



BAR

BRANDY

AZTECA DE ORO	\$100
DON PEDRO	\$90
FUNDADOR	\$100
TORRES 20	\$160
TORRES 10	\$130
TORRES 5	\$110

RON / RUM

APPLETON ESPECIAL	\$140
APPLETON STATE	\$150
APPLETON WHITE	\$120
BACARDI AÑEJO	\$100
BACARDI SOLERA	\$110
BACARDI BLANCO	\$100
CAPITAN MORGAN SPICE	\$140
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	\$160
RON MALIBU COCONUT	\$90
FLOR DE CAÑA GOLD	\$220
MATUSALEN RESERVA 15 AÑOS	\$180
MATUSALEN CLASICO	\$140
ZACAPA SOLERA 23	\$220

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$120
ABSOLUT CITRON	\$120
ABSOLUT RASPBERRY	\$120
ABSOLUT MANDARIN	\$120
KETEL ONE	\$140
SKY	\$100
STOLISCHNAYA	\$140
GREY GOOSE	\$190
TITOS	\$220
BELVEDERE	\$220

TEQUILA BLANCO / WHITE

7 LEGUAS BLANCO	\$140
HERRADURA	\$140
CAZADORES	\$110
CUERVO 1800 BLANCO	\$120
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$120
DON JULIO BLANCO	\$150
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$220
PATRON BLANCO	\$200

TEQUILA PLATA / SILVER

HERRADURA PLATA ULTRA	\$220
1800 CRISTALINO	\$190
CLASE AZUL PLATA	\$240
DON JULIO 70	\$220
PATRON SILVER	\$220

TEQUILA REPOSADO

CAZADORES REPOSADO	\$110
MILAGRO	\$120
HERRRADURA	\$170
CUERVO 1800	\$150
CUERVO TRADICIONAL	\$140
TIERRA AZUL REPOSADO	\$120
CLASE AZUL REPOSADO	\$280
DON JULIO REPOSADO	\$190
7 LEGUAS	\$190
PATRON	\$240

TEQUILA AÑEJO / AGED

CUERVO 1800 AÑEJO	\$200
PATRON AÑEJO	\$260
HERRADURA AÑEJO	\$220
DON JULIO 1942	\$380
DON JULIO AÑEJO	\$190
JOSE CUERVO RVA DE LA FAMILIA	\$380

RAICILLA

RAICILLA EL DIVISADERO	\$180
------------------------	-------

MEZCAL

400 CONEJOS ESPADIN	\$190
ALIPÚS SAN ANDRES JOVEN ESPADIN	\$170
ALACRAN ESPADIN	\$170
MONTELOBOS ESPADIN	\$190
DANZANTES ESPADIN	\$200
CLASE AZUL CENIZO BOT.	\$6700

WHISKY & BOURBONS

BALLANTINES	\$100
CANADIAN CLUB	\$100
CHIVAS REAGAL 12	\$160
CROWN ROYAL	\$120
DEWARS	\$210
J.W BLACK LABEL	\$220
J.W RED LABEL	\$160
JACK DANIEL'S	\$190
JIM BEAM	\$210
BUCHANANS 12	\$160
BUCHANANS 18 AÑOS BOT. 750ml.	\$3500
GLENFIDDICH 12	\$220
GLENLIVET FOUNDER'S	\$240
MAKERS MARK	\$220
GLENMORANGE ORIGINAL	\$220

GIN

BEEFEATER	\$160
BOMBAY SAPPHIRE	\$170
TANQUERAY	\$160
HENDRCKS	\$240
BULLDOG	\$240
MONKEY 47	\$260

COGNAC

COGNAC COURVOISIER V.S.	\$240
COGNAC MARTELL V.S.O.P.	\$310
COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P.	\$310
COGNAC HENESSY V.S.O.P	\$310



