

# MIXOLOGÍA

## MEZCALITA DE SALVIA

Bebida a base de mezcal infundada con la mística salvia blanca.

\$200 mn

## SANGRE KUMIAI

Infusión de jamaica y cítricos, escarchado con sal de flor de jamaica.

\$280 mn

## LAVANDA SPRITZ

Infusión de lavanda, vodka, curaçao azul y top de agua tónica.

\$280 mn

## SALVIA SOUR

Mezcal macerado en salvia, cítricos, clara de huevo y sal de salvia.

\$280 mn

## DOÑA FLORENCIA

Óleo de piña, jugo de piña, eneldo, cítricos y ginebra.

\$280 mn

## MADRE TIERRA

*Bebida inspirada en los elementos y colores que rodean este restaurante.*

Tequila premium, infusión de tamarindo con notas cítricas, escarchado con Tierra Mágica (tamarindo, sal de gusano, café y tortilla de maíz azul).

\$350 mn

## CARIOCA

Compota de temporada, jugo de cítricos, ginebra y agua tónica.

\$350 mn

## DIGESTIVOS

### CARAJILLO ESPECIAL

Licor 43 y Bailey's.

\$180 mn

### CARAJILLO MÁGICO

Frangelico, St. Germain y nieve de chocolate.

\$220 mn

BEBIDAS

# Brunch

## JUGOS

### NARANJA NATURAL

\$80 mn

### VERDE

\$80 mn

### VARIOS SABORES

\$50 mn

## MIMOSAS

### MIMOSA

\$180 mn

### MIMOSA BALERO

Vino espumoso Balero de alta calidad.

\$220 mn

### BELLINI

Vino espumoso con jugo de durazno.

\$180 mn

### BEERMOSA

Jugo de naranja  
y cerveza artesanal de la casa.

\$180 mn

## Summer VIBES

### FRENCH 75

Ginebra, cítricos y vino espumoso.

\$180 mn

### MARÍA CARMÍN

Vodka, sal de apio de la casa, jugo de  
tomate, cítricos y toque de Tabasco.

\$180 mn

### WAKE UP TONY!

BEBIDA SIN ALCOHOL

Oleo de piña, jugo de piña, espresso y agua tónica.

\$150 mn

### MEXICAN GOLD

Vodka, fruta de temporada, nota de Tabasco,  
cítricos y cerveza tap de la casa.

\$180 mn

### BAILEY'S LATTE O CAPPUCCINO

Café espresso recién extraído  
con licor de crema irlandesa.

\$220 mn

### POZOL LATTE ANCESTRAL

Auténtico pozol chiapaneco, crema irlandesa,  
ahumado con ceniza de totemoxtle.

\$350 mn

# DESAYUNOS



## CHILAQUILES

Rojos, verdes o chipotle.

Con crema, frijoles bayos refritos y queso cotija.

• CON HUEVO | \$200 mn

• CON POLLO | \$220 mn

• CON ARRACHERA | \$270 mn

• GRATINADOS | +\$50 mn

## CHILAQUILES BORREGO

Totopos bañados en salsa verde, borrego tatemado, frijoles refritos con cotija, cebolla curtida con habanero, crema, cilantro y aguacate. \$250 mn

## OMELETTE

Omelette de vegetales, jamón o tocino.

Acompañado de frijoles bayos refritos. \$180 mn

## OMELETTE DE CHILAQUILES

Omelette relleno de chilaquiles rojos, verdes o chipotle. Con crema y frijoles. \$220 mn

## OMELETTE DE CAMARÓN

Relleno de camarones y pimientos, con reducción de caldo de camarón y acompañado de frijoles bayos refritos. \$380 mn

## OMELETTE VEGANO

Preparado con harina de garbanzo, acompañado de frijoles bayos refritos. \$180 mn

## MACHACA CON HUEVO

Machaca hecha en casa con vegetales y huevo revuelto. \$240 mn

## HUEVOS AL GUSTO

Con frijoles bayos refritos y queso cotija. Tu eliges: revueltos, estrellados o a la mexicana. \$180 mn

## HUEVOS RANCHEROS

(Al gusto) salsa roja y frijoles bayos refritos. \$180 mn

## PANCAKES

Hot cakes (3 piezas) con mantequilla.

