

CENA - DINNER

5:00PM - 11:00 PM

ENTRADAS

- Ensalada de Espinaca con Salmon 80gr** \$295 **Spinach Salad with home made Cured Salmon 80gr**
Espinaca baby, calabaza italiana a la parrilla, elote baby crujiente de tortilla de maíz, queso fresco del Tuito y vinagreta de citricos.
Baby Spinach, grilled italian zucchini, baby corn, tortilla chips, fresh adobera cheese from el Tuito and citrus dressing.
- Ensalada de Arugula 120gr** \$295 **Arugula Salad 120gr**
Arúgula baby con aderezo de miel y mostaza, pera, queso de cabra, nuez caramelizada y fresa fresca.
Arugula Baby with honey-mustard dressing, pear, goat cheese, caramelized walnuts and strawberry.
- Ensalada Mediterránea 120gr** \$295 **Mediterranean Salad 120gr**
Mezcla de lechugas tiernas con una emulsión de jamaica pepitas de calabaza, queso de cabra, nuez y durazno a la parrilla.
Mix of lettuce with hibiscus emulsion, zucchini seeds, goat cheese, walnuts and grilled peach.
- Tataki de Atún 120gr** \$265 **Tuna Tataki 120gr**
Finas rebanadas de atún sashimi sobre una cama de Salicornia, acompañado de un pesto de tomates ahumados y una gremolata de limón real.
Fine slices of tuna Sashimi over a bed of Salicornia, served with smoked tomatoes pesto and a lemon gremolata.
- Crema de Langostinos 30gr** \$239 **Cognac Prawns Cream 30gr**
Crema de langostinos flameada al cognac acompañado de un crostini con nata fresca.
Prawns cream flamed with Cognac and a Crostini with fresh nata.
- Tronco de Insectos 9gr** \$319 **Insects Trunk 9gr**
Raspada de maíz negro con guacamole y variedad de insectos acompañado de salsa martajada.
Black Corn chip with guacamole and variety of insects served with Molcajete sause.
- Estrudel Florentino 120gr** \$189 **Strudel Florentine 120gr**
Clasico estrudel relleno de espinaca, champiñones y queso mozzarella acompañado de una exquisita salsa pomodoro y ensalada mixta.
Classic strudel stuffed with spinach, mushroom and Mozzarella cheese. Served with a delicious Pomodoro sauce and mix Salad.
- Palomita de Camarón 120gr** \$309 **Popcorn Shrimp 120gr**
Camarón empanizado al amaranto servida con salsa de ceniza picante.
Breaded Shrimp with amaranth and served with spicy ashes sause.
- Escargots 70 gr** \$349 **Scargots Bourgoigne 70 gr.**
Deliciosos salteados al vino blanco con una deliciosa mantequilla a las hierbas hecha en casa en un cantarito tapado con hojaldre.
Delicious scargots sauteed with white wine, home made butter with fine herbs, baked with puff pastry.
- Tuetanos Ik 600gr** \$349 **Bone Marrow iK 600gr**
Tuétanos de res al horno con una combinación de nopal asado, cebolla, chile serrano, cilantro fresco, jugo de limón real y piña asada servido con tortilla de maíz.
Baked beef Marrows with a combination of grilled cactus, onion, serrano chile, fresh cilantro, lime juice and grilled pineapple served with corn tortillas.
- Chistorra a la Parrilla 120gr** \$239 **Grilled Chistorra 120gr**
Chistorra asada con panela fresca del Tuito al grill, acompañada con crotones al ajo y finas hierbas.
Grilled Chistorra, with fresh panela cheese from el Tuito, served with garlic croutons and fine herbs.
- Chicharron de Rib Eye con Guacamole 200gr** \$269 **Guacamole with Chicharron of Rib Eye 200gr**
Servido con guacamole, tortillas, salsa de tomatillo y chiles toreados.
Served with guacamole, tortillas, tomatillo sauce and chiles toreados.

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

IK STEAKS

Mignon 240 grs

\$699

Rib Eye 360 grs

\$1,199

New York 360 grs

\$1,199

Todos nuestros cortes son servidos con papa al horno.

All our steaks are served with baked potato.

ESPECIALIDADES

Pensamientos del Campo 150 gr

Tiernas flores de calabaza rellenas de setas silvestres, tofú, sobre una salsa de maíz, amarillo acompañado de palomitas caramelizadas y elote baby.