CERVEZAS / BEER

LOS CUENTOS LAGER 355ml.	\$70
LOS CUENTOS IPA 355 ML	\$70
LOS CUENTOS CHOCOLATE STOUT	\$80
CORONA 355ml.	\$60
CORONA LIGHT 355ml.	\$60
PACIFICO 355ml	\$60
VICTORIA 355ml.	\$60
MODELO ESPECIAL 355ml	\$70
NEGRA MODELO	\$80
MICHELOB ULTRA	\$60

CHAMPAGNE & SPARKLING

ESPUMOSO MARTINI AST	\$1200
MINI MOET IMPERIAL 200ml.	\$750
CHAMPAGNE MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	\$3,600
CHAMPAGNE MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL	\$3,800
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$3,400
ESPUMOSO GRAND CHATEAU	\$600
GRAND CHATEAU COPA / BY GLASS	\$140

AGUA / WATER

TEHUACAN CRISTAL 355ml	\$50
NATURAL 600ml.	\$45
AGUA DE PIEDRA MINERAL 900ml.	\$120
PERRIER 330ml	\$80
PERRIER 750ml.	\$120

REFRESCOS / SODAS

REFRESCOS LATA SABORES / MINERAL LATA	\$45
REFRESCOS LIGHT	\$45
RED BULL	\$90

CLASSIC COCKTAILS

CON RUM / RUM

	REGULAR	PREMIUM
PIÑA COLADA	\$90	\$160
CUBA LIBRE / RUM & COKE	\$90	\$160
DAIQUIRI	\$90	\$160
RON / RUM COLLINS	\$90	\$160
MOJITO	\$110	\$190
RON / RUM PUNCH	\$90	\$160
CAIPIRINHA CACHAZA	\$170	

CON TEQUILA / WITH TEQUILA

MARGARITA	\$90	\$150
MARGARITA CADILLAC		\$150
TEQUILA SUNRISE	\$90	\$150
PALOMA / TEQUILA & GRAPEFRUIT SODA	\$90	\$150
CANTARITO / TEQUILA & CITRUS FRUIT	\$110	\$180
CHARRO NEGRO / TEQUILA & COKE	\$90	\$150
BLOODY MARIA	\$110	\$180

CON / WITH VODKA

BLOODY CESAR	\$110	\$170
BLOODY MARY	\$110	\$170
DESARMADOR / SCREWDRIVER	\$110	\$170
JAMAICA CRUSH / VODKA & HIBISCUS	\$90	\$160
VODKA RIKIS	\$90	\$170
VODKA LEMONADE 90		\$170
COLA DE LAGARTO / LIZZARD TAIL	\$120	\$170
COSMOPOLITAN	\$110	\$180
RUSO BLANCO / WHITE RUSSIAN	\$110	\$170
RUSO NEGRO / BLACK RUSSIAN	\$110	\$170

CON / WITH GIN

	REGULAR	PREMIUM
COCO GIN (IF AVAILABLE)	\$140	\$220
GIN TONIC	\$90	\$160
GIN FIZZ	\$90	\$160
FRENCH 75	\$110	\$180
NEGRONI	\$120	\$190

MARTINIS / MIMOSAS

MARTINIS (Sabores / Flavors)	\$160	\$210
MIMOSAS	\$140	
MIMOSA LA PINTA POMERADE	\$180	

CREMAS / LICORES / DIGESTIVOS

CREMA BAILEYS	\$140
OPORTO FERREIRA	\$120
LICOR 43	\$210
LICOR DE ALMENDRA KAFEGO	\$100
AMARETTO DI SARONO	\$140
GRAPPA BLACK CAP	\$160
DRY SACK JEREZ	\$110
FRANGELICO	\$150
KAHLUA	\$100
SAMBUCA VACARY	\$140
CAMPARI APERITIVO	\$120
FERNET	\$110
PERNOD	\$110
LICOR SAMBUCA NERO	\$120
JAGERMEISTER	\$160
LICOR GRAND MARNIER	\$240
ANIS CHINCON SECO	\$110
CONTROY	\$90.00
ANIS KAFFEGO DULCE	\$100
LEMMONCHELO CARABELLA	\$140
AGAVERO LICOR DE TEQUILA	\$160
APPEROL	\$120
MARTINI ROSSO	\$110.00
MARTINY EXTRA DRY	
CREMA TEQUILA 1921	\$140
MIDORI	\$110
VERMOUTH	\$100

