



BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

<i>Café americano o café de olla</i> 210 ml / American or pot coffee	\$58.00
<i>Café expreso</i> 60 ml / Espresso	\$58.00
<i>Café con leche</i> 300 ml / Traditional foamy latte	\$87.00
<i>Café capuchino</i> 200 ml / Cappuccino	\$64.00
<i>Capuchino con cajeta o rompopo</i> 210 ml / Cappuccino with cajeta or rompopo	\$82.00
<i>Capuchino con Kahlúa o Baileys</i> 210 ml / Cappuccino with Kahlúa or Baileys	\$146.00
<i>Extracto de café</i> 75 ml / Coffee extract	\$111.00
<i>Té negro, manzanilla, canela, limón o hierbabuena</i> 210 ml / Black, chamomile, cinnamon, lemon or peppermint tea	\$41.00
<i>Tisana (pida nuestra carta de tisanas para más variedad)</i> 240 ml / Infusion (ask for our herbal infusions menú for more variety)	\$53.00
<i>Chocolate Tacuba</i> 300 ml / Tacuba style hot chocolate	\$82.00
<i>Chocolate a la española</i> 300 ml / Spanish style hot chocolate	\$93.00
<i>Atole de canela, champurrado o blanco con piloncillo</i> 250 ml / Cinnamon atole, champurrado or plain with sugarcane	\$70.00
<i>Avena con miel</i> 300 ml / Oatmeal with honey	\$76.00

BEBIDAS FRESCAS COOL DRINKS

<i>Frapuchino</i> 210 ml / Frappuccino	\$70.00
<i>Vaso con leche</i> 350 ml / Glass of milk	\$53.00
<i>Vaso con leche de almendras</i> 350 ml / Glass of almond milk	\$58.00
<i>Vaso con leche de soya</i> 350 ml / Glass of soy milk	\$56.00
<i>Leche malteada</i> 350 ml / Milkshake	\$129.00
<i>Jugos naturales de naranja, toronja, zanahoria o verde</i> Orange, grapefruit, carrot, or green natural fruit juices	
<i>Vaso</i> 350 ml / By the glass	\$70.00
<i>Garrafa</i> 450 ml / Carafe	\$111.00
<i>Aguas: jamaica, horchata, tamarindo o fruta de temporada</i> Hibiscus, horchata, tamarind, or seasonal fruit beverage	
<i>Vaso</i> 350 ml / By the glass	\$70.00
<i>Garrafa</i> 450 ml / Carafe	\$93.00
<i>Media jarra</i> 1.5 l / Half-jug	\$140.00
<i>Jarra</i> 2.5 l / Jar	\$210.00
<i>Limonada o naranjada</i> 350 ml / Lemonade or orangeade	\$58.00
<i>Agua mineral embotellada Topo Chico</i> 355 ml / Topo Chico bottled sparkling water	\$58.00
<i>Agua embotellada</i> 600 ml / Bottled water	\$53.00
<i>Refresco</i> 355 ml / Soft drinks	\$53.00
<i>Kombucha, varios sabores</i> 245 ml / Assorted flavors	
<i>Kombuchas</i>	\$58.00

Estimado cliente: Dado que nuestros platillos son elaborados al momento y de acuerdo a las recetas originales, agradeceremos una espera de 20 a 30 minutos para servir su orden. Todas sus opiniones y sugerencias serán tomadas en cuenta. Gracias por su visita.

Dear customer: Since our dishes are elaborated at the moment and according to the original recipes, we will thank you for waiting 20 to 30 minutes to serve your order. We will consider all of your opinions and suggestions. Thank you for your visit.

