

ALIMENTOS Y MIXOLOGÍA



FOOD & COCKTAILS



RAW BAR
BU'UL



RAYO
COCKTAIL BAR

MENÚ | MENU

ALIMENTOS Y MIXOLOGÍA



FOOD & COCKTAILS



RAW BAR
BU'UL



RAYO
COCKTAIL BAR

MENÚ | MENU



RAW BAR

EL MAR HECHO EXPERIENCIA

Entre sabores frescos, texturas crudas y sutiles acentos asiáticos, cada creación en Raw Bar revela el equilibrio entre técnica, origen y entorno. Inspirado en el Caribe mexicano con un toque asiático, este espacio frente a la costa honra el producto del mar con autenticidad y respeto, bajo la visión del chef Jorge Vallejo y la interpretación de nuestro equipo culinario.

La coctelería de Rayo Cocktail Bar — ahora en Chablé Maroma — transforma cada sorbo en una narrativa líquida. Reconocido como el quinto mejor bar de Norteamérica por 50 Best Bars 2024, Rayo aporta su carácter botánico, su energía ritual y su mirada creativa a esta experiencia compartida.

Una invitación a saborear el presente, entre el vaivén del océano, el resplandor del atardecer y el arte de compartir.



RAW BAR

EL MAR HECHO EXPERIENCIA

Entre sabores frescos, texturas crudas y sutiles acentos asiáticos, cada creación en Raw Bar revela el equilibrio entre técnica, origen y entorno. Inspirado en el Caribe mexicano con un toque asiático, este espacio frente a la costa honra el producto del mar con autenticidad y respeto, bajo la visión del chef Jorge Vallejo y la interpretación de nuestro equipo culinario.

La coctelería de Rayo Cocktail Bar — ahora en Chablé Maroma — transforma cada sorbo en una narrativa líquida. Reconocido como el quinto mejor bar de Norteamérica por 50 Best Bars 2024, Rayo aporta su carácter botánico, su energía ritual y su mirada creativa a esta experiencia compartida.

Una invitación a saborear el presente, entre el vaivén del océano, el resplandor del atardecer y el arte de compartir.

TURNING THE SEA INTO AN EXPERIENCE

Amid fresh flavors, raw textures, and subtle Asian accents, each creation at Raw Bar reveals a delicate balance between technique, origin, and environment. Inspired by the Mexican Caribbean with an Asian touch, this oceanfront space honors the purity of the sea's offerings with authenticity and respect, guided by the vision of Chef Jorge Vallejo and interpreted by our culinary team.

The cocktail artistry of Rayo Cocktail Bar — now at Chablé Maroma — turns every sip into a liquid narrative. Ranked the fifth best bar in North America by 50 Best Bars 2024, Rayo brings its botanical character, ritual energy, and creative perspective to this shared experience.

An invitation to savor the present, between the rhythm of the sea, the glow of the sunset, and the art of togetherness.

TURNING THE SEA INTO AN EXPERIENCE

Amid fresh flavors, raw textures, and subtle Asian accents, each creation at Raw Bar reveals a delicate balance between technique, origin, and environment. Inspired by the Mexican Caribbean with an Asian touch, this oceanfront space honors the purity of the sea's offerings with authenticity and respect, guided by the vision of Chef Jorge Vallejo and interpreted by our culinary team.

The cocktail artistry of Rayo Cocktail Bar — now at Chablé Maroma — turns every sip into a liquid narrative. Ranked the fifth best bar in North America by 50 Best Bars 2024, Rayo brings its botanical character, ritual energy, and creative perspective to this shared experience.

An invitation to savor the present, between the rhythm of the sea, the glow of the sunset, and the art of togetherness.



RAW BAR

CONCHAS POR PIEZA
SHELLS BY THE PIECE



Almejas | Clams

Pismo | \$170

Pata de Mula | Mule Foot | \$170

Reina | Queen | \$170

Ostión | Oyster | \$170



RAW BAR

CONCHAS POR PIEZA
SHELLS BY THE PIECE



Almejas | Clams

Pismo | \$170

Pata de Mula | Mule Foot | \$170

Reina | Queen | \$170

Ostión | Oyster | \$170

Tartar de atún | Tuna tartare | 120 g | \$550 

Con mayonesa de yuzu, salsa ponzu
y pasta de habanero tatemado
With yuzu mayonnaise, ponzu sauce,
and grilled habanero paste

Tataki de atún | Tuna tataki | 120 g | \$650 

Con yuzu, ponzu y chips de chía
With yuzu, ponzu sauce, and chia chips

Coles de Bruselas fritas |

Fried Brussels sprouts | 120 g | \$480 

Con chile guajillo y pan con parmesano
With guajillo chile and parmesan bread

Camarón roca tempura |

Rock shrimp tempura | 120 g | \$550 

Con mayonesa de wasabi y mayonesa picante
With wasabi mayonnaise and spicy mayonnaise

Bacalao negro | Black cod | 120 g | \$990 

Marinado en miso y mezcal, con ensalada de bok choi
Marinated in miso and mezcal, served with bok choi salad

Sampler de crudos | Raw sampler | 400 g | \$1,200  

Variedad de sashimi con ponzu, mignonette de habanero,
vinagreta verde de mango y leche de tigre de xoconostle
Sashimi selection with ponzu, habanero mignonette,
green mango vinaigrette, and xoconostle leche de tigre



SIN GLUTEN | GLUTEN FREE



PESCA SUSTENTABLE | SUSTAINABLY SOURCED



SIN GLUTEN | GLUTEN FREE



PESCA SUSTENTABLE | SUSTAINABLY SOURCED

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Nuestros platillos son preparados bajo estrictas normas de higiene.
El consumo de alimentos crudos de origen animal queda a consideración
del comensal. Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
Our dishes are prepared following strict hygiene standards. The consumption
of raw or undercooked animal products is at the guest's discretion.

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Nuestros platillos son preparados bajo estrictas normas de higiene.
El consumo de alimentos crudos de origen animal queda a consideración
del comensal. Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
Our dishes are prepared following strict hygiene standards. The consumption
of raw or undercooked animal products is at the guest's discretion.



RAW BAR

Sampler de conchas | Shell sampler | 12 pz | \$1,330 

Variedad de ostiones y almejas con mignonette de habanero, vinagreta verde de mango y leche de tigre de xoconostle

Oysters and clams selection with habanero mignonette, green mango vinaigrette, and xoconostle leche de tigre

Ensalada iceberg | Iceberg salad | 180 g | \$480 

Con tocino frito, aliñada con aderezo de queso azul

With crispy bacon and blue cheese dressing

Ensalada de cangrejo | Crab salad | 100 g | \$430 

Con alcaparras fritas y tocino, acompañada de xnipec

With fried capers and bacon, served with xnipec

Hamachi | Hamachi | 160 g | \$680 

Con espárragos asados y salsa bernesa de soya blanca

With grilled asparagus and white soy béarnaise sauce

Flatbread de atún | Tuna flatbread | 100 g | \$600 

En tare y alga, con chile xcatic, aguacate y crema de queso Ocosingo

Marinated in tare with seaweed, xcatic chili, avocado, and Ocosingo cheese crème

Tostada de pulpo | Octopus tostada | 1pz | \$600 

A la parrilla en salsa macha con hummus y ensalada mixta de verdolagas

Grilled in macha sauce with hummus and purslane mixed salad



SIN GLUTEN | GLUTEN FREE



PESCA SUSTENTABLE | SUSTAINABLY SOURCED

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos. Nuestros platillos son preparados bajo estrictas normas de higiene. El consumo de alimentos crudos de origen animal queda a consideración del comensal. Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included. Our dishes are prepared following strict hygiene standards. The consumption of raw or undercooked animal products is at the guest's discretion.



