

ENTRADAS FRÍAS

TOSTADITA DE ATÚN (1PZ) Tostada chica con aguacate, mayonesa spicy y cubos de atún marinado con vinagreta de soya.	\$ 95
GUACAMOLE CARAJILLO (200G) Con pico de gallo, chips de maíz azul y peperoni.	\$ 180
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE LA RAMOS (300G) Con pico de gallo, chips de maíz azul y chicharrón de La Ramos (100gr).	\$ 260
CARPACCIO DE ATÚN (130G) Láminas de atún, vinagreta de soya, jengibre, chiltepín, queso crema, aguacate, alcaparra y aceite de olivo extra virgen.	\$ 320
CARPACCIO DE SALMÓN (130G) Láminas de salmón fresco, arúgula, aceite de olivo, jugo de limón, cebollín, perejil y cebolla morada.	\$ 320
CARPACCIO DE RES (200G) Láminas de filete de res, jugo de limón, aceite de olivo extra virgen, queso parmesano grana padano y arúgula.	\$ 360
TARTAR DE SALMÓN (200G) Cubos pequeños de salmón, aceitunas , alcaparras, cebollín, perejil, jugo de limón y aceite de olivo extra virgen servido con aguachile verde.	\$ 320
TORRE DE ATÚN (150G) Atún fresco, aguacate, mango con vinagreta de soya ligeramente picante, jengibre y aceite de ajonjolí.	\$ 360
ATÚN FUEGO (200G) Cubos de atún fresco, salsa ponzu ligeramente picante.	\$ 320
CÓCTEL DE CAMARÓN (200G) Receta tradicional sinaloense con camarones grandes, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.	\$ 340
TACOS DE CAMARÓN AL GRILL (3PZAS) Camarón (21/25) asado a la parrilla (9pzas), en tortilla de jicama, aderezo de chile de árbol (no picante), relish de piña con habanero y cilantro criollo.	\$ 280

ENTRADAS CALIENTES

VOLCANCITOS DE ASADA (2PZAS) Tostadas caseras al grill, carne asada y queso manchego.	\$95
CROQUETAS DE CHICHARRÓN (7PZAS, 210 G) Mezcla de chicharrón prensado y queso manchego, empanizados con panko, bañados en aderezo de chiles toreados.	\$180
BOLITAS DE QUESO (5 PZAS, 320 GR) Mezcla de queso mozzarella, servidas con mayonesa spicy y salsa diablo.	\$180
QUESO FUNDIDO NATURAL CON CHORIZO Mix de queso manchego (100g) y Oaxaca (100g).	\$180
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (200G) Asados a la parrilla con queso parmesano.	\$220
COLIFLOR ROSTIZADA (350G) Floretes de coliflor bañadas en aderezo de chiles toreados y queso cotija rallado.	\$220
PANELA ASADO (150G) Bloque de queso panela asado a la plancha, servido con salsa de chile pasilla, guacamole y cebollas encurtidas.	\$180
PAPAS TRUFADAS (300G) Con queso parmesano y aceite de trufa.	\$240
MUSLITOS DE PIQUÍN (350G) Muslos de pollo deshuesados, marinados en salsa diablo, asados a la parrilla con salsa cremosa de piquín.	\$280
SOPESITOS DE FILETE CON ESCAMOLES (5PZAS) Filete de res (180 g) servido con escamoles, crema, queso cotija y salsa verde cruda.	\$320
CALAMARES CROCANTES (200G) Aros de calamar fritos, acompañados de ensalada de la casa y mayonesa spicy	\$380
CHICHARRÓN DE RIB EYE (300G) Servido con guacamole, chile chiltepín y tortillas recién hechas.	\$380

LAS CAZUELAS

CHICHARRÓN DE LA RAMOS EN SALSA VERDE (200G) En salsa verde, servido con arroz casero y tortillas de maíz	\$ 260
ALBÓNDIGAS DE RIB EYE (200G) Cocinadas en fondo de ternera con hongos y servida con arroz casero y tortillas de maíz.	\$ 280
MOLE ALMENDRADO DE SHORT RIB (200G) Estilo casero, con ajonjolí tostado, servido con arroz casero y tortillas de maíz	\$ 340

