

ENTRADAS

MARISCOS

🍴	Pulpo y Camarón al Bacanora (300g): Flameados en tu mesa con un toque de romero y limón.	\$498
🍴	Buñuelos de Camarón (120g - 6 piezas): Bañados en salsa de tamarindo montados en buñuelos sobre queso crema.	\$299
	Bocadillos de Atún (200g - 6 piezas): Cubos de atún sellado sobre fritura y mousse de salmón, bañados en salsa dulce de pimientos.	\$298
	Camarones Mosky (150g - 8 piezas): Camarón macerado en limón, relleno de aguacate, acompañado de nuestros dúo de salsas.	\$249
	Tartár de Atún (200g): Aderezados en salsa especial y aguacate.	\$268
	Camarones Chigüili (150g): Salteados en salsa de cerveza y chile, acompañados con aderezo a base de queso de cabra.	\$259
🍴	Camarones Bañados (350g): Camarones con cabeza enharinados, bañados con salsa especial picante, cebolla verde y limón.	\$398
🍴	Pulpo Bañado (225g): Pulpo enharinado, bañado con salsa especial picante, cebolla verde y limón.	\$479
	Calamares Mochomos (180g): Calamar fritos bañados en salsa de la casa.	\$249
🍴	Aguachile Alday de Camarón (150g): Camarones abiertos y macerados en salsa especial a base de limón, chiles, un toque de ajo y cilantro fresco.	\$239

QUESOS

🍴	Panela Ajonjolí (200g): Trozos de queso empanizados con ajonjolí, bañados en nuestra salsa agrídulce y acompañado de rebanadas de chile güero.	\$199
	Queso Fundido (200g): Con ingrediente a escoger: chile verde, chorizo y mixto.	\$199
	Panela Frito (200g): Montado sobre salsa de chile verde tatemado.	\$189

SOPAS

🍴	Sopa de Tortilla Sonorense (240g): Base de caldo de res con el toque sonorense, acompañada de trozos de tortilla frita, aguacate, queso regional y un toque de chipotle.	\$169
	Caldo de Queso (240g): Servido con rajadas de chile verde, papa y queso regional, con el sabor sonorense.	\$159

CARNES

🍴	Piedra Caliente (180g): Láminas de filete de res marinadas en salsa agrídulce cocinada en tu mesa sobre una piedra.	\$469
	Pizcas de Costilla (150g) : NUEVO Láminas de costilla y portobello, servidas en plancha caliente, bañadas en salsa agrídulce.	\$329
	Gabachas Sonora (200g): Láminas de New York cocinadas al punto, bañadas en nuestro delicioso aceite de chile.	\$268
🍴	Chicharrón de Rib Eye (280g) : Trozos de Rib Eye sazonados en salsas negras estilo Sonorense con trozos de cebolla y chile serrano.	\$498
🍴	Mochomos (150g): Carne deshebrada frita con cebolla, servida al puro estilo de Sonora.	\$298
	Aguachile de Rib Eye (400g): Tiernas láminas de Rib Eye cocinadas al punto, marinado sobre un aguachile de salsa agrídulce con un toque de ceniza habanero, coronado con arúgula baby y plumas de cebolla morada.	\$729
	Palomitas de Cerdo (150g): Cubos de filete de puerco, sazonados y acompañados con nuestro único dúo de aderezo de queso de cabra y salsa de chiles secos con cerveza.	\$219
	Papada Marinada (150g) : NUEVO Finas láminas de papada de puerco, marinadas con receta única.	\$229

VEGETALES

	Carpaccio de Portobello (180g): NUEVO Láminas de portobello, parmesano y arúgula, bañadas en vinagreta cítrica.	\$159
	Coliflor Chigüili (200g): Coliflor salteada en salsa de cerveza y chile, acompañados con aderezo a base de queso de cabra.	\$189
🍴	Coliflor Almendrada (300g): Coliflor salteada en suave salsa demiglace, con almendra, acompañada con láminas de calabaza al grill.	\$199
🍴	Torre de Betabel (200g): Betabel y queso de cabra aderezado de nuestra vinagreta Mochomos acompañada con almendras trituradas.	\$209
	Carpaccio de Betabel (180g): Finas láminas de betabel acompañados de frutos rojos, queso de cabra, pepita caramelizada, arúgula y bañados con un toque de vinagreta dulce.	\$198