RAW BAR

Sampler de conchas | Shell sampler | 12 pz | \$1,330 

Variedad de ostiones y almejas con mignonette de habanero, vinagreta verde de mango y leche de tigre de xoconostle

Oysters and clams selection with habanero mignonette, green mango vinaigrette, and xoconostle leche de tigre

Ensalada iceberg | Iceberg salad | 180 g | \$480 

Con tocino frito, aliñada con aderezo de queso azul

With crispy bacon and blue cheese dressing

Ensalada de cangrejo | Crab salad | 100 g | \$430 

Con alcaparras fritas y tocino, acompañada de xnipec

With fried capers and bacon, served with xnipec

Hamachi | Hamachi | 160 g | \$680 

Con espárragos asados y salsa bernesa de soya blanca

With grilled asparagus and white soy béarnaise sauce

Flatbread de atún | Tuna flatbread | 100 g | \$600 

En tare y alga, con chile xcatic, aguacate y crema de queso Ocosingo

Marinated in tare with seaweed, xcatic chili, avocado, and Ocosingo cheese crème

Tostada de pulpo | Octopus tostada | 1pz | \$600 

A la parrilla en salsa macha con hummus y ensalada mixta de verdolagas

Grilled in macha sauce with hummus and purslane mixed salad



SIN GLUTEN | GLUTEN FREE



PESCA SUSTENTABLE | SUSTAINABLY SOURCED

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos. Nuestros platillos son preparados bajo estrictas normas de higiene. El consumo de alimentos crudos de origen animal queda a consideración del comensal. Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included. Our dishes are prepared following strict hygiene standards. The consumption of raw or undercooked animal products is at the guest's discretion.



RAYO EN CHABLÉ

Fruto de una colaboración entre Chablé y Rayo Cocktail Bar — reconocido como el quinto mejor bar de Norteamérica por 50 Best Bars 2024 — esta propuesta mixológica rinde homenaje a los ingredientes, sus orígenes y la riqueza de México, enlazando lo ancestral con lo contemporáneo en cada coctel.

Esta mixología conjunta honra el territorio, sus sabores y la creatividad de quienes los transforman.



RAYO EN CHABLÉ

Fruto de una colaboración entre Chablé y Rayo Cocktail Bar — reconocido como el quinto mejor bar de Norteamérica por 50 Best Bars 2024 — esta propuesta mixológica rinde homenaje a los ingredientes, sus orígenes y la riqueza de México, enlazando lo ancestral con lo contemporáneo en cada coctel.

Esta mixología conjunta honra el territorio, sus sabores y la creatividad de quienes los transforman.

RAYO AT CHABLÉ

Born from a collaboration between Chablé and Rayo Cocktail Bar — ranked the fifth best bar in North America by 50 Best Bars 2024 — this mixology experience pays tribute to ingredients, their origins, and the richness of Mexico, bridging the ancestral and the contemporary in every cocktail.

This shared mixology pays tribute to the land, its flavors, and the creativity of those who transform them.

RAYO AT CHABLÉ

Born from a collaboration between Chablé and Rayo Cocktail Bar — ranked the fifth best bar in North America by 50 Best Bars 2024 — this mixology experience pays tribute to ingredients, their origins, and the richness of Mexico, bridging the ancestral and the contemporary in every cocktail.

This shared mixology pays tribute to the land, its flavors, and the creativity of those who transform them.

RAW BAR
X
RAYO

RAYO MARÍTIMO

90 ml | \$410

Buffalo Trace
Havana 7 años
Jarabe de hongo shiitake y alga nori |
Shiitake mushroom and nori syrup
Yuzu
Matcha
Aire de Yuzu | Yuzu air

Un coctel creado en honor a la costa mexicana,
con un toque japonés. Una fragante brisa umami
y una evocadora representación del mar en cada trago.

A cocktail inspired by the Mexican coast,
with a subtle Japanese twist. A fragrant umami breeze
and a delicate expression of the sea in a glass.

Cítrico | Salino | Umami
Sour | Saline | Umami

ZAMORA SPRITZ

200 ml | \$410

Tequila Altos Plata
Cordial de vino blanco | White wine cordial
Aperol
Oleo saccharum de fresa | Strawberry oleo saccharum
Agua mineral | Sparkling water
Fresa Falsa | False strawberry

Un coctel en homenaje a la ciudad michoacana
que le da nombre, reconocida por sus fresas.

Nuestra versión del clásico spritz
para disfrutar junto al mar.

A cocktail that pays tribute to the Michoacán city
that shares its name, renowned for its strawberries.
Our take on the classic spritz
—perfect for sipping by the sea.

Frutos rojos | Floral | Burbujeante
Berries | Floral | Bubbly

Disponible también en versión sin alcohol.
Also available in a non-alcoholic version.

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.

RAW BAR
X
RAYO

RAYO MARÍTIMO

90 ml | \$410

Buffalo Trace
Havana 7 años
Jarabe de hongo shiitake y alga nori |
Shiitake mushroom and nori syrup
Yuzu
Matcha
Aire de Yuzu | Yuzu air

Un coctel creado en honor a la costa mexicana,
con un toque japonés. Una fragante brisa umami
y una evocadora representación del mar en cada trago.

A cocktail inspired by the Mexican coast,
with a subtle Japanese twist. A fragrant umami breeze
and a delicate expression of the sea in a glass.

Cítrico | Salino | Umami
Sour | Saline | Umami

ZAMORA SPRITZ

200 ml | \$410

Tequila Altos Plata
Cordial de vino blanco | White wine cordial
Aperol
Oleo saccharum de fresa | Strawberry oleo saccharum
Agua mineral | Sparkling water
Fresa Falsa | False strawberry

Un coctel en homenaje a la ciudad michoacana
que le da nombre, reconocida por sus fresas.

Nuestra versión del clásico spritz
para disfrutar junto al mar.

A cocktail that pays tribute to the Michoacán city
that shares its name, renowned for its strawberries.
Our take on the classic spritz
—perfect for sipping by the sea.

Frutos rojos | Floral | Burbujeante
Berries | Floral | Bubbly

Disponible también en versión sin alcohol.
Also available in a non-alcoholic version.

