

JETTY LUNCH

DEL HUERTO

Rooted in the land, fresh herbs, vibrant vegetables, and native fruits are prepared using time-honored techniques to bring the soul of Mexico to the table

Crudités (350gr) | V | \$420

Fresh Seasonal Vegetables with Chili Powder, Homemade Chamoy

Guacamole (190gr) | V | \$490

Made with Ripe Avocados From Michoacán with a Hint of Lime and Coriander

Kale Salad (400gr) | N-D-VT | \$580

Goat Cheese, Sweet Potato, Plantain, Almonds, Cashew Tahini

Watermelon Salad (170gr) | VT-D | \$580

Watermelon From Sonora, Seasonal Greens, Apricot Vinaigrette, Grapefruit Olives, Parmesan Cheese

Caesar Salad (200gr) | S-D-G | \$580

Romaine Lettuce, Grilled Chicken, Garlic-Anchovy Dressing, Parmesan Cheese, Croutons

DE LA BRASA

Fire is our oldest ingredient. Cooked over embers and open flame, these dishes capture Mexico's deep tradition of wood-fired cooking.

Catch of the Day (180gr) | G-D-AL | \$950

Fresh Fish Cooked Over Embers, served with a touch of Coastal Mexican Character – Zarandeado Style or Grilled

Hamburger (200gr) | G-D | \$860

Yellow Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, Onion

VT - VEGETARIAN | V - VEGAN | G - GLUTEN | N - NUTS | D - DAIRY |
AL - ALCOHOL | P - PORK | S - SEAFOOD | R-RAW | ● - SUSTAINABLE

*DISHES MARKED WITH AN ASTERISK HAVE BEEN IN AN ENVIRONMENT THAT IS NOT GLUTEN FREE
CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD OR SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE
ILLNESS. PLEASE NOTIFY YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY KNOWN FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.
OUR FOOD IS PREPARED IN AN ENVIRONMENT WHERE PEANUTS/NUTS AND OTHER ALLERGENS ARE HANDLED.
CURRENTLY THERE IS NO SEPARATE ALLERGEN-FREE PREPARATION AREA. DRAWING ON THE LOCAL
SURROUNDINGS. OUR MENUS ARE CRAFTED USING THE FRESHEST, LOCALLY SOURCED INGREDIENTS INCLUDING
SEAFOOD, PRODUCE, COFFEE AND TEA FROM SUPPLIERS IN THE NAYARIT AND JALISCO REGIONS

DEL MAR

From the Pacific coast, ceviches, aguachiles, and tiraditos celebrate Mexico's coastal roots and seaside traditions, alive with citrus, freshness, and the purity of the catch.

Coconut Ceviche | V | \$510

Tender Cucumber with Apple, Pineapple, Clementine Confit

With Catch of the Day | R-S | (170gr) |S| \$620

With Shrimp | R-S | (150gr) |S| \$640

With Octopus | S | (170gr) |S| \$640

San Pancho Ceviche

Inspired by Nayarit Coastal Flavors Lime, Olive Oil, Cucumber, Tomato, Red Onion

With Catch of the Day | R-S | (170gr) \$620

With Shrimp | R-S | (150gr) |S| \$640

With Octopus | S | (170gr) |S| \$640

Tuna Crudo (160gr) | R | \$690

Mexican Style Ponzu, Serrano Pepper, Avocado, red Onion

Sinaloa-Style Aguachile (150gr) | R-S | \$650

Shrimp, Chiltepin Pepper, Cucumber, Red Onion, Coriander, Lime, Avocado

VT - VEGETARIAN | V - VEGAN | G - GLUTEN | N - NUTS | D - DAIRY |
AL - ALCOHOL | P - PORK | S - SEAFOOD | R-RAW | ● - SUSTAINABLE

*DISHES MARKED WITH AN ASTERISK HAVE BEEN IN AN ENVIRONMENT THAT IS NOT GLUTEN FREE
CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD OR SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE
ILLNESS. PLEASE NOTIFY YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY KNOWN FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.
OUR FOOD IS PREPARED IN AN ENVIRONMENT WHERE PEANUTS/NUTS AND OTHER ALLERGENS ARE HANDLED.
CURRENTLY THERE IS NO SEPARATE ALLERGEN-FREE PREPARATION AREA. DRAWING ON THE LOCAL
SURROUNDINGS. OUR MENUS ARE CRAFTED USING THE FRESHEST, LOCALLY SOURCED INGREDIENTS INCLUDING
SEAFOOD, PRODUCE, COFFEE AND TEA FROM SUPPLIERS IN THE NAYARIT AND JALISCO REGIONS

DEL MAÍZ

Fire is our oldest ingredient. Cooked over embers and open flame, these dishes capture Mexico's deep tradition of wood-fired cooking.

