

BALCÓN DEL ZÓCALO

COCTELERÍA DE OTOÑO | AUTUMN MIXOLOGY 2022

LA GÜERA, MALTEADA DE CHARDONNAY

CASA MADERO CHARDONNAY, GINEBRA LARIOS, HELADO DE VAINILLA, QUESO OCOSINGO & NARANJA FRESCA

CASA MADERO CHARDONNAY, LARIOS GIN, VANILLA ICE CREAM, OCOSINGO CHEESE & FRESH ORANGE JUICE

\$220° mxn

DRY MILANO

CAMPARI, VERMUTH EXTRA DRY, GINEBRA LARIOS, JUGO DE TORONJA & LIMÓN FRESCOS

CAMPARI, VERMUTH EXTRA DRY, LARIOS GIN, GRAPEFRUIT & LEMON JUICE

\$220° mxn

CARAJO, A SECAS...

AGUARDIENTE DE CAÑA, CERVEZA OATMEAL STOUT, GRANOS DE CAFÉ & NARANJA FRESCA

CANE LIQUOR, OATMEAL STOUT BEER, COFFEE GRAINS & FRESH ORANGE JUICE

\$220° mxn

CRISTAL

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL, CORDIAL DE CÍTRICOS, PIEL DE LIMÓN & SAL DE COLIMA

TEQUILA JOSÉ CUERVO, ORANGE HOMEMADE LIQUEUR, LIME PEELS AND COLIMA SALT

\$220° mxn

CIRUELAS NEGRAS

BULLEIT BOURBON, PLUM DEW, TE NEGRO CON CIRUELAS, VINO ESPUMANTE & SODA

BULLEIT BOURBON, PLUM DEW, PLUM BLACK TEA, SPARKLING WINE & CLUB SODA

\$220° mxn

ESPUMA

JOHNNIE WALKER RED LABEL, CYNAR, PALOMINO FINO, GINGER ALE, JUGO DE ARANDANO Y LIMÓN

JOHNNIE WALKER RED LABEL, CYNAR, SHERRY, GINGER ALE, CRANBERRY & LEMON JUICE

\$220° mxn

MEZCAL Y OTROS ESPÍRITUS

MEZCAL AND OTHER MEXICAN SPIRITS

CREYENTE, TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)
\$350 °° mxn

CREYENTE, CUISHE (Mezcal, Oaxaca)
\$350 °° mxn

MONTELOBOS, PAPALOTE, ESPADÍN, TOBALÁ (Mezcal, Puebla)
\$290 °° mxn

ROSITA TAHONA, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$240°° mxn

COYOTA SONRIENTE, MASPARRILLO (Mezcal, Zacatecas)
\$350°° mxn

7 MISTERIOS TEPEZTATE (Mezcal, Oaxaca)
\$350°° mxn

AGUAMIEL, ANGUSTIFOLIA HAW (Bacanora, Sonora)
\$220°° mxn

UNIÓN, ESPADÍN Y CIRIAL (Mezcal, Oaxaca)
\$190°° mxn

400 CONEJOS, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$190°° mxn

ELEMENTAL, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$190 °° mxn

LA MEDIDA, JABALÍ (Mezcal, Oaxaca)
\$370 °° mxn

CICATRIZ, CUPREATA (Mezcal, Oaxaca)
\$250 °° mxn

THE LOST EXPLORER, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$370°° mxn