TACOS Y TOSTADAS

🍴	Tacos de Filete (250g - 3 piezas): Acompañado de pico de gallo y guacamole.	\$549
🍴	Tacos de Marlin con Pulpo (185g - 3 piezas): En tortilla de maíz semi dorada, aderezados con salsa de pepita y chile de árbol.	\$229
	Tacos de Camarón al Chipotle (150g - 3 piezas): Servidos en tortilla de maíz, bañados en nuestra salsa de chipotle. Agrega queso +\$50	\$229
🍴	Tacos de Cola (150g - 3 piezas): Tortilla de maíz semi dorada acompañada de cebolla, cilantro y aguacate.	\$239
	Tacos de Pescado (150g - 3 piezas): Pescado capeado y picadito sobre tortilla de maíz recién hecha, pico de gallo de pepino, aguacate y mayonesa especial.	\$329
	Tacos de Camarón al Cilantro (150g - 3 piezas): Servidos en tortilla de maíz hecha a mano, bañados con nuestra salsa cremosa de cilantro	\$229
🍴	Tacos de Pulpo Bañado (150g - 3 piezas): Nuestro exquisito pulpo bañado hecho en tacos con tortillas recién hechas a mano y gratinadas con queso.	\$379
🍴	Tacos Sonorenses (150g - 3 piezas): NUEVO Gaonera de new york sobre tortilla de harina, coronadas con chile verde tatemado, queso gratinado y láminas de aguacate.	\$298
	Tostadas de Salmón (150g - 3 piezas): Marinado en salsa ponzu con aguacate, poro y mayonesa con chipotle.	\$229
🍴	Tostadas Marisqueras (150g - 3 piezas): NUEVO Mezcla de pulpo, camarón cocido, pepino, aguacate y cebolla morada; bañado en una salsa marisquera de la casa sobre tostadas de maíz.	\$249
	Tostadas de Atún al Ajonjolí (150g - 3 piezas): NUEVO Atún bañado en una crema especial de la casa, montado sobre tostadas de wonton con mayonesa de aguacate, coronado con poro frito y almendra triturada.	\$229

ENSALADAS

	Ensalada Mochomos (180g): Espinaca aderezada con vinagreta balsámica y coronada con almendras, queso de cabra, arándanos y supremas de mandarina.	\$239
🍴	Ensalada de Pera (180g): NUEVO Mezcla de lechugas, tocino, pepita caramelizada, pera, fresa, queso blue cheese; bañada con una vinagreta balsámica.	\$249

CARNES DE SONORA

👉 Rib Eye Mochomos (450g): Marinado y bañado en salsas negras a las finas hierbas durante 24 horas.	\$798
👉 Rib Eye a la Tabla (450g): CALIDAD PRIME Asado a la parrilla, servido en una tabla de mezquite con mantequilla de ajo y chile caribe preparada al momento.	\$789
👉 Rib Eye Añejo (800g): CALIDAD PRIME Asado a la parrilla, servido con mantequilla de ajo y coronado con chile verde.	\$1,449
👉 Rib Master (Tomahawk): Rib eye con hueso, servido por kilo al estilo Mochomos.	\$1,648 (kilo)
Arrachera (280g): Acompañada de papas, cebollas, chiles toreados y salsa de la casa.	\$499
Costilla Cargada (400gr): NUEVO Short rib cocinado lentamente por 18 horas, bañado en salsa de la casa y papas gajo. *La salsa de la casa lleva como ingrediente papaya.	\$649

*Todos nuestros cortes incluyen una ensalada de la casa de cortesía.

NUESTROS FAMOSOS FILETES

👉 Filete a la Mantequilla (250g): Medallones bañados con mantequilla Sonorense, limón y ajo.	\$689
Filete Almendra (250g): Medallones de res bañados en deliciosa crema de almendra y queso.	\$689
👉 Filete Kawi (250g): Medallones acompañados con nuestra mezcla de queso de cabra y especias coronado, con jitomate cherry y espinaca frita.	\$699
👉 Filete en su Jugo (250g): Filete de res sellado y horneado bañado sobre una salsa de carne acompañado de papas paja con champiñón.	\$689
Filete Cereza (250g): Medallones de res bañados con nuestra única y original salsa de cerezas.	\$678

DEL MAR

👉 Pescado San Carlos (200g): Pesca fresca marinada en ajo y soya dulce, servido sobre una cama de arroz a la crema con espinacas y jitomate cherry.	\$529
Pescado a las Brasas (200g): Pesca fresca con un adobo de chiles secos con el sabor Sonorense servido con vegetales asados.	\$499
👉 Pulpo a las Brasas (300g): Sazonado con páprika y especias Sonorenses acompañado de jitomate cherry.	\$598
👉 Salmón Alcaparrado (200g): Sazonado y cocinado a la mantequilla servido sobre una cama de espinacas acompañado con alcaparras.	\$339
Salmón Colorado (200g): Lonja de salmón bañada con una salsa de Jamaica con la piel crujiente.	\$339
Salmón al Perejil (200g): Lonja de salmón sazonado y elaborado a la parrilla, bañado en una única salsa de perejil fresco.	\$329
Atún del Chef (250g): Lonja de atún sellada, bañada en un pesto de cilantro, acompañado con arroz azafrán.	\$319

