

# MIXOLOGÍA

## MEZCALITA DE SALVIA

Bebida a base de mezcal infusionada 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

HORARIO  
DE BARRA

LUNES A DOMINGO  
8:30 AM - 9:00 PM

BEBIDAS

# Brunch



## JUGOS

### NARANJA NATURAL

\$80 mn

### VERDE

\$90 mn

### VARIOS SABORES

\$70 mn

## MIMOSAS

### MIMOSA

\$180 mn

### MIMOSA BALERO

Vino garnacha espumoso.

\$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 totomoxtle.

\$350 mn

HORARIOS DE DESAYUNOS

LUNES A DOMINGO  
8:30 AM - 2:00 PM

# DESAYUNOS

## CHILAQUILES

Rojos, verdes o chipotle.  
Con crema, frijoles bayos refritos y queso cotija.

- CON HUEVO | \$230 mn
- CON POLLO | \$260 mn
- CON ARRACHERA | \$300 mn
- GRATINADOS | +\$60 mn

## OMELETTE DE CHILAQUILES

Omelette relleno de chilaquiles rojos, verdes o chipotle.  
Con crema y frijoles. \$250 mn

## OMELETTE

Omelette de vegetales, jamón o tocino.  
Acompañado de frijoles bayos refritos. \$200 mn

## OMELETTE DE CAMARÓN

Relleno de camarones y pimientos,  
con reducción de caldo de camarón  
y acompañado de frijoles bayos refritos. \$390 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. \$280 mn

## HUEVOS AL GUSTO

Con frijoles bayos refritos y queso cotija.  
Tu eliges: revueltos, estrellados o a la mexicana. \$200 mn

## HUEVOS RANCHEROS

(Al gusto) salsa roja y frijoles bayos refritos. \$200 mn

## STEAK & EGGS

Carne arrachera acompañada de huevo estrellado,  
frijoles refritos y chiles güeritos con cebolla cambray. \$350 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. \$720 mn  
Agrega chilaquiles | +\$70 mn



## ENCHILADAS

Pollo o carnitas, salsa roja, verde o chipotle, crema,  
frijoles bayos refritos y queso cotija. \$250 mn  
Gratinadas | +\$60 mn

## ENCHILADAS SUIZAS

Pollo, frijoles bayos refritos y queso cotija. \$280 mn  
Gratinadas | +\$60 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. \$280 mn

## PANCAKES

Hot cakes (3 piezas) con mantequilla.  
Se puede agregar tocino, huevos o jamón. \$220 mn

## BANANA PANCAKES (FIN DE SEMANA)

Acompañados de plátano, lechera. \$230 mn

## SUGERENCIA DEL CHEF

### CHILAQUILES BORREGO

Totopos bañados en salsa verde, borrego tatemado, frijoles refritos con cotija,  
cebolla curtida con habanero, crema, cilantro y aguacate. \$300 mn

### CHICHARRÓN DE PORKBELLY

Acompañado de salsa chicharronera poco picante, (salsa tatemada cítrica),  
guacamole, limón y cilantro. \$480 mn

## DESAYUNOS LIGEROS

### PLATO DE FRUTA

Con yogurt griego, granola y miel de abeja. **\$190 mn**

### AVOCADO & SALMON TOAST

Pan de hogaza con guacamole, salmón ahumado, queso de cabra y garbanzos tostados. **\$250 mn**

### MUESLI BOWL

Avena preparada con jugo de naranja fresco, chocolate, granola, frutos rojos y nibs de cacao. **\$180 mn**

### PAN DE NUESTRO HORNO

Pregunta por las opciones de hoy.

**CONCHITA RELLENA** **\$85 mn**

**ROL DE MANZANA CANELA** **\$85 mn**

## 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 preparada con jugo de naranja fresco, chocolate, granola, frutos rojos y nibs de cacao. **\$180 mn**

### 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 REFIL	\$65 mn
EXPRESSO	\$80 mn
EXPRESSO DOBLE	\$100 mn
EXPRESSO AMERICANO	\$80 mn
CAPPUCCINO	\$100 mn
CAPPUCCINO CON SABOR	\$110 mn
LATTE	\$100 mn
LATTE CON JARABE	\$110 mn
ICED LATTE	\$100 mn
CAFÉ DE LA OLLA	\$80 mn
CHOCOMILK	\$60 mn
MOCHA	\$110 mn
MOCHA MEXICANO	\$110 mn
PRENSA FRANCESA	\$140 mn
CHAI LATTE	\$110 mn
CHOCOLATE CALIENTE	\$110 mn
CHOCOLATE MEXICANO	\$110 mn
TISANAS (DIVERSOS SABORES)	\$90 mn
TÉ (DIVERSOS SABORES)	\$60 mn
SHOT EXTRA DE EXPRESSO	\$40 mn
CHAI SUCIO	\$130 mn
VASO DE LECHE	\$50 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	\$70 mn
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$120 mn
NARANJADA	\$80 mn
PIÑADA	\$120 mn
CLAMATO PREPARADO	\$160 mn
MOCKTAIL	\$100 mn
BIG MOUNTAIN KOMBUCHA	\$100 mn
SIMBIOSIS KOMBUCHA	\$100 mn
SODA (DIVERSOS SABORES)	\$60 mn
SCHWEPPE TONIC	\$70 mn
AGUA MINERAL PERRIER (CHICA)	\$80 mn
AGUA MINERAL HETHE (CHICA)	\$75 mn
AGUA MINERAL HETHE (GRANDE)	\$130mn
AGUA NATURAL HETHE (CHICA)	\$75 mn
AGUA NATURAL HETHE (GRANDE)	\$120 mn
AGUA MINERAL SPELLEGRINO (CHICA)	\$70 mn
AGUA MINERAL SPELLEGRINO (GRANDE)	\$100 mn
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	\$50 mn
LICUADO	\$80 mn







# VINOS

		
MONTE XANIC		
VIÑA KRISTEL / SAUVIGNON BLANC	\$180 mn	\$700 mn
CALIXA BLEND / CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO	\$190 mn	\$750 mn
VINISTERRA		
NEBBIOLO	N/D	\$1,950 mn
ROGANTO		
CABERNET SAUVIGNON	\$220 mn	\$1,000 mn
SANTO TOMÁS		
BARBERA	\$180 mn	\$780 mn
ÚNICO	N/D	\$2,800 mn
CONTEMPLACIÓN		
HADA ROSA / TEMPRANILLO	\$165 mn	\$650 mn
VIÑAS DEL SOL		
SANTOS BRUJOS	N/D	\$1,700 mn
ANANDA/ VITICULTURA BIODINÁMICA CERTIFICADA, 2018 CON 18 MESES DE BARRICA FRANCESA 100%, PRODUCCIÓN LIMITADA A 1,079 BOTELLAS	N/D	\$3,800 mn
ADOBE GUADALUPE		
RAFAEL / CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO	N/D	\$2,100 mn
JARDÍN ROMÁNTICO / CHARDONNAY 100%	\$180 mn	\$850 mn
VINOS PLATA		
PLATA PURA / MERLOT	N/D	\$950 mn
CHATEAU CAMOU		
ZINFANDEL	N/D	\$1,200 mn
CABERNET SAUVIGNON	N/D	\$1,200 mn
F. RUBIO		
MEZCLA ITALIANA / NEBBIOLO, MONTEPULCIANO, SANGIOVESE	N/D	\$1,100 mn
HERENCIA BLANCO PALOMINO Y CHENIN BLANC	\$190 mn	\$950 mn

# VINOS

		
<b>CASTILLO FERRER</b> <b>DOLCE AMORE</b> / NOTAS DULCES DE COSECHA TARDÍA	N/D	\$1,100 mn
<b>BARÓN BALCHÉ</b> <b>2B</b> / SAVIGNON BLAC, PALOMINO, VIOGNIER <b>RESERVA ESPECIAL</b> / CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH <b>UNO</b> / GRENACHE 36 MESES DE BARRICA EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMER USO, VINO DE GUARDA <b>CERO</b> / NEBBIOLO 48 MESES DE BARRICA EN ROBLE FRANCÉS DE PRIMERO USO, VINO DE GUARDA	\$180 mn N/D N/D N/D	\$800 mn \$2,400 mn \$5,500 mn \$6,000 mn
<b>AFTER WORK SESSIONS</b> <b>TINTO</b> / MERLOT, TEMPRANILLO <b>BLANCO</b> / CHARDONNAY 100% <b>ROSADO</b> / GRENACHE 100%	N/D \$180 mn \$180 mn	\$750 mn \$750 mn \$750 mn
<b>FINCA DE TIERRA</b> <b>MEZCLA DE TINTOS</b>	\$170 mn	\$700 mn
<b>VINÍCOLA EL CIELO</b> <b>POLARIS</b> / CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, MALBEC. <b>G&amp;G BY GINASOMMELIER</b> / SAUVIGNON BLANC <b>LYRA BRUT ROSÉ</b> / 24 MESES EN SUS LÍAS	N/D N/D N/D	\$2,400 mn \$1,100 mn \$1,750 mn
<b>DON TOMÁS</b> <b>600 REALES</b> / SANGIOVESE NEBBIOLO / 15 DE CRIANZA EN BARRICA AMERICANA Y FRANCESA <b>TENTACIÓN</b> / ZINFANDEL 100% COSECHA TARDÍA	N/D N/D	\$850 mn \$550 mn
<b>PURO PINCHE VINO MEXICANO</b> <b>PURO PINCHE VINO MEXICANO</b> / CABERNET SAUVIGNON Y MALBEC	N/D	\$1,800 mn

# LICORES

## COGNAC

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

## DIGESTIVES

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	\$380 mn
OJO DE TIGRE	\$210 mn
400 CONEJOS JOVEN	\$160 mn

## GIN

TANQUERAY	\$160 mn
HENDRICKS	\$200 mn
MONKEY 47	\$350 mn
BEEFEATER	\$150 mn
BOMBAY	\$160 mn
ROKU GIN	\$250 mn

## RON

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

## BRANDY

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

## CHAMPAGNE

BALERO ROSE	\$1,100 mn
EL CIELO BRUT ROSÉ LYRA	\$1,800 mn
PIPER-HEIDSIECK CUVÉE BRUT	\$2,700 mn
MOËT & CHANDON BRUT	\$2,600 mn
MOËT & CHANDON NÉCTAR	\$3,500 mn
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	\$4,000 mn
MOËT & CHANDON BRUT ROSE	\$4,200 mn
MOËT & CHANDON ICE ROSE	\$4,500 mn
DOM PERIGNON	\$10,500 mn

## TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$180 mn
DON JULIO BLANCO	\$160 mn
DON JULIO 70	\$220 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	\$180 mn
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$160 mn
RESERVA FAMILIA JOSÉ CUERVO	\$280 mn

## WHISKEY

BUCHANAN'S 12	\$180 mn
BUCHANAN'S 18	\$320 mn
CHIVAS REGAL 12	\$180 mn
CHIVAS REGAL 18	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$220 mn
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$320 mn
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$800 mn
MACALLAN 12	\$250 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