DERRUMBES, DURANGUENSIS (Mezcal, Durango)
\$290 mxn



TEQUILA

BLANCO / WHITE

SANTANERA TAHONA
\$495°° mxn

ARETTE BLANCO SUAVE
\$260°° mxn

DON JULIO BLANCO
\$220°° mxn

PATRÓN SILVER
\$210°° mxn

DON FULANO BLANCO
\$280°° mxn

CABALLITO CERRERO BLANCO
\$450°° mxn

REPOSADO Y AÑEJO / AGED

1800 AÑEJO
\$220°° mxn

CLASE AZUL
\$550°° mxn

DON JULIO REPOSADO
\$220°° mxn

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL
\$180°° mxn

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO
\$650°° mxn

MAESTRO DOBEL DIAMANTE
\$260°° mxn

SANTANERA AÑEJO
\$750°° mxn

DON JULIO 70
\$295°° mxn

PATRÓN REPOSADO
\$295°° mxn

PATRÓN AÑEJO
\$320 mxn

DON FULANO AÑEJO
\$350°° mxn



GINEBRA GIN

JÄPI GIN
\$210°° mxn

TANQUERAY STRENGTH
\$190°° mxn

HENDRICKS
\$260°° mxn

BEEFEATER
\$190°° mxn

MONKEY 47
\$395°° mxn

LARIOS GIN
\$190°° mxn

TANQUERAY TEN
\$240°° mxn

BEEFEATER PINK
\$190°° mxn

BOMBAY SHAPPHIRE
\$190°° mxn

PRIMA ROSA
\$220°° mxn

VODKA

MIL QUINIENTOS TREINTA Y TRES
\$190°° mxn

SMIRNOFF
\$170°° mxn

GREY GOOSE
\$240°° mxn

BELVEDERE
\$290°° mxn

ABSOLUT AZUL
\$190°° mxn

TITOS
\$190°° mxn



BRANDY

CARDENAL MENDOZA
\$350° mxn

TORRES 15
\$220° mxn

TORRES 20
\$295° mxn

COGNAC

MARTELL MEDAILLON V.S.O.P.
\$320° mxn

HENNESSY V.S.O.P.
\$360° mxn

HENNESSY V.S.
\$310° mxn

RON / RUM

ZACAPA CENTENARIO 23 YEARS OLD
\$320° mxn

ZACAPA CENTENARIO X.O.
\$750° mxn

BACARDI BLANCO
\$140° mxn

BACARDI RESERVA 8 YEARS OLD
\$190° mxn

ACONTE 7 YEARS OLD
\$220° mxn

APPLETON ESTATE
\$140° mxn

HAVANA CLUB 7 YEARS OLD
\$180° mxn



WHISKY / BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

\$240° mxn

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

\$950° mxn

JOHNNIE WALKER RED LABEL

\$190° mxn

BUCHANAN'S 12 YEARS OLD

\$220° mxn

MALTA / SINGLE MALT

THE MACALLAN 12 SINGLE MALT

\$350° mxn

GLENFIDDICH 12 YEARS OLD

\$320° mxn

BOURBON, RYE, TENNESSEE

BULLEIT BOURBON

\$190° mxn

MAKER'S MARK

\$190° mxn

JACK DANIEL'S, OLD N° 7

\$190° mxn

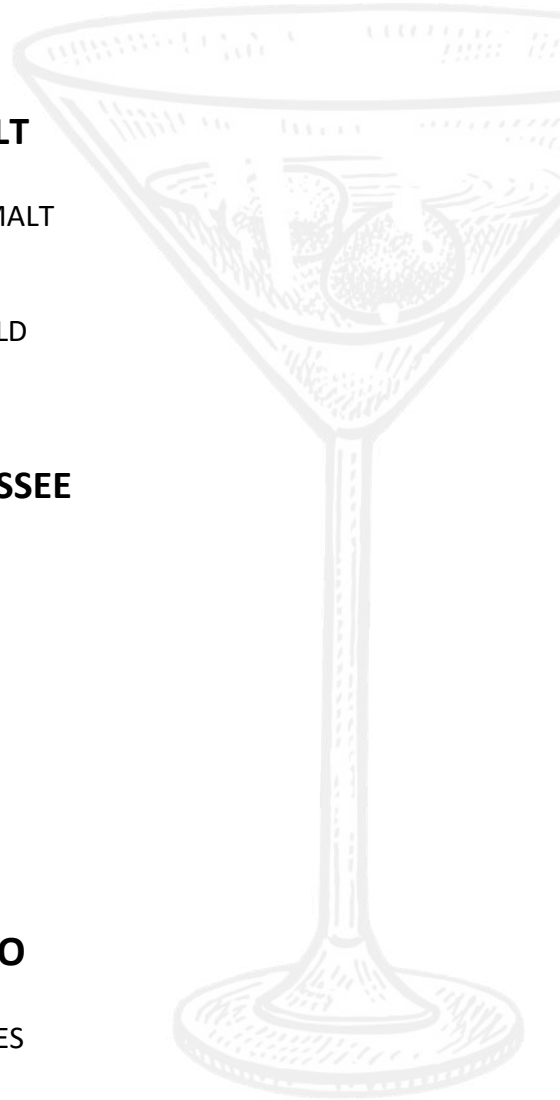
WHISKEY MEXICANO

PRIETO, MEZCLA DE MAICES

\$190° mxn

