

BISTRO

PULPO TIERNO DEL GOLFO DE MÉXICO

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

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

\$135

TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA

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

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

\$95

TRILOGÍA DE TAPAS

Jamón serrano, tomate heirloom, ajo italiano y atún.

Jamón serrano, tomate heirloom, ajo italiano y atún.

\$105

ALITAS DE POLLO

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

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

\$105

DEDOS DE QUESO

Acompañados de aderezo ranch.

Acompañados de aderezo ranch.

\$115

PLATO DE CRUDITES

Jícama, pepino, apio y manzana.

Jícama, pepino, apio y manzana.

\$65

ENSALADA MOZZARELLA

Queso mozzarella con tomate heirloom y pesto fresco.

Queso mozzarella con tomate heirloom y pesto fresco.

\$105

PANINI VEGANO

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

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

\$110

GUACAMOLE FRESCO

Acompañado con totopos marinados con cajún y cúrcuma.

Acompañado con totopos marinados con cajún y cúrcuma.

\$85

**Todos los precios incluyen iva*



BISTRO | BAR

VINO TINTO / RED WINE

		
Palo Alto Cabernet Sauvignon / Carmenere / Shiraz	\$ 170	\$ 500
Isla Negra Cabernet Sauvignon	\$ 150	\$ 480
Casa Madero 3V Cabernet Sauvignon / Merlot / Tempranillo	\$ 230	\$ 1,150
Don Leo Linde - Shiraz	\$ 220	\$ 1,100

VINO BLANCO / WHITE WINE

		
Palo alto Sauvignon Blanc	\$ 170	\$ 500
Isla Negra Sauvignon Blanc	\$ 150	\$ 550
Beringer Chardonnay	\$ 170	\$ 550
Casas Patronales Reserva Chardonnay	\$ 180	\$ 699

VINO ROSADOO / ROSE WINE

	
L.A Cetto Blanc Zinfandel	\$ 150



COGNAC

		
Courvoisier v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700
Hennesy v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700
Martell v.s.o.p	\$ 170	\$ 1,700

BRANDY

		
Don Pedro	\$ 140	\$ 1,000
Presidente	\$ 12	\$ 1,000
Torres 10	\$ 150	\$ 1,000
Fundador	\$ 150	\$ 1,200
Terry	\$ 150	\$ 1,200.

WHISKEY

		
Buchanan's	\$ 170	\$ 1,700
Chivas Regal 12 años	\$ 170	\$ 1,500
Johnnie Walker E. Negra	\$ 170	\$ 1,500
Jack Daniel's	\$ 170	\$ 1,200
J&BJ	\$ 150	\$ 1,000
im Bean	\$ 150	\$ 1,200
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 150	\$ 1,000
Crown Royal	\$ 150	\$ 1,200

GINEBRA / GIN

		
Beefeater	\$ 150	\$ 1,500
Bombay	\$ 150	\$ 1,500
Tanqueray	\$ 150	\$ 1,500

RUN / RUM

		
Habana Club 7 años	\$ 150	\$ 1,500
Appletton State	\$ 150	\$ 1,500
Bacardi Blanco	\$ 120	\$ 1,000
Bacardi Añejo	\$ 120	\$ 1,000
Appleton Especial	\$ 140	\$ 1,000
Capitan Morgan	\$ 140	\$ 1,000
Bacardi Solera	\$ 120	\$ 1,200
Malibú	\$ 135	\$ 1,000

**Todos los precios incluyen iva*

BISTRO | BAR



LICORES / LIQUORS

		
Frangelico	\$ 150	\$ 1,500
Amaretto	\$ 150	\$ 1,500
Licor 43	\$ 150	\$ 1,500
Sambuca Negro	\$ 150	\$ 1,500
Sambuca Blanco	\$ 150	\$ 1,500
Cointreau	\$ 100	\$ 1,000
Xtabentun	\$ 120	\$ 800
Bailey's	\$ 150	\$ 1,500
Midori	\$ 150	\$ 1,200
Kalhúa	\$ 150	\$ 1,200
Campari	\$ 150	\$ 1,200
Menta Blanca	\$ 100	\$ 800
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 100	\$ 800

VODKA

		
Greygoose	\$ 170	\$1,700
Belvedere	\$ 170	\$ 1,700
Wiborova	\$ 150	\$ 1,000
Stolichnaya	\$ 150	\$ 1,200
Absolut	\$ 150	\$ 1,200
Smirnoff	\$ 120	\$ 1,000

TEQUILA

		
Don Julio Reposado	\$ 150	\$ 1,500
Cuervo 1800 Reposado	\$ 150	\$ 1,500
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 170	\$ 1,700
Herradura Reposado	\$ 140	\$ 1,400
Cazadores	\$ 120	\$ 1,200
Cuervo Tradicional	\$ 120	\$ 1,200
Sauza Hornitos	\$ 120	\$ 1,200
Herradura blanco	\$ 120	\$ 1,200
Don Julio blanco	\$ 140	\$ 1,400
Maestro Tequilero blanco	\$ 170	\$ 1,700

MEZCAL

		
Marias Blanco	\$ 120	\$ 1,500
Marias Añejo	\$ 120	\$ 1,500
400 Conejos Reposado	\$ 160	\$ 1,500

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA	\$ 120
Margarita, Tequila Sunrise	
RON	\$ 120
Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda (Silk stockings), Piña Colada y Caipirinha	
VODKA	\$ 120
Long Island. Desarmador (Screwdriver) Ruso negro / blanco	
VINO	\$ 120
Sangría	

**Todos los precios incluyen iva*



BISTRO | BAR

MARTINIS

Martini perfecto,
Cosmopolitan, Martini dulce y seco

\$ 120



CERVEZA / BEER

Sol, XX, XX Ambar, Superior,
Bohemia,
Sol lata, Tecate light y XX lata
Heineken, Heineken sin alcohol

\$ 90
\$ 98

Vaso Chelado o Michelado

\$ 17

AGUA / WATER

Agua embotellada local 500 ml.
Agua mineral local
Agua Perrier 300 ml.
Agua mineral San Pellegrino

\$ 55
\$ 55
\$ 85
\$ 100

REFRESCOS / SODAS

Coca cola, Coca cola sin azúcar,
Coca cola light,
fanta, Sprite, Manzana

\$ 60

CAFÉ / COFFEE

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

\$ 55
\$ 55
\$ 60
\$ 60
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55
\$ 55

TÉ / TEA

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

\$ 55
\$ 55
\$ 60
\$ 60
\$ 55
\$ 55
\$ 55

**Todos los precios incluyen iva*