SOPAS

CREMA DE ELOTE, BRIE Y TOCINO (250ML) Crema de elote fresco con queso brie, tierra de tocino y cubos de chile poblano escalfado.	\$ 140
JUGO DE CARNE (250ML) Con un toque picosito, acompañado de cebolla, cilantro y chile picado.	\$ 160
CONSOMÉ AZTECA (250ML) Consomé de pollo (100gr) con verdura y arroz estilo casero, servido con aguacate en cubos.	\$ 160

PASTAS & ARROCES

FIDEO SECO CON CHICHARRÓN DE LA RAMOS (280G) Receta casera regia con chicharrón de La Ramos, crema de rancho, queso y aguacate.	\$ 220
FETUCCINI EN SALSA POBLANA (280G) Salsa poblana cremosa, pechuga de pollo a la parrilla y queso parmesano.	\$ 340
PASTA TRUFADA (180G) Fetuccini en salsa cremosa de hongos porcini, portobello y setas. Con trufa negra, parmesano y pistaches caramelizados.	\$ 360
ARROZ CARAJILLO (280G) Salteado con mariscos (200g), soya y un toque de mantequilla.	\$ 360

ENSALADAS & PIZZETAS

CAPRESE (320G) Con tomate bola, tomate cherry, queso mozzarella fresco (100gr) pesto con cilantro y albahaca, piñon tostado y hojas de albahaca frescas.	\$ 220
CÉSAR CON POLLO (240G) Lechuga orejona bañada en aderezo César, parmesano rallado, tomate cherry, croutones y pollo a la parrilla (100g).	\$ 220
BURRATA (180ML) Ensalada de lechugas mixtas orgánicas, vinagreta de balsámico, queso burrata de búfala (50 gr) Higos caramelizados, láminas de jamón serrano (30gr) y tomates miniatura.	\$ 290
PIZZETA MARGARITA Base de tomate queso mozzarella (100g), tomate bola, cherry y deshidratado, queso mozzarella fresco (60 g) y hojas de albahaca.	\$ 280
PIZZETA DE ARRACHERA Arrachera asada (100g), longaniza (50g), jalapeños, salsa de chipotle, queso cheddar (80g) y queso mozzarella (100g)	\$ 320
PIZZETA DE CAMARÓN Camarones asados a la parrilla (6 pz), mozzarella rallado (100g), tomate cherry y pesto.	\$ 320
PIZZETA DE JAMÓN SERRANO Pizza de jamón serrano (80g), salsa de tomate, tomate fresco y deshidratado, láminas de parmesano, arúgula y queso mozzarella (100g)	\$ 320

FUERTES DEL MAR

PESCADO ZARANDEADO (200G) Pescado blanco de temporada con risotto falso de elote, queso cotija y parmesano.	\$ 380
CAMARONES ZARANDEADOS (5PZAS) Marinados y asados a la parrilla, servidos con arroz casero.	\$ 460
SALMÓN MEDITERRÁNEO (200G) Asado a la parrilla, con tomates cherry, aceitunas, alcaparras y albahaca acompañado de puré de papa rústico.	\$ 420
ATÚN FRESCO SELLADO AL GRILL (200G) Costra de ajonjolí y verduras a las brasas.	\$ 420
PULPO A LA PARRILLA (300G) Pulpo marinado en chiles secos, asado a la parrilla, acompañado de tomate asado y ensaladita de arúgula.	\$ 680

LOS TACOS (POR PIEZA)

TACO CAMPECHANO (1PZ) Carne asada (30g), longaniza (30 g) y chicharrón de La Ramos (30g) con topping de chicharrón crujiente.	\$ 120
TACO GAONERA DE RIB EYE (60G) Tortilla, costra de queso y ojo de rib eye.	\$ 120
TACO GOBERNADOR (1PZ) 3 piezas de camarón salteado, costra de manchego servido en tortilla de harina casera y parrilladas a la leña.	\$ 120
TACO REGIO (60G) En tortilla de harina casera, costra de queso, sirloin (60g), rebanada de aguacate y cilantro criollo con salsas tradicionales regias.	\$ 120
TACO DE LECHÓN (1PZ) Lechón horneado por 5 horas (80g), servidos con salsa verde cruda y de aguacate.	\$ 130
RIB EYE CON ESCAMOLES (1PZ) Lámina de rib eye (60g), frijoles refritos, cebolla caramelizada y costra de queso con rebanada de aguacate y escamoles (15 gr).	\$ 150

