

BALCÓN DEL ZÓCALO

COCTELERÍA DE OTOÑO I AUTUMN MIXOLOGY

NERO

MEZCAL 400 CONEJOS, AMARO AVERNA, ZAPOTE NEGRO & HOJAS SECAS DE AGUACATE

400 CONEJOS MEZCAL, AMARO AVERNA, SAPOTE & DRIED AVOCADO LEAVES

\$260° mxn

DAMIANA

TEQUILA JOSÉ CUERVO TRADICIONAL, LICOR DE DAMIANA, ATE DE MEMBRILLO, LIMÓN & SAL DE HIERBABUENA

AGED JOSÉ CUERVO, DAMIANA LIQUEUR, QUINCE TIE, LIME & PEPPERMINT SAUCE

\$260° mxn

GORDO

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY, FAT WASH DE TOCINO Y MANTEQUILLA, LIMÓN & AVELLANAS TOSTADAS

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY, BACON WITH BUTTER FAT WASH, LIME & ROASTED HAZELNUTS

\$260° mxn

LECHE DE TRUFA

GINEBRA LARIOS, CORDIAL CASERO DE HIGOS, MACERACIÓN DE TRUFA NEGRA, VINO ESPUMANTE

LARIOS GIN, FIG HOMEMADE LIQUEUR, BLACK TRUFFLE MILK & SPARKLING WINE

\$280° mxn

CHAI

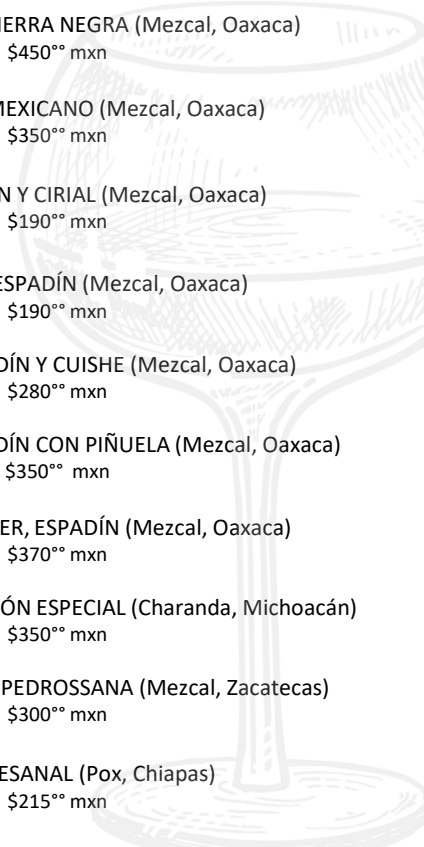
BRANDY TORRES 5, CHAI LATTE CLARIFICADO, ANGOSTURA BITTER, PIEL DE CÍTRICOS & AGUA MINERAL

TORRES 5 BRANDY, CLARIFIED CHAI LATTE, GRAPEFRUIT PEEL & SODA

\$260° 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, TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)
\$350°° mxn
- ESTACIÓN IPIÑA, SALMIANA (Mezcal, S.L.P.)
\$270°° mxn
- CARREÑO, TEPEZTATE (Mezcal, Oaxaca)
\$380°° mxn
- TARIACURI, CUPREATA (Mezcal, Michoacán)
\$320°° mxn
- CHACOLO, LINEÑO (Mezcal, Jalisco)
\$450°° mxn
- ROSITA TAHONA MAYORDOMO, ESPADÍN CON PECHUGA (Mezcal, Oaxaca)
\$310°° mxn
- AGUA MÁGICA, ESPADÍN Y TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)
\$240°° mxn
- GRACIAS A DIOS, SIERRA NEGRA (Mezcal, Oaxaca)
\$450°° mxn
- 7 MISTERIOS, MEXICANO (Mezcal, Oaxaca)
\$350°° mxn
- UNIÓN, ESPADÍN Y CIRIAL (Mezcal, Oaxaca)
\$190°° mxn
- 400 CONEJOS, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$190°° mxn
- BOCANADA, ESPADÍN Y CUISHE (Mezcal, Oaxaca)
\$280°° mxn
- ESPÍRITU LAURO, ESPADÍN CON PIÑUELA (Mezcal, Oaxaca)
\$350°° mxn
- THE LOST EXPLORER, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)
\$370°° mxn
- URUAPAN BLANCO EDICIÓN ESPECIAL (Charanda, Michoacán)
\$350°° mxn
- COYOTA SONRIENTE, PEDROSSANA (Mezcal, Zacatecas)
\$300°° mxn
- POSH ARTESANAL (Pox, Chiapas)
\$215°° mxn
- MUJER DE PIEDRA, ANGUSTIFOLIA HAW (Bacanora, Sonora)
\$370°° mxn
- 

