



EL SIRENITO



Barra Fria

From the sea

- Fuente de mariscos / Seafood fountain** \$1,416
(6 ostiones, 3 almejas chocolata, 3 almejas reyna, 7 camarones jumbo, 1 coctel de camarón chico) / 6 oysters, 6 clams, 7 jumbo shrimps and 1 small shrimp cocktail)
- Fuente de conchas / Shell fountain** \$576
(6 Ostiones, 3 almejas reyna y 3 chocolata // (6 oysters, 6 clams from 2 different sorts)
- Ostiones en su concha 1pz / Oyster 1pc** \$42
- Ostiones en su concha 6pz / Oysters 6pcs** \$240
- Almeja chocolata o reyna 1pz / Clam Chocolate or Reyna 1pc** \$60
- Almeja chocolata o reyna 6pz / Clams Chocolate or Reyna 6pc** \$348
- Camarón para pelar 6pz / Shrimps to peel 6pcs** \$672
- Callo de hacha ensinada 150g / Ensenada scallop 150g** \$480
- Sashimi mixto (Atún y salmón) 200g / Mixed sashimi (tuna and salmon) 200g** \$372
- Carpaccio 100g** \$198
- (Salmón, atún o trucha salmonada / Salmon, tuna, or salmon trout)**
- Almejas Regias 6 almejas chocolatas preparadas estilo ceviche con pescado, jugo de limón y clamato / 6 ceviche-style chocolate clams with fish, lemon juice and clamato** \$426

ENTRADAS STARTERS

- Quesabirrias de marlín / Marlin Quesabirrias** \$222
(Orden de 3 pz en tortilla taquera) / (3pcs in corn tortillas)
- Quesadilla 1pz / Quesadilla 1pc** \$83
(Camarón, jaiba o cazón) / (Shrimp, crab, or dogfish)
- Empanada 1pz / Empanada 1pc** \$98
(Camarón, marlín o queso) / (Shrimp, marlin o cheese)
- Filetito rebozado 100g / Battered fillet 100g** \$114
- Calamares fritos 150g / Fried squid 150g** \$178

SOPAS Y CALDOS SOUPS AND BROTHS

350ml

- Caldo de camarón / Shrimp broth** \$264
- Sopa de mariscos / Seafood soup** \$312
- Caldo de pescado / Fish broth** \$264



AGUACHILES

- Camarón 160g / Shrimp 160g** \$264
(Rojo, verde o tatemado) / (Red, green and tatemado)
- Callo de hacha fresco 150g / Fresh scallops 150g** \$408
(Rojo, verde o tatemado) / (Red, green and tatemado)
- Mixto (Camarón y callo) 165g / Mixed (Shrimp and scallops)** \$384
(Rojo, verde o tatemado) / (Red, green and tatemado)
- De pulpo jamaica 320g / Jamaica octopus 320g** \$552
(Pulpo a las brasas 200g y camarón fresco 120g) / (Grilled octopus 200g and fresh shrimp 120g)
- Volcán de aguachile / Aguachile volcano** \$372
(Pescado 40g y camarón fresco 170g, marinados con aguachile rojo) / (Fish 40g, fresh shrimps 170g, marinated with red aguachile)



COCTELES SEAFOOD COCKTAILS

Grande/Big \$236
Chico/Small \$175

- Grande (Proteína a elegir)/Big (choose your protein):**
Pulpo 150g, camarón 150g u ostión 150g
Octopus 150g, shrimp 150g or oyster 150g
- Chico (Proteína a elegir)/ Small (choose your protein):**
Pulpo 110g, camarón 110g u ostión 110g
Octopus 110g, shrimp 110g or oyster 110g
- Campechano grande/Big Campechano:**
(Camarón 90g y pulpo 60g)/(Shrimp 90g and octopus 60g)
- Campechano chico/Small Campechano:**
(Camarón 60g y pulpo 40g)/(Shrimp 60g and octopus 40g)
- Vuelve a la vida grande:**
(Ostión 20g, camarón 70g, pulpo 40g y jaiba 20g)
(20g oyster, 70g shrimp, 40g octopus and 20g crab)
- Vuelve a la vida chico: (Ostión 10g, camarón 45g, pulpo 30g y jaiba 10g)/(10g oyster, 45g shrimp, 30g octopus and 10g crab)**

Tostadas Tradicionales TRADITIONAL TOSTADAS

- Trucha salmonada 1pz/Salmon trout 1pc \$118
- Pulpo tatemado 1pz/Octopus tatemado 1p \$118
- Salmón 1pz/Salmon 1pc \$118
- Atún 2pz/Tuna 2pc \$118
- Ceviche 1pz \$118
- Camarón 1pz/Shrimp 1pc \$118

Tostadas grandes especiales SPECIAL TOSTADAS

- Pulpo al ajillo 1pz/Octopus prepared with garlic 1pc \$238
- Tartar mixto 1pz/Mixed tartar 1pc \$238
- Camarón 1pz/Shrimp 1pc \$204



*El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume/The consumption of raw food is the responsibility of the person who consumes it.
*Todos nuestros gramajes son antes de cocción/All our weights are before cooking. *Todos nuestros precios incluyen IVA/All our prices include VAT.
*La propina no es obligatoria, es a consideración del cliente/The tip is not mandatory; it is at the customer's discretion.

Barra Caliente

MAIN COURSE

Plato Botanero/Snack plate	\$264
<small>(4 Tacos de camarón ensenada y 4 tacos marlín/4 Ensenada shrimp tacos and 4 marlin tacos)</small>	
Molcajete May y Tierra /Sea and land molcajete	\$1,020
<small>Combinación de camarones kora (150g), pulpo al ajillo (150g), pollo zarandeado (200g), arrachera (200g), nopales, queso panela y cebollas cambray/Combination of kora shrimp (150g), garlic octopus (150g), zarandeado chicken (200g), inside skirt (200g), nopales, panela cheese and cambray onions.</small>	
Piña Rellena 170g/Stuffed pineapple 170g	\$348
<small>(Camarón y pulpo/Shrimp and octopus)</small>	
Risotto de camarón 200g/Shrimp risotto 200g	\$238
Alambre de camarón 150g/Shrimp Alambre 150g	\$300
Fettuccini de mariscos 250g/Seafood fettuccini 250g	\$270
Arroz tumbada 250g/Tumbada rice (prepared with seafood) 250g	\$246
Cazuela de mariscos 250g/Seafood casserole 250g	\$300
Burrito de camarón 150g/Shrimp burrito 150g	\$228
Lasagna de mariscos 250g/Seafood lasagna 250g	\$216
Tostadas Gratinadas 6 tostaditas mixtas (Marlín al pastor, camarón a las brasas, pescado zarandeado) con base de frijoles refritos y gratinadas/Gratin Tostadas 6 mixed toasts (Marlin al pastor, grilled shrimp, zarandeado fish) with a base of refried beans and gratin.	\$312



CEVICHE

VIP **\$780**
(Camarón fresco 230g y callo de hacha fresco 120g)
(Fresh shrimps 230g and fresh scallops 120g)

Coco habanero 350g
(Pulpo, camarón fresco, pacotilla y callo de hacha fresco)
(Octopus, fresh Pacotilla shrimp, and fresh scallops)

Mixto 220g/Mixed 220g **\$432**
(Pulpo, camarón pacotilla, pescado y jalba)
(Octopus, Pacotilla shrimp, fish, and crab)

Atún 150g/Tuna 150g **\$228**

Zihuatanejo 200g **\$186**
(Tiras de filete de pescado)/(Fish fillet strips)

Pescado 180g/Fish 180g **\$186**

Cevitostis **\$222**
(Pescado (200g) con jugo de limón, clamato, cebolla, jitomate, pepino, chile serrano y habanero, acompañado de Tostitos salsa verde)/(Fish (200g) with lemon juice, clamato, onion, tomato, cucumber, serrano and habanero pepper, accompanied by Tostitos green sauce)

AL CARBÓN CHARBROILED

Camarones zarandeados 8pz/	\$792
Charbroiled shrimps 7pcs	
Arrachera 400g/Skirt steak 400g	\$420
Rib Eye 400g	\$456
Hamburguesa de camarón 150g/	\$456
Shrimp burger	
Pechuga a la parrilla 300g/	\$264
Grilled chicken breast 300g	
Pulpo a las brasas 300g/	\$534
Grilled octopus 300g	
Pescado zarandeado 1.5 kg/	\$1,860
Charbroiled fish 1.5 kg	

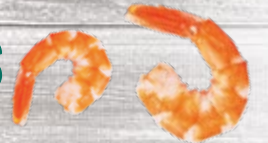


PESCADOS FISH

Salmón 200g	\$318
<small>(Al ajillo, mojo, mantequilla o carbón/ Garlic with chile Guarillo, garlic, butter, or charcoal)</small>	
Mojarra 600g	\$336
<small>(Al ajillo, mojo o frita/Garlic with chile Guarillo, garlic or fried)</small>	
Filete de Pescado 220g/Fish fillet 220g	\$288
<small>(Al ajillo, diablo, mojo, mantequilla, plancha o empanizado/ Garlic with chile Guarillo, chile pepper a la diablo, garlic, butter, grilled or fried)</small>	
Filete zarandeado al carbón 220g/	\$312
Charbroiled fish fillet 220g	



CAMARONES SHRIMPS



Al gusto 150g	\$282
<small>(Mojo, ajillo, diablo, chipotle o empanizados/ Garlic with chile Guarillo, chile pepper a la diablo, garlic, chipotle or fried)</small>	
Momia 150g	\$318
<small>(Camarones rellenos de queso manchego, envueltos en tocino/ Shrimps stuffed with Manchego cheese, wrapped in bacon)</small>	
Coco 150g	\$318
<small>(Camarones rellenos de queso crema empanizados con coco/ Shrimps stuffed with cream cheese, fried with coconut)</small>	

ENSALADAS SALADS

Salmón fresco/Fresh salmon	\$198
<small>(Mix de lechugas, arándanos, mango, naranja, pistache, nuez de la India y salmón 80g/Lettuce mix, cranberries, mango, orange, pistachio, cashews and salmon 80g)</small>	
Atún fresco/Fresh tuna	\$198
<small>(Mix de lechugas, frambuesa, zarzamora, mango, aderezo de mango y atún 80g/Lettuce mix, raspberries, blackberries, mango, mango dressing and tuna 80g)</small>	



*El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume/The consumption of raw food is the responsibility of the person who consumes it.
*Todos nuestros gramajes son antes de cocción/All our weights are before cooking. *Todos nuestros precios incluyen IVA/All our prices include VAT.
*La propina no es obligatoria, es a consideración del cliente/The tip is not mandatory; it is at the customer's discretion.



Molcajete

*Preparado en su mesa/
Prepared at your table

Aguachile rojo (Camarón fresco 120g, pescado 150g y calamar 60g/ Fresh shrimp 120g, fish 150g, and squid 60g)	\$588
Sinaloense (Camarón fresco 80g, callo de hacha 60g, pulpo 60g, pescado 100g y 50g de camarón pacotilla/Fresh shrimp 80g, scallops 60g, octopus 60g, fish 100g and 50g of pacotille shrimps)	\$708

TACOS

Ensenada 1pz (Camarón o pescado/Shrimp or fish)	\$116
A las brasas 1pz/Charbroiled (Marlín, camarón o chilaca/Marlin, shrimp or chilaca)	\$96
Gobernador 1pz	\$96
Petrolero 1pz	\$96
Marlín al pastor 3pz	\$150
Gringa de marlín 1pz/ Marlin gringa (with cheese) 1pz	\$150

POSTRES

DESSERTS

Pastel Baileys/Baileys cake	\$252
Pastel Oreo/Oreo cake	\$234
Pastel de conejito/Conejito chocolate cake	\$216
Cheesecake de maracuyá/ Passion fruit cheesecake	\$216
Selva negra/Black forest cake	\$216
Pan de elote/Cornbread	\$118
Fresas Romanoff/Romanoff Strawberries (with whipped cream)	\$210
Fondant/Chocolate fondant	\$114
Flan de queso/Cheese flan	\$96
Crepas suzette/Crepes suzette	\$216
Crepas de cajeta/Cajeta crepes (Mexican caramel)	\$216
Helado de vainilla o Ferrero (3 bolas)/ Vanilla ice-cream or Ferrero (3 scoops)	\$108
Helado de vainilla o Ferrero (1 bola)/ Vanilla ice-cream or Ferrero (1 scoop)	\$58

Menú Infantil

CHILDREN'S MENU

Filetito rebozado 120g/Battered fillet 120g	
Filetito empanizado 120g/Breaded fillet 120g	
Albóndigas 100g/Meatballs 100g	
Nuggets 7pz	
	\$132 c/u

BEBIDAS

BEVERAGES

Refresco 355ml/Sodas	\$72
Botella de agua 355ml/Water bottle 355ml	\$60
Limonada o naranjada 355ml/ Lemonade or orangeade 355ml	\$72
*Red Bull 250ml	\$114
*Red Bull sugar free 250ml	\$114
*Red Bull tropical 250ml	\$114
*Red Bull sandía 250ml	\$114
Perrier 330ml	\$96
Topo Chico 355ml	\$90
Jugos 355ml/Juices	\$66

*El consumo de este producto es responsabilidad de quien lo consume/
*The consumption of this product is the responsibility of the person who consumes it.

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

Té 270ml/Tea 270ml	\$60
Café Americano 180ml	\$72
Espresso 60ml	\$72
Espresso doble 120ml	\$108
Capuccino 270ml	\$90

*El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume/The consumption of raw food is the responsibility of the person who consumes it.
*Todos nuestros gramajes son antes de cocción/All our weights are before cooking. *Todos nuestros precios incluyen IVA/All our prices include VAT.
*La propina no es obligatoria, es a consideración del cliente/The tip is not mandatory, it is at the customer's discretion.

CERVEZAS BEERS

Heineken 355ml	\$96
Heineken Cero 250ml	\$96
XX Lager Especial 325ml, XX Ámbar 325ml	\$90
Indio, Tecate, Tecate Light, Carta Blanca 325ml	\$90
Bohemia Clara o Bohemia Oscura 355ml	\$90
Ampolleta (XX Lager, Tecate Light, Indio) 210ml	\$60
Cubeta de ampolletas (6pz) 210ml c/u	\$300
Artesanales/Craft beers Tempus Dorada 355ml	\$108
Jabalí Hellesbock 330ml, Affligem 300ml	\$108
Ultra Amstel 355ml	\$75

Mojito tradicional	\$168
Bacardí Carta Blanca, limón, hierbabuena, azúcar y soda/ Bacardí Carta Blanca, lemon, mint, sugar and soda	

CLÁSICOS CLASSICS

Cosmopolitan	\$204
Puerto de Indias, arándano, limón y Controy/ Puerto de Indias, cranberry, lemon and Controy	
Bull	\$192
Matusalem Platino, XX Ámbar	
Carajillo	\$216
Licor 43, café espresso	

Baby mango jarra 1 L	\$540
Chamoy, Smirnoff, concentrado de mango y Tajín/ (Chamoy, Smirnoff, mango concentrate and Tajin)	

Azulito	\$222
Absolut Azul, soda de limón y Curaçao azul/ Absolut Azul, lemon soda and blue Curaçao	

LICORES LIQUORS

Ancho Reyes Original	\$114
Amaretto Disaronno	\$150
Baileys	\$150
Campari	\$120
Chartreuse Amarillo	\$330
Chartreuse Verde	\$288
Chinchón Dulce/Seco	\$114
Fernet Branca	\$138
Frangelico	\$132
Grand Marnier	\$210
Jaggermeister	\$138
Kahlúa	\$102
Licor 43	\$162
Midori	\$132
Nixta	\$138
Rumchata	\$120
Cointreau	\$168

Lamborghini	\$300
Curaçao azul, licor de café, Baileys y Sambuca negro	

SHOTS

Abc	\$300
Amaretto Disaronno, Baileys y Cognac	

Bala de plata	\$252
Licor 43, Baileys, vodka	

*Todos nuestros licores o destilados se sirven con 60ml (2oz).

*Los Clásicos se sirven con 60 ml de destilado (2oz).

*La propina no es obligatoria, es a consideración del cliente.

*Todos nuestros precios incluyen IVA.

*Si no encuentra el producto que busca pregunte a su mesero.

*All our spirits or distillates are served with 60ml (2oz).

*The Classics are served with 60 ml of distillate (2oz).

*The tip is not mandatory, it is at the customer's discretion.

*All our prices include VAT.

*If you do not find the product you are looking for, ask your waiter.

Destilados DRINKS

RON

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE	
Zacapa 23	\$312	\$3744	750ml
Matusalem Platino	\$144	\$1680	750ml
Matusalem Clásico	\$150	\$1740	750ml
Matusalem Gran Reserva 18	\$162	\$1980	750ml
Bacardí Carta Blanca	\$162	\$1980	980ml
Bacardí 8	\$162	\$1980	750ml
Flor de Caña 4 Oro	\$120	\$1440	750ml
Flor de Caña 7	\$138	\$1620	750ml
Flor de Caña 12	\$192	\$2280	750ml
Havana 7	\$144	\$1740	700ml
Appleton Signature	\$144	\$1740	750ml
Appleton 8	\$162	\$1980	750ml

TEQUILA

Don Julio 70	\$288	\$3180	700ml
Don Julio Reposado	\$174	\$2100	700ml
Don Julio Añejo	\$234	\$2820	700ml
Don Julio Blanco	\$150	\$1800	700ml
Herradura Blanco	\$150	\$1800	950ml
Herradura Reposado	\$192	\$2700	950ml
Herradura Ultra	\$192	\$2280	700ml
Herradura Plata	\$192	\$2700	950ml
Don Ramón Añejo Cristalino	\$192	\$2280	700ml
Don Ramón Plata	\$138	\$1620	700ml
Tradicional Reposado	\$150	\$1740	950ml
Tradicional Cristalino	\$156	\$1800	750ml
1800 Añejo	\$174	\$2100	700ml
1800 Cristalino	\$180	\$2160	700ml
Maestro Doble Diamante	\$288	\$3180	700ml
Reserva de la Familia Platino	\$288	\$3180	750ml
Patrón Silver	\$168	\$1980	750ml
Patrón Reposado	\$174	\$2040	750ml
Patrón Añejo	\$186	\$2220	750ml
Espolón Joven	\$120	\$1440	750ml
Volcán	\$432	\$5100	750ml

BRANDY

Torres 10	\$132	\$1440	700ml
Torres 15	\$168	\$1980	700ml
Torres 20	\$300	\$3600	700ml
Terry White	\$132	\$1440	700ml

WHISKY

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE	
Jhonny Walker Red Label	\$150	\$1740	700ml
Jhonny Walker Black Label	\$252	\$3000	750ml
Jhonny Walker Double Black	\$264	\$3180	750ml
Jhonny Walker Green Label	\$492	\$5880	700ml
Jhonny Walker Gold Label	\$492	\$5880	750ml
Buchanan's 18	\$300	\$3600	750ml
Buchanan's 12	\$186	\$2220	750ml
Glendfiddich 12	\$258	\$3120	750ml
Glendfiddich 15	\$426	\$5100	750ml
Macallan 12	\$402	\$4800	750ml
Jim Beam	\$120	\$1440	700ml
Jack Daniel's Apple	\$150	\$1740	700ml
Jack Daniel's Old 7	\$150	\$1740	700ml
Jack Daniel's Honey	\$150	\$1740	700ml
Chivas Regal 12	\$150	\$1740	750ml
Chivas Regal 18	\$360	\$4320	750ml
Monkey Shoulder	\$252	\$3000	700ml
Suntory Toki	\$204	\$2400	750ml

VODKA

Smirnoff	\$144	\$1740	1lt
Smirnoff X1	\$120	\$1440	750ml
Stolichnaya	\$120	\$1440	750ml
Greygoose	\$180	\$2160	750ml
Absolut Azul	\$180	\$2160	750ml
Absolut Smoky Piña	\$132	\$1560	750ml
Ketel One	\$132	\$1560	750ml