Se puede agregar tocino, huevos o jamón. \$180 mn

## BANANA PANCAKES (FIN DE SEMANA)

Acompañados de plátano, lechera. \$190 mn

## ENCHILADAS

Pollo o carnitas, salsa roja, verde o chipotle, crema, frijoles bayos refritos y queso cotija. \$220 mn

Gratinadas | +\$50 mn

## ENCHILADAS SUIZAS

Pollo, frijoles bayos refritos y queso cotija. \$240 mn

Gratinadas | +\$50 mn

## LENGUA Y PIPIÁN DE LA CASA

Salsa de pipián acompañada de huevos estrellados y frijoles bayos refritos. \$330 mn

## MEMELA

Carnitas, pulpo, frijoles, plátano macho, cebolla curtida, crema y queso cotija. \$220 mn

## STEAK & EGGS

Carne arrachera acompañada de huevo estrellado, frijoles refritos y chiles güeritos con cebolla cambray. \$320 mn  
Agrega chilaquiles | +\$70 mn

## NEW YORK & EGGS

Carne New York 350gr, calidad USDA Prime. Acompañada de huevo estrellado, frijoles refritos y chiles güeritos con cebolla cambray. \$680 mn  
Agrega chilaquiles | +\$70 mn



HORARIOS DE  
DESAYUNOS

LUNES A VIERNES  
8:30 AM - 12:00 PM

SÁBADO  
8:30 AM - 1:00 PM

DOMINGO  
8:30 AM - 2:00 PM

## DESAYUNOS LIGEROS

### PLATO DE FRUTA

Con yogurt griego, granola y miel de abeja. **\$180 mn**

### AVOCADO & SALMON TOAST

Pan de hogaza con guacamole, salmón ahumado, queso de cabra y garbanzos tostados. **\$200 mn**

### MUESLI BOWL

Avena recién hecha con leche, fruta fresca de temporada y granola.  
Tipos de leche a elegir: regular, almendra o soya. **\$180 mn**

### PAN DE NUESTRO HORNO

Pregunta por las opciones de hoy.

## DESAYUNOS de HUÉSPEDES

### PANCAKES

Pancakes (2 piezas) con mantequilla y mermelada.  
Incluye jamón o tocino.

### HUEVOS REVUELTOS

Con jamón, tocino o vegetales.  
Incluye frijoles bayos refritos, queso cotija y tortillas.

### HUEVOS ESTRELLADOS

Con jamón, tocino o vegetales.  
Incluye frijoles bayos refritos, queso cotija y tortillas.

### MUESLI BOWL LIGERO

Avena recién hecha con leche, fruta fresca de temporada y granola.  
Tipos de leche a elegir: regular, almendra o soya.

### BEBIDAS

Café Americano Refill  
o Taza de Té

\*El huésped puede elegir un platillo y una bebida. Cualquier platillo, complemento y/o bebidas adicionales a las incluidas en el menú de huéspedes, tendrán un costo extra.

# BARRA de CAFÉ

CAFÉ AMERICANO REFILL	\$60 mn
ESPRESSO	\$70 mn
ESPRESSO DOBLE	\$90 mn
ESPRESSO AMERICANO	\$70 mn
CAPPUCCINO	\$95 mn
LATTE	\$95 mn
ICED LATTE	\$95 mn
MOCHA	\$95 mn
PRENSA FRANCESA	\$95 mn
CHAI LATTE	\$95 mn
CHOCOLATE CALIENTE	\$90 mn
CHOCOLATE MEXICANO	\$90 mn
TISANAS (DIVERSOS SABORES)	\$80 mn
TÉ (DIVERSOS SABORES)	\$50 mn
SHOT EXTRA DE ESPRESSO	\$30 mn



# BEBIDAS

## COCTELERÍA CLÁSICA

CUBA LIBRE	\$150 mn	OLD FASHIONED	\$200 mn
RUSO NEGRO	\$150 mn	MARGARITA CADILLAC	\$220 mn
RUSO BLANCO	\$150 mn	PIÑA COLADA	\$150 mn
LONG ISLAND ICED TEA	\$180 mn	MOJITO CLÁSICO	\$150 mn
DRY MARTINI	\$180 mn	MANHATTAN	\$150 mn
SUNRISE TEQUILA	\$150 mn	NEGRONI	\$150 mn
DESARMADOR	\$150 mn	DAIQUIRI	\$150 mn
PALOMA	\$150 mn	CARAJILLO	\$160 mn
		MARGARITA	\$160 mn