DE LA GRANJA

👉 Tomahawk de Puerco (400gr): NUEVO Corte fino de puerco al término, acompañado de mermelada de cebolla única de Mochomos y puré de papa con chipotle y queso.	\$449
👉 Pork Chop (450g): Cowboy de puerco asado al punto acompañado con puré de papa y salsa de champiñones.	\$419
Chamorro de Puerco (400g): Horneado con adobo estilo Mochomos acompañado con puré de papa.	\$369
👉 Torre de Pollo al Tamarindo (300g) Pechuga de pollo con nuestra combinación de quesos, salsa de tamarindo acompañada de puré de papa.	\$289
Pollo en Salsa de Queso (300g): Pechuga bañada en salsa de queso de cabra acompañada de verduras salteadas a la mantequilla coronada con páprika.	\$298
Espárragos a la Ronca (300g): Espárragos envueltos en pechuga de pollo bañados en salsa agrídulce servidos sobre cama de arroz azafrán.	\$298





Los tragos de aquí y de allá, las bebidas de siempre y las nuevas, los momentos y las tradiciones.
Aquí van con todo, con tu menú y contigo así que quieras lo que quieras, seas de donde seas
y vengas de donde vengas, te trajimos lo mejor para decirte, ¡salud!

copa
45 ml

SIN ALCOHOL

Limonada 350 ml	\$49
Naranjada 350 ml	\$49
Refrescos 355 ml	\$49
Clamato Natural 350 ml	\$79
Jugos 350 ml	\$49
Agua De Piedra Mineral 350 ml	\$59
Agua Topo Chico 350 ml	\$49
S. Pellegrino 250 ml	\$79
S. Pellegrino 505 ml	\$99
Perrier 330 ml	\$89
Perrier 750 ml	\$129
Agua Fiji 500 ml	\$99

CAFÉ FLAMEADO

Café Irlandés 230 ml	\$179
Café Italiano 230 ml	\$169

CAFÉ Y TÉ

Café Americano 150 ml	\$59
Café Espresso 75 ml	\$59
Capuchino 270 ml	\$79
Café Espresso Doble 120 ml	\$79
Té Gourmet 270 ml	\$59

COCTELES SIN ALCOHOL

Clamato Mochomos 270 ml	\$169
Clamato, salsa rasurada, jugo de limón, apio, pepino y carne mochosomos.	
November 270 ml	\$79
Jugo de arándano, tónico de limón y jugo de manzana.	
Azulito 270 ml	\$79
Jugo de blue & berries, sprit y cerezas.	
Mandarin Dash 270 ml	\$79
Crema de coco y jugo de mandarina.	
Tropical Fresh 270 ml	\$119
Jugo de toronjas, fresas y jarabe de romero y limón.	
Bittersweet 270 ml	\$149
Jugo de naranja, maracuyá y piña.	
Berries Grass 270 ml	\$129
Frutos rojos, jugo de arándanos, infusión de lemon grass.	

CERVEZA

Bud Light 355 ml	\$59
Corona 355 ml	\$59
Corona Light 355 ml	\$59
Corona Cero 355 ml	\$59
Michelob Ultra 355 ml	\$79
Modelo Especial 355 ml	\$69
Negra Modelo 355 ml	\$69
Pacífico 355 ml	\$59
Stella Artois 330 ml	\$79
Victoria 355 ml	\$59
Modelo Trigo 355 ml	\$59

DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno 700 ml	\$119
Ancho Reyes 750 ml	\$89
Aperol 750 ml	\$89
Baileys 750 ml	\$119
Campari 750 ml	\$109
Chartreuse Amarillo 700 ml	\$179
Chartreuse Verde 700 ml	\$189
Cinzano Extra Dry 750 ml	\$79
Cinzano Rosso 750 ml	\$99
Frangelico 700 ml	\$119
Grand Marnier 700 ml	\$139
Hpnotiq 750 ml	\$139
Jägermeister 700 ml	\$109
Kahlua 1000 ml	\$79
Las Cadenas 1000 ml	\$119
Licor 43 700ml	\$119
Midori 750 ml	\$119
Oporto Taylor's 10 años 750 ml	\$285
Sambuca Vaccari Nero 700 ml	\$119
Sambuca Vaccari White 700 ml	\$109
St. Germain 750 ml	\$149

CARAJILLOS

Carajillo 120ml	\$169
Licor 43 y café espresso.	
Mochomillo 120ml	\$179
Frangélico, café espresso y nieve de vainilla.	
Choco Menta 120ml	\$169
Flamingo cacao blanco, flamingo menta verde, café espresso y chocolate líquido.	
Caramelo y Nuez 120ml	\$169
Jack Daniel's, café espresso, monin caramelo y leche evaporada.	

