



Ordenes Extra

Chapulines (30g)	\$100
Hormigas Chicatanas (20g)	\$200
Gusanos de Maguey (20g)	\$230
Escorpión (1 pza)	\$500
Arrachera <i>Certified Angus Beef</i> ® (100g)	\$190
Pollo (100g)	\$120
Side de Papas a la Francesa (150g)	\$150
Side de Frijoles Refritos (150g)	\$140
Side de Nopales (150g)	\$120
Side de Guacamole (150g)	\$120
Queso Mozzarella (100g)	\$85
Queso Panela (100g)	\$85

Menú para Niños

Tacos de Milanesa (300g) Milanesa de res o pollo empanizada (100 gr), acompañada de papas a la francesa.	\$190
Tacos de Bistec (300g) Bistec de res (100 gr) con cebolla, cilantro y papas a la francesa.	\$190
Quesadillas (160g) Dos quesadillas hechas a mano con masa de maíz o en tortilla de harina, rellena con un ingrediente de tu elección y queso. (Tinga de pollo, flor de calabaza, champiñones, papa con chorizo, rajas poblanas, chicharrón prensado, queso oaxaca).	\$185
Sopes (180g) Dos sopes hechos a mano con masa de maíz, cubierto de frijoles, queso panela rallado y crema. Con un ingrediente de tu elección (tinga de pollo, flor de calabaza, champiñones, papa con chorizo, rajas poblanas, chicharrón prensado o pollo deshebrado).	\$185

Elementos del Menú



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, 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

En las fiestas mexicanas, recibir a los invitados es un verdadero arte: se les ofrece la mejor comida, las bebidas más selectas y un servicio impecable.

Más que darles la bienvenida, se les hace sentir que tenerlos en casa es un verdadero honor



LA CASTELLANA.

Experiencia Vinos Mexicanos

Tacos de Cochinita Pibil & Vino Analogía Rosado

Dos tacos en doble tortilla de maíz hecha a mano, de cochinita pibil, con cebolla morada curtida y salsa de mango habanero.

Para maridar 2 copas de Vino Rosado Merlot del Valle de Bernal en Queretaro.

Tacos de Arrachera & Vino Relieve Merlot

Arrachera Certified Angus Beef® cortada en cubos sobre cuatro tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de aguacate, cebolla asada, pico de gallo, chile toreado y limón.

Para maridar 2 copas de Vino Tinto Merlot del Valle de Guadalupe en Baja California.

Aguachile Verde & Vino Analogía Espumoso

Siete camarones frescos bañados en aguachile de serrano, acompañado de aguacate, cebolla morada, cilantro y pepino.

Para maridar 2 copas de Vino Blanco Espumoso Chardonnay del Valle de Bernal en Queretaro.

Pastel Helado de Café de Olla & Vino Xecué Kumeey

Pastel helado de queso crema, queso mascarpone, café de olla con un toque de canela y licor de café.

Para maridar 2 copas de Vino Tinto Chardonnay del Valle de Guadalupe en Baja California.

Precio Experiencia Vinos Mexicanos

Para 1 o 2 personas

\$2,400

Experiencia Fiesta Mexicana



Molcajete de Guacamole

Tradicional receta de guacamole preparado al momento en tu mesa en un molcajete de piedra volcánica, con aguacate fresco, pico de gallo, totopos y queso panela

Sopa de Tortilla

Juliana de tortillas, bañadas en caldillo de jitomate tradicional, acompañada de crema, queso panela, chile guajillo, aguacate y chicharrón de cerdo.

Ceviche de Atún con Mango

Cubos de atún y mango, preparados con cebolla morada, aguacate, limón, salsa negra y rodajas de pepino.

Tacos Ahogados

Preparado al momento en tu mesa, con la receta especial de la casa, acompañado de totopos y queso panela.

Burrito Roll de Arrachera

Burrito de Arrachera Certified Angus Beef® en tortilla de harina, barnizado con mantequilla de paprika, cortado en rodajas, con un toque de mayonesa chipotle y cebolla morada curtida.

Churros con Nutella

Cuatro churros con azúcar y canela, acompañados de nutella, cajeta o leche condensada.

Precio Experiencia Fiesta Mexicana

Para 1 o 2 personas (Sin maridaje)

\$1,500

Maridaje

Margarita de Maracuyá

Mezcal Espadín Artesanal de Oaxaca (45ml), Controy (30ml), hielo y pulpa de maracuyá.

