

Cold Appetizers

Fresh lettuce, stone crab, cauliflower pureé, furikake. 220g <i>G-SH-N</i>	\$590
Tuna tartare, chili ashes emulsion. <i>S-R-G</i>	\$860
Charred avocado, shrimp, scallop, red jalapeño. 140g <i>S-R</i>	\$690

Hot Appetizers

Black beans tamal, cactus, red salsa, purslane, ranchero cheese. 110g <i>D</i>	\$420
Fish chorizo & cheese. 120g <i>D-N</i>	\$690
Fried octopus, garlic mayonnaise. 120g <i>G-S</i>	\$720
Pastor pineapple. 150g <i>PB</i>	\$420

Main Courses

Rice in seafood broth, octopus, snail. 220g <i>SH-S</i>	\$840
"Zarandeado" catch of the day. 450g <i>S</i>	\$1495
"Ajillo" shrimp. 450g <i>SH</i>	\$1495
Grilled lobster, garlic butter. 450g <i>D-SH</i>	\$2490
Chicken mixiote, beans, cactus. 450g <i>D</i>	\$995
Rib eye, jus , grilled onions. 500g	\$2750
Leek milanese, almond mole. 230g <i>G-N-D</i>	\$640
Amarillito mole, barley, grilled oyster mushroom. 130g <i>PB-N-G</i>	\$640

Side Dishes

Rice. <i>D</i>	\$370
Guacamole. <i>PB</i>	\$370
Beans. <i>PB</i>	\$370
Mashed potatoes. <i>D</i>	\$370
Grilled vegetables. <i>PB</i>	\$370

Drawing on the local surroundings our menus are crafted using the freshest, locally sourced ingredients from suppliers in the Nayarit and Jalisco regions.

There is risk on consuming raw or undercooked food.
Grammages represent raw protein net weight.

À la Carte
Para compartir

Entradas Frías

Lechugas frescas, cangrejo, pure de coliflor y furikake. 220g <i>G-SH-N</i>	\$590
Tartar de atún, emulsión de chiles tatemados. <i>S-R-G</i>	\$860
Aguate tatemado, camarón, callo, jalapeño rojo. 140g <i>S-R</i>	\$690

Entradas Calientes

Tamal de frijol, nopal, salsa roja, quelites, queso ranchero. <i>D</i>	\$420
Chorizos de pescado. 120 gr <i>D-N</i>	\$690
Pulpo frito, mayonesa de ajo. 120g <i>G-S</i>	\$720
Piña al pastor. 150g <i>PB</i>	\$420

Platos fuertes

Arroz caldoso de fondo de mariscos con pulpo y caracol. 220g <i>SH-S</i>	\$840
Pescado zarandeado. 450 gr <i>S</i>	\$1495
Camarones al ajillo. 400 gr <i>SH</i>	\$1495
Langosta al grill, mantequilla de ajo. 450 gr <i>D-SH</i>	\$2490
Pollo mixiote, frijol, nopales. 450 gr <i>D</i>	\$995
Rib eye, jus, cebollas asadas. 500 gr	\$2750
Milanesa de poro, almendrado. 230g <i>G-N-D</i>	\$640
Mole amarillito, cebada, setas al grill. 130g <i>PB-N-G</i>	\$640

Guarniciones

Arroz blanco. <i>D</i>	\$370
Guacamole. <i>PB</i>	\$370
Frijoles. <i>PB</i>	\$370
Puré de papa. <i>D</i>	\$370
Vegetales asados. <i>PB</i>	\$370

Basándonos en el entorno local, nuestros menús han sido elaborados con los ingredientes más frescos, provenientes de las regiones de Nayarit y Jalisco.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades.

Los gramajes marcados representan el peso de la proteína en crudo.

Menu

A la carte

Seasonal vegetables tlayuda	\$450
Huitlacoche quesadillas <i>D</i>	\$300
Black beans tamal, cactus, red salsa, purslane. 110g	\$420
Amarillito mole, barley, grilled oyster mushroom. 130g <i>PB-G</i>	\$640

Sides

Rice <i>D</i>	\$ 370
Guacamole	\$ 370
Grilled vegetables	\$370
Mixed greens	\$370

Dessert

Seasonal Sorbet	\$ 390
-----------------	--------

Drawing on the local surroundings our menus are crafted using the freshest, locally sourced ingredients from suppliers in the Nayarit and Jalisco regions.

There is risk on consuming raw or undercooked food.

Menu

A la carte

Tlayuda de vegetales de temporada	\$450
Quesadillas de huitlacoche <i>D</i>	\$300
Tamal de frijol, nopal, salsa roja, verdolagas. 110 gr	\$420
Mole amarillito, cebada, setas al grill. 130g <i>PB-G</i>	\$640

Guarniciones

Arroz <i>D</i>	\$ 370
Guacamole	\$ 370
Vegetales asados	\$ 370
Mix de lechugas	\$370

Postre

Sorbet de temporada	\$ 390
---------------------	--------

Drawing on the local surroundings our menus are crafted using the freshest, locally sourced ingredients from suppliers in the Nayarit and Jalisco regions.

There is risk on consuming raw or undercooked food.

Kid's menu

Corn quesadillas <i>D</i>	\$300
Rib eye quesadillas <i>D</i>	\$650
Fried fish-sticks <i>G</i>	\$373
Grilled chicken breast <i>150g</i>	\$300
Rib eye <i>180g</i>	\$667
French fries <i>G</i>	\$300

Kid's Menu

Quesadilla de maíz <i>D</i>	\$300
Quesadilla de rib eye <i>D</i>	\$650
Dedos de pescado <i>G</i>	\$373
Pechuga de pollo al grill <i>150g</i>	\$300
Rib eye <i>180g</i>	\$667
Papas a la francesa <i>G</i>	\$300

Basándonos en el entorno local, nuestros menús han sido elaborados con los ingredientes más frescos,
provenientes de las regiones de Nayarit y Jalisco

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades

Los gramajes marcados representan el peso de la proteína en crudo

Desserts

Impossible corn cake, coconut ice cream <i>130g D-G</i>	\$ 420
Cinnamon buñuelos <i>260g D-G</i>	\$ 420
Chocometate <i>150g D-G</i>	\$ 420
Seasonal sorbet <i>80g</i>	\$ 420

Coffee

Espresso <i>30ml</i>	\$ 163
Double espresso <i>60ml</i>	\$ 180
Americano <i>150ml</i>	\$ 163
Latte <i>150ml</i>	\$ 163
Capuccino <i>150ml</i>	\$ 163

Tea

English Breakfast Tianté <i>200ml</i>	\$ 190
Sencha Tianté <i>200ml</i>	\$ 190
Earl Grey Tianté <i>200ml</i>	\$ 190
Green Jazmin Tianté <i>200ml</i>	\$ 190
Memorial Floral Tianté <i>200ml</i>	\$ 190

Tisana

Chamomile Tianté <i>200ml</i>	\$ 190
Mint Tianté <i>200ml</i>	\$ 190
Chabacano Tianté <i>200ml</i>	\$ 190

Desserts wines

2020 Zibibbo Tschida Grüner Gebler, Muskateeler, Eiswein, Austria <i>90ml/ 300ml</i>	\$ 890 / \$ 4600
2019 Passito Di Pantelleria, Donafugata Ben Rye, Italia <i>375ml</i>	\$ 890 / \$ 5100
2019 Vin Santo del Chianti, Rocca delle Macie, Italy <i>500ml</i>	\$ 890 / \$ 4600

Digestive Cocktails

Carajillo	\$ 420
Licor 43 <i>45ml</i> , espresso	
Carajillo Nixta	\$ 420
Nixta <i>45ml</i> , espresso	
Espresso Martini	\$ 420
Ketel One <i>45m</i> , Kahlúa <i>23ml</i> , espresso	

Drawing on the local surroundings our menus are crafted using the freshest, locally sourced ingredients from suppliers in the Nayarit and Jalisco regions.

There is risk on consuming raw or undercooked food.

Grammages represent raw protein net weight.

Postres

Pastel imposible de elote, helado de coco 130g D-G	\$ 420
Buñuelos de canela 260g D-G	\$ 420
Chocometate D-G	\$ 420
Sorbete de temporada 80g	\$ 420

Café

Espresso 30ml	\$ 163
Espresso doble 60ml	\$ 180
Americano 150ml	\$ 163
Latte 150ml	\$ 163
Capuccino 150ml	\$ 163

Té

English Breakfast Tianté 200ml	\$ 190
Sencha Tianté 200ml	\$ 190
Earl Grey Tianté 200ml	\$ 190
Verde Jazmin Tianté 200ml	\$ 190
Memorial Floral Tianté 200ml	\$ 190

Tisana

Manzanilla Tianté 200ml	\$ 190
Menta Tianté 200ml	\$ 190
Chabacano Tianté 200ml	\$ 190

Vinos de postre

2020 Zibibbo Tschida Grüner Gebler, Muskateeler, Eiswein, Austria 90ml/ 300ml	\$ 890 / \$ 4600
2019 Passito Di Pantelleria, Donafugata Ben Rye, Italia 375ml	\$ 890 / \$ 5100
2019 Vin Santo del Chianti, Rocca delle Macie, Italy 500ml	\$ 890 / \$ 4600

Cocteles Digestivos

Carajillo	\$ 420
Licor 43 45ml, espresso	\$ 420
Carajillo Nixta	\$ 420
Nixta 45ml, espresso	\$ 420
Espresso Martini	\$ 420
Ketel One 45m, Kahlúa 23ml, espresso	\$ 420

Basándonos en el entorno local, nuestros menús han sido elaborados con los ingredientes más frescos, provenientes de las regiones de Nayarit y Jalisco

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años
Los gramajes marcados representan el peso de la proteína en crudo

	MARGARITAS
Clásica	\$ 520
Siete Leguas blanco, cointreau, lemon	
Mezcal	\$ 520
Koch Espadín, agave, lemon	
Guava	\$ 520
Tequila Volcan, guava cordial, Pink pepper	
Spicy	\$ 750
Casa Dragones blanco, Cointreau, habanero, lemon	
	CARAO'S
Urraca	\$ 520
Sotol Chihuahuahua infused with coriander flower, orange, ginger, chapulín salt, pepper	
Zorzal	\$ 520
Mezcal Ojo de Tigre, campari infused with strawberry, banana syrup	
Carao	\$ 520
Charanda Uruapan, tangerine liqueur, achiote cordial, passion fruit, tangerine	
Mirlo	\$ 520
Abasolo Whiskey infused with cocoa butter, angostura, agave honey	
Pinzón	\$ 520
Classic Condesa Gin, raspberry cordial, purple basil, pineapple juice	
	ZERO PROOF
Cocohorchata	\$ 320
Coconut, almond, basmati rice, piloncillo, cinnamon	
Maracuyá Jamaica	\$ 320
Passion fruit, lemon, orange, agave honey	
Agua de Sandía	\$ 320
Watermelon, agave honey, lemon, mint	
Pastorcito	\$ 320
Pineapple juice, cilantro basil, cinnamon syrup, soda	
Acai Berry Bliss	\$ 320
Alcohol-free gin, pineapple, monk fruit, berries, acai	
	WATER SELECTION
Evian	\$280
Natural, sparkling	
Hethe	\$260
Natural, sparkling	
St. Pellegrino	\$260
Sparkling	

It is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years.

