



MENU DE BEBIDAS

BEVERAGES MENU

Cocteles Insignia

COCTELES HECHOS CON LICORES, FRUTAS Y SABORES DE NUESTRA REGION
COCKTAILS MADE WITH LIQUORS, FRUITS AND FLAVORS FROM OUR REGION

AHO!!

\$280

Mezcal, jugo de pina, sábila, copal, limón, miel de agave,
sal de chapulin y aquafava

*Mezcal, pineapple juice, sabila, copal, lime, agave syrup, grasshoppers
salt and aquafava*

SOTOL MULE

\$300

Sotol, maracuyá, jengibre, pepino, miel de agave y limón

Sotol, passion fruit, ginger, cucumber, agave syrup and lime

ADELITA MARTINI

\$250

Ginebra Perro desterrado, licor de café Corajito, licor de maíz
y polvo de especias

*Perro desterrado Gin, corajito coffee liquor, corn liquor
and spices dust*

TORITO MILAGRO

\$220

Ron Aconte, horchata de nuez, polvo de nuez y tortilla tatemada

Aconte Rum, nut horchata, nut dust and blackened tortilla

Gin Tonic

FRIDA Y DIEGO

\$270

EN HONOR A NUESTRA PAREJA DE PINTORES MAS FOMOSOS
IN HONOR OF OUR MOST FAMOUS COUPLE OF PAINTERS

Gin Diega, infusión de manzanilla egipcia, limon y bui tonic
Diega gin, chamomille infusión, lime and tonic bui

MARIA BONITA

\$270

RECORDÁNDONOS LA SENSUALIDAD Y CARÁCTER DE MARIA FELIX,
ACTRIZ MEXICANA DEL SIGLO DE ORO
*REMEMBERING THE SENSUALITY AND CHARACTER OF MARIA FELIX,
MEXICAN ACTRESS FROM THE GOLDEN AGE OF MEXICAN CINEMA*

Gin Diega Rose, coulis de fresa, platano macho, frutos rojos y bui tonic
Rose Diega gin, strawberry coulis, plantain, berries and tonic bui

1492

\$270

CELEBRANDO LA UNION DE DOS MUNDOS, USANDO LOS BOTANICOS DE
UN CONTINENTE Y COMBINANDOLOS CON LOS SABORES CITRICOS DE
NUESTRO PAIS
*CELEBRATING THE UNION OF TWO WORLDS, USING THE BOTANICALS OF
ONE CONTINENT AND COMBINING THEM WITH THE CITRUS FLAVORS OF
OUR COUNTRY*

Gin Oliver, mermelada de naranja con toronjil, romero y bui tonic
Oliver Gin, orange jam with lemon balm, rosemary and tonic bui

SANTA SABINA

\$270

UN BREBAJE AFRODIASIACO, RECETA DE NUESTRA BRUJA MAS FAMOSA
AN APHRODISIAN POTION, RECIPE OF OUR MOST FAMOUS WITCH

Gin Bruja de agua, vainilla, pimienta gorda y bui tonic
Bruja de agua gin, vanilla, allspice and tonic bui

Open Bar

SPIRITS

VODKA

Stolichnaya

WHISKY

JW Red Label

GIN

Beefeater

RON

Matusalém Platino

Matusalém clásico

TEQUILA

Maestro Tequilero Blanco

Maestro Tequilero Reposado

MEZCAL

400 conejos

LIQUOR

Bailey's

Jaguermeister

Kahlua

Open Bar

WINE

WHITE

Casa Madero, Chardonnay
Viña Kristel, Sauvignon Blanc

RED

Terrazas, Cabernet Sauvignon
Terrazas, Malbec

BEER

CORONA, PACIFICO, MODELO

Bebidas sin alcohol / Café & te

Non-alcoholic beverages / Coffee & tea

SELECCIÓN DE AGUA / WATER SELECTION

Evian Still 750ml	\$250
San Pellegrino 500ml	\$195
Bui Still 946ml	\$195
Bui Sparkling 946ml	\$195