Mezcal Fizz

Mezcal Espadín Artesanal de Oaxaca (45ml), Controy (30ml), pepino, jarabe simple, jugo de limón y agua mineral

Paloma Habanero

Tequila Blanco (60ml), jugo limón, refresco de toronja, sal de habanero y hielo.

Mezcalita Xoconostle

Mezcal Espadín Artesanal de Oaxaca (45ml), Controy (30ml), hielo y pulpa de xoconostle con chile de árbol

Precio Maridaje Fiesta Mexicana

Por persona persona

Regular +\$980 | Sin Alcohol +\$780

Sopas y Caldos

Sopa de Tortilla <small>(350ml)</small> 	\$180
Juliana de tortillas, bañadas en caldillo de jitomate tradicional, acompañada de crema, queso panela, chile guajillo, aguacate y chicharrón de cerdo.	
Caldo Tlalpeño <small>(350ml)</small>	\$180
Caldo de pollo, con verduras, arroz, chile chipotle, epazote, aguacate y queso manchego.	
Pozole Blanco o Rojo <small>(350ml)</small>	\$180
Caldo con granos de maíz cacahuazintle con carne de cerdo o pollo, acompañado de lechuga, rabanos, cebolla, orégano, limón, tostadas y crema.	
Esquites de Camarón <small>(330g)</small>	\$250
Granos de elote en caldo de camarón, acompañados de mayonesa, cilantro, limón, queso fresco y chile piquín, coronados con tres piezas de camarones enteros.	

Entradas

Papas Gobernador <small>(380g)</small> 	\$250
Papas a la francesa con camarón o coliflor picados, queso gratinado, aguacate, rajas de chile poblano, mayonesa de chipotle, pico de gallo y un toque de ajonjolí tostado.	
Molcajete de Guacamole <small>(450g)</small>  	\$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.	
Papas Habaneras <small>(380g)</small>	\$190
Papas a la francesa con tocino ahumado crujiente, pico de gallo con un toque de habanero, salsa mango habanero y aderezo chipotle.	
Papas Chipotle <small>(360g)</small>	\$190
Papas a la francesa con queso fundido, mayonesa de chipotle y cebollín	
Tacos Ahogados <small>(490g)</small>  	\$245
Ocho taquitos dorados rellenos de pollo, papa o cochinita pibil, bañados con salsa roja o verde, crema y queso fresco.	
Trio Yucateco <small>(590g)</small>	\$460
Un taco de cochinita pibil en tortilla de maíz hecha a mano, un panucho de cochinita pibil y una torta de cochinita pibil, con frijoles refritos, aguacate y queso manchego. Acompañados de cebolla morada curtida y salsa mango-habanero.	
Cielo, Mar y Tierra <small>(490g)</small> 	\$560
Un taco de <i>Arrachera Certified Angus Beef</i> ®, un taco de pollo al pastor un taco de Pescado Ensanada, en tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de cebolla asada, chile toreado, pico de gallo, limón y ensalada de col.	
Escamoles a la Mantequilla <small>(100g)</small>	\$600
Larvas de hormiga güijera preparados con mantequilla, cebolla, ajo y epazote, acompañados con tortillas de maíz hechas a mano.	

Principales

Arrachera Certified Angus Beef ® <small>(300g)</small>	\$570
A la plancha, acompañada de papas a la francesa trufadas con queso parmesano y tortillas de maíz hechas a mano.	
Mole Poblano <small>(200g)</small>  	\$298
Pechuga de pollo, corte americano o coliflor bañados en mole poblano, acompañado de arroz blanco y tortillas de maíz hechas a mano.	
Flautas Doradas <small>(290g)</small> 	\$220
Cuatro flautas rellenas de pollo, papa o cochinita, cubiertas de lechuga, queso fresco y crema, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.	
Chilaquiles <small>(320g)</small> 	\$210
Totopos de maíz hechos en casa, bañados en nuestra tradicional salsa verde, salsa roja o suizos, con queso panela rallado, crema y cebolla.	
Quesadilla Prehispánica <small>(140g)</small>	\$195
Queso fundido, chapulines y salsa verde dentro de una tortilla de maíz hecha a mano.	
Enchiladas (Tradicionales o Suizas) <small>(475g)</small>	\$250
Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde, roja, suiza o de frijol. Con queso panela rallado, crema y cebolla, acompañadas de frijoles refritos.	
Oreja de Elefante <small>(200g)</small> 	\$320
Milanesa de res o pollo empanizada, acompañada de ensalada de col, pepinos y tortillas de maíz hechas a mano.	