DE LA PARRILLA

CHEESE BURGER (220G) Tradicional hamburguesa Black Angus con queso cheddar, tocino frito y aguacate en pan de fécula de papa.	\$ 320
HAMBURGUESA CARAJILLO (220G) De res (Black Angus) en pan brioche con quesillo, bañada en queso cheddar y tierra de tocino. (Incluye una cerveza de grupo modelo, excepto stella y ultra. Sujeto a disponibilidad).	\$ 380
CROISSANT BURGER (220G) Carne Black Angus, queso, salsa bordelesa, servido sobre un croissant planchado con aderezo de trufa y jugo de carne.	\$ 380
CHAMORRO HUASTECO (500G) Cocinado al horno, estilo adobo huasteco (no picante), acompañado de arroz casero.	\$ 380
BBQ BABY RIBS (350G) Con fondo de ternera y bbq casera.	\$ 380
ARRACHERA ANGUS (350G) Al término deseado, acompañado de papa gajo, cebollitas y chiles toreados.	\$ 420
FILETE DE RES (500GR) Asado al grill y terminado con mantequilla de hierbas, acompañado de papa gajo, cebollitas y chiles toreados.	\$ 780
RIB EYE PRIME (500G)  Al término deseado, acompañado de papas gajo fritas, cebollitas y chiles toreados.	\$ 980
MAR Y TIERRA (350 GR Y 3 PZAS) Arrachera (350gr) y camarones jumbo (3 pzas) a la parrilla, flameado en mezcal Amarás. Acompañado de verduras asadas.	\$ 980

MENÚ INFANTIL

MINI PIZZA PEPERONI	\$ 150
PECHUGA EMPANIZADA O ASADA	\$ 150
MINI HAMBURGUESA CARAJILLO	\$ 240

TEQUILA



		COPEO (2oz)	BOTELLA
DON JULIO 70	700ml	\$ 340	\$ 3,500
DON JULIO REPOSADO	700ml	\$ 290	\$ 2,700
DON JULIO REPOSADO CLARO	700ml	\$ 290	\$ 2,400
DON JULIO BLANCO	700ml	\$ 260	\$ 2,500
PATRÓN SILVER	750ml	\$ 260	\$ 2,200
PATRÓN REPOSADO	750ml	\$ 320	\$ 2,500
PATRÓN CRISTALINO	700ml	\$ 320	\$ 2,800
HERRADURA BLANCO	700ml	\$ 290	\$ 2,700
HERRADURA PLATA	700ml	\$ 240	\$ 2,200
HERRADURA ULTRA	700ml	\$ 320	\$ 2,900
HERRADURA REPOSADO	700ml	\$ 280	\$ 2,600
HERRADURA CRISTAL	700ml	\$ 340	\$ 3,500
JC TRADICIONAL PLATA	695ml	\$ 190	\$ 1,500
JC TRADICIONAL REPOSADO	695ml	\$ 190	\$ 1,500
MAESTRO DOBEL BLANCO	700ml	\$ 240	\$ 1,890
MAESTRO DOBEL REPOSADO	700ml	\$ 260	\$ 2,200
MAESTRO DOBLE DIAMANTE	700ml	\$ 295	\$ 2,500
CENTENARIO PLATA	700ml	\$ 175	\$ 1,500
CENTENARIO REPOSADO	700ml	\$ 175	\$ 1,500

EXPERIENCIA ARTICULO BE + \$1,200

BOTELLA DON JULIO 70 DENTRO DE UN CUBO DE HIELO.