COSTENO

LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Evite el exceso. alcoholinformate.gob.mx. Botellas de 750 ml. incluyen 6 refrescos de .355 ml.
Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

	copa 45 ml	botella
TEQUILA		
1800 Añejo 700 ml	\$139	\$1,990
1800 Cristalino 700 ml	\$165	\$2,380
1800 Blanco 700 ml	\$109	\$1,609
1800 Milenium 750 ml	\$509	\$7,790
7 Leguas Blanco 750 ml	\$135	\$2,085
Altos Plata 750 ml	\$119	\$1,800
Altos Citricos 700 ml	\$189	\$2,550
Altos Café 700 ml	\$189	\$2,550
Avion Cristalino 750 ml	\$780	\$8,890
Avion Reserva 44 750 ml	\$569	\$8,450
Casa Dragones Blanco 750 ml	\$399	\$5,690
Casa Dragones Joven 750 ml	\$879	\$12,290
Don Julio 1942 750 ml	\$540	\$7,490
Don Julio 70 700 ml	\$189	\$2,740
Don Julio Añejo 700 ml	\$195	\$2,840
Don Julio Reposado 700 ml	\$145	\$2,080
Don Julio Blanco 700 ml	\$129	\$1,890
Don Julio Última Reserva 750 ml	\$1,279	\$18,990
Defrente Blanco 700 ml	\$189	\$2,690
Gran Centenario Reposado 700 ml	\$90	\$1,129
Gran Centenario Cristalino 750 ml	\$275	\$3,790
Garrafas Aguila Dorada 750 ml	\$879	\$12,290
Herradura Blanco 700 ml	\$115	\$1,610
Herradura Reposado 700 ml	\$135	\$1,890
Herradura Plata 700 ml	\$119	\$1,710
Herradura Añejo 750 ml	\$155	\$2,370
Herradura Ultra 700 ml	\$150	\$2,360
Maestro Dobel Blanco 750 ml	\$139	\$2,080
Maestro Dobel Diamante 750 ml	\$160	\$2,290
Maestro Dobel Reposado 750 ml	\$149	\$2,270
Maestro Dobel Pavito 750 ml	\$189	\$2,690
Maestro Dobel 50 Cristalino 750 ml	\$569	\$9,520
Maestro Dobel 50 Extra Añejo 750 ml	\$1,889	\$31,420
Patron Añejo 750 ml	\$179	\$2,750
Patrón Reposado 750 ml	\$165	\$2,560
Patrón Cristalino 700 ml	\$179	\$2,730
Patrón Silver 750 ml	\$139	\$2,080
Reserva De La Fam. Extra Añejo 750 ml	\$459	\$7,520
Reserva De La Familia Plata 750 ml	\$169	\$2,650
Reserva De La Familia Rep. 750 ml	\$195	\$3,140
Reserva De La Familia Cristalino. 700 ml	\$285	\$3,900
Tradicional 695 ml	\$119	\$1,610
Tradicional Cristalino 750 ml	\$125	\$1,890
Tres Generaciones Cristalino 750 ml	\$129	\$1,990
Tres Generaciones Plata 750 ml	\$140	\$1,690
Volcan Blanco 750 ml	\$265	\$3,790
Volcan Cristalino Añejo 750 ml	\$275	\$3,790
Volcan XA 750 ml	\$580	\$8,490

	copa 45 ml	botella
GINEBRA		
Beefeater 24 750 ml	\$135	\$2,080
Beefeater Dry 750 ml	\$115	\$1,700
Beefeater Botanics 700 ml	\$113	\$1,490
Boodles Gin 750 ml	\$130	\$1,390
Boodles Rose 750 ml	\$139	\$2,080
Bombay Sapphire 750 ml	\$159	\$2,370
Bombay Bramble 700 ml	\$99	\$1,290
Hendrick's 750 ml	\$175	\$2,760
Hendrick's Flora Adora 750 ml	\$240	\$3,390
Roku 700 ml	\$119	\$1,790
Mom Gin 700 ml	\$119	\$1,790
Monkey 47 500 ml	\$379	\$4,180
Tanqueray 750 ml	\$119	\$1,790
Tanqueray 10 700 ml	\$160	\$2,350
Tanqueray Sevilla 750 ml	\$130	\$1,790
The London 1 700 ml	\$169	\$2,560
Pierde Almas 750 ml	\$230	\$3,250