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



POX MALONE

100 ml | \$410

1800 Reposado
Pox Siglo Cero Snitch
Vermouth Canasta

Leche de Tascalate | Tascalate milk
Polvo de almendra y plátano | Almond and banana dust

Inspirado en el tascalate, la bebida prehispánica de Chiapas, este coctel celebra las notas profundas de maíz, chocolate y canela, con un toque contemporáneo.

Inspired by tascalate, the pre-Hispanic drink from Chiapas, this cocktail celebrates the deep notes of corn, chocolate, and cinnamon, with a contemporary twist.

Almendra | Cacao | Sedoso
Almond | Cacao | Velvety

PÁPALO MARTINI

100 ml | \$410

Vodka Stolichnaya Elite
Vodka Stolichnaya
Bacanora Santo Cuviso | Santo Cuvíso Bacanora
Solución salina | Saline solution
Infusión de pápalo | Papalo herb infusion
Cebolla cambray en salsa ponzu
| Spring onion in ponzu sauce

Un martini con personalidad única.
El bacanora nos conecta con la tierra, mientras el pápalo —el limpiador de paladar mexicano por excelencia— aporta un toque de frescura.

A martini with a singular personality.
Bacanora connects us to the land, while pápalo—the quintessential Mexican palate cleanser—adds a touch of freshness.

Seco | Ahumado
Dry | Smoky

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



POX MALONE

100 ml | \$410

1800 Reposado
Pox Siglo Cero Snitch
Vermouth Canasta

Leche de Tascalate | Tascalate milk
Polvo de almendra y plátano | Almond and banana dust

Inspirado en el tascalate, la bebida prehispánica de Chiapas, este coctel celebra las notas profundas de maíz, chocolate y canela, con un toque contemporáneo.

Inspired by tascalate, the pre-Hispanic drink from Chiapas, this cocktail celebrates the deep notes of corn, chocolate, and cinnamon, with a contemporary twist.

Almendra | Cacao | Sedoso
Almond | Cacao | Velvety

PÁPALO MARTINI

100 ml | \$410

Vodka Stolichnaya Elite
Vodka Stolichnaya
Bacanora Santo Cuviso | Santo Cuvíso Bacanora
Solución salina | Saline solution
Infusión de pápalo | Papalo herb infusion
Cebolla cambray en salsa ponzu
| Spring onion in ponzu sauce

Un martini con personalidad única.
El bacanora nos conecta con la tierra, mientras el pápalo —el limpiador de paladar mexicano por excelencia— aporta un toque de frescura.

A martini with a singular personality.
Bacanora connects us to the land, while pápalo—the quintessential Mexican palate cleanser—adds a touch of freshness.

Seco | Ahumado
Dry | Smoky

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





PUNTAS Y COLAS

120 ml | \$410

Mezcal Montelobos Espadín
Sotol Nocheluna
Kiwi
Yuzu

Vinagre de zanahoria y apio | Carrot & celery vinegar
Bitter de apio | Celery Bitters
Zanahorias encurtidas y hoja santa
| Pickled carrots and hoja santa

En la destilación, las puntas y colas suelen descartarse.
En las zanahorias, sus extremos también se olvidan.
Este coctel transforma lo inadvertido
en una experiencia llena de matices.

In distillation, heads and tails are often discarded.
In carrots, the same occurs.
This cocktail transforms the forgotten
into a layered, nuanced experience.

Ahumado | Ácido | Fresco
Smoky | Sour | Fresh

PUNTAS Y COLAS

120 ml | \$410

Mezcal Montelobos Espadín
Sotol Nocheluna
Kiwi
Yuzu

Vinagre de zanahoria y apio | Carrot & celery vinegar
Bitter de apio | Celery Bitters
Zanahorias encurtidas y hoja santa
| Pickled carrots and hoja santa

En la destilación, las puntas y colas suelen descartarse.
En las zanahorias, sus extremos también se olvidan.
Este coctel transforma lo inadvertido
en una experiencia llena de matices.

In distillation, heads and tails are often discarded.
In carrots, the same occurs.
This cocktail transforms the forgotten
into a layered, nuanced experience.

Ahumado | Ácido | Fresco
Smoky | Sour | Fresh

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



CHABLÉ
+
RAYO

MOJITO DE CÍTRICOS

200 ml | \$390

- Ron Aconte 7 años
- Jugo de papaya | Papaya juice
- Jugo de naranja agria | Sour orange juice
- Menta | Mint
- Hoja de Chaya | Chaya leaf

Bebida clásica que honra los ingredientes locales de temporada, como los cítricos de Oxlutzcab y la hoja de chaya, y conecta con la frescura de la menta infundada con ron.

A classic drink that highlights local seasonal ingredients —like Oxlutzcab citrus and chaya leaves—blended with the refreshing touch of mint infused with rum.

Cítrica | Refrescante
Citrusy | Refreshing

G & TEA

150 ml | \$410

- Gin Condessa Clásica
- Té blanco de guayaba Chablé | Chablé guava white tea
- Agua tónica | Tonic water
- Flores de pensamiento | Pansy blossoms

Nuestra interpretación de un clásico Gin & Tonic, enriquecido con las bondades del té blanco de guayaba y una ginebra mexicana.

Our interpretation of a classic Gin and Tonic, elevated by the qualities of guava white tea and a distinctive Mexican gin.

Floral | Herbal | Botánico
Floral | Herbal | Botanical

Disponible también en versión sin alcohol.

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



CHABLÉ
+
RAYO

MOJITO DE CÍTRICOS

200 ml | \$390

- Ron Aconte 7 años
- Jugo de papaya | Papaya juice
- Jugo de naranja agria | Sour orange juice
- Menta | Mint
- Hoja de Chaya | Chaya leaf

Bebida clásica que honra los ingredientes locales de temporada, como los cítricos de Oxlutzcab y la hoja de chaya, y conecta con la frescura de la menta infundada con ron.

A classic drink that highlights local seasonal ingredients —like Oxlutzcab citrus and chaya leaves—blended with the refreshing touch of mint infused with rum.

Cítrica | Refrescante
Citrusy | Refreshing

G & TEA

150 ml | \$410

- Gin Condessa Clásica
- Té blanco de guayaba Chablé | Chablé guava white tea
- Agua tónica | Tonic water
- Flores de pensamiento | Pansy blossoms

Nuestra interpretación de un clásico Gin & Tonic, enriquecido con las bondades del té blanco de guayaba y una ginebra mexicana.

Our interpretation of a classic Gin and Tonic, elevated by the qualities of guava white tea and a distinctive Mexican gin.

Floral | Herbal | Botánico
Floral | Herbal | Botanical

Disponible también en versión sin alcohol.

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





CARAJILLO MARTINI

125 ml | \$390

- Vodka Drako de Maíz
- Licor Libor | Libor Liqueur
- Espresso
- Crema especiada | Spiced cream
- Espuma con canela | Cinnamon foam

Celebrando nuestra tierra, esta versión del carajillo incorpora café, maíz y botánicos de Michoacán en una bebida tradicional que hemos adoptado como nuestra.

