



CÓCTELES DE ESPECIALIDAD

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

SAKES Y CERVEZAS

Sake Nami Junmai Ginjo 90 ml copa	\$279
Sake Ozeki Nigori, California, U. S. 90 ml copa	\$155
Sake Hattori, Mex. 90 ml copa	\$194
Cerveza Japonesa Sapporo 473 ml	\$260
CERVEZA NACIONAL	\$120
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 355 ml	
CERVEZA ARTESANAL Stout	\$190
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	
CERVEZA IMPORTADA	
Heineken 355 ml \$120 / Heineken 0.0 355 ml \$120	

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



VINOS Y LICORES (Por copeo)

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

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