	MARGARITAS
Clásica	\$ 520
Siete Leguas blanco, Cointreau, limón	
Mezcal	\$ 520
Koch Espadín, agave, limón	
Guava	\$ 520
Tequila volcán, cordial de guayaba, pimienta rosa	
Spicy	\$ 750
Casa Dragones blanco, Cointreau, habanero, limón	
	CARAO'S
Urraca	\$ 520
Sotol Chihuahua infusionado con flor de cilantro, naranja, jengibre, sal de chapulín, pimienta	
Zorzal	\$ 520
Mezcal Ojo de Tigre, campari infusionado con fresa, jarabe de plátano	
Carao	\$ 520
Charanda Uruapan, licor de mandarina, cordial de axiote, maracuyá, mandarina	
Mirlo	\$520
Whiskey Abasolo infusionado con mantequilla de cocoa, angostura, miel de agave	
Pinzón	\$ 520
Gin Condesa clásica, cordial de frambuesa, albahaca morada, jugo de piña	
	ZERO PROOF
Cocohorchata	\$ 320
Coco, almendra, arroz basmati, piloncillo, canela	
Maracuyá Jamaica	\$ 320
Maracuyá, limón, naranja, miel de agave	
Agua de Sandía	\$ 320
Sandía, miel de agave, limón, menta	
Pastorcito	\$ 320
Jugo de piña, cilantro albahaca, jarabe de canela, soda	
Acai Berry Bliss	\$ 320
Ginebra sin alcohol, piña, fruta del monje, moras, acai	
	SELECCIÓN DE AGUAS
Evian	
Natural, mineral	\$280
Hethe	
Natural, mineral	\$260
St. Pellegrino	
Mineral	\$260

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años

WINES BY THE GLASS / VINOS POR COPEO
150ml PER GLASS / POR COPA

CHAMPAGNE / CHAMPAÑA

NV Veuve Clicquot, Brut, Champagne, France \$ 750

SPARKLING / ESPUMOSO

NV Chardonnay, Pinot Noir, Nicole, Cava Quintanilla, San Luis Potosi, Mexico \$ 480

NV Glera, Prosecco Villa Sandi Valdobbiadene DOCG Extra Dry, Veneto, Italy \$ 480

ROSÉ / ROSADO

2023 Grenache, Caladoc, Tres Raices, Dolores Hidalgo, Mexico \$ 350

2021 Grenache, Cinsault, Rolle, Whispering Angel, Château d'Esclans, Côte de Provence, France \$ 680

WHITE / BLANCO

2022 Albariño, Alvinte, Rías Baixas, Spain \$ 420

2022 Timorasso, Colli Tortonesi La Zerba, Cantine Volpi, Piedmont, Italy \$ 500

2022 Chardonnay, Artesa Blank Verse, California, USA \$ 500

2023 Sauvignon Blanc, Viña Kristel, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Mexico \$ 500

RED / TINTO

2022 Pinot Noir, Mac Murray, Central Coast, USA \$ 600

2021 Cabernet Sauvignon, Indian Wells, Ste Michelle, Columbia Valley, USA \$ 650

2021 Barbaresco, Cantine Volpi, Piedmont, Italy \$ 790

2019 Shiraz, Casa Grande Gran Reserva, Casa Madero, Valle de Parras, Mexico \$ 1000

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

WINE BOTTLES / VINOS POR
BOTELLA 750ml

CHAMPAGNE / CHAMPAÑA

NV Veuve Clicquot, Brut	\$ 4900
NV Perrier Jouet Grand Brut	\$ 5000
NV Duval Leroy Reserve Brut	\$ 5600
NV Ruinart, R de Ruinart, Brut	\$ 6800
NV Veuve Clicquot Rose Brut	\$ 7500
NV Ruinart Brut Rose	\$ 9500
NV Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	\$ 9500
2015 Veuve Clicquot La Grande Dame	\$ 15000
Krug, Grande Cuvée 171ème Édition, Brut	\$ 18000
2008 Louis Roeder, Cristal Brut	\$ 22000
2009 Dom Pérignon, Brut Rose	\$ 23000
2009 Dom Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	\$ 23000
2013 Dom Pérignon, Brut	\$ 23000

SPARKLING / ESPUMOSO

NV Chandon Brut, Mendoza, Argentina	\$ 2200
NV Nicole, Cava Quintanilla Extra Brut, San Luis Potosi, Mexico	\$ 2300
NV Ferrari Maximun, Brut, Trento, Italy	\$ 2600
NV L'Hexagone Crémant de Loire Rosé, Brut, France	\$ 3500
NV L'Hexagone Crémant de Loire Blanc, Brut France	\$ 3500

150ml por copa | 5 oz per glass
Las añadas pueden variar | The vintages may vary
Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

WHITES / BLANCOS

México

2023 Viogner, Fiano, Manaz, Casa Magoni, Valle de Guadalupe	\$ 2000
2022 Chenin Blanc, Santo Tomas, Valle de Santo Tomas	\$ 2000
2022 Sauvignon Blanc, Lomita, Valle de Guadalupe	\$ 2100
2023 Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras	\$ 2500
2023 Sauvignon Blanc, Viña Kristel, Monte Xanic, Valle de Guadalupe	\$ 2500
2022 Sauvignon Blanc, Tres Raíces, Dolores Hidalgo	\$ 2500
2022 Sauvignon Blanc, Venacava, Valle de Guadalupe	\$ 3000
2021 Chardonnay, Flor de Bruma, Norte 32, Valle de Guadalupe	\$ 3000

