

COCTELERIA DEL MEZCAL BAR



CÓCTELES DE AUTOR

Mezcal Supernova 390

Mezcal The Producer Espadín, Aperol, Ancho Reyes, Guayaba, Limón

La Flor de Jamaica 390

Tequila Blanco, Mandarine Napoleon, Limón, Hibisco y cubo de hielo con Guajillo, Tajín

Negroni Oaxaqueño 390

Mezcal The Producer Espadín, Vermut Punt e Mes, Campari, Bitters

Jilo Sour 390

Whiskey de Maíz Mexicano Abasolo, Citrus Stock, Agave, Bitters de Limón Negro

Mi Alma 390

Salmiana Júrame Reposado, Tepache, Limón y Aceite de Limón

Café de Olla 390

Whiskey Fireball, Grand Marnier, Espresso, Naranja

MARGARITAS Y MEZCALITAS

Santisima 390

Mezcal Unión, frutos rojos mixtos, hoja santa, limón.

Mezcalychee 390

Mezcal Unión, jarabe casero de arándano, lichis, limón.

Flor Del Médano 390

Tequila Don Julio Blanco, Mandarine Napoleon, hibisco, sandía, limón, sal de hibisco casera en el borde.

Madre Ancestral 390

Tequila Herradura Reposado, licor Guaycura Damiana, pepino, agua de coco, agave, limón, sal de gusano.

Margarita Picante 390

Tequila, Controy, jalapeño, jugo de limón, jarabe de agave.

Margarita de Tamarindo 390

Tequila, Controy, puré de tamarindo infusionado con romero orgánico, limón.

Margarita de Jamaica 390

Tequila, Controy, esencia casera de hibisco, limón, jarabe de agave, Tajín.

Margarita de Piña 390

Tequila, Controy, puré de piña, limón, jarabe de agave, Ancho Reyes.

ESPECIAL DEL DIA 420



Disfrute de una experiencia única y exclusiva creada por nuestros mixólogos y bartenders residentes, quienes combinan ingredientes de temporada y licores de la más alta calidad para elaborar cócteles innovadores.

MOJITOS DE SABÓR 350

Guayaba, Pepino, Arándano, Sandía, Maracuyá

CERVEZA

Cerveza artesanal 180
Cerveza nacional 120
Hard Seltzers 160

AGUA

Agua de Piedra 210
Pathwater 210
Sodas 110

MENÚ DE VINOS Y LICORES



VINO POR COPA

Espumoso

Espuma del Mar | México 200
Espuma del Mar Rose | México 200
Prosecco Bortolomiol | Italia 350

Rosado

Tres Raices Rose | México 340
Pere Anselme Rose | Francia 350

Blanco

L.A. Cetto Chardonnay | México 320
Laberinto Sauvignon Blanc | México 320
Paul Mas Chardonnay | Francia 350
Terre Nardin Pinot Grigio | Italia 360

Tinto

Laberinto Blend | México 340
Laberinto Nebbiolo | México 320
Podere Montepulciano | Italia 340

VINO POR BOTELLA

Espumoso

Espuma del Mar | México 1200
Espuma del Mar Rose | México 1200
Prosecco Bartolomiol | Italia 2080

Champagne

Moët & Chandon Brut | Francia 5400
Veuve Clicquot Carte Jaune | Francia 5700
Veuve Clicquot Rosé | Francia 6350
Laurent Perrier Brut | Francia 7900

Rosado

Tres Raices Rose | México 1340
Pere Anselme Rose | Francia 1380
Decoy Sauvignon Rosé | Francia 2500
Band Of Roses Charles Smith | USA 2300
Whispering Angel | Francia 3800

Blanco

Laberinto Sauvignon Blanc | México 1260
Paul Mas Chardonnay | Francia 1380
Terre Nardin Pinot Grigio | Italia 1420
Cava Quintanilla Chardonnay Reserva | México 2100
Folie A Deux | USA 2200
Kim Crawford | Australia 2200
Decoy Sauvignon Blanc | USA 2500

Tinto

Laberinto Blend | México 1600
Laberinto Nebbiolo | México 1600
Podere Montepulciano | Italia 1600
L.A. Cetto Peninsula Montepulciano | México 1500
Cava Quintanilla Nebiolo Reserva | México 2200
Duckhorn Cabernet Sauvignon | USA 4700
Domaine Della Pinot Noir | USA 9100

Cargo por descorche: 990 MXN por botella (hasta 750 ml), 2500 MXN por botella Magnum (hasta 1500 ml).
Tenga en cuenta que no podemos aceptar botellas para descorche que estén listadas en nuestro menú de bebidas.

Todos los precios están en pesos mexicanos, incluyen un 16% de IVA y están sujetos a un cargo por servicio del 15%.

TEQUILA

Tequilas Blancos

Don Julio Blanco 300
Herradura 310
Patron 320
Reserva de la Familia Platino 450
Casa Dragones Blanco 770
Clase Azul Plata Blanco 990

Reposados

Don Julio Reposado 320
Herradura Reposado 330
Patrón Reposado 340

Tequila Añejo

Cuervo 1800 340
Don Julio Añejo 350
Herradura Añejo 360
Patron Añejo 360

Tequila Premium

Cascahuin Extra Añejo 800
Reserva de la Familia Extra Añejo 990
Clase Azul Reposado 1050
Rey Sol Extra Añejo 1070
Don Julio 1942 1100
Casa Dragones Joven 1160

MEZCAL

400 Conejos 260
Gracias a Dios Oaxaqueño 350
Gracias a Dios 32 350
The Producer Espadín 350
Gracias a Dios Coyote 370
The Producer Tepextate 370
Los Danzantes 380
The Producer Ensamble 420
The Producer San Martin 420
Gracias a Dios Pechuga 440
Gracias a Dios Madre Cuishe 460
Gracias a Dios Sierra Negra 590



WHISKEY

Fireball 240
Abasolo 300
Jack Daniels 300
Makers Mark 320
Reves Negro 350
Reves Rojo 350
Reves Azul 490
Macallan 12 520

GINEBRA

Bombay Sapphire 300
Armónico 320
Tanqueray 350
Gin Condesa 350
Hendricks 370
Monkey 47 430

VODKA

Titos 290
Ketel One 340
Belvedere 340
Grey Goose 340

RON

Paranubes 250
Bacardi 8 280
Havana 7 300

Selección especial de vinos



BLANCO

Frank Family Chardonnay | 2021 | Carneros, USA | 3,790

Shafer Red Shoulder Ranch Chardonnay | 2019 | Carneros, USA | 6,140

Robert Craig Gaps Vineyard Chardonnay | 2018 | Sonoma, USA | 6,030

TINTO

Goldeneye Pinot Noir | 2021 | Anderson Valley, USA | 5,160

Robert Craig Affinity Cabernet Sauvignon | 2019 | Napa Valley, USA | 7,760

Migration Pinot Noir | 2019 | Sonoma Coast, USA | 8,620

Descorche: 990 MXN por botella (750 ml), 2500 MXN por botella Magnum (1500 ml).
Importante, No realizamos descorche en botellas disponibles en el menú

Todos los precios son en pesos mexicanos , incluyen 16% tax , y estan sujetos al 15% service charge.