COKTELERIA DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS

BOAT TRAVEL

\$200

Captain Morgan, Malibu, jugo de arándano, jugo de piña y jugo de naranja.

Spiced and Coconut rum, cranberry, pineapple and orange juice.

BETSIE TEMPLE

\$190

Jugo de piña, Malibu y granadina.

Coconut rum, pineapple juice and a dash of grenadine.

CARIBBEAN ICED TEA

\$240

Curacao azul, gin, Bacardi blanco, José Cuervo tequila especial, Absolut vodka y sweet & sour mix.

White rum, blue curaçao liqueur, tequila and vodka all mixed with sweet and sour

DELICIAS DE LA HABANA

\$200

Midori, Curacao azul, ron blanco, néctar de durazno y crema de coco.

White rum, Midori melon liqueur and blue curaçao liqueur, peach nectar and coconut cream

EMERALD CITY

\$220

Malibu, Midori, Curacao azul, splash agri dulce y splash de Sprite.

Coconut Rum, blue curaçao liqueur, sweet and sour mix and a splash of sprite.

KING BURRO**\$190**

Kahlua, Bacardi blanco, crema de coco, leche y plátano.

White rum, Kahlua coffee liqueur, creme de coco, milk and banana

KIWI COLADA**\$200**

Bacardi blanco, Midori, crema de coco, kiwi, jugo de piña y leche condensada.

White rum, Midori melon liqueur, coconut cream, fresh kiwi, pineapple juice and condense milk.

SAN PANTO TÉ**\$190**

Tequila blanco Cazadores, licor de naranja Controy, concentrado de jamaica, jugo de naranja.

Silver Tequila, orange liqueur, hibiscus concentrate and orange juice.

MIDORI SPICE**\$200**

Midori, Malibu, jugo de piña y leche condensada.

Coconut rum, Midori melon flavor liqueur, pineapple juice and condense milk.

COCO TROPICAL**\$160**

Crema de coco, Kahlua, Bacardi, crema de cacao blanco y leche condensada.

White rum, Kahlua coffee liqueur, white creme de cocoa and coconut cream

CASSIOPEA**\$190**

Zarzamoras, albahaca, jugo de limón, ginebra y cassis.

Gin, cassis liqueur, blackberries, basil and fresh lime juice

NÉCTAR TROPICAL**\$190**

Piña, hierbabuena, ron, jugo de limón y miel de agave.

Rum, pineapple, peppermint, agave syrup and fresh lime.

VODKIWI**\$140**

Kiwi, jugo de limón, jarabe natural, vodka y licor de manzana verde.

Vodka, Green Apple liqueur, fresh kiwi, homemade syrup and fresh lime juice.

APPLE SIN**\$160**

Jengibre, jugo de limón, jugo de manzana, whisky, miel de agave y ginger ale.

Gin, whiskey, apple juice, fresh lime juice, ginger ale and agave syrup

JALISCO SOUR**\$170**

Cilantro, tequila blanco, licor de naranja, miel de agave, jugo de piña y jugo de limón.

Silver Tequila, orange liqueur, coriander, agave syrup, fresh pineapple and lime juice.

DARK BULL**\$170**

Jugo de limón, miel de agave,
ron blanco, ginebra, jugo de
piña y cerveza oscura.

*White rum, gin, agave syrup,
fresh pineapple and lime juice
topped off with dark artesanal
beer.*

TEQUILA SPICE**\$160**

Cilantro, dash de pimienta, jugo
de limón, tequila blanco, Ancho
Reyes y anís dulce.