United States / Estados Unidos

2022 Riesling, Kung Fu Girl, Charles Smith, Washington	\$ 2100
2022 Chardonnay, Artesa Blank Verse, Napa Valley	\$ 2500
2021 Chardonnay, Farm Worker, Napa Valley	\$ 3600
2022 Sauvignon Blanc, Aveta, Stag's Leap Wine Cellar, Napa Valley	\$ 4500
2021 Chardonnay, Karia, Stag's Leap Wine Cellar, Napa Valley	\$ 5500
2022 Sauvignon Blanc, Cakebread, Napa Valley	\$ 5800
2023 Chardonnay, Rombauer, Napa Valley	\$ 5900
2019 Chardonnay, Cakebread, Napa Valley	\$ 7100
2022 Chardonnay, Far Niente, Napa Valley	\$ 11500
2019 Chardonnay, Kosta Browne, Russian River Valley	\$ 14500

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

Europe / Europa

2022 Albariño, Alvinte, Rías Baixas, Spain	\$ 2100
2020 Albariño, Pazo Pondal, Rías Baixas, Spain	\$ 3100
2022 Godello, La Revelia, Bierzo, Spain	\$ 4000
2022 Mezcla Atlántica, Habla del Mar, Extremadura, Spain	\$ 5200
2023 Chardonnay, Les Jamelles, Pays d'Oc, France	\$ 2100
2020 Riesling, Edmond Rentz, Alsace, France	\$ 2300
2020 Anjou Blanc, L'Hexagone, Loire Valley, France	\$ 2600
2022 Pouilly-Fumé, Chateau De Tracy, Loire Valley, France	\$ 4500
2022 Pouilly-Fuissé, Domaine Luquet, Burgundy, France	\$ 4500
2021 Sancerre, Cuvée Florès, Domaine Vincent Pinard, Loire Valley, France	\$ 4900
2021 Riesling, Nussbien, Von Winning, Pfalz, Germany	\$ 3600
2023 Gruner Veltliner, Weingut Knoll, Federspiel, Wachau, Austria	\$ 3800
2023 Vermentino, Is Arutas, Sardegna, Italy	\$ 2000
2022 Pinot Grigio, Elena Walch, Trentino-Alto Adige, Italy	\$ 2500
2022 Timorasso, Colli Tortonesi La Zerba, Cantine Volpi, Piedmont, Italy	\$ 2500
2022 Gavi di Gavi, Fontanafredda, Piedmont, Italy	\$ 2800
2022 Fiano, Donnachiara, Fiano di Avellino, Campania, Italy	\$ 3000
2022 Trebbiano d'Abruzzo, Il bianco di Ciccio, Cantine Zaccagnini, Italy	\$ 3100
2023 Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio, Campania, Italy	\$ 3400
2021 Roero Arneis Anterisio, Cascina Chicco, Piedmont, Italy	\$ 3800
2022 Carricante, Donnafugata, Sul Vulcano, Sicily, Italy	\$ 3800
2022 Riesling, Jermann Afix, Giulia, Veneto, Italy	\$ 7000
2020 Chardonnay, Elena Walch "Beyond the Clouds", Trentino-Alto Adige, Italy	\$ 9800

Rest of the World / Resto del Mundo

2023 Sauvignon Blanc, Invivo, Marlborough, New Zealand	\$ 3300
--	---------

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

ROSÉ / ROSADOS

2022 Grenache, Lomita, Valle de Guadalupe, Mexico	\$ 2100
2023 Grenache, Caladoc, Tres Raices, Dolores Hidalgo, Mexico	\$ 2100
2022 Nebbiolo, Nicole, Cava Quintanilla, San Luis Potosi, Mexico	\$ 2100
2023 Grenache, Syrah, Laberinto, San Luis Potosi, Mexico	\$ 2400
2023 Shiraz, V Casa Madero, Valle de Parras, Mexico	\$ 2100
2023 Nero D´avola, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Lumera Rose, Donnafugata, Sicily, Italy	\$ 2400
2023 Grolleau, Gamay, Cabernet Franc, Domaine Du Pre Clos, Rose D´Anjou, France	\$ 2100
2022 Grenache, Cinsault, Rolle, Whispering Angel, Côte de Provence, France	\$ 3500
2021 Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren, Minuty Prestige, Côte de Provence, France	\$ 3500
2022 Grenache, Cinsault, Rolle, Rock Angel, Côte de Provence, France	\$ 5200
2022 Nerello Mascalese, Nocera, Dolce & Gabbana Donnafugata Rosa, Sicily, Italy	\$ 7900

SKIN CONTACT / NARANJAS

2021 Muscat, Semillon, Octagono, San Miguel de Allende, Mexico	\$ 3600
2021 Ribolla Gialla, Primosic, Collio, Italy	\$ 4800

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

RED / TINTOS
México

2019 Nebbiolo Reserva, Cava Quintanilla, Moctezuma	\$ 2400
2023 Cabernet Sauvignon, Syrah, Santo Tomas 31.8 Reserva, Valle de Santo Tomas	\$ 2400
2021 Cabernet Sauvignon, Naufrago, Valle de Parras	\$ 2600
2022 Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Guadalupe	\$ 3000
2021 Cabernet Sauvignon Kosher, Don Leo, Valle de Parras	\$ 3500
2020 Malbec, Los cedros, Sierra de Arteaga	\$ 3500
2022 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Los Nietos, Emeve, Valle de Guadalupe	\$ 3500
2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Leonora, Valle de Guadalupe	\$ 3500
2022 Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Megacero, Valle de las Encinillas	\$ 3600
2015 Nebbiolo, Apogeo, Cava Maciel, Valle de Guadalupe	\$ 3800
2021 Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Kerubiel, Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe	\$ 3800
2021 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Mogor Badan, Valle de Guadalupe	\$ 3800
2023 Cabernet Sauvignon Organico, Casa Madero, Valle de Parras	\$ 4000
2022 Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Gabriel, Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe	\$ 4200
2020 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Hacienda Encinillas, Valle de las Encinillas	\$ 4300
2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Zinfandel, Amado IV, Viñas de Garza, Valle de Guadalupe	\$ 4800
2019 Shiraz, Casa Grande Gran Reserva, Casa Madero, Valle de Parras	\$ 5000
2021 Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Nebbiolo, Icaro, Valle de Guadalupe	\$ 5100
2020 Cabernet Sauvignon, La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$ 5200
2019 Syrah, La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$ 5200
2018 Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Rafael, Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe	\$ 5200
2021 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Gran Ricardo, Monte Xanic, Valle de Guadalupe	\$ 6800
2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Carignan y Tempranillo, El Sombrero, Viñas de Garza, Valle de Guadalupe	\$ 7100
2014 Nebbiolo, Gran Amado, Viñas de Garza, Valle de Guadalupe	\$ 7100
2014 Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Zinfandel, Gran Amado, Viñas de Garza, Valle de Guadalupe	\$ 7500
2012 Merlot, Gran Amado, Viñas de Garza, Valle de Guadalupe	\$ 8100

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

2022 Pinot Noir, Mac Murray, Central Coast	\$ 3000
2021 Cabernet Sauvignon, Ste Michelle Indian Wells, Columbia Valley	\$ 3250
2019 Zinfandel, Seghesio, Sonoma	\$ 4100
2021 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel, Farm Worker, Napa Valley	\$ 4600
2017 Zinfandel, The Prisoner Wine Co, California	\$ 5800
2020 Pinot Noir, Duckhorn Goldeneye, Anderson Valley	\$ 8200
2021 Cabernet Sauvignon, TD-9, Shafer, Napa Valley	\$ 9100
2020 Cabernet Sauvignon, Artemis, Stag's Leap Wine Cellar, Napa Valley	\$ 9800
2022 Cabernet Sauvignon, Duckhorn, Napa Valley	\$ 10100
2021 Cabernet Sauvignon, Cakebread, Napa Valley	\$ 11600
2020 Cabernet Sauvignon, Silver Oak Winery, Alexander Valley	\$ 11900
2020 Cabernet Sauvignon, Paul Hobbs, Napa Valley	\$ 13500
2021 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Dominus, Napa Valley	\$ 24000
2019 Cabernet Sauvignon, Opus One, Napa Valley	\$ 40000

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
 No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

2022 Bourgogne, Louis Latour, Burgundy, France	\$ 3200
2016 Lalande de Pomerol, Chateau Belles-Graves, Bordeaux, France	\$ 3500
2019 Medoc, Chateau Greysac, Bordeaux, France	\$ 3600
2021 Bourgogne, Le Chapitre, Domaine Rene Bouvier, Burgundy, France	\$ 3700
2019 Cabernet Breton, Les Grandes Vignes, Loire Valley, France	\$ 4000
2014 Saint-Emilion Grand Cru Classe, Chateau Tour de Pressac, Bordeaux, France	\$ 4200
2021 Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Solitude, Rhone Valley, France	\$ 4800
2021 Pinot Noir, M. Chapoutier Schieferkopf, Alsace, France	\$ 4900
2019 Cornas, M. Chapoutier, Les Arenes, Rhone Valley, France	\$ 5000
2020 Gevrey-Chambertin, La Justice, Domaine René Bouvier, Burgundy, France	\$ 9800
2019 Santenay, 1er Cru 'Beauregard', Vincent Girardin, Burgundy, France	\$ 11000
2019 Corton, Clos du Roi, Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine, Burgundy, France	\$ 14000
2019 Saint-Estèphe, Cos d'Estournel, Bordeaux, France	\$ 25000
2014 Pomerol, Chateau La Fleur de Petrus, Bordeaux, France	\$ 32000
2022 Primitivo di Manduria, Brunilde di Menzione, Puglia, Italy	\$ 2400
2022 Piedirosso, Aglianico, Lacryma Chisti Rosso, Vesuvio, Italy	\$ 2800
2022 Chianti Classico, Rocca delle Macie, Tuscany, Italy	\$ 2800
2021 Corvina, Veronese, Corvinone, Rondinella, Allegrini Pallazzo della Torre, Verona, Italy	\$ 3100
2019 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Le Mortelle Botrosecco, Maremma, Italy	\$ 3500
2019 Nebbiolo, Pio Cesare, Langhe, Italy	\$ 3900
2022 Barbaresco, Cantine Volpi, Piedmont, Italy	\$ 3950
2019 Pinot Nero, Elena Walch, Ludwig, Trentino Alto-Adige, Italy	\$ 5600
2021 Chianti Classico Gran Selezione, Antinori Badia a Passignano, Tuscany, Italy	\$ 5800
2019 Barolo, Prunotto, Piedmont, Italy	\$ 6300
2018 Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne, Antinori, Tuscany, Italy	\$ 7500
2021 Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat, Tancredi, Dolce & Gabbana, Donnafugata, Sicily, Italy	\$ 10000
2020 Amarone della Valpolicella Classico, Allegrini, Verona, Italy	\$ 10500
2021 Sangiovese, Tignanello, Tuscany, Italy	\$ 14500
2018 Chianti Classico Gran Selezione, Rocca delle Macie, Tuscany, Italy	\$ 15000
2021 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Antinori Guado Al Tasso, Bolgheri Superiore, Italy	\$ 16500

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
 No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

2020 Tempranillo, Emilio Moro, Malleolus, Ribera del Duero, Spain	\$ 4500
2012 Tempranillo, Graciano, Viña Arana Gran Reserva, Rioja, Spain	\$ 4600
2015 Tinta de Toro, Numanthia, Toro, Spain	\$ 6200
2017 Tinta de Toro, Pintia, Toro, Spain	\$ 6900
2018 Tempranillo, Macan, Rioja, Spain	\$ 8600
2021 Tempranillo, Alion, Ribera del Duero, Spain	\$ 9100
2018 Tempranillo, Vega Sicilia, 5to Valbuena, Ribera del Duero, Spain	\$ 15800