Celebrating our land, this take on the classic carajillo features coffee, corn, and botanicals from Michoacán, ingredients that reflect a tradition we now call our own.

- Café | Vigorizante | Dulce
- Coffee | Invigorating | Sweet

Disponible también en versión sin alcohol.
Also available in a non-alcoholic version.

LA VIE EN ROSE

90 ml | \$400

- Tequila Doble Diamante
- Otto's Athens Vermouth
- Vermouth blanco | White Vermouth
- Mango macerado | Macerated mango
- Mango infusionado en Vermouth
- | Mango infused in vermouth

Un clásico con giro moderno. Nuestra interpretación del negroni que nos conecta con raíces ancestrales, elaborada con tequila y mezcal macerados con mango local.

A classic cocktail with a modern twist—our interpretation of a negroni that connects us to ancestral roots, crafted with tequila and mezcal infused with local mango.

- Ácido | Frutal
- Smoky | Fruity

SOTOLITO FIZZ

200 ml | \$410

- Sotol Chihuahua Joven
- Licor Saint Germain | Saint Germain Liqueur
- Chartreuse Verde | Green Chartreuse
- Cordial de piña | Pineapple cordial
- Cordial de brotes de lima | Lime sprout cordial

Un fizz en el que el sotol nos conecta con el desierto de Chihuahua, con un elegante sabor ahumado y delicadas notas del agave silvestre, matizadas con piña de la península de Yucatán.

A fizz where sotol connects us to the Chihuahua desert, offering an elegant smoky flavor and delicate notes of wild agave, balanced with pineapple from the Yucatán Peninsula.

- Tropical | Robusto | Elegante
- Tropical | Robust | Elegant

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



CARAJILLO MARTINI

125 ml | \$390

- Vodka Drako de Maíz
- Licor Libor | Libor Liqueur
- Espresso
- Crema especiada | Spiced cream
- Espuma con canela | Cinnamon foam

Celebrando nuestra tierra, esta versión del carajillo incorpora café, maíz y botánicos de Michoacán en una bebida tradicional que hemos adoptado como nuestra.

Celebrating our land, this take on the classic carajillo features coffee, corn, and botanicals from Michoacán, ingredients that reflect a tradition we now call our own.

- Café | Vigorizante | Dulce
- Coffee | Invigorating | Sweet

Disponible también en versión sin alcohol.
Also available in a non-alcoholic version.

LA VIE EN ROSE

90 ml | \$400

- Tequila Doble Diamante
- Otto's Athens Vermouth
- Vermouth blanco | White Vermouth
- Mango macerado | Macerated mango
- Mango infusionado en Vermouth
- | Mango infused in vermouth

Un clásico con giro moderno. Nuestra interpretación del negroni que nos conecta con raíces ancestrales, elaborada con tequila y mezcal macerados con mango local.

A classic cocktail with a modern twist—our interpretation of a negroni that connects us to ancestral roots, crafted with tequila and mezcal infused with local mango.

- Ácido | Frutal
- Smoky | Fruity

SOTOLITO FIZZ

200 ml | \$410

- Sotol Chihuahua Joven
- Licor Saint Germain | Saint Germain Liqueur
- Chartreuse Verde | Green Chartreuse
- Cordial de piña | Pineapple cordial
- Cordial de brotes de lima | Lime sprout cordial

Un fizz en el que el sotol nos conecta con el desierto de Chihuahua, con un elegante sabor ahumado y delicadas notas del agave silvestre, matizadas con piña de la península de Yucatán.

A fizz where sotol connects us to the Chihuahua desert, offering an elegant smoky flavor and delicate notes of wild agave, balanced with pineapple from the Yucatán Peninsula.

- Tropical | Robusto | Elegante
- Tropical | Robust | Elegant

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



MIXOLOGÍA

MEZCALITA DE KIWI

250 ml | \$500

Mezcal Unión Joven
Jugo de lima y concentrado de kiwi
Kiwi and lime juice

CHAK JA'

480 ml | \$460

Mezcal Unión
Jugo de sandía, jengibre y agua tónica
Watermelon juice, ginger, and tonic water

CHABLÉ JULEP

420 ml | \$500

Tequila Dobel Diamante
Jugo de lima, miel de agave, agua mineral
y una pizca de azúcar de jamaica
Lime juice, agave syrup, sparkling water,
and a pinch of hibiscus sugar

TAMARINDO TENNESSEE

250 ml | \$415

Jack Daniel's
Tamarindo con un toque de jengibre y jugo de naranja
Tamarind with ginger and orange juice

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



MIXOLOGÍA

MEZCALITA DE KIWI

250 ml | \$500

Mezcal Unión Joven
Jugo de lima y concentrado de kiwi
Kiwi and lime juice

CHAK JA'

480 ml | \$460

Mezcal Unión
Jugo de sandía, jengibre y agua tónica
Watermelon juice, ginger, and tonic water

CHABLÉ JULEP

420 ml | \$500

Tequila Dobel Diamante
Jugo de lima, miel de agave, agua mineral
y una pizca de azúcar de jamaica
Lime juice, agave syrup, sparkling water,
and a pinch of hibiscus sugar

TAMARINDO TENNESSEE

250 ml | \$415

Jack Daniel's
Tamarindo con un toque de jengibre y jugo de naranja
Tamarind with ginger and orange juice

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



MEZCALITA DE FRUTOS ROJOS

250 ml | \$455

Mezcal Unión Joven

Shrub de frutos rojos, toronja y licor de chile

Red berries shrub, grapefruit, and chili liqueur

PASSION MULE

325 ml | \$415

Mezcal Unión

Infusionado con chipotle ahumado,
toque ácido de maracuyá y cerveza de jengibre

Infused with smoked chipotle, passion fruit,
and ginger beer

NÁUFRAGO

325 ml | \$315

Tequila Don Julio Blanco

Horchata de coco casera

con jarabe de canela y licor de chile

Homemade coconut horchata
with cinnamon syrup and chili liqueur

ENGLISH WATER

480 ml | \$500

Tanqueray Ten

Macerado con guayaba, té de manzanilla,

bíter de cardamomo y agua tónica

Guava, chamomile tea, cardamom bitters,
and tonic water

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.

Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.

La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.

All spirits are served in standard 60 ml measures.



MEZCALITA DE FRUTOS ROJOS

250 ml | \$455

Mezcal Unión Joven

Shrub de frutos rojos, toronja y licor de chile

Red berries shrub, grapefruit, and chili liqueur

PASSION MULE

325 ml | \$415

Mezcal Unión

Infusionado con chipotle ahumado,
toque ácido de maracuyá y cerveza de jengibre

Infused with smoked chipotle, passion fruit,
and ginger beer

NÁUFRAGO

325 ml | \$315

Tequila Don Julio Blanco

Horchata de coco casera

con jarabe de canela y licor de chile

Homemade coconut horchata
with cinnamon syrup and chili liqueur

ENGLISH WATER

480 ml | \$500

Tanqueray Ten

Macerado con guayaba, té de manzanilla,

bíter de cardamomo y agua tónica

Guava, chamomile tea, cardamom bitters,
and tonic water

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.

Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.

La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.

All spirits are served in standard 60 ml measures.



MARGARITAS

250 ml | \$500

Preparadas con Tequila Dobel Diamante
Prepared with Tequila Dobel Diamante

MARGARITA COLADA

Crema de coco, jugo de piña, licor de almendra
y bitter de chocolate
Coconut cream, pineapple juice, almond liqueur,
and chocolate bitters

MANGO & JENGIBRE

Mango, jugo de lima, licor de chile y jarabe de jengibre
Mango, lime juice, chili liqueur, and ginger syrup

MARGARITA A LAS BRASAS

Piña tatemada, jugo de limón y licor de naranja
Roasted pineapple, lime juice, and orange liqueur

TAMARINDO & JALAPEÑO

Tamarindo, licor de chile y chile jalapeño
Tamarind, chili liqueur, and jalapeño pepper

JAMAICA & MARACUYÁ

Maracuyá, jamaica y jugo de lima
Passion fruit, hibiscus, and lime juice

FRESA Y MANDARINA

Fresa, mandarina y rebanadas de chile jalapeño
Strawberry, tangerine, and jalapeño slices

BLACK RITA

Jugo de toronja, limón, jarabe de jengibre
y carbón activado
Grapefruit juice, lime, ginger syrup,
and activated charcoal

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



MARGARITAS

250 ml | \$500

Preparadas con Tequila Dobel Diamante
Prepared with Tequila Dobel Diamante

MARGARITA COLADA

Crema de coco, jugo de piña, licor de almendra
y bitter de chocolate
Coconut cream, pineapple juice, almond liqueur,
and chocolate bitters

MANGO & JENGIBRE

Mango, jugo de lima, licor de chile y jarabe de jengibre
Mango, lime juice, chili liqueur, and ginger syrup

MARGARITA A LAS BRASAS

Piña tatemada, jugo de limón y licor de naranja
Roasted pineapple, lime juice, and orange liqueur

TAMARINDO & JALAPEÑO

Tamarindo, licor de chile y chile jalapeño
Tamarind, chili liqueur, and jalapeño pepper

JAMAICA & MARACUYÁ

Maracuyá, jamaica y jugo de lima
Passion fruit, hibiscus, and lime juice

FRESA Y MANDARINA

Fresa, mandarina y rebanadas de chile jalapeño
Strawberry, tangerine, and jalapeño slices

BLACK RITA

Jugo de toronja, limón, jarabe de jengibre
y carbón activado
Grapefruit juice, lime, ginger syrup,
and activated charcoal

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



CLÁSICOS

LEMON DROP

150 ml | \$265

Stolichnaya Vodka
Jugo de limón y un toque de azúcar
Lime juice and a touch of sugar

DAIQUIRI

420 ml | \$290

Ron Matusalem Clásico
Clásico coctel cubano a base de jugo de limón
Classic Cuban cocktail based on lime juice

MOJITO

325 ml | \$305

Ron Matusalem Clásico
Jugo de limón, menta fresca y agua mineral
Lime juice, fresh mint, and soda water

PIÑA COLADA

420 ml | \$290

Ron Matusalem Clásico
Crema de coco, jugo de piña natural
y leche evaporada
Coconut cream, fresh pineapple juice,
and evaporated milk

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



CLÁSICOS

LEMON DROP

150 ml | \$265

Stolichnaya Vodka
Jugo de limón y un toque de azúcar
Lime juice and a touch of sugar

DAIQUIRI

420 ml | \$290

Ron Matusalem Clásico
Clásico coctel cubano a base de jugo de limón
Classic Cuban cocktail based on lime juice

MOJITO

325 ml | \$305

Ron Matusalem Clásico
Jugo de limón, menta fresca y agua mineral
Lime juice, fresh mint, and soda water

PIÑA COLADA

420 ml | \$290

Ron Matusalem Clásico
Crema de coco, jugo de piña natural
y leche evaporada
Coconut cream, fresh pineapple juice,
and evaporated milk

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



APEROL SPRITZ

360 ml | \$345

Aperol

Con agua mineral y vino espumoso

With sparkling water and sparkling wine

BLOODY MARY

325 ml | \$305

Stolichnaya Vodka

Jugo de tomate, limón y mezcla de salsas

Tomato juice, lime, and a blend of sauces

COSMOPOLITAN

150 ml | \$400

Stolichnaya Vodka

Jugo de limón, jugo de arándano

y licor de naranja

Lime juice, cranberry juice,

and orange liqueur

MARTINI CLÁSICO

150 ml | \$400

Stolichnaya o Beefeater

Tradicional Martini a base de vodka o ginebra

con un ligero toque de vermut

Traditional Martini made with vodka or gin,

with a light touch of vermouth

APEROL SPRITZ

360 ml | \$345

Aperol

Con agua mineral y vino espumoso

With sparkling water and sparkling wine

BLOODY MARY

325 ml | \$305

Stolichnaya Vodka

Jugo de tomate, limón y mezcla de salsas

Tomato juice, lime, and a blend of sauces

COSMOPOLITAN

150 ml | \$400

Stolichnaya Vodka

Jugo de limón, jugo de arándano

y licor de naranja

Lime juice, cranberry juice,

and orange liqueur

MARTINI CLÁSICO

150 ml | \$400

Stolichnaya o Beefeater

Tradicional Martini a base de vodka o ginebra

con un ligero toque de vermut

Traditional Martini made with vodka or gin,

with a light touch of vermouth

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.

Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.

La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.

All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.

Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.

La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.

All spirits are served in standard 60 ml measures.



MOCKTAILS

MARGARITA DE CÍTRICOS

250 ml | \$220

Mandarina, toronja y jugo de lima
con un toque de cardamomo
Tangerine, grapefruit, and lime juice
with a touch of cardamom

PIÑADA CHABLÉ

420 ml | \$220

Crema de coco, agua de coco,
jugo de piña natural y cacao
Coconut cream, coconut water,
fresh pineapple juice, and cacao

NOGRONI

120 ml | \$265

Ginebra sin alcohol, Campari sin alcohol
y Vermouth Rosso sin alcohol
Non-alcoholic gin, non-alcoholic Campari,
and non-alcoholic Vermouth Rosso

APEROL SIN ALCOHOL

360 ml | \$265

Vino blanco sin alcohol y refresco de limón
Non-alcoholic white wine and lime soda

GIN TONIC

480 ml | \$265

Ginebra sin alcohol, mix de moras, agua tónica
Non-alcoholic gin, mixed berries, and tonic water

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



MOCKTAILS

MARGARITA DE CÍTRICOS

250 ml | \$220

Mandarina, toronja y jugo de lima
con un toque de cardamomo
Tangerine, grapefruit, and lime juice
with a touch of cardamom

PIÑADA CHABLÉ

420 ml | \$220

Crema de coco, agua de coco,
jugo de piña natural y cacao
Coconut cream, coconut water,
fresh pineapple juice, and cacao