*Silver Tequila, Chile Ancho
liqueur, Anise liqueur, fresh
lime juice and a dash of black
pepper*

RENATA**\$160**

Zarzamoras, jugo de limón,
jugo de piña, Ancho Reyes y
miel de agave.

*Chile Ancho liqueur,
Blackberries, pineapple juice,
agave syrup and fresh lime juice*



SMOOTHIES

HÍGADO DETOX

\$85

Manzana, toronja, betabel y hielo.

LIVER DETOX

Apple, grapefruit, beets and ice.

DIGESTIVO

\$85

Piña, naranja, jengibre, pimienta de cayena y hielo.

DIGESTIVE

Pineapple, freshly squeezed grapefruit, ginger, cayenne pepper and ice.

ANTI-ESTRÉS

\$85

Plátano, avena, leche de coco, chocolate (opcional) y hielo.

STRESSLESS

Banana, oatmeal, coconut milk, chocolate (optional) and ice

FRESH BANANA

\$85

Fresa, plátano, menta, jugo de naranja y hielo.

FRESH BANANA

Strawberry, banana, mint, freshly squeezed orange juice and ice

HIDRATANTE

\$85

Sandía, menta, miel, rodajas de pepino y hielo.

HYDRATING

Watermelon, mint, honey, cucumber slices and ice.

CAFÉ

CAPPUCCINO	\$60
CAPPUCCINO AL COCO Café con leche de coco <i>COCONUT CAPPUCINO</i> <i>Coffee with coconut milk</i>	\$80
LATTE Café cubierto con leche tibia <i>Warm milk topped coffee</i>	\$60
KAHLÚA JOY Café con Kahlúa y leche de coco <i>Coffee with Kahlúa & coconut milk</i>	\$80
CANELO Café, leche de coco y splash de chocolate, licuado con canela <i>Coffee, coconut milk & a chocolate splash, blended with cinnamon</i>	\$80
ESPRESSO	\$60
MOCA VIENÉS Café y chocolate, cubierto con chantilly <i>Coffee and chocolate topped with chantilly</i>	\$80
CAFÉ PATRONA Espresso en las rocas con vodka, amareto y Bailey's <i>Espresso on the rocks served with vodka, amaretto & Bailey's</i>	\$200
CARAJILLO Café espresso con Licor 43, en las rocas <i>Espresso with sweet Licor 43 on the rocks</i>	\$220
CAFÉ AMERICANO <i>REGULAR COFFEE</i>	\$50