Callo Garra de León al Sartén 180gr

Callos sellados con aceite de oliva y ajo, sobre un risotto cremoso y vegetales.

Camarones con Salsa de Piña Colada 180g

Camarones salteados con aceite de oliva, ajo, cilantro y vino blanco, con un cous-cous con vegetales y salsa de piña colada.

Pesca del Día con Escama de Papa 200gr

Tierno filete de pescado con escama de papa, cocinado al horno en vino blanco con puré de papa y nabo.

Atún Oriental 220gr

Atún Sashimi encostrado en ajonjolí, acompañado de fideo de arroz, tofú, setas, calabacita y rabo de cebollita en salsa teriyaki.

Steak de Salmon a la Parrilla 220gr

Servido sobre puré de plátano macho, salsa de fresa y cebollitas cambray rostizadas.

Fetuccini Mediterráneo 280gr

Pasta y Mariscos salteados en aceite de olivo, ajo, aceitunas negras, tomate cherry, alcaparras, albahaca, perejil y vino blanco.

Pulpo en Salsa Chile pasilla 350gr

Suaves tentáculos de pulpo al sartén, sobre piña asada con papas cambray salteadas acompañado de espárragos y un cremoso de aguacate.

Pollo Cazadora 180gr

Pechuga de pollo, con prosciutto y mozzarella al horno sobre fetuccini con una tradicional salsa cazadora.

Mar y Tierra 270gr

Camarón al ajillo con un tierno centro de filete de res sellado a la parrilla con papa gratín y vegetales.

Trompo de Carne al Pastor 600gr

Tierno bistec de cerdo marinados al pastor acompañado de tortillas de maíz salsa de la casa guacamole y cebollitas asadas.

\$219 Countryside Thought 150gr

Tender zucchini flowers stuffed with wild mushroom, Tofu, over a sweet corn sauce served with caramelized popcorns and baby corn.

\$549 Seared Scallops 180gr

Seared Scallops with olive oil and garlic, served over risotto with vegetables.

\$519 Shrimp with Piña colada Sauce 180g

Shrimp sauted with olive oil, garlic, cilantro and white wine, served with couscous with vegetables and a piña colada sauce.

\$509 Catch of the day and potato skins 200gr

Tender catch of the day with potato scales, cooked in the oven with white wine served with mash potato and turnip.

\$449 Oriental Tuna 220gr

Tuna Steak with sesame seeds crust, served with rice pasta tofu, mushroom, zucchini and spring chives with Teriyaki sauce.

\$529 Grilled Salmon Steak 220gr

Served over a Plantain puree, strawberry sauce and grilled spring onions.

\$399 Fetuccini Mediterranean 280gr

Seafood and pasta sautéed with garlic, olive oil, black olives, cherry tomato capers, basil, parsley and white wine.

\$589 Octopus in dry pasilla chile sauce 350gr

Tender octopus tentacles, over grilled pineapple and sauted spring potato served with asparagus and creamy avocado.

\$389 Chicken Cazadora 180gr

Baked Chicken breast with prosciutto and mozzarella cheese and served with a traditional cazadora sauce.

\$729 Surf and Turf 270gr

Garlic shrimp served with grilled tender filet mignon with potato gratin and vegetables.

\$519 Trompo al Pastor 600gr

Marinated pork meat served with corn tortillas, homemade salsa guacamole and grilled spring onion.

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

Filete de Res en Salsa de Mole 200gr
Tierno corazón de filete de res en salsa de mole sobre un puré de huitlacoche acompañado de tiernos espárragos y zanahoria baby glaseada.

Short Rib Confitado 300gr
Delicioso costillar de res cocinado a fuego lento durante 4 horas acompañado de un cremoso puré de camote, bañado con una salsa de frutos rojos silvestres.

Mar y Tierra con Langosta 380gr
Cola de langosta caribeña, con tiernos medallones de filete de res a la parrilla, puré de coliflor con esencia de trufa, vegetales, salsa de foie gras y mantequilla de ajo rostizado.

\$549 Fillet Mignon with Mole 200gr
Tender Fillet Mignon with mole sauce over a Huitlacoche puree served with Asparagus and glazed baby carrots.

\$669 Confit Short Rib 300gr
Delicious short rib slow cooking for 4 hours served with sweet potato puree and finished with a red berries sauce.

\$1,399 Lobster Surf & Turf Steak 380gr
Lobster medallions Thermidor, over a traditional risotto served with organic vegetables.

DULCE TENTACIÓN / SWEET TENTATION

Panacota de Coco 120grs	\$190	Coconut Panna-Cotta 120grs
Arroz con Leche 120grs	\$160	Mexican Rice Pudding 120grs
Crema Brulee Temporada 120grs	\$190	Crema Brulee of the Season 120grs
Pay de Platano 120grs	\$160	Banana Cheesecake 120grs
Pastel Chocolate 120grs	\$190	Chocolate Cake 120grs
Helado 120ml (Coco, Aguacate, Caramelo, Queso de Cabra, Pistache)	\$190	Variety of Ice Cream 120ml (Coco, Avocado, Caramel, Goat Cheese, Pistachio)

EXTRAS

Mix de Verduras 70gr	\$75	Vegetables Mix 70gr
Papa al Horno 60gr	\$75	Baked Potatoe 60gr
Puré de Papa 60gr	\$75	Mashed Potatoes 60gr

CAFÉ / COFFEE

American 200ml	\$55	Irish 220ml	\$225
Espresso 30ml	\$55	Mexican 220ml	\$225
Capuccino 220ml	\$95	Italian 220ml	\$225
Mocaccino 220ml	\$95	Flamed 220ml	\$225

COCTELERÍA TRADICIONAL

Mojito 150ml	\$225	Negroni 120ml	\$225
Mai Tai 250ml	\$225	Manhattan 120ml	\$225
Gin & Tonic 220ml	\$225	Margarita 150ml	\$225
Aperol Spritz 220ml	\$245	Bloody Mary 240ml	\$199
Carajillo 120ml	\$245	Cosmopolitan 150ml	\$225
Martini (Dulce, Seco, Perfecto y Sucio) 120ml	\$225	Luces de la Habana 220ml	\$225
Bloody Cesar 240ml	\$199		

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

EVOLUTION COCKTAILS

by: Mario Mendoza

La Juanita 180ml

Coctelito herbal a base de jazmines, hierba buena y deliciosas lenguas de pepino con agua quina.

Salvajita 120ml

Afrodisiaco coctel con ginebra clover club red y jaca fruta exótica de Puerto Vallarta con frambuesas y gotas de grosella.

Negrocilla 120ml

El enigmatico clasico negroni en una versión de puerto vallarta elaborado con raicilla de la costa hacienda el divisadero y una magica armonia de campari, cinzanno rosso y perfumes citricos al fuego, una expresión clasica de nuestro puerto a tu paladar

Chula 120ml

La chula es un expreso martini al puro estilo de ik mixology que no te puedes perder con notas citricas.

Manhattan Romantic Zone 80ml

Un clasico del mundo en la zona romantica con un twist muy al estilo de la zona romantica whisky chivas 13 con barrica de tequila, vermut rosso, angostura, citricos y perfume de cacao.

Pop Corn Old Fashioned 120ml

Un delicioso clásico mexicanizado con whisky de maíz mexicano la prohibición, 3 gotas de angostura, delicioso cordial de pop corn, rodaja de naranja y cereza en una bella versión digna de la prohibición y sus sabores clásicos.

Gin Love 180ml

Refrescante coctel de befeater black con un estilo fizz de fresas, frambuesas y soda de violetas e lavanda con un gran corazón de grosellas y oro comestible.

Angelito 200ml

Coctel clarificado de tequila Trujillo tahona, infusión de buganblias, jugo de arándano, agua de coco y fresca hierba buena y limón eureka, con una esfera de humo de frutas, una mágica experiencia siempre clara

Paquini 200ml

Paquini significa felicidad una alegría en el festín del cacao y sabores únicos provenientes de la naturaleza con una sorpresa de cassis y rica frescura

Martini Mazapán 120ml

Delicioso martini con vodka francés y sabor delicioso del dulce predilecto de México, mazapán.

\$245 La Juanita 180ml

The juanita tonic is an herbal cocktail based on jasmine, mint and delicious cucumber leaves with quina water.

\$245 Salvajita 120ml

Salvajita is an aphrodisiac cocktail with club red clover gin and exotic jackfruit fruit from Puerto Vallarta with raspberries and gooseberry drops.

