

## RITUAL

Cocina de Hogar

### JUGOS 450 ml:

- Detox Verde: \$ 75  
Espinaca, pepino, piña, limón, jengibre, menta y miel.
- Rojo Alcalinizante: \$ 75  
Betabel, zanahoria, naranja y miel.
- Antigripal: \$ 75  
Naranja, piña, guayaba, limón, jengibre y miel.
- Sencillos: \$ 65  
Naranja, Piña, Betabel.

### SMOOTHIES 450 ml:

- Leche entera, deslactosada o almendras.
- Alma Verde: \$ 85  
Plátano, espinaca, pepino, manzana, jengibre y miel.
- Energia Cacao: \$ 85  
Plátano, cacao, crema de cacahuete, avena y amaranto.
- Rojo: \$ 85  
Frutos rojos, plátano, crema de cacahuete y amaranto.
- Tropical: \$ 85  
Piña, plátano, coco, maracuyá y avena.

## OTROS

- Agua frutal del día:  
1/2 litro \$ 55  
1 litro \$ 90
- Naranjada
- Limonada con menta \$ 55
- San Pellegrino \$ 50
- Refrescos \$ 45
- Suero \$ 45

## GASEOSAS FRUTALES

- Bosque rojo: \$ 65  
Frutos rojos, limón, jugo de manzana y menta.
- Cítricos: \$ 65  
Naranja, limón, jengibre y yerba zacafrán.
- Exótica: \$ 65  
Fresa, maracuyá, piña, naranja.

## CALIENTITO

- Té \$ 40  
Con medio limón y miel.
- Leche Dorada \$ 55  
Con cúrcuma y especias.
- Chai Latte \$ 55  
Mezcla casera tradicional.
- Chocolate caliente \$ 45  
Mezcla casera tradicional.
- Leche almendra o coco + \$ 5

## EL CAFÉ

- Americano. \$ 40
- Espresso. \$ 40
- Espresso Doble. \$ 60
- Doble Cortado. \$ 65
- Capuchino. \$ 50
- Moka. \$ 50

## FRÍOS

- Café Cold Brew. 450 ml \$ 70  
Chai, naranja o sencillo.
- Chai Latte. 450 ml \$ 70  
Mezcla chai de la casa y leche.

## POSTRES

Brownie calabaza y cacao oscuro, con compota de naranja y chile ancho servido con helado artesanal de la casa. \$ 85

Peras con reducción de vino tinto y piloncillo, sobre crema de quesos con crumbles. \$ 90

Dueto de helado artesanal, pregunta por los sabores del día. \$ 85

Tarta de tejocote, servida con crema de quesos. \$ 85

## RITUAL

Cocina de Hogar

### COCTELERÍA IMPERDIBLE:

- **Jamaiquina.** \$ 125  
Mezcal espadín, jamaica, cardamomo, cítricos y sal de jamaica.
- **Mezcamora.** \$ 125  
Mezcal espadín, frutos rojos, naranja, licor de cereza, Controy y limón.
- **Gin Bugambilia.** \$ 135  
Ginebra Diego Rosa, bugambilia, campari, limón, salvia, miel y sal de bugambilia.
- **Oh-mi-Gin.** \$ 135  
Ginebra Diego Amarilla, manzana, pepino, zacate limón, pimienta, tónica y twist de limón.
- **Gin Lavanda.** \$ 135  
Ginebra Diego Rosa, lavanda, tónica y pepino.
- **Whiskey Salvia Sour.** \$ 135  
Etiqueta Roja, salvia, limón y twist de naranja.
- **Whiskey Brujo.** \$ 135  
Etiqueta Roja, sirope de canela, jengibre, limón, vermouth y escarcha de mazapán.

## CHELITA

- Cerveza Nacional. \$ 55
- Cerveza Artesanal \$ 80
- Tarro michelado \$ 15
- Tarro cubano \$ 15
- Tarro Clamato \$ 45
- Suero \$ 45

## VINO

- Copa \$ 85
- Botella según selección.
- Clericot 1 1/2 litros \$ 350
- Clericot 1/2 litro \$ 175
- Clericot Copa \$ 80

## BRUNCH DRINKS

- **Mimosa.** \$ 95 2 X 1 de 9:30 a 14:00  
Vino espumoso, naranja y cereza.
- **Mojitos** \$ 115 2 X 1 de 9:30 a 14:00  
Clásico, frutos rojos o temporada.
- **Apperol Spritz.** \$ 125  
Apperol, prosecco y soda.
- **Bloody Mary con chapulín.** \$ 115  
Con vodka y clamato preparado.
- **Negroni.** \$ 130  
Campari, ginebra de cedrón, vermouth y naranja.
- **Piña Colada RITUAL.** \$ 125  
Con vodka o ron y nuez moscada.

## APERITIVOS

- Don Julio Blanco. \$ 140
- Don Julio Reposado. \$ 140
- Centenario Reposado. \$ 95  
Bandera \$ 120
- Tradicional frío. \$ 95  
Bandera \$ 120
- Mezcal / Espadín \$ 85
- Silvestre \$ 110

## OTROS DESTILADOS

- Etiqueta Negra. \$ 130
- Etiqueta Roja. \$ 120
- Jack Daniels. \$ 120
- Ginebra Diego Rosa. \$ 115
- Ginebra Diego Amarilla. \$ 115
- Bacardí Blanco. \$ 90
- Absolut Vodka \$ 90

## DIGESTIVOS

- Carajillo Shakeado. \$ 135
- Carajillo Ancho Reyes. \$ 145
- Sambuca Nero. \$ 130
- Ancho Reyes \$ 120
- Limonchello \$ 80