TEQUILA

BLANCO / WHITE

RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO
\$300°° mxn

LAPIS PLATINUM
\$210°° mxn

ARETTE BLANCO SUAVE
\$260°° mxn

DON JULIO BLANCO
\$220°° mxn

ELEMENTAL
\$210°° mxn

CASCAHUÍN TAHONA BLANCO
\$300°° mxn

CASCAHUÍN 11 BRIX
\$850°° mxn

7 LEGUAS BLANCO
\$200°° mxn

LOCO BLANCO
\$350°° mxn

REPOSADO Y AÑEJO / AGED

1800 AÑEJO
\$220°° mxn

DON JULIO REPOSADO
\$220°° mxn

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL
\$180°° mxn

PURA SANGRE REPOSADO
\$280°° mxn

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

MAESTRO DOBEL DIAMANTE
\$260°° mxn

DON JULIO 1942
\$750°° mxn

DON JULIO 70
\$295°° mxn

OLMECA ALTOS REPOSADO
\$220°° mxn

PATRÓN AÑEJO
\$320 mxn

1800 CRISTALINO
\$260°° mxn

ARETTE AÑEJO
\$300°° mxn



GINEBRA GIN

TANQUERAY STRENGTH
\$190°° mxn

DUELLUM MANDARINA
\$230°° mxn

HENDRICKS
\$260°° mxn

BEEFEATER
\$190°° mxn

MONKEY 47
\$395°° mxn

LARIOS GIN
\$190°° mxn

TANQUERAY TEN
\$240°° mxn

MOONLIGHT STRAWBERRY
\$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

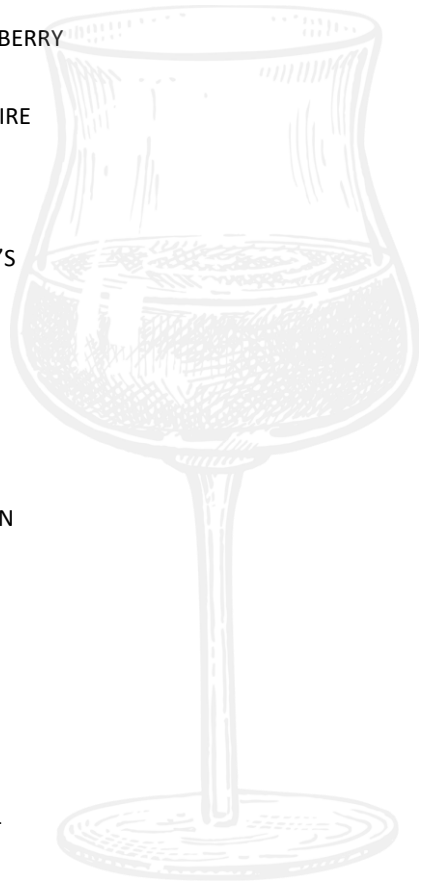
BELVEDERE
\$290°° mxn

ABSOLUT AZUL
\$190°° mxn

TITOS
\$190°° mxn

KETEL ONE
\$160°° mxn

STOLICHNAYA ELIT
\$220°° mxn



BRANDY

MARÍA & BERNARDO
\$350°° mxn

CARDENAL MENDOZA
\$350°° mxn

TORRES 10
\$220°° 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

ELEMENTAL BLANCO
\$220°° mxn

BACARDI BLANCO
\$140°° mxn

NAVAJAS
\$200°° 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

JAMESON
\$190°° mxn

MALTA / SINGLE MALT

THE MACALLAN 12 SINGLE MALT
\$350°° mxn

THE MACALLAN 12 SINGLE MALT
\$350°° mxn

GLENFIDDICH 12 YEARS OLD
\$320°° mxn

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE
\$300°° 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

CINZANO VERMOUTH SECO
\$160°° mxn

CINZANO VERMOUTH BIANCO
\$160°° mxn

MIDORI
\$160°° mxn

SAMBUCA NEGRO
\$160°° mxn

XTABENTUN
\$160°° mxn

STREGA
\$180°° mxn

GUAYCURA
\$180°° mxn

LILLET
\$170°° mxn

PERNOD
\$190°° mxn

AMARO AVERNA
\$200°° mxn

GALLIANO
\$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

CAYACO, LAGER TROPICAL (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, SESSION IPA (Jalisco, Guadalajara)
\$140° mxn

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

CHARRO, AMBAR (CDMX, 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

HEINEKEN 0.0 **250 ml**
\$70° 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

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



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" 750 ml
\$170°° 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

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

AGUA VELVET SODA GUANABANA / SOURSOP 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

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