

# BISTRO

## PULPO TIERNO DEL GOLFO DE MÉXICO / TENDER OCTOPUS FROM THE GULF OF MEXICO \$285

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 \$160

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 \$125

Jamón serrano, tomate heirloom, ajo italiano y atún. *Serrano ham, heirloom tomato, Italian garlic and tuna.*

## ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS \$205

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 \$158

Acompañados de aderezo ranch.

*Accompanied by ranch dressing.*

## PLATO DE CRUDITES / CRUDITE PLATE \$80

Jícama, pepino, apio y manzana.

*Jicama, cucumber, celery and apple.*

## ENSALADA MOZZARELLA / MOZZARELLA SALAD \$125

Queso mozzarella con tomate heirloom y pesto fresco.

*Mozzarella cheese with heirloom tomato and fresh basil.*

## PANINI VEGANO / VEGAN PANINI \$175

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 \$90

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 | \$ 250  | \$ 1,900  |
| Hennesy v.s.o.p     | \$ 250  | \$ 1,900  |
| Martell v.s.o.p     | \$ 250  | \$ 1,900  |

## BRANDY

|            |  |  |
|------------|---|---|
| Don Pedro  | \$ 170  | \$ 1,100  |
| Presidente | \$ 190  | \$ 1,100  |
| Torres 10  | \$ 200  | \$ 1,400  |
| Fundador   | \$ 190  | \$ 1,350  |
| Terry      | \$ 195  | \$ 1,400.   |

## WHISKEY

|                         |  |  |
|-------------------------|---|---|
| Buchanan's              | \$ 220  | \$ 1,800  |
| Chivas Regal 12 años    | \$ 220  | \$ 1,600  |
| Johnnie Walker E. Negra | \$ 205  | \$ 1,600  |
| Jack Daniel's           | \$ 205  | \$ 1,300  |
| J&B                     | \$ 180  | \$ 1,100  |
| Jim Bean                | \$ 180  | \$ 1,300  |
| Jhonnie Walker E. Roja  | \$ 180  | \$ 1,100  |
| Crown Royal             | \$ 180  | \$ 1,300  |

## GINEBRA / GIN

|           |  |  |
|-----------|---|---|
| Beefeater | \$ 180  | \$ 1,600  |
| Bombay    | \$ 210  | \$ 1,600  |
| Tanqueray | \$ 210  | \$ 1,600  |

## RON / RUM

|                    |  |  |
|--------------------|---|---|
| Habana Club 7 años | \$ 190  | \$ 1,600  |
| Appleton State     | \$ 180  | \$ 1,600  |
| Bacardi Blanco     | \$ 160  | \$ 1,100  |
| Bacardi Añejo      | \$ 160  | \$ 1,100  |
| Appleton Especial  | \$ 185  | \$ 1,100  |
| Capitan Morgan     | \$ 180  | \$ 1,100  |
| Bacardi Solera     | \$ 150  | \$ 1,300  |
| Malibú             | \$ 180  | \$ 1,100  |

## LICORES / LIQUORS

|                       |  |  |
|-----------------------|---|---|
| Frangelico            | \$ 190  | \$ 1,650  |
| Amaretto              | \$ 185  | \$ 1,650  |
| Licor 43              | \$ 180  | \$ 1,650  |
| Sambuca Negro         | \$ 190  | \$ 1,650  |
| Sambuca Blanco        | \$ 190  | \$ 1,650  |
| Cointreau             | \$ 140  | \$ 1,100  |
| Xtabentun             | \$ 135  | \$ 900  |
| Bailey's              | \$ 190  | \$ 1,600  |
| Midori                | \$ 190  | \$ 1,300  |
| Kahlúa                | \$ 180  | \$ 1,300  |
| Campari               | \$ 170  | \$ 1,300  |
| Menta Blanca          | \$ 130  | \$ 900  |
| Cacao Blanco / Oscuro | \$ 130  | \$ 900  |

