

BALCÓN DEL ZÓCALO

COCTELERÍA DE VERANO I SUMMER MIXOLOGY

\$280.00 mxn

XITOMATE

1800 CRISTALINO, XILA, AGUA DE JITOMATE & JUGO DE CITRICOS

1800 CRISTALINO TEQUILA, XILA, TOMATO WATER AND CITRUS JUICE

AGUA

CONDESA GIN, MILK PUNCH DE YOGURT CASERO CON PIPICHA & AGUA DE COCO

CONDESA GIN, MILK PUNCH OF HOMEMADE KEFFIR AND COCONUT WATER

PENCA

400 CONEJOS, ST. GERMAIN, JEREZ TÍO PEPE & AGUA DE NOPAL

400 CONEJOS MEZCAL, ST. GERMAIN, TIO PEPE SHERRY AND CACTUS WATER

CUCU

VODKA ELIT, VERJUICE & OLEO SACCHARUM DE PEPINO

VODKA ELIT, VERJUICE AND CUCUMBER OLEO SACCHARUM

CANARIO

RON NAVAJAS, CHARTEUSE AMARILLO Y GIRASOL

NAVAJAS WHITE RUM, YELLOW CHARTREUSE AND SUNFLOWER

SBAGLIATO

CAMPARI, MARTINI ROSSO, ESPUMANTE & SODA

WHISKY SOUR

BULLEIT BOURBON, SOUR MIX, CHERRY

LAST WORLD

TANQUERAY GIN, CHARTREUSSE VERDE, LUXARDO

NAKED & FAMOUS

MONTELOBOS, CHARTREUSSE AMARILLO, APEROL

HEMINGWAY

RON BACARDÍ BLANCO, LUXARDO, CÍTRICOS

MEZCAL Y OTROS ESPÍRITUS
MEZCAL AND OTHER MEXICAN SPIRITS

CARREÑO, TEPEZTATE (Mezcal, Oaxaca)
\$390° mxn

TARIACURI, CUPREATA (Mezcal, Michoacán)
\$340° mxn

ROSITA TAHONA MAYORDOMO, ESPADÍN CON MAMEY (Mezcal, Oaxaca)
\$340° mxn

DOS ERAS, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$290° mxn

DON AMADO, ARROQUEÑO (Mezcal, Oaxaca)
\$290° mxn

AGUA MÁGICA, ESPADÍN Y TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)
\$260° mxn

MONTELOBOS, ESPADÍN ANCESTRAL (Mezcal, Oaxaca)
\$320° mxn

VIEJO MANUELÓN, MEXICANO (Mezcal, Oaxaca)
\$350° mxn

DON HESQUIO, TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)
\$400° mxn

RAMO DE ROSAS, CUIXE (Mezcal, Oaxaca)
\$400° mxn

PEQUEÑA RAIZ, MAXIMILIANA (Raicilla, Jalisco)
\$340° mxn

INDIO ALONSO, CIMARRÓN Y SALMIANA (Tuxca, Jalisco)
\$360° mxn

UNIÓN, ESPADÍN Y CIRIAL (Mezcal, Oaxaca)
\$260° mxn

400 CONEJOS, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$260° mxn

BOCANADA, ESPADÍN Y CUISHE (Mezcal, Oaxaca)
\$300° mxn

CREYENTE, CUISHE (Mezcal, Oaxaca)
\$290° mxn

THE LOST EXPLORER, SALMIANA (Mezcal, Oaxaca)
\$700° mxn

THE LOST EXPLORER, TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)
\$450° mxn