“Arrachera” Tacos (180gr) | G-N-D | \$720

Classic Street-Style Beef Taco with Melted Cheese, Guacamole, Mexican Salsa

Al Pastor Chicken Tacos (180 g) (G-L) | \$690

Grilled adobo marinated chicken al pastor, smoked pineapple, cheese crust, onion and cilantro

Fish Tacos (160 g) (G-L) | \$690

Grilled or “Zarandeado Style” fish, Purple Cabbage Marinated in Balsamic, Avocado and Chipotle Mayonnaise

Shrimp Taco (160 g) (M) | \$740

Grilled or “Zarandeado Style” fish, Purple Cabbage Marinated in Balsamic, Avocado and Chipotle Mayonnaise

Potato “Flautas” & Cured Fish (140gr) | G-R | \$650

Pacific Creation with Green Aguachile, Cabbage, Carrot, Cucumber

Jalisco Style-Tacos (180gr) | G | \$650

Slow-Cooked Beef, Served with Pickled Cabbage, Red Onion, Warm Tortilla

Tacos From My Hometown (200gr) | D-G | \$690

Brisket Tacos, Served with Cooked Pot Beans, Pickled Onion, Green Sauce, Fresh Coriander

VT - VEGETARIAN | V - VEGAN | G - GLUTEN | N - NUTS | D - DAIRY |
AL - ALCOHOL | P - PORK | S - SEAFOOD | R-RAW | ● - SUSTAINABLE

*DISHES MARKED WITH AN ASTERISK HAVE BEEN IN AN ENVIRONMENT THAT IS NOT GLUTEN FREE
CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD OR SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE
ILLNESS. PLEASE NOTIFY YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY KNOWN FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.
OUR FOOD IS PREPARED IN AN ENVIRONMENT WHERE PEANUTS/NUTS AND OTHER ALLERGENS ARE HANDLED.
CURRENTLY THERE IS NO SEPARATE ALLERGEN-FREE PREPARATION AREA. DRAWING ON THE LOCAL
SURROUNDINGS. OUR MENUS ARE CRAFTED USING THE FRESHEST, LOCALLY SOURCED INGREDIENTS INCLUDING
SEAFOOD, PRODUCE, COFFEE AND TEA FROM SUPPLIERS IN THE NAYARIT AND JALISCO REGIONS

Nachos (250gr) | D-G-N | \$560
Cheddar Cheese, Black Beans, Guacamole, Mexican Sauce
With Chicken \$690
With Flank Steak \$720
Whit Shrimp |S| \$740

SIDES

Mexican Rice with Carrot, Peas (200gr) | V | \$320
French Fries (180gr) | G | \$320
Black Beans (200gr) | V | \$320
Mezclum (120gr) | V | \$320

DESSERTS

Corn Cake (90gr) | D-G | \$350
Cinnamon Ice Cream

Mexican Brownie (180grs) | D-N-G | \$350
Caramel, Nuts, Vanilla Ice Cream

Homemade Sorbets & Gelatos \$320

VT - VEGETARIAN | V - VEGAN | G - GLUTEN | N - NUTS | D - DAIRY |
AL - ALCOHOL | P - PORK | S - SEAFOOD | R - RAW | ● - SUSTAINABLE

*DISHES MARKED WITH AN ASTERISK HAVE BEEN IN AN ENVIRONMENT THAT IS NOT GLUTEN FREE
CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD OR SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE
ILLNESS. PLEASE NOTIFY YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY KNOWN FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.
OUR FOOD IS PREPARED IN AN ENVIRONMENT WHERE PEANUTS/NUTS AND OTHER ALLERGENS ARE HANDLED.
CURRENTLY THERE IS NO SEPARATE ALLERGEN-FREE PREPARATION AREA. DRAWING ON THE LOCAL
SURROUNDINGS. OUR MENUS ARE CRAFTED USING THE FRESHEST, LOCALLY SOURCED INGREDIENTS INCLUDING
SEAFOOD, PRODUCE, COFFEE AND TEA FROM SUPPLIERS IN THE NAYARIT AND JALISCO REGIONS

JETTY LUNCH

DEL HUERTO

El jardín es tradición: hierbas frescas, vegetales vibrantes y frutas de temporada que traen la esencia de México.

Crudités (350gr) | V | \$420

Verduras Frescas de Temporada con Chile en Polvo, Chamoy Casero

Guacamole (190gr) | V | \$490

Preparado con Aguacates de Michoacán, un toque de Limón y Cilantro

Ensalada de Kale (400gr) | N-L-VT | \$580

Queso de Cabra, Camote, Plátano, Almendras, Tahini de Nuez de la India

Ensalada de Sandía (170gr) | M-L-G | \$580

Sandía de Sonora, Hojas de Temporada, Vinagreta de Chabacano, Toronja, Aceituna, Pármesano

Ensalada César (170gr) | M-L-G | \$580

Lechuga Romana, Pollo a la Parrilla, Aderezo de Ajo con Anchoas, Pármesano, Crotones

DE LA BRASA

El fuego es nuestro ingrediente más antiguo. El humo y las brasas crean sabores atemporales.

Pesca del Día (180gr) | G-L-AL | \$950

Pescado Fresco a la Brasa con un toque de carácter Costero Mexicano al estilo Zarandeado o al Grill

Hamburguesa (190gr) | G-L | \$860

Queso Cheddar Amarillo, Lechuga, Tomate, Cebolla

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS. INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS. INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

DEL MAR

*Desde el Pacífico, cada ceviche, aguachile y tiradita honra nuestras raíces
con frescos sabores costeros.*

Ceviche de Coco | V | \$510

Coco Tierno con Pepino, Manzana, Piña, Clementina Confitada

Con Pesca del Día | M-C | (170gr) |C| \$620

Con Camarón | M-C | (150gr) |M| \$640

Con Pulpo | M | (170g) |M| \$640

Ceviche San Pancho

Limón, Aceite de Oliva, Pepino, Jitomate, Cebolla

Con Pesca del Día | M-C | (170gr) |C| \$620

Con Camarón | M-C | (150gr) |M| \$640

Con Pulpo | M | (150gr) |M| \$640

Atún Crudo (160gr) | C-G | \$690

Ponzu estilo Mexicano, Chile Serrano, Aguacate, Cebolla Morada

Aguachile Estilo Sinaloa (150gr) | C-M | \$650

Camarón Crudo, Chile Chiltepin, Cebolla Morada, Pepino, Aguacate, Cilantro

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE.
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN
ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON
MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS.
INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS. INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE
PROCEEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

DEL MAÍZ

El maíz es vida y legado. De la masa a las tortillas, tlayudas y tacos, cuentan la historia de México.

Tacos de Arrachera (180gr) | G-N-L | \$720

Taco Clásico Callejero de Res con Costra de Queso, Guacamole, Salsa Mexicana

Tacos de Pollo al Pastor (180gr) (G-L) | \$690

Pollo adobado al pastor a la brasa, piña ahumada, costra de queso, cebolla y cilantro

Tacos de Pescado (160gr) (G-L) | \$690

Grill o Zarandeado Col Morada Marinada con Balsámico, Aguacate y Mayonesa De Chipotle

Taco de Camarón (160gr) (M) | \$740

Grill o Zarandeado Col Morada Marinada con Balsámico, Aguacate y Mayonesa De Chipotle

Flautas de Papa & Pescado Crudo (140gr) | G-C | \$650

Creación del Pacífico con Aguachile Verde, Col, Zanahoria, Pepino

Tacos de Birria Estilo Jalisco (180gr) | G | \$650

Res Cocinada Lentamente, Col Encurtida, Cebolla Morada, Tortilla

Tacos de mi Pueblo (200gr) | L-G | \$650

Tacos de Suadero con Frijoles de la Olla, Cebolla Encurtida, Salsa Verde, Cilantro

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |

AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUSNTENTABLE

*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS.

INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS. INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

Nachos (200g) | G-L | \$560
Salsa de Queso, Guacamole, Salsa Mexicana, Frijoles Negros
Con Pollo \$690
Con Arrachera \$720
Con Camarón |M| \$740

GUARNICIONES

Arroz la Mexicana (200gr) | V | \$320
Zanahoria, Chicharo
Papas a la Francesa (180gr) | G | \$320
Frijoles Negros Fritos (200gr) | V | \$320
Ensalada Mezclun (120gr) | V | \$320

POSTRES

Pastel de Elote (90gr) | L-G | \$350
Helado de Canela
Brownie Mexicano (80gr) | N-L-G | \$350
Caramelo, Nueces, Helado de Vainilla
Sorbetes & Gelatos Hechos en Casa \$320

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS |
AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO | S - SEMILLAS | ● - SUS TENTABLE
*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE.
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ADQUIRIR
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN
ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON
MANIPULADOS. ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENOS.
INGREDIENTES LOCALES MAS FRESCOS, INCLUIDOS MARISCOS, PRODUCTOS AGRICOLAS, CAFÉ Y TÉ DE
PROEVORES EN LAS REGIONES DE NAYARIT Y JALISCO.

KIDS MENU

Tomato Soup with Grilled Cheddar Cheese
Sandwich* |G-D|
\$300

Chicken Soup with Vegetables
\$300

Pomodoro Spaghetti |G-V|
\$300

Bolognese Penne |G-P|
\$300

Roasted Catch of the Day, Mashed Potatoes and
Sautéed Vegetables |S-D| ●
\$300

Hot Dog* |G|
\$300

Chicken or Fish Fingers* |G-S| ●
\$300

Burger with Cheddar Cheese, Tomato, Lettuce |G-
D|
\$300

Mac & Cheese with Toasted Bread* |G-D|
\$300

VT - VEGETARIAN | V - VEGAN | G - GLUTEN | N - NUTS | D - DAIRY | S - SEEDS
| AL - ALCOHOL | P - PORK | S - SEAFOOD | R - RAVEN | - SUSTAINABLE

*DISHES MARKED WITH AN ASTERISK HAVE BEEN IN AN ENVIRONMENT THAT IS NOT GLUTEN FREE
DISHES MARKED AS (VT) ARE OR CAN BE ENTIRELY VEGAN. CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD OR
SHELLFISH MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS. PLEASE NOTIFY YOUR SERVER IF YOU
HAVE ANY KNOWN FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.

OUR FOOD IS PREPARED IN AN ENVIRONMENT WHERE PEANUTS/NUTS AND OTHER ALLERGENS ARE HANDLED.
CURRENTLY THERE IS NO SEPARATE ALLERGEN-FREE PREPARATION AREA.
Drawing on the local surroundings, our menus are crafted using the freshest, locally sourced ingredients including seafood,
produce, coffee and tea from suppliers in the Nayarit and Jalisco regions.