Especialidades




Burrito Roll de Arrachera <small>(200g)</small> 	\$450
Burrito de <i>Arrachera Certified Angus Beef</i> ® en tortilla de harina, con queso fundido, barnizado con mantequilla de paprika, cortado en rodajas, con untoque de mayonesa chipotle y cebolla morada curtida.	
Burrito Roll de Camarón <small>(200g)</small>	\$400
Burrito de camarón en tortilla de harina, con queso fundido, chipotle, aguacate, ajo, cebolla barnizado con mantequilla de paprika, cortado en rodajas, con un toque de mayonesa de cilantro y cebolla morada.	
Charro del Pacífico <small>(350g)</small> 	\$740
<i>Arrachera Certified Angus Beef</i> ® a la plancha y camarones al mojo de ajo. Flameados en la mesa con mezcál espadín de Oaxaca acompañados de guacamole, frijoles refritos, nopal a la plancha, tortillas de harina y tortillas de maíz hechas a mano.	
Caramelo Sonorense <small>(100g)</small>	\$290
<i>Arrachera Certified Angus Beef</i> ® 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 un side de guacamole con pico de gallo.	

Sabores del Mar

Tostada de Atún-Mango <small>(100g)</small> 	\$235
Cubos de atún sobre una cama de guacamole con mango, cebollín, ajonjolí negro y aderezo chipotle.	
Tostada de Atún-Piña <small>(100g)</small>	\$235
Cubos de atún sobre una cama de guacamole con piña, cebollín, ajonjolí negro y aderezo chipotle.	
Tostada de Camarón Habanero <small>(100g)</small>	\$235
Camarón al mojo de ajo con mango, sobre guacamole, un toque de cebolla morada, ajonjolí tostado y salsa mango habanero.	
Ceviche de Atún con Mango <small>(100g)</small> 	\$265
Cubos de atún y mango, preparados con cebolla morada, aguacate, limón, salsa negra y rodajas de pepino.	
Ceviche de Sierra Mazatlán <small>(100g)</small>	\$250
Sierra ahumada, cebolla morada, cilantro, zanahoria rallada, jicama, chile, limón y pepino.	
Ceviche Mango Habanero <small>(120g)</small>	\$290
Pescado fresco, zanahoria, pepino, cebolla morada, poro frito, mango y salsa de mango habanero.	
Aguachile Verde <small>(100g)</small> 	\$240
Siete camarones frescos bañado en aguachile de serrano, acompañado de aguacate, cebolla morada, cilantro y pepino.	
Aguachile Toreado <small>(100g)</small>	\$240
Siete camarones frescos bañado en aguachile de habaneros toreados, salsa negra, rábanos, cilantro, berros, cebolla morada y jugo de limón.	
Aguachile Negro de Camarón <small>(100g)</small>	\$240
Siete camarones frescos bañado en aguachile negro de habanero, acompañado de aguacate, cebolla morada, cilantro y pepino.	
Tiradito de Atún <small>(100g)</small> 	\$290
Láminas de atún preparadas en salsa marisquera de la casa, con aguacate, cebolla morada, cebolla curtida y un toque de ajonjolí.	
Coctel de Camarón <small>(100g)</small>	\$195
Camarón con Clamato, jugo de limón, aguacate, pepino, cebolla, tomate, mango y un toque de salsa tabasco. Acompañado de totopos.	
Coctel de Pulpo <small>(110g)</small>	\$270
Pulpo con Clamato, jugo de limón, aguacate, pepino, tomate, mango y un toque de salsa tabasco. Acompañado de totopos.	
Tacos & Tortas	
Tacos de Arrachera de Res <small>(100g)</small>	\$265
<i>Arrachera Certified Angus Beef</i> ® cortada en cubos sobre dos tortillas de maíz hechas a mano, acompañados de aguacate, cebolla asada, pico de gallo, chile toreado y limón.	
Taco Tlatoani <small>(100g)</small>  	\$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.	
Taco Roca <small>(100g)</small> 	\$198
Camarones o coliflores roca, con ensalada de col, un toque de aderezo de chipotle y cebolla asada, sobre dos tortillas de maíz hecha a mano.	
Taco Ensenada <small>(100g)</small> 	\$150
Pescado o coliflor rebozados, con pico de gallo y aderezo chipotle, sobre dos tortillas de maíz hechas a mano.	

Tacos & Tortas


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 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.

Taco de Hormigas Chicatanas (20g)  \$280
Hormigas chicatanas sobre una cama de guacamole de la casa con un toque de salsa de cacahuete, piña y chile de árbol, en una tortilla de maíz hecha a mano.


Taco de Gusanos de Maguey (20g)  \$340
Gusanos de Maguey crujientes sobre una cama de guacamole en tortilla de maíz hecha a mano con un toque de limón.

Torta Defeña (360g)  \$280
Telera rellena de milanesa de pollo, rajas con crema, aguacate, frijoles refritos, jitomate, lechuga y queso oaxaca.

Postres

Flan de la Casa (200g) \$165
Flan de caramelo doble con un toque de miel de maple y frutos rojos.

Pastel Helado de Café de Olla (250g)  \$200
Pastel helado de queso crema, queso mascarpone y café de olla con un toque de canela y licor de café.

Pastel de Zanahoria (295g)  \$230
Un clásico suave y esponjoso, hecho artesanalmente con zanahorias frescas y un toque de especias. Cubierto con un cremoso betún de queso crema, decorado con nueces crujientes.

Orden de Churros (130g) \$140
Cuatro churros hechos en casa con la receta del chef, cubiertos en azúcar y canela, acompañados de *Nutella*®, *Lechera*® o cajeta.

Helado Artesanal (270g) \$195
Tres bolas de helado artesanal de temporada, pregunta por los sabores.

Crepas de Cajeta Flameadas (495g) \$235
Tres crepas con cajeta flameadas con mezcal, preparadas directo en tu mesa, acompañadas de una bola de helado de vainilla.

Café, Té & Chocolate

Café NESPRESSO \$60
Preparado ristretto (25ml), espresso (40ml), lungo (110ml), americano (250ml) o macchiato (140ml) +\$12

Capuccino (250ml) \$75
Café Nespresso con leche y espuma de leche (Entera, light, deslactosada light, de coco +\$12 o de almendras +\$12).

Café Latte (250ml) \$75
Café Nespresso con leche (Entera, light, deslactosada light, De coco +\$12 o de almendras +\$12).

Café Fizz (300ml) \$75
Café Nespresso con agua mineral y hielos

Café Olla (250ml) \$65
Café preparado con canela y piloncillo

Cold Brew Menta & Dátil (300ml) \$95
Café frío con extracto natural de menta, dátil, higos, coco y nuez de nogal con un toque de leche de almendras.

Café Affogato (40ml) \$155
Café nespresso con una bola de helado de vainilla

Chocolate (250ml) \$75
Leche fría o caliente con chocolate Abuelita.

Infusiones & Té Premium (250ml) \$75
Variedad de sabores selectos de tés gourmet, infusiones y tizanas hechas en casa.

Café Irlandes (250ml) \$195
Café nespresso lungo, azúcar caramelizada, whisky (60ml) y crema batida.

Desayunos

Disponible todos los días hasta las 13hrs



Chilaquiles Rellenos en Mole (480g) \$290
Chilaquiles rellenos de chicharrón prensado y queso fundido, hechos al momento con masa fresca bañados en nuestro mole poblano, con un toque de crema, ajonjolí y cilantro.


Huevos al Gusto (240g) \$195
Dos huevos preparados al gusto, acompañados de frijoles refritos, con hasta tres ingredientes de tu elección (Jitomate, rajas, cebolla, chile, frijoles, chorizo, chicharrón Prensado, champiñones, flor de calabaza, jamón, salchicha, nopal, tocino).

Huevos Rancheros (270g) \$185
Dos huevos estrellados sobre una tortilla de maíz pochada, bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos.

Huevos Cholula (390g) \$198
Dos huevos estrellados sobre tortilla con queso Oaxaca, bañados en salsa pasilla, acompañados de aguacate y frijoles refritos.

Huevos Veracruzanos (370g) \$198
Tres tacos de huevos revueltos a la mexicana con salsa de frijoles, chorizo, crema y queso panela.


Burrito de Desayuno (270g)  \$215
Burrito en tortilla de harina relleno de aguacate, huevo, frijoles, queso mozzarella, espinaca y tocino.

Desayuno Arriero (480g)  \$320
Arrachera Certified Angus Beef®, dos huevos estrellados, chorizo, nopal a la plancha, dos tortillas de maíz hechas a mano y frijoles refritos.

Desayuno Del Patrón (450g)  \$299
Omellete de tres huevos con champiñones, tocino y queso bañado en salsa ranchera, acompañado de frijoles refritos y de chilaquiles verdes con queso panela y crema.

