



# MENÚ BEBIDAS

LA PALAPA



## DESTILADOS

### VINO TINTO

SANTO TOMAS "CAB. SAUVIGNON" 750ml		
EVEME ARMONÍA DE TINTOS 750ml		
"MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ Y CABERNET FRANC."		
JARDIN SECRETO ADOBE "TEMPRANILLO" 750ml		
CASA MADERO 3V "CAB SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO" 750ml		
MATARROMERA CRIANZA "TEMPRANILLO" 750ml		
VINO DE PIEDRA "CAB SAUVIGNON, TEMPRANILLO"		
MAURO "TEMPRANILLO" 750ml		

### VINO BLANCO

MONTE XANIC COSECHA TARDIA "CHENIN BLANC" 750ml		
CASA MADERO 2V "CHARDONNAY, CHENIN BLANC" 750ml		

### VINO ROSADO

BERINGER "BLANC DE ZINFANDEL" 750ml		
CASA MADERO V "CAB SAUVIGNON" 750ml		

### CAHAMPAGNE/ESPUMOSOS

CHAMPBRULE "CHARDONNAY, FRENCH COLOMBARD" 750ml		
MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL		
"PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY" 750ml		
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE "CHARDONNAY" 750ml		

COPA 160ml	BOTELLA
\$210	\$840
\$240	\$960
\$340	\$1350
/	\$950
/	\$1950
/	\$2460
/	\$3900

\$240	\$950
/	\$1300

\$160	\$700
\$220	\$810

\$110	\$550
/	\$3200
/	\$3400

### WHISKY / WHISKEY

	COPA 45ml	BOTELLA
BLACK LABEL 750ml	\$200	\$3200
MACALLAN 750ml	\$280	\$4480
BLUE LABEL 750ml	\$900	\$14,400
JACK DANIELS 750ml	\$140	\$2240

### BOURBON

BULLEIT BOURBON 750ml	\$150	\$2400
-----------------------	-------	--------

### TEQUILA

TRADICIONAL REPOSADO 695ml	\$110	\$1760
HERRADURA REPOSADO 750ml	\$140	\$2240
DON JULIO 70 750ml	\$240	\$3840
CASA DRAGONES JOVEN 750ml	\$900	\$14,400

### MEZCAL

UNION UNO 700ml	\$120	\$2100
PIERDE ALMAS 750ml	\$220	\$3200

### BACANORA

BACANORA AGUAMIEL 750ml	\$180	\$2600
BAATURI BLANCO 750ml	\$200	\$3200
HASTA LA MUERTE BLANCO 750ml	\$230	\$3800

### VODKA

STOLICHNAYA 750ml	\$110	\$1600
KETEL ONE 750ml	\$120	\$1900
GREY GOOSE 750ml	\$200	\$3200
BELVEDERE 750ml	\$210	\$3300

### GINEBRA

BEEFEATER 750ml	\$120	\$2000
BOMBAY 750ml	\$160	\$2560
MEXICAN GIN 750ml	\$150	\$2400
HENDRICKS 750ml	\$220	\$3520
MONKEY 47 750ml	\$350	\$5600

### RON

MATUSALEM CLÁSICO 750ml	\$120	\$1800
BACARDI BLANCO 750ml	\$110	\$1400
HAVANA CLUB 7 AÑOS 750ml	\$140	\$2240
ZACAPA 23 750ml	\$250	\$4000

### BRANDY

TORRES 10 500ml	\$120	\$1800
TORRES 15 500ml	\$150	\$2400

### COGNAC

HENNESSY VS 750ml	\$220	\$3520
HENNESSY VSOP 500ml	\$300	\$4800

### DIGESTIVOS

BAILEYS 1000ml	\$130	\$1950
LICOR 43 750ml	\$130	\$2240
KAHLUA 1000ml	\$110	\$1760
AMARETTO 500ml	\$110	\$1760
CHAMBORD 750ml	\$200	\$3200
DRAMBUIE 750ml	\$175	\$2800
LICOR DE MANGO 750ml	\$140	\$2240
LICOR DE AGAVE 750ml	\$140	\$2240
LICOR PAMA 750ml	\$180	\$2880
GRAND MARNIER	\$180	\$2880
CORDON ROUGE 750ml		
X- RATED 750ml	\$130	\$2080
MIDORI 750ml	\$140	\$2240