MENÚ PARA NIÑOS

Sopa de Tomate con Sandwich de Queso Cheddar*
|G-L|
\$300

Caldo de Pollo con Vegetales
\$300

Espagueti Pomodoro |G-V|
\$300

Penne Boloñesa |G-P|
\$300

Pesca del Día Rostizada, Puré de Papa,
Vegetales Salteados |M-L| ●
\$300

Hot Dog* |G|
\$300

Dedos de Pollo o Pescado* |G-M| ●
\$300

Hamburguesa con Queso Cheddar, Tomate,
Lechuga |G-L|
\$300

Macarrones con Queso, Pan Tostado* |G-D|
\$300

VT - VEGETARIANO | V - VEGANO | G - GLUTEN | N - NUECES | L - LACTEOS | S - SEMILLAS

AL - ALCOHOL | P - PUERCO | M - MARISCOS | C-CRUDO ● | - SUSTENTABLE
*NUESTROS PRODUCTOS MARCADOS CON UN ASTERISCO HAN ESTADO EN UN
AMBIENTE QUE NO ES GLUTEN FREE. OPCIONES MARCADAS CON ASTERISCO
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL
RIESGO DE ADQUIRIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

POR FAVOR NOTIFIQUE A NUESTROS COLEGAS SI SUFRE DE ALERGIAS O
INTOLERANCIA CONOCIDA A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN
EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS.
ACTUALMENTE NO CONTAMOS CON UN AREA DE PREPARACION LIBRE DE ALERGENO

JETTY'S MIX BY THE COAST OF NAYARIT

Luz Cora \$520

St. Germain, Strawberry, Passion Fruit, Sparkling Wine

Tepali Mare \$520

Mezcal, Tepache, Passion Fruit, Chili Liqueur, Orange Liqueur

Té Yari \$520

Raicilla, Iced Tea, Kiwi, Strawberry, Lime

Fuego del Nayar \$520

Bourbon, Guava, Cherry

Nierika \$520

Gin, Sake, Fortified Wine, Raspberry

Yuzu Kualí \$520

Whisky, Yuzu, Mandarin

Litibu |C| \$520

Sotol, Strawberry, Mango, Coconut Orgeat, Coconut Cream

Los Muertos \$520

Tequila in Spicy Sauce, Tomato, Celery Clarified

Guayabitos \$520

Sotol, Sake, Guava and Rosemary Cordial, Lime

Coco Tuxi \$520

Rum, Coconut Water, Coconut Pulp, Vanilla

ZERO PROOF

Guaná Nahu \$320

0% Gin, Pineapple, Strawberry, Soursoop

Coco Temptation \$320

0% Gin, Coconut Water, Mint, Lime, Coconut Foam

HEALTHY

Manipura \$320

Pomegranate, Fig, Honey

Passion Kiss \$320

Passion Fruit, Grapefruit, Vanilla Honey

CLÁSICOS

Margarita \$300

Jimador Cristalino Tequila, Orange Liqueur, Lemon Juice

Mezcalita \$300

Mezcal Union, Orange Liqueur, Lemon Juice

Mojito \$300

White Rum, Lemon Juice, Agave Nectar, Mint, Mineral Water

Piña Colada \$300

White Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream

PRICES IN MEXICAN PESOS, FOR YOUR CONVENIENCE 16% VAT IS INCLUDED
ALCOHOLIC BEVERAGES ARE NOT SOLD TO PERSONS UNDER 18 YEARS OLD
PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, PARA SU CONVENIENCIA EL 16% DE IVA ESTA INCLUIDO
NO SE VENDEN BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE 18 AÑOS

CONDESA RITUAL

Bloody Mary Verde \$480

Condesa Gin, Amontillado, Eureka Lemon, Ponzu, Green
Tomato and Poblano Pepper Mix, Celery

Negroni Tropical \$480

Condesa Gin Xoconostle, Orange Blossom, Campari, Red
Vermouth, Datil Cordial, Orange, Passion Fruit

Piñada Rosa \$480

Xoconostle and Azhar, Coconut Cream, Luzardo, Sliced
Strawberries, Green Apple

Mommys on Vacations \$480

Guava, Xoconostle, Lemon, Tonic

Mandarina \$480

Condesa Xoconostle, Apple Liqueur, Green Tea Top Soda

Jazmín \$480

Jasmine Cordial, Green Tea, Condesa Clásica, Lemon, Mineral
Water

OCEAN BREEZE & BEERS

A chilled beer experience made for sharing by the sea.