GINEBRA



		COPEO (2oz)	BOTELLA
TANQUERAY	750ml	\$ 240	\$ 1,900
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	750ml	\$ 280	\$ 2,200
TANQUERAY TEN	700ml	\$ 320	\$ 2,750
HENDRICK'S	750ml	\$ 320	\$ 2,950
BOMBAY SAPPHIRE	750ml	\$ 240	\$ 1,950
BULL DOG	750ml	\$ 260	\$ 2,500
BOODLES	750ml	\$ 220	\$ 1,950

WHISKEY



		COPEO (2oz)	BOTELLA
JW RED LABEL	700ml	\$ 180	\$ 1,500
JW BLACK LABEL	750ml	\$ 340	\$ 3,200
JW BLUE LABEL	750ml		\$ 20,000
JW GOLD LABEL	750ml		\$ 4,800
JW DOUBLE BLACK LABEL	750ml	\$ 340	\$ 3,200
JW BLACK RUBY	750ml	\$ 340	\$ 3,200
BUCHANAN'S 12	750ml	\$ 340	\$ 3,200
BUCHANAN'S 18	750ml		\$ 5,900
BUCHANAN'S MASTER	750ml	\$ 340	\$ 3,200
BUCHANAN'S TWO SOULS	750ml	\$ 320	\$ 2,900
BUCHANAN'S PINEAPLLE	750ml	\$ 340	\$ 3,200
CHIVAS REGAL 12	750ml	\$ 280	\$ 2,800
CHIVAS REGAL 18	750ml		\$ 5,500
JACK DANIEL'S	700ml	\$ 200	\$ 1,800
JACK DANIEL'S HONEY	700ml	\$ 200	\$ 1,700
JACK DANIEL'S APPLE	700ml	\$ 200	\$ 1,700
GLENFIDDICH 12	750ml	\$ 360	\$ 3,200

BRANDY

		COPEO (2oz)	BOTELLA
TORRES 10	700ml	\$ 160	\$ 1,650
TERRY CENTENARIO	700ml	\$ 160	\$ 1,650

CERVEZA

NACIONAL	CORONA / MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO VICTORIA / BARRIL NEGRA MODELO	355ml	\$ 70
PREMIUM	MICHELLOB ULTRA (355ml) / STELLA ARTOIS (330ml)		\$ 85

DIGESTIVOS



		COPEO (2oz)	BOTELLA
LICOR 43		\$ 180	
LICOR 43 CHOCOLATE		\$ 180	
LICOR 43 HORCHATA		\$ 180	
JÄGERMEISTER	700ml	\$ 160	\$ 1,500
SAINT GERMAIN		\$ 250	
ABSINTH		\$ 220	
AMARETI DI SARON		\$ 180	
ANCHO REYES ROJOS		\$ 150	
ANCHO REYES VERDE		\$ 150	
APEROL		\$ 150	
BAILEYS	700ml	\$ 150	\$ 1,500
CAMPARI		\$ 150	
CASSIS SISCA		\$ 150	
CHNCHON DULCE		\$ 150	
CHINCHON SECO		\$ 150	
CINZANO ROSSO		\$ 150	
CORAJITO		\$ 150	
FERNET BRANCA	750ml	\$ 180	\$ 1,500
FRANGELICO		\$ 180	
HPNOTIC	750ml	\$ 220	\$ 2,250
KALHUA		\$ 150	
OPORTO FERREIRA		\$ 180	
STREGA		\$ 250	
VACARI BLANCO		\$ 150	
VACARI NEGRO		\$ 150	
ZOCO PACHARAN		\$ 150	

CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ AMERICANO	240ml	\$ 65
CAFE CAPUCCINO	240ml	\$ 65
ESPRESSO	90ml	\$ 65
ESPRESSO DOBLE	120ml	\$ 75
INUSION DE SABORES	180ml	\$ 80
CONEJO TURÍN EXTRA	20g	\$ 25

ENERGETIZANTES

BOOST	235ml	\$ 80
RED BULL	250ml	\$ 80
RED BULL TROPICAL	235ml	\$ 80
RED BULL SUGAR FREE	250ml	\$ 80

VODKA



		COPEO (2oz)	BOTELLA
SMIRNOFF	750ml	\$ 150	\$ 1,500
SMIRNOFF XI (TAMARINDO)	750ml	\$ 160	\$ 1,600
SMIRNOFF ELECTRIC GUAVA	750ml	\$ 160	\$ 1,600
GREY GOOSE	750ml	\$ 295	\$ 2,800
BELVEDERE	700ml	\$ 295	\$ 2,800
STOLICHNAYA	750ml	\$ 180	\$ 1,800
ABSOLUT AZUL	750ml	\$ 150	\$ 1,500
ABSOLUT SABORES	CITRON / LIME / MANDARIN PEARLS / RASPBERRY	750ml	\$ 150
TITO'S		750ml	\$ 240

MEZCAL



		COPEO (2oz)	BOTELLA
AMARÁS JOVEN	750ml	\$ 260	\$ 2,200
AMARÁS REPOSADO	750ml	\$ 260	\$ 2,300
AMARÁS CUPREATA	750ml	\$ 280	\$ 2,750
AMARÁS CENZO RESERVA ESP.	750ml	\$ 340	\$ 3,500
AMARÁS AMERICANA	750ml	\$ 340	\$ 3,500
AMARÁS LOGIA	700ml	\$ 340	\$ 3,500
400 CONEJOS JOVEN	750ml	\$ 200	\$ 1,890
400 CONEJOS REPOSADO	750ml	\$ 240	\$ 2,200
400 CONEJOS TOBALÁ	750ml	\$ 260	\$ 2,300
UNIÓN JOVEN	700ml	\$ 220	\$ 1,890
UNIÓN VIEJO	700ml	\$ 280	\$ 2,300
CREYENTE ESPADÍN	750ml	\$ 240	\$ 2,200
CREYENTE CRISTALINO	750ml	\$ 280	\$ 2,300
MONTELOBOS	750ml	\$ 280	\$ 2,300
OJO DE TIGRE	750ml	\$ 280	\$ 2,200
ILEGAL	700ml	\$ 280	\$ 2,300

RON



		COPEO (2oz)	BOTELLA
BACARDÍ CARTA BLANCA	750ml	\$ 150	\$ 1,500
BACARDÍ 8 AÑOS	750ml	\$ 240	\$ 2,400
BACARDÍ MANGO CON CHILE	750ml	\$ 150	\$ 1,500
BACARDÍ RASPBERRY	750ml	\$ 150	\$ 1,500
BACARDÍ LIMÓN VERDE	750ml	\$ 150	\$ 1,500
ZACAPA 23	750ml	\$ 340	\$ 3,500
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	750ml	\$ 190	\$ 1,500
FLOR DE CAÑA CRISTALINO	750ml	\$ 190	\$ 1,500
MALIBU	750ml	\$ 150	\$ 1,500
MATUSALEM CLÁSICO	750ml	\$ 150	\$ 1,500
MATUSALEM PLATINO	750ml	\$ 150	\$ 1,500
MATUSALEM RESERVA	750ml	\$ 190	\$ 1,800

CHAMPAGNE



			BOTELLA
MÖET & CHANDON BRUT	750ml		\$ 4,000
MÖET & CHANDON NECTAR	750ml		\$ 4,000
MÖET & CHANDON ICE	750ml		\$ 5,200
MÖET & CHANDON ROSE	750ml		\$ 4,650
DOM PERIGNON	750ml		\$ 14,500
CHANDON DELICE	187ml		\$ 400
CHANDON GARDEN SPRITZ	187ml		\$ 400

