

TENTEMPÍÉ

HUMMUS \$70
crema de garbanzo, jugo de limón, tahini, ajo, aceite de oliva y paprika.

TAPENADE \$89
pasta de aceitunas con anchoas, aceite de Oliva y limón.

DIP DE QUESO DE CABRA, CHAYA Y CHILE XCATIC \$90

BABA GANUSH \$95
puré de berenjena, ajo, limón, tahini, yerbabuena y paprika.

PLATO DE ACEITUNAS \$119
aceituna kalamata y aceituna verde griega.

VINOS NATURALES

TINTO

ROBLE - VINO DE LA TIERRA \$170 \$795
*Uvas : Monovarietal Merlot.
Bodega : Agro Sierra Nevada Sl. Región : ES*

CAMINO ALTO TEMPRANILLO \$170 \$795
*Uvas : Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Bodega : Camino Alto. Región : ES.*

MR NO SULFITES - BEAUJOLAIS \$245 \$1,225
*Uvas : Gamay. Bodega : Alber Bichot
Región : Beaujolais Villaje, FR.*

OTTO BUCCE DOC \$220 \$1,050
*Uvas : Dolcetto, CS, Barbera, Freisa, Bonarda, Albarossa, Merlot, Syrah.
Bodega : Dezzani. Región : Piemonte, IT.*

BICHI FLAMA ROJA \$1,200
*Uvas : Tempranillo, Nebbiolo & CS.
Bodega : Bichi Wines.Región : Baja Ca, MX.*

A TOI NOUS II \$1,210
*Uvas : Syrah & Grenache. Bodega : Andrea Calek.
Región : Ardèche, FR.*

BLANCO

OCTAGONO BLANCO \$1,265
*Uvas : Macabeo. Bodega : Octágono.
Región : San Felipe, Guanajuato, MX.*

NARANJA

BICHI LA GORDA YORI \$1,188
*Uvas : Chenin Blanc. Bodega : Bichi Wines.
Región : Baja California, MX.*

OCTAGONO NARANJA \$1,725
*Uvas : Macabeo, Moscat. Bodega : Octágono.
Región : Vergel de la Sierra, Gto, MX.*

ROSADO

BICHI ROSA 2019 \$1,180
*Uvas : Dolcetto, Lambrusco & Mission.
Bodega : Bichi Wines. Región : Baja California, MX.*

BICHI PET MEX \$1,350
*Uvas : Rosa de Perú, Misión & Cariñena.
Bodega : Bichi Wines.Región : Baja California, MX.*

ESPUMOSO

VINALTURA GW PET-NAT \$220 \$990
*Uvas : Vinaltura Espumoso GW Ancestral.
Bodega : Vinaltura. Región : Valle de Colón, Qro, MX.*

CERVEZAS

CHEVA GALLOS IPA \$80
CHEVA GALLOS DORADA \$80
CHEVA GALLOS AMBAR \$80
CEIBA STOUT \$80
PATITO LAGER YUCATECA \$84
PATITO BELGIAN BLONDE ALE \$84
PATITO IPA \$84
THODES SESSION IPA \$110
THODES MEXICAN STOUT \$110
THODES JAMAICA ALE \$110
THODES CHILATE STOUT \$110
THODES BOURBON BROWN ALE \$110
FLAPPERS AMERICAN PALE ALE \$110
FLAPPERS GOLDEN ALE SUREÑA \$110

COCTELES

SOTOL MULE \$220
Cerveza de gengibre, Sotol, jugo de limon.

PETER FRESH \$150
Jugo de arandano, jugo de limon, clara de huevo, licor de hierbas y mezcal Amores Espadin reposado.

FORMULA #5 \$150
Jarabe de jalapeño, mango, limón y Tequila reposado.

GINGER WINE \$175
Macerado de fresa con limon y azucar, angostura, ginger ale y vino tinto.

FRESCO 21 \$210
Jugo de limon fresco, aguamiel Monkey 47.

TIKI HOUSE \$150
Jugo de piña, jugo de limon, jarabe de thé chay, Avion Reposado y un toque de pimienta.

AURORA \$180
Cordial de frutos rojos, jugo de limon y mezcal Lucha Libre Espadin.

PALOMO \$160
Jugo de Toronja, pimienta roja, Glenlivet 12 y top de prosecco.

APOLO \$280
Cordial de pepino con albahaca, jugo de lima, naranja y con Tequila Casa Dragones Blanco.

ADELITA \$160
Gin Tanqueray Sevilla con infusion de agua tónica, jarabe de flores y semillas de pimienta rosa.

DESTILADOS



GINEBRA

CONDESA CDMX	\$125
CLOVER CLUB	\$155
GINEBRA EV	\$150
KATUN	\$120
ENMIENDA 18 JAMAICA	\$120
FRESCO 77	\$150
BRUJA DE AGUA #1	\$170
BRUJA DE AGUA #2	\$165
BRUJA DE AGUA #3	\$165
BRUJA DE AGUA #4	\$165
TANQUERAY N.TEN	\$149
TANQUERAY SEVILLA	\$140
MONKEY 47	\$250
HENDRICK'S	\$130

WHISKY

DALMORE	\$170
J.W. GREEN LABEL	\$200
J.W. GOLD LABEL	\$270
J.W. BLUE LABEL	\$750
GLENLIVET 12	\$195
GLENLIVET 15	\$295
GLENLIVET 18	\$460
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	\$190
DRAMBUIE	\$145
BUCHANANS 18	\$260
CHIVAS 18	\$250
MACALLAN 12	\$170
MACALLAN 15	\$340
MACALLAN 18	\$840
GLENMORANGE	\$170

MEZCAL

OJO DE TIGRE	\$120
DERRUMBES MICHOACAN	\$140
DERRUMBES TAMAULIPAS	\$190
DERRUMBES OAXACA	\$159
DERRUMBES SAN LUIS	\$140
BRUXO RECETA INICIAL	\$98
BRUXO N.01	\$130
BARRO DE COBRE ESPADIN	\$139
BARRO DE COBRE ENSAMBLE	\$165
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$155
MONTELOBOS TOBALA	\$230
LUCHA LIBRE TOBALA	\$190
AMARAS ENSAMBLE	\$140
ALMAS TRIUNFANTES ENSAMBLE	\$220

TEQUILA



DON JULIO 70	\$150
DON JULIO 1942	\$480
AVION PLATA	\$120
AVION REPOSADO	\$130
AVION 44	\$350
7 LEGUAS BLANCO	\$115
7 LEGUAS REPOSADO	\$125
ARETTE BLANCO	\$125
ARETTE 101	\$180
CASCAHIUN 48	\$195
CASA DRAGONES BLANCO	\$250

RON

HAVANA SELECCIÓN	\$155
ZACAPA 23	\$155
ZACAPA XO	\$450
ACONTE 3	\$120
ACONTE 7	\$160
VALDEFLORES BLANCO	\$150
VALDEFLORES AÑEJO	\$189
FLOR DE CAÑA 12	\$130

VODKA

VODKA 1533	\$120
GREY GOOSE	\$135
STOLICHNAYA ELIT	\$150
ABSOLUT ELIX	\$159
KETEL ONE	\$89

APERITIVOS / DIGESTIVOS

GRAND MARNIER	\$140
VACCARI SAMBUCA BLANCA	\$110
VACCARI SAMBUCA NEGRA	\$110
ST. GERMAIN	\$190
FERNET BRANCA	\$79
CAMPARI	\$75
FRANGELICO	\$90
POX CHAMO	\$120

SOTOL / RAICILLA/BACANORA

FLOR DEL DESIERTO / DESIERTO	\$140
FLOR DEL DESIERTO / SIERRA	\$169
FLOR DEL DESIERTO / VENENO	\$190
LA VENENOSA OCCIDENTAL	\$140
LA VENENOSA TIGRE	\$180
BACANORA YOEME	\$160
COYOTE BLANCO DURANGO	\$140
COYOTE CHIHUAHUA	\$140
COYOTE ABOCADO DE VIBORA	\$180