$75
Frutal, laminas de aguacate y cilantro. 🌿
- CHILE ANCHO RELLENO** 🌿
Con caldillo ligero de tomate
- De carne con frutos secos \$90
- De queso con maíz (vegetariano) \$90
- AGUACHILE DE ATUN** \$170
Recaudo negro, cebolla encurtida, rábano sandia y láminas de pepino. 🌿

ENSALADAS

- CESAR** \$120
Corazón de mini romana al grill, aderezo de anchoa, parmesano y tosta rustica.
- BETABEL** \$120
Horneado, cremoso de cabra, espinaca, nuez garapiñada y vinagreta de chile pasilla. 🌿
- ENSALADA DE PERA ASADA** \$120
Parmesano, arandanos, queso de cabra, nuez de castilla, aderezo de manzana/chipotle. 🌿
- GRIEGA** \$120
Mezcla de lechugas, queso feta, láminas de pepino, tomate cherry, polvo de aceitunas y aderezo de yogurth. 🌿🌿

PASTAS

- AL POBLANO** \$160
Salsa cremosa de chile poblano y camarones en mojo de pimentón y elote blanco.
- HUITLACOCHÉ** \$135
Salteado de huitlacoche, crema y epazote, quesillo de Oaxaca. 🌿
- PESTO** \$135
Aceite de albahaca, nuez, queso parmesano, ajo y vegetales grilleados. 🌿
- PASTA INFANTIL** \$85
Al burro o a la crema.

VEGETARIANOS 🌿 GLUTEN FREE 🌿 Entradas 90g / Fuertes 180g

PRECIOS EN PESOS, INCLUYEN IVA, PROPINAS NO INCLUIDAS
Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevo crudos o poco cocidos es responsabilidad del consumidor.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos.....	\$37
Agua Mineral	\$37
Bot. Agua	\$37
Limonada & Naranjada	\$37
A. de Lourdes mineral.....	\$48
Cerveza Ginger beer.....	\$125
Macerado frutos rojos	\$125
Agua tónica	\$50
Ginger ale	\$37

DIGESTIVO & APERITIVOS



Amaretto Disaronno.....	\$110
Anis	\$135
Frangelico	\$165
Licor 43	\$115
Hypnotic.....	\$140
Grand Marnier	\$135
Stregga.....	\$160
Baileys	\$150
Limoncello	\$125
Aperol	\$140
Sambuca nero	\$150
Campari	\$130
X-Rated	\$155
Fernet Branca.....	\$115
Martin seco	\$115
Cinzano Rosso	\$110
Licor Ancho Reyes.....	\$130
Kalahua	\$135
Midori	\$200
Licor agavero	\$140
Controy	\$115

CERVEZAS

Cerveza Comercial.....	\$47
(Corona, Victoria)	
Gpo. Mod. Especiales.....	\$57
(Negra Mod. , Modelo Especial)	
Cerveza Stella.....	\$68
Cerveza Artesanal.....	\$78
(Libertad, Tepoli)	
Preguntar por disponibilidad.	
TEPOLI, TZOMPANTLI	\$126
American Pale Lager.....	\$78
Red Ale	\$78
Sweet Mintsita	\$78
Blonde Ale.....	\$78

SOPAS

AZTECA \$95

Caldo de tomate y frijol, chips de tortilla, aguacate, tomate cherry, crema y queso panela.  

CREMA DE TOMATE ROSTIZADO ... \$95

Con tosta de queso de cabra.

FUERTES

SHORT RIB AL GRILL \$350

-Demi glace de mole negro, chochoyota, rajitas cremosas.
-Salsa de guayaba y tomatillo.

ROLLO DE PECHUGA..... \$210

Relleno de espinacas y queso de cabra, pipián y ensalada de verdolagas.

CHULETON DE CERDO..... \$210

-Salsa de tamarindo picante y Sourkurt de col morada.
-En bbq de durazno y piña deshidratada.

CENTRO DE FILETE \$310

-Salsa macha, pétalos de cebolla, nopal curado.
-Salsa de setas cremosas.

ATÚN EN AXIOTE \$225

Piña asada, salsa de piña con relish de piña y cebolla morada.

PICAÑA \$330

Demi de café, puré de coliflor rostizado.

SALMON SELLADO \$245

Ratatouille y alioli de albahaca

POSTRES

HELADO ARTESANAL..... \$65

Preguntar sabor.

CHURROS CON GANACHE DE CHOCOLATE..... \$90

Churros recién hechos, ganache de chocolate tibio y nicuatole de cocoa.

BRULEE \$90

De mango y sorbete de frutas 

TARTA TRUFA DE CHOCOLATE \$100

Al mezcal, helado de aguacate.

CHESSECAKE VASCO..... \$95

Coulis de frutos rojos y frutos rojos frescos.

VEGETARIANOS  GLUTEN FREE  Entradas 90g / Fuertes 180g

PRECIOS EN PESOS, INCLUYEN IVA, PROPINAS NO INLUIDAS

Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevo crudos o poco cocidos es responsabilidad del consumidor.

MIXOLOGIA

HOT MOSCOW (espresso) \$105

Té de jengibre, Rayadura nuez moscada, café espresso ligero & vodka.

RED PURPLE MACHINE (latte) \$170

Leche de nuez, café americano, crema de whisky, licor de cacao Bco. Ron spiced.