\$245 Negrocilla 120ml

The enigmatic classic negroni in a Puerto Vallarta version elaborated with raicilla from the coast hacienda el divisadero and a magical harmony of campari, cinzanno rosso and citrus perfumes on fire; a classic expression of our port to your palate.

\$245 Chula 120ml

La chula is a pure ik mixology style espresso martini with citrus notes that you can't miss.

\$245 Manhattan Romantic Zone 80ml

A world classic with the unique style twist of the romantic zone; Chivas 13 whisky with barrel tequila, vermouth rosso, angostura, citrus, and cocoa scent.

\$245 Pop Corn Old Fashioned 120ml

A classical delicious one with the prohibition corn whiskey, 3 drops of bitter delicious pop corn cordial, orange slices and cherry in a beautiful worthy version of the prohibition and its classical flavors.

\$270 Gin Love 180ml

A refreshing black befeater cocktail with a fizz stile of strawberries, raspberries and violet e lavender soda with a big heart of currant and edible gold.

\$270 Angelito 200ml

Clarified cocktail of Trujillo tahona tequila, bugambilia flower infusion, blueberry juice, coconut water and fresh mint and lemon eureka, with a fruit smoke bubble, a always clear magical experience.

\$245 Paquini 200ml

Paquini means happiness; a cocoa fest joy and unique flavors from mother nature with a surprise of cassis and rich freshness.

\$245 Martini Mazapán 120ml

Delicious martini with French vodka and delicious taste of Mexico's favorite sweet marzipan.

LOS ANCESTRALES

por: Mario Mendoza

El Tlacuache 120ml

El tlacuache ladrón del fuego y del pulque es un delicioso coctel ancestral clarificado con destilado de pulque legendario con sabores a guanábana, cúrcuma y jazmines.

El Fruto del Sol 160ml

La tuna es el fruto del sol y este destilado de tuna en un coctel delicioso y refrescante sabor a frambuesas y gengibre con hierba buena y vino burbujeante.

Mulli 120ml

Mulli es el mole milenario en un coctel con sabor a México, cacao, flor de jamaica, syrup de habanero y en un destilado de mole que hacen de este coctel una experiencia ancestral.

Maria Spirit 120ml

Maria Spirit es un coctel de culto a la marihuana y el gran ritual ceremonial de nuestra cultura y sus chamanes, un coctel herbal, cítrico y afrodisíaco con licor de damiana y destilado de cannabis digno de los dioses.

El Queso del Ratón 80ml

Martini de grappa mexicana y vermut de quesos para todos los amantes de lo elegante y clásico, un delicioso martini para paladares exigentes.

Mariachi Loco 420ml

Refrescante coctel de ginebra duellum con cerveza artesanal cielito lindo y fruta de la pasión y gotas de esencia de cúrcuma y mango.

La Chalupa 420ml

Delicioso coctel de ginebra duellum especial y cerveza artesanal cielito lindo donde la delicia de cordial de plátano y vainilla hará de este coctel una gran experiencia única.

El Tlacuache 120ml

The Tlacuache fire and pulque thief is a delicious ancestral cocktail clarified with legendary distilled pulque with guanabana, curcuma and jasmynes flavor.

El Fruto del Sol 160ml

La tuna es el fruto del sol y este destilado de tuna en un coctel delicioso y refrescante sabor a frambuesas y gengibre con hierba buena y vino burbujeante.

Mulli 120ml

Ancestral experience that combines in one cocktail the flavors of Mexico with cacao, jamaica flower, habanero syrup and the millenary mole destillated.

Maria Spirit 120ml

Citrus and aphrodisiac cocktail with damiana liquor and cannabis distillate worthy of the gods that pays reverence to our marijuana ceremonial culture and the great ritual performed by its shamans

El Queso del Ratón 80ml

Cheese vermut and mexican grape martini for the elegance and classic lover's; a delicious martini for the most demanding palates.

Mariachi Loco 420ml

Refreshing duellum gin cocktail with cielito lindo craft beer, passion fruit and drops of curcuma and mango essence.

La Chalupa 420ml

Delicious cocktail of special duellum gin and cielito lindo craft beer where the delight of banana and vanilla flavor will make this cocktail a great and unique experience.

