

Bebidas / Beverages



Hora de servicio:
7:30 am - 10:30 pm

Sin Alcohol / Soft Drinks

Agua B'ui / B'ui Water 750 ml <i>(sparkling & still)</i>	\$130
Agua San Pellegrino / San Pellegrino <i>(sparkling water)</i>	\$120
Agua Virgen <i>(sparkling & still)</i>	\$160
Refrescos / Sodas	\$60
Jugos Naturales / Natural Juices	\$80
Agua de Fruta Natural / Fresh Juice	\$80
Limonada, naranjada y limonada con menta / <i>Lemonade, orangeade and lemonade with mint</i>	\$60

Malteadas / Milkshakes

Fresada Fresa y leche / <i>Strawberry and milk</i>	\$110
Latte Banana Plátano y leche / <i>Banana and milk</i>	
Latte Chocolate Chocolate, granola, leche y vainilla / <i>Chocolate, granola, milk and vanilla</i>	
Piñada Piña y leche / <i>Pineapple and milk</i>	

*Pregunta al mesero por las opciones de leche /
Ask our waiter for our different types of milk

Batidos de frutas / Smoothies (12:00 pm - 10:00 pm)

Be naranja, piña y fresa / <i>orange, pineapple and strawberries</i>	\$160
Oasis sandía, jengibre, menta y zarzamora / <i>watermelon, ginger, mint and blackberries</i>	
Superfly apio, manzana verde, chaya y guayaba / <i>celery, green apple, chaya and guava</i>	
Tropico maracuyá, plátano y mango / <i>passion fruit, banana and mango</i>	
Energy toronja, perejil, apio y espinaca / <i>grapefruit, parsley, celery and spinach</i>	
Mangolada naranja y mango / <i>orange and mango</i>	
Wild naranja, guayaba, piña y chaya / <i>orange, guava, pineapple and chaya</i>	

Cocteles de la Casa / House Cocktails \$250

Passion Mezcal Mezcal, naranja, maracuyá, romero, limón y jarabe / <i>Mezcal, orange, passion fruit, rosemary, lemon and syrup</i>	
Fresh Ginger Vodka, jugo de limón, jarabe de jengibre y top de soda de romero casera / <i>Vodka, lemon juice and ginger syrup, topped up with homemade rosemary soda</i>	
Mango Tonic Mango gin, Aperol y agua quina / <i>Mango gin, Aperol and tonic water</i>	
Sr. Romero Tanqueray, limón, jarabe, pepino y romero / <i>Tanqueray gin, lemon juice, syrup, cucumber and rosemary</i>	
Al Chile Tequila, limón, jarabe, triple sec, albahaca y jalapeño / <i>Tequila, lemon juice, syrup, triple sec, basil and jalapeño</i>	
Mojito Mezcal Mezcal, limón sin semillas en cubos, hojas de hierbabuena, jarabe y top de jugo de soya de guanabana / <i>Mezcal, lemon in cubes, spearmint leaves and syrup, topped up with soursop soy juice</i>	
Caribbean Citrus Mezcal, Licor de mandarina Napoléon, mandarina, sandía, limón y jarabe / <i>Mezcal, Tangerine Napoléon Liqueur, mandarine, watermel- on, lemon and syrup</i>	
Habemus Papaya Ron oscuro perfumado con canela, papaya, miel y jugo de naranja / <i>Cinnamon-infused dark rum, papaya, honey and orange juice</i>	
Coctel del día/ Today's Cocktail	\$350
Pregunta por la propuesta del día de los bartenders / <i>Ask for the bartender's special of the day.</i>	

Cervezas / Beers

Corona, Montejo, Corona Light, Victoria	\$60
Negra Modelo y Modelo Especial	\$80
Colimitas Artesanal 4 Variedades	\$180

Bebidas / Beverages



Hora de servicio:
7:30 am - 10:30 pm

Mezcales

Espíritu Especial	\$280
Papadiablo Espadin	\$240
Amores Joven	\$240
Amores Reposado	\$250
Amores Cupreata	\$250
Amores Cenizo	\$300
Marca Negra Tobalá	\$350
Marca Negra San Martin	\$350
Quiéreme Mucho Cuixe	\$350
Quiéreme Mucho	\$350
Tepextate	
Gracias a Dios Cupreata	\$240
Gracias a Dios Cuixe	\$260
Gracias a Dios Espadin	\$220
Gracias a Dios Gin	\$240
Gracias a Dios Pechuga	\$350
Gracias a Dios Tepextate	\$350
Gracias a Dios Tobalá	\$350
Meteoro	\$220
Gem&Bolt	\$240

Tequilas

Herradura Plata	\$220
Herradura Reposado	\$240
Herradura Ultra	\$280
Don Julio Reposado	\$240
Don Julio Añejo	\$260
Don Julio 70	\$280
Don Julio 1942	\$350
Santanera	\$350
Clase Azul Plata	\$350
Jose Cuervo Reserva de la Familia	\$450
Casa Dragones Joven	\$550

Rum

Bacardi Blanco	\$220
Zacapa 23	\$300
Havana Club 7 años	\$250
Flor de Caña 5 años	\$250
Flor de Caña 12 años	\$280

Whiskies

JW Red Label	\$220
JW Black Label	\$240
JW Blue Label	\$650
Buchanan's 12	\$240
Buchanan's 18	\$450
Chivas Regal 12	\$240
Glenfiddich	\$350
Jack Daniel's	\$220
Maker's Mark	\$220
Bulleit Bourbon	\$220
Macallan	\$350
Togouchi	\$450

Vodka

Ketel One	\$250
Absolut Elyx	\$260
Stolichnaya	\$220
Belvedere	\$250
Grey Goose	\$260
Beluga	\$300

Gin

Tanqueray	\$240
Beefeater 24	\$260
Hendrick's	\$300
Martin Miller	\$300

Mexican Spirit

Sotol Flor Del Desierto	\$260
Sotol Sierra	\$260
Raicilla La Venenosa	\$240
Pox Siglo Cero	\$200

Aperitifs

Campari	\$220
Aperol	\$220

Mezcal Elixir

Cuando te hablen de amor / Chilcoague	\$250
Cuando te hablen de amor / Navidad	\$250
Cuando te hablen de amor / Cáscara de Cítricos	\$250
Cuando te hablen de amor / Cardamomo	\$250

Licores

Baileys	\$220
Frangelico	\$220
Licor 43	\$220
Sambuca	\$220
Sambuca Nero	\$220
Amaretto Disaronno	\$220
Kahlúa	\$220
Xtabentún (Mayan liquor)	\$220
Jägermeister	\$270
Fernet-Branca	\$250

Other Spirits

Cognac Hennessy VSOP	\$350
Martell VSOP	\$300
Pisco Barsol	\$280
Cachaça Pitu	\$260