REFRESCANTES / REFRESHERS

Té Helado	\$90
Limonada	\$90

REFRESCOS / SODAS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Agua Mineral, Tonic Water, Ginger Ale, Dr. Pepper	\$90
---	------

JUGOS / JUICES

Manzana, Naranja, Toronja, Jitomate, Piña	\$90
--	------

CAFÉ / COFFEE

Regular, Descafeinado, Espresso	\$90
Café Latte, Cappuccino	\$90
Chocolate Caliente Hecho En Casa	\$90

TÉ / TEA

English Breakfast	\$90
Darjeeling Sungma	
Pu Erh	
Blanco Cielo Vainilla	
Herbal Manzanilla Egipcia	
Herbal Menta	
Tisana Mandarina Jengibre	
Thai Oolong	
Andaz Tea Blend	

Cervezas

CERVEZAS MEXICANAS ARTESANALES

Santanera Premium Lager

Boca Negra Pilsner

Piedra Lisa IPA

Pescadores Mexican Pale ale

\$190

CERVEZAS

Corona

Corona Light

Pacifico

Modelo Especial

Negra Modelo

Bohemia

\$140

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IVA INCLUIDO. Servicio no incluido

Prices shown in Mexican pesos. VAT included. Service not includes

COCTELES CLÁSICOS

MARGARITA \$240

Tequila blanco, jarabe, jugo de limón, grand marnier
White tequila, syrup, lime juice, grand marnier

PIÑA COLADA \$240

Ron Bacardi blanco, jugo de pina, kalahua
White Bacardi rum, pineapple juice, Kalahua

MOJITO \$240

Ron Bacardi blanco, menta, jugo de limón, azúcar
White Bacardi rum, mint, lime juice and sugar

PALOMA \$240

Tequila reposado, jugo de limón, refresco de toronja
Aged Patron Tequila, lime juice, grapefruit soda

CAIPIRINHA \$240

Cachaça, limón, azúcar, jugo de limón
Cachaça, lime, sugar and lime juice

COSMOPOLITAN \$240

Vodka Grey Goose, cointreau, jugo de arándanos, jugo de limón
Vodka Grey Goose, cointreau, cranberries juice, lime juice

COCTELES SIN ALCOHOL

PARADISE \$120

Maracuyá, Jugo de Naranja, Jarabe Natural, Menta
Passion Fruit, Orange juice, Simple Syrup, Mint

DISCOVER \$120

Fresas, Limón Amarillo, Jarabe Natural, Agua Mineral
Strawberry, Lime, Simple Syrup Sparkling Water

LAGOON \$120

Manzana Verde, Limón Amarillo, Pepino, jarabe natural, Agua Tónica
Green Apple, Lime, Cucumber, Simple Syrup, Tonic Water

SUNNY \$120

Guayaba, Kalahua, Jarabe Natural, Jugo de Limón
Guava, Kalahua, Simple Syrup, Lemon Juice

licores

TEQUILAS

Patrón Blanco	\$280
Patrón Reposado	\$350
Patrón Añejo	\$400
Patrón Andaz Barrel	\$450
Patrón Platinum	\$750
Patrón Burdeos	\$1500
Gran Patrón Piedra	\$1600
1800 Blanco	\$220
1800 Reposado	\$230
1800 Reserva Antigua Añejo	\$250
1800 Cristalino	\$1850
Don Julio Blanco	\$220
Don Julio Reposado	\$250
Don Julio Añejo	\$300
Don Julio 70	\$350
Don Julio 1942	\$550
Don Julio Real	\$1600
Gran Centenario Plata	\$180
Gran Centenario Reposado	\$210
Gran Centenario Añejo	\$250
Maestro Tequilero Blanco	\$240
Maestro Tequilero Reposado	\$250

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IVA INCLUIDO. Servicio no incluido

Prices shown in Mexican pesos. VAT included. Service not includes

licores

TEQUILAS

Maestro Teq. Dobel Diamante	\$300
Maestro Tequilero Añejo	\$350
Casa Dragones Blanco	\$950
Casa Dragones Joven	\$1400
Herradura Añejo	\$300
Herradura Blanco	\$225
Herradura Reposado	\$225
Herradura Gran Imperio Reposado	\$230
Herradura Selección Suprema	\$1200
Clase Azul Plata	\$535
Clase Azul Reposado	\$900
Clase Azul Añejo	\$1700
Tres Cuatro y Cinco	\$1100
Santanera Orgánico	\$550
Santanera Añejo Orgánico	\$800
Tradicional Jose Cuervo	\$225
Reserva de la Familia Platino	\$275
Rsva. de la Familia	\$800

VODKA

Ketel One	\$250
Grey Goose	\$280
Belvedere	\$260
Absolut Blue	\$220
Stolichnaya	\$215
Tito's	\$220

licores

NUESTRAS RAICES

400 Conejos Espadín	\$250
Montelobos Espadín	\$280
Montelobos Tobala	\$440
Amores Joven	\$350
Amores Reposado	\$340
Amores Cupreata	\$360
Bruxo receta Inicial	\$250
Brxo num 2	\$280
Bruxo Num 3	\$325
Gracias a dios Tobala	\$400
Tuxca Insecto	\$460
Sotol Los magos	\$420
Bacanora 42	\$380

GINEBRAS MEXICANOS

Diega	\$220
Diega Rose	\$220
Oliver	\$300
Perro desterrado	\$320
Bruja del agua	\$370

licores

GIN

Beefeater	\$235
Mare	\$380
Hendricks	\$325
Bombay Sapphire	\$240
Tanqueray	\$245

RON

Matusalem Platino	\$215
Matusalem Clásico	\$215
Appleton State V/X	\$250
Havana Club 7 Años	\$250
Capitan Morgan Spiced	\$215
Bacardi Blanco	\$210
Malibú	\$200
Flor De Caña 5 Años	\$215

BRANDY

Torres 10	\$250
Brandy Cardenal De Mendoza RSV	\$250
Terry Centenario	\$195

CACHAÇA

Cachaça Pitú	\$210
Cachaça Capucana	\$250

COGNAC

Martell VSOP	\$255
Hennessy VS	\$265
Hennessy VSOP	\$650
Remy Martin VSOP	\$650

licores

WHISKY, BOURBON & WHISKEY & SINGLE MALT

Buchanan's 12 Years	\$350
Chivas Regal 12 Years	\$350
Gentleman Jack	\$245
Johnnie Walker Red Label	\$220
Johnnie Walker Black Label	\$300
Glenfiddich 12 Yrs	\$320
Glenmorangie 10 Yrs	\$300
Jack Daniels	\$225
Macallan 12 Yrs	\$480
Hibiki Malt	\$350
Woodford Reserve	\$230

CREMAS Y LICORES

Agavero	\$180
Bailey's	\$180
Licor 43	\$220
Sambucca Vaccari Blanco	\$210
Sambucca Vaccari Negro	\$210
Damiana Guayacura	\$140
Licor de Chile Ancho los Reyes	\$195
Martini BL EX Dry	\$180
Martini Rojo	\$180
Anís Dulce Chinchon	\$170
Anís Seco Chinchon	\$170

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IVA INCLUIDO. Servicio no incluido

Prices shown in Mexican pesos. VAT included. Service not includes

Wine by the glass

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut \$500
France

VINO ESPUMOSO - SPARKLING WINE

Chandon, Extra brut \$400

VINO BLANCO ~ WHITE WINE

Casa Madero 2V, Chardonnay, Chenin Blanc \$260

Henri Lurton, Sauvignon Blanc \$310

Coastal Estate, Chardonnay \$280

Chiaro, Pinot Grigio \$230

VINO TINTO ~ RED WINE

202 Uvas, Malbec, Tempranillo, Syrah \$300

Coastal Estate, Cabernet Sauvignon \$280

Trumpeter, Malbec \$250

Sibaris, Pinot Noir \$270

VINO ROSADO - ROSÉ WINE

Casa Madero V Rosé, Cabernet Sauvignon \$280

Maison Castel Cotes de Provance, Grenache, \$330
Syrah, Cinsault

VINO DE POSTRE ~ DESSERT WINE

Casa Madero Cosecha tardía, Gewürztraminer, Semillón \$250

Vino por botella

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut, <i>France</i>	\$2600
Tutumba Cava, Xcarel Lo, Parellada, Macabeu	\$2100
Veuve Clicquot Ponsardin Rose, <i>France</i>	\$3080

