

BISTRO

PULPO TIERNO DEL GOLFO DE MÉXICO / TENDER OCTOPUS FROM THE GULF OF MEXICO \$325

Marinado con aceite de olivo extra virgen con rocas de ajo rostizado y una combinación de brotes de huerto del chef.

Marinated in extra virgin olive oil with roasted garlic chunks and a combination of garlic sprouts chef's garden.

TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA / YELLOW TAIL TUNA TOAST \$180

Tostada de maíz amarillo horneada montada con atún sellado con costra de especies aguacate, brotes, aceite de sésamo y salsa teriyaki.

Baked tortilla mounted with seared tuna with avocado species, crust, sprouts, sesame oil and teriyaki sauce.

TRILOGÍA DE TAPAS / TAPAS TRILOGY \$145

Jamón serrano, tomate heirloom, ajo italiano y atún.

Serrano ham, heirloom tomato, Italian garlic and tuna.

ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS \$225

Marinadas con recado rojo fresco de Yucatán y acompañadas con dip de queso azul o salsa red hot.

Marinades with fresh spicy red sauce from Yucatan and served with blue cheese dip or red-hot sauce.

DEDOS DE QUESO / MOZZARELA CHEESE FINGERS \$185

Acompañados de aderezo ranch.

Accompanied by ranch dressing.

PLATO DE CRUDITES / CRUDITE PLATE \$95

Jícama, pepino, apio y manzana.

Jicama, cucumber, celery and apple.

ENSALADA MOZZARELLA / MOZZARELLA SALAD \$145

Queso mozzarella con tomate heirloom y pesto fresco.

Mozzarella cheese with heirloom tomato and fresh basil.

PANINI VEGANO / VEGAN PANINI \$210

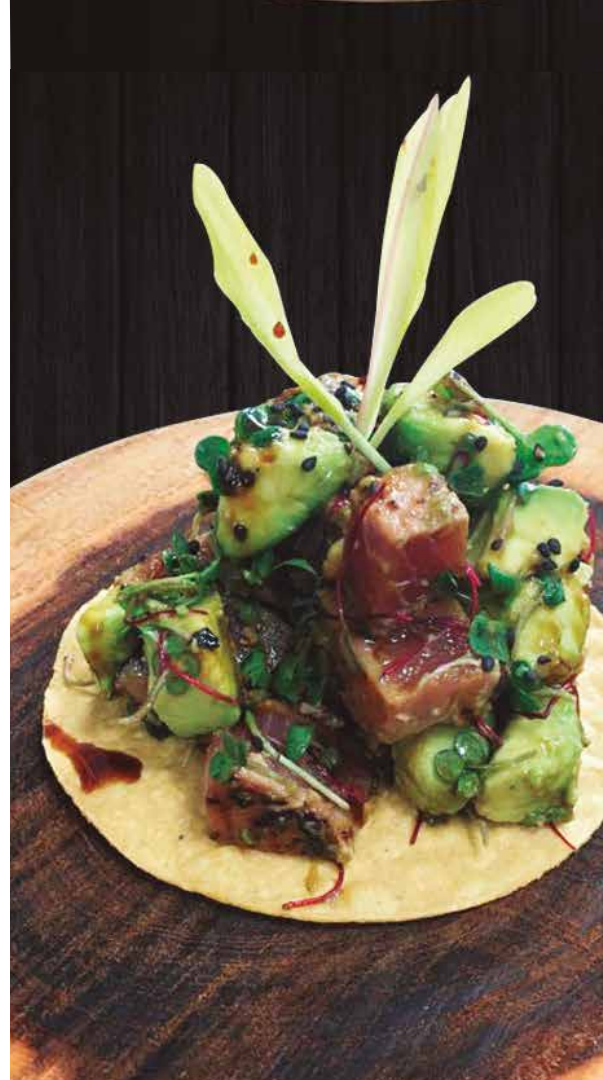
Con puré de garbanzo, porto bello, calabaza italiana, arrúgala, berros, queso tofu y aguacate.

With chickpea puree, Porto bello, Italian pumpkin, arugula, watercress, tofu cheese and avocado.

GUACAMOLE FRESCO / FRESH GUACAMOLE \$110

Acompañado con totopos maridados con cajún y cúrcuma.

Accompanied with tortilla chips marinated with cajun and turmeric.



**Todos los precios incluyen iva*

BISTRO | BAR

COGNAC

		
Courvoisier v.s.o.p	\$ 285	\$ 2,000
Hennesy v.s.o.p	\$ 260	\$ 2,000
Martell v.s.o.p	\$ 265	\$ 2,000

BRANDY

		
Don Pedro	\$ 185	\$ 1,200
Presidente	\$ 205	\$ 1,200
Torres 10	\$ 205	\$ 1,500
Fundador	\$ 160	\$ 1,450
Terry	\$ 208	\$ 1,500.

