



## CÓCTELES DE ESPECIALIDAD

<b>PERFECTLY FINE</b>	<b>\$350</b>
Makers Mark, Mezcal Unión, jarabe de amarena, amargura de naranja y cocoa.	
<b>VERANO DE AMOR</b>	<b>\$275</b>
Roku gin, miel de la región, limón, moras encurtidas.	
<b>OCEAN BREEZE</b>	<b>\$300</b>
Nami sake, Controy, frambuesa, curaçao azul, limón, agua tónica.	
<b>AGAVE SPRITZ</b>	<b>\$300</b>
Volcán de mi Tierra Blanco, Aperol, jarabe de fresa, limón, prosecco.	
<b>MAYAKOBA SUNSET</b>	<b>\$345</b>
Templeton rye 4 años, J.W. Etiqueta Negra, miel de la región, limón, Terrazas Cabernet Sauvignon.	
<b>BALAM</b>	<b>\$275</b>
Roku gin, naranja agria, cardamomo.	
<b>WANTS AND NEEDS</b>	<b>\$275</b>
Antiguo reposado, jarabe de piña caramelizada, jamaica, toronja, refresco de toronja.	
<b>SWEET MELODY</b>	<b>\$300</b>
Nami sake, Averna Amaro, zarzamora, jarabe de canela.	
<b>HIERBABUENA</b>	<b>\$290</b>
Volcán de mi Tierra Blanco, Controy, jengibre, cilantro, solución salina.	
<b>HAND SHAKEN COCONUT DAIQUIRI</b>	<b>\$275</b>
"Fat-washed" charanda infusionada con aceite de coco, lima, jarabe de piloncillo.	
<b>SANGRITA FLIGHT</b>	<b>\$345</b>
Tequila Ocho Blanco, sangrita verde, sangrita roja.	

## SAKES Y CERVEZAS

<b>Sake Nami Junmai Ginjo 90 ml copa</b>	<b>\$320</b>
<b>Sake Ozeki Nigori, California, U. S. 90 ml copa</b>	<b>\$180</b>
<b>Sake Hattori, Mex. 90 ml copa</b>	<b>\$220</b>
<b>Cerveza Japonesa Sapporo 473 ml</b>	<b>\$300</b>
<b>CERVEZA NACIONAL</b>	<b>\$135</b>
Indio 473 ml / XX Lager 355 ml / Tecate 355 ml / Tecate Light 355 ml / Bohemia Pilsner 355 ml / Bohemia Vienna 355 ml / Corona 355 ml / Victoria 473 ml	
<b>CERVEZA ARTESANAL Stout</b>	<b>\$220</b>
Wendlandt Perro del Mar IPA 355 ml / Wendlandt Foca Parlante Stout 355 ml / Principia Session IPA 355 ml / Principia American Wheat 355 ml / Jabali Bock 330 ml	
<b>CERVEZA IMPORTADA</b>	
Heineken 355 ml <b>\$160</b> / Heineken 0.0 355 ml <b>\$140</b>	

**\*No incluido en plan de alimentos  
Precios en moneda nacional incluyen IVA**





## VINOS Y LICORES (Por copeo)

<b>Moët &amp; Chandon, Brut Imperial, Champagne, FR</b>	<b>\$600</b>
<b>Espumoso, Chandon, Extra Brut, AR</b>	<b>\$385</b>
<b>Espumoso, Chandon, Rosé, AR</b>	<b>\$385</b>
<b>Ferrari Brut, Espumoso Chardonnay , IT</b>	<b>\$500</b>
<b>Rosé, Studio by Miraval, FR</b>	<b>\$385</b>
<b>Rosé, Ultimate Provence, FR</b>	<b>\$420</b>
<b>Albariño, Pazo Pondal Leira, ESP</b>	<b>\$330</b>
<b>Chardonnay, Louis Latour, Ardèche, FR</b>	<b>\$330</b>
<b>Sauvignon Blanc, Wairau, NZ</b>	<b>\$330</b>
<b>Shiraz, Anxelin, MX</b>	<b>\$385</b>
<b>Nebbiolo, Aulla, MX</b>	<b>\$420</b>
<b>Pinot Noir, Hahn, USA</b>	<b>\$350</b>
<b>Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Selection, USA</b>	<b>\$350</b>
<b>Bordeaux Blend, Mary Taylor Bordeaux Rouge, FR</b>	<b>\$350</b>
<b>Sauvignon Blanc, Errazuriz Late Harvest, CH</b>	<b>\$310</b>
<b>Whisky Hibiki Japanese Harmony</b>	<b>\$875*</b>
<b>Whisky Japonés Nobushi</b>	<b>\$528*</b>
<b>Whisky Japonés Kensei</b>	<b>\$575*</b>
<b>Whisky Japonés Suntori Toki</b>	<b>\$340</b>
<b>Whisky Macallan 12 Years</b>	<b>\$520*</b>
<b>Whisky Glenfiddich 12 Years</b>	<b>\$300</b>
<b>Whisky Glenmorangie 10 Year</b>	<b>\$380</b>
<b>Gin Roku Japonés</b>	<b>\$275</b>
<b>Gin Armonico Seco</b>	<b>\$370</b>
<b>Gin Mare Mediterranean</b>	<b>\$460*</b>
<b>Gin Monkey 47</b>	<b>\$480*</b>

**\*No incluido en plan de alimentos  
Precios en moneda nacional incluyen IVA**