FOYNES (Irlandes) \$150

Licor de avellana, whisky escocés, licor de sambuca nero, café espresso, jarabe nat. & crema batida

LOS DEL HIMALAYA

BATIDO DE MENTA \$125

Licor de menta, leche Carnation, licor cacao blanco, chocolate líquido & vodka.

LA VICTORIA \$150

Vodka, Licor agave, Syrup mango, crema de coco, granadina & cerezas.

LAS DE AUTOR GIN'S

SACK GIN \$205

Gin, pepino, angostura cítricos, frambuesas maceradas c/jarabe de caña Top agua quina.

NEGRONI FIZZ \$150

Gin, campari, dash vermouh rosso, marrasquino cereza & Top agua quina.

FRESH JULEP \$200

Hierbabuena, gin, jarabe de caña semilla cardamomo & cilantro con madera ahumada flameado.

NEW SACK HOUSE \$240

Kiwi, ginebre, naranja, espresso, licor 43, ginger beer, ahumado con madera.

MEZCAL

MEZ-KL \$170

Concentrado de frambuesas & zarzamoras, mezcal espadín, espumoso brut & jarabe nat Top ginger ale.

MEZCALLI \$150

Frutos rojos, mezcal, jarabe nat. Base limonada & jugo arándano.

FLOR DE AMOR \$195

Mezcal, Fresa & hierbabuena, agua pepino, limón & coco, top agua min & variante de hielo.

CEMPAO \$150

Jugo de limón , Mezcal, Jarabe de caña , jugo de mango, maracuyá, top ginger ale, licor x-rated

ARCE ROJO \$125

Miel maple, mezcal, nuez, crema de coco, leche Carnation.

COSTALITA 919 \$190

Reducción vino tinto y jamaica, Mezcal espadín Michuacáno, Top soda torona rosa, escarchado sal romerno y limón.

A LO MACHO, MEXICANO

SCREAM DE TEQUILA \$215

Tequila rep, limón, hierbabuena, flor de sal, Licor de cítricos & cognac.

1,2,3...TEQUILAAAAA.! \$205

Piña en almíbar, fernet branca, fresa, licor stregga & tequila rep.

MARGARA \$205

Licor de ancho reyes, concentrado de mora azul, tequila rep. , Ron zacapa23, syrup limón & sal de gusano.

XICALA \$210

Ron dorado, especiado con anís, Chilate guerrerense, top leche de almendras y coral escarchado maíz y nuez.

TZAPOK \$210

Syrup zapote con rayadura limón, leche de mazapán, nuez y soya. Jarabe caña y vodka.

SOUR'S

CANNADIAN SOUR \$205

Syrup limón & toronja, licor cítricos & cognac,
cardamomo, dash angostura de cítricos, huevo
& jarabe nat

AGUACATL \$195

Aguacate, sal, huevo, limón, té verde, jarabe nat,
dash licor melón & whisky bourbon
licor de ancho reyes.

CARAJILLOS Y CREACIONES

CARAJILLO \$200

Licor 43 con espresso

CANIJA \$240

Baileys, licor 43, espresso

CANIJITO \$270

Licor 43, espresso doppio, Dash Angostura
cítricos, licor ancho reyes & cognac.

CARAY \$205

Espresso doppio, Jim beam whisky, licor
43, licor de avellana, nueces trituradas &
polvo de horchata

AFRODISIACO

CHIMAL \$220

Jugo de piña, limón, kiwi, uvas, crema
de coco, midori & Martell VSOP.
esfera de azúcar.

XOCOLAT \$210

Limoncello, Ron Zacapa, reducción de
coco, leche condensada, licor avellana,
Dash baileys & espresso.

DESTILADOS	Copa	Botella
WHISKY		
MacallanXII	\$245	\$3,700
Buchanans XII	\$200	\$2,100
Jack Daniels	\$110	\$1,200
Jim Bean	\$115	\$1,150
Black label	\$175	\$2,200
Red label	\$110	\$1,088
RON		
Zacapa 23	\$205	\$2,850
Bacardi ORO	\$125	\$1,100
Bacardi BCO	\$110	\$1,000
Havana 7 años	\$115	\$1,300
TEQUILA		
1800 Cristalino	\$225	\$2,135
Don Julio 70	\$205	\$2,550
Herradura Rep	\$185	\$1,610
Don Julio1942	\$305	\$6,950
Clase Azul Reposado	\$365	\$5,150
Centenario plata	\$190	\$1,150
Mtro. tequilero dobel D.	\$240	\$2,250
Riqueza Azul		\$3,950
Mexical		\$3,050
Corazón Maya		\$2,300
VODKA		
Greygoose	\$190	\$1,950
Absolut azul	\$115	\$1,280
Smirnoff	\$105	\$1,100
BRANDY		
Terry	\$195	\$1,140
Torres x	\$170	\$1,300
Torres v	\$115	\$1,050

DESTILADOS	Copa	Botella
COGNAC		
Martell VSOP	\$190	\$2,350
Hennesy VSOP	\$230	\$3,450
GINEBRA		
Hendricks	\$200	\$2,350
Beefeater	\$115	\$1,380
Mombasa	\$205	\$2,350
Amazonian	\$260	\$3,050
Ginebra Bombay	\$170	\$1,650
MEZCALES		
Don Mateo	\$200	\$1,590
400 Conejos	\$105	\$1,350
Diez y siete	\$145	\$1,190
Raices	\$135	\$1,050