

Cervezas

Heineken (Pilsen · 5% Alc. Vol · 355ml)	\$85
Carta Blanca (Lager · 4.5% Alc. Vol · 300ml)	\$65
XX Lager (Lager · 4.2% Alc. Vol · 355ml)	\$70
Bohemia Pilsner (Lager · 4.7% Alc. Vol · 355ml)	\$75
Bohemia Viena (Lager · 4.9% Alc. Vol · 355ml)	\$75
Bohemia Weizen (Lager · 5.7% Alc. Vol · 355ml)	\$75
Minerva Colonial (Kolsch · 5% Alc. Vol · 355ml · Gluten Free)	\$170
Heineken O.O (Pilsen · 0.03% Alc. Vol · 355ml)	\$85
Colimita (Lager · 4.4% Alc. Vol · 27 IBU · 355ml)	\$145
Ticús (Porter 4.6% Alc. Vol · 22 IBU · 355ml)	\$160
Paramo (Pale Ale · 5.2% Alc. Vol · 40 IBU · 355ml)	\$160
Rio de Lumbre (IPA · 6.6% Alc. Vol · 66 IBU · 355ml)	\$165
Piedra Lisa (IPA · 4.7% Alc. Vol · 41 IBU · 355ml)	\$160
Colima Cero (Lager Ambar · 0.4% Alc. Vol · 12 IBU · 355ml)	\$145
Colima Cero (Session IPA · 0.4% Alc. Vol · 16 IBU · 355ml)	\$145
NocheBuena (Bock · 5.9% Alc. Vol · 18 IBU · 355ml)	\$85



Café & Té

Café Nespresso Preparado ristretto (25ml), espresso (40ml), lungo (110ml), americano (250ml), o macchiato (140ml) +\$12	\$60
Café Olla (250ml) Café preparado con canela y piloncillo	\$65
Carajillo (200ml) Licor 43 (60 ml), hielo y café nespresso.	\$195
Martini Nespresso (237ml) Café Nespresso, Vodka Tito's (45ml), licor de café (15ml), jarabe simple y hielo.	\$255
Chocolate (250ml) Leche fria o caliente con chocolate Abuelita.	\$75
Infusiones & Té Premium (250ml) Variedad de sabores selectos de Tés, Infusiones y Tizanas.	\$65

Ordenes Extra

Chapulines (30g)	\$100
Arrachera Certified Angus Beef® (100g)	\$190
Pollo (100g)	\$120
Queso (100g)	\$85
Huevo (1pza)	\$35
Tocino (50g)	\$55
Vaso Michelado / Suero (30ml) (Limón y escarcha de sal)	\$18
Vaso Cubano (45ml) (Limón, sal, salsa negra.)	\$28
Vaso Clamatado (150ml) (Limón, sal, salsa negra, Clamato, orilla de chamoy)	\$68

Elementos del Menú



Recomendaciones



Opcion Vegetariano
o Vegana disponible



Insectos Comestibles

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. No se ha agregado cargo por servicio ni propina a su cuenta y es opcional.

Por disposición del Banco de México aceptamos solo pagos en pesos mexicanos. Aceptamos exclusivamente pagos en efectivo, tarjeta de crédito o tarjeta de débito (Visa, MasterCard o American Express) y con las tarjetas de vales aceptadas por las terminales de MercadoPago.

Para facturar su consumo es necesario realizar el pago en efectivo, tarjeta de crédito nacional o tarjeta de débito nacional, nuestro sistema no permite realizar facturas con pagos en tarjetas internacionales ni tarjetas de vales.

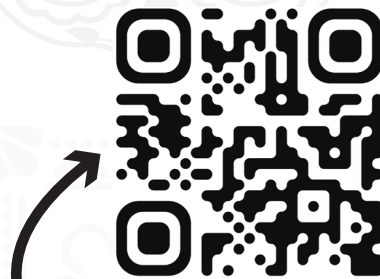
Si por alguna razón siente que el servicio no estuvo a la altura de sus estándares o tiene alguna queja no dude en informarnos a uno de nuestros gerentes o enviarnos un correo electrónico a admin@fett.mx y nos pondremos en contacto con usted en menos de 48 horas.

Todos los contenidos en gramos (g) son aproximados. El gramaje de nuestra proteína e ingredientes es en crudo. Todos nuestros productos son tratados con los más altos estándares de calidad.

Sugerimos consumir todos los productos completamente cocidos, consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, hagalo bajo su propio riesgo.

Para facturación, futuras reservaciones, leer nuestros términos y condiciones, conocer nuestro aviso de privacidad y/o conocer más información de Santo Habanero visita nuestro sitio web www.santohabanero.com

Evita el exceso. Si tomas, no manejes. Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años de edad. Es necesario el consumo de alimentos para el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro establecimiento



Menu Digital

Scan to see menu
in other languages



Visita nuestro sitio web · Visit our website
www.santohabanero.com



Entradas

- Molcajete de Guacamole** ^(450g) \$270
Tradicional receta de guacamole preparado al momento en tu mesa en un molcajete de piedra volcánica, con aguacate fresco, pico de gallo, totopos, queso panela y el toque especial de la casa.
- Tacos Ahogados** ^(490g) \$245
Ocho taquitos dorados rellenos de pollo, papa o cochinita pibil, bañados con salsa roja o verde, crema y queso fresco.
- Escamoles a la Mantequilla** ^(100g) \$600
Larvas de hormiga güijera preparados con mantequilla, cebolla, ajo y epazote, acompañados con tortillas de maíz hechas a mano.
- Quesadilla Prehispánica** ^(140g) \$195
Queso fundido, chapulines y salsa verde dentro de una tortilla de maíz hecha a mano.

Sopas y Cocteles

- Sopa de Tortilla** ^(350ml) \$180
Juliana de tortillas, bañadas en caldillo de jitomate tradicional, acompañada de crema, queso panela, chile guajillo, aguacate y chicharrón de cerdo.
- Caldo Tlalpeño** ^(350ml) \$180
Caldo de pollo, con verduras, arroz, chile chipotle, epazote, aguacate y queso manchego.
- Pozole Blanco o Rojo** ^(350ml) \$180
Caldo con granos de maíz cacahuazintle con carne de cerdo o pollo, acompañado de lechuga, rabanos, cebolla, orégano, limón, tostadas y crema.
- Coctel de Camarón** ^(100g) \$195
Camarón con Clamato, jugo de limón, aguacate, pepino, cebolla, tomate, mango y un toque de salsa tabasco. Acompañado de totopos y galletas saladas.

Tacos & Tortas

- Tacos de RibEye de Res** ^(100g) \$595
RibEye Certified Angus Beef® cortada en cubos sobre dos tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de aguacate, cebolla asada, pico de gallo, chile toreado y limón.
- Tacos de Arrachera de Res** ^(100g) \$265
Arrachera Certified Angus Beef® cortada en cubos sobre dos tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de aguacate, cebolla asada, pico de gallo, chile toreado y limón.
- Tacos de Cochinita Pibil** ^(100g) \$170
Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de cochinita pibil, con cebolla morada curtida y salsa de mango habanero.
- Tacos al Pastor** ^(100g) \$170
Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de pechuga de pollo, cerdo o coliflores, marinados en el tradicional adobado al pastor a la plancha con piña, cebolla y cilantro.
- Taco de Escorpión** ^(1 pz) \$650
Un escorpión entero sobre una cama de guacamole de la casa, con un toque de salsa mango habanero, en una tortilla de maíz hecha a mano.
- Taco de Chapulines** ^(30g) \$180
Chapulines sobre una cama de guacamole de la casa con un toque de salsa de habanero negra, en una tortilla de maíz hecha a mano.
- Caramelo Sonorense** ^(100g) \$290
Arrachera Certified Angus Beef® de res a la plancha sobre dos tortillas de harina, cubiertas con frijoles refritos con un toque de chile chipotle, queso manchego derretido y de cebollas caramelizadas, acompañado de guacamole con pico de gallo.
- Flautas Doradas** ^(290g) \$220
Cuatro flautas rellenas de pollo, papa o cochinita, cubiertas de lechuga, queso fresco y crema, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

Postres

- Flan de la Casa** ^(200g) \$185
Flan de caramelo doble con un toque de miel de maple y frutos rojos.
- Pastel Helado de Café de Olla** ^(250g) \$225
Pastel helado de queso crema, queso mascarpone, café de olla con un toque de canela y licor de café
- Pastel de Temporada** ^(295g) \$225
Rebanada de pastel de temporada, elaborado por pasteleros profesionales, pregunta a tu mesero por las opciones.

Sugerimos consumir todos los productos completamente cocidos, consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, hagalo bajo su propio riesgo.

