

# MENÚ



## ENTRADAS

### Alitas de Pollo (8 pzs)

#### Salsas:

Bufalo	\$180
Mango habanero	\$180
BBQ	\$180
Tamarindo	\$180
Combo salsas	\$200

Papas a la francesa \$95

Guacamole \$130  
*Receta clasica mexicana.*

## PRINCIPALES

### Hamburguesas

Res \$210  
*Hamburguesa casera y pan artesanal, acompañado de lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y papas fritas.*

Pollo \$180  
*Pechuga de pollo y pan artesanal, acompañado de lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y papas fritas.*

Camarón \$240  
*Hamburguesa con sazón de la casa y pan artesanal, acompañado de lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y papas fritas.*

### Chapatas

Chapata de pollo a la parrilla \$180  
*Lechuga, tomate, cebolla, queso manchego, aderezo de ajo negro y papas fritas.*

Chapata vegetal \$150  
*Lechuga, tomate, cebolla, queso manchego, aderezo de ajo negro y papas fritas.*

Chapata de jamón, queso y salami \$180  
*Lechuga, tomate, cebolla, queso manchego, aderezo de ajo negro y papas fritas.*

## PRINCIPALES

Costillas de cerdo BBQ \$200  
*Costillas horneada, marinada en salsa BBQ acompañada de papas a la francesa.*

Camarones al coco \$240  
*Acompañado de arroz salvaje y mayonesa chipotle*

Arrachera \$310  
*Acompañada de papa al homo y crema ácida.*

### Sushi Rolls

Arena \$160  
*Camarón, queso crema, aguacate y plátano asado por fuera.*

Mexicano \$180  
*Roll empanizado, queso crema, aguacate, arrachera, acompañado de aderezo chipotle.*

California \$140  
*Zanahoria, queso crema, pepino, surimi y aguacate por fuera.*

Vegetariano \$110  
*Aguacate, pepino, zanahoria, pimienta y ajonjolí por fuera.*

*Si sufre de algún tipo de alergia por favor comunicarlo a un miembro de nuestro equipo.*

*\*Precios en pesos mexicanos y con IVA incluido (16%)*



# BEBIDAS

## JUGOS

Vitamínico <i>(Naranja + Fresa + Sandía)</i>	\$110
Verde <i>(Naranja + Menta + Perejil + Piña)</i>	\$110
Revitalizante <i>(Piña + Mango + Maracuyá)</i>	\$110

## SMOOTHIES

Frutal <i>(Fresa + Mango)</i>	\$110
Choco Fresa <i>(Chocolate + Fresa)</i>	\$110
Local <i>(Horchata + Canela + Vainilla)</i>	\$110

## CERVEZA

Cerveza Artesanal ( Craft Beer )	\$105
Cerveza Nacional	\$65
Vaso Chelado	\$20
Vaso Michelado	\$25
Vaso Ojo Rojo	\$30

## LICORES

<b>MEZCAL</b>	
Amaraz espadín	\$190
400 Conejos Espadín	\$180
Montelobos Espadín	\$200
Bruxo 5	\$240
Bruxo 2	\$210
Los danzantes reposado	\$260

## LICORES

### TEQUILA

Don Julio 70	\$250
Don Julio Reposado	\$190
Don julio blanco	\$190
1800 cristalino	\$190
José cuervo t.reposado	\$160
Maestro Dobel	\$180

### VODKA

Grey Goose	\$220
Stolichnaya	\$160
Keter one.	\$170
Absolut Azul	\$150
Absolut Sabores	\$150

### GINEBRA

Monkey 47	\$250
Hendrick's	\$200
Tanqueray ten	\$170
Bombay	\$190
Diega	\$150
Beefeater.	\$150

### RON

Zacapa 23 Años	\$250
Havana Club 7 Años	\$170
Havana club 3 año.	\$140
Malibu	\$140
Bacardí Blanco	\$140

### WHISKY

Jack Daniels.	\$160
Johnnie Walker Black Label	\$190
Johnnie Walker Red Label	\$150
Jim Beam	\$140

### LICORES Y CREMAS

Baileys	\$130
Jagermeister	\$130
Licor del 43	\$150
Aperol	\$130
Campari	\$130
Vermouth Rosso	\$140

\* Precios en pesos mexicanos y con IVA incluido (16%)