CHOCOLATE

CHOCOLATE CALIENTE

\$70

HOT CHOCOLATE

Servido con bombón

Served with marshmallow

CHOCOLATE VIENÉS

\$70

VIENNESE CHOCOLATE

Chocolate caliente cubierto con

chantilly

Hot chocolate topped with Whip cream



VINOS BLANCOS

CASA MADERO. PARRAS COAHILA MEXICO		\$500
CHARDONNAY		
Fruta que evoca al durazno, piña, mazana, madera y hojarasca llena de elegancia.		
SILVANA PIJOAN. VALLE DE GUADALUPE Y SAN VICENTE B.C. MEXICO		\$700
SAUVIGNON BLANC, CHENNIN BLANC		
Expresión floral y frutos tropicales, vino seco, pero fresco al paladar. Balanceado con buena acidez		
FLUXUS ALBERTO RUBIO. VALLE DE GUADALUPE B.C. MEXICO		\$800
PALOMINO, CHENIN BLANC		
Aromas de toronja, lima, flores, es un vino congruente en boca, ideal como aperitivo.		
VENUS CAVA MACIEL. VALLE DE GUADALUPE B.C. MEXICO		\$750
CHARDONNAY		
Aromas frutales, discreto aroma floral, expresivo, amable y de buen final.		
EL MOLINO CHARDONNAY. MENDOZA ARGENTINA	GLASS \$140	\$550
ALAMOS. MENDOZA ARGENTINA	GLASS \$180	\$800
CHARDONNAY		
Color amarillo pálido con reflejos verdosos, delicadas notas de fruta tropical con maduras notas cítricas y sutiles toques florales.		
AMARU HV. VALLES CALCHAQUILLES ARGENTINA		\$700
TORRONTES		
Aroma delicado con intensidad de flores y cascaras de cítricos, sabores tropicales, fresco y muy grato al paladar.		
IGT CASA DEFRA. DELLE VENEZIE ITALIA	GLASS \$120	\$700
PINOT GRIGIO		
Uva autóctona de Italia, grato al paladar por su elegancia de flores y cítricos ligeros.		
POULLY FUME CHATEAY DE TRACY. LOIRE FRANCIA		\$2200
SAUVIGNON BLANC		
Estilo mineral elegante, graso y de notas muy sutiles de esparrago, ligeramente aromático, pero con buena concentración acumulada de aromas.		
WILLIAM COLE VINEYARD. NAPA VALLEY U.S.A.	GLASS \$120	\$700
SAUVIGNON BLANC		
Discretos aromas de frutos como lima y aji verde, su acidez balanceada es la de un vino vivaz, Fresco, ligero con toque floral y afrutado, acidez discreta y grata.		

TINTOS

CASA MADERO 3V. PARRAS COAHUILA MÉXICO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO Frutos rojos y negros, especiados, taninos redondos y buena acidez, con un grato final largo y placentero.	GLASS \$160	\$800
CASA MADERO. PARRAS COAHUILA MÉXICO MALBEC Frutos rojos maduros agrupados, taninos con una presencia elegante, que balancea con su acidez.		\$800
VENA CAVA. VALLE DE GUADALUPE B.C. MÉXICO TEMPRANILLO Acidez firme con frutos rojos maduros, balanceado al paladar, ideal para cortes, animales de caza, quesos añejos.		\$1300
MD SYRAH. VALLE DE GUADALUPE B.C. MÉXICO SYRAH En nariz cuenta con recuerdos florales como violetas, toques ahumados y café. envolvente, equilibrado, fresco, maduro, muy agradable, aquí se denota su paso por barrica de 20 meses. Ideal con cerdo, cabrito y proteínas al horno.		\$1400
RIGOLETTO. SAN FRANCISCO DEL RINCON GUANAJUATO MÉXICO MERLOT Aroma y Sabores complejos, de notable potencia, elegancia de tanino y acidez elegante y balanceada.		\$750
CAÑADA DE LOS ENCINOS. VALLE DE GUADALUPE B.C. MÉXICO ZINFANDEL, PETIT VERDOT Rojo intenso con ribetes color ladrillo. notas florales y especias, mucha fruta roja, Presenta un toque a vainilla y madera, notas minerales, buena acidez y persistencia. gran concentración de sabores. Ideal para carnes no muy grasas, platillos con pimienta.		\$950
TRUS CRIANZA. RIVIERA DEL DUERO ESPAÑA TINTO FINO Rojo cereza oscura, muy denso y profundo, Fruta roja y especias resaltan en sus aromas. Cereza, ciruela negra y pasas. Notas a humo, clavo, pimienta, avellana, almendra y nuez, se recomienda decantar unos 15 minutos antes de beber. Ideal para platillos bien condimentados o especiados.		\$950
LIONELLO MARCHESI CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. TOSCANA ITALIA SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON. Vino complejo y redondo, con intensidad de aromas de frutos del bosque paella, quesos mixtos, charcutería.		\$800