## PICHEL

SANGRÍA CLÁSICA	\$420 mn	CERVEZA ARTESANAL	\$420 mn
SANGRÍA DE LA CASA	\$500 mn	LIMONADA/NARANJADA	\$280 mn



# CERVECERÍA Artesanal

## CERVECERÍA SALVIA BLANCA

SALVIA MÁGICA BLONDE	\$95 mn
GNOMO NARANJA BLONDE	\$95 mn
GUERRERO ECOMO RED ALE	\$95 mn
MERLÍN PORTER	\$95 mn
CHAMANA IPA	\$95 mn

## CERVEZA

MICHELOB ULTRA	\$80 mn
STELLA	\$80 mn
HEINEKEN	\$80 mn
INDIO	\$80 mn
XX LAGUER	\$80 mn

VASO MICHELADO	\$45 mn
VASO CUBANO	\$55 mn
VASO CHABELA	\$60 mn

## CERVECERÍA Invitada

### BORDER PSYCHO TIJUANA

CREAM ALE	\$100 mn
CITRA PALE ALE	\$100 mn
GÜERA PRIETA	\$120 mn
BRUTAL STOUT	\$100 mn
PERVERSA IPA	\$100 mn

### WENDLANT ENSENADA

HARRY POLANCO	\$100 mn
PERRO DEL MAR	\$100 mn

### AGUA MALA ENSENADA

FUGU JAPONÉS LAGER	\$100 mn
SIRENA PILSNER	\$100 mn
MAKO PALE ALE	\$100 mn

# BEBIDAS sin ALCOHOL

LIMONADA/NARANJADA

\$60 mn

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS

\$90 mn

SODA (DIVERSOS SABORES)

\$60 mn

CLAMATO PREPARADO

\$150 mn

AGUA MINERAL PERRIER (CHICA)

\$70 mn

AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO (CHICA)

\$60 mn

AGUA MINERAL/NATURAL HETHE (CHICA)

\$60 mn

AGUA NATURAL/MINERAL HETHE (GRANDE)

\$100 mn

BIG MOUNTAIN KOMBUCHA

\$85 mn

SIMBIOSIS KOMBUCHA

\$90 mn





# VINOS

		
<b>MONTE XANIC</b> VIÑA KRISTEL / SAUVIGNON BLANC CALIXA BLEND / CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$180 mn \$190 mn	\$700 mn \$750 mn
<b>VINISTERRA</b> DOMINÓ TINTO / TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT NEBBIOLO	\$180 mn N/D	\$770 mn \$1,950 mn
<b>ROGANTO</b> CABERNET SAUVIGNON	\$220 mn	\$1,000 mn
<b>SANTO TOMÁS</b> BARBERA ÚNICO	\$180 mn N/D	\$780 mn \$2,800 mn
<b>CONTEMPLACIÓN</b> HADA ROSA / TEMPRANILLO	\$165 mn	\$650 mn
<b>VIÑAS DEL SOL</b> SANTOS BRUJOS ANANDA / VITICULTURA BIODINÁMICA CERTIFICADA, 2018 CON 18 MESES DE BARRICA FRANCESA 100%, PRODUCCIÓN LIMITADA A 1,079 BOTELLAS	N/D N/D	\$1,700 mn \$3,800 mn
<b>ADOBE GUADALUPE</b> RAFAEL / CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO	N/D	\$2,100 mn
<b>VINOS PLATA</b> PLATA PURA / MERLOT	N/D	\$950 mn
<b>CHATEAU CAMOU</b> ZINFANDEL CABERNET SAUVIGNON	N/D N/D	\$1,200 mn \$1,200 mn