	copa 45 ml	botella
WHISKY		
Bushmills Black Bush 750 ml	\$160	\$2,090
Bushmills 10 Y 750 ml	\$179	\$2,470
Bushmills 16 Y 750 ml	\$440	\$6,190
Bushmills 21 Y 750 ml	\$890	\$12,290
Buchanans Red Seal 750 ml	\$585	\$9,520
Buchanans 18 750 ml	\$279	\$4,460
Buchanans Master 750 ml	\$179	\$2,850
Buchanans Select 15 años 750 ml	\$309	\$4,940
Buchanans 12 750 ml	\$155	\$2,370
Chivas Regal 12 750 ml	\$149	\$2,280
Chivas Extra 13 Tequila 750 ml	\$199	\$3,130
Chivas Regal 18 750 ml	\$299	\$4,750
Dalmore 12 700 ml	\$329	\$5,190
Dalmore 15 700 ml	\$579	\$9,090
Dalmore 18 700 ml	\$999	\$16,190
Fireball 750 ml	\$125	\$1,890
Glenfiddich 12 años 750 ml	\$195	\$2,990
Glenfiddich 15 años 750 ml	\$289	\$4,660
Glenfiddich 18 años 750 ml	\$449	\$7,320
Glenfiddich 21 años 750 ml	\$919	\$15,230
Glenfiddich 26 años 750 ml	\$2,649	\$36,990
Glenmorangie 10 Y 700 ml	\$219	\$3,420
Jack Daniels 700 ml	\$129	\$1,800
Jack Daniels Honey 700 ml	\$135	\$1,890
Jack Daniels Gentleman 700 ml	\$179	\$2,560
Jameson 750 ml	\$75	\$1,069
Jim Beam 750 ml	\$79	\$1,110
Jw Blue Label 750 ml	\$769	\$12,790
Jw Gold Label 750 ml	\$269	\$4,450
Jw Double Black 750 ml	\$239	\$3,890
Jw Green Label 750 ml	\$259	\$3,890
Jw Black Label 750 ml	\$165	\$2,350
Macallan 12 Double Cask 700 ml	\$239	\$3,600
Macallan 15 Double Cask 700 ml	\$439	\$6,560
Macallan 18 Double Cask 700 ml	\$919	\$14,190
Macallan Reflexion 700 ml	\$3,529	\$54,190
Macallan Rare Cask 700 ml	\$1,109	\$17,130
Makers Mark 750 ml	\$149	\$2,180
Suntory Toki 750 ml	\$135	\$2,090
The Glenlivet Founders Reserve 750 ml	\$185	\$2,850
The Glenlivet Single Malt 15 750 ml	\$319	\$5,230
The Glenlivet Single Malt 18 750 ml	\$589	\$9,729
The Glenlivet Single Malt 21 750 ml	\$839	\$13,700
The Glenlivet Single Malt 25 750 ml	\$1,879	\$31,420
The Balvenie 12 años 700 ml	\$279	\$4,280

	copa 45 ml	botella
MEZCAL Y SOTOL		
400 Conejos Espadín 750 ml	\$139	\$2,090
400 Conejos Tobala 750 ml	\$149	\$2,280
Amores Joven 750 ml	\$149	\$2,280
Amores Reposado 750 ml	\$149	\$2,280
Amores Cupreata 750 ml	\$169	\$2,560
Bruxo N° 1 750 ml	\$125	\$1,890
Bruxo 2 750 ml	\$139	\$2,090
Bruxo 3 750 ml	\$155	\$2,460
Bruxo 4 750 ml	\$169	\$2,660
Creyente Espadín 750 ml	\$149	\$2,280
Creyente Tobala 750 ml	\$229	\$3,700
Creyente Cuishe 750 ml	\$229	\$3,700
Creyente Cristalino Reposado 750 ml	\$179	\$2,450
Las Garrafas Serpiente Rosada 750 ml	\$435	\$7,130
Mezcal 33 Blanco 750 ml	\$189	\$2,990
Montelobos Espadín 750 ml	\$155	\$2,370
Montelobos Ensemble 750 ml	\$179	\$2,850
Ojo de Tigre 750 ml	\$135	\$1,990
Pierde Almas Espadín 750 ml	\$179	\$2,850
Union 700 ml	\$130	\$1,790

	copa 45 ml	botella
RON		
Appleton Estate 750 ml	\$115	\$1,600
Bacardi Blanco 750 ml	\$105	\$1,420
Capitan Morgan 700 ml	\$105	\$1,420
Flor de Caña 12 años 750 ml	\$169	\$2,560
Flor de Caña 7 años 750 ml	\$109	\$1,610
Havana Club Añejo 7 años 700 ml	\$125	\$1,700
Havana Selección De Maestros 700 ml	\$189	\$2,750
Havana Selección 700 ml	\$189	\$2,750
Malibu 750 ml	\$85	\$1,140
Matusalem Clásico 750 ml	\$119	\$1,700
Matusalem Platino 750 ml	\$109	\$1,510
Matusalem 15 750 ml	\$125	\$1,800
Matusalem 23 750 ml	\$239	\$3,610
Zacapa XO 750 ml	\$569	\$8,450

	copa 45 ml	botella
COGNAC		
Hennessy VSOP 700 ml	\$245	\$3,700
Hennessy XO 700 ml	\$959	\$14,650
Hennessy Very Special 700 ml	\$199	\$2,690
Louis XIII 700 ml	\$7,590	\$113,990
Martell XO 700 ml	\$785	\$12,090
Martell Blue Swift 700ml	\$259	\$3,890
Martell Cordon Blue 700 ml	\$679	\$9,499
Martell VSOP 700 ml	\$169	\$2,560
Remy Martin VSOP 700ml	\$239	\$3,690
Remy Martin 1738 700 ml	\$290	\$4,250