Rest of the Word / Resto del Mundo

2020 Pinot Noir, Urlar, The Mediator, Waiararapa, New Zealand	\$ 3000
2020 Malbec, Catena Alta, Mendoza, Argentina	\$ 4800
2019 Pinot Noir, Chacra Treinta y Dos, Patagonia, Argentina	\$ 14200
2019 Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Le Petit Clos, Colchagua, Chile	\$ 7000
2015 Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Cabernet Franc, Valle de Apalta, Colchagua, Chile	\$ 18500

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

**DESSERT WINES / VINOS DE
POSTRE**

BY THE GLASS - POR COPEO /
BOTTLE- BOTELLA
90ml PER GLASS/ POR COPA

SWEET / DULCE

2020 Zibibbo, Muskateeler, Eiswein, Tschida Grüner Gebler, Austria <i>90ml / 300ml</i>	\$ 890 / \$ 4600
2020 Vin Santo del Chianti, Rocca delle Macie, Italy <i>90ml / 500ml</i>	\$ 890 / \$ 4600
2019 Passito di Pantelleria, Donnafugata, Ben Rye, Italy <i>90ml / 375ml</i>	\$ 890 / \$ 5100

FORTIFIED / FORTIFICADOS

Graham´s 10, Tawny Port, Portugal <i>90 ml / 750ml</i>	\$ 590/ \$ 4720
Palo Cortado, Sherry, Obispo Gascon, Barbadillo, Spain <i>90 ml / 750ml</i>	\$ 860/ \$ 6880
Graham´s 20, Port, Portugal <i>90 ml / 750ml</i>	\$ 1100/ \$ 7700
Taylor 30 years, Port, Portugal <i>90 ml / 750ml</i>	\$ 2500/ \$ 17500

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

DESTILADOS DE AGAVE
BY THE GLASS- POR COPEO/PER BOTTLE- BOTELLA
60ml PER SHOT/POR SHOT

TEQUILA

Blanco

Casa Amigos	\$ 400/ \$ 4000
Cascahuin Tahona	\$ 700/ \$ 7000
Casa Dragones	\$ 750/ \$ 11587

Reposado

Don Julio	\$ 430/ \$ 4300
Komos	\$ 1000/ \$ 10000
Roble Fino	\$ 1400/ \$ 14000

Añejo

Casa Dragones	\$ 1300/ \$ 13000
Roble Fino	\$ 1600/ \$ 16000

Extra Añejo

Reserva de la Familia	\$ 1200/ \$ 12000
Selección Suprema	\$ 1600/ \$ 16000

Joven

Casa Dragones	\$ 1800/ \$ 18000
---------------	-------------------

Cristalino

Maestro Dobel Diamante	\$ 500/ \$ 5000
Don Julio 70	\$ 530/ \$ 5300
Komos	\$ 1100/ \$ 11000

150ml por copa | 5 oz per glass

Las añadas pueden variar | The vintages may vary

Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
 No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

DESTILADOS DE AGAVE
BY THE GLASS- POR COPEO/PER BOTTLE - BOTELLA
60ml PER SHOT/POR SHOT

MEZCAL

Pechuga, Montelobos, Oaxaca	\$ 920/ \$ 9200
Barril, Bruxo No. 3, San Martín Lachilá, Oaxaca	\$ 750/ \$ 7500
Ensamble, Montelobos, Puebla	\$ 780/ \$ 7800
Tobala, Bruxo No. 5, San Agustín Amatengo, Oaxaca	\$ 880/ \$ 8500
Salmiana, Júrame, San Luis Potosi	\$ 380/ \$ 3800

SOTOL

Flor del Desierto, Chihuahua	\$ 877/ \$ 9277
------------------------------	-----------------

RAICILLA

Espadín, Tesoro del Oeste, San Sebastian del Oeste, Jalisco	\$ 730/ \$ 6970
Ensamble, Tesoro del Oeste, San Sebastian del Oeste, Jalisco	\$ 720/ \$ 7400
Maximiliana, Tesoro del Oeste, San Sebastian del Oeste, Jalisco	\$ 772/ \$ 7720

150ml por copa | 5 oz per glass
Las añadas pueden variar | The vintages may vary
Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

SPIRITS / DESTILADOS
 BY THE GLASS-POR COPEO / PER BOTTLE – BOTELLA)
 60ml Per shot/ Por shot

WHISKEY

Hibiki, Suntory	\$ 562/ \$ 5812
The Macallan 12, Highland	\$ 890/ \$ 8900
Glenmorangie 18, Highland	\$ 1400/ \$ 14000
The Glenlivet 18, Banffshire	\$ 1450/ \$ 14500
Blue Label, Johnnie Walker	\$ 2100/ \$ 21000
The Glenlivet 21, Banffshire	\$ 2650/ \$ 26500

RUM

Matusalem 15	\$ 320/ \$ 3200
Zacapa 23	\$ 650/ \$ 6500

GIN

Tanqueray	\$ 430/ \$ 4300
Sipsmith London Dry	\$ 520/ \$ 5200
Hendrick's	\$ 590/ \$ 5900
Monkey 47	\$ 780/ \$ 4680

VODKA

Ciroc	\$ 520/ \$ 5200
Stolichnaya Elite	\$ 590/ \$ 5900

BEERS / CERVEZAS
355ml

Cielito Lindo Lager	\$ 315
Cielito Lindo Stout	\$ 315
Cielito Lindo IPA	\$ 345
Corona Light	\$ 180
Corona	\$ 180
Pacifico	\$ 180
Modelo Especial	\$ 180
Negra Modelo	\$ 180
Heineken 0	\$ 180

150ml por copa | 5 oz per glass
 Las añadas pueden variar | The vintages may vary
 Los precios son en Moneda Nacional, para su conveniencia el 16% de IVA esta incluido | Prices listed are quoted in Mexican pesos, for your convenience 16% TAX is included
 No se venden bebidas alcoholicas a menores de 18 años | Is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years