Desayuno Chilango (420g) \$245
Chilaquiles en salsa verde o roja con dos huevos estrellados, con queso panela rallado, crema y cebolla.

Sope Tolteca (470g) \$215
Sope grande de masa de maíz, preparado a mano en nuestro comal, con frijoles refritos, dos huevos estrellados, chorizo, queso panela y crema.

Huevos Aztecas (460g)  \$215
Dos huevos estrellados sobre una sincronizada de jamón y queso en tortilla de harina, bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos.

Molletes (300g) \$185
Cuatro piezas de pan cubiertas de frijoles y queso manchego gratinado, acompañado de salsa pico de gallo.

Torta Ahogada (450g) \$220
Bolillo cubierto de frijoles refritos, relleno de carnitas de cerdo receta tradicional del chef, todo bañado en una salsa roja en salsa roja ranchera, acompañado de cebolla y cilantro.

Tacos De Carnitas (200g) \$220
Tres tacos con doble tortilla hecha a mano, a elegir de cuero, maciza, surtido o campechano, con cebolla y cilantro.

Dulce Despertar


Plato de Fruta de Temporada (180g)  \$139
Plato de fruta de temporada acompañado de miel, yoghurt griego, granola y limón.


Croissant de Almendras (160g) \$87
Croissant artesanal relleno de pasta de almendras.


Croissant de Mantequilla (110g) \$65
Croissant de mantequilla acompañado de mermelada de fresa.

Croissant de Arroz con Leche (170g) \$87
Croissant artesanal relleno de arroz con leche y nueces

Pan Frances con Frutos Rojos (290g) \$175
Cuatro piezas de pan capeado con huevo, leche, canela y vainilla a la plancha, acompañado de frutos rojos, espolvoreados con azúcar glass y miel de maple.

Bowl Jacaranda (290g)  \$290
Bowl a base de Acai, preparado con ingredientes naturales y sin azúcares agregados, acompañado de una combinación de frutos rojos, plátano, nuez y avena.

Bowl Quetzal (290g)  \$290
Bowl con leche de coco, proteína vegana de matcha Birdman, avena, chía, kiwi, mango y fresas.

Aguacatost (320g)  \$215
Dos rebanadas de pan con guacamole, dos huevos estrellados, tomates cherry, aceite de olivo, sal de mar y ajonjolí.

Coctelería

Tequila & Mezcal

Naked & Famous ^(250ml) \$300
Mezcal Artesanal Espadín de Oaxaca ^(30ml), Chartreuse amarillo ^(30 ml), Aperol ^(30 ml) y jugo de limón.

Mezcalita Ancho Reyes ^(180ml) \$260
Mezcal Artesanal Espadín de Oaxaca ^(60ml), Ancho Reyes ^(45ml), Controy ^(30ml) y refresco de toronja.

Paloma Habanero ^(450ml) \$190
Tequila Blanco ^(60ml), limón, refresco de toronja, sal de habanero y hielo.

Cantarito ^(350ml) \$235
Tequila Blanco ^(60ml), limón, refresco de toronja, jugo de limón, jugo de naranja, jugo de toronja, hielo y sal.

Tequila Sunrise ^(350ml) \$190
Tequila Blanco ^(60ml), jugo de naranja, granadina y hielo.

Chamoy Sunset ^(350ml) \$250
Tequila José Cuervo Fresa Picoso ^(45ml), granadina, jugo de limón, refresco de limón, orilla de chamoy y hielo.

Mezcal Fizz ^(280ml) \$290
Mezcal Artesanal Espadín de Oaxaca ^(60ml), pepino, jarabe simple, limón y agua mineral.

Mezcal Mule ^(280ml) \$245
Mezcal Artesanal Espadín de Oaxaca ^(60ml), limón, extracto natural de jengibre, agua mineral y hielo.

Mezcalita del Bosque ^(390ml) \$280
Mezcal Artesanal Espadín de Oaxaca ^(60ml), frutos rojos, agua mineral, refresco de limón y hielo.

Negrete ^(250ml) \$250
Tequila Blanco ^(30ml), Campari ^(30ml), Vermouth ^(15 ml) y hielo.

Mezcalitas ^(390ml) \$255
Mezcal Artesanal Espadín de Oaxaca ^(60ml), Controy ^(30ml), hielo y el sabor de tu elección (Habanero, xoconostle, maracuya, tamarindo, jamaica, o mango).

