

BALCÓN DEL ZÓCALO

COCTELERÍA DE PRIMAVERA | SPRING MIXOLOGY

CACTUS

MEZCAL UNIÓN, MARTINI BIANCO, NOPAL, CHÍA & MIEL DE AGAVE
UNIÓN MEZCAL, MARTINI BIANCO, PRICKLY PEAR, CHÍA, AGAVE HONEY

\$240° mxn

JACARANDA

TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO, CORDIAL DE MANTEQUILLA, FLORES DE JACARANDA & LIMÓN
AGED JOSÉ CUERVO, HOMEMADE BUTTER LIQUEUR, JACARANDA FLOWER & LIME

\$240° mxn

HASTA LOS HUESOS

GINEBRA LARIOS, MARTINI DRY, PULPA Y HUESO DE MAMEY, TORONJA FRESCA
LARIOS GIN, DRY MARTINI, MAMEY PULP & FRESH GRAPEFRUIT

\$240° mxn

OLMECA TIKI

RON BACARDÍ BLANCO, RON BACARDÍ AÑEJO, ORGEAT DE EPAZOTE, AGUA DE MELÓN & LIMÓN
WHITE BACARDÍ RUM, AGED BACARDÍ RUM, EPAZOTE ORGEAT, CANTALOUPE MELON & LIME

\$240° mxn

SIDRA DE MARACUYÁ

JOHNNIE WALKER RED LABEL CON COCO, CYNAR, SIDRA CASERA DE MARACUYÁ
JOHNNIE WALKER RED LABEL WITH COCONUT OIL, CYNAR, PASSION FRUIT HOMEMADE CIDER.

\$240° mxn

Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezclador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml
Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip

MEZCAL Y OTROS ESPÍRITUS MEZCAL AND OTHER MEXICAN SPIRITS

CREYENTE CISTALINO, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$350°° mxn

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

ESTACIÓN IPIÑA, SALMIANA (Mezcal, S.L.P.)
\$250°° mxn

CARREÑO, TOBASICHE (Mezcal, Oaxaca)
\$360°° mxn

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

GRACIAS A DIOS, CUISHE (Mezcal, Oaxaca)
\$400°° mxn

GRACIAS A DIOS, SIERRA NEGRA (Mezcal, Oaxaca)
\$450°° 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