	copa 45 ml	botella
BRANDY		
Torres 10 700 ml	\$139	\$1,890
Torres 20 700 ml	\$185	\$2,790

	copa 45 ml	botella
VODKA		
Absolut Original 750 ml	\$109	\$1,500
Absolut Watermelon 750 ml	\$99	\$1,290
Absolut Nights Smoky Piña 700 ml	\$99	\$1,290
Belvedere 700 ml	\$169	\$2,470
Grey Goose 750 ml	\$149	\$2,280
Ketel One 750 ml	\$135	\$1,990
Stolichnaya 750 ml	\$115	\$1,600
Titos 750 ml	\$139	\$2,180



SIGNATURE DRINKS

Black Lemonade 130ml NUEVO Whisky JW Black Label, jugo de limón, concentrado de pepino, jarabe natural, refresco de limón.	\$298	TEQUILA	
Black Summer 150ml NUEVO Whisky JW Black Label, jarabe de sandía, sweet & sour, infusión de jamaica.	\$298	Paloma Negra 240ml Patrón Silver, cítricos, miel de agave, carbón activado, sal.	\$179
Perfect Whisky 60ml NUEVO Buchanans 18 en las rocas.	\$369	Spicy Margarita 150ml Herradura Antiguo Reposado, sangrita, sweet and sour, jalapeño, tajín.	\$189
Red Citrus 180ml Chivas Regal, licor de sandía, jugo de limón, jugo de arándano, frambuesa, hierbabuena, chambord, bitter citrus special.	\$259	Spicy Mango 150ml Don Julio 70, pulpa de mango, miel de agave, limón fresco, licor de chile y piña.	\$209
Mojito Pamma 260ml Jack Daniels, mix frutos rojos, kiwi, arándano, hierbabuena.	\$198	Mula de Agave 260ml NUEVO Maestro Tequilero Blanco, reducción de tamarindo, jugo de naranja, jugo de piña, cardamomo, top de cerveza obscura.	\$209
Ants Of Hell 150ml Bacardi Blanco, infusión de chiles, licor de chile ancho, miel de agave, piña, sal de pétalos mágicos.	\$179	MEZCAL	
Blue Pop 150ml Vodka Absolut, licor de fruta tropical, mix de lychee, polvos mágicos blue pop.	\$179	Jarrito Mochomos 270 ml Mezcal 400 Conejos, jengibre, piña, jugo de limón, espuma de tamarindo, chamoy.	\$159
Chandon Delice 187ml En las rocas & twist de sabor.	\$199	Jamaizcal 260ml Mezcal Creyente Espadín, vermut dulce, jamaica, limón, sal de gusano.	\$189
Spices Kilt 180ml Whisky Bushmills 10, piña, spice syrup, infusión flor de mariposa.	\$269	Mezcalipha 270ml Mezcal Unión, pepino, sweet and sour, chile en polvo.	\$179
GIN			
San Gin 180ml Gin Tanqueray, vino tinto, jugo de naranja, zarzamora, refresco de limón.	\$199		
Sueño Rosa 270ml Beefeater Dry, jugo de arándano, blueberries, néctar de lychee.	\$159		
Mediterráneo 270ml Roku, néctar de guanábana, cítricos, romero fresco, anís estrella, agua quina.	\$199		

COSTENO
Lifestyle & Hospitality Group

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

187ml
copa 375ml
de media 750ml
3/4

187ml
copa 375ml
de media 750ml
3/4

 **ESPAÑA**

👇 **BLANCO // WHITE**

Viña Esmeralda Moscatel Gewüstraminer/ Penedes	\$690
Palacio de Bornos Verdejo/ Rueda	\$790
Comenge Verdejo/ Rueda	\$950
Pazo San Mauro Albariño/ Rias Baixas	\$249 \$990
Pazo Rosqueira Albariño/ Rias Baixas	\$1,190

👇 **ROSADO // BLUSH**

Señorío de Sarría Rosé .750ml Garnacha Graciano / Navarra	\$195	\$790
Excellens Rose Marques de Cáceres .750ml Vegano / Garnacha tinta, Tempranillo / Rioja	\$279	\$1,090