Especialidades

- Charro del Pacífico** ^(650g) \$850
Arrachera Certified Angus Beef® ^(300g) a la plancha y 7 camarónes al mojo de ajo. Flameados en la mesa con mezcal de Oaxaca acompañado de guacamole, frijoles refritos, nopal a la plancha, tortillas de harina y tortillas de maíz hechas a mano.
- Arrachera Certified Angus Beef**® ^(300g) \$570
A la plancha, acompañada de papas a la francesa trufadas con queso parmesano y tortillas de maíz hechas a mano.
- Burrito Roll de Arrachera** ^(200g) \$450
Burrito de *Arrachera Certified Angus Beef*® en tortilla de harina, con queso fundido, barnizado con mantequilla de paprika, cortado en rodajas, con untoque de mayonesa chipotle y cebolla morada curtida.
- Mole Poblano** ^(200g) \$298
Pechuga de pollo, corte americano o coliflor bañados en mole poblano, acompañado de arroz blanco y tortillas de maíz hechas a mano.
- Enchiladas (Tradicionales o Suizas)** ^(475g) \$250
Tres tortillas rellenas de pollo o queso, bañadas en salsa verde, roja, suiza o de frijol. Con queso panela rallado, crema y cebolla, acompañadas de frijoles refritos.
- Chile en Nogada (Especial de Temporada)** ^(475g) \$550
Chile poblano relleno de tradicional picadillo de carne de res con frutas de temporada, bañado en nuestra cremosa nogada receta del chef con un toque de piñon, granada y cilantro frescos, acompañado de arroz blanco y tortillas hechas a mano.

Sabores del Mar

- Tostada de Atún-Mango** ^(100g) \$235
Cubos de atún y mango sobre una cama de guacamole, ajonjolí negro y aderezo chipotle.
- Ceviche de Atún con Mango** ^(100g) \$265
Cubos de atún y mango, preparados con cebolla morada, aguacate, limón, salsa negra y rodajas de pepino.
- Aguachile Verde** ^(100g) \$240
Siete camarones frescos bañado en aguachile de serrano, acompañado de aguacate, cebolla morada, cilantro y pepino.
- Tiradito de Atún** ^(100g) \$290
Láminas de atún preparadas en salsa marisquera de la casa, con aguacate, cebolla morada, cebolla curtida y un toque de ajonjolí.
- Taco Tlatoani** ^(100g) \$198
Camarón o coliflor picados en costra de queso fundido con aguacate, rajas de chile poblano, mayonesa de chipotle, pico de gallo y un toque de ajonjolí tostado, sobre dos tortillas de maíz hechas a mano.

Bebidas

- Limonada, Naranjada o Toronjada** ^(350ml) \$68
Jugo de limón, toronja o naranja, con jarabe simple, agua natural o agua mineral.
- Refrescos** ^(355ml) \$65
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Manzanita, 7Up.
- Agua Natural o Mineral** \$65
Ciel ^(600ml), Ciel Mineral ^(355ml), Topo Chico ^(355ml) +\$15, Casa del Agua ^(600ml) +\$15, Perrier ^(330ml) +\$35, Garci Crespo ^(275ml) +\$15.
- Agua Lahar** ^(500ml) \$100
Agua filtrada naturalmente con rocas ígneas del volcán de Colima y ligeramente carbonatada.
- Boost** ^(235ml) \$65
- RedBull** ^(250ml) \$115

Mocktails

- Mocktini Mazapan** ^(355ml) \$165
Mazapan de la Rosa, leche de almendras, jarabe de avellana, hielo.
- Mockjito** ^(355ml) \$165
Limón, agua mineral, hojas de menta.
- Tamborin Sunset** ^(355ml) \$165
Chamoy, refresco de limón, jugo de limón, orilla de tajín y tamborines.
- Margaritas Sin Alcohol** ^(355ml) \$165
Puedes elegir cualquiera de nuestras margaritas y te la preparamos sin alcohol