NOGRONI

120 ml | \$265

Ginebra sin alcohol, Campari sin alcohol
y Vermouth Rosso sin alcohol
Non-alcoholic gin, non-alcoholic Campari,
and non-alcoholic Vermouth Rosso

APEROL SIN ALCOHOL

360 ml | \$265

Vino blanco sin alcohol y refresco de limón
Non-alcoholic white wine and lime soda

GIN TONIC

480 ml | \$265

Ginebra sin alcohol, mix de moras, agua tónica
Non-alcoholic gin, mixed berries, and tonic water

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





ICE TEA CHABLÉ

420 ml | \$145

MANANTIAL DE FLORES

Té verde, rosas, flores y limoncillo
con una mezcla de moras frescas
Green tea, roses, flowers, and lemongrass
with a fresh berries mix

TISANA DE MORAS

Moras azules, bayas de saúco y flor de jamaica
con miel de abeja y un toque de cítricos
Blueberries, elderberries, and hibiscus flowers
with honey and a touch of citrus

FRESCURA MARROQUÍ

Té verde y menta con cacao
Green tea and mint with cocoa

ICE TEA CHABLÉ

420 ml | \$145

MANANTIAL DE FLORES

Té verde, rosas, flores y limoncillo
con una mezcla de moras frescas
Green tea, roses, flowers, and lemongrass
with a fresh berries mix

TISANA DE MORAS

Moras azules, bayas de saúco y flor de jamaica
con miel de abeja y un toque de cítricos
Blueberries, elderberries, and hibiscus flowers
with honey and a touch of citrus

FRESCURA MARROQUÍ

Té verde y menta con cacao
Green tea and mint with cocoa

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



REFRESCOS
SOFT DRINKS

355 ml | \$115

- Coca-Cola
- Coca-Cola Light
- Coca-Cola Zero
- Sprite
- Squirt
- Mundet
- Fanta

- Limonada / Lemonade
- Naranjada / Orangenade
- Agua del día / Water of the day

REFRESCOS
SOFT DRINKS

355 ml | \$115

- Coca-Cola
- Coca-Cola Light
- Coca-Cola Zero
- Sprite
- Squirt
- Mundet
- Fanta

- Limonada / Lemonade
- Naranjada / Orangenade
- Agua del día / Water of the day

BOTELLAS DE AGUA
BOTTLED WATER

750 ml | \$185

- Hethe con gas / Sparkling water
- Hethe sin gas / Still water

BOTELLAS DE AGUA
BOTTLED WATER

750 ml | \$185

- Hethe con gas / Sparkling water
- Hethe sin gas / Still water

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



TEQUILA

Shot 60 ml

BLANCO

- Casa Dragones Blanco | \$635
- Don Julio Blanco | \$330
- Herradura Blanco | \$325
- Maestro Tequilero Blanco | \$300
- José Cuervo Tradicional Plata | \$225
- Centenario Plata | \$225
- Tres Generaciones Plata | \$305
- Santanera Orgánico Blanco | \$880
- Clase Azul Plata | \$1,210
- José Cuervo Reserva de la Familia Platino | \$420
- Casa Dragones Joven | \$1,735
- Círculo Blanco | \$685
- Tequila Ancestral | \$800
- Don Ramón Blanco | \$400
- Solarum Blanco | \$580
- Tequila Suave | \$800
- Amatiteña Blanco | \$590
- Amatiteña Origen | \$590

REPOSADO

- Clase Azul Reposado | \$1,350
- José Cuervo Reserva de la Familia Reposado | \$535
- Don Julio Reposado | \$380
- Maestro Tequilero Reposado | \$310
- 1800 Reposado | \$330
- Herradura Reposado | \$335
- Centenario Reposado | \$225
- José Cuervo Tradicional Reposado | \$240
- Don Ramón Reposado | \$450
- Casa Pecados Reposado | \$745
- Círculo Reposado | \$950
- Komos Rosa Reposado | \$640
- Cava de Oro Rose | \$330

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



TEQUILA

Shot 60 ml

BLANCO

- Casa Dragones Blanco | \$635
- Don Julio Blanco | \$330
- Herradura Blanco | \$325
- Maestro Tequilero Blanco | \$300
- José Cuervo Tradicional Plata | \$225
- Centenario Plata | \$225
- Tres Generaciones Plata | \$305
- Santanera Orgánico Blanco | \$880
- Clase Azul Plata | \$1,210
- José Cuervo Reserva de la Familia Platino | \$420
- Casa Dragones Joven | \$1,735
- Círculo Blanco | \$685
- Tequila Ancestral | \$800
- Don Ramón Blanco | \$400
- Solarum Blanco | \$580
- Tequila Suave | \$800
- Amatiteña Blanco | \$590
- Amatiteña Origen | \$590

REPOSADO

- Clase Azul Reposado | \$1,350
- José Cuervo Reserva de la Familia Reposado | \$535
- Don Julio Reposado | \$380
- Maestro Tequilero Reposado | \$310
- 1800 Reposado | \$330
- Herradura Reposado | \$335
- Centenario Reposado | \$225
- José Cuervo Tradicional Reposado | \$240
- Don Ramón Reposado | \$450
- Casa Pecados Reposado | \$745
- Círculo Reposado | \$950
- Komos Rosa Reposado | \$640
- Cava de Oro Rose | \$330

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





CRISTALINO

- Komos Cristalino Añejo | \$800
- Tres Generaciones Añejo Cristalino | \$400
- 1800 Cristalino | \$415
- Don Julio 70 Cristalino | \$500
- Maestro Dobel Diamante | \$365
- Maestro Dobel 50 Cristalino | \$1,255
- Clase Azul Gold Joven | \$1,050

AÑEJO

- Don Julio 1942 Añejo | \$1,245
- Don Julio Añejo | \$450
- Don Ramón Añejo | \$480
- Herradura Añejo | \$395
- Maestro Tequilero Añejo | \$390
- Tres Generaciones Añejo | \$350
- 1800 Añejo | \$380
- Centenario Añejo | \$310
- Clase Azul Añejo | \$3,900
- Círculo Joven | \$790
- Amatiteña Añejo | \$790

EXTRA AÑEJO

- Herradura Selección Suprema Extra-Añejo | \$1,690
- José Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo | \$1,310
- Don Julio Real | \$2,140

CRISTALINO

- Komos Cristalino Añejo | \$800
- Tres Generaciones Añejo Cristalino | \$400
- 1800 Cristalino | \$415
- Don Julio 70 Cristalino | \$500
- Maestro Dobel Diamante | \$365
- Maestro Dobel 50 Cristalino | \$1,255
- Clase Azul Gold Joven | \$1,050

AÑEJO

- Don Julio 1942 Añejo | \$1,245
- Don Julio Añejo | \$450
- Don Ramón Añejo | \$480
- Herradura Añejo | \$395
- Maestro Tequilero Añejo | \$390
- Tres Generaciones Añejo | \$350
- 1800 Añejo | \$380
- Centenario Añejo | \$310
- Clase Azul Añejo | \$3,900
- Círculo Joven | \$790
- Amatiteña Añejo | \$790

EXTRA AÑEJO

- Herradura Selección Suprema Extra-Añejo | \$1,690
- José Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo | \$1,310
- Don Julio Real | \$2,140

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



MEXICAN
DISTILLED
SPIRITS

Shot 60 ml

- Sotol Coyote Chihuahua Joven | \$350
 - Pox Siglo Cero | \$275
 - Raicilla Saité | \$400
 - Tuxca Insecto | \$625
 - Sotol Víbora | \$370
 - Sotol Chonteco | \$350
- Bacanora Agua Miel | \$420
- Bacanora Pascola | \$400
- Charanda Sol Atarasco | \$290
 - Gin Gracias a Dios | \$505
 - Gin Armónico Seco | \$360
 - Gin Clásica Condesa | \$370
 - Gin Galénico | \$320
- Gin Condesa Xoconostle | \$370
- Gin Condesa Sahumerio | \$480
 - Gin Solferino | \$380
- Vodka 1553 Infusión Pepino | \$320
- Whisky Juan del Campo | \$365
 - Whisky Abasolo | \$360
- Caballito Cerrero 46° | \$600
- Caballito Cerrero Reposado | \$680
- Sotol Oro de Coyame | \$350

RUM

Shot 60 ml

- Zacapa Ambar | \$350
- Zacapa XO | \$1,040
- Zacapa 23 | \$490
- Matusalem 23 | \$435
- Matusalem Clásico | \$250
- Aconte 7 Años | \$410
- Plantation Rum Original Black | \$310
 - Flor de Caña 7 Años | \$250
 - Flor de Caña 18 Años | \$375
 - La Gloria Añejo | \$280
 - Malibu | \$225
 - Havana 7 Años | \$235
 - Bacardí Blanco | \$215
 - Pacto Navio | \$370
- Dead Head de Chocolate | \$380

MEXICAN
DISTILLED
SPIRITS

Shot 60 ml

- Sotol Coyote Chihuahua Joven | \$350
 - Pox Siglo Cero | \$275
 - Raicilla Saité | \$400
 - Tuxca Insecto | \$625
 - Sotol Víbora | \$370
 - Sotol Chonteco | \$350
- Bacanora Agua Miel | \$420
- Bacanora Pascola | \$400
- Charanda Sol Atarasco | \$290
 - Gin Gracias a Dios | \$505
 - Gin Armónico Seco | \$360
 - Gin Clásica Condesa | \$370
 - Gin Galénico | \$320
- Gin Condesa Xoconostle | \$370
- Gin Condesa Sahumerio | \$480
 - Gin Solferino | \$380
- Vodka 1553 Infusión Pepino | \$320
- Whisky Juan del Campo | \$365
 - Whisky Abasolo | \$360
- Caballito Cerrero 46° | \$600
- Caballito Cerrero Reposado | \$680
- Sotol Oro de Coyame | \$350

RUM

Shot 60 ml

- Zacapa Ambar | \$350
- Zacapa XO | \$1,040
- Zacapa 23 | \$490
- Matusalem 23 | \$435
- Matusalem Clásico | \$250
- Aconte 7 Años | \$410
- Plantation Rum Original Black | \$310
 - Flor de Caña 7 Años | \$250
 - Flor de Caña 18 Años | \$375
 - La Gloria Añejo | \$280
 - Malibu | \$225
 - Havana 7 Años | \$235
 - Bacardí Blanco | \$215
 - Pacto Navio | \$370
- Dead Head de Chocolate | \$380

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



WHISKEY

Shot 60 ml

- JW Blue Label | \$1,875
- JW Gold Label | \$570
- JW Black Label | \$645
- JW Red Label | \$300
- Buchanan's Red Seal | \$860
- Buchanan's Master | \$375
- Buchanan's 12 Años | \$430
- Buchanan's 18 Años | \$800
- Chivas Regal 18 Años | \$825
- Chivas Regal 12 Años | \$350
- Monkey Shoulder | \$400
- Old Parr 12 Años | \$320

SINGLE MALT

Shot 60 ml

- Glenfiddich 15 | \$645
- Glenlivet 18 Años | \$750
- Glenlivet 15 Años | \$750
- Macallan 15 | \$650
- Macallan Ambar | \$650
- Macallan 12 | \$775
- Glenlivet | \$400
- Glenmorangie 12 Años | \$505
- Glenmorangie 10 Años | \$400
- Glen Grant 10 Años | \$350
- Glen Grant | \$350
- Macallan 18 | \$1,950

AMERICAN WHISKEY

Shot 60 ml

- Gentleman Jack | \$420
- Maker's Mark | \$310
- Wild Turkey (Rye) | \$250
- Jack Daniel's | \$275

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



WHISKEY

Shot 60 ml

- JW Blue Label | \$1,875
- JW Gold Label | \$570
- JW Black Label | \$645
- JW Red Label | \$300
- Buchanan's Red Seal | \$860
- Buchanan's Master | \$375
- Buchanan's 12 Años | \$430
- Buchanan's 18 Años | \$800
- Chivas Regal 18 Años | \$825
- Chivas Regal 12 Años | \$350
- Monkey Shoulder | \$400
- Old Parr 12 Años | \$320

SINGLE MALT

Shot 60 ml

- Glenfiddich 15 | \$645
- Glenlivet 18 Años | \$750
- Glenlivet 15 Años | \$750
- Macallan 15 | \$650
- Macallan Ambar | \$650
- Macallan 12 | \$775
- Glenlivet | \$400
- Glenmorangie 12 Años | \$505
- Glenmorangie 10 Años | \$400
- Glen Grant 10 Años | \$350
- Glen Grant | \$350
- Macallan 18 | \$1,950

AMERICAN WHISKEY

Shot 60 ml

- Gentleman Jack | \$420
- Maker's Mark | \$310
- Wild Turkey (Rye) | \$250
- Jack Daniel's | \$275

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





COGNAC

Shot 60 ml

- Hennessy VSOP | \$765
- Hennessy Very Special | \$525
- Remy Martin VSOP | \$525
- Martell XO | \$595
- Martell VSOP | \$595

BRANDY

Shot 60 ml

- Carlos I | \$350
- Torres 20 | \$420
- Torres 15 | \$270
- Torres 10 | \$230

VODKA

Shot 60 ml

- Stolichnaya Elite | \$500
- Tito's | \$345
- Belvedere | \$415
- Grey Goose | \$400
- Absolut Elyx | \$360
- Absolut Blue | \$250
- Ketel One | \$280
- Stolichnaya | \$250
- Drako de Maíz | \$300

COGNAC

Shot 60 ml

- Hennessy VSOP | \$765
- Hennessy Very Special | \$525
- Remy Martin VSOP | \$525
- Martell XO | \$595
- Martell VSOP | \$595