LOS MEXICANOS

por: Mario Mendoza

Mayáhuel "Diosa del Agave" 160ml

La diosa del maguey mayáhuel nos regala este coctel con sus delicias en la tierra a base de pulque, tequila, refresco sustentable de pepino y aloe, cítricos con perfume de flores con un sabor ceremonial.

Corazón Guerrero "Yolotl Tuchtli" 200ml

El corazón guerrero es el espíritu de la raicilla con frutos rojos de la sierra madre y de la costa, coco, oro de 24 kilates en sus bordes y una mágica experiencia refrescante que llena el alma.

Sex Symbol Mexcalli 120ml

Mexcalli es la fiesta del mezcal con la fruta de la pasión, fresas ligero toque de flor de jamaica, caramelo de champagne, humo de frutas y fuego

Mayáhuel "Agave Goddess" 160ml

The maguey Mayahuel goddess delight us with this ceremonial taste of her earth delicacies cocktail based on pulque, tequila, aloe and cucumber sustainable soda and citrus fruits with flower essence.

Heart Warrior "Yolotl Tuchtli" 200ml

Heart warrior is the spirit of the raicilla with red fruits of the sierra madre and coconut of the coast, with 24 k gold on its edges and a magical refreshing experience that will fill your soul.

Sex Symbol Mexcalli 120ml

Mexcalli is the sensual feast of mezcal with passion fruit, strawberries, a light touch of Jamaica flower, caramel champagne, fruit smoke and fire.

La Piña Feliz 200ml

La piña feliz es el coctel de la hospitalidad con base de sotol y deliciosa piña tatemada con licor de ciruela y unas gotitas de bitter que harán de cada sorbo una alegría en tu paladar

La Doña 120ml

La doña emblemática de nuestro país es un coctel de sabores de un pueblo montañoso, mermelada de membrillo, cítricos y Grand Marnier, deliciosa mezcla para tomarse en serio.

Bosques de Oyamel 120ml

El árbol de oyamel protege de la lluvia y el granizo a la mariposa monarca en este coctel de charanda, ciruelas, licor de flor de sauco, hacemos homenaje a los sabores del bosque y la majestuosidad.

El Sureño Power 200ml

Un coctel del Sur de México con posh (destilado de maíz, trigo y caña de azúcar) elote y mango con cacao y licor de chiles que te dejara el poderoso sabor delicioso del sur de nuestro país.

\$245 The Happy Pinneapple 200ml

The happy pineapple is the cocktail of hospitality based on sotol and delicious blackened pineapple with plum liqueur and a few bitter drops that will make each sip a joy in your taste buds.

\$245 The Doña 120ml

The emblematic Doña of our country is a mountain village flavors cocktail, quince jam, citrus and Grand Marnier; a delicious blend to be taken seriously.

\$245 Oyamel Forest 120ml

The monarch butterfly are protected by oyamel tree from rain and hail; in this charanda cocktail with plums and willow flower liquor we honour the grandeur and the forest taste.

\$245 Southern Power 200ml

A posh cocktail from southern Mexico (corn distilled, wheat and sugarcane) corn, mango, cocoa and chili liqueur combination that will leave you the southern country powerful and delicious flavor.

DESTILADOS / DISTILLATES

MEZCAL	COPA/GLASS 45ml	COGNAC	COPA/GLASS 45ml
400 Conejos Espadin	235	Remy Martin	350
Alipus	335	Courvoisier	365
Amaras	235	Hennesys Vsop	395
Montelobos Tobala	495	Martell Vsop	335
Montelobos Pechuga	585	GINEBRA	
Union	195	Beefeatear	175
Moisilla Penca & Piedra	365	Beefeatear Pink	195
Mole Penca & Piedra	310	Beefeatea Blackberry	175
Sentir Agave Cerrudo	1,250	Bombay Sapphire	195
Sentir Agave Espadin "Olla De Barro"	550	Hendricks	285
Hechizo	275	Tanqueray	195
Patatus	365	Tanqueray Ten	285
Agua Maldita	195	Clover Club	210
Agua Maldita Abocado	295	Clover Club London Dry	195
Jurame	315	Duellum Clasica	285
Clase Azul	1,750	Duellum Especial	285
Agua Dulce Bronco	295	Juanita	195
Agua Dulce Pechuga de Conejo	295	BRANDY	
RON		Torres 10	175
Bacardi Añejo	175	Torres 20	350
Bacardi Blanco	175	Magno	175
Appleton State	175	TEQUILA	
Capitan Morgan	175	Centenario	195
Matusalem Clasico	175	Cazadores	195
Havana Club 7 años	225	Cuervo Tradicional Reposado	195
Havana Club 3 Años	175	Sauza Conmemorativo añejo	185
Malibu	175	Sauza Hornitos	175
Zacapa 23	295	7 Leguas Blanco	195

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

	COPA/GLASS 45ml		COPA/GLASS 45ml
7 Leguas Reposado	235	Titos Handmade	235
Cuervo Reserva de la Familia	825	Belvedere	275
1800 Añejo	235	WHISKY	
1800 Cristalino	315	Fireball	185
Don Julio Blanco	325	Maker s Mark	250
Don Julio 70 cristalino	365	John Jameson	185
Don Julio Reposado	345	Prohibe Ley Seca 	235
Don Julio Añejo	375	Ballantines	185
Don Julio 1942	755	Canadian Club	185
Herradura Blanco	245	Canadian Mist	185
Herradura Reposado	275	Cutty Sark	185
Herradura Añejo	285	Dewars	185
Herradura Ultra	395	J&B	185
Herradura Suprema	1,125	Jim Beam	185
Maestro Dobel Humito	395	Passport	185
Maestro Dobel Diamante	395	Red Label	185
Patron Silver	255	Black Label	295
Patron Reposado	275	Double Black	395
Patron Añejo	315	Blue Label	1,250
Casa Dragones Joven	1,125	Jack Daniels	235
Casa Dragones Blanco	425	Jack Daniel'S Honey	195
Casa Dragones Reposado	545	Jack Daniel'S Gentleman	285
Casa Dragones Añejo	995	Glendfiddich 12	310
Clase Azul Reposado	815	Macallan 12	385
Clase Azul Blanco	545	Buchanans 12 Años	295
Clase Azul Añejo	1,810	Buchanas 18 años	565
Tequileño Blanco	310	Chivas Regal 12	275
Tequileño Añejo	850	Chivas Regal 13 Tequila	325
Trujillo Crystal	180	Chivas Regal Extra 13 Cherry	325
Trujillo 40	175	Chivas Regal 18	395
Trujillo Tahona	265	RAICILLA	
Cascahuin Blanco	285	Hacienda Divisadero	295
Terra Noble Blanco	315	Hacienda El Divisadero "Chico Aguiar"	295
Nuestro Placer	555	El Gallo	325
Casamigos	295	Las Perlas	315
Codigo 1530 Bco	365	Huaraches de Plata	255
Codigo 1530 Rosa	555	SOTOL	
Codigo 1530 Rep	555	Hda Del Sol Reposado	195
VODKA		Hda Del Sol Blanco	235
Absolut Blue	175	La Rodadora	315
Absolut Citron	175	PULQUE	355ml
Absolut Sandia	175	Pulque Octli	250
Absolut Mandarin	175		
Finlandia	175		
Sky	175		
Grey Goose	255		
Ketel One	195		
Smirnoff	175		
Stolichnaya	175		

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

DESTILADOS MEXICANOS

POSH	COPA 45ml	POSH	COPA 45ml
Posh La Capitana	295	Pulquita Penca & Piedra	225
DESTILADOS	295	Teq Tuxcan Indio Alonso Bco	
Grappa Penca & Piedra	295	Agua Dulce Pechuga de Conejo	295
Tapon Penca & Piedra Tuna	295		
Bacanora Agua Miel	295		

CERVEZA / BEER (355ml)

Corona	85	Negra Modelo	95
Corona Light	89	Victoria	89
Pacifico	85	Michelob Ultra	85
Modelo Especial	95	Stella Artois	90
Jengibre Coaxala <small>237ml</small>	198	Cielito Lindo IPA	198
Cielito Lindo Hefeweizen	198		

AGUA Y REFRESCO / WATER & SODA

Hethe <small>350ml</small>	99	Hethe Gasificada <small>750ml</small>	190
Hethe <small>750ml</small>	185	Canada Dry <small>355ml</small>	54
Hethe Gasificada <small>350ml</small>	105	Perrier Mineral <small>350ml</small>	89

ENERGIZANTE / ENERGIZING

Red Bull <small>250ml</small>	145	Boost Energy <small>235ml</small>	125
-------------------------------	-----	-----------------------------------	-----