Margaritas ^(390ml) \$255
Tequila Blanco ^(60ml), Controy ^(30ml), hielo y el sabor de tu elección (Habanero, xoconostle, maracuya, tamarindo, jamaica, o mango).

Otros clásicos

Clover Club ^(237ml) \$240
Gin Bombay Sapphire ^(45ml), Angostura Bitters, jugo de limón, frambuesa y clara de huevo.

Negroni ^(280ml) \$245
Gin Beefeater ^(30ml), Campari ^(30ml), Vermouth ^(15 ml) y hielo.

Manhattan ^(280ml) \$290
Jack Daniel's ^(60ml), Amargo de Angostura, Vermouth ^(20ml).

Dirty Martini ^(280ml) \$300
Gin Tanqueray ^(75ml), Vermouth ^(15ml), aceitunas y salmuera.

Moscow Mule ^(280ml) \$225
Vodka Stolichnaya ^(60ml), extracto de jengibre, heirbabuena, jugo de limón y hielo.

Gin Tonics ^(280ml) \$265
Ginebra Beefeater ^(45ml), agua tónica, hielo y el sabor de tu elección. (Pepino, frutos rojos, jamaica, toronja o cítricos).

Martini Nespresso ^(237ml) \$250
Vodka Stolichnaya ^(45ml), café Nespresso, Kahlua ^(45ml), jarabe simple y hielo.

Daiquiri ^(390ml) \$235
Ron Havana Club 3 años ^(60ml), jugo de limón, azúcar, hielo.

Piña Colada ^(320ml) \$235
Ron Bacardi ^(60ml), crema de coco, jugo de piña, canela y hielo.

Cahipirinha ^(350ml) \$235
Cachaça ^(60ml), limón, azúcar y hielo.

Mojito ^(350ml) \$235
Ron Bacardi ^(60ml), azúcar, limón y menta.

Mimosa ^(200ml) \$255
Jugo de Naranja y Espumoso ^(60ml).

Clericot ^(500ml) \$350
Vino tinto ^(350ml), refresco de limón, fruta fresca de temporada.



Aperol Spritz ^(360ml) \$245
Aperol ^(90ml), agua mineral, prosecco ^(90ml), naranja y hielo.

Martini Mazapan ^(237ml) \$220
Stolichnaya ^(45ml), Baileys ^(45ml), Mazapan de la Rosa, hielo y leche evaporada.

Carajillos

Carajillo de Maiz ^(200ml) \$235
Café nespresso, canela, vainilla, pinole de maíz azul y Licor Nixta de maíz ^(60 ml).

Carajillo Mazapán ^(200ml) \$225
Licor 43 ^(60ml), hielo, leche de almendra, Mazapan De la Rosa y café nespresso.

Carajillo Conejito Turín ^(200ml) \$235
Licor 43 ^(60ml), hielo, leche evaporada, chocolate y café nespresso.

Carajillo Tradicional ^(200ml) \$195
Licor 43 ^(60ml), hielo y café nespresso.

Trajineras

Cada trajinera trae 8 shots de 45ml cada uno.

Trajinera Pica Fresa ^(45ml x 8) \$650
Tequila José Cuervo Fresa Picoso ^(180ml), granadina, jugo de limón, refresco de limón, tamborines, orilla de chamoy y hielo.

Trajinera Pepino Ardiente ^(45ml x 8) \$650
Vodka Smirnoff Tamarindo ^(180ml), pepino, jugo de limón, orilla de chamoy y hielo.

Trajinera Mango Habanero ^(45ml x 8) \$650
Mezcal infundado con Habanero ^(180ml), mango, jugo de limón, orilla de chamoy y hielo.

Botellon de Mezcal

Cada botellon viene acompañado de naranjas, limónes, tajín, chocolate amargo, sal de gusano y chapulines.

Espadín de la Casa ^(300ml - 45% alc. vol.) \$1,100
Un clásico atemporal con notas suaves y ahumadas. Destilado artesanalmente en Santiago Matatlán, Oaxaca, este espadín ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura y mineralidad.

Tobala de la Casa ^(300ml - 45% alc. vol.) \$1,850
Elegante y complejo, con matices y aromas que reflejan la riqueza del agave silvestre. Producido en lotes limitados este mezcal revela la esencia de Oaxaca en cada sorbo.

Tepextate de la Casa ^(300ml - 45% alc. vol.) \$2,700
Una joya de los mezcales, elaborado con agave tepextate madurado por más de 25 años. Su perfil intenso y especiado, lo convierte en una experiencia única para verdaderos amantes del mezcal.