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

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

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

ESPÍRITU LAURO, ESPADÍN CON PIÑUELA (Mezcal, Oaxaca)
\$350°° mxn

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

DERRUMBES, AMERICAN Y FUKIANNA (Mezcal, Tamaulipas)
\$290 mxn

BOCANADA, ESPADÍN Y CUISHE (Mezcal, Oaxaca)
\$275°° mxn

URUAPAN BLANCO (Charanda, Michoacán)
\$440°° mxn



TEQUILA

BLANCO / WHITE

RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO
\$300°° mxn

ARETTE BLANCO SUAVE
\$260°° mxn

DON JULIO BLANCO
\$220°° mxn

PATRÓN SILVER
\$210°° mxn

CASCAHUÍN TAHONA BLANCO
\$300°° mxn

JOSÉ CUERVO PLATA
\$180°° mxn

7 LEGUAS BLANCO
\$200°° mxn

LOCO BLANCO
\$350°° 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

OLMECA ALTOS REPOSADO
\$220°° mxn

PATRÓN AÑEJO
\$320 mxn

1800 CRISTALINO
\$260°° mxn

ARETTE REPOSADO
\$280°° mxn

ARETTE AÑEJO
\$300°° 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

MARTIN MILLER'S
\$180°° mxn

VODKA

ABSOLUT CITRON
\$190°° mxn

SMIRNOFF
\$170°° mxn

GREY GOOSE
\$240°° mxn

BELVEDERE
\$290°° mxn

ABSOLUT AZUL
\$190°° mxn

TITOS
\$190°° mxn

KETEL ONE
\$160°° mxn

DRAKO
\$180°° mxn



BRANDY

MARÍA & BERNARDO
\$350°° mxn

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

VALDEFLORES BLANCO
\$160°° mxn

BACARDI BLANCO
\$140°° mxn

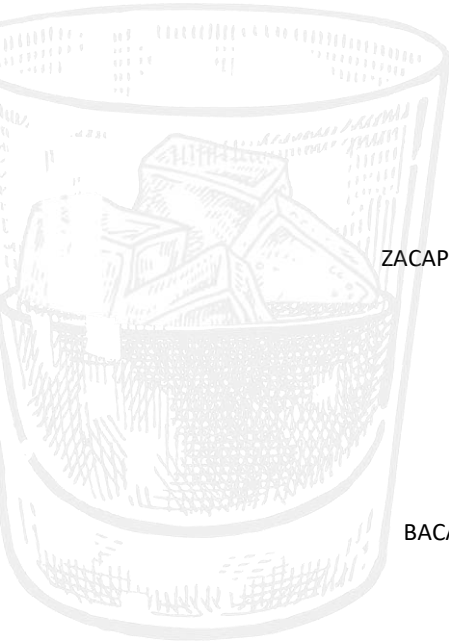
BACARDI AÑEJO
\$160°° mxn

BACARDI RESERVA 8 YEARS OLD
\$190°° mxn

ACONTE 7 YEARS OLD
\$220°° mxn

APPLETON ESTATE
\$140°° mxn

HAVANA CLUB 7 YEARS OLD
\$180°° mxn



Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezclador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml
Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip

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

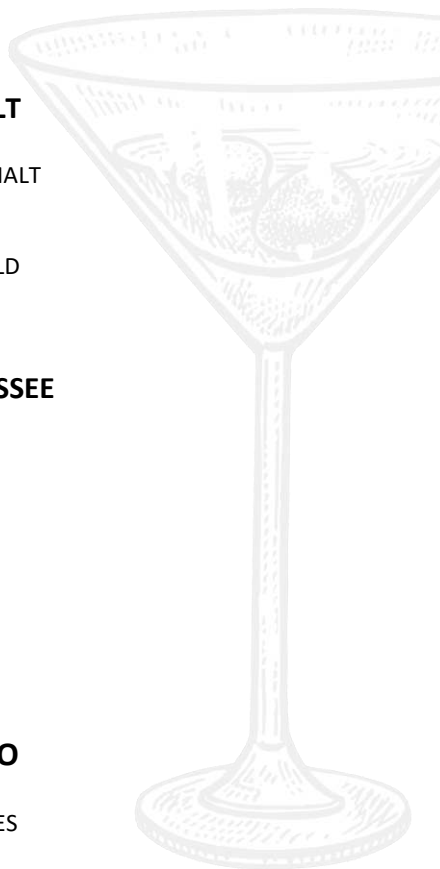
MAKER'S MARK
\$190°° mxn

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 AMARILLO
\$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

STREGA
\$180°° mxn

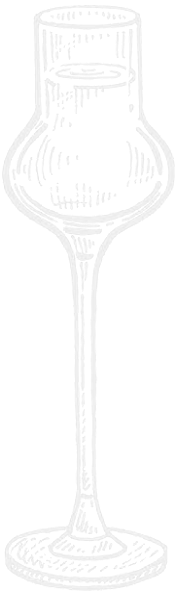
PLUM DEW
\$180°° mxn

LILLET
\$170°° mxn

PERNOD
\$190°° mxn

ALMA LIMONCELLO
\$180°° mxn

GALIANO
\$180°° 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

CIELITO LINDO, VIENNA LAGER (Jalisco, Guadalajara)
\$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

PRIORATO, OATMEAL STOUT (S.L.P., 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)
+\$35° mxn



SELECCIÓN DE AGUA MINERAL
SOFT DRINKS

AGUA NATURAL / STILL WATER "ALAMEDA" 375 ml
\$75^{oo} mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "TOPO CHICO" 355 ml
\$75^{oo} mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "PERRIER" 330 ml
\$75^{oo} mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "S. PELLEGRINO" 505 ml
\$95^{oo} mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "GARCI CRESPO" 650 ml
\$125^{oo} mxn

AGUA NATURAL / STILL WATER "BUI" 946 ml
\$150^{oo} mxn

AGUA TÓNICA VELVET SODA / TONIC WATER VELVET SODA 275 ml
\$75^{oo} mxn

AGUA VELVET SODA LYCHEE / LYCHEE WATER VELVET SODA 275 ml
\$75^{oo} mxn

AGUA VELVET SODA GUANABANA / SOURSOP WATER VELVET SODA 275 ml
\$75^{oo} mxn

CLAMATO NATURAL PREPARADO / MIXED CLAM JUICE 295 ml
\$75^{oo} mxn

JUGO DE TOMATE PREPARADO / MIXED TOMATO JUICE 295 ml
\$75^{oo} mxn

NARANJADA / LIMONADA 295 ml
\$75^{oo} mxn

PIÑADA 295 ml
\$90^{oo} mxn

REFRESCOS EN LATA / SODAS 355 ml
\$75^{oo} mxn

SANGRÍA NATURAL 295 ml
\$120^{oo} mxn

Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezclador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml
Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip