

MENÚ BEBIDAS

LA PALAPA



	D	ESTILAI	oos	COP		BOTELLA
VINO TINTO				10011	"	
SANTO TOMAS "CAB. SAUVIGNON"	750ml			\$210)	\$840
EVEME ARMONÍA DE TINTOS 75	0ml			\$240	0	\$960
"MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SHIRA	Z Y CABERNE	T FRANC."				
MICHEL LYNCH ORGANICO "ME	RLOT" 675ml			\$300	0	\$1200
JARDIN SECRETO ADOBE "TEMPI	RANILLO" 750	ml		\$340	0	\$1350
CASA MADERO 3V "CAB SAUVIGN	NON, MERLOT	, TEMPRANILI	O" 750ML	1		\$950
MATARROMERA CRIANZA "TEMP	RANILLO" 750)ml		1		\$1950
VINO DE PIEDRA "CAB SAUVIGNON,	TEMPRANILL	0"		/		\$2460
MAURO "TEMPRANILLO" 750ml				1		\$3900
VINO BLANCO						
TIERRE "PINOT GRIGGIO" 750ml				\$150)	\$600
MONTE XANIC COSECHA TARDIA "	CHENIN BLAN	NC" 750ml		\$240	0	\$950
CASA MADERO 2V "CHARDONNAY, O	CHENIN BLAN	C" 750ml		/		\$1300
VINO ROSADO						
BERINGER "BLANC DE ZINFANDEL" 750n				\$160		\$700
CASA MADERO V "CAB SAUVIGNON"	750ml			\$220)	\$810
CAHAMPAGNE/ESPUMOSOS						
CHAMPBRULE "CHARDONNAY, FRENCH	H COLOMBAR	RD" 750ml		\$110		\$550
MOET & CHANDON NECTAR IMPERI	ΔΙ			1		\$3200
"PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDON				,		ΨΟΣΟΟ
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL		RDONNAY"	750ml	1		\$3400
				,		
	OPA 45ml		RON			ni BOTELLA
BLACK LABEL 750ml	\$200	\$3200	MATUSALEM CLÁSICO 7		\$120	\$1800
MACALLAN 750ml	\$280	\$4480	BACARDI BLANCO 750m		\$110	\$1400
BLUE LABEL 750ml	\$900	\$14,400	HAVANA CLUB 7 AÑOS 7	'50ml	\$140	\$2240
JACK DANIELS 750ml	\$140	\$2240	ZACAPA 23 750ml		\$250	\$4000
BOURBON			BRANDY			
BULLEIT BOURBON 750ml	\$150	\$2400	TORRES 10 500ml		\$120	\$1800
TF01111 A			TORRES 15 500ml		\$150	\$2400
TEQUILA	4110	41700	COCNAC			
TRADICIONAL REPOSADO 695ml	\$110	\$1760	COGNAC		# 000	#2500
HERRADURA REPOSADO 750ml	\$140	\$2240	HENNESSY VS 750ml		\$220	\$3520
DON JULIO 70 750ml	\$240	\$3840	HENNESSY VSOP 500ml		\$300	\$4800
CASA DRAGONES JOVEN 750ml	\$900	\$14,400	DIGESTIVOS			
MEZCAL			BAILEYS 1000ml		\$130	\$1950
UNION UNO 700ml	\$120	\$2100	LICOR 43 750ml		\$130	\$2240
VIEJO INDECENTE 750ml	\$190	\$3040	KAHLUA 1000ml		\$110	\$1760
PIERDE ALMAS 750ml	\$220	\$3200	AMARETTO 500ml		\$110	\$1760
FANEKANTSINI 750ml	\$300	\$4800	CHAMBORD 750ml		\$200	\$3200
DAGANGDA			DRAMBUIE 750ml		\$175	\$2800
BACANORA	*100	****	LICOR DE MANGO 750m	l	\$140	\$2240
BACANORA AGUAMIEL 750ml	\$180	\$2600	LICOR DE AGAVE 750ml		\$140	\$2240
BAATURI BLANCO 750ml	\$200	\$3200	LICOR PAMA 750ml		\$180	\$2880
HASTA LA MUERTE BLANCO 750ml	\$230	\$3800	GRAND MARNIER		\$180	\$2880
VODKA			CORDON ROUGE 750ml			
STOLICHNAYA 750ml	\$110	\$1600	X- RATED 750ml		\$130	\$2080
KETEL ONE 750ml	\$120	\$1900	MIDORI 750ml		\$140	\$2240
GREY GOOSE 750ml	\$200	\$3200	APERITIVOS			
BELVEDERE 750ml	\$210	\$3300	APEROL 750ml		\$130	\$1850
CINEDDA			CAMPARI 750ml		\$140	\$2240
GINEBRA	#100	#0000	CINZANO ROSSO 750ml		\$110	\$1760
BEEFEATER 750ml	\$120	\$2000	CINZANO DRY 750ml		\$110	\$1760
BOMBAY 750ml	\$160 ¢150	\$2560	CONTROY 750ml		\$110	\$1760
MEXICAN GIN 750ml	\$150	\$2400	ANCHO REYES 750ml		\$130	\$2080
HENDRICKS 750ml	\$220	\$3520	TOTTO RETED 700HIII		Ψ130	Ψ2000
MONKEY 47 750ml	\$350	\$5600				

CLASSIC COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

MAI TAI	\$130	OLD FASHION	\$140
RON BLANCO, RON OSCURO, CONTROY, J JUGO DE LIMÓN Y JARABE NATURAL. 265r		BULLEIT BOURBON, AZÚCAR MASCABADO BITTER DE ANGOSTURA. 60ml/2oz.	Ο,
MOSCOW MULE	\$140	PIÑA COLADA	\$130
VODKA, JARABE DE JENGIBRE, JUGO DE LI JARABE NATURAL Y CERVEZA DE JENGIBR	and the same of th	RON MATUSALEM CLÁSICO, JUGO DE PIÑ CREMA DE COCO. 150ml/5oz.	IA,
MIMOSA	\$110	MOJITO	\$130
CHAMPBRULE Y JUGO DE NARANJA. 180m	nI/6oz.	RON MATUSALEM, JUGO DE LIMÓN, JARA HIERBABUENA. 230ml/7.6oz.	BE NATURAL,
DRY MARTINI	\$160	CUBA	\$120
GINEBRA BEEFEATER, VERMOUTH DRY, ACEITUNAS. 85ml/2.8oz.		RON MATUSALEM, COCA COLA. 200ml/6	i.6oz.
MARGARITA	\$130	DAIQUIRI	\$120
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL, CO JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 100ml		RON MATUSALEM, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 100ml/3.3oz.	
COSMOPOLITAN	\$120	BLOODY MARY	\$130
VODKA STOLICHNAYA, CONTROY, JUGO I JUGO DE ARÁNDANO. 110ml/3.6oz.	DE LIMÓN	VODKA STOLICHNAYA, JUGO DE TOMATE SALSAS NEGRAS, PIMIENTA Y SAL. 220ml/	
SOUTH SIDE	\$150	APEROL SPRITZ.	\$135
GINEBRA BEEFEATER, JUGO DE LIMÓN, JAF HIERBABUENA. 100ml/3.3oz	RABE NATURAL,	LICOR APEROL, VINO ESPUMOSO Y AGUA MINERAL. 285ml/9.5oz.	
NEGRONI	\$140	PALOMA	\$125
CAMPARI, BEEFEATER, VERMUT ROSSO. 90	ml/4oz	TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL, LIN SODA DE TORONJA. 210ml/7oz.	ΛÓΝ,
CLERICOT	\$160	SANGRÍA	\$140
VINO TINTO, JUGO DE LIMÓN, JARABE NA AGUA MINERAL Y FRUTA PICADA. 255ml/8		VINO TINTO, JUGO DE LIMÓN, JARABE NA AGUA MINERAL. 285mI/9.5oz.	TURAL,
MEZCAL MULE	\$145	MULA GENOVESA	\$150
MEZCAL JAMAICA	\$140	MEZCAL TAMARINDO	\$140
THREE LEGGED MULE	\$140	RUSO BLANCO	\$120
FRESA COLADA	\$120	RUSO NEGRO	\$120
CESAR	\$130	LONG ISLAND	\$160

NUBES DI	E VERANO
----------	----------

RON HAVANA CLUB 7, CAMPARI, JUGO DE PIÑA, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 220ml/7.3oz.

VODKA, CONTROY, PURÉ DE GUAYABA, JUGO DE LIMÓN

BACANORA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE CANELA, SAL DE GUSANO. 170ml/5.6oz.

MEZCAL, LICOR ANCHO REYES, SHRUB DE PIÑA, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL Y BITTER DE ANGOSTURA. 205mi/6.8oz.

LAPA LAPA

JUNGLE BIRD

EL GUAYABO

STONE COLD

Y JUGO DE ARÁNDANO, 225ml/7.5oz.

\$150

\$250

\$135

\$155

THE BRAMBLE

\$160

BULLEIT BOURBON, AZÚCAR DE MASCABADO \$150 Y BITTER DE ANGOSTURA. 100ml/3.3oz.

CHUECO PÉREZ

\$140

BACANORA, LICOR ANCHO REYES, SANDÍA, LIMÓN, JARABE NATURAL Y BITTER DE ANGOSTURA. 230mI/7oz.

KABASA

\$150

BEEFEATER, APEROL, PURÉ DE MANGO, JARABE DE JAMAICA INFUSIONADA CON CHILE ANCHO, JUGO DE TORONJA Y AGUA TÓNICA. 305ml/10.16oz.

