

ENTRADAS

GUACAMOLE CASERO
Preparado en la mesa
salsa mexicana · tostadas
350 g

ALBÓNDIGAS DE WAGYU
Menta · chipotle
almendras fileteadas
240 g

**BURRATA EN MOLE
ALMENDRADO**
Sobre plátano
horneado · canela
1 pza

MACHETE DE CAMARÓN
Quesadilla gigante de
camarón · queso Oaxaca · mix
de pimientos · cebolla morada
chile habanero 150 g

TOSTADAS

TOSTADAS DE ATÚN ALETA AZUL
Aguacate · pepino · cebolla morada
aioli de chipotle (3 pzas) 150 g

TOSTADAS DE BARBACOA
Short rib en cocción lenta por 12 horas
con Rub “Mamazzita” (3 pzas) 150 g

CEVICHE Y TIRADITOS

CEVICHE DE HAMACHI
Pimientos rojos · pepino
aguacate · maíz tostado · chile
chipotle y serrano rojo
130 g

CEVICHE DE ATÚN
Pimientos amarillos
pepino · aguacate · maíz
tostado · rocoto amarillo
130 g

**CEVICHE DE PULPO
EN SALSA MACHA**
Pulpo · pimientos · pepino
aguacate · maíz tostado · salsa
de chiles secos 150 g

SOPAS Y ENSALADAS

**SOPA DE
TORTILLA**
Chile pasilla y guajillo
queso feta · tortilla de maíz
crujiente · aguacate 250 ml

**ENSALADA
CÉSAR**
Anchoas · queso
Grana Padano · crutones
300 g

**ENSALADA DE ESPINACA
CON QUESO DE CABRA**
Mix de vegetales del huerto
pepitas de calabaza · Chutney
de naranja picante. 350 g



ESPECIALIDADES DEL CHEF

**POLLO ORGÁNICO
CON MOLE ARTESANAL**
Pechuga de pollo orgánico
mole hecho en casa
350 g

**COCHINITA PIBIL
DE KUROBUTA**
Pork belly de Kurobuta · achiote
cítricos · cebollas curtidas
280 g

**BARBACOA
DE PUEBLO**
Short rib en cocción lenta
por 12 horas con Rub "Mamazita"
280 g

**PESCA DEL DÍA
A LA TALLA**
A las brasas · chile
guajillo · comino
800 g

**ENCHILADAS SUIZAS
DE MARISCOS**
Róbalo · pulpo · callo de hacha
camarón · queso suizo · crema
chile serrano y jalapeño
220 g

**SALMÓN DE TASMANIA
A LAS BRASAS**
En costra de tres chiles
chutney de jamaica · elote
270 g

**PULPO A
LAS BRASAS**
Adobo de 5 chiles
cacahuete · ajonjolí
300 g

TAQUERÍA

**TACOS DE BARBACOA
DE COSTILLA DE RES**
(3 pzas) 120 g

**TACOS DE CAMARÓN
ADOBADO**
(3 pzas) 150 g

**TACOS DE
CARNE ASADA**
(3 pzas) 150 g

**TACOS DE FILETE
USDA PRIME**
(3 pzas) 150 g

**TACOS DE
LANGOSTA**
(3 pzas) 150 g

**QUESADILLA DE
HONGOS SILVESTRES**
Hongos trumpetter · porcini · champiñón
cremini y setas blancas · chile serrano
(2 pzas)

CARNES A LAS BRASAS

Todas nuestras carnes son calidad USDA prime y se sirven con nopal, cebolla cambray y tomate brulle.

RIB EYE
400 g

NEW YORK
400 g

FILETE DE RES
280 g

CARNE ASADA
350 g

SIDES

**QUESO FUNDIDO CON
MEZCLA DE HONGOS**

ELOTES DE PUEBLO
Alioli de epazote · sal de gusano

**PAPAS BRAVAS
EN ADOBO**



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE

Servido tibio · chispas de chocolate
helado de vainilla · salsa de dulce
de leche · nuez troceada

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Base de galleta de vainilla
compota de frutos rojos

PASTEL TRADICIONAL DE TRES LECHES

Relleno de crema diplomática y fresas
frescas · merengue flambado

FLAN DE COCO CASERO

Helado de coco · palanqueta
de cacahuete

CRÈME BRÛLÉE DE ARROZ CON LECHE

Fresas frescas · canela
buñuelo

CHURRO FUNNEL CAKE

Helado de vainilla · salsa de
caramelo salada

HELADOS

Vainilla · chocolate
dulce de leche

CAFÉ

AMERICANO

CAPPUCCINO

ESPRESSO

ESPRESSO CORTADO

ESPRESSO DOBLE

CARAJILLOS

CLÁSICO

Granos de Café con chocolate
Licor 43 · fresa

MAZAPÁN

Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka
Ketel One · sirope de tres leches

SPECULAAS

Café · Licor 43 · Vodka Ketel One
sirope de Speculaas

DE OLLA

Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka
Ketel One · Sirope de Piloncillo

DE ROSAS

Café · Vodka Ketel One
sirope de rosas y canela

IRISH

Café · Kahlua · Licor 43
Whiskey Jameson · crema

TÉ

TÉ RONNEFELDT

Apricot & Almendra · Almond Dreams · Manzanilla
Menta · Morgentau · Dung Ti

TÉ RONNEFELDT

Green Dragon · Tie Guan Yin · Pau Mu Tan & Melon
Fancy Sencha Sencha · Pure Fruit

DIGESTIVOS

Anís Las Cadenas
Amareto Disaronno
Bailey's
Chartreuse Amarillo
Chartreuse Verde

Chinchon Dulce
Chinchon Seco
Cointreau
Drambuie
Fernet Branca

Frangelico
Grand Marnier Cordon Rouge
Kahlua
Licor 43
Licor 43 Horchata

Mandarine Napoléon
Pacharan Zoco
Sambuca Vaccari Blanco
Sambuca Vaccari Negro
Strega

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

**SIGNATURE
COCKTAILS**

MAMAZZITA

Mezcal 400 Conejos joven · Aperol · Vermouth Rosso
jugo de piña · jugo de limón real · azúcar mascabado

CALL ME SEÑORITA

Vodka Grey Goose · Chartreuse amarillo · jugo de piña
jugo de limón · cúrcuma · jarabe de maracuyá · agua tónica

BESITO

Mezcal Del Maguey Vida · Grand Marnier · jugo de limón
jarabe de canela · higo · jugo de naranja

MADE IN MEXICO

Tequila Herradura Ultra · Mezcal Unión · curaçao azul
piña en trozos · jugo de naranja · jarabe de jengibre
jugo de limón

PIEL CANELA

Ron Bacardi 8 años infusionado con canela y vainilla
Frangelico · horchata de melón · jarabe de especias

LA INCONDICIONAL

Mezcal 400 Conejos joven · Ancho Reyes Verde
tamarindo · jugo de piña · jarabe de chiles

**MIXOLOGIST
CREATIONS**

RED SCARLET

Tequila Patrón Silver · Grand Marnier · frutos rojos · sal de
volcán · miel de agave

CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose · Aperol · piña liofilizada · jarabe de jengibre

ZAZIL HA

Michelob Ultra Hard Seltzer · chile serrano · piña · albahaca

KING MIDAS

Tequila Patrón Silver · Vermouth Dry · yuzu · jarabe de
canela · jugo de piña

MARGARITAS

CIELITO LINDO

Tequila Herradura Ultra · Aperol · vino espumoso · mango
jugo de limón · jarabe de jengibre

ALUXE

Tequila Herradura Ultra · Cointreau · jugo de toronja · jugo
de piña · jugo de limón · jarabe de maracuyá

AMOR A LA MEXICANA

Mezcal 400 Conejos joven · infusión de jamaica y chile
morita · pulpa de guanábana · jugo de limón · espuma de
hierbabuena

MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails
sin alcohol

CERVEZAS

Herencia Cucapá Border

Stella Artois

Michelob Ultra

Negra Modelo

Modelo Especial

Pacifico (Clara/Suave)

Corona (Extra/Light/Cero)

Victoria

León

Montejo

Tulum

Michelob Ultra Hard Seltzer

(Strawberry Watermelon / Mango Peach / Cucumber Lemon / Spicy Pineapple)

Nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA.
Las propinas no son obligatorias.

