

# 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

## La Manada Feliz 🐾

COYOTITA <small>HAZY IPA</small>	\$95 mn
KUZCO <small>RED ALE</small>	\$95 mn
GUAPO <small>GUAYABA BLONDE</small>	\$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
SCHWEPES 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

CALIXA BLEND / CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO

## VINISTERRA

NEBBIOLO

## ROGANTO

CABERNET SAUVIGNON

## SANTO TOMÁS

BARBERA

ÚNICO

## VIÑAS DEL SOL

SANTOS BRUJOS

ANANDA / VITICULTURA BIODINÁMICA CERTIFICADA, 2020

## ADOBE GUADALUPE

RAFAEL / CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO

JARDÍN ROMÁNTICO / CHARDONNAY 100%

## VINOS PLATA

PLATA PURA / MERLOT

## CHATEAU CAMOU

ZINFANDEL

CABERNET SAUVIGNON

## CASTILLO FERRER

DOLCE AMORE / NOTAS DULCES DE COSECHA TARDÍA

## DISTINTO

MERLOT-CARIGNAN

TEMPRANILLO-MERLOT

SAUVIGNON BLANC



\$180 mn

\$190 mn



\$700 mn

\$750 mn

N/D

\$1,950 mn

N/D

\$1,000 mn

N/D

\$780 mn

N/D

\$2,800 mn

N/D

\$1,700 mn

N/D

\$3,800 mn

N/D

\$2,100 mn

N/D

\$850 mn

N/D

\$950 mn

N/D

\$1,200 mn

N/D

\$1,200 mn

N/D

\$1,100 mn

\$180 mn

\$950 mn

\$180 mn

\$950 mn

\$180 mn

\$950 mn

# VINOS



## BARÓN BALCHÉ

2B / SAUVIGNON BLAC, PALOMINO, VIOGNIER

RESERVA ESPECIAL / CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH

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

## VINÍCOLA EL CIELO

POLARIS / CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT

G&G BY GINASOMMELIER / SAUVIGNON BLANC

## DON TOMÁS

700 REALES / 70% CABERNET SAUVIGNON, 30% NEBBIOLO

TENTACIÓN / ZINFANDEL 100% COSECHA TARDÍA

## PURO PINCHE VINO MEXICANO

PURO PINCHE VINO MEXICANO / CABERNET  
SAUVIGNON Y MALBEC

## F. RUBIO

MEZCLA ITALIANA / NEBBIOLO, MONTEPULCIANO,

SANGIOVESE

HERENCIA BLANCO PALOMINO

Y CHENIN BLANC



N/D

N/D

N/D

N/D

N/D

N/D

N/D

N/D

N/D

N/D



\$800 mn

\$2,400 mn

\$6,000 mn

\$2,400 mn

\$1,100 mn

\$850 mn

\$550 mn

\$1,800 mn

\$1,100 mn

\$950 mn

## CONTEMPLACIÓN

HADA ROSA / TEMPRANILLO

CABERNET SAUVIGNON

GRENACHE BLANC CHARDONNAY

GRENACHE

MERLOT

MEZCLA DE TINTOS

NEBBIOLO

TEMPRANILLO

\$150 mn

\$150 mn

N/D

\$150 mn

N/D

\$150 mn

N/D

\$150 mn

\$650 mn

\$850 mn

\$750 mn

\$650 mn

\$850 mn

\$550 mn

\$800 mn

\$550 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