Selection of 5 local Beers \$600

Selection of 10 local Beers \$1,000

Add a Michelada \$150

Prepared with Lime, House Sauces and mexican spices

JETTY'S MIX BY THE COAST OF NAYARIT

Luz Cora \$520

St. Germain, Fresa, Maracuya, Vino Espumoso

Tepali Mare \$520

Mezcal, Tepache, Maracuya, Licor de Chile, Licor de Naranja

Té Yari \$520

Raicilla, Té, Kiwi, Fresa, Limón

Fuego del Nayar \$520

Bourbon, Guayaba, Cereza

Nierika \$520

Gin, Sake, Vino Fortificado, Frambuesa

Yuzu Kualí \$520

Whisky, Yuzu, Mandarina

Litibu |C|\$520

Sotol, Fresa, Mango, Orgeat de Coco, Crema de Coco

Los Muertos \$520

Tequila en Salsa de Brujas, Tomate, Apio Clarificado

Guayabitos \$520

Sotol, Sake, Cordial de Guayaba - Romero, Limón

Coco Tuxi \$520

Ron, Agua de Coco, Pulpa de Coco, Vainilla

ZERO PROOF

Guaná Nahu \$320

0% Gin, Piña, Fresa, Guanábana

Coco Temptation \$320

Ginebra sin Alcohol, Agua de Coco, Menta, Limón, Espuma de Coco

HEALTHY

Manipura \$320

Granada, Higo, Miel

Passion Kiss \$320

Maracuyá, Toronja, Miel de Vainilla

CLÁSICOS

Margarita \$300

Tequila Jimador Cristalino, Licor de Naranja, Jugo de Limón

Mezcalita \$300

Mezcal Union, Licor de Naranja, Jugo de Limón

Mojito \$300

Ron Blanco, Jugo de Limón, Miel de Agave, Menta, Agua Mineral

Piña Colada \$300

Ron Blanco, Jugo de Piña, Crema de Coco

RITUAL CONDESA

Bloody Mary Verde \$480

Condesa Gin Sahumerio, Amontillado, Limón Eureka, Ponzu, Mix de Tomate Verde Chile Poblano, Apio

Negroni Tropical \$480

Condesa Gin Xoconostle, Flor de Azahar, Campari, Vermouth Rosso, Cordial de Dátil, Naranja, Maracuyá

Piñada Rosa \$480

Condesa Xoconostle y Azhar, Crema de Coco, Luzardo, Fresas Rebanadas, Manzana Verde

Mommys on Vacations \$480

Guayaba, Condesa Xoconostle, Limón, Tónica

Mandarina \$480

Condesa Xoconostle, Licor de Manzana, Top Soda de Té Verde

Jazmín \$480

Cordial de Jazmín, Té Verde, Condesa Clásica, Limón, Agua Mineral

BRISA MARINA & CERVEZAS

La experiencia cervecera perfecta para compartir

Selección de 5 cervezas \$600

Selección de 10 cervezas \$1,000

Añade una Michelada \$150

Preparada con Limón, Salsas de la Casa y Especies Mexicanas

[C- CILANTRO | CC- COCO | H- HUEVO | M- MARISCOS |
PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. PARA SU CONVENIENCIA EL 16% DE IVA ESTÁ INCLUIDO
NO SE VENDEN 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, France \$ 750

SPARKLING / ESPUMOSO

NV Chandon, Brut, Mendoza, Argentina \$ 420

ROSÉ / ROSADO

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

Grenache, Vinder, Extremadura, Spain \$ 420

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

WHITE / BLANCO

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

Albariño, Alvinde, Rías Baixas, Spain \$ 420

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

Chardonnay, Les Jamelles, Pays D'oc, France \$ 420

RED / TINTO

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

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

Shiraz, Casa Grande 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 está 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 Ruinart R de Ruinart	\$ 6800
NV Veuve Clicquot Brut Rose	\$ 7500
NV Ruinart Brut Rose	\$ 9500
NV Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	\$ 9500
Krug, Grande Cuvée 171ème Édition, Brut	\$ 18000
2013 Dom Pérignon, Brut	\$ 23000
2009 Dom Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	\$ 23000

SPARKLING / ESPUMOSO

NV Chandon, Brut, Argentina	\$ 2200
NV Nicole Cava Quintanilla	\$ 2300
NV Ferrari Maximun, Brut, Trento	\$ 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

Mexico / México

Viogner-Fiano, Manaz, Valle de Guadalupe	\$ 2000
Sauvignon Blanc, Monte Xanic Viña Kristel, Valle de Guadalupe	\$ 2500
Sauvignon Blanc, Tres Raíces, Dolores Hidalgo	\$ 2500
Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras	\$ 2500
Sauvignon Blanc, Venacava, Valle de Guadalupe	\$ 3000
Chardonnay, Viñas de Garza, Valle de Guadalupe	\$ 3500

United States / Estados Unidos

Riesling, Kung Fu Girl, Washington	\$ 2100
Chardonnay, Artesa Blank Verse, California	\$ 2500
Sauvignon Blanc, Turnbull, Napa Valley	\$ 4400
Sauvignon Blanc, Stag's Leap Wine Cellar Aveta; Napa Valley	\$ 4500
Chardonnay, Stag's Leap Wine Cellar, Napa Valley	\$ 5500
Sauvignon Blanc, Cakebread, Napa Valley	\$ 5800
Chardonnay, Cakebread, Napa Valley	\$ 7100
Chardonnay, Far Niente, Napa Valley	\$ 11500

Europe / Europa

France / Francia

Chardonnay, Les Jamelles, Pays D'oc.	\$ 2100
Riesling, Edmond Rentz, Alsace	\$ 2300
Anjou Blanc, L'Hexagone, Loire Valley	\$ 2600
Pouilly-Fumé, Chateau De Tracy, Loire Valley	\$ 4500
Pouilly-Fuissé, Domaine Luquet, Burgundy	\$ 4500
Sancerre, Cuvée Florès, Domaine Vincent Pinard, Loire Valley	\$ 4900

Spain / España

Albariño, Alvinte, Rías Baixas	\$ 2100
Albariño, Pazo Pondal, Rías Baixas	\$ 3100
Godello, La Revelia, Bierzo	\$ 4000
Mezcla Atlantica, Habla del Mar, Extremadura	\$ 5200

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

Austria

Gruner Veltliner, Weingut Knoll, Federspiel, Wachau \$ 3800

Italy / Italia

Timorasso, Colli Tortonesi La Zerba, Cantine Volpi, Piedmont \$ 2500

Trebbiano d'Abruzzo, Il bianco di Ciccio, Cantine Zaccagnini \$ 3100

Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio, Campania \$ 3400

Roero Arneis Anterisio, Cascina Chicco, Piedmont \$ 3800

Riesling, Jermann Afix, Giulia, Veneto \$ 7000

Chardonnay, Elena Walch "Beyond the Clouds", Trentino-Alto Adige \$ 9800

REST OF THE WORLD / RESTO DEL MUNDO

Sauvignon Blanc, Invivo, Marlborough, New Zeland \$ 3300

ROSÉ / ROSADOS

Mexico / México

Grenache, Caladoc, Tres Raices, Dolores Hidalgo \$ 2100

Nebbiolo, Nicole, Cava Quintanilla, San Luis Potosi \$ 2100

Grenache, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Mexico \$ 2400

Shiraz, V Casa Madero, Valle de Parras \$ 2500

France / Francia

Grolleau, Gamay, Cabernet Franc, Domaine Du Pre Clos, \$ 2100

Rose D'Anjou

Grenache, Cinsault, Rolle, Whispering Angel, Château d'Esclans, Côte de Provence \$ 3500

Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren, Minuty Prestige, Cote de Provance \$ 3500

Grenache, Cinsault, Rolle, Rock Angel, Château d'Esclans, Côte de Provence \$ 5200

Italy / Italia

Nero D'avola Syrah, Pinot Nero, Nocera, Lumera Rose, Donnafugata, Sicily \$ 2400

Nerello Mascalese, Nocera, Dolce & Gabbana Donnafugata Rosa, Sicily \$ 7900

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

Spain / España

Grenache, Vinder, Extremadura

\$ 2100

RED / TINTOS

Mexico / México

Nebbiolo Reserva, Cava Quintanilla, Moctezuma	\$ 2400
Cabernet Sauvignon, Naufrago, Valle de Parras	\$ 2600
Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Guadalupe	\$ 3000
Malbec, Cabernet Sauvignon Merlot, Monte Xanic Seleccion, Valle de Guadalupe	\$ 3300
Malbec, Los cedros, Sierra de Arteaga, Valle de Parras	\$ 3500
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Los Nietos, Emeve, Valle de Guadalupe	\$ 3500
Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Megacero, Valle de las Encinillas	\$ 3600
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Mogor Badan, Valle de Guadalupe	\$ 3800
Shiraz, Casa Grande Reserva, Casa Madero, Valle de Parras	\$ 5000
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Gabriel, Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe	\$ 4200
Cabernet Sauvignon, Merlot, Leonora, Valle de Guadalupe	\$ 3500
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Kerubiel, Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe	\$ 3800
Cabernet Sauvignon, La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$ 5200
Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Rafael, Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe	\$ 5200
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Gran Ricardo, Monte Xanic, Valle de Guadalupe	\$ 6800
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Zinfandel, Gran Amado, Viñas de Garza, Valle de Guadalupe	\$ 7500

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

United States / Estados Unidos

Pinot Noir, Mac Murray, Central Coast	\$ 3000
Zinfandel, Seghesio, Sonoma	\$ 4100
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel, Farm Worker, Napa Valley	\$ 4600
Pinot Noir, Joel Gott, Willamette Valley	\$ 5000
Pinot Noir, Duckhorn Goldeneye, Anderson Valley	\$ 8200
Cabernet Sauvignon, Artemis, Stag's Leap Wine Cellar, Napa Valley	\$ 9800
Cabernet Sauvignon, Cakebread, Napa Valley	\$ 11600
Cabernet Sauvignon, Silver Oak Winery, Alexander Valley	\$ 11900

Europe / Europa

France / Francia

Bourgogne, Louis Latour, Burgundy	\$ 3200
Lalande de Pomerol, Chateau Belles-Graves, Bordeaux,	\$ 3500
Medoc, Chateau Greysac, Bordeaux	\$ 3600
Bourgogne, Le Chapitre, Domaine Rene Bouvier, Burgundy	\$ 3700
Cabernet Breton, Les Grandes Vignes, Loire Valley	\$ 4000
Gevrey-Chambertin, La Justice, Domaine René Bouvier, Burgundy	\$ 9800

Italy / Italia

Primitivo di Manduria, Brunilde di Menzione, Puglia	\$ 2400
Piediroso, Aglianico, Lacryma Chisti Rosso, Vesuvio	\$ 2800
Corvina, Veronese, Corvinone, Rondinella, Allegrini Pallazzo della Torre, Verona	\$ 3100
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Le Mortelle Botrosecco, Maremma	\$ 3500
Barbaresco, Cantine Volpi, Piedmont	\$ 3950
Pinot Nero, Elena Walch, Ludwig, Trentino Alto-Adige	\$ 5600
Barolo, Prunotto, Piedmont	\$ 6300
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Antinori Guado Al Tasso, Bolgheri Superiore	\$ 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

Spain / España

Tempranillo, Garnacha, Viña Ardanza Reserva, Rioja	\$ 3600
Tinta de Toro, Numanthia, Toro	\$ 6200
Tempranillo, Vega Sicilia, 5to Valbuena, Ribera del Duero	\$ 15800

REST OF THE WORLD / RESTO DEL MUNDO

Pinot Noir, The Mediator, Uralar, New Zeland	\$ 4500
Malbec, Catena Alta, Mendoza, Argentina	\$ 4800
Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Le Petit Clos, Colchagua, Chile	\$ 7000
Pinot Noir, Chacra Treinta y Dos, Patagonia, Argentina	\$ 14200

DESSERT WINES

BOTTLE / BOTELLA

90ml PER GLASS / POR COPA

SWEET / POSTRE

Zibibbo Tschida Grüner Gebler, Muskateeler Eiswein, Austria 90ml /300ml	\$ 890 / \$ 4600
Rocca Delle Macie, Vin Santo del Chianti, Italy 90ml /300ml	\$ 900 / \$ 4600

FORTIFIED / FORTIFICADOS

Palo Cortado, Obispo Gascon, Barbadillo, España 90 ml/ 750ml	\$ 860 / \$ 6880
Port Taylor 30 years, Portugal 90 ml/ 750ml	\$ 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

SPIRITS / DESTILADOS

	GLASS / COPA	BOTTLE / BOTELLA
<u>WHISKEY</u>		
Jack Daniels	\$ 380	\$ 3800
Maker's Mark	\$ 480	\$ 4800
Wild Turkey Rye	\$ 380	\$ 3800
Glenmorangie, Lasanta 12YO	\$ 660	\$ 6600
Glenmorangie, Quinta Ruban 12YO	\$ 780	\$ 7800
Glenmorangie, 18YO	\$ 1400	\$ 14000
Ardbeg, 10YO	\$ 880	\$ 8800
<u>IRISH / IRLANDÉS</u>		
Bushmills Malt 10 Years	\$ 500	\$ 5000
John Jameson	\$ 360	\$ 3600
<u>JAPANESE / JAPONÉS</u>		
Suntory-Hibiki Japanese Harmony	\$ 880	\$ 8800
Suntory-Toki	\$ 580	\$ 5800
<u>MEXICAN / MEXICANO</u>		
Abasolo Mexicano	\$ 420	\$ 4200
<u>SCOTCH / ESCOCÉS</u>		
Chivas Regal 12	\$ 560	\$ 5600
Chivas Regal 18	\$ 780	\$ 7800
Chivas Regal 25	\$ 2100	\$ 21000
Glenmorangie 10	\$ 520	\$ 5200
Johnnie Walker Black Label	\$ 600	\$ 6000
Johnnie Walker Blue Label	\$ 2100	\$ 21000
Johnnie Walker Green Label	\$ 650	\$ 6500
Monkey Shoulder	\$ 480	\$ 4800
The Balvenie 14 Caribbean Cask	\$ 850	\$ 8500
<u>SINGLE MALT / DE MALTA DE UNA SOLA DESTILERÍA</u>		
Glenlivet 18, Speyside	\$ 1450	\$ 14500
Glenlivet 21, Speyside	\$ 2650	\$ 26500
Glenmorangie 18, The Highlands	\$ 1400	\$ 14000
Macallan 12, Speyside	\$ 890	\$ 8900

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 está 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

	BOTTLE / BOTELLA
<u>BEER / CERVEZA</u>	
Corona	\$ 180
Modelo Especial	\$ 180
XX Lager	\$ 180
Negra Modelo	\$ 180
Heineken Cero	\$ 180
<u>CRAFT / ARTESANAL</u>	
Minerva Lager Light	\$ 315
Minerva Colonial	\$ 315
Cielito Lindo – Session IPA	\$ 345
Cielito Lindo – Stout	\$ 345
<u>WATER / AGUA</u>	
Agua de Piedra – Agua Mineral Sin Gas	\$ 250
Agua de Piedra – Agua Mineral Con Gas	\$ 250
<u>SOFT DRINKS / REFRESCOS</u>	
Coca-Cola	\$ 125
Coca-Cola Light	\$ 125
Coca-Cola Cero	\$ 125
Fanta	\$ 125
Sprite	\$ 125
Fresca	\$ 125
Ginger Ale	\$ 125
<u>JUICES / JUGOS</u>	
Fresh Juice of the Day	\$ 160
Tomato Juice	\$ 160
Cranberry Juice	\$ 160

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

	GLASS / COPA	BOTTLE / BOTELLA
<u>APERITIFS & BITTERS / APERITIVOS Y</u>		
<u>AMARGOS</u>		
Aperol	\$ 320	\$ 3200
Campari	\$ 540	\$ 3200
Carpano Bianco	\$ 320	\$ 3200
Chartreuse Green	\$ 380	\$ 3800
Chartreuse Yellow	\$ 350	\$ 3500
Cinzano Rojo	\$ 320	\$ 3200
Fernet Branca	\$ 320	\$ 3200
Pernod	\$ 320	\$ 3200
Ricard	\$ 320	\$ 3200
Vermouth Carpano Antica Formula	\$ 400	\$ 4000
<u>GIN</u>		
Beefeater	\$ 380	\$ 3800
Bombay Sapphire	\$ 380	\$ 3800
Citadelle Original Gin	\$ 490	\$ 4900
Gin de Juanita	\$ 375	\$ 3750
Gin de Perro Desterrado	\$ 350	\$ 3500
Handrick's	\$ 590	\$ 5900
Monkey 47	\$ 780	\$ 4680
Simpith London Dry Gin	\$ 520	\$ 5200
Tanqueray 10	\$ 430	\$ 4300
Martin Miller's	\$ 380	\$ 3420
Gin Roku	\$ 350	\$ 3150
The London No. 1	\$ 450	\$ 4500

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

	GLASS / COPA	BOTTLE / BOTELLA
<u>LIQUEURS / LICORES</u>		
Amaretto	\$ 320	\$ 3200
Ancho Reyes Licer de Chile	\$ 320	\$ 3200
Ancho Reyes Verde	\$ 320	\$ 3200
Baileys	\$ 320	\$ 3200
Cynar	\$ 320	\$ 3200
Drambuie	\$ 320	\$ 3200
Frangelico	\$ 320	\$ 3200
Galliano	\$ 320	\$ 3200
Grand Marnier Cordon Rouge	\$ 320	\$ 3200
Kahlau	\$ 320	\$ 3200
Licor 43	\$ 320	\$ 3200
Malibu	\$ 320	\$ 3200
Mandarine Napoleon	\$ 420	\$ 3200
Midori	\$ 320	\$ 3200
Nlxta, Licor de Elote	\$ 320	\$ 3200
Patron XO Café	\$ 350	\$ 3500
St. German	\$ 360	\$ 3600
Strega	\$ 380	\$ 3800
<u>MEZCAL</u>		
Bruxo 03	\$ 750	\$ 7500
Bruxo 05	\$ 880	\$ 8500
Jurame Blanco	\$ 380	\$ 3800
Mezcal Union	\$ 330	\$ 3300
Montelobos	\$ 780	\$ 7800
<u>RAICILLA</u>		
Raicilla Clasica	\$ 730	\$ 6970
Raicilla Emsamble	\$ 720	\$ 7400
Raicilla Cielo Azul	\$ 772	
Raicilla Trea Gallos	\$ 460	\$ 4600
<u>CHARANDA</u>		
Charanda Uruapan	\$ 320	\$ 3200

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

	GLASS / COPA	BOTTLE / BOTELLA
<u>SOTOL</u>		
Sotol Coyote Vibora	\$ 420	\$ 4200
Sotolo Chihuahua	\$ 380	\$ 3800
Sotol Durango	\$ 400	\$ 4000
Sotol Coahuila	\$ 410	\$ 4100
<u>RUM / RON</u>		
Appletom Estate Jamaica Rum	\$ 350	\$ 3500
Appletom Estate Jamaica Rum 21	\$ 950	\$ 9500
Havana 3	\$ 320	\$ 3200
Havana 7	\$ 360	\$ 3600
Matusalem, Gran Reserva 15	\$ 320	\$ 3200
Matusalem, Gran Reserva 18	\$ 420	\$ 4200
Zapaca Solera Gran Reserva 23	\$ 650	\$ 6500
Eminente	\$ 580	\$ 5800
<u>TEQUILA</u>		
<u>BLANCO</u>		
7 Leguas	\$ 350	\$ 3500
Jimador cristalino	\$ 320	\$ 3200
Casa Dragones	\$ 750	\$ 7500
Maestro Tequilero	\$ 320	\$ 3200
Reserva de la Familia	\$ 430	\$ 4300
Volcen de mi Tierra Blanco Tahona	\$ 950	\$ 9500
Volcan de mi Tierra	\$ 480	\$ 4800
<u>REPOSADO</u>		
Altos	\$ 320	\$ 3200
Don Julio	\$ 430	\$ 4300
Komos	\$ 1000	\$ 10000
Maestro Dobel Diamante	\$ 500	\$ 5000
Cascahuin	\$ 350	\$ 3500
Casa Amigos	\$ 420	\$ 4200
Reserva de la Familia	\$ 520	\$ 5200
Volcan de mi Tierra	\$ 580	\$ 5800

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

	GLASS / COPA	BOTTLE / BOTELLA
<u>AÑEJO</u>		
Casa Dragones	\$ 1300	\$ 13000
Casa Dragones Joven	\$ 1800	\$ 18000
1800 Cristalino	\$ 450	\$ 4500
Don Julio 70	\$ 530	\$ 5300
Komos Cristalino	\$ 1100	\$ 11000
<u>EXTRA AÑEJO</u>		
Avion 44	\$ 980	\$ 9800
Cascahuin	\$ 850	\$ 8500
Jose Cuervo Reserva de la Familia	\$ 1200	\$ 12000
<u>VODKA</u>		
Belvedere	\$ 580	\$ 5800
Ciroc	\$ 520	\$ 5200
Grey Goose	\$ 550	\$ 5500
Ketel One	\$ 420	\$ 4200
Stolichnaya	\$ 420	\$ 4200
Stolichnaya Elite	\$ 590	\$ 5900
Titos Handmade Vodka	\$ 550	\$ 5500
<u>COGNAC</u>		
Hennessy, VSOP	\$ 750	\$ 6750
Hennessy, XO	\$ 1650	\$ 14850
Hennessy, Richard Hennessy	\$ 26800	\$ 241200
Hennessy Paradise	\$ 10500	\$ 94500
Remy Martin, VSOP	\$ 670	\$ 6030
Remy Martin, XO	\$ 1700	\$ 15300
Remy Martin, Louis VIII	\$ 19000	\$ 171000

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