👇 **TINTO // RED**

El Coto Crianza .375ml Tempranillo / Rioja	\$490
Dama Del Lago .750ml Tempranillo / Rueda	\$840
Guelbenzu Azul .750ml Tempranillo, Merlot, Cabernet, Graciano, Syrah / Ribera del Queiles	\$890
Oinoz .750ml Tempranillo / Rioja	\$990
Valdubón Crianza .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$245 \$990
El Picaro .750ml Tinta del Toro / Toro	\$990
Orot Crianza .750ml Tinto, Toro / Toro	\$229 \$990
Marqués de Cáceres Excellens Cuve .750ml Tempranillo / Rioja	\$1,090
Celeste .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$299 \$1,190
Prima .750ml Tinta de Toro, Garnacha / D.O Toro	\$1,190
Lleiroso Crianza .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$299 \$1,190
Guelbenzu Evo .750ml Tempranillo, Graciano, Syrah / Ribera del Queiles	\$1,290
Marques de Vargas .750ml Mazuelo, Cabernet Sauvignon / Rioja	\$1,490
Emilio Moro .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$1,490
Arzuaga Crianza .750ml Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot / Ribera del Duero	\$1,690
Señorío de Cuzcurrita .750ml Tempranillo / Rioja	\$1,790
Matarromera Crianza .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$1,890
Lanzaga .750ml Tempranillo, Graciano, Garnacha / Rioja Alavesa	\$1,990
Carmelo Rodero Crianza .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$1,990
Origen .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$1,990
Viña Ardanza Reserva .750ml Tempranillo, Garnacha / Rioja	\$2,090
Lleiroso Reserva .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$2,290
Chateldon .750ml Cabernet Sauvignon / Penedés	\$2,490
Emilio Moro Malleolus .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$2,590

 **ESPAÑA**

👇 **TINTO // RED**

Arzuaga Reserva .750ml Tempranillo, Merlot / Ribera del Duero	\$2,790
Matarromera Reserva .750ml Tempranillo / Ribera del Duero	\$2,990
Clos del Mas .750ml Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha, Syrah / Priorat	\$2,900
Vega Sicilia 5° Valbuena .750ml Tinto Fino, Cabernet, Merlot / Ribera del Duero	\$8,490
Vega Sicilia Único .750ml Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero	\$16,900

 **USA**

👇 **TINTO // RED**

Robert Mondavi Private Selection .750ml Cabernet Sauvignon / Napa Valley	\$890
Submission .750ml Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec / California	\$299 \$1,190
Chateau St. Michelle .750ml Merlot / Columbia Valley, Washington	\$1,290
Meiomi .750ml Pinot Noir / California	\$1,790
Justin .750ml Cabernet Sauvignon / Paso Robles	\$2,490
The Prisoner .750ml Zinfandel, Cabernet, Petit Sirah, Syrah, Charbono / Napa Valley	\$2,990
Saldo .750ml Zinfandel / Napa Valley	\$3,290
Papillon .750ml Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit verdot / Napa Valley	\$4,790
Dariouh Signature .750ml Cabernet Sauvignon / Napa Valley	\$8,590

👇 **ROSADO // BLUSH**

Beringer MV White Zinfandel .750 ml Zinfandel / California	\$590
--	-------

 **CHILE**

👇 **TINTO // RED**

Ventisquero Reserva .750ml Cabernet Sauvignon / Maipo	\$690
Ventisquero Reserva .750ml Merlot / Valle de Colchagua	\$840
Los Vascos Cromas .750ml Carmenere / Valle de Colchagua	\$275 \$1,100
Errazuriz Max Rerseva .750ml Carmenere, Petit Verdot, Syrah / Valle de Aconcagua	\$1,390
Manso de Velasco .750ml Cabernet Sauvignon / Valle del Curicó	\$2,690

👇 **ROSADO // BLUSH**

Gallardia Rose .750ml Cinsault / Valle de Itata	\$1,190
---	---------

COSTENO
LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Todas las etiquetas son en presentación de 750ml. Algunas etiquetas podrían no estar disponibles por volumen de producción.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

187ml
copa 375ml
de media 750ml
3/4

187ml
copa 375ml
de media 750ml
3/4

ITALIA

TINTO // RED

Frescobaldi Castiglioni .750ml Sangiovese / Chianti DOCG	\$1,290
Teroldego Rotaliano .750ml Teroldego / Trentino	\$1,390
Tommasi Valpolicella Ripasso .750ml Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone / Valpolicella	\$1,590
Antinori Tignanello .750ml Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Toscana	\$6,690

FRANCIA

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial .750ml Blend	\$2,290
Moët & Chandon Nectar Imperial .750ml Blend	\$2,390
Moët & Chandon Ice Imperial .750ml Blend	\$2,990
Dom Perignon .750ml Blend	\$8,990

BLANCO//WHITE

Louis Jadot Chablis Cellier de la Sabliere .750ml Chardonnay / Borgoña	\$1,490
--	---------

TINTO // RED

Bouchard Heritage .750ml Pinot Noir / Borgoña	\$890
Legende Rouge .750ml Cabernet Sauvignon, Merlot / Bordeaux	\$1,190
Legende Saint Émilion .750ml Merlot, Cabernet Franc / Burdeos	\$2,390
Chateaufeuf du Pape .750ml Garnacha, Syrah, Mourvedre / Ródano Sur	\$3,390

