

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

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.



**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

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

150 ml | \$410

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

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

330 ml | \$410

Tequila Don Julio 70  
Cordial de vino blanco | White wine cordial  
Aperol  
Oleo saccharum de fresa | Strawberry oleo saccharum  
Agua mineral | Sparkling water

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

150 ml | \$410

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

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

330 ml | \$410

Tequila Don Julio 70  
Cordial de vino blanco | White wine cordial  
Aperol  
Oleo saccharum de fresa | Strawberry oleo saccharum  
Agua mineral | Sparkling water

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

280 ml | \$410

1800 Añejo  
Pox Siglo Cero Snitch  
Vermouth Canasta  
Leche de Tascalate | Tascalate milk

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  
Solución salina | Saline solution  
Infusión de pápalo | Papalo herb infusion

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 | Tostado | Floral  
Dry | Toasted | Floral

## POX MALONE

280 ml | \$410

1800 Añejo  
Pox Siglo Cero Snitch  
Vermouth Canasta  
Leche de Tascalate | Tascalate milk

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  
Solución salina | Saline solution  
Infusión de pápalo | Papalo herb infusion

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 | Tostado | Floral  
Dry | Toasted | Floral

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.

### PUNTAS Y COLAS

280 ml | \$410

Mezcal Montelobos Espadín

Sotol Nocheluna

Kiwi

Yuzu

Vinagre de zanahoria y apio | Carrot & celery vinegar

Bitter de apio | Celery Bitters

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

280 ml | \$410

Mezcal Montelobos Espadín

Sotol Nocheluna

Kiwi

Yuzu

Vinagre de zanahoria y apio | Carrot & celery vinegar

Bitter de apio | Celery Bitters

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

330 ml | \$390

Ron Aconte 7 años

Jugo de papaya | Papaya juice

Jugo de naranja agria | Sour orange juice

Menta | Mint

Bebida clásica que honra los ingredientes locales de temporada, como los cítricos de Oxkutzcab 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 Oxkutzcab citrus and chaya leaves—blended with the refreshing touch of mint infused with rum.

Cítrica | Refrescante  
Citrusy | Refreshing

## G & TEA

220 ml | \$410

Gin Condesa Clásica

Té blanco de guayaba Chablé | Chablé guava white tea

Agua tónica | Tonic water

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

Disponibile 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.



# CHABLÉ + RAYO

## MOJITO DE CÍTRICOS

330 ml | \$390

Ron Aconte 7 años

Jugo de papaya | Papaya juice

Jugo de naranja agria | Sour orange juice

Menta | Mint

Bebida clásica que honra los ingredientes locales de temporada, como los cítricos de Oxkutzcab 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 Oxkutzcab citrus and chaya leaves—blended with the refreshing touch of mint infused with rum.

Cítrica | Refrescante  
Citrusy | Refreshing

## G & TEA

220 ml | \$410

Gin Condesa Clásica

Té blanco de guayaba Chablé | Chablé guava white tea

Agua tónica | Tonic water

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

Disponibile 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

180 ml | \$390

Vodka Drako de Maíz  
Licor Libor | Libor Liqueur  
Espresso  
Crema especiada | Spiced cream

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

330 ml | \$400

Tequila Don Julio Blanco  
Mezcal Unión  
Vermouth blanco | White Vermouth  
Mango macerado | Macerated mango

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.

Ahumado | Frutal  
Smoky | Fruity

### SOTOLITO FIZZ

330 ml | \$410

Sotol Chihuahua Joven  
Licor Saint Germain | Saint Germain Liqueur  
Chartreuse Verde | Green Chartreuse  
Piña clarificada | Clarified pineapple

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

180 ml | \$390

Vodka Drako de Maíz  
Licor Libor | Libor Liqueur  
Espresso  
Crema especiada | Spiced cream

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

330 ml | \$400

Tequila Don Julio Blanco  
Mezcal Unión  
Vermouth blanco | White Vermouth  
Mango macerado | Macerated mango

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.

Ahumado | Frutal  
Smoky | Fruity

### SOTOLITO FIZZ

330 ml | \$410

Sotol Chihuahua Joven  
Licor Saint Germain | Saint Germain Liqueur  
Chartreuse Verde | Green Chartreuse  
Piña clarificada | Clarified pineapple

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

# 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.



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

### 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.



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

# 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.



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

## 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.



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 vermouth  
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 vermouth  
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

# 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.



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  
Naranja / 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  
Naranja / 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 | \$950
- 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 | \$440
- 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

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

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

## 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.

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.