BAR BAR

VINO TINTO	Botella de 750 ml	Copa 5 oz
<i>Vino Tinto de la Casa</i>	----	\$ 179.00
<i>Paréntesis Cabernet Franc. Valle de Ojos</i>	\$ 855.00	\$ 230.00
Negros, Baja California, México. 13.4°		
<i>Toro Libre Malbec. La Redonda,</i>	\$ 490.00	\$ 150.00
Querétaro, México. 13°		
	Botella de 375 ml	----
	\$ 249.00	
	Botella de 750 ml	----
<i>Eva Tinto Cabernet Sauvignon,</i>	\$ 615.00	----
Tempranillo, Barbera. Valle de Santo		
Tomás, Baja California, México. 13°		
<i>Eclipse, El Cielo Cabernet Sauvignon,</i>	\$ 850.00	\$ 230.00
Nebbiolo, Malbec. Valle de Guadalupe,		
Baja California, México. 13.6°		
<i>Alebrino Cabernet Sauvignon, Syrah,</i>	\$ 700.00	----
Merlot. Valle de la Grulla, Baja		
California, México. 13°		
<i>Kumee Cabernet S, Merlot, Cabernet,</i>	\$ 860.00	----
Franc. Valle de Guadalupe, México. 13.5°		
<i>Fulanito Tinto Fino, Cabernet Sauvignon,</i>	\$ 750.00	\$ 200.00
Merlot. Ribera del Duero, España. 13.5°		
<i>Kármán Garnacha, Tempranillo.</i>	\$ 700.00	----
Rioja, España. 13°		
<i>Viña Bujanda Tempranillo.</i>	\$ 650.00	\$ 180.00
Rioja, España. 12.5°		
<i>Santo Tomás Barbera. Valle de Santo</i>	\$ 760.00	----
Tomás, Baja California, México. 13.8°		
<i>Cono Sur Reserva Merlot.</i>	\$ 620.00	\$ 200.00
Valle de Colchagua, Chile. 13°		
<i>Borgo Imperiale Langhe Brusco.</i>	\$ 250.00	----
Lombardia, Italia. 8°		
<i>Galileo, El Cielo Tempranillo.</i>	\$ 1,100.00	----
Valle de Guadalupe, Baja California,		
México. 13.2°		
<i>Reserva Privada, L.A. Cetto Nebbiolo.</i>	\$ 600.00	\$ 170.00
Valle de Guadalupe, México. 13.8°		
<i>Sierra Blanca Tempranillo. Valle de</i>	\$ 490.00	----
Guadalupe, Baja California, México. 13°		
<i>Pies de Tierra Syrah, Tempranillo.</i>	\$ 1,100.00	----
Valle de Guadalupe, México. 13.5°		

VINO BLANCO	Botella de 750 ml	Copa 5 oz
<i>Vino Blanco de la Casa</i>	----	\$ 179.00
<i>Reserva Privada, L.A. Cetto</i>	\$ 490.00	\$ 179.00
Chardonnay. Valle de Guadalupe, Baja		
California, México. 13.5°		
<i>Liebre por Gato Sauvignon Blanc.</i>	\$ 490.00	\$ 179.00
La Redonda, Querétaro, México. 13°		
<i>Sierra Blanca Sauvignon Blanc.</i>	\$ 490.00	----
Valle de Guadalupe, Baja California,		
México. 13.5°		
<i>Menganito Verdejo. Rueda Verdejo,</i>	\$ 680.00	\$ 195.00
España. 12°		

VINO ROSADO	Botella de 750 ml	Copa 5 oz
<i>Vino Rosado de la Casa</i>	----	\$ 179.00
<i>Diamante Tempranillo, Garnacha,</i>	\$ 450.00	\$ 179.00
Viura. Rioja, España. 12°		
<i>G&G Rosé, El Cielo Zinfandel, Malbec,</i>	\$ 845.00	----
Sangiovese. Valle de Guadalupe, Baja		
California, México. 12°		
<i>Sciolo NY Rosé Merlot, Malbec,</i>	\$ 780.00	----
Cabernet Franc. North Fork, New		
York. EU/Mx. 12.7°		

ESPUMANTES	Botella de 750 ml	Copa 2 oz
<i>Moët & Chandon Impérial Brut</i>	\$ 2,485.00	----
Champagne, Francia. 12°		
<i>Champbrulé Brut, L.A. Cetto</i>	\$ 455.00	----
Chardonnay y French Colombard.		
Baja California, México. 13°		
<i>Mimosa</i>	----	\$ 130.00

BEBIDAS ANCESTRALES	Botella de 750 ml	Copa 2 oz
<i>Mezcal de la Casa</i>	----	\$ 180.00
<i>Mezcal Las Garrafas</i>	\$ 1,900.00	\$ 199.00
Salmiana y Espadín. Oaxaca, México.		
<i>Pox Destilado de maíz, caña y trigo.</i>	----	\$ 180.00
Chiapas, México.		
<i>Sotol Agaveacea silvestre. Chihuahua,</i>	----	\$ 192.00
México.		