GINEBRA

Tanqueray London Dry	\$156	\$1860	750ml
Tanqueray Ten	\$222	\$2700	700ml
Hendrick's	\$234	\$2760	750ml
Bombay Sapphire	\$156	\$1860	750ml
Beefeater London Dry	\$156	\$1860	750ml
Martin Miller's	\$222	\$2610	700ml
Puerto de Indias	\$132	\$1560	750ml
Bulldog	\$156	\$1860	750ml
Las Californias	\$156	\$1860	750ml
The Botanist	\$258	\$3060	700ml

COGNAC

Hennessy VSOP	\$348	\$4050	700ml
Hennessy VS	\$204	\$2400	700ml
Martell VSOP	\$240	\$2850	700ml
Remy Martin VSOP	\$240	\$2850	700ml

EVITA EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx

*Todos nuestros destilados o licores se sirven con 60ml de alcohol (2oz) y su mezclador es de 235ml.
*Todas nuestras botellas se sirven con 4 mezcladores de 355ml.

AVOID THE EXCESS
www.alcoholinformate.org.mx

*All our distillates or liquors are served with 60ml of alcohol (2oz) and its mixer is 235ml.
*All our bottles are served with 4 355ml mixers.

Mezcales

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE	
Unión	\$156	\$2232	700ml
Bruxo 2	\$174	\$2100	750ml
Bruxo 4	\$252	\$3000	750ml
Amarás Joven	\$150	\$1740	750ml
Amarás Cupreata	\$228	\$2700	750ml
Señorío	\$150	\$1680	750ml
Rosita Tahona	\$192	\$2280	700ml
400 Conejos	\$150	\$2088	750ml
400 Conejos Espadín Tobalá	\$162	\$1860	750ml
Los Danzantes Joven	\$276	\$3300	750ml
Los Danzantes Reposado	\$378	\$4500	750ml
Los Amantes Añejo	\$336	\$4020	750ml
Ojo de Tigre	\$174	\$2100	750ml
Ojo de Tigre Reposado	\$198	\$2340	750ml
Montelobos	\$162	\$1740	750ml
Montelobos Tobalá	\$414	\$4980	750ml
Contraluz Reposado	\$264	\$3120	700ml
Creyente Reposado	\$168	\$1980	750ml

EVITA EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx

*Todos nuestros destilados o licores se sirven con 60ml de alcohol (2oz) y su mezclador es de 235ml.

AVOID THE EXCESS
www.alcoholinformate.org.mx

*All our distillates or liquors are served with 60ml of alcohol (2oz) and its mixer is 235ml.



Tanqueray

Mixología

Clásicos

APEROL SPRITZ

Aperol / Cinzano Pro Spritz / agua mineral / \$192

MARGARITA

Herradura Blanco / Cointreau / jugo de limón / \$192

NEGRONI

Tanqueray London Dry / Campari / Cinzano Rosso / \$198

DRY MARTINI

Gin Las Californias cítrica / Martini Dry / olivas / \$204

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose / Licor de Café / espresso / \$216

COSMOPOLITAN

Vodka Stolichnaya / Cointreau / arándano / jugo de limón / \$204

NAKED & FAMOUS

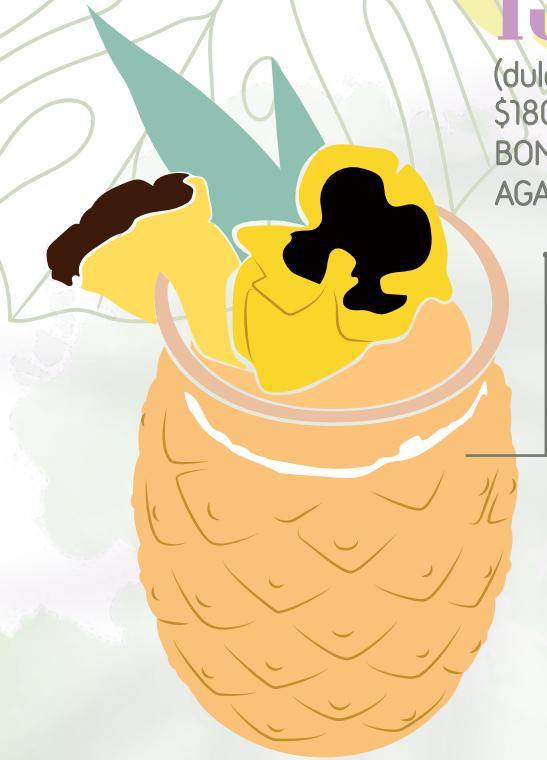
Mezcal Ojo de Tigre / Chartreuse Amarillo / Aperol / jugo de limón / \$210

Isla Ma-Kul

(dulce, frutal)

\$180

BOMBAY SAPPHIRE / PIÑA / MIEL DE AGAVE / JENGIBRE / TOP DE QUINA



Lunar Spritz

(fresco, herbal)

\$216

HENDRICK'S LUNAR | NARANO |
CHARTREUSE AMARILLO | SANGRE
DE TORO CAVA

Maya

(herbal, cítrico, fresco)

\$204

GREY GOOSE / CHARTREUSE AMARILLO
/ TÉ DE JAZMÍN / UVAS /
LIMÓN EUREKA



Agua de Vida

(fresco y umami)

\$228

GLENFIDDICH 12 / DRAMBUIE / NÉCTAR
DE PERA / JARABE DE MANZANA / TOP
DE CERVEZA OSCURA

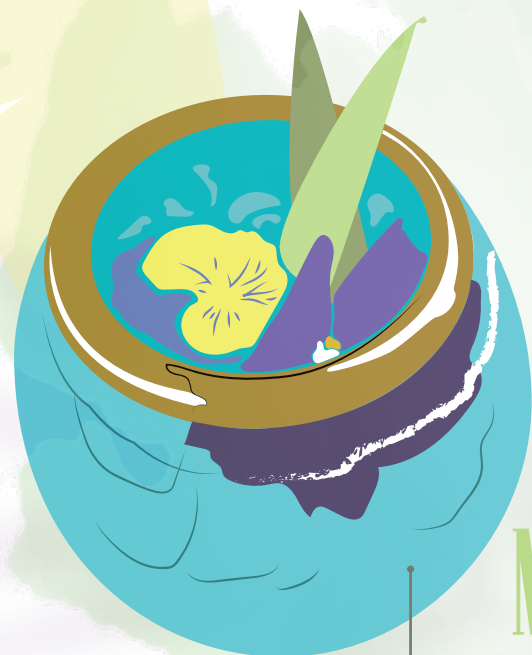


Isla Pasión

(frutal, cítrico)

\$180

TANQUERAY / CAMPARI / FRAMBUESA
/ CARDAMOMO / ALBAHACA



Mary Blue

(tropical)

\$204

PATRÓN AÑEJO / CURAÇAO
AZUL / AGUA DE COCO /
JENGIBRE / TOP DE QUINA



Tenerife *(sour)*

(elegante, generoso, frutal)

\$204

BUSHMILLS / JEREZ TÍO PEPE /
LICOR DE MORAS / CEREZAS

Celestún

(ahumado, tropical)

\$198

ROSITA TAHONA / KALANI
/ LICHI / PIÑA / LIMÓN /
JARABE DE COL



Monkey *in the* Jungle

(tropical, especiado)

\$210

MONKEY SHOULDER / APEROL / LICOR DE PLÁTANO / PIÑA / LIMÓN / ANGOSTURA BITTER



Contra Bull

(para el bajón)

\$222

SEÑORÍO / CLAMATO / TOMATE / PETRÓLEO / LIMÓN / CARNE SECA / RED BULL SANDÍA O TROPICAL



Pinky Fresh

(fresco, frutal, dulce)

\$210

VINO ROSADO / PULPA DE FRUTOS / SPRITE / JUGO DE LIMÓN



Edulis

(cítrico, dulce)

\$192

ZACAPA ÁMBAR / ANCHO REYES VERDE / MARACUYÁ / JUGO DE CÍTRICOS / MINERAL



Todos nuestros cocteles se sirven con 60 ml de alcohol (2oz). La propina no es obligatoria, es a consideración del cliente. Todos nuestros precios incluyen IVA.

Evita el exceso | www.alcoholinformate.org.mx

