

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 \$172

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 \$190

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	\$ 265	\$ 1,900
Hennesy v.s.o.p	\$ 265	\$ 1,900
Martell v.s.o.p	\$ 265	\$ 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	\$ 240	\$ 1,800
Chivas Regal 12 años	\$ 240	\$ 1,600
Johnnie Walker E. Negra	\$ 220	\$ 1,600
Jack Daniel's	\$ 220	\$ 1,300
J&B	\$ 195	\$ 1,100
Jim Bean	\$ 195	\$ 1,300
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 195	\$ 1,100
Crown Royal	\$ 195	\$ 1,300

GINEBRA / GIN

		
Beefeater	\$ 205	\$ 1,600
Bombay	\$ 230	\$ 1,600
Tanqueray	\$ 230	\$ 1,600

RON / RUM

		
Habana Club 7 años	\$ 195	\$ 1,600
Appleton State	\$ 190	\$ 1,600
Bacardi Blanco	\$ 165	\$ 1,100
Bacardi Añejo	\$ 165	\$ 1,100
Appleton Especial	\$ 195	\$ 1,100
Capitan Morgan	\$ 185	\$ 1,100
Bacardi Solera	\$ 165	\$ 1,300
Malibú	\$ 185	\$ 1,100

LICORES / LIQUORS

		
Frangelico	\$ 200	\$ 1,650
Amaretto	\$ 200	\$ 1,650
Licor 43	\$ 200	\$ 1,650
Sambuca Negro	\$ 200	\$ 1,650
Sambuca Blanco	\$ 200	\$ 1,650
Cointreau	\$ 140	\$ 1,100
Xtabentun	\$ 155	\$ 900
Bailey's	\$ 200	\$ 1,600
Midori	\$ 200	\$ 1,300
Kahlúa	\$ 200	\$ 1,300
Campari	\$ 190	\$ 1,300
Menta Blanca	\$ 130	\$ 900
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 130	\$ 900

**Todos los precios incluyen iva*

BISTRO | BAR

VODKA

		
Absolut Rashberry	\$ 135	
Absolut Citron	\$ 195	
Greygoose	\$ 215	\$ 1,900
Belvedere	\$ 215	\$ 1,900
Wyborova	\$ 195	\$ 1,200
Stolichnaya	\$ 195	\$ 1,300
Absolut	\$ 190	\$ 1,300
Smirnoff	\$ 165	\$ 1,100
Titos	\$ 165	

TEQUILA

		
Don Julio Reposado	\$ 210	\$ 1,650
Cuervo 1800 Reposado	\$ 195	\$ 1,650
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 335	\$ 1,900
Herradura Reposado	\$ 195	\$ 1,500
Cazadores	\$ 170	\$ 1,300
Cuervo Tradicional	\$ 165	\$ 1,300
Sauza Hornitos	\$ 165	\$ 1,300
Herradura blanco	\$ 165	\$ 1,300
Don Julio blanco	\$ 195	\$ 1,500
Maestro Tequilero blanco	\$ 225	\$ 1,800
Jimador	\$ 170	
Orendain	\$ 140	

MEZCAL

		
Marias Blanco	\$ 195	\$ 1,650
Marias Añejo	\$ 195	\$ 1,650
400 Conejos Reposado	\$ 210	\$ 1,800

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA	\$ 195
Margarita, Tequila Sunrise	

RON	\$ 195
Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda (Silk stockings), Piña Colada y Caipirinha	

VODKA	\$ 195
Long Island. Desarmador (Screwdriver) Ruso negro / blanco	

VINO	\$ 195
Sangría	

APEROL	
Fritz	\$ 220



**Todos los precios incluyen iva*

BISTRO | BAR

MARTINIS

Martini perfecto, \$ 195
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. \$ 70
Agua mineral local \$ 70
Agua Perrier 300 ml. \$ 95
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 \$ 85
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*