R08/12/23

FOREST

Gin Brockmans Intensely Smooth · jarabe de Forest · agua tónica premium

MEDITERRANEO

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja · jarabe de maracuyá · agua tónica premium

LONDON PARK

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass · cilantro · agua tónica premium

DOLCE MALFY

Gin Malfy · oleo saccharum de citricos · pepino · agua tónica premium

GINEBRAS

BEEFEATER 750 ml

BEEFEATER BLACKBERRY 700 ml

BEEFEATER PINK 700 ml

BOMBAY SAPPHIRE 750 ml

BROCKMANS INTENSELY SMOOTH 700 ml

BULLDOG 750 ml

ELEPHANT 500 ml

HENDRICK'S 750 ml

MALFY ORIGINALE 750 ml

MOM 700 ml

MONKEY 47 500 ml

TANQUERAY 750 ml

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 750 ml

TANQUERAY RANGPUR 750 ml

TANQUERAY TEN 700 ml

THE BOTANIST 700 ml

THE LONDON Nº I 700 ml

AGUA QUINA

FEVER TREE 200ml

FEVER TREE LIGTH 200ml

SEVENTEEN 200ml

FENTIMANS 200ml

SCHWEPES 355ml

ESPECIAS Y ESENCIAS

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo · Romero
Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra · Pimienta Rosa

FRUTA

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja · Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.
El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.
Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

THE ESSENCE OF MEXICO



TEQUILA TASTING

Experiencia de grupo guiada • Degustaciones de 1.5 oz

Disfruta una experiencia guiada por uno de nuestros expertos en Tequila y degusta este místico destilado en sus presentaciones principales, blanco, reposado y añejo, acompañado de una gran historia de sabor mexicano.

Recibe una margarita cortesía de la casa para comenzar tu experiencia con un toque extraordinario.

Consulta días y horarios disponibles para cada ciudad.

CASA DRAGONES BLANCO

Disfruta su sabor dulce con tonos cítricos y suaves, este tequila es producido en pequeños lotes y destaca por la pureza del agave. Un tequila excepcional y lleno de matices.

MARIDAJE: limón verde y sal de coco.

PATRÓN REPOSADO

Tequila elaborado artesanalmente que ofrece un sabor con mayor cuerpo y notas amaderadas debido a su permanencia y maduración en barrica de 2 meses a 1 año. Explora su grandeza y tradición en cada trago. **MARIDAJE:** limón amarillo y sal de rosas.

AVIÓN RESERVA 44 EXTRA AÑEJO

Este tequila envejece en barricas de roble durante 43 meses, tiene notas suaves y sutiles. Explora los sabores de madera en tu paladar y deléitate con su elegante delicadeza. **MARIDAJE:** toronja y sal de hierbabuena.



TEQUILA FLIGHTS

Vive esta experiencia en tu mesa y disfruta del Tequila, en cualquier momento y para toda ocasión especial. Degustaciones de 1.5 oz.

Elige uno de los dos Tequila Flights cuidadosamente seleccionados por nuestro experto en Tequila.

ORIGINAL

Casa Dragones Blanco

Patrón Reposado

Avión Reserva 44
Extra Añejo

ÚNICO

Volcán de mi Tierra Blanco

Clase Azul Reposado

Casa Dragones Añejo

Nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Las propinas no son obligatorias.

THE ESSENCE OF MEXICO



MEZCAL TASTING

Experiencia de grupo guiada • Degustaciones de 1.5 oz

Este elixir cargado de tradición es creado por la destilación del corazón del agave o maguey. Disfruta de la magia en la selección de agaves que hicimos para disfrutar esta increíble y emblemática bebida, en una experiencia guiada en grupo por nuestros expertos.

Recibe una mezcalita cortesía de la casa para empezar tu experiencia con un cóctel refrescante.

Consulta días y horarios disponibles para cada ciudad.

MONTE LOBOS ESPADÍN

Disfruta el sabor suave y cristalino de este mezcal destilado en alambique de cobre y calentado con fuego de leña. Posee aromas ahumados y herbales que sorprenderán a tus sentidos.

MARIDAJE: tomate verde y sal de gusano.

AMARÁS CUPREATA

Descubre sabores más herbales e intensos con este tipo de agave endémico de Guerrero. Sorpréndete con su frescura y sus notas especiadas. **MARIDAJE:** toronja y sal de gusano.

DIVINO MAGUEY TOBALÁ

Creado con el maguey silvestre Tobalá, este mezcal es dulce y afrutado con un ligero toque terroso. Sus notas herbales y elegantes sobresalen en cada trago.

MARIDAJE: Piña tatemada y chapulín asado.



MEZCAL FLIGHTS

Vive esta experiencia en tu mesa y disfruta del Mezcal, en cualquier momento y para toda ocasión especial. Degustaciones de 1.5 oz.

Elige uno de los dos Mezcal Flights cuidadosamente seleccionados por nuestro Mezcalier.

ORIGINAL

Monte Lobos Espadín

Amarás Cupreata

Divino Maguey Tobalá

ÚNICO

Clase Azul Cenizo

Garrafas Jaguar Arroqueño

Amarás Logia Tepeztate