Botanas

Guacamole de hierbas <i>PB</i>	\$540
Papas gajo <i>G</i>	\$300
Jícamas asadas, chamoy	\$400
Ceviche / Aguachile de temporada <i>S-R</i>	\$610
Ensalada de kale y pollo, aderezo de alcaparra, queso grana padano <i>D</i>	\$690
Tacos de lechuga, tartar de atún y guacachile de manzano <i>S-R</i>	\$710
Quesadillas <i>D</i>	\$300
Quesadillas de rib eye <i>D</i>	\$650
Burrito de camarón <i>G-D-S</i>	\$550

Postre

Paletas de hielo	\$60
------------------	------

Basándonos en el entorno local, nuestros menús han sido elaborados con los ingredientes más frescos, provenientes de las regiones de Nayarit y Jalisco
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedad
Los gramajes marcados representan el peso de la proteína en crudo.

	Bites
Herb guacamole <i>PB</i>	\$540
Potato wedges <i>G</i>	\$300
Roasted jicamas with chamoy	\$400
Seasonal ceviche / aguachile <i>S-R</i>	\$610
Kale and chicken salad, caper dressing, grana padano cheese <i>D</i>	\$690
Lettuce tacos, tuna tartare, and “manzano” guacachile <i>S-R</i>	\$710
Quesadillas <i>D</i>	\$300
Rib eye quesadillas <i>D</i>	\$650
Shrimp burrito <i>G-D-S</i>	\$550

	Dessert
Ice Pop	\$60

Drawing on the local surroundings our menus are crafted using the freshest, locally sourced ingredients from suppliers in the Nayarit and Jalisco regions.
 There is risk on consuming raw or undercooked food.
 Grammages represent raw protein net weight.

MARGARITAS

Clásica	\$ 520
Altos Reposado 60ml, Cointreau, lime	
Mezcal	\$ 520
Unión mezcal 60ml, agave, lime	
Guava	\$ 520
Volcan de mi tierra 60ml, guava cordial 60ml, pink pepper	
Spicy	\$ 750
Casa Dragones blanco 60ml, Cointreau 30ml, habanero, lime	

CLASSICS

Daiquiri	\$ 520
Bacardi blanco 60ml, agave, lime	
Tom Collins	\$ 520
Beefeater gin 45ml, lime, soda	
Moscow Mule	\$ 520
Ketel One vodka 60ml, ginger beer	
Kentucky Maid	\$ 520
Bulleit bourbon 60ml, St. Germain 15ml, cucumber, mint	
Piña Colada	\$ 520
Malibu 30ml, Bacardí 30ml, pineapple, coconut cream	
Carajillo	\$ 520
Licor 43 45ml, coffe espresso	

HEALTHY

Cocohorchata 210ml	\$ 320
Coconut, almonds, basmati rice, piloncillo, cinnamon	
Passion fruit, hibiscus 210ml	\$ 320
Passion fruit, lime, orange juice, agave syrup, hibiscus	
Watermelon Agua Fresca 210ml	\$ 320
Watermelon, agave syrup, lime, mint	

WATER SELECTION

Evian	\$ 280
Natural, sparkling	
Hethe	\$ 260
Natural, sparkling	
St. Pellegrino	\$ 260
Sparkling	

It is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years.

Majahua (filtered water)

COMPLEMENTARY

WINES GLASS/BOTTLE
150ml/750ml

NV Veuve Clicquot, Brut, France

CHAMPAGNE
\$ 750 / \$ 4900

NV Chandon, Brut, Argentina

SPARKLING
\$ 420 / \$ 2200

2021 Whispering Angel, Côte de Provence, France

ROSÉ
\$ 680 / \$ 3500

2022 Sauvignon Blanc, Tres Raíces, Guanajuato, Mexico
2019 Albariño Pazo Pondal, Rías Baixas

WHITE
\$ 440 / \$ 2500
\$ 3100

	BEERS
	355ml
Piedra lisa session IPA	\$ 315
Colimita, Lager	\$ 315
Pacifico	\$ 180
Corona	\$ 180
Corona Light	\$ 180
Modelo Especial	\$ 180
Negra Modelo	\$ 180

	NON-ALCOHOLIC
Heineken Cero	\$ 180

	TEQUILA
	60 MIL SHOT /
	PER BOTTLE
	Blanco
Cascahuin Tahona Blanco	\$ 700 / \$ 7000
Casa Amigos	\$ 400 / \$ 4000
Casa Dragonos	\$ 750 / \$ 7500

	Reposado
Don Julio	\$ 430/ \$ 4300
Komos	\$ 1000/ \$ 10000

It is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years.

	Añejo
Casa Dragones Añejo	\$ 1300 / \$ 13000
Cascahuin	\$ 850 / \$ 8500
Seleccion Suprema	\$ 1600 / \$ 16000
Reserva de la familia	\$ 1200 / \$ 12000

	Joven
Casa Dragones Joven	\$ 1800 / \$ 18000
	Cristalino
Don Julio 70	\$ 530 / \$ 5300
Maestro Dobel	\$ 500 / \$ 5000
Komos	\$ 1100 / \$ 11000

	MEZCAL
	SHOT 60ml
Barril, Bruxo No. 3, San Martín Lachilá, Oaxaca.	\$ 750 / \$ 7500
Tobalá, Bruxo No. 5, San Agustín, Oaxaca.	\$ 880 / \$ 8500

	MARGARITAS
Clásica	
Altos Reposado 60ml, Cointreau, limón	\$ 520
Mezcal	\$ 520
Unión mezcal 60ml, agave, limón	
Guava	\$ 520
Volcan de mi tierra 60ml, cordial de guayaba 60ml, pimienta rosa	
Spicy	\$ 750
Casa Dragones blanco 60ml, Cointreau 30ml, habanero, limón	