URUAPAN BLANCO EDICIÓN ESPECIAL (Charanda, Michoacán)
\$370° mxn

MUJER DE PIEDRA, ANGUSTIFOLIA HAW (Bacanora, Sonora)
\$370° mxn

CARDENXE SIERRA (SotoI, Chihuahua)
\$420° mxn

PRIMIO (Pox, Chiapas)
\$420° mxn

TEQUILA

BLANCO / WHITE

RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO
\$340°° mxn

LAPIS PLATINUM
\$240°° mxn

CORACHO
\$260°° mxn

KYPROS
\$420°° mxn

DON JULIO BLANCO
\$240°° mxn

ELEMENTAL
\$240°° mxn

ARTENOM 1123
\$240°° mxn

CASCAHUÍN TAHONA BLANCO
\$320°° mxn

CASCAHUÍN 11 BRIX
\$850°° mxn

7 LEGUAS BLANCO
\$240°° mxn

LOCO BLANCO
\$370°° mxn

EL TEQUILEÑO BLANCO
\$260°° mxn

REPOSADO Y AÑEJO / AGED

1800 AÑEJO
\$240°° mxn

DON JULIO REPOSADO
\$240°° mxn

TEQUILA 8 REPOSADO
\$240°° mxn

ARTENOM 1146
\$425°° mxn

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL
\$220°° mxn

PURA SANGRE REPOSADO
\$320°° mxn

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO
\$670°° mxn

MAESTRO DOBEL DIAMANTE
\$290°° mxn

DON JULIO 1942
\$850°° mxn

DON JULIO 70
\$320°° mxn

OLMECA ALTOS REPOSADO
\$240°° mxn

PATRÓN AÑEJO
\$340 mxn

1800 CRISTALINO
\$280°° mxn

GINEBRA GIN

TANQUERAY STRENGTH
\$230^{oo} mxn

HENDRICKS
\$310^{oo} mxn

MONKEY 47
\$450^{oo} mxn

LARIOS GIN
\$250^{oo} mxn

TANQUERAY TEN
\$280^{oo} mxn

MOONLIGHT STRAWBERRY
\$240^{oo} mxn

GRANICERA
\$220^{oo} mxn

BOMBAY SHAPPHIRE
\$240^{oo} mxn

BULLDOG
\$240^{oo} mxn

PRIMA ROSA
\$240^{oo} mxn

GIN CONDESA
\$220^{oo} mxn

VODKA

ABSOLUT CITRON
\$220^{oo} mxn

SMIRNOFF
\$190^{oo} mxn

GREY GOOSE
\$260^{oo} mxn

BELVEDERE
\$320^{oo} mxn

ABSOLUT AZUL
\$220^{oo} mxn

TITOS
\$220^{oo} mxn

KETEL ONE
\$180^{oo} mxn

STOLICHNAYA ELIT
\$240^{oo} mxn

BRANDY

MARÍA & BERNARDO
\$370°° mxn

CARDENAL MENDOZA
\$370°° mxn

TORRES 15
\$280°° mxn

TORRES 20
\$320°° mxn

XIMENEZ-SPÍNOLA
\$650°° mxn

COGNAC

MARTELL MEDAILLON V.S.O.P.
\$350°° mxn

HENNESSY V.S.O.P.
\$400°° mxn

HENNESSY V.S.
\$350°° mxn

RON / RUM

ZACAPA CENTENARIO 23 YEARS OLD
\$350°° mxn

ELEMENTAL BLANCO
\$240°° mxn

BACARDI BLANCO
\$190°° mxn

BACARDI AÑEJO
\$190°° mxn

NAVAJAS
\$240°° mxn

BACARDI RESERVA 8 YEARS OLD
\$220°° mxn

ACONTE 7 YEARS OLD
\$240°° mxn

APPLETON ESTATE
\$190°° mxn

HAVANA CLUB 7 YEARS OLD
\$220°° mxn

WHISKY / BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
\$280°° mxn

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL
\$950°° mxn

JOHNNIE WALKER RED LABEL
\$220°° mxn

BUCHANAN'S 12 YEARS OLD
\$220°° mxn

JAMESON
\$220°° mxn

MALTA / SINGLE MALT

THE MACALLAN 12 SINGLE MALT
\$370°° mxn

GLENFIDDICH 12 YEARS OLD
\$350°° mxn

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE
\$320°° mxn

BOURBON, RYE, TENNESSEE

BULLEIT BOURBON
\$240°° mxn

MAKER'S MARK
\$260°° mxn

JACK DANIEL'S, OLD N° 7
\$240°° mxn

WILD TURKEY, RYE
\$260°° mxn

WHISKEY MEXICANO

PRIETO, MEZCLA DE MAICES
\$240°° mxn

REVÉS, BARRICA DE MEZCAL
\$320°° mxn

LICORES / LIQUORS AND OTHER SPIRITS

BAILEYS
\$210°° mxn

ANÍS ALCOHOLERA CHINCHÓN DULCE
\$180°° mxn

ANÍS ALCOHOLERA CHINCHÓN SECO
\$180°° mxn

APEROL
\$220°° mxn

AMARETTO DISARONNO
\$210°° mxn

CAMPARI
\$210°° mxn

CHARTREUSSE AMARILLO
\$250°° mxn

CHARTREUSSE VERDE
\$250°° mxn

FRANGELICO
\$210°° mxn

FERNET BRANCA
\$220°° mxn

KAHLÚA
\$210°° mxn

LICOR 43
\$220°° mxn

MARTINI VERMOUTH DULCE
\$210°° mxn

CINZANO VERMOUTH SECO
\$210°° mxn

CINZANO VERMOUTH BIANCO
\$210°° mxn

LUXARDO
\$260°° mxn

ALMA LIMONCELLO
\$210°° mxn

SAMBUCA NEGRO
\$220°° mxn

XTABENTUN
\$210°° mxn

LIBOR
\$210°° mxn

XILA
\$250°° mxn

ST-GERMAIN
\$250°° mxn

LILLET
\$210°° mxn

AMARO AVERNA
\$220°° mxn



CERVEZA DE BARRIL | DRAFT BEER
(Copa / Glass 325 ml)

MONOPOLIO, LAGER (San Luis Potosí, México)
\$140° mxn

**CERVEZA ARTESANAL
MEXICAN HAND CRAFTED BEER**
(Botella / Bottle 355 ml)

CHARRO PILSNER (CDMX, México)
\$140° mxn

MALIGNA, DARK LAGER (Jalisco, Guadalajara)
\$140° mxn

ESTRELLA GALICIA, LAGER (España)
\$140° mxn

ALLENDE, GOLDEN ALE (San Miguel de Allende, Guanajuato)
\$140° mxn

CIELITO LINDO, SIPA (Jalisco, Guadalajara)
\$140° mxn

CIELITO LINDO, HEFEWEIZEN (Jalisco, Guadalajara)
\$140° mxn

**CERVEZA NACIONAL
MEXICAN BEER**
(Botella / Bottle 355 ml)

XX LAGER
\$90° mxn

TECATE
\$90° mxn

INDIO
\$90° mxn

BOHEMIA CLARA
\$90° mxn

BOHEMIA OSCURA
\$90° mxn

TECATE LIGHT
\$90° mxn

HEINEKEN 0.0 **250 ml**
\$90° mxn

CUBANA 40 ml (fresh lemon juice, worcestershire sauce)
+\$40° mxn

CON CLAMATO 60 ml (fresh lemon juice, worcestershire sauce, clam juice)
+\$50° mxn

MICHELADA 30 ml (fresh lemon juice, ice and salt)
+\$35° mxn

SELECCIÓN DE AGUA MINERAL
SOFT DRINKS

AGUA NATURAL / STILL WATER "ALAMEDA" 375 ml
\$85°° mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "PERRIER" 330 ml
\$85°° mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "S. PELLEGRINO" 750 ml
\$185°° mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "LAHAR" 500 ml
\$140°° mxn

AGUA NATURAL / STILL WATER "BUI" 946 ml
\$185°° mxn

AGUA NATURAL / STILL WATER "CASA DEL AGUA" 500 ml
\$160°° mxn

AGUA TÓNICA VELVET SODA / TONIC WATER VELVET SODA 275 ml
\$85°° mxn

AGUA VELVET SODA GUANABANA / SOURSOP WATER VELVET SODA 275 ml
\$85°° mxn

CLAMATO NATURAL PREPARADO / MIXED CLAM JUICE 295 ml
\$85°° mxn

JUGO DE TOMATE PREPARADO / MIXED TOMATO JUICE 295 ml
\$85°° mxn

NARANJADA / LIMONADA 295 ml
\$85°° mxn

PIÑADA 295 ml
\$150°° mxn

REFRESCOS EN LATA / SODAS 355 ml
\$85°° mxn

SANGRÍA NATURAL 295 ml
\$150°° mxn

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

FRUTOS ROJOS, JENGIBRE, FRESA - COCO, TORONJA - ROMERO, PEPINO - PIÑA
\$220°° mxn