

MENÚ BEBIDAS

LA PALAPA



DESTILADOS	COPA 160ml	BOTELLA
SANTO TOMAS "CAB. SAUVIGNON" 750ml	\$210	\$840
EVEME ARMONÍA DE TINTOS 750ml	\$210	\$960
"MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ Y CABERNET FRANC."	φ2 4 0	\$900
JARDIN SECRETO ADORE "TEMPRANILLO" 750ml	\$340	\$1350
CASA MADERO 3V "CAB SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO" 750ML	1	\$950
MATARROMERA CRIANZA "TEMPRANILLO" 750ml	7	\$1950
VINO DE PIEDRA "CAB SAUVIGNON, TEMPRANILLO"	1	\$2460
MAURO "TEMPRANILLO" 750ml	1	\$3900
VINO BLANCO		
MONTE XANIC COSECHA TARDIA "CHENIN BLANC" 750ml	\$240	\$950
CASA MADERO 2V "CHARDONNAY, CHENIN BLANC" 750ml	1	\$1300
VINO ROSADO		
BERINGER "BLANC DE ZINFANDEL" 750ml	\$160	\$700
CASA MADERO V "CAB SAUVIGNON" 750ml	\$220	\$810
CAHAMPAGNE/ESPUMOSOS		
CHAMPBRULE "CHARDONNAY, FRENCH COLOMBARD" 750ml	\$110	\$550
MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL	1	\$3200
"PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY" 750ml		
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE "CHARDONNAY" 750ml	1	\$3400

WHISKY / WHISKEY BLACK LABEL 750ml MACALLAN 750ml BLUE LABEL 750ml JACK DANIELS 750ml	\$200 \$280 \$900 \$140	\$3200 \$4480 \$14,400 \$2240	MATUSALEM CLÁSICO 750ml BACARDI BLANCO 750ml	\$110	\$1800 \$1400 \$2240 \$4000
BOURBON BULLEIT BOURBON 750ml TEQUILA	\$150	\$2400	BRANDY TORRES 10 500ml TORRES 15 500ml	\$120 \$150	\$1800 \$2400
TRADICIONAL REPOSADO 695ml HERRADURA REPOSADO 750ml DON JULIO 70 750ml CASA DRAGONES JOVEN 750ml	\$140 \$240	\$1760 \$2240 \$3840 \$14,400	COGNAC HENNESSY VS 750ml HENNESSY VSOP 500ml DIGESTIVOS	\$220 \$300	\$3520 \$4800
MEZCAL UNION UNO 700mI PIERDE ALMAS 750mI	\$120 \$220	\$2100 \$3200	BAILEYS 1000ml LICOR 43 750ml KAHLUA 1000ml AMARETTO 500ml	\$130 \$130 \$110 \$110	\$1950 \$2240 \$1760 \$1760
BACANORA BACANORA AGUAMIEL 750ml BAATURI BLANCO 750ml HASTA LA MUERTE BLANCO 750n	\$180 \$200 nl \$230	\$2600 \$3200 \$3800	CHAMBORD 750ml DRAMBUIE 750ml LICOR DE MANGO 750ml LICOR DE AGAVE 750ml	\$200 \$175 \$140 \$140	\$3200 \$2800 \$2240 \$2240
VODKA STOLICHNAYA 750ml KETEL ONE 750ml GREY GOOSE 750ml BELVEDERE 750ml	\$110 \$120 \$200 \$210	\$1600 \$1900 \$3200 \$3300	LICOR PAMA 750ml GRAND MARNIER CORDON ROUGE 750ml X- RATED 750ml MIDORI 750ml	\$180 \$180 \$130 \$140	\$2880 \$2880 \$2080 \$2240
GINEBRA BEEFEATER 750ml BOMBAY 750ml MEXICAN GIN 750ml HENDRICKS 750ml MONKEY 47 750ml	\$120 \$160 \$150 \$220 \$350	\$2000 \$2560 \$2400 \$3520 \$5600	APERITIVOS APEROL 750ml CAMPARI 750ml CINZANO ROSSO 750ml CINZANO DRY 750ml CONTROY 750ml ANCHO REYES 750ml	\$130 \$140 \$110 \$110 \$110 \$130	\$1850 \$2240 \$1760 \$1760 \$1760 \$2080

CLASSIC COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

MAI TAI	\$130	OLD FASHION	\$140
RON BLANCO, RON OSCURO, CONTI JUGO DE LIMÓN Y JARABE NATURAL		BULLEIT BOURBON, AZÚCAR MASCABA BITTER DE ANGOSTURA. 60ml/2oz.	ADO,
MOSCOW MULE	\$140	PIÑA COLADA	\$130
VODKA, JARABE DE JENGIBRE, JUGO JARABE NATURAL Y CERVEZA DE JEN		RON MATUSALEM CLÁSICO, JUGO DE CREMA DE COCO. 150ml/5oz.	PIÑA,
MIMOSA	\$110	MOJITO	\$130
CHAMPBRULE Y JUGO DE NARANJA.	180ml/6oz.	RON MATUSALEM, JUGO DE LIMÓN, JA HIERBABUENA. 230ml/7.6oz.	RABE NATURAL,
DRY MARTINI	\$160	CUBA	\$120
GINEBRA BEEFEATER, VERMOUTH DR ACEITUNAS. 85ml/2.8oz.	Υ,	RON MATUSALEM, COCA COLA. 200m	nI/6.6oz.
MARGARITA	\$130	DAIQUIRI	\$120
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONA JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 1		RON MATUSALEM, JUGO DE LIMÓN, JARABE NATURAL. 100ml/3.3oz.	
COSMOPOLITAN	\$120	BLOODY MARY	\$130
VODKA STOLICHNAYA, CONTROY, JI JUGO DE ARÁNDANO. 110ml/3.6oz.	JGO DE LIMÓN	VODKA STOLICHNAYA, JUGO DE TOM SALSAS NEGRAS, PIMIENTA Y SAL. 220	
SOUTH SIDE	\$150	APEROL SPRITZ.	\$135
GINEBRA BEEFEATER, JUGO DE LIMÓ HIERBABUENA. 100ml/3.3oz	N, JARABE NATURAL,	LICOR APEROL, VINO ESPUMOSO Y AGUA MINERAL. 285ml/9.5oz.	
NEGRONI	\$140	PALOMA	\$125
CAMPARI, BEEFEATER, VERMUT ROSS	50. 90ml/4oz	TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL, SODA DE TORONJA. 210ml/7oz.	LIMÓN,
CLERICOT	\$160	SANGRÍA	\$140
VINO TINTO, JUGO DE LIMÓN, JARAE AGUA MINERAL Y FRUTA PICADA. 25		VINO TINTO, JUGO DE LIMÓN, JARABE AGUA MINERAL. 285ml/9.5oz.	NATURAL,
MEZCAL MULE	\$145	MULA GENOVESA	\$150
MEZCAL JAMAICA	\$140	MEZCAL TAMARINDO	\$140
THREE LEGGED MUL	E \$140	RUSO BLANCO	\$120
FRESA COLADA	\$120	RUSO NEGRO	\$120
CESAR	\$130	LONG ISLAND	\$160

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

GRUPO MODELO		CAFÉ AMERICANO 130ml	\$40
PACIFICO CLARA/LIGHT 335ml	\$45	CAFÉ LATTE AMERICANO 180ml	\$50
VICTORIA 335ml	\$45	CAFÉ CAPUCHINO 180ml	\$50
CORONA EXTRA 335ml	\$50	CAFÉ ESPRESSO 30ml	\$45
MODELO ESPECIAL 335ml	\$60	PRENSA FRANCESA 240ml	\$50
NEGRA MODELO 335ml	\$60	CARAJILLO 155ml	\$145
MICHELOB ULTRA 335ml	\$60	CARAJILLO BAILEYS 155ml	\$145
STELLA ARTOIS 335ml	\$75	SIN ALCOHOL	
GRUPO HEINEKEN		LIMONADA/NARANJADA 155ml	\$40
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	\$35
CERVEZA DE BARRIL		TOPO CHICO 355ml	\$40
*Sujetos a existencia		GINGER ALE 600ml	\$45
		AGUA TÓNICA 296ml	\$40
"PARQUE LA RUINA" 335ml	\$100	CLAMATO PREPARADO 300ml	\$50
"MAR VIDA" 335ml	\$100	CLAMATO MINERAL 300ml	\$50
"ROMPEOLAS" 335ml	\$110	PIÑADA/FRESADA 300ml	\$60
"JUAN CORDERO" 335ml	\$110	RUSA	\$45
		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 RI	B 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 P	AGUACHILE DE CAMARÓN	\$210	\$105
CROQUETAS DE JAIBA	\$90 \$	TOSTADA DE ATÚN		\$120
CROQUETAS DE CAMARÓN	\$90 \$	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	TACOS		
PESCA DEL DÍA 400GR	\$360	TACO5		
HAMBURGUESA CON PAPAS SENCILLA	\$145	TACO DE PULPO	\$110	
HAMBURGUESA CON PAPAS DOBLE	\$185	COSTRA DE CAMARÓN	\$95	
PESCA DEL DÍA 400GR	\$360	COSTRA DE CARNE ASADA	\$95	
POSTRE				

\$120

\$100

\$80

CHEESECAKE DE CHOCOLATE VASCO

BUÑUELO CON CAJETA Y HELADO

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,	\$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	CON DOS PIEZAS DE HUEVOS POCHADOS 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	DE CHILE POBLAMO CON RAJAS Y QUESO FRESCO 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
ADEJA I MANTEQUILIA		COSTRA DE ASADA	\$95	SMOOTHIE BLACK BERRY YOGURT NATURAL, ZARZAMORA, ENDULZADO CON STEVIA	\$100
HUEVOS		COSTRA DE CAMARÓN	\$95	SMOOTHIE AVOCADO LOVE	\$120
· 		CHILAQUILES ROJOS / VERDES	\$110	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,	\$125	SALSA A ESCOGER O MIXTOS, CREMA ACIDA, QUESO FRESCO, CEBOLLA MORADA Y JALAPEÑOS ACOMPAÑADO DE FRIJOLES		SMOOTHIE DA MUNCHIES YOGURT NATURAL, LECHE, PLÁTANO, NUTELLA, VAINILLA	\$120
TOCINO O VERDURA ACOMPAÑADOS DE FRIJOL)		QUESABIRRIA	\$150	Y UNA COSTRA DE CHOCOLATE AMARANTO	
HUEVOS VAQUEROS DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE UNA QUESADILLA DOBLE DE TORTILLA DE HARINA GORDITA, CON FRIJOL Y MEZCLA DE QUESC	\$170 os,	TRES QUESADILLAS (MEZCLA DE QUESOS, BIRRIA A LA PLANCHA Y TORTILLA DE MAIZ AMARILLO) ACOMPAÑADA DE CEBOLLA CON CILANT CHILE SERRANO Y BICHI DE BIRRIA	RO,		
BAÑADOS CON SALSA DE CHORIZO Y LAMINAS DE AGUACATE		CAZUELA DE BIRRIA	\$140		
HUEVOS RANCHEROS DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE TORTILLA DE MAÍZ FRITA	\$125	BIRRIA EN CALDO, ACOMPAÑADA DE CEBOLLA Y CILANTRO, CHILE SERRANO Y TORTILLAS DE MAÍZ	ORDEN	TOSTADA	
CON FRIJOLES, CEBOLLA MORADA CON JALAPEÑO Y CILANTRO, ACOMPAÑADO DE LAMINAS DE AGUACATE		CEVICHE DE CAMARÓN	\$160	\$85	

\$160

\$80

CEVICHE DE PESCADO

\$125

HUEVOS DIVORCIADOS

MANEADOS Y CEBOLLA MORADA CON JALAPEÑO

DOS PIEZAS DE HUEVO ESTRELLADO SOBRE TORTILLA DE MAÍZ FRITA, BAÑADOS CON SALSA VERDE Y ROJA, ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES