

## ★ PA COMPARTIR *¡Buenazo!*

**PAPAS CASERAS** \$40

**SERRANTAS.** Papas cambray, bañadas con una salsa de limón y chile serrano. Cilantro, láminas de chile y sal ahumada. \$45

**CHICHARRÓN DE PESCADO.** Filetitos de pescado fritos, curtidos en limón y salsas negras, acompañados de pico de gallo y tortillas. \$80

**CECINA** \$80

## ★ LO MERO BUENO

**SOPA DE TORTILLA.** Sofrito de jitomate, ajo, cebolla y chiles secos. Espesados con tortilla de maíz criollo acompañado de crema, queso, elote, aguacate, chicharrón, chile pasilla frito y tiritas de tortilla fritas. \$60

**2 TACOS DE CHICHARRON.** Chicharrón prensado del sabroso dorado y guisado con un adobo de jitomate, cebolla, ajo y chiles secos asados \$65

**2 TACOS DE BIRRIA.** Birria a la leña, servida con cebolla, cilantro y su salsita de chile. \$70

**2 TACOS DE CHAMPIÑONES AL AJILLO.** \$60 Sabroso salteo de cebolla caramelizada, ajos, champiñones y chile guajillo con su epazotito.

**TIRITAS DE ATÚN.** Marinadas en un ponzul macerado, acompañado de espirales de pepino, cebolla curtida y ajonjolí tostado. \$85

**TACO DE ATÚN AL PASTOR.** Atún adobado, sellado con aceite de humo acompañado de cebolla desflemada piña asada y hojas de cilantro. \$58

**CEVICHE DE PESCADO.** Trocitos de pescado curtidos en limón, sal de mar, aceite de olivo mezclados con picaduras de tomatitos cherry, pepinito, cebolla, cilantro y fruta de temporada. \$80

## ★ CERVEZA

**CORONITA CUARTITO** 210ml \$25

**TECATE LIGHT** 325ML \$30

**XX LAGER ó AMBAR** 325ml \$30

**PACÍFICO** 355ml \$35

**BOHEMIA CLARA** 355ml \$40

**BOHEMIA OSCURA** 355ml \$40

**CARTA BLANCA CAGUAMA** 940ml \$60

**CORONA EXTRA FAMILIAR** 940ml \$70

**GRAN MODELO** 1Lt \$90

## ★ TRAGOS COQUETOS 350ml \$80

**MALDITO REYES** *¡De meros jefes!*

Lleva Licor de Chile Ancho, Licor Averna, agüita tónica y su respectivo garnish de limón amarillo seco.

**MULA MAYA** *¡Bien fresquesita!*

Hecha con Licor de Anís Xtabentún, extracto de jengibre, Ginger Ale, agua mineral, su respectiva ramita de romero fresco y su rodajita de limón amarillo seco.

**GÜANA BEE** *¡Sabrosísimo!*

Le ponemos Aperol, miel de abeja y su toque de limón fresco y su agua tónica, para darle el toque le ponemos cáscara de naranja y su hojita de naranja agria.

**SABROSO DAMIÁN** *¡Pa' Cumplér!*

Lo hacemos con licor de Damiana, jarabe de jamaica, jugo de arándano casero, jugo de limón fresco, su salecita ahumada y su agua mineral.

**TEPACHULA** *¡¿Cuántos?!... qué rico!*

Este lleva Tepache natural, Licor de Coco, jugo de piña, y su jugo de limón fresco. Se lo servimos en cantarito y le ponemos piña seca.

**CHAPULQUEPEC** *¡Pa' echar chisme!*

Lo hacemos con Pulque joven, licor de cacao blanco, frambuesa y un toque de extracto de vainilla, se lo aderezamos con un toque de chocolate amargo rallado.

**VAMPIRO SOLEADO** *¡Le va a encantar!*

Este lleva su tejuino natural, jamaica y romero, juguito de limón fresco y una pizca de sal. Sombbrero de manzana verde y un trozo de ate de guayaba.

## ★ FERMENTADOS 355ml

**PULQUE ó AGUAMIEL** \$35

**TEPACHE** \$35

**CURADITO DE PULQUE.** Fruta de temporada \$50

## ★ CERVEZA ARTESANAL 355ml

**ALTA RABIA. APA** \$75

**ALTA RABIA. OATMEAL STOUT** \$90

**FORTUNA CALIFORNA ALE** \$75

**FORTUNA IPPÓLITA. IPA** \$90

**COLIMITA. LAGER** \$75

**PIEDRA LISA. SESSION IPA** \$75

## ★ BEBIDAS

**Coca-Cola** "de la chiquita" 192ml \$20

**Coca-Cola Light** "la sin culpas" 355ml \$25

**Agua Mineral Topo Chico** 355ml \$25

**Limonada** natural o mineral 350ml \$35