BRANDY

Shot 60 ml

- Carlos I | \$350
- Torres 20 | \$420
- Torres 15 | \$270
- Torres 10 | \$230

VODKA

Shot 60 ml

- Stolichnaya Elite | \$500
- Tito's | \$345
- Belvedere | \$415
- Grey Goose | \$400
- Absolut Elyx | \$360
- Absolut Blue | \$250
- Ketel One | \$280
- Stolichnaya | \$250
- Drako de Maíz | \$300



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





GIN

Shot 60 ml

- Monkey 47 | \$785
- London N°1 | \$530
- Citadelle Reserva | \$550
- Citadelle | \$290
- Martin Miller's | \$530
- Gin Mare | \$500
- Beefeater 24 | \$500
- Beefeater | \$350
- Tanqueray Ten | \$450
- Tanqueray | \$350
- Bulldog | \$390
- Hendrick's | \$500
- Bombay Sapphire | \$420
- Boodles | \$400
- The Botanist | \$450
- Malfi | \$450
- Palmar de Frutos Rojos | \$350

BEER

- Corona | 355 ml | \$150
- Modelo Especial | 355 ml | \$150
- Negra Modelo | 355 ml | \$150
- Pacífico | 355 ml | \$150
- Victoria | 355 ml | \$150
- Allende Indian Pale | 355 ml | \$240
- Allende Ale Golden | 355 ml | \$240
- Allende Ale Brown | 355 ml | \$240
- Santanera Premium Lager | 355 ml | \$240
- Viena Solución | 355 ml | \$260
- Stella Artois | 330 ml | \$190
- Corona Cero | 355 ml | \$150

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



GIN

Shot 60 ml

- Monkey 47 | \$785
- London N°1 | \$530
- Citadelle Reserva | \$550
- Citadelle | \$290
- Martin Miller's | \$530
- Gin Mare | \$500
- Beefeater 24 | \$500
- Beefeater | \$350
- Tanqueray Ten | \$450
- Tanqueray | \$350
- Bulldog | \$390
- Hendrick's | \$500
- Bombay Sapphire | \$420
- Boodles | \$400
- The Botanist | \$450
- Malfi | \$450
- Palmar de Frutos Rojos | \$350

BEER

- Corona | 355 ml | \$150
- Modelo Especial | 355 ml | \$150
- Negra Modelo | 355 ml | \$150
- Pacífico | 355 ml | \$150
- Victoria | 355 ml | \$150
- Allende Indian Pale | 355 ml | \$240
- Allende Ale Golden | 355 ml | \$240
- Allende Ale Brown | 355 ml | \$240
- Santanera Premium Lager | 355 ml | \$240
- Viena Solución | 355 ml | \$260
- Stella Artois | 330 ml | \$190
- Corona Cero | 355 ml | \$150

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





MEZCAL

Shot 60 ml

OAXACA

- Quiéreme Mucho Cuishe | \$620
- Quiéreme Mucho Tobalá | \$825
- Quiéreme Mucho Espadín | \$610
- Quiéreme Mucho Tepextate | \$610
- El Agua que Ataranta Madre Cuixe | \$600
- El Agua que Ataranta Pechuga | \$500
- Cuish Agave Cuishe | \$600
- Cuish Tobaziche | \$550
- Bruxo No. 4 | \$550
- Bruxo Espadín No. 1 | \$400
- Amantes Joven | \$430
- Amaras | \$430
- 400 Conejos Reposado | \$430
- 400 Conejos Espadín | \$375
- Gracias a Dios Espadín | \$375
- Gracias a Dios Tobalá | \$825
- Unión Joven | \$375
- Espíritu Lauro Jabalí | \$870
- Espíritu Lauro Tepextate | \$600
- Espíritu Lauro Mexicanito | \$870
- Koch Ensemble | \$585
- Koch Tobasiche | \$680
- Fane Kantzini Chato | \$825
- Fane Kantzini Pelón Verde | \$870
- Macho Silvestre Espadín | \$350
- Almas Triunfantes Tepextate | \$600
- The Lost Explorer Espadín | \$825
- The Lost Explorer Tobalá | \$1,050
- The Lost Explorer Salmiana | \$1,350
- Don Ramón Salmiana | \$520
- The Producer San Martin | \$790
- The Producer Arroqueño | \$790

MEZCAL

Shot 60 ml

OAXACA

- Quiéreme Mucho Cuishe | \$620
- Quiéreme Mucho Tobalá | \$825
- Quiéreme Mucho Espadín | \$610
- Quiéreme Mucho Tepextate | \$610
- El Agua que Ataranta Madre Cuixe | \$600
- El Agua que Ataranta Pechuga | \$500
- Cuish Agave Cuishe | \$600
- Cuish Tobaziche | \$550
- Bruxo No. 4 | \$550
- Bruxo Espadín No. 1 | \$400
- Amantes Joven | \$430
- Amaras | \$430
- 400 Conejos Reposado | \$430
- 400 Conejos Espadín | \$375
- Gracias a Dios Espadín | \$375
- Gracias a Dios Tobalá | \$825
- Unión Joven | \$375
- Espíritu Lauro Jabalí | \$870
- Espíritu Lauro Tepextate | \$600
- Espíritu Lauro Mexicanito | \$870
- Koch Ensemble | \$585
- Koch Tobasiche | \$680
- Fane Kantzini Chato | \$825
- Fane Kantzini Pelón Verde | \$870
- Macho Silvestre Espadín | \$350
- Almas Triunfantes Tepextate | \$600
- The Lost Explorer Espadín | \$825
- The Lost Explorer Tobalá | \$1,050
- The Lost Explorer Salmiana | \$1,350
- Don Ramón Salmiana | \$520
- The Producer San Martin | \$790
- The Producer Arroqueño | \$790



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.





DURANGO

- Burrito Fiestero | \$870
- Lágrimas de Dolores l'gok | \$665
- Lágrimas de Dolores Masparillo | \$730
- Lineal Durrangensis | \$680
- Clase Azul | \$2,690

PUEBLA

- Rayo Seco Cachetón | \$880

MICHOACÁN

- La Remilgosa Bruto | \$610

GUERRERO

- Agua Dulce Sacatoro | \$480
- Clase Azul | \$2,690

SAN LUIS POTOSÍ

- Agua Dulce Cimarrón | \$450

SONORA

- Remilgosa Lechuguilla | \$610

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.



DURANGO

- Burrito Fiestero | \$870
- Lágrimas de Dolores l'gok | \$665
- Lágrimas de Dolores Masparillo | \$730
- Lineal Durrangensis | \$680
- Clase Azul | \$2,690

PUEBLA

- Rayo Seco Cachetón | \$880

MICHOACÁN

- La Remilgosa Bruto | \$610

GUERRERO

- Agua Dulce Sacatoro | \$480
- Clase Azul | \$2,690

SAN LUIS POTOSÍ

- Agua Dulce Cimarrón | \$450

SONORA

- Remilgosa Lechuguilla | \$610

Todos los precios incluyen el 16% de I.V.A. y se expresan en pesos mexicanos.
Prices are listed in Mexican pesos, 16% tax included.
La medida estándar de nuestros destilados es de 60 ml.
All spirits are served in standard 60 ml measures.