ROSADO // BLUSH

Whispering Angel Chateau D'esclans .750ml Grenache, Cinsault / Provence	\$1,790
---	---------

ARGENTINA

TINTO // RED

Las Fincas de Alfredo Roca .750ml Cabernet Sauvignon / Mendoza	\$890
Terrazas de los Andes .750ml Malbec / Mendoza	\$1,100
Alta Vista Estate .750ml Malbec / Mendoza	\$1,190
Catena Malbec .750ml Malbec / Mendoza	\$1,190
Rutini Encuentro .750ml Malbec / Mendoza	\$1,290
Zuccardi Q .750ml Cabernet Franc / Mendoza	\$1,490

ESPUMOSO

Chandon, Garden Spritz .750ml Chardonnay, Pinot Noir, Semillon / Mendoza	\$1,090
--	---------

MÉXICO

BLANCO // WHITE

Cosecha Tardía .375ml Gewurztraminer / Valle de Parras	\$690
Vña Kristel Monte Xanic .750ml Sauvignon Blanc / Valle de Guadalupe	\$275 \$1,090

MÉXICO

ROSADO // BLUSH

V Rosado .750ml Cabernet Sauvignon / Valle de Parras	\$195	\$790
Parvada .750ml Syrah, Tempranillo / Valle de Parras		\$890

TINTO // RED

Vinaya .750ml Cabernet Sauvignon / Valle de Guadalupe	\$185	\$740
---	-------	-------

Pionero Cosecha Selecta .750ml Tempranillo, Merlot, Cabernet / Valle de la Grulla		\$790
---	--	-------

Scielo Tinto .750ml Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot / Valle de Parras		\$890
---	--	-------

Casa Madero .750ml Cabernet Sauvignon / Valle de Parras		\$890
---	--	-------

3V .750ml Cabernet, Merlot, Tempranillo / Valle de Parras		\$940
---	--	-------

Casa Madero .750ml Malbec / Valle de Parras		\$940
---	--	-------

Vino Mochomos .750ml Cabernet, Merlot / Parras	\$235	\$940
--	-------	-------

Calixa Blend .750ml Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon / Valle de Guadalupe		\$950
--	--	-------

Eclipse .750ml Cabernet, Merlot y Nebbiolo / Valle de Guadalupe		\$990
---	--	-------

Rivero González RS1 Merlot .750ml Merlot / Valle de Parras		\$990
--	--	-------

Copernicus .750ml Cabernet Sauvignon, Merlot / Valle de Guadalupe		\$1,190
---	--	---------

Cedros .750ml Malbec / Arteaga		\$1,290
--	--	---------

Vino de la Reina .750ml Cabernet Sauvignon / Valle de San Vicente		\$1,290
---	--	---------

Relámpago .750ml Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon / Valle Ojos Negros		\$1,290
---	--	---------

Pies de Tierra .750ml Tempranillo, Syrah / Valle de Guadalupe		\$1,290
---	--	---------

Sophie .750ml Nebbiolo / Aguascalientes		\$1,390
---	--	---------

Montefiori Seleccionato .750ml Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Aglianico / Ensenada		\$1,390
--	--	---------

Cavall 5 .750ml Malbec, Cabernet, Melot / Chihuahua		\$1,490
---	--	---------

Maria Tinto .750ml Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc / Valle de Guadalupe		\$1,490
--	--	---------

Equua .750ml Grenache, Petit Sirah / Valle de Guadalupe		\$1,490
---	--	---------

Monte Xanic Selección .750ml Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon / Valle de Guadalupe		\$1,490
--	--	---------

Parvada .750ml Syrah / Valle de Parras		\$1,590
--	--	---------

Parvada .750ml Cabernet Franc / Valle de Parras		\$1,590
---	--	---------

Rivero González Tinto .750ml Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Valle de Parras		\$1,690
---	--	---------

Minotauro .750ml Zinfandel, Cabernet Sauvignon / Ensenada		\$1,990
---	--	---------

Gran Reserva Shiraz .750ml Shiraz / Valle de Parras		\$1,990
---	--	---------

Fauno .750ml Nebbiolo, Cabernet Sauvignon / Ensenada		\$2,190
--	--	---------

Gran Reserva Casa Madero .750ml Malbec / Valle de Parras		\$2,690
--	--	---------

Gran Ricardo .750ml Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Valle de Guadalupe		\$3,290
---	--	---------



POSTRES

Esfera de Chocolate derretida en tu mesa Acompañado de helado Häagen Dazs.	\$295
Pay de Queso Manchego Con ate de membrillo.	\$189
Helado de Vainilla	\$89
Mostachón de Nutella	\$239
Pastel de Elote	\$189
Pastel de Plátano	\$125
Coyota	\$119
Nieve de Garrafa	\$69

Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.