EL MOLINO. MENDOZA ARGENTINA	GLASS \$180	\$600
CABERNET SAUVIGNON		
Frutos Rojos de Toque Especiado, Bien Balanceado, con taninos discretos y elegantes al paladar, vino de mesa perfecto para compartir entre diferentes platillos.		
AMARU HV. VALLES CALCHAQUILLES ARGENTINA		\$650
MALBEC		
Encontramos frutos rojos, con cuerpo, permanencia y buen final, ideal para cortes o carnes especiadas.		
NAVARRO CORREAS. MENDOZA ARGENTINA		\$750
MALBEC		
VINO DE COLOR ROJO PÚRPURA		
En la nariz se perciben violetas, ciruelas, cerezas rojas y bayas con un toque a pimienta negra, ideal para acompañar con carnes y pastas con sabores fuertes,		
CATENA. MENDOZA ARGENTINA		\$950
MALBEC		
Color purpura muy vivo, aromas de flores, violetas, frutas rojas y vainilla, acompaña carnes rojas parrilladas, quesos duros y pastas con tomate.		
FOSTER RESERVA. MENDOZA ARGENTINA		\$1200
CABERNET SAUVIGNON		
Color rubí intenso, cereza añeja, moras y un ligero sabor a licor, taninos medios cuerpo medio un final largo. Ideal para cremas, sopas, carnes poco sazonadas y pastas.		
WILLIAM COLE ALBAMAR. VALLE DE CASABLANCA CHILE	GLASS \$120	\$650
PINOT NOIR		
Discretos aromas de frutos rojos, redondo, fresco, balanceado, ideal para pastas, pescados y carnes rojas ligeras.		
CLAVA RESERVA QUINTAY. VALLE DE CASABLANCA CHILE		\$750
PINOT NOIR		
Clava, tal como indica su etimología, representa la línea insignia de nuestra viña y el gran potencial de las uvas que dan origen a estos vinos. Son intensos, equilibrados y de gran personalidad.		
BROADSIDE. PASO ROBLES U.S.A.		\$950
CABERNET SAUVIGNON		
Cereza brillante y cassis, hojas de laurel y notas de espresso, especias delicadas, mineralizada y en final largo y seco.		
LAUDUC CHATEAU CLASSIC. BORDEAUX FRANCIA		\$650
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC		
Color rubí, sabor marcado por notas de frutas rojas maduras, gran equilibrio, taninos bien mezclados, su estructura reafirma la personalidad de una botella bien lograda, <i>Ideal con carnes blancas o rojas a la parrilla o con guisados no muy condimentados.</i>		

ROSADOS

"V" CASA MADERO. PARRAS COAHUILA MÉXICO PINOT GRIGIO Durazno, guayaba rosa, melón, nectarina, papaya con miel y toronja rosa, Paladar de carácter semiseco y frutal. Ligeramente herbal Ideal para acompañar con cangrejo, calamares fritos, sushi, carpaccios, ensalada fresca, salmón, cochinita pibil, filete al chipotle, camarón y sopa de cebolla y postres.	GLASS \$160	\$600
CONVERTIBLE PIJOAN. VALLE DE GUADALUPE B.C. MÉXICO ZINFANDEL, GRENACHE, COLOMBARD Muy aromático donde destacan los frutos rojos con la discreción de la Jamaica, ligero de acidez agradable.	GLASS \$190	\$750
CASA DEFRA ROSÉ. DELLE VENEZZIE ITALIA PINOT GRIGIO Color pálido, con elegantes aromas frutales. Es delicado, persistente y excelente como aperitivo y con una comida ligera Excelente para copeo.	GLASS \$180	\$600

ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

GRAND CHATEAU VIURA. FRANCIA A la nariz encuentras amplia presencia de frutas tropicales, refrescante, sabroso, equilibrado de final cítrico.	\$ 600
ESPUMOSO MARTINI AST	\$ 1200
MINI MOET IMPERIAL 200ml.	\$ 750
CHAMPAGNE MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	\$ 3,600
CHAMPAGNE MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL	\$ 3,800
CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$ 3,400