COGNAC

		COPEO (2oz)	BOTELLA
HENNESSY VS	700ml	\$ 290	\$ 3,500
HENNESSY VSOP	700ml	\$ 360	\$ 4,850

COCTELERÍA

2 Oz. de destilado

CARAJILLO CLÁSICO	\$180	43 SPRITZ	\$180
Licor 43®, café express. (SHEKEADO) (350ml)		LICOR 43, SODA Y TOP DE VINO ESPUMOSO	
MEZCALITAS	\$180	NEGRONI	\$180
Mescal verde amarás. (250ml)		TANQUERAY DRY, CINZANO ROSSO, CAMPARI. (60ml)	
BUFANDA NEGRA	\$180	BALA DE PLATA	\$180
JÄGERMAEISTER & HPNOTIQ. (60ml)		BAILEYS & LICOR 43. (60ml)	
ABC	\$180	BLOODY MARY	\$180
AMARETTO, BAILEYS & JW BLACK LABEL. (60ml)		SMIRNOFF. (240ml)	
MARGARITA	\$180	CLO VER CLUB	\$180
HERRADURA ANTIGÜO. (240ml)		TANQUERAY DRY. (240ml)	
MARGARITA (DE SABORES)	\$180	LLUVIA DE ESTRELLAS	\$180
HERRADURA ANTIGÜO. (240ml)		KALUHA & TORRES 10. (240ml)	
MARTINI	\$180	MIMOSA	\$180
SMIRNOFF. (240ml)		CINZANO PRO SPRITZ. (240ml)	
MARTINI (DE SABORES)	\$180	OLD FASHION	\$180
SMIRNOFF. (240ml)		JW BLACK LABEL, ANGOSTURA. (350ml)	
BULL	\$180	PIEDRA	\$180
BACARDÍ BLANCO. (350ml)		HERRADURA ANTIGÜO, CHICHON DULCE, FERNET. (350ml)	
MOJITO	\$180	CLAMATO PREPARADO	\$180
BACARDÍ BLANCO. (350ml)		LAN CRIANZA. (355ml)	
MOJITO (DE SABORES)	\$180	SANGÍA NATURAL	\$180
BACARDÍ BLANCO. (350ml)		LAN CRIANZA. (355ml)	
PIÑA COLADA	\$180	SANGRÍA PREPARADA	\$180
BACARDÍ BLANCO. (355ml)		LAN CRIANZA, SMIRNOFF. (240ml)	
COSMOPOLITAN	\$180	APEROL SPRITZ	\$180
SMIRNOFF. (240ml)		APEROL & CINZANO PRO SPRITZ. (300ml)	
MOSCOW MULE	\$180	VERMOUTH SPRITZ	\$180
JW BLACK LABEL (300ml)		VERMOUTH ROJO ESPAÑOL, SODA Y TOP DE VINO ESPUMOSO	
PIÑAFIZZ	\$180	TORRE DE SPRITZ	CHANDON GARDEN SPRITZ
BUCHANAN'S PINEAPPLE (300ml)		A PARTIR DE 5 COPAS	

RESFRESCOS



TOPO CHICO	355ml	\$ 75	FRESCA	355ml	\$ 65
TOPO CHICO AGUA DE MESA	750ml	\$ 140	FRESCA FUSIÓN	355ml	\$ 75
PERRIER	330ml	\$ 75	GINGER ALE	355ml	\$ 65
AGUA CIEL	600ml	\$ 50	SIDRAL	355ml	\$ 65
COCA COLA LIGHT	355ml	\$ 65	SIDRAL LIGHT	355ml	\$ 65
COCA COLA SIN AZÚCAR	355ml	\$ 65	SPRITE	355ml	\$ 65
COCA COLA	355ml	\$ 65	SPRITE ZERO	355ml	\$ 65
FANTA	355ml	\$ 65			

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA (MINERAL / NATURAL)	540ml	\$ 65	LIMONADA FRUTOS ROJOS	540ml	\$ 100
JUGO DE LIMÓN, AGUA MINERAL O NATURAL, JARABE NATURAL			JUGO DE LIMÓN, AGUA MINERAL, JARABE NAT, FRUTOS ROJOS		
NARANJADA (MINERAL / NATURAL)	540ml	\$ 65	MOCKTAIL GUANABANA	540ml	\$ 65
JUGO DE NARANJA, AGUA MINERAL O NATURAL, JARABE NATURAL			FALTA INFO FALTA INFO		
PIÑADA	540ml	\$ 120			
JUGO DE PIÑA, CREMA DE COCO					
CONGA	540ml	\$ 65			
JUGO DE NARANJA, TORONJA, PIÑA, GRANADINA					
CANICA	540ml	\$ 65	CLAMATO NATURAL	540ml	\$ 65
SPRITE, GRANADINA, CEREZA					

CARAJILLOS DE AUTOR 355ml | \$220

2oz DE DESTILADO

CONEJO	Licor 43®, café express, leche evaporada, salsa de chocolate italiano.
PISTACHE	Licor 43®, café express, leche clavel, monin pistache.
CHURRO	Licor 43®, café express, Jack Daniel's honey, leche evaporada, churro.
CHERRY	Licor 43®, café express, brandy, sirope de cereza, salsa de chocolate italiano.
MAZAPÁN	Licor 43® (58 ml), frangélico, mix café con leche, mazapán.
BAILEYS	Bailey's®, corajito, café expreso, espuma de maracuya, pulpa de mango.
AHUMADO	Licor 43®, café express, Hennessy vs , jarabe de cerveza.
MAGNUM	Licor 43®, base de vainilla y almendras, espuma de café con chocolate, ganache de chocolate, paleta Magnum®
BAILEYS	Bailey's®, corajito, café expreso, espuma de maracuya, pulpa de mango.
LOTUS	Licor 43®, café express, vainilla y mix de galleta Lotus
HORCHATA CON FRESA	Licor 43® Orochata®, café de olla, fresa, leche evaporada, leche de coco.
ON FIRE	JW Black Label, licor de café, azúcar de vainilla.
COCO	info info info
CHAI	Licor de café Corajito, Matusalem clásico, sirope de chai, leche evaporada.

MIXOLOGÍA KIDS 300ml | \$150

LAGARTO TIKI	Jugo de durazno (jumex), leche evaporada, limón amarillo, crema para batir, crema de coco
ABRAKADABRA	Leche Lincott, leche carnation, leche de coco, monin chocolate blanco, jugo de piña.
LILINOE KIDS	Ades de guanabana, frutos rojos, jarabe, jugo de limon, soda.
UVA EXPLOSIVA	Soda italiana de uva, jugo de limon, jarabe natural, escarcha de crazy dips, banderilla de arcoiris.
FONDO DE BIKINI	Soda Italiana de mora, jarabe natural, jugo de limon, agua mineral, blue berry, banderilla de tiburones.

POSTRES

ATE Y QUESO ENVUELTO (260G)	\$ 280
Envuelto en hojaldre, salsa de caramelo salado y servido con helado de queso.	
FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE (5 piezas, 250 g)	\$ 280
PAN DE ELOTE (300G)	\$ 280
Con salsa de glorias de Linares, crumble de galletas y helado de dulce de leche.	
PASTEL DE CHOCOLATE (230G)	\$ 280
Bizcocho de chocolate bañado con un ligero toque de licor de avellana, servido con espuma de maracuyá. Decorado con láminas de oro y frutos rojos.	
PASTEL DE GLORIAS DE LINARES (300G)	\$ 280
Helado de glorias de Linares, con campechanas de hojaldre.	
FLAN ART (250G)	\$ 280
Flan casero con salsa de cajeta y Matusalem 15 años, acompañado de salsa de kiwi, fresa y mango.	
4 ELEMENTOS (650G)	\$ 520
Receta secreta del chef.	

MIXOLOGÍA PREMIUM 240ml | \$245

2oz DE DESTILADO

GALAXIA JW BLACK LABEL	HANAU PIÑA BUCHANA'S PINEAPPLE	HINA MEZCAL AMARÁS JOVEN
KUULA DON JULIO 70	LILINOE JACK DANIEL'S HONEY	MAUI FLOR DE CAÑA 12
NA-MAKA-O-KAHA' TANQUERAY SEVILLA	PELE FLOR DE CAÑA 12	

MIXOLOGÍA DE AUTOR 240ml | \$220

2oz DE DESTILADO

ZAFIRO STOLICHNAYA	LONO TANQUERAY SEVILLA	MARTINI BOSSA TANQUERAY BOSSA
THE LONG CLOVER BOMBAY SAPPHIRE	KANE AMARÁS JOVEN	KANALOA TANQUERAY RANGPUR
BENGALA AMARÁS JOVEN	BRUJA TRADICIONAL PLATA	INDI RUSSIAN SMIRNOFF TAMARINDO
MARGARITA DEL PATRÓN PATRÓN CRISTALINO	SIND FRESH PUERTO DE INDIAS	SUNSET HERRADURA PLATA
AGAVE SPRITZ HERRADURA CRISTAL	PEPINO FIZZ AMARÁS JOVEN	LA MULA DEL PATRÓN PATRÓN SILVER
DOÑA MARGARITA DON JULIO BLANCO	GUAVA LEMON SMIRNOFF ELECTRIC GUAVA	BOSSA TONIC TANQUERAY BOSSANOVA
JW RED LEMONADE JW RED LABEL	MEZCALITA DE ELOTE ASADO MEZCAL AMARÁS JOVEN	