



LAGUNA

TRADITIONAL
MEXICAN CUISINE

TRAGOS MEXICANOS

NEGRETE \$400

Mezcal, Red Bitter Liqueur,
Lime Juice, Sugar

TROMPO PASTOR \$350

Tequila, Chile Ancho Liqueur,
Achiote Syrup, Pineapple Juice,
Sal de Gusano

CHAPULIN VERDE \$400

Mezcal, Avocado, Mango, Chile
Ancho Liqueur, Sugar, Sal de
Chapulín

PARACHO MICHOACAN \$400

Charanda, Orange Liqueur,
Pineapple Juice, Citrus, Almond
Orgeat, Raspberry Liqueur

EL COYOTE LOCO \$400

Sotol, Lima, Syrup,
Sparkling Water

BALANDRA \$420

Botanics From Baja California,
White Herbs Liqueur, Lime Juice,
Vanilla, Sparkling Water

MARGARITAS \$235

Lime
Mango
Tamarind
Strawberry
Hibiscus
Passion Fruit

MEZCALITAS \$275

Lime
Mango
Tamarind
Strawberry
Hibiscus
Passion Fruit

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un * no están incluidos en el paquete todo incluido.