TEQUILA	Botella	Copa 2 oz
<i>Herradura Reposado</i> 950 ml	\$ 2,400.00	\$ 185.00
<i>Herradura Blanco</i> 950 ml	\$ 2,200.00	\$ 165.00
<i>Don Julio 70</i> 700 ml	\$ 2,600.00	\$ 272.00
<i>Don Julio Reposado</i> 700 ml	\$ 2,010.00	\$ 210.00
<i>Don Julio Blanco</i> 700 ml	\$ 1,700.00	\$ 175.00
<i>Cuervo Tradicional</i> 950 ml	\$ 1,120.00	\$ 81.00
<i>1800 Añejo</i> 700 ml	\$ 1,600.00	\$ 160.00
<i>Sauza Hornitos</i> 1000 ml	\$ 1,420.00	\$ 110.00
<i>Cazadores</i> 950 ml	\$ 1,550.00	\$ 120.00
<i>Centenario Reposado</i> 950 ml	\$ 1,250.00	\$ 92.00
<i>Jimador</i> 950 ml	\$ 1,100.00	\$ 81.00
<i>Tres Generaciones</i> 750 ml	\$ 1,700.00	\$ 180.00
<i>Maestro Tequilero Reposado</i> 700 ml	\$ 1,800.00	\$ 180.00
<i>Maestro Tequilero Añejo</i> 700 ml	\$ 2,100.00	\$ 220.00

MARGARITAS CON TEQUILA	1.5 oz por copa
<i>Herradura Reposado</i>	\$ 175.00
<i>Herradura Blanco</i>	\$ 168.00
<i>Don Julio 70</i>	\$ 254.00
<i>Don Julio Reposado</i>	\$ 185.00
<i>Don Julio Blanco</i>	\$ 172.00
<i>Cuervo Tradicional</i>	\$ 127.00
<i>1800 Añejo</i>	\$ 180.00
<i>Sauza Hornitos</i>	\$ 134.00
<i>Cazadores</i>	\$ 125.00
<i>Centenario Reposado</i>	\$ 120.00
<i>Jimador</i>	\$ 120.00
<i>Tres Generaciones</i>	\$ 180.00
<i>Maestro Tequilero Reposado</i>	\$ 171.00
<i>Maestro Tequilero Añejo</i>	\$ 186.00

CERVEZA	
<i>Corona</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Corona Light</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Victoria</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Negra Modelo</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Modelo Especial</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Bohemia</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Bohemia Obscura</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>XX Ámbar</i> 325 ml	\$ 76.00
<i>Indio</i> 325 ml	\$ 76.00
<i>Sol</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Tecate</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Tecate Light</i> 325 ml	\$ 76.00
<i>Pacífico</i> 325 ml	\$ 76.00
<i>Montejo</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>León</i> 355 ml	\$ 76.00
<i>Noche Buena</i> 355 ml (solo en temporada)	\$ 76.00
<i>Michelada</i>	+ \$ 16.00
<i>Cubana</i>	+ \$ 18.00
<i>Clamato</i>	+ \$ 47.00