# COCTÉLES

## CÓCTELES

<b>Mexican Machine</b> <i>Mezcal, tequila, jugo de arándano, refresco de limón y dash de limón.</i>	\$160
<b>Mojito (Sabores)</b> <i>Clásico y sabor mango, fresa, maracuyá, etc.</i>	\$170
<b>Carajillo</b> <i>Licor 43 y café.</i>	\$160
<b>Pepinazo</b> <i>Mezcal, pepino, jengibre y romero.</i>	\$170
<b>Piñita</b> <i>Tequila, piña, limón y miel de epazote.</i>	\$160
<b>Morning Sunshine</b> <i>Tequila, dash de maracuyá y extracto de vainilla.</i>	\$160
<b>Mexican Negroni</b> <i>Mezcal, campari, toronja, naranja y vino blanco.</i>	\$180
<b>Jalisco Espresso</b> <i>Tequila, licor de café y espresso.</i>	\$160
<b>Spicy Amaretto</b> <i>Licor de almendra, miel de canela y sour mix.</i>	\$160
<b>Coctelería Clásica</b> <i>Margarita clásica, piña colada, caipirinha, daiquiri, etc.</i>	\$160

## SIGNATURE CÓCTELES

By Bimera Martínez

<b>Ritual</b> <i>Don julio blanco, licor 43 y un delicioso sweet &amp; sour espumoso.</i>	\$200
<b>Ajolote</b> <i>Jack Daniels, infusión de Lemongrass, perfume cítrico y top de agua tónica.</i>	\$190
<b>Frida</b> <i>Amaras mezcal espadín joven, mezclado con un brebaje de chile serrano, cilantro, cítricos y un toque tropical de piña.</i>	\$190
<b>Alux</b> <i>Los danzantes mezcal espadín reposado, pulpa de maracuyá, carbón activado, licor 43 y cordial de canela.</i>	\$200
<b>Good Vibes</b> <i>Bombay London Dry Gin, extracto de aloe vera, jugo de arándano y un ligero toque cítrico.</i>	\$190
<b>Bin K'iin (Atardecer)</b> <i>Bombay London dry Gin, brebaje artesanal de zarzamora, piña, miel y un ligero recuerdo a vainilla.</i>	\$200

\* Precios en pesos mexicanos y con IVA incluido (16%)  
Si sufre de algún tipo de alergia por favor comunicarlo a un miembro de nuestro equipo.

# MENÚ



## STARTERS

### Chicken Wings (8 pcs)

*Sauce:*

Bufalo	\$180
Mango habanero	\$180
BBQ	\$180
Tamarind	\$180
Combo of sauces	\$200

French fries \$95

Guacamole \$130  
*Classic Mexican recipe.*

## MAIS

### Burgers

Beef \$210  
*Home-made burger with lettuce, tomato, onion, pickles and fries.*

Chicken \$180  
*Chicken breast, home-made bread with lettuce, tomato, onion, pickles and fries*

Shrimp \$240  
*Home-made burger with lettuce, tomato, onion, pickles and fries.*

### Ciabattas

Grilled chicken \$180  
*Lettuce, tomato, onion, manchego cheese, black garlic dressing and french fries.*

Vegetable \$150  
*Lettuce, tomato, onion, manchego cheese, black garlic dressing and french fries.*

Ham, salami and cheese \$180  
*Lettuce, tomato, onion, manchego cheese, black garlic dressing and french fries.*

## MAINS

BBQ Pork Ribs \$200  
*Baked ribs, marinated in bbq sauce, accompanied by french fries.*

Coconut Shrimps \$240  
*Served with wild rice and chipotle mayonnaise.*

“Arrachera” beef steak \$310  
*Served with baked potato and sour cream.*

### Sushi Rolls

Arena \$160  
*Shrimp, cream cheese, avocado and banana.*

Mexican \$180  
*Breaded roll, cream cheese, avocado, flank steak, accompanied by chipotle dressing.*

California \$140  
*Carrot, cream cheese, avocado, cucumber and surimi.*

Vegetariano \$110  
*Avocado, cucumber, carrot, pepper and sesame.*

*Please tell a staff member if you suffer from a food allergy.*

*\*Price in Mexican pesos with taxes included (16%)*





# DRINKS

## JUICES

Vitamin <i>(Orange + Strawberry + Watermelon)</i>	\$110
Green <i>(Orange + Mint + Parsley + Pineapple)</i>	\$110
Revitalizing <i>(Pineapple + Mango + Passión Fruit)</i>	\$110