WHISKEY

		
Buchanan's	\$ 260	\$ 1,900
Chivas Regal 12 años	\$ 250	\$ 1,700
Johnnie Walker E. Negra	\$ 240	\$ 1,700
Jack Daniel's	\$ 235	\$ 1,400
J&B	\$ 205	\$ 1,200
Jim Bean	\$ 205	\$ 1,400
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 220	\$ 1,200
Crown Royal	\$ 220	\$ 1,400

GINEBRA / GIN

		
Beefeater	\$ 215	\$ 1,700
Bombay	\$ 240	\$ 1,700
Tanqueray	\$ 240	\$ 1,700

RON / RUM

		
Habana Club 7 años	\$ 215	\$ 1,700
Appleton State	\$ 210	\$ 1,700
Bacardi Blanco	\$ 190	\$ 1,200
Bacardi Añejo	\$ 185	\$ 1,200
Appleton Especial	\$ 205	\$ 1,200
Capitan Morgan	\$ 195	\$ 1,200
Bacardi Solera	\$ 175	\$ 1,400
Malibú	\$ 195	\$ 1,200

LICORES / LIQUORS

		
Frangelico	\$ 200	\$ 1,650
Amaretto	\$ 195	\$ 1,650
Licor 43	\$ 215	\$ 1,650
Sambuca Negro	\$ 190	\$ 1,650
Sambuca Blanco	\$ 195	\$ 1,650
Cointreau	\$ 150	\$ 1,100
Xtabentun	\$ 175	\$ 900
Bailey's	\$ 210	\$ 1,600
Midori	\$ 205	\$ 1,300
Kahlúa	\$ 205	\$ 1,300
Campari	\$ 195	\$ 1,300
Menta Blanca	\$ 150	\$ 900
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 150	\$ 900

BISTRO | BAR

VODKA

		
Absolut Rashberry	\$ 145	
Absolut Citron	\$ 205	
Greygoose	\$ 220	\$ 1,900
Belvedere	\$ 230	\$ 1,900
Wyborova	\$ 205	\$ 1,200
Stolichnaya	\$ 210	\$ 1,300
Absolut	\$ 200	\$ 1,300
Smirnoff	\$ 195	\$ 1,100
Titos	\$ 200	\$ 1,600

TEQUILA

		
Don Julio Reposado	\$ 230	\$ 1,750
Cuervo 1800 Reposado	\$ 270	\$ 1,750
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 330	\$ 1,900
Herradura Reposado	\$ 205	\$ 1,600
Cazadores	\$ 195	\$ 1,400
Cuervo Tradicional	\$ 180	\$ 1,400
Sauza Hornitos	\$ 180	\$ 1,400
Herradura blanco	\$ 180	\$ 1,400
Don Julio blanco	\$ 210	\$ 1,600
Maestro Tequilero blanco	\$ 280	\$ 1,900
Jimador	\$ 175	
Orendain	\$ 175	

MEZCAL

		
Marias Blanco	\$ 195	\$ 1,650
Marias Añejo	\$ 200	\$ 1,650
400 Conejos Reposado	\$ 220	\$ 1,800

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA	\$ 215
Margarita, Tequila Sunrise	

RON	\$ 215
Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda (Silk stockings), Piña Colada y Caipirinha	

VODKA	\$ 215
Long Island. Desarmador (Screwdriver) Ruso negro / blanco	

VINO	\$ 215
Sangría	

APEROL	
Fritz	\$ 235



**Todos los precios incluyen iva*

BISTRO | BAR

MARTINIS

Martini perfecto,  \$ 215
Cosmopolitan, Martini dulce y seco

CERVEZA / BEER

Corona extra lata \$ 110
Corona light lata
Michelob ultra
Modelo especial lata
Negra modelo lata
Pacífico lata
Corona extra bote
Corona cero lata
Vaso Chelado o Michelado \$ 35

AGUA / WATER

Agua embotellada local 500 ml. \$ 75
Agua mineral local \$ 75
Agua Perrier 330 ml. \$ 100
Agua mineral San Pellegrino 700 ml. \$ 175

REFRESCOS / SODAS

Coca cola, Pepsi Black, Pepsi light, \$ 75
Manzanita, 7 Up, Mirinda

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf \$ 70
Café expresso \$ 75
Café Capuccino \$ 95
Chocolate Caliente / Frío \$ 75
Café Frappé \$ 75
Moka Frappé \$ 75
Espresso Frappé \$ 75
Té Chai Latte Frío \$ 75
Infusión o Té Latte frío \$ 75
Cappuccino Espresso \$ 75
Café Latte \$ 75
Café Moka \$ 75
Té Chai Latte \$ 75
Té Latte \$ 75

TÉ / TEA

Té Earl Grey \$ 70
Té Chai \$ 70
Té verde de menta \$ 70
Té de mezcla de manzanilla \$ 70
Té flor de naranja \$ 70
Té Mezcla de menta \$ 70
Té de Vainilla \$ 70

**Todos los precios incluyen iva*