APAPACHO

\$250

DON JULIO 70, BACANORA AGUAMIEL, LICOR X RATED, PURÉ DE FRESA, JUGO DE NARANJA, JARABE NATURAL Y AGUA MINERAL. 300ml/10oz.

CERVEZAS

GR			\sim \wedge	
	ΔN	1)-		13
\sim 1 $^{\circ}$	\sim 1 \sim			1

GRUPO MODELO		CAFÉ AMERICANO 130ml	\$4
PACIFICO CLARA/LIGHT 335ml	\$45	CAFÉ LATTE AMERICANO 180ml	\$50
VICTORIA 335ml	\$45	CAFÉ CAPUCHINO 180ml	\$50
CORONA EXTRA 335ml	\$50	CAFÉ ESPRESSO 30ml	\$4!
MODELO ESPECIAL 335ml	\$60	PRENSA FRANCESA 240ml	\$50
NEGRA MODELO 335ml	\$60	CARAJILLO 155ml	\$14
MICHELOB ULTRA 335ml	\$60	CARAJILLO BAILEYS 155ml	\$14
STELLA ARTOIS 335ml	\$75	SIN ALCOHOL	·
GRUPO HEINEKEN		LIMONADA/NARANJADA 155ml	\$4
TECATE ROJA/LIGHT 325ml	\$45	CÓCTEL VIRGEN 190ml	\$70
INDIO 325ml	\$50	AGUA ETHE NATURAL/	\$50
AMSTEL ULTRA 355ml	\$55	MINERAL 355ml	
MILLER HIGH LIFE 355ml	\$60	REFRESCOS COCA COLA 325ml	\$3!
OFDVEZA DE BARRII		TOPO CHICO 355ml	\$4
CERVEZA DE BARRIL *Sujetos a existencia		GINGER ALE 600ml	\$4!
		AGUA TÓNICA 296ml	\$4
"PARQUE LA RUINA" 335ml	\$100	CLAMATO PREPARADO 300ml	\$50
"MAR VIDA" 335ml	\$100	CLAMATO MINERAL 300ml	\$50
"ROMPEOLAS" 335ml	\$110	PIÑADA/FRESADA 300ml	\$6
"JUAN CORDERO" 335ml	\$110	RUSA	\$4!
		SHOT LIMÓN	\$15
		JAMAICA	\$40
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-

\$140

PERLA ROSA

MENÚ DE ALIMENTOS

PARA PICAR	ORDEN		FRESCO DEL MAR	ORDEN	TOSTADA
GUACAMOLE CON TOTOPOS	\$120		CEVICHE DE PESCADO	\$160	\$80
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE	\$240		CEVICHE DE CAMARÓN	\$160	\$85
CALAMAR FRITO	\$140		CEVICHE DE CAMARÓN CON	\$370	\$220
FISH & CHIP'S	\$180		CALLO DE HACHA		
AGUACHILE DE PAPADA DE CERDO	\$200		AGUACHILE DE CALLO DE HACHA	\$320	\$220
	3 PIEZAS	6 PIEZAS	AGUACHILE DE CAMARÓN	\$210	\$105
CROQUETAS DE JAIBA	\$90	\$170	TOSTADA DE ATÚN		\$120
CROQUETAS DE CAMARÓN	\$90	\$170	TOSTADA DE PATE DE ATÚN AHUMADO Y AGUACHILE DE CALLO DE HACHA		\$220
PLATILLOS			ALMEJA DEL DÍA NATURAL CON VENENO Y RASURADO	\$45 PIE	ZA
RIB EYE 400gr	\$700		T4000		
PESCA DEL DÍA 400GR	\$360		TACOS		
HAMBURGUESA CON PAPAS SENCILLA	\$145		TACO DE PESCADO	\$80	
HAMBURGUESA CON PAPAS DOBLE	\$185		TACO DE CAMARÓN	\$80	
PESCA DEL DÍA 400GR	\$360		TACO DE PULPO	\$110	
HAMBURGUESA CON PAPAS SENCILLA	\$145		COSTRA DE CAMARÓN	\$95	
HAMBURGUESA CON PAPAS DOBLE	\$185		COSTRA DE CARNE ASADA	\$95	
POSTRE					
CHEESECAKE DE CHOCOLATE VASCO	\$120				
BUÑUELO CON CAJETA Y HELADO	\$100				