# VINOS

## BARÓN BALCHÉ

**2B** / SAVIGNON BLAC, PALOMINO, VIOGNIER

**RESERVA ESPECIAL** / CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH

**UNO** / GRENACHE 36 MESES DE BARRICA  
EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO, VINO DE GUARDA

**CERO** / NEBBIOLO 48 MESES DE BARRICA  
EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMERO USO, VINO DE GUARDA

## CASTILLO FERRER

**SYRAH**

**DOLCE AMORE** / NOTAS DULCES DE COSECHA TARDÍA

## F. RUBIO

**MEZCLA ITALIANA** / NEBBIOLO, MONTEPULCIANO, SANGIOVESE

## AFTER WORK SESSIONS

**TINTO** / MERLOT, TEMPRANILLO

**BLANCO** / CHARDONNAY 100%

**ROSADO** / GRENACHE 100%

## FINCA DE TIERRA

**MEZCLA DE TINTOS**

## VINÍCOLA EL CIELO

**POLARIS** / CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC,  
MERLOT, MALBEC.

**G&G BY GINASOMMELIER** / SAUVIGNON BLANC



\$180 mn

N/D

N/D

N/D



\$800 mn

\$2,400 mn

\$5,500 mn

\$6,000 mn

N/D

N/D

\$1,400 mn

\$1,100 mn

N/D

\$1,100 mn

N/D

\$180 mn

\$180 mn

\$750 mn

\$750 mn

\$750 mn

\$170 mn

N/D

N/D

\$700 mn

\$2,400 mn

\$1,100 mn

# LICORES

## COGNAC

MARTELL VS	\$250 mn
HENNESSY VSOP	\$330 mn
RÉMY MARTIN	\$330 mn
MARTELL XO	\$580 mn

## DIGESTIVOS

JÄGERMEISTER	\$150 mn
GRAN MARNIER	\$180 mn
BAILEY'S	\$150 mn
FRANGELICO	\$180 mn
VACCARI NEGRO	\$150 mn
VACCARI BLANCO	\$150 mn
LICOR 43	\$150 mn
KAHLÚA	\$150 mn
CHINCHÓN DULCE	\$150 mn
CHINCHÓN SECO	\$150 mn
AMARETTO DISARONNO	\$180 m

## MEZCAL

MONTELOBOS PECHUGA	\$350 mn
OJO DE TIGRE	\$180 mn
400 CONEJOS JOVEN	\$160 mn

## GIN

TANQUERAY	\$160 mn
HENDRICKS	\$200 mn
MONKEY 47	\$300 mn
BEEFEATER	\$150 mn
BOMBAY	\$160 mn
ROKU GIN	\$250 mn

## RON

ZACAPA 23	\$300 mn
MATSALEM GRAN RESERVA	\$200 mn
MATSALEM PLATINO	\$150 mn
MALIBU ORIGINAL	\$180 mn

## BRANDY

TORRES 10	\$150 mn
-----------	----------

## CHAMPAGNE

BALERO ROSE	\$1,100 mn
CUVEE BRUT	\$2,700 mn
MOËT & CHANDON BRUT	\$2,500 mn
MOËT & CHANDON NÉCTAR	\$3,500 mn
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	\$3,900 mn
MOËT & CHANDON BRUT ROSE	\$4,200 mn
MOËT & CHANDON ICE ROSE	\$4,500 mn
DOM PERIGNON	\$10,500 mn

## TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$150 mn
DON JULIO BLANCO	\$140 mn
DON JULIO 70	\$180 mn
DON JULIO EXTRA AÑEJO 1942	\$520 mn
HERRADURA PLATA	\$140 mn
HERRADURA REPOSADO	\$150 mn
HERRADURA ULTRA	\$180 mn
1800 CRISTALINO	\$150 mn
1800 AÑEJO	\$150 mn
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$160 mn
RESERVA FAMILIA JOSÉ CUERVO	\$280 mn

## WHISKY

BUCHANAN'S 12	\$180 mn
BUCHANAN'S 18	\$320 mn
CHIVAS REGAL 12	\$180 mn
CHIVAS REGAL 18	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$180 mn
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$800 mn
MACALLAN 12	\$180 mn
JACK DANIEL'S	\$150 mn
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$330 mn
HIBIKI SUNTORY	\$420 mn

## VODKA

TITO'S HANDMADE	\$200 mn
GREY GOOSE	\$180 mn
ABSOLUT	\$150 mn