## SMOOTHIES

Fruits <i>(Fresa + Mango)</i>	\$110
Choco Strawberry <i>(Chocolate + Fresa)</i>	\$110
Local <i>(Rice Milk + Cinnamon + Vanilla)</i>	\$110

## BEER

Craft Beer	\$105
National Beer	\$65
Vaso Chelado <i>(lemon juice)</i>	\$20
Vaso Michelado <i>(lemon juice and hot mixed sauce)</i>	\$25
Vaso Ojo Rojo <i>(lemon juice and hot mixed sauce and "Clamato")</i>	\$30

## WINE

Bottel of wine <i>(White, Red, Rosé)</i>	\$600
Glass of wine <i>(White, Red, Rosé)</i>	\$120

## LIQUORS

<b>MEZCAL</b>	
Amaraz espadín	\$190
400 Conejos Espadín	\$180
Montelobos Espadín	\$200
Bruxo 5	\$240
Bruxo 2	\$210
Los danzantes reposado	\$260

## LIQUORS

### TEQUILA

Don Julio 70	\$250
Don Julio Reposado	\$190
Don julio blanco	\$190
1800 cristalino	\$190
José cuervo t.reposado	\$160
Maestro Dobel	\$180

### VODKA

Grey Goose	\$220
Stolichnaya	\$160
Keter one.	\$170
Absolut Azul	\$150
Absolut Sabores	\$150

### GINEBRA

Monkey 47	\$250
Hendrick's	\$200
Tanqueray ten	\$170
Bombay	\$190
Diega	\$150
Beefeater.	\$150

### RON

Zacapa 23 Años	\$250
Havana Club 7 Años	\$170
Havana club 3 año.	\$140
Malibu	\$140
Bacardí Blanco	\$140

### WHISKY

Jack Daniels.	\$160
Johnnie Walker Black Label	\$190
Johnnie Walker Red Label	\$150
Jim Beam	\$140

### LIQUORS AND CREAMS

Baileys	\$130
Jagermeister	\$130
Licor del 43	\$150
Aperol	\$130
Campari	\$130
Vermouth Rosso	\$140

Please tell a staff member if you suffer from a food allergy. \*Price in Mexican pesos with taxes included (16%)



# COCKTAILS

## COCKTAILS

<b>Mexican Machine</b> <i>Mezcal, tequila, cranberry juice, lemon soda and lemon dash.</i>	\$160
<b>Mojito (Sabores)</b> <i>Classic, strawberry, mango, passion fruit, etc.</i>	\$170
<b>Carajillo</b> <i>Liqueur 43, and coffee.</i>	\$160
<b>Pepinazo</b> <i>Mezcal, orange liqueur, lemon, cucumber, ginger and rosemary.</i>	\$170
<b>Piñita</b> <i>Tequila, pineapple, lemon and " epazote " honey.</i>	\$160
<b>Morning Sunshine</b> <i>Tequila, dash of passion fruit and vanilla extract.</i>	\$160
<b>Mexican Negroni</b> <i>Mezcal, Campari, grapefruit, orange and white wine.</i>	\$180
<b>Jalisco Espresso</b> <i>Tequila, coffee liqueur and espresso.</i>	\$160
<b>Spicy Amaretto</b> <i>Almond liqueur, cinnamon honey and sour mix.</i>	\$160
<b>Coctelería Clásica</b> <i>Margarita, Piña Colada, Caipirinha, Daiquiri, etc.</i>	\$160

## SIGNATURE COCKTAILS

By Bumers Martínez

<b>Ritual</b> <i>Amaras mezcal espadín joven, mixed with a concoction of serrano chili, coriander, citrus and a tropical touch of pineapple.</i>	\$200
<b>Ajolote</b> <i>Jack Daniels, Lemongrass infusion, citrus perfume and tonic water top.</i>	\$190
<b>Frida</b> <i>Amaras mezcal espadín joven, mixed with a concoction of serrano chili, coriander, citrus and a tropical touch of pineapple.</i>	\$190
<b>Alux</b> <i>Danzantes mezcal espadín reposado, passion fruit pulp, activated charcoal, liquor 43 and cinnamon cordial.</i>	\$200
<b>Good Vibes</b> <i>Bombay London Dry Gin, aloe vera extract, cranberry juice and a light citrus touch.</i>	\$190
<b>Bin K'iin (Sunset)</b> <i>Bombay London dry Gin, artisan blackberry concoction, pineapple, honey and a slight hint of vanilla.</i>	\$200

Please tell a staff member if you suffer from a food allergy. \*Price in Mexican pesos with taxes included (16%)