*\*Todos los precios incluyen iva*





# BISTRO | BAR

## VODKA

|                   |  |  |
|-------------------|---|---|
| Absolut Rashberry | \$ 130  |   |
| Absolut Citron    | \$ 180  |   |
| Greygoose         | \$ 250  | \$ 1,900  |
| Belvedere         | \$ 250  | \$ 1,900  |
| Wyborova          | \$ 185  | \$ 1,200  |
| Stolichnaya       | \$ 185  | \$ 1,300  |
| Absolut           | \$ 180  | \$ 1,300  |
| Smirnoff          | \$ 160  | \$ 1,100  |
| Titos             | \$ 160  |   |

## TEQUILA

|                               |  |  |
|-------------------------------|---|---|
| Don Julio Reposado            | \$ 200  | \$ 1,650  |
| Cuervo 1800 Reposado          | \$ 200  | \$ 1,650  |
| Don Julio 70 Añejo Cristalino | \$ 310  | \$ 1,900  |
| Herradura Reposado            | \$ 185  | \$ 1,500  |
| Cazadores                     | \$ 165  | \$ 1,300  |
| Cuervo Tradicional            | \$ 160  | \$ 1,300  |
| Sauza Hornitos                | \$ 160  | \$ 1,300  |
| Herradura blanco              | \$ 160  | \$ 1,300  |
| Don Julio blanco              | \$ 180  | \$ 1,500  |
| Maestro Tequilero blanco      | \$ 210  | \$ 1,800  |
| Jimador                       | \$ 160  |   |
| Orendain                      | \$ 140  |   |

## MEZCAL

|                      |  |  |
|----------------------|---|---|
| Marias Blanco        | \$ 180  | \$ 1,650  |
| Marias Añejo         | \$ 180  | \$ 1,650  |
| 400 Conejos Reposado | \$ 200  | \$ 1,800  |

## COCTELES / COCKTAILS

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| TEQUILA                    | \$ 185 |
| Margarita, Tequila Sunrise |        |

|  |        |
|--|--------|
| RON  | \$ 185 |
| Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda (Silk stockings), Piña Colada y Caipirinha |        |

|   |        |
|---|--------|
| VODKA   | \$ 185 |
| Long Island.<br>Desarmador (Screwdriver)<br>Ruso negro / blanco |        |

|         |        |
|---------|--------|
| VINO    | \$ 170 |
| Sangría |        |



*\*Todos los precios incluyen iva*

# BISTRO | BAR

## MARTINIS

Martini perfecto, \$ 185  
Cosmopolitan, Martini dulce y seco



## CERVEZA / BEER

Corona extra lata \$ 105  
Corona light lata  
Michelob ultra  
Modelo especial lata  
Negra modelo lata  
Pacífico lata  
Corona extra bote  
Corona cero lata  
Vaso Chelado o Michelado \$ 30

## AGUA / WATER

Agua embotellada local 500 ml. \$ 65  
Agua mineral local \$ 65  
Agua Perrier 300 ml. \$ 90  
Agua mineral San Pellegrino \$ 115

## REFRESCOS / SODAS

Coca cola, Coca cola sin azúcar, \$ 70  
Coca cola light,  
fanta, Sprite, Manzana

## CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf \$ 70  
Café expresso \$ 70  
Café Capuccino \$ 70  
Chocolate Caliente / Frío \$ 70  
Café Frappé \$ 70  
Moka Frappé \$ 70  
Espresso Frappé \$ 70  
Té Chai Latte Frío \$ 70  
Infusión o Té Latte frío \$ 70  
Cappuccino Espresso \$ 70  
Café Latte \$ 70  
Café Moka \$ 70  
Té Chai Latte \$ 70  
Té Latte \$ 70  
Capuchino de malvavisco tostado \$ 70  
Capuchino vainilla \$ 70

## 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*