\$80

HELADO CON CAJETA

MENÚ DESAYUNOS

BOWLS Y PANCAKES		PLATILLOS		SMOOTHIES	_
FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT MEZCLA DE FRUTAS DE TEMPORADA, YOGURTH GRIEGO, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA	\$125	CROQUE MADAME PAN DE MASA MADRE GRATINADO CON QUESO, DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO, BAÑADO EN SALSA BECHAMEL DE CHIPOTLE	\$110	SMOOTHIE DE GUAYABA JUGO DE NARANJA, GUAYABA, PIÑA, AGUACATE Y GERMEN DE TRIGO	\$95
BOWL DE FRUTOS ROJOS CON YOGURT MEZCLA DE BERRIES CON YOGURT GRIEGO O QUESO RICOTTA HECHO EN CASA, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA	\$215	AVOCADO TOAST PAN DE MASA MADRE TOSTADO CON AGUACATE MACHADO TOMATES CONFITADOS, CEBOLLA MORADA CON JALAPEÑOS Y CILANTRO, CON DOS PIEZAS DE HUEVOS POCHADOS	\$90	SMOOTHIE DE LA HUERTA YOGURT NATURAL, LECHE, LIMÓN, ESPINACA, PLÁTANO Y MIEL	\$110
PANCAKES DE PLATANO Y BERRIES DOS PIEZAS DE PANCAKES DE PLATO Y BERRIES CON MIEL DE FRUTOS ROJOS Y MANTEQUILLA	\$145	TAMAL DORADITO TAMAL DE ELOTE FRITO, BAÑADO CON CREMA	\$80	SMOOTHIE BERRY NANA YOGURT NATURAL, LECHE, ZARZAMORA, FRESA, FRAMBUESA, JUGO DE NARANJA, PLATANO Y MIEL	\$110
PANCAKES TRADICIONAL DOS PIEZAS DE PANCAKES CON MIEL DE MAPLE, ABEJA Y MANTEQUILLA	\$110	TAMAL DE ELOTE UNA PIEZA DE TAMAL DE ELOTE	\$24	SMOOTHIE VERDE PERFECTO YOGURT NATURAL, LECHE, ZARZAMORA, FRESA, FRAMBUESA, JUGO DE NARANJA, PLÁTANO Y MIEL	\$110
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		COSTRA DE ASADA	\$95	SMOOTHIE BLACK BERRY YOGURT NATURAL, ZARZAMORA, ENDULZADO CON STEVIA	\$100
HUEVOS		COSTRA DE CAMARÓN	\$95	SMOOTHIE AVOCADO LOVE	\$120
		TACO DE PESCADO	\$95	YOGURT NATURAL, LECHE, ESPINACA, AGUACATE, MORA AZUL, VAINILLA, MIEL Y ENDULZANTE DE STEVIA	
HUEVOS AL GUSTO DOS PIEZAS DE HUEVO, INGREDIENTES A ESCOGER (JAMÓN, MACHACA, TOCINO O VERDURA ACOMPAÑADOS DE FRIJOL)	\$125	CHILAQUILES ROJOS / VERDES SALSA A ESCOGER O MIXTOS, CREMA ACIDA, QUESO FRESCO, CEBOLLA MORADA Y JALAPEÑOS ACOMPAÑADO DE FRIJOLES	\$110	SMOOTHIE DA MUNCHIES YOGURT NATURAL, LECHE, PLÁTANO, NUTELLA, VAINILLA Y UNA COSTRA DE CHOCOLATE AMARANTO	\$120
HUEVOS VAQUEROS DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE UNA QUESADILLA DOBLE DE TORTILLA DE HARINA GORDITA, CON FRIJOL Y MEZCLA DE QUESE BAÑADOS CON SALSA DE CHORIZO Y LAMINAS DE AGUACATE	\$170 os,	QUESABIRRIA TRES QUESADILLAS (MEZCLA DE QUESOS, BIRRIA A LA PLANCHA Y TORTILLA DE MAIZ AMARILLO) ACOMPAÑADA DE CEBOLLA CON CILANTI CHILE SERRANO Y BICHI DE BIRRIA	\$150 RO,		
HUEVOS RANCHEROS DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE TORTILLA DE MAÍZ FRITA CON FRIJOLES, CEBOLLA MORADA CON JALAPEÑO Y CILANTRO, ACOMPAÑADO DE LAMINAS DE AGUACATE	\$125	CAZUELA DE BIRRIA BIRRIA EN CALDO, ACOMPAÑADA DE CEBOLLA Y CILANTRO, CHILE SERRANO Y TORTILLAS DE MAÍZ	\$140		
HUEVOS DIVORCIADOS	\$125	TACO DE CAMARÓN	\$80		
DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE TORTILLA DE MAÍZ FRITA, BAÑADOS CON SALSA VERDE Y ROJA, ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES MANEADOS Y CEBOLLA MORADA CON JALAPEÑO		COSTRA DE ASADA	\$95		
		CEVICHE DE CAMARÓN	9160	TOSTADA \$85	
		CLVICHE DE CAIVIARON	φιου	400	

\$160

\$80

CEVICHE DE PESCADO