VINO ESPUMOSO

Chandon, Extra Brut	\$1730
---------------------	--------

VINO ROSADO ~ ROSÉ WINE

Beringer Rosado, White Zinfandel Napa Valley, <i>California</i>	\$1110
Casa Madero V Rosé, Cabernet Sauvignon, <i>Coahuila, México</i>	\$1000
Maison Castel Cotes de Provance, Grenache, Syrah, Cinsault	\$1410

VINO BLANCO ~ WHITE WINE

PINOT GRIGIO

Castello Banfi Placido, Pinot Grigio <i>Toscana, Italy</i>	\$1150
Bertani, Velante, Pinot Grigio, <i>Italy</i>	\$1250
Beringer Stone, Pinot Grigio	\$1000

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IVA INCLUIDO. Servicio no incluido

Prices shown in Mexican pesos. VAT included. Service not includes

VINO BLANCO ~ WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC

Monte Xanic, Viña Kristel, Sauvignon Blanc, Ensenada, Mexico	\$1350
Beringer Founders' Estate, Sauvignon Blanc Napa Valley, California	\$1510
Montes, Limited Selection, Sauvignon Blanc	\$1247
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Marlborough	\$1500
Matua Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	\$1940

CHARDONNAY

Louis Jadot - Bourgogne, Francia.Chardonnay	\$1580
Alamos, Chardonnay, Mendoza, Argentina	\$1320
Casa Madero Chardonnay, Coahuila, México	\$1100
Robert Mondavi Private Selection, Chardonnay Central Coast, California	\$1420
Capricornius, El Cielo - Chardonnay Valle de Guadalupe, B.C.	\$1935

RIESLING

Columbia Crest, Two Vines, Riesling Washington Columbia	\$1400
Torelita, Riesling, Valle de Colón, México	\$1763

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IVA INCLUIDO. Servicio no incluido

Prices shown in Mexican pesos. VAT included. Service not includes

VINO TINTO ~ RED WINE

CABERNET SAUVIGNON

Beringer Founders' Estate, Cabernet Sauvignon, <i>Napa Valley, California</i>	\$1510
Errazuriz Max Reserva, Cabernet Sauvignon, <i>Aconcagua, Chile</i>	\$1850
Casa Madero 3V, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot <i>Coahuila, México</i>	\$1510
Monte Xanic, Calixa, Cabernet Sauvignon, Syrah <i>Ensenada, México</i>	\$1200
Copernicus, El Cielo, Cabernet Sauvignon y Merlot Valle de Guadalupe, B.C.	\$1935

MERLOT

Casa Madero, Merlot, <i>Coahuila, México</i>	\$1500
Chateau Ste Michelle, Merlot <i>Washington, Columbia</i>	\$2000
Chateau D'eck 2012, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Verdot	\$3050

TEMPRANILLO

Cune, Crianza	\$1204
Taanug, Crianza, Kosher	\$1462

VINO TINTO ~ RED WINE

PINOT NOIR

Louis Latour Cuveé, Pinot Noir, Cote D' Or, Borgona	\$2150
Matua, Pinot Noir, <i>Marlborough, New Zealand</i>	\$2080
Robert Mondavi Winery, Pinot Noir <i>Carneros, California</i>	\$2700

MALBEC

Navarro Correas Colección Privada, Malbec <i>Mendoza, Argentina</i>	\$1350
Por una Cabeza, Malbec	\$1260
Reto, Malbec	\$1620

SHIRAZ

Alto Tinto, Syrah	\$2193
Casa Madero, Syrah	\$1200
Lyre Bird, Shiraz Cabernet	\$1400

VINO DE POSTRE ~ DESSERT WINE

Casa Madero Cosecha Tardia Gewürztraminer, <i>Semillon Coahuila, Mexico</i>	\$1130
--	--------

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IVA INCLUIDO. Servicio no incluido

Prices shown in Mexican pesos. VAT included. Service not includes