

MARGARITA

ALIMENTOS

PARA INICIAR	\$230	Labneh con pan pita y cebollitas encurtidas queso de yogurt griego y crema sour con aceite de paprika y oliva
	\$250	Gorditas fritas de tinga de jamaica con ayocote y quesillo con cremoso de aguacate y hoja santa
	\$370	Tabla de quesos selectos de cabra gouda, parmesano, chester, provolone y quesos de cabra con compota y pan
PARA CONTINUAR	\$190	Ensalada mixta del huerto con aderezo diosa verde crotones de pan con bagna cauda y semillas tostadas
	\$190	Ceviche de jitomates y pepino con aguachile aceite verde de cilantro, jus fermentado de zanahoria y tomate manzano
	\$180	Tostada de sashimi de sandia con aguacate ahumado tōgarashi, alga nori tostada, aceite de sésamo y hoja santa frita
	\$190	Tacos estilo carnitas confitados con chicharrón de arroz emulsión de aguacate, verdolagas alineadas y ceniza de maíz
PLATOS FUERTES	\$250	Mole verde especiado de pepita con calabazas tatemadas con semillas tostadas y hierbas frescas, acompañado con tortillas
	\$230	Gratín de papa y zanahoria con mantequilla ahumada queso gouda, provoleta, creminis glaseados con vino y espinacas tiernas
	\$240	Ravioles con almendra y pepita tostada, tofu cremado y parmesano con pesto de albahaca genovesa y limón eureka
	\$230	Gnocchi de papa criolla y sémola de trigo all'arrabiata parmesano y pimienta negra tostada
FINAL FELIZ	\$140	Tarta cremosa de queso y mantequilla con compota de fruta de temporada y cítricos
	\$160	Gelato de aguacate y bizcocho de chocolate

Celebramos los ingredientes de cada temporada, por lo que nuestro menú está en constante evolución, adaptándose a la naturaleza y puede tener cambios sin previo aviso. Favor de informar a su meserx sobre cualquier alergia o restricción.

COCTELERÍA Destilado 60 ml

GIN	\$190	Mora Mora ginebra de manzanilla, lavanda y licor de grosella
	\$200	Romarín gin, romero, pepino, albahaca, carbón activado de coco
	\$240	Fauno gin, st-germain, vino espumoso, jugo de toronja, néctar de agave, suprema de toronja, hojas de hierbabuena, limón
	\$200	Guava Spritz gin, aperol, vermouth rosso, guayaba, limón, vino espumoso
TEQUILA	\$190	Margarita tequila, cointreau, jugo de limón
	\$190	Framillo tequila, tomillo, frambuesa, miel orgánica, limón y aquafaba
MEZCAL	\$200	Guay mezcal, aperol, guayaba, toronja, especias
	\$200	Romero y Julieta mezcal, jarabe de jamaica con romero, néctar de agave, limón
	\$220	Terra mezcal, cointreau, limón, albahaca, hierbabuena, piña, cilantro
	\$200	Ámbar mezcal, lillet, jazmín y piel de limon eureka
CLÁSICOS	\$190	Aperol Spritz
	\$210	Carajillo
	\$190	Moscow Mule
	\$200	Martini
	\$190	Old Fashion
	\$200	Negroni

BEBIDAS

SIN ALCOHOL	\$50	Refresco Tradicional 355 ml
	\$60	Topo Chico 355 ml
	\$90	Perrier 330 ml
	\$100	Agua de Piedra Chica 360 ml
	\$160	Agua de Piedra Grande 650 ml
	\$70	San Pellegrino 250 ml
	\$180	San Pellegrino 750 ml
	\$90	Clamato Natural
TÓNICAS <small>refresco natural</small>	\$70	Salvia 250 ml
	\$70	Toronjil 250 ml
	\$70	Zacate 250 ml
	\$70	Jengibre 250 ml
	\$70	Cedrón 250 ml
	\$70	Tomillo 250 ml
CAFÉ	\$60	Americano
	\$60	Latte
	\$60	Cappuccino
	\$60	Espresso
	+\$10 Leche Vegetal: Almendra, Coco, Avena	
TÉ	\$70	Té Blanco
	\$70	Té Negro Golden Yunnan
	\$70	Té Verde Sencha Orgánico
INFUSIÓN	\$70	Rooibos Rosas
	\$70	Manzanilla Lavanda
	\$70	Almendra Praline
CERVEZA	\$65	Corona 355 ml
	\$65	Victoria 355 ml
	\$65	Pacífico 355 ml
	\$70	Modelo Especial 355 ml
	\$70	Negra Modelo 355 ml
	\$70	Stella 355 ml
	\$70	Michelob Ultra 355 ml
		+\$15 Vaso Michelado / +\$20 Vaso Cubano / +\$40 Clamato

DESTILADOS 45 ml

MEZCAL	\$180	De la Casa
	\$130	Amarás Verde
	\$150	Amarás Espadín
	\$170	Amarás Reposado
	\$180	Amarás Cupreata
	\$180	400 Conejos
	\$230	Cara a Cara Espadín
	\$320	Cara a Cara Tobalá – Tepeztate
	\$200	Creyente Espadín
VODKA	\$320	Creyente Tobalá
	\$120	Smirnoff
	\$140	Absolut
WHISKEY	\$160	Stolichnaya
	\$160	Jack Daniel's
	\$150	Red Label
	\$200	Black Label
	\$200	Chivas 12
RON	\$200	Buchanan's 12
	\$150	Havana Club 7 años
	\$140	Bacardí Blanco
GIN	\$150	Bacardí Añejo
	\$150	Diega
	\$170	Bombay
	\$180	Tanqueray
TEQUILA	\$240	Hendrick's
	\$130	Tradicional Reposado
	\$160	Tradicional Plata
	\$170	Herradura Reposado
	\$180	Don Julio Reposado
	\$230	Don Julio 70
\$190	Maestro Dobel Diamante	

VINOS Desde Naturales, Bio Dinámicos a Orgánicos

NARANJA

\$230C / **Mad Med**
\$1,120B *Rolle 100%*
Provence, Francia

\$1,300B **Escena #5**
Chardonnay 100%
I.G.P. Pays d'Oc, Francia

ROSADO

\$190C / **Independent**
\$930B *Garnacha Negra 100%*
Bajo Aragón, España

\$1,220B **Terres Du Lou**
Grenache Noir, Sirah

BURBUJ.

\$1,300B **Fidora**
Glera 100%

TINTO

\$230C / **Escena #2**
\$1,280B *Pinot Noir*
I.G.P. Pays d'Oc, Francia

\$190C / **Independent**
\$930B *Tempranillo 100%*
Bajo Aragón, España

\$1,300B **Bob Singlar**
Pinot Noir 100, Merlot, Cabernet, Marselan

\$1,200B **Chateau Beyran**
Merlot, Cab Sau, Malbec
Domaine Chibaou

BLANCO

\$190C / **Independent**
\$930B *Garnacha/Macabeo*
Bajo Aragón, España

\$240C / **Blanc de Chibaou**
\$1,190B *Sauvignon Blanc, Colombar S. Gris*
Bordeaux AOP, Francia

\$1,400B **Windmill**
Malagouzia 100%
Peloponeso PGI, Grecia