REVÉS, MEZCLA DE MAICES

\$280° mxn



LICORES / LIQUORS AND OTHER SPIRITS

BAILEYS
\$130°° mxn

ANÍS ALCOHOLERA CHINCHÓN DULCE
\$130°° mxn

ANÍS ALCOHOLERA CHINCHÓN SECO
\$130°° mxn

APEROL
\$180°° mxn

AMARETTO DISARONNO
\$180°° mxn

CAMPARI
\$160°° mxn

CHARTREUSSE
\$290°° mxn

FRANGELICO
\$160°° mxn

FERNET BRANCA
\$160°° mxn

KAHLÚA
\$160°° mxn

LICOR 43
\$180°° mxn

MARTINI VERMOUTH DULCE
\$160°° mxn

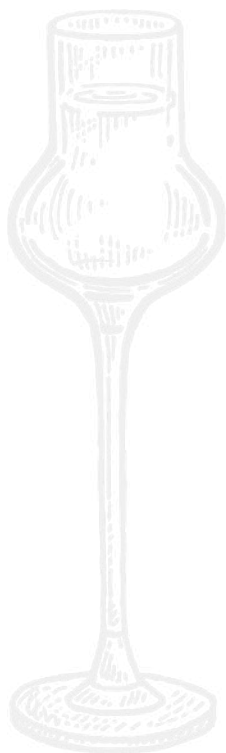
MARTINI VERMOUTH SECO
\$160°° mxn

MARTINI VERMOUTH BIANCO
\$160°° mxn

MIDORI
\$160°° mxn

SAMBUCA NEGRO
\$160°° mxn

XTABENTUN
\$160°° 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)

COLIMITA, LAGER (Colima, México)

\$140° mxn

CHARRO, PREMIUM PILSNER (Valle de México, México)

\$140° mxn

ALLENDE, GOLDEN ALE (San Miguel de Allende, Guanajuato)

\$140° mxn

ALLENDE, BROWN (San Miguel de Allende, Guanajuato)

\$140° mxn

CIELITO LINDO, IPA (Jalisco, Guadalajara)

\$140° mxn

TICUS, PORTER (Colima, México)

\$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

CUBANA 40 ml (fresh lemon juice, worcestershire sauce)

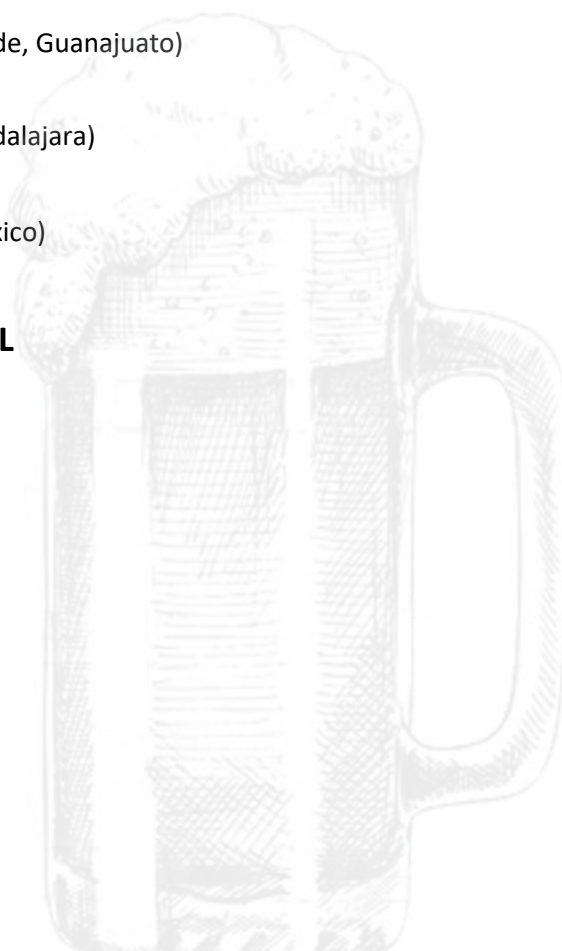
+\$40° mxn

CON CLAMATO 60 ml (fresh lemon juice, worcestershire sauce, clam juice)

+\$50° mxn

MICHELADA 30 ml (fresh lemon juice, ice and salt)

+\$25° mxn



SELECCIÓN DE AGUA MINERAL

SOFT DRINKS

AGUA NATURAL / STILL WATER "ALAMEDA" 375 ml
\$75° mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "TOPO CHICO" 355 ml
\$75° mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "PERRIER" 330 ml
\$75° mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "S. PELLEGRINO" 505 ml
\$95° mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "GARCI CRESPO" 650 ml
\$125° mxn

AGUA NATURAL / STILL WATER "BUI" 946 ml
\$150° mxn

AGUA TÓNICA VELVET SODA / TONIC WATER VELVET SODA 275 ml
\$75° mxn

CLAMATO NATURAL PREPARADO / MIXED CLAM JUICE 295 ml
\$75° mxn

JUGO DE TOMATE PREPARADO / MIXED TOMATO JUICE 295 ml
\$75° mxn

NARANJADA / LIMONADA 295 ml
\$75° mxn

PIÑADA 295 ml
\$90° mxn

REFRESCOS EN LATA / SODAS 355 ml
\$75° mxn

SANGRÍA NATURAL 295 ml
\$120° mxn