CERVEZA ARTESANAL	
<i>Hidromiel, Cyprez</i> 355 ml	\$ 124.00
7° Alc. Vol. Ciudad de México. Fermento de miel de abeja y agua con perfil de una sidra espumosa de manzana, de un sutil dulzor y equilibrado final seco.	
<i>Lager Mx, Cyprez</i> 355 ml	\$ 95.00
3.5° Alc. Vol. La lager artesanal de la Ciudad de México. De un perfil ligero, una cerveza de color dorado turbio, con notas cítricas como de lima y refrescante final a malta dulce.	
<i>Vaquita Marina, Wendlandt</i> 355 ml	\$ 149.00
5.2° Alc. Vol. Ensenada, Baja California, México. Cerveza clara, dorada, refrescante y lupulosa. Balanceada en nariz y boca, con personalidad cítrica y frutal.	
<i>Agave Lager, Allende</i> 355 ml	\$ 95.00
4.2° Alc. Vol. San Miguel de Allende, Guanajuato. México. Una creación única con agave espadín, cuerpo ligero y sabores limpios que son producto de la fermentación tipo lager.	
<i>Ave Paraíso, Schazttek</i> 355 ml	\$ 95.00
4.5° Alc. Vol. Naucalpan, Estado de México. Cerveza estilo Pale Ale.	
<i>Foca Parlante Stout, Wendlandt</i> 355 ml	\$ 149.00
5.5° Alc. Vol. Ensenada, Baja California, México. Cerveza oscura, color negro, cremosa en boca con sabor a granos tostados café y chocolate amargo.	
<i>Harry Polanco Red Ale, Wendlandt</i> 355 ml	\$ 149.00
5.5° Alc. Vol. Ensenada, Baja California, México. Cerveza color rojo cobrizo intenso, sobresalen sabores a grano tostado y caramelo. Amargor y astringencia semejante a una IPA.	
<i>Brown Ale, Allende</i> 355 ml	\$ 95.00
5.0° Alc. Vol. San Miguel de Allende, Guanajuato. México. Oscura, compleja y generosa. Un suave dulzor de malta cede ante las notas afrutadas y un tostado firme al paladar.	
<i>Perro del Mar India Pale Ale, Wendlandt</i> 355 ml	\$ 149.00
7° Alc. Vol. Ensenada Baja California, México. Cerveza de color dorado, aromas cítricos, pinos, resinas y frutas tropicales. De sabor amargo intenso, con un ligero sabor a malta.	
<i>Spectra, Principia</i> 355 ml	\$ 149.00
6.7° Alc. Vol. Monterrey, Nuevo León, México. Esta IPA sorprende con sus intensas notas florales y cítricas, destellos que huelen a resina de pino y suave cuerpo dorado.	
<i>Imperial Red Ale, Cyprez</i> 472 ml	\$ 169.00
6° Alc. Vol. Ciudad de México. Una cerveza sin filtrar, de color ámbar brillante, con notas a caramelo tostado, grano y toffee, cuerpo decente. De final a frutos oscuros y amargo tenue.	
<i>Asimetría, Stout, Principia</i> 355ml	\$ 149.00
5.5° Alc. Vol. Monterrey, Nuevo León, México. Cremosa y oscura; un postre hecho cerveza que mezcla sabores a galleta de vainilla, mazapán y cacahuete tostado.	

BRANDY	Botella	Copa 2 oz
<i>Torres 10</i> 1000 ml	\$ 1,580.00	\$ 115.00
<i>Azteca de Oro</i> 700 ml	\$ 950.00	\$ 110.00
<i>Terry 1900</i> 700 ml	\$ 1,200.00	\$ 125.00
<i>Fundador</i> 700 ml	\$ 1,152.00	\$ 120.00
<i>Presidente</i> 900 ml	\$ 780.00	\$ 61.00

VODKA	Botella	Copa 2 oz
<i>Absolut Azul</i> 750 ml	\$ 1,536.00	\$ 120.00
<i>Smirnoff</i> 750 ml	\$ 1,344.00	\$ 105.00
<i>Wyborowa</i> 750 ml	\$ 1,344.00	\$ 105.00

RON	Botella	Copa 2 oz
<i>Zacapa Ámbar</i> 750 ml	\$ 2,400.00	\$ 203.00
<i>Bacardí Blanco</i> 980 ml	\$ 1,300.00	\$ 90.00
<i>Bacardí Solera</i> 750 ml	\$ 1,100.00	\$ 86.00
<i>Bacardí Añejo</i> 980 ml	\$ 1,420.00	\$ 109.00
<i>Appleton State</i> 750 ml	\$ 1,700.00	\$ 120.00

GINEBRA	Botella	Copa 2 oz
<i>Beefeater</i> 750 ml	\$ 1,392.00	\$ 145.00

COGNAC	Botella	Copa 2 oz
<i>Martel</i> 700 ml	\$ 2,700.00	\$ 283.00
<i>Courvoisier</i> 700 ml	\$ 3,400.00	\$ 360.00
<i>Hennessy VSOP</i> 700 ml	\$ 3,260.00	\$ 340.00

		Copa 1.5 oz
<i>Carajillo VSOP</i>	----	\$ 262.00
<i>Henchata</i> (Cognac y Horchata)	----	\$ 262.00

WHISKY	Botella	Copa 2 oz
<i>Etiqueta Roja</i> 700 ml	\$ 1,480.00	\$ 155.00
<i>Buchanan's</i> 750 ml	\$ 2,950.00	\$ 230.00
<i>J&B</i> 750 ml	\$ 1,700.00	\$ 130.00
<i>Etiqueta Negra</i> 750 ml	\$ 3,300.00	\$ 235.00
<i>Jack Daniels</i> 1000 ml	\$ 1,850.00	\$ 250.00
<i>Chivas</i> 750 ml	\$ 2,100.00	\$ 225.00
<i>The Glenlivet 12</i>		
<i>Single Malt</i> 750 ml	\$ 2,300.00	\$ 240.00
<i>Old Parr</i> 750 ml	\$ 2,450.00	\$ 300.00