### APERITIVOS

APEROL 750ml	\$130	\$1850
CAMPARI 750ml	\$140	\$2240
CINZANO ROSSO 750ml	\$110	\$1760
CINZANO DRY 750ml	\$110	\$1760
CONTROY 750ml	\$110	\$1760
ANCHO REYES 750ml	\$130	\$2080

## CLASSIC COCKTAILS

<b>MAI TAI</b> RON BLANCO, RON OSCURO, CONTROY, JUGO DE PIÑA, JUGO DE LIMÓN Y JARABE NATURAL. 265ml/8.8oz.	\$130	<b>OLD FASHION</b> BULLEIT BOURBON, AZÚCAR MASCABADO, BITTER DE ANGOSTURA. 60ml/2oz.	\$140
<b>MOSCOW MULE</b> VODKA, JARABE DE JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL Y CERVEZA DE JENGIBRE. 270ml/9oz.	\$140	<b>PIÑA COLADA</b> RON MATUSALEM CLÁSICO, JUGO DE PIÑA, CREMA DE COCO. 150ml/5oz.	\$130
<b>MIMOSA</b> CHAMPBRULE Y JUGO DE NARANJA. 180ml/6oz.	\$110	<b>MOJITO</b> RON MATUSALEM, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, HIERBABUENA. 230ml/7.6oz.	\$130
<b>DRY MARTINI</b> GINEBRA BEEFEATER, VERMOUTH DRY, ACEITUNAS. 85ml/2.8oz.	\$160	<b>CUBA</b> RON MATUSALEM, COCA COLA. 200ml/6.6oz.	\$120
<b>MARGARITA</b> TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL, CONTROY, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 100ml/3.3oz	\$130	<b>DAIQUIRI</b> RON MATUSALEM, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 100ml/3.3oz.	\$120
<b>COSMOPOLITAN</b> VODKA STOLICHNAYA, CONTROY, JUGO DE LIMÓN JUGO DE ARÁNDANO. 110ml/3.6oz.	\$120	<b>BLOODY MARY</b> VODKA STOLICHNAYA, JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, SALSAS NEGRAS, PIMIENTA Y SAL. 220ml/3.7oz.	\$130
<b>SOUTH SIDE</b> GINEBRA BEEFEATER, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, HIERBABUENA. 100ml/3.3oz	\$150	<b>APEROL SPRITZ.</b> LICOR APEROL, VINO ESPUMOSO Y AGUA MINERAL. 285ml/9.5oz.	\$135
<b>NEGRONI</b> CAMPARI, BEEFEATER, VERMUT ROSSO. 90ml/4oz	\$140	<b>PALOMA</b> TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL, LIMÓN, SODA DE TORONJA. 210ml/7oz.	\$125
<b>CLERICOT</b> VINO TINTO, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, AGUA MINERAL Y FRUTA PICADA. 255ml/8.5oz.	\$160	<b>SANGRÍA</b> VINO TINTO, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL, AGUA MINERAL. 285ml/9.5oz.	\$140
<b>MEZCAL MULE</b>	\$145	<b>MULA GENOVESA</b>	\$150
<b>MEZCAL JAMAICA</b>	\$140	<b>MEZCAL TAMARINDO</b>	\$140
<b>THREE LEGGED MULE</b>	\$140	<b>RUSO BLANCO</b>	\$120
<b>FRESA COLADA</b>	\$120	<b>RUSO NEGRO</b>	\$120
<b>CESAR</b>	\$130	<b>LONG ISLAND</b>	\$160
<b>PERLA ROSA</b>	\$140		

\*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL \*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.  
\*LES RECORDAMOS QUE NUESTRO SERVICIO FUNCIONA A MANERA DE SELF-SERVICE PARA MANTENER SU ESTANCIA CON NOSOTROS EN LIBERTAD DE MOVIMIENTO.

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>NUBES DE VERANO</b>	\$150	<b>THE BRAMBLE</b> BULLEIT BOURBON, AZÚCAR DE MASCABADO Y BITTER DE ANGOSTURA. 100ml/3.3oz.	\$160
<b>LAPA LAPA</b> MEZCAL, LICOR ANCHO REYES, SHRUB DE PIÑA, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL Y BITTER DE ANGOSTURA. 205ml/6.8oz.	\$150	<b>CHUECO PÉREZ</b> BACANORA, LICOR ANCHO REYES, SANDÍA, LIMÓN, JARABE NATURAL Y BITTER DE ANGOSTURA. 230ml/7oz.	\$140
<b>JUNGLE BIRD</b> RON HAVANA CLUB 7, CAMPARI, JUGO DE PIÑA, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 220ml/7.3oz.	\$250	<b>KABASA</b> BEEFEATER, APEROL, PURÉ DE MANGO, JARABE DE JAMAICA INFUSIONADA CON CHILE ANCHO, JUGO DE TORONJA Y AGUA TÓNICA. 305ml/10.16oz.	\$150
<b>EL GUAYABO</b> VODKA, CONTROY, PURÉ DE GUAYABA, JUGO DE LIMÓN Y JUGO DE ARÁNDANO. 225ml/7.5oz.	\$135	<b>APAPACHO</b> DON JULIO 70, BACANORA AGUAMIEL, LICOR X RATED, PURÉ DE FRESA, JUGO DE NARANJA, JARABE NATURAL Y AGUA MINERAL. 300ml/10oz.	\$250
<b>STONE COLD</b> BACANORA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE CANELA, SAL DE GUSANO. 170ml/5.6oz.	\$155		

## CERVEZAS

<b>GRUPO MODELO</b>		
PACIFICO CLARA/LIGHT	335ml	\$45
VICTORIA	335ml	\$45
CORONA EXTRA	335ml	\$50
MODELO ESPECIAL	335ml	\$60
NEGRA MODELO	335ml	\$60
MICHELOB ULTRA	335ml	\$60
STELLA ARTOIS	335ml	\$75

<b>GRUPO HEINEKEN</b>		
TECATE ROJA/LIGHT	325ml	\$45
INDIO	325ml	\$50
AMSTEL ULTRA	355ml	\$55
MILLER HIGH LIFE	355ml	\$60

<b>CERVEZA DE BARRIL</b>		
*Sujetos a existencia		
"PARQUE LA RUINA"	335ml	\$100
"MAR VIDA"	335ml	\$100
"ROMPEOLAS"	335ml	\$110
"JUAN CORDERO"	335ml	\$110

## GRANO DE CAFÉ

CAFÉ AMERICANO	130ml	\$40
CAFÉ LATTE AMERICANO	180ml	\$50
CAFÉ CAPUCHINO	180ml	\$50
CAFÉ ESPRESSO	30ml	\$45
PRENSA FRANCESA	240ml	\$50
CARAJILLO	155ml	\$145
CARAJILLO BAILEYS	155ml	\$145
<b>SIN ALCOHOL</b>		
LIMONADA/NARANJADA	155ml	\$40
CÓCTEL VIRGEN	190ml	\$70
AGUA ETHE NATURAL/ MINERAL	355ml	\$50
REFRESCOS COCA COLA	325ml	\$35
TOPO CHICO	355ml	\$40
GINGER ALE	600ml	\$45
AGUA TÓNICA	296ml	\$40
CLAMATO PREPARADO	300ml	\$50
CLAMATO MINERAL	300ml	\$50
PIÑADA/FRESADA	300ml	\$60
RUSA		\$45
SHOT LIMÓN		\$15
JAMAICA		\$40

# MENÚ DE ALIMENTOS

## PARA PICAR

	ORDEN	
<u>GUACAMOLE CON TOTOPOS</u>	\$120	
<u>GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE</u>	\$240	
<u>CALAMAR FRITO</u>	\$140	
<u>FISH &amp; CHIP'S</u>	\$180	
<u>AGUACHILE DE PAPADA DE CERDO</u>	\$200	
	3 PIEZAS	6 PIEZAS
<u>CROQUETAS DE JAIBA</u>	\$90	\$170
<u>CROQUETAS DE CAMARÓN</u>	\$90	\$170

## PLATILLOS

<u>RIB EYE 400gr</u>	\$700
<u>PESCA DEL DÍA 400GR</u>	\$360
<u>HAMBURGUESA CON PAPAS SENCILLA</u>	\$145
<u>HAMBURGUESA CON PAPAS DOBLE</u>	\$185
<u>PESCA DEL DÍA 400GR</u>	\$360
<u>HAMBURGUESA CON PAPAS SENCILLA</u>	\$145
<u>HAMBURGUESA CON PAPAS DOBLE</u>	\$185

## POSTRE

<u>CHEESECAKE DE CHOCOLATE VASCO</u>	\$120
<u>BUÑUELO CON CAJETA Y HELADO</u>	\$100
<u>HELADO CON CAJETA</u>	\$80

## FRESCO DEL MAR

<u>CEVICHE DE PESCADO</u>	\$160	\$80
<u>CEVICHE DE CAMARÓN</u>	\$160	\$85
<u>CEVICHE DE CAMARÓN CON CALLO DE HACHA</u>	\$370	\$220
<u>AGUACHILE DE CALLO DE HACHA</u>	\$320	\$220
<u>AGUACHILE DE CAMARÓN</u>	\$210	\$105
<u>TOSTADA DE ATÚN</u>		\$120
<u>TOSTADA DE PATE DE ATÚN AHUMADO Y AGUACHILE DE CALLO DE HACHA</u>		\$220
<u>ALMEJA DEL DÍA</u>	\$45 PIEZA	
NATURAL CON VENENO Y RASURADO		

## TACOS

<u>TACO DE PESCADO</u>	\$80
<u>TACO DE CAMARÓN</u>	\$80
<u>TACO DE PULPO</u>	\$110
<u>COSTRA DE CAMARÓN</u>	\$95
<u>COSTRA DE CARNE ASADA</u>	\$95

# MENÚ DESAYUNOS

## BOWLS Y PANCAKES

**FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT** \$125  
MEZCLA DE FRUTAS DE TEMPORADA, YOGURTH GRIEGO, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA

**BOWL DE FRUTOS ROJOS CON YOGURT** \$215  
MEZCLA DE BERRIES CON YOGURT GRIEGO O QUESO RICOTTA HECHO EN CASA, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA

**PANCAKES DE PLATANO Y BERRIES** \$145  
DOS PIEZAS DE PANCAKES DE PLATO Y BERRIES CON MIEL DE FRUTOS ROJOS Y MANTEQUILLA

**PANCAKES TRADICIONAL** \$110  
DOS PIEZAS DE PANCAKES CON MIEL DE MAPLE, ABEJA Y MANTEQUILLA

## HUEVOS

**HUEVOS AL GUSTO** \$125  
DOS PIEZAS DE HUEVO, INGREDIENTES A ESCOGER (JAMÓN, MACHACA, TOCINO O VERDURA ACOMPAÑADOS DE FRIJOL)

**HUEVOS VAQUEROS** \$170  
DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE UNA QUESADILLA DOBLE DE TORTILLA DE HARINA GORDITA, CON FRIJOL Y MEZCLA DE QUESOS, BAÑADOS CON SALSA DE CHORIZO Y LAMINAS DE AGUACATE

**HUEVOS RANCHEROS** \$125  
DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE TORTILLA DE MAÍZ FRITA CON FRIJOLES, CEBOLLA MORADA CON JALAPEÑO Y CILANTRO, ACOMPAÑADO DE LAMINAS DE AGUACATE

**HUEVOS DIVORCIADOS** \$125  
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

## PLATILLOS

**CROQUE MADAME** \$110  
PAN DE MASA MADRE GRATINADO CON QUESO, DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO, BAÑADO EN SALSA BECHAMEL DE CHIPOTLE

**AVOCADO TOAST** \$90  
PAN DE MASA MADRE TOSTADO CON AGUACATE MACHADO TOMATES CONFITADOS, CEBOLLA MORADA CON JALAPEÑOS Y CILANTRO, CON DOS PIEZAS DE HUEVOS POCHADOS

**TAMAL DORADITO** \$80  
TAMAL DE ELOTE FRITO, BAÑADO CON CREMA DE CHILE POBLAMO CON RAJAS Y QUESO FRESCO

**TAMAL DE ELOTE** \$24  
UNA PIEZA DE TAMAL DE ELOTE

**COSTRA DE ASADA** \$95

**COSTRA DE CAMARÓN** \$95

**TACO DE PESCADO** \$95

**CHILAQUILES ROJOS / VERDES** \$110  
SALSA A ESCOGER O MIXTOS, CREMA ACIDA, QUESO FRESCO, CEBOLLA MORADA Y JALAPEÑOS ACOMPAÑADO DE FRIJOLES

**QUESABIRRIA** \$150  
TRES QUESADILLAS (MEZCLA DE QUESOS, BIRRIA A LA PLANCHA Y TORTILLA DE MAIZ AMARILLO) ACOMPAÑADA DE CEBOLLA CON CILANTRO, CHILE SERRANO Y BICHI DE BIRRIA

**CAZUELA DE BIRRIA** \$140  
BIRRIA EN CALDO, ACOMPAÑADA DE CEBOLLA Y CILANTRO, CHILE SERRANO Y TORTILLAS DE MAÍZ

**TACO DE CAMARÓN** \$80

**COSTRA DE ASADA** \$95

**CEVICHE DE CAMARÓN** \$160

**CEVICHE DE PESCADO** \$160

## SMOOTHIES

**SMOOTHIE DE GUAYABA** \$95  
JUGO DE NARANJA, GUAYABA, PIÑA, AGUACATE Y GERMAN DE TRIGO

**SMOOTHIE DE LA HUERTA** \$110  
YOGURT NATURAL, LECHE, LIMÓN, ESPINACA, PLÁTANO Y MIEL

**SMOOTHIE BERRY NANA** \$110  
YOGURT NATURAL, LECHE, ZARZAMORA, FRESA, FRAMBUESA, JUGO DE NARANJA, PLATANO Y MIEL

**SMOOTHIE VERDE PERFECTO** \$110  
YOGURT NATURAL, LECHE, ZARZAMORA, FRESA, FRAMBUESA, JUGO DE NARANJA, PLÁTANO Y MIEL

**SMOOTHIE BLACK BERRY** \$100  
YOGURT NATURAL, ZARZAMORA, ENDULZADO CON STEVIA

**SMOOTHIE AVOCADO LOVE** \$120  
YOGURT NATURAL, LECHE, ESPINACA, AGUACATE, MORA AZUL, VAINILLA, MIEL Y ENDULZANTE DE STEVIA

**SMOOTHIE DA MUNCHIES** \$120  
YOGURT NATURAL, LECHE, PLÁTANO, NUTELLA, VAINILLA Y UNA COSTRA DE CHOCOLATE AMARANTO

ORDEN

TOSTADA

\$85

\$80