

## BEBIDAS

|               |      |
|---------------|------|
| REFRESCOS     | \$45 |
| AGUA DEL DÍA  | \$55 |
| LIMONADA      | \$60 |
| NARANJADA     | \$60 |
| CASA DEL AGUA |      |
| NATURAL 600ml | \$60 |
| MINERAL 300ml | \$65 |
| COCO          | \$65 |
| PIÑADA        | \$95 |

### CERVEZA

|           |      |
|-----------|------|
| NACIONAL  | \$55 |
| MICHELADA | \$75 |
| CLAMATO   | \$80 |
| ARTESANAL | \$95 |

### COCTELERÍA CLÁSICA

|                |       |
|----------------|-------|
| MARGARITA      | \$150 |
| MOJITO         | \$150 |
| PIÑA COLADA    | \$150 |
| MARTINI        | \$150 |
| CARAJILLO      | \$150 |
| CARAJILLO COCO | \$150 |
| DAIKIRI        | \$150 |
| NEGRORI        | \$180 |
| APEROL SPRITZ  | \$180 |

### COCTELERÍA DE LA CASA

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| FRUTOS TATEMADOS                                                   | \$160 |
| Mezcal, licor de guanábana, jugos tropicales y ahumado con romero. |       |
| PIÑATL                                                             | \$160 |
| Piña, chipotle, sirope de chile y mezcal.                          |       |
| CATE DE MI CORAZÓN                                                 | \$160 |
| Mango, aguacate, licor de guanábana y mezcal.                      |       |
| JAMAICA SOUR                                                       | \$160 |
| Sirope, cítricos, jamaica y mezcal.                                |       |
| MORRONCITO                                                         | \$160 |
| Mezcal, xtabentun, morrón y cítricos.                              |       |
| COCO GIN                                                           | \$180 |
| Agua de coco natutal, ginebra y rábano.                            |       |

|            |       |
|------------|-------|
| MEZCALITAS | \$150 |
| Jamaica.   |       |
| Tamarindo. |       |
| Maracuyá.  |       |

### MEZCALES

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| CONVITE GRANA COCHINILLA   | \$180 |
| CORDON CERRADO ESPADIN 39° | \$190 |
| CONVITE JABALI             | \$220 |
| DON GALO TOBALA            | \$220 |
| CORDON CERRADO BLEND       | \$220 |

### TEQUILA

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| JOSE CUERVO TRADICIONAL | \$150 |
| DON JULIO BALANCO       | \$170 |
| DON JULIO 70            | \$220 |

### RON

|                   |       |
|-------------------|-------|
| BACARDI BLANCO    | \$125 |
| MATUSALEM CLÁSICO | \$145 |
| HAVANA 7 AÑOS     | \$170 |

### WHISKY

|               |       |
|---------------|-------|
| RED LABEL     | \$140 |
| BUCHANAN'S 12 | \$180 |
| BLACK LABEL   | \$210 |

### GINEBRA

|              |       |
|--------------|-------|
| BEEFEATER    | \$160 |
| BOMBAY       | \$170 |
| TANQUERAY 10 | \$175 |
| HENDRICKS    | \$200 |

### VODKA

|             |       |
|-------------|-------|
| SMIRNOF     | \$130 |
| ABSOLUT     | \$130 |
| STOLICHNAYA | \$140 |

### LICORES

|           |       |
|-----------|-------|
| XTABENTUN | \$120 |
| BAILEYS   | \$140 |
| LICOR 43  | \$140 |



|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>OSTIONES AGUA BLACA 12pz</b><br>Frescos en su concha y limón amarillo.                                    | \$300 |
| <b>OSTIONES MESTIZOS 12pz</b><br>Espinacas, tocino y queso parmesano.                                        | \$390 |
| <b>GUACAMOLE</b><br>Con chapulines y queso de prensa.                                                        | \$150 |
| <b>QUESADILLAS DE MAR (3pz)</b><br>Rellena de mariscos, chicharron prensado, hoja santa y guacamole.         | \$200 |
| <b>PESCADILLAS</b><br>Pescado asado lechuga, crema y queso.                                                  | \$160 |
| <b>CALAMARES TEMPURA</b><br>Fritos y servidos con alioli de ajo rostizado.                                   | \$200 |
| <b>AGUACHILE NEGRO</b><br>Emulsión de ceniza de chiles, cebolla, pepino y camarón fresco.                    | \$290 |
| <b>AGUACHILE TATEMADO</b><br>Camarón macerado en salsa tatemada de chile morita, cebolla, jícama y aguacate. | \$290 |
| <b>COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO</b><br>Cebolla, cilantro, jitomate y salsas de la casa                          | \$290 |
| <b>TACOS ESTILO BAJA</b>                                                                                     | \$230 |
| <b>CAMARÓN</b><br>Ensalada de col, relish de piña y chipotle.                                                |       |
| <b>PESCADO</b><br>Ensalda de col, relish de piña y chipotle.                                                 |       |
| <b>PESCADOS A LAS BRASAS (1 kg)</b>                                                                          | \$700 |
| <b>A LA TALLA</b><br>Adobo de la casa cocinado a las brasas.                                                 |       |
| <b>A LA MANTEQUILLA</b><br>Pesacado a las brasas con mantequilla de ajo y hoja santa.                        |       |

# mestiza

AGUA BLANCA

Martes a Domingo 12:30 pm a 8:00 pm

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PULPO COLORADO</b><br>Cocinado a las brasas en adobo , acompañado de puré de papa y vegetales.                   | \$380 |
| <b>FETTUCINI Y CAMARONES A LAS BRASAS</b><br>En salsa de pimientos y tomates rostizados.                            | \$290 |
| <b>PASTA AL PESTO</b><br>Fettuccini en pesto de hierba santa, queso parmesano y camarones zarandeados.              | \$290 |
| <b>RIB EYE 350gr</b><br>A las brasas, vegetales y pure de papa.                                                     | \$550 |
| <b>FIDEOS DE MAR</b><br>Fideos cocinados a las brasas, camarón, pulpo y mejillones.                                 | \$380 |
| <b>PESCA DEL DÍA</b><br>Lonja de pescado en risotto y vegetales.                                                    | \$320 |
| <b>HAMBURGUESA DE LA CASA</b><br>Carne de res cocinada a las brasas, tocino, lechuga, jitomate, queso y papas gajo. | \$260 |
| <b>CHICARRÓN DE PESCADO</b><br>Con guacamole, salsa agri dulce de tamarindo y ensalada.                             | \$340 |

## POSTRES

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FLAN DE PLATANO ASADO</b><br>Crema agria y caramelo.                               | \$120 |
| <b>CHEESECAKE DE PIÑA COLADA</b><br>Base de galleta y compota de piña flameada y ron. | \$120 |