LICOR	Botella	Copa 2 oz
<i>Baileys</i> 1000 ml	\$ 1,600.00	\$ 125.00
<i>Sambuca Negro</i> 700 ml	\$ 1,350.00	\$ 140.00
<i>Rompopo</i> 900 ml	\$ 640.00	\$ 50.00
<i>Licor 43</i> 700 ml	\$ 1,540.00	\$ 160.00
<i>Amaretto</i> 700 ml	\$ 1,450.00	\$ 155.00
<i>Oporto Ferreira</i> 750 ml	\$ 1,400.00	\$ 145.00
<i>Anís Chinchón</i> 1000 ml	\$ 1,100.00	\$ 85.00
<i>Anís Cadenas</i> 1000 ml	\$ 1,540.00	\$ 120.00
<i>Kahlúa</i> 1000 ml	\$ 900.00	\$ 66.00
<i>Frangelico</i> 700 ml	\$ 1,440.00	\$ 150.00
<i>Campari</i> 750 ml	\$ 1,250.00	\$ 130.00
<i>Grand Marnier</i> 700 ml	\$ 1,950.00	\$ 203.00
<i>Midori</i> (licor de melón) 750 ml	\$ 1,250.00	\$ 130.00
<i>Cinzano</i> 750 ml	\$ 920.00	\$ 95.00
<i>Fernet</i> 750 ml	\$ 1,550.00	\$ 160.00

COCTELERÍA POR JARRA	Jarra de 1.5 L	Jarra de 2.5 L
<i>Clericot Natural</i>	\$ 211.00	\$ 351.00
<i>Sangría Natural</i>	\$ 204.00	\$ 340.00
<i>Clericot con Wyborowa</i>	\$ 391.00	\$ 651.00
<i>Clericot con Oso Negro</i>	\$ 262.00	\$ 436.00
<i>Clericot con Absolut</i>	\$ 403.00	\$ 671.00
<i>Clericot con Smirnoff</i>	\$ 367.00	\$ 611.00
<i>Sangría con Wyborowa</i>	\$ 367.00	\$ 611.00
<i>Sangría con Oso Negro</i>	\$ 190.00	\$ 316.00
<i>Sangría con Absolut</i>	\$ 379.00	\$ 631.00
<i>Sangría con Smirnoff</i>	\$ 350.00	\$ 583.00
<i>Clarea</i>	\$ 199.00	\$ 331.00
<i>Coctel Tacuba</i>	\$ 816.00	\$ 1,360.00
<i>Margarita de la casa</i>	\$ 426.00	\$ 710.00
<i>Margarita con Herradura</i>	\$ 694.00	\$ 1,156.00

COCTELES	Copa	
<i>Coctel Tacuba</i> 240 ml	\$ 173.00	
<i>Mayahuel</i> 240 ml	\$ 173.00	
<i>Moyoleuki (Pox)</i> 240 ml	\$ 173.00	
<i>Rarámuri (Sotol)</i> 240 ml	\$ 194.00	
<i>Sangre Maya (Pox)</i> 240 ml	\$ 173.00	
<i>Margarita de la casa</i> 150 ml	\$ 115.00	
<i>Margarita de sabor</i> 150 ml	\$ 125.00	
tamarindo, mango, fresa o guayaba		
<i>Piña Colada</i> 150 ml	\$ 122.00	
<i>Vaso de Sangría</i> 300 ml	\$ 111.00	
<i>Vaso de Clericot</i> 300 ml	\$ 122.00	
<i>Vaso de Clamato natural</i> 300 ml	\$ 102.00	
<i>Mojito</i> 240 ml	\$ 123.00	
<i>Bloody Mary</i> 300 ml	\$ 106.00	
<i>Bull</i> 355 ml	\$ 146.00	
<i>Alfonso 13</i> 150 ml	\$ 76.00	
<i>Martini seco o dulce</i> 150 ml	\$ 86.00	
<i>Medias de Seda</i> 150 ml	\$ 96.00	
<i>Conga</i> 300 ml	\$ 76.00	
<i>Desarmador</i> 300 ml	\$ 106.00	
<i>Daikiri</i> 240 ml	\$ 96.00	
<i>Carajillo con licor 43</i> 240 ml	\$ 192.00	

Todos nuestros precios incluyen I.V.A.