Sin Alcohol

Mocktini Mazapan ^(355ml) \$165
Mazapan de la Rosa, leche de almendras, jarabe de avellana, hielo.

Te Helado de Fresa ^(355ml) \$165
Te negro helado, fresas frescas maceradas, refresco de limón y hojas de menta.

Mockjito ^(355ml) \$165
Limón, agua mineral, hojas de menta.

Fakein Tonics ^(355ml) \$165
Agua tónica, hielo y el sabor de tu elección (Pregunta a tu mesero por los sabores).

Tamborin Sunset ^(355ml) \$165
Chamoy, refresco de limón, jugo de limón, orilla de tajín y tamborines.

Margarita SA ^(355ml) \$165
Jugo de limón, orilla de tajín, hielo y el sabor de tu elección. (Pregunta a tu mesero por los sabores).

Maracuyito ^(355ml) \$165
Jugo de limón, orilla de tajín, hielo y pulpa de maracuyá.

Destilados y Licores

Tequila

	Copa (60ml)	Botella
Clase Azul Reposado (Botella 750ml)	\$1,200	\$11,500
Don Julio 70 (Botella 700ml)	\$350	\$3,400
Reserva de la Familia (Botella 750ml)	\$990	\$9,800
Patrón Reposado (Botella 700ml)	\$320	\$3,000
Patrón Silver (Botella 700ml)	\$260	\$2,500
Patrón Añejo Cristalino (Botella 700ml)	\$350	\$3,400
1800 Cristalino (Botella 700ml)	\$370	\$3,700
Maestro Dobel Diamante (Botella 700ml)	\$295	\$2,900
Herradura Plata (Botella 700ml)	\$250	\$2,400
Herradura Reposado (Botella 700ml)	\$290	\$2,800
Casa Dragones Blanco (Botella 750ml)	\$560	\$5,500
José Cuervo T. Reposado (Botella 695ml)	\$190	\$1,500
José Cuervo T. Plata (Botella 695ml)	\$190	\$1,500

Mezcal

Bruxo Receta Inicial (Botella 750ml)	\$220	\$2,500
Baba de Agave Espadín (Botella 750ml)	\$285	\$2,900
Baba de Agave Tobalá (Botella 750ml)	\$430	\$4,300
Baba de Agave Tepextate (Botella 750ml)	\$580	\$5,800
Bruxo #1 Espadín (Botella 750ml)	\$240	\$2,700
Bruxo #5 Tobalá (Botella 750ml)	\$580	\$6,500
Amaras Joven Espadín (Botella 750ml)	\$290	\$3,300
Amaras Cupreata (Botella 750ml)	\$320	\$3,700
Montelobos Espadín (Botella 750ml)	\$275	\$3,000
400 Conejos Espadín (Botella 750ml)	\$220	\$2,500
Ojo de Tigre Espadín (Botella 750ml)	\$275	\$3,100
Mitre Artesanal Joven (Botella 750ml)	\$220	\$2,500

Whisky & Bourbon

Johnnie Walker Negro (Botella 750ml)	\$340	\$3,200
Johnnie Walker Blue Label (Botella 750ml)	\$1,900	\$19,500
The Macallan 12 años (Botella 700ml)	\$320	\$3,500
Buchanan's 12 (Botella 750ml)	\$340	\$3,200
Chivas Regal 12 años (Botella 750ml)	\$280	\$2,800
Jameson (Botella 700ml)	\$190	\$1,900
Glenfiddich 12 años (Botella 750ml)	\$360	\$3,200
Glenfiddich Malt 18 años (Botella 750ml)	\$595	\$9,300
Jack Daniel's (Botella 700ml)	\$200	\$1,800
Jim Beam White (Botella 700ml)	\$170	\$2,900

Ron & Brandy

Appleton Estate (Botella 750ml)	\$190	\$1,900
Bacardi Carta Blanca (Botella 980ml)	\$150	\$1,500
Bacardi Añejo (Botella 980ml)	\$150	\$1,500
Bacardi Reserva 8 Años (Botella 750ml)	\$240	\$2,850
Flor de Caña 12 años (Botella 750ml)	\$240	\$2,850
Havana Club 3 años (Botella 700ml)	\$185	\$1,800
Havana Club 7 años (Botella 700ml)	\$190	\$1,900
Zacapa 23 (Botella 700ml)	\$340	\$3,500
Torres 10 (Botella 700ml)	\$160	\$2,800
Torres 15 (Botella 700ml)	\$195	\$3,000

