



Gazpacho	\$60
Provoleta al horno con salsa provenzal	\$120
Jocoque y Hummus	\$95
Tacos de barbacoa de pato (4) Con cebolla guisada, cilantro y consomé.	\$160
Tacos de camarón (3) Camarón capeado acompañado de ensalada de col con salsa de piña y habanero y salsa mexicana.	\$120
Tacos de pescado (3) Filetes de pescado rebosados en cerveza con ensalada de col salsa de piña y habanero y salsa mexicana.	\$95
Jalapeño poppers (3) Chiles cuaremeños rellenos de queso cremoso y tocino, empanizados y gratinados acompañados con salsa chipotle.	\$80
Papas a la francesa	\$56
Pipiripaus Papas en gajo	\$74
Patatas bravas Papas cocidas con chile muy picoso.	\$60
Papantlas papas fritas con salsa picosa de chile de árbol.	\$60
Cecina preparada	\$81

VEGETARIANO

Hamburguesa de portobello Con provolone y papas a la francesa	\$110
Ensalada de quinoa Con espinacas, pimientos, aguacate, nuez de la india, arándamos y vinagreta de miel de agave.	\$95

DESECHABLE ECOLÓGICO
PARA LLEVAR \$10

18.May.20

18.MAY.2020

CARNÍVORO

German Dog Sauerkraut y aderezo de tocino. Acompañado de pepinillos.	\$105
Fish & Chips Pescado rebosado con cerveza y papas a la francesa.	\$89
Hamburguesa California (130 gr) Con tocino, queso gratinado y pepinillos. Coronada con aros de cebolla y acompañada de papas gajo.	\$130
Hamburguesa Pulled Pork (120 gr) Espalda de cerdo cocinada lentamente durante 12 horas y mezclada con salsa BBQ de la casa, queso gratinado, aros de cebolla y acompañada de papas gajo.	\$130
Ahogadas de pato (110 gr) 3 tortitas con salsa de tomate, chile de árbol y cebolla morada desfleada con habanero.	\$140
Ensalada de pavo (80 gr) Pavo marinado servido con lechuga, zanahoria, pepino fresco y lentejas. Coronado con alioli de alcaparras. Acompañado de tostas	\$105

PIZZA

Alcachofa Con Tocino.	\$120
Flor de calabaza Espinaca y queso de cabra.	\$110
Pizza gorda Chicharrón guisado, cebolla desfleada, cilantro, salsa martajada, frijoles y queso fresco.	\$125
Portobello Queso de cabra, cebolla caramelizada y reducción de balsámico.	\$120
4 quesos Provolone, cabra, parmesano y mozzarella.	\$130
Margarita Albahaca y jitomate.	\$91
Bomba pizza Rellena con salsa de carne boloñesa, chorizo y mozzarella, sobre un espejo de salsapomodoro.	\$120
Pizza Mexicana Con base de frijol, arrachera, tocino, chorizo y chiles toreados.	130

BARRA DE CAFÉ

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$32
Espresso Doble	\$38
Machiato	\$32
Americano	\$36
Capuchino	\$45
Latte	\$45
Flat White	\$48
Latte cúrcuma	\$48
Matcha Latte	\$60
Chai Latte Vainilla	\$60
Moka	\$60
Chocolate	\$60
Té Verde-Negro	\$40
Tisana Frutal	\$46
Prensa francesa	\$48
Café Irlandés	\$85

Americano con crema batida y wiskey

Golden Milk \$80

Con leche de almendra, especias y miel de agave.

DULCE

Mordida francesa \$81

Con helado.

Tarta de manzana \$85

Con helado.

Waffle \$79

Dorado, untado con nutella, coronado con helado cremoso de avellana casero y maní con sal,

BEBIDAS FRÍAS

SIN LECHE

Cold Brew 66	\$65
Espresso Tonic	\$69
Smoothie Mango y Jengibre	\$61
Smoothie Moras	\$71
Limonada o naranjada	\$26
Limobuena con hierbabuena frappé	\$51
Té helado	\$43
Boing	\$31
Refresco	\$26
Kombucha Belot	\$60
Botella de agua	\$26
Perrier	\$44
Redbull	\$60

CON LECHE

(pide deslactosada, almendra)

Capuccino frappé	\$51
Moka frappé	\$55
Matcha frappé	\$75
Malteada vainilla, fresa o chocolate	\$69
Cherry Kiss con café, cereza y nieve.	\$60
Chai latte frappé	\$60
+ Leche deslactosada	\$10
+ Leche de almendra	\$12
+ Carga de espresso	\$12