	CLÁSICOS
Daiquiri	
Bacardi blanco 60ml, agave, limón	\$ 520
Tom Collins	
Beefeater gin 45ml, limón, soda	\$ 520
Moscow Mule	
Ketel One vodka 60ml, cerveza de jengibre	\$ 520
Kentucky Maid	
Bulleit bourbon 60ml, St. Germain 15ml, pepino, menta	\$ 520
Piña Colada	
Malibu 30ml, Bacardí 30ml, piña, crema de coco	\$ 520
Carajillo	
Licor 43 45ml, café espresso	\$ 520

	SALUDABLE
Cocohorchata 210ml	
Coco, almendra, arroz basmati, piloncillo, canela	\$ 320
Maracuyá, Jamaica 210ml	
Maracuyá, limón, jugo de naranja, miel de agave	\$ 320
Agua de Sandía 210ml	
Sandía, miel de agave, limón, menta	\$ 320

	SELECCIÓN DE AGUAS
Evian	
Natural, mineral	\$ 280
Hethe	
Natural, mineral	\$ 260
St. Pellegrino	
Mineral	\$ 260

Agua Majahua (Agua local)	COMPLEMENTARIO
---------------------------	-----------------------

VINOS COPA/BOTELLA

150ml/750ml

NV Veuve Clicquot, Brut, France

CHAMPAÑA

\$ 750 / \$ 4900

NV Chandon, Brut, Argentina

ESPUMOSO

\$ 420 / \$ 2200

2021 Whispering Angel, Côte de Provence, France

ROSADO

\$ 680/ \$ 3500

2022 Sauvignon Blanc, Tres Raíces, Guanajuato, Mexico
2019 Albariño, Pazo Pondal, Rías Baixas

BLANCO

\$ 440 / \$ 2500

\$ 3100

	CERVEZA
	355ml
Piedra lisa session IPA	\$ 315
Colimita, Lager	\$ 315
Pacifico	\$ 180
Corona	\$ 180
Corona Light	\$ 180
Modelo Especial	\$ 180
Negra Modelo	\$ 180

	SIN
	ALCOHOL
Heineken Cero	\$ 180

	TEQUILA
	SHOT 60ml /
	POR BOTELLA
	Blanco
Cascahuin Tahona Blanco	\$ 700 / \$ 7000
Casa Amigos	\$ 400 / \$ 4000
Casa Dragones	\$ 750 /\$7500

	Reposado
Don Julio	\$ 430/ \$ 4300
Komos	\$1000/\$10000

	Añejo
Casa Dragones Añejo	\$ 1300 / \$ 13000
Cascahuin	\$ 850 / \$ 8500
Seleccion Suprema	\$ 1600 / \$ 16000
Reserva de la familia	\$ 1200 / \$ 12000

	Joven
Casa Dragones Joven	\$ 1800 / \$ 18000
	Cristalino
Don Julio 70	\$ 530 / \$ 5300
Maestro Dobel	\$ 500 / \$ 5000
Komos	\$ 1100 / \$ 11000

	MEZCAL
	SHOT 60ml
Barril, Bruxo No. 3, San Martín Lachilá, Oaxaca.	\$ 750 / \$ 7500
Tobala, Bruxo No. 5, San Agustín, Oaxaca.	\$ 880 / \$ 8500

MENU

I

Esquites, sea snail 15g
Colimita Lager, Colima

II

Tuna tasajo tlaxuda, xintextle, capers 25g
Colimita Lager, Colima

III

Fish taco al pastor, pineapple pureé 25g
Mezcal Júrame, S.L.P.

IV

Crab tostada, beans, avocado 30g
Mezcal Júrame, S.L.P.

V

Blue shrimp al ajillo, black beans, hoja santa 70g
Piedra Lisa IPA, Colima

VI

Huitlacoche, eggplant, macadamia 25g
Piedra Lisa IPA, Colima

VII

Octopus sope, pico de gallo, chickpea hummus 25g
Cielito Lindo Stout, Guadalajara

VIII

Wagyu-cross, yuzu-kosho, fennel salt 35g
Cielito Lindo Stout, Guadalajara

IX

Seasonal sorbet 50g

\$2,450 MX per person for Taco bar experience, \$3,475 with pairing

Drawing on the local surroundings our menus are crafted using the freshest, locally sourced ingredients from suppliers in the Nayarit and Jalisco regions.

There is risk on consuming raw or undercooked food.

Grammages represent raw protein net weight.

It is forbidden to sell or procure alcohol to minors under 18 years.

MENU

I

Esquites, caracol de mar *15g*
Colimita Lager, Colima

II

Tlayuda de tasajo de atún, xintextle, alcaparras *25g*
Colimita Lager, Colima

III

Taco de pesca al pastor, pure de piña *25g*
Mezcal Júrame, S.L.P.

IV

Tostada de cangrejo, frijoles, aguacate *30g*
Mezcal Júrame, S.L.P.

V

Camarón azul al ajillo, frijol negro, hoja santa *70g*
Piedra Lisa IPA, Colima

VI

Huitlacoche, berenjena tatemada, macadamia *25g*
Piedra Lisa IPA, Colima

VII

Sope de pulpo, pico de gallo, humus de garbanzo *25g*
Ticus Stout, Colima

VIII

Wagyu-cross, yuzu-kosho, flor de hinojo *35g*
Ticus Stout, Colima

IX

Sorbet de temporada *50g*

\$2,450 MX por persona por la barra de tacos, \$3,475 con maridaje

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años

Basándonos en el entorno local, nuestros menús han sido elaborados con los ingredientes más frescos, provenientes de las regiones de Nayarit y Jalisco

Los gramajes marcados representan el peso de la proteína en crudo