Vodka & Gin

Smirnoff Tamarindo (Botella 750ml)	\$150	\$1,600
Grey Goose (Botella 750ml)	\$295	\$2,800
Stolichnaya (Botella 750ml)	\$185	\$1,800
Zubrowka (Botella 750ml)	\$210	\$2,500
Beefeater (Botella 750ml)	\$190	\$1,800
Hendrick's (Botella 750ml)	\$320	\$2,950
Tanqueray (Botella 750ml)	\$210	\$1,950
Bombay Sapphire (Botella 750ml)	\$210	\$1,950
Tito's (Botella 750ml)	\$240	\$2,500

Cognac & Licores

Martel Medallion V.S.O.P	\$300	\$-
Hennessy V.S.O.P	\$360	\$-
Kahlua	\$150	\$-
Frangelico	\$150	\$-
Baileys	\$150	\$-
Licor 43	\$180	\$-
Jägermeister	\$160	\$-
Cointreau	\$200	\$-
Sambuca Vaccari Nero	\$150	\$-

Los destilados por copeo (60ml) incluyen un mezclador de 235ml, servicio de sangrita y limónes o servicio de naranja, sal y Chile. Las ginebras y vodkas pueden ser preparados con frutos rojos, toronja, pepino o Jamaica. Las botellas de destilados incluyen 6 mezcladores de 235ml y hielos.

Vinos & Champagne



Tintos

3V Casa Madero · Parras Coahuila, México	\$280	\$1,300
Merlot Casa Madero · Parras Coahuila, México	-	\$1,300
Malbec Casa Madero · Parras Coahuila, México	-	\$1,300
Calixa Syrah · Valle de Guadalupe, México	-	\$1,150
Calixa Cabernet S. · Valle de Guadalupe, México	-	\$1,150
Beronia Reserva · Rioja, España	-	\$1,400
Beronia · Rioja, España	-	\$800
Xecué Kumeey · Valle de Guadalupe, México	\$200	\$900
Relieve · Valle de Guadalupe, México	\$230	\$1,000
Analogía Tinto · Aguascalientes, México	\$200	\$900

Blancos & Rosados

2V Casa Madero · Parras Coahuila, México	\$200	\$1,200
V Casa Madero · Parras Coahuila, México	\$200	\$1,200
Analogía Blanco · Aguascalientes, México	\$150	\$690
Analogía Rosado · Aguascalientes, México	\$150	\$690

Champagne & Espumosos

Veuve Clicquot Brut · Francia	-	\$4,200
Moët & Chandon Impérial Brut · Francia	-	\$3,800
Freixenet Cordón Negro · México	-	\$1,200
Freixenet Cordon Rosado Brut · España	-	\$1,200
Analogía Espumoso · Aguascalientes, México	\$170	\$790

Bebidas & Jugos

Aguas Frescas (500ml) Agua fresca preparada en el momento (Pregunta a tu mesero por las opciones del día)	\$78
---	-------------

Limonada, Naranjada o Toronjada (350ml) Jugo de limón, toronja o naranja, con jarabe simple, agua natural o agua mineral.	\$68
---	-------------

Refrescos (355ml) Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Manzanita, 7Up.	\$65
---	-------------

Agua Natural o Mineral E:Pura (600ml), Ciel Mineral (355ml), Topo Chico (355ml + \$10), Perrier (355ml + \$35), Garcí Crespo (275ml + \$15).	\$65
--	-------------

Jugos Naturales (500ml) A elegir Naranja, Toronja, Verde (nopal, piña, naranja, apio y limón) o Rojo (zanahoria, betabel, apio y jugo de naranja).	\$95
--	-------------

Clamatada S/A (300ml) Limón, sal, salsa negra, Clamato, orilla de chamoy.	\$95
---	-------------

Cervezas

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
Heineken (Pilsen · 5% Alc. Vol · 355ml)	\$85
Heineken O.O (Pilsen · 0% Alc. Vol · 355ml)	\$85
Jabalí Bock (Bock · 6.3% Alc. Vol · 330ml)	\$150
Jabalí Hellesbock (Helles · 8.1% Alc. Vol · 330ml)	\$150
Tempus Dorada (Blonde Ale · 4.3% Alc. Vol · 355ml)	\$150
Tempus Doble Malta Imperial (Alt Beer · 7% Alc. Vol · 355ml)	\$150
Lagunitas IPA (Ale · 6.2% Alc. Vol · 355ml)	\$150

Extras Cervezas

Vaso Michelado (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