Barra de café se sirve hasta las 12 de la noche

SWEET DEAL

POSTRE

+

AMERICANO O CAPUCHINO*

\$110

*LECHE ESPECIAL SE COBRA EL EXTRA

CIGARROS / 80

18.MAY.2020



GIN		2 Oz 59.14ml	COCTELES	
Larios 12		\$96	Apperol Spritz	\$96
Larios Rosé		\$75	Negroni	\$96
Roku Japón		\$140	Cosmopolitan	\$76
Hendricks		\$130	LIIT	\$86
Bulldog		\$110	Manhattan	\$95
Monkey 47*		\$290	Bloody Mary	\$86
Tanqueray		\$86	Piña Colada	\$81
Bombay		\$86	Carajillo	\$110
Beefeater		\$82	Margarita clásica o de fresa	\$86
Perro Desterrado Jalisco		\$90	Mangonada con vodka	\$89
VODKA			Martini clásico	\$91
Tito's Gluten free		\$140	Mojito	\$85
Stolichnaya		\$73	Clericot	\$100
Absolut Azul		\$71	Sangría	\$86
Grey Goose		\$120		
Smirnoff		\$55		
RON			LICORES	
Bacardi Blanco		\$60		1 Oz 29.57ml
Bacardi Añejo		\$68	Baileys	2 Oz 59.14ml
Bacardi Solera		\$60	Licor 43	\$75
Santa Teresa 1796 Venezuela 40%		\$176	Amarretto di Saronno*	\$89
Havana Añejo Especial		\$64	Ancho Reyes	\$94
Havana 7 años		\$86	Chambord*	\$76
Flor de Caña 4 Blanco		\$60	Chartreuse*	\$120
Flor de Caña 5		\$69	Absinthe Fairy 55% Alc	\$180
Sailor Jerry		\$83	Aperol	\$134
RumChata*		\$90	Crema de Cassis	\$80
B BRANDY & COGNAC			Kahlúa	\$85
Torres 10		\$70	Jagermeister	\$53
Remy Martin VSOP		\$190		\$96

TEQUILA2 Oz
59.14ml

Cascahuín Blanco	\$55
Cascahuín Plata	\$140
Casa Noble Blanco*	\$125
Casa Noble Reposado*	\$135
Hornitos Cristalino	\$96
Hornitos Black Barrel	\$96
Hornitos Reposado	\$65
Sauza Conmemorativo reposado	\$70
Sauza Conmemorativo plata	\$60
Tres Generaciones Plata	\$85
Tres Generaciones Cristal	\$175
Tres Generaciones Reposado	\$99
Tres Generaciones Añejo	\$120
Espolón Blanco*	\$80
Espolón Reposado*	\$96
7 Leguas Blanco	\$95
Patrón Reposado	\$130
Patrón Silver	\$145
Herradura Blanco	\$85
Herradura Antiguo	\$75
Herradura Reposado	\$95
Centenario Plata	\$66
Centenario Reposado	\$66
Don Julio Blanco	\$89
Don Julio Reposado	\$95
Don Julio 70	\$140
Cuervo Tradicional Reposado	\$69
Terremoto Churros	\$70
Cazadores Blanco	\$60
Cazadores Reposado	\$64
Cazadores Cristalino	\$130

MEZCAL, SOTOL, RAICILLA1 Oz
29.57ml 2 Oz
59.14ml

Bruxo No. 1, Espadín, Oax, 46%	\$60	\$110
Bruxo No. 2, Pechuga, Oax, 46%	\$71	\$130
Meteoro, Espadín, Oax, 45%	\$66	\$120
Union Joven, Espadín, Oax, 38%	\$44	\$81
La Chica Loca, Toabala, Oax, 45.6%	\$90	\$170
Sombra, Espadín, Oax, 45%	\$51	\$85
Aguadulce, Cimarrón, SLP, 42.2%	\$66	\$120
Imperial, Sotol, Chih, 42%	\$68	\$120
Amores, Cupreata, Guerrero, 40.3%	\$77	\$140
Amores, Logia Cenizo, Durango, 46%	\$110	\$200
Montelobos, Espadín, Oax, 43.2%	\$66	\$120

WHISKY & BOURBON

59.14ml

Jim Beam	\$71
Jim Beam black	\$110
Hibiki Japón	\$340
Toki Japón	\$190
Maker's Mark	\$110
Smoke Head Islay Single Malt	\$249
The Macallan 12	\$195
Glenfiddich 12	\$149
Fireball* Cinnamon whiskey	\$87
J.W. Red Label	\$77
J.W. Black Label	\$120
Jack Daniels	\$91
Jameson	\$87
Monkey Shoulder	\$210
Dewar's 12	\$120
Dewar's 15	\$210
William Lawsons	\$60



18 MAY 2020

TINTOS**BLANCOS**

	Copa 5 Oz. 148 ML.	Botella 750 ML.		Copa 5 Oz. 148 ML.	Botella 750 ML.
MÉXICO			CHILE		
Balero	----	\$600	Santa Digna	\$84	\$405
Tempranillo, Cab. Sauvignon - Merlot/Valle de Guadalupe			Sauvignon Blanc Valle Central		
Fauno	----	\$1.050			
Cab. Sauvignon Nebbiolo - Zinfandel Valle de Guadalupe *					
CHILE			ESTADOS UNIDOS		
Terranoble	\$84	\$405	Round Hill	----	\$580
Merlot / Valle Central			Chardonnay / California		
ARGENTINA			ESPAÑA		
Portillo Malbec / Mendoza	\$79	\$380	Honey Moon	----	\$580
Finca Flichman Roble	\$89	\$430	Parellada / Penedes		
Malbec / Mendoza					
Zolo / Bonarda / Mendoza*	----	\$530			
Bianchi Valentin	----	\$620			
Malbec / Mendoza					
ESTADOS UNIDOS					
Twin Oaks	\$71	\$340			
Cab. Sauvignon / California					
Ironstone Leaping Horse *	----	\$490			
Zinfandel - Merlot Petit Syrah - Red Blend California					
URUGUAY					
Isla de lobos	----	\$430			
Tannat / San José*					
Elegido	----	\$590			
Cabernet Sauvignon - Merlot - Tannat / San José *					
ESPAÑA					
Aviador	\$79	\$380			
Tempranillo / Castilla					
FRANCIA					
Les Tourelles	\$75	\$360			
Merlot / Languedoc					