Coctelería

Mezcal & Tequila

Chamoy Sunset (350ml) Tequila Cuervo Especial Fresa Picoso (45ml), granadina, jugo de limón, refresco de limón, orilla de chamoy y hielo.	\$255
Naked & Famous (250ml) Mezcal 400 Conejos Espadín (30 ml), Chartreuse amarillo (15 ml), Aperol (30 ml) y jugo de limón.	\$295
Conejos Fizz (350ml) Mezcal 400 Conejos Espadín(45ml), pepino, jarabe simple, limón y agua mineral	\$265
Conejos Mule (280ml) Mezcal 400 Conejos Espadín (45ml), limón, ginger ale y hielo.	\$265
Paloma Tradicional Habanero (450ml) Tequila Cuervo Tradicional Reposado (60ml), limón, refresco de toronja, sal de habanero y hielo.	\$265
Cantarito Tradicional (350ml) Tequila Cuervo Tradicional Plata (45ml), limón, refresco de toronja, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de toronja, hielo y sal.	\$265
Tequila Sunrise (350ml) Tequila Cuervo Tradicional Reposado (60ml), jugo de naranja, granadina y hielo.	\$255
Mezcalita Ancho Reyes (180ml) Mezcal 400 Conejos Espadín (45ml), Licor Ancho Reyes (45ml), Controy (30ml) y refresco de toronja.	\$310
Mezcalitas (390ml) Mezcal 400 Conejos Espadín (45ml), licor de naranja (30ml), jugo de limón y a elegir Jamaica, Maracuya, Xoconostle, Mango Limón, o Tamarindo.	\$285
Margarita Tradicional (390ml) Tequila Cuervo Tradicional Plata (45ml), licor de naranja (30ml), hielo, jugo de limón y a elegir Jamaica, Maracuya, Xoconostle, Mango, Limón, o Tamarindo.	\$285

BEBIDAS

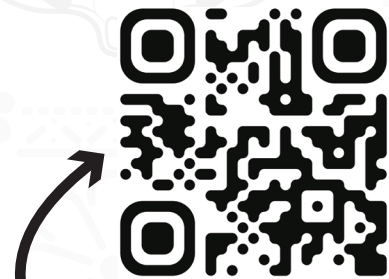


Sin Agave

Dirty Martini (280ml) Ginebra Martin Miller's (45ml), Dry Vermouth (15ml), aceitunas, salmuera y hielos.	\$285
Moscow Mule (280ml) Vodka Tito's (60ml), limón, ginger ale y hielo.	\$225
Martin Millers' Tonics (280ml) Ginebra Martin Miller's (45ml), agua tónica, hielo y el sabor de tu elección (Pepino, frutos rojos, jamaica, toronja o cítricos).	\$285
Daiquiri (390ml) Ron Matusalem Platino (60ml), limón, azúcar, hielo.	\$235
Piña Colada (320ml) Ron Matusalem Platino (60ml), crema de coco, jugo de piña, canela y hielo.	\$235
Mojito (350ml) Ron Matusalem Platino (60ml), azúcar, limón y menta.	\$235

Sin Alcohol

Mockjito (355ml) Limón, agua mineral, hojas de menta.	\$165
Tamborin Sunset (355ml) Chamoy, refresco de limón, jugo de limón, orilla de tajín y tamborines.	\$165
Margaritas Sin Alcohol (355ml) Puedes elegir cualquiera de nuestras margaritas y te la preparamos sin alcohol	\$165



Menu Digital

Scan to see menu
in other languages

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. No se ha agregado cargo por servicio ni propina a su cuenta y es opcional.

Por disposición del Banco de México aceptamos solo pagos en pesos mexicanos. Aceptamos exclusivamente pagos en efectivo, tarjeta de crédito o tarjeta de débito (Visa, MasterCard o American Express) y con las tarjetas de vales aceptadas por las terminales de MercadoPago.

Para facturar su consumo es necesario realizar el pago en efectivo, tarjeta de crédito nacional o tarjeta de débito nacional, nuestro sistema no permite realizar facturas con pagos en tarjetas internacionales ni tarjetas de vales.

Si por alguna razón siente que el servicio no estuvo a la altura de sus estándares o tiene alguna queja no dude en informar a uno de nuestros gerentes o enviarnos un correo electrónico a admin@fett.mx y nos pondremos en contacto con usted en menos de 48 horas.

Todos los contenidos en gramos (g) son aproximados. El gramaje de nuestra proteína e ingredientes es en crudo. Todos nuestros productos son tratados con los más altos estándares de calidad.

Sugerimos consumir todos los productos completamente cocidos, consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, hágalo bajo su propio riesgo.

Para facturación, futuras reservaciones, leer nuestros términos y condiciones, conocer nuestro aviso de privacidad y/o conocer más información de Santo Habanero visita nuestro sitio web www.santohabanero.com

Evita el exceso. Si tomas, no manejes. Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años de edad. Es necesario el consumo de alimentos para el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro establecimiento



Visita nuestro sitio web · Visit our website
www.santohabanero.com



Destilados y Licores



Tequila

	Copa (60ml)	Botella
Clase Azul Reposado (Botella 750 ml)	\$1,000	\$11,550
Don Julio 70 (Botella 700 ml)	\$380	\$4,000
Reserva de la Familia (Botella 750 ml)	\$970	\$10,950
Dobel Reposado (Botella 700 ml)	\$265	\$2,770
Dobel Diamante (Botella 700 ml)	\$295	\$3,100
Centenario Plata (Botella 950 ml)	\$150	\$2,135
Centenario Reposado (Botella 950 ml)	\$150	\$2,135
Gran Centenario Cristalino (Botella 700 ml)	\$390	\$4,400
1800 Blanco (Botella 700 ml)	\$235	\$2,455
1800 Milenio (Botella 700 ml)	\$1,000	\$10,720
1800 Guachimonton (Botella 700 ml)	\$850	\$8,935
1800 Cristalino (Botella 700 ml)	\$320	\$3,385
Herradura Plata (Botella 700 ml)	\$245	\$2,600
Herradura Reposado (Botella 700 ml)	\$270	\$2,850
Casa Dragones Blanco (Botella 750 ml)	\$500	\$5,700
Cuervo Tradicional Plata (Botella 950 ml)	\$140	\$1,798
Cuervo Tradicional Reposado (Botella 950 ml)	\$140	\$1,798
Cuervo Tradicional Cristalino (Botella 750 ml)	\$190	\$1,920
Tequila Casa Noble Blanco (Botella 750 ml)	\$390	\$4,350

Mezcal

Brujo Receta Inicial (Botella 750 ml)	\$235	\$2,640
Brujo #1 Espadín (Botella 750 ml)	\$275	\$3,100
Brujo #5 Tobalá (Botella 750 ml)	\$600	\$6,750
Amaras Joven Espadín (Botella 750 ml)	\$245	\$2,750
Amaras Cupreata (Botella 750 ml)	\$310	\$3,450
Montelobos Espadín (Botella 750 ml)	\$250	\$2,800
400 Conejos Espadín (Botella 700 ml)	\$190	\$1,800
400 Conejos Reposado (Botella 700 ml)	\$220	\$2,100
400 Conejos Cuishe (Botella 750 ml)	\$210	\$2,100
400 Conejos Cristalino (Botella 700 ml)	\$210	\$1,900
400 Conejos Tobalá (Botella 750 ml)	\$210	\$2,100
Ojo de Tigre Espadín (Botella 750 ml)	\$250	\$2,850
Creyente Cristalino (Botella 750 ml)	\$250	\$2,850
Punto O (Botella 750 ml)	\$190	\$1,800

Whisky & Bourbon

Johnnie Walker Negro (Botella 750 ml)	\$370	\$4,100
Johnnie Walker Blue Label (Botella 750 ml)	\$2,100	\$23,800
The Macallan 12 años (Botella 700 ml)	\$560	\$5,900
Buchanan's 12 (Botella 750 ml)	\$320	\$3,600
Chivas Regal 12 años (Botella 750 ml)	\$310	\$3,450
Jameson (Botella 700 ml)	\$210	\$2,200
Glenfiddich 12 años (Botella 750 ml)	\$410	\$4,650
Jack Daniel's (Botella 700 ml)	\$220	\$2,350
Bushmills Black (Botella 700 ml)	\$210	\$2,100
Bushmills 10 (Botella 750 ml)	\$280	\$2,800

Ron & Brandy

Bacardi Carta Blanca (Botella 980 ml)	\$150	\$1,950
Bacardi Añejo (Botella 980 ml)	\$150	\$2,100
Bacardi Reserva 8 Años (Botella 750 ml)	\$275	\$3,100
Flor de Caña 12 años (Botella 750 ml)	\$260	\$2,900
Havana Club 3 años (Botella 700 ml)	\$150	\$1,350
Havana Club 7 años (Botella 700 ml)	\$200	\$2,110
Zacapa 23 (Botella 750 ml)	\$440	\$4,900
Matusalem Platino (Botella 750 ml)	\$130	\$1,280
Matusalem Clásico (Botella 750 ml)	\$145	\$1,440
Matusalem 15 Años (Botella 750 ml)	\$170	\$1,660
Torres 10 (Botella 700 ml)	\$170	\$1,780
Torres 15 (Botella 700 ml)	\$250	\$2,590

Vodka & Gin

Tito's (Botella 750 ml)	\$230	\$2,300
Grey Goose (Botella 700 ml)	\$310	\$3,250
Stolichnaya (Botella 750 ml)	\$160	\$1,800
Beefeater (Botella 750 ml)	\$210	\$2,370
Hendrick's (Botella 750 ml)	\$330	\$3,750
Tanqueray (Botella 750 ml)	\$240	\$2,550
Bombay Sapphire (Botella 700 ml)	\$240	\$2,500
Martin Miller's (Botella 750 ml)	\$330	\$3,500

Los destilados por copeo (60ml) incluyen a elegir un mezclador de 235ml, servicio de sangrita, limónes o servicio de naranja, sal y chile. Los gins y vodkas pueden ser preparados con agua tónica o mineral y frutos rojos, toronja, pepino o jamaica. Las botellas de destilados incluyen 6 mezcladores de 235ml y hielos.

Cognac & Licores

	Copa (60ml)	Botella
Martel Medallion V.S.O.P (Botella 700 ml)	\$400	\$4,200
Hennessy V.S.O.P (Botella 700 ml)	\$500	\$5,350
Kahlúa	\$150	-
Frangelico	\$200	-
Baileys	\$190	-
Licor 43	\$220	-
Jägermeister (Botella 700 ml)	\$200	\$2,150
Cointreau	\$240	-
Vaccari Nero	\$180	-
Vaccari Blanco	\$170	-
Anís Chinchón Dulce	\$150	-
Limoncello Caravella (Botella 750 ml)	\$180	\$2100
2PM Aperital	\$175	-
2PM Vermut	\$185	-
Anís Chinchón Seco	\$150	-
Fernet Branca (Botella 750 ml)	\$220	\$2,500
Chartreuse Amarillo	\$400	-
Amaretto Disaronno	\$220	-

Vinos & Champagne

	Copa (150ml)	Botella
Tintos (750 ml)		
Casa Madero 3V · Parras Coahuila, México	\$280	\$1,150
Analogía Tinto · Aguascalientes, México	\$200	\$800
Relieve · Valle de Guadalupe, México	\$230	\$900
Xecué Kumeey · Valle de Guadalupe, México	\$230	\$900
Casa Madero Merlot · Parras Coahuila, México	-	\$1,150
Casa Madero Malbec · Parras Coahuila, México	-	\$1,150
Calixa Syrah · Valle de Guadalupe, México	-	\$1,100
Calixa Cabernet S. · Valle de Guadalupe, México	-	\$1,100
The Prisoner Red Blend · Napa Valley, E.U.A	-	\$4,100
Unshackled Cabernet S. · California, E.U.A	-	\$2,300
Pesquera Crianza · Ribera del Duero, España	-	\$2,000
Matsu El Pícaro · Toro, España	-	\$800
Carmelo Rodero Crianza · Ribera del Duero, España	-	\$2,600
Beronia · Rioja, España	-	\$700
Beronia Reserva · Rioja, España	-	\$1,300

Blancos & Rosados (750 ml)

2V Casa Madero Blanco · Parras Coahuila, México	\$210	\$850
V Casa Madero Rosado · Parras Coahuila, México	\$210	\$850
Analogía Blanco · Aguascalientes, México	\$150	\$600
Analogía Rosado · Aguascalientes, México	\$150	\$600
Unshackled Sauvignon B. · California, E.U.A	-	\$1,950

Espumosos (750 ml)

Moet Chandon Brut · Francia	-	\$3,600
MUMM Brut · Francia	-	\$3,300
Veuve Clicqout Brut · Francia	-	\$4,500
Analogía Espumoso · Aguascalientes, México	\$170	\$1,150
Cinzano To Spritz · Italia, Piamonte	\$120	\$1,100
Freixenet Cordon Negro · España	-	\$1,100
Freixenet Cordon Rosado Brut · España	-	\$1,100

Spritz & Mimosas

Spritz 43 (360ml)	\$245
Licor 43 (45ml), jugo de limón amarillo, Cinzato to Spritz (120ml), agua mineral, hierbabuena y hielo.	
St.Germain Spritz (360ml)	\$275
Licor St.Germain (45ml), agua mineral, Cinzano to Spritz (90ml), limón amarillo y hielo.	
Aperol Spritz (360ml)	\$255
Aperol (90ml), agua mineral, Cinzano to Spritz (90ml), naranja y hielo.	
Limoncello Spritz (360ml)	\$255
Limoncello Caravella (60ml), agua mineral, Analogía Espumoso (90ml), limón amarillo y hielo.	
Mimosa Analogía (200ml)	\$210
Jugo de Naranja (100ml), y Analogía Espumoso (100ml).	