

**MARGARITA**

## ALIMENTOS

PARA INICIAR	\$220	<b>Guacamole con tartar de nopales ahumado</b> con romero de nuestro jardín y hoja de shiso fresca
	\$250	<b>Labneh con pan pita y cebollitas encurtidas</b> queso de yogurt griego y crema sour con aceite de paprika y oliva
	\$250	<b>Gorditas fritas de tinga de jamaica con ayocote y quesillo</b> con cremoso de aguacate y hoja santa
	\$380	<b>Tabla de quesos selectos de cabra</b> gouda, parmesano, chester, provolone y quesos de cabra con compota y pan
PARA CONTINUAR	\$240	<b>Ensalada de kale horneado</b> con aderezo de sésamo, supremas de toronja, aguacate, apio revitalizado y crocantes de quinoa
	\$250	<b>Col asada y ahumada, glaseada de mantequilla de miso y puré de creminis con mezcal</b> acompañado de limón eureka tatemado y chiles güeros en escabeche
	\$220	<b>Ceviche de jitomates y pepino con aguachile</b> aceite verde de cilantro, jus fermentado de zanahoria y tomate manzano
	\$210	<b>Tostada de sashimi de sandia con aguacate ahumado</b> tōgarashi, alga nori tostada, aceite de sésamo y hoja santa frita
	\$200	<b>Tacos estilo carnitas confitados con chicharrón de arroz</b> emulsión de aguacate, verdolagas alineadas y ceniza de maíz
PLATOS FUERTES	\$280	<b>Mole verde especiado de pepita con calabazas tatemadas</b> con semillas tostadas y hierbas frescas, acompañado con tortillas
	\$260	<b>Gratín de papa y zanahoria con mantequilla ahumada</b> queso gouda, provoleta, creminis glaseados con vino y espinacas tiernas
	\$270	<b>Ravioles con almendra y pepita tostada, tofu cremado y parmesano</b> con pesto de albahaca genovesa y limón eureka
	\$250	<b>Gnocchi de papa criolla y sémola de trigo all'arrabiata</b> parmesano y pimienta negra tostada
FINAL FELIZ	\$160	<b>Tarta cremosa de queso y mantequilla</b> con compota de fruta de temporada y cítricos
	\$180	<b>Gelato de aguacate y bizcocho de chocolate</b>

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	\$220	<b>Mora Mora</b> ginebra de manzanilla, lavanda y licor de grosella
	\$230	<b>Romarín</b> gin, romero, pepino, albahaca, carbón activado de coco
	\$240	<b>Fauno</b> gin, st-germain, vino espumoso, jugo de toronja, néctar de agave, suprema de toronja, hojas de hierbabuena, limón
	\$230	<b>Guava Spritz</b> gin, aperol, vermouth rosso, guayaba, limón, vino espumoso
TEQUILA	\$190	<b>Margarita</b> tequila, cointreau, jugo de limón
	\$200	<b>Framillo</b> tequila, tomillo, frambuesa, miel orgánica, limón y aquafaba
MEZCAL	\$220	<b>Guay</b> mezcal, aperol, guayaba, toronja, especias
	\$210	<b>Romero y Julieta</b> mezcal, jarabe de jamaica con romero, néctar de agave, limón
	\$220	<b>Terra</b> mezcal, cointreau, limón, albahaca, hierbabuena, piña, cilantro
	\$220	<b>Ámbar</b> mezcal, lillet, jazmín y piel de limon eureka
CLÁSICOS	\$200	<b>Aperol Spritz</b>
	\$200	<b>Old Fashion</b>
	\$210	<b>Moscow Mule</b>
	\$210	<b>Martini</b>
	\$220	<b>Negroni</b>
	\$230	<b>Bijou</b>
\$230	<b>Carajillo</b>	

## BEBIDAS

SIN ALCOHOL	\$50	Refresco Tradicional 355 ml
	\$60	Topo Chico 355 ml
	\$90	Perrier 330 ml
	\$90	Agua de Piedra Sin Gas Chica 360 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>	\$80	Salvia 250 ml
	\$80	Toronjil 250 ml
	\$80	Zacate 250 ml
	\$80	Jengibre 250 ml
	\$80	Cedrón 250 ml
	\$80	Tomillo 250 ml
	CAFÉ	\$60
\$65		Latte
\$65		Cappuccino
\$60		Espresso
+\$15 Leche Vegetal: Almendra, Coco, Avena		
TÉ	\$80	Té Blanco
	\$80	Té Negro Golden Yunnan
	\$80	Té Verde Sencha Orgánico
INFUSIÓN	\$80	Rooibos Chai
	\$80	Manzanilla Lavanda
	\$80	Almendra Praline
CERVEZA	\$70	Corona 355 ml
	\$70	Victoria 355 ml
	\$70	Pacífico 355 ml
	\$80	Modelo Especial 355 ml
	\$80	Negra Modelo 355 ml
	\$80	Stella 355 ml
	\$80	Michelob Ultra 355 ml
	+\$20 Vaso Michelado / +\$25 Vaso Cubano / +\$45 Clamato	

## DESTILADOS 45 ml

MEZCAL	\$200	De la Casa Verde
	\$200	De la Casa Papalote
	\$200	De la Casa Madre Cuixe
	\$200	Amarás Verde
	\$210	Amarás Espadín
	\$210	Amarás Reposado
	\$220	Amarás Cupreata
	\$210	400 Conejos
	\$260	Cara a Cara Espadín
	\$350	Cara a Cara Tobalá — Tepeztate
	\$230	Creyente Espadín
	\$340	Creyente Tobalá
VODKA	\$130	Smirnoff
	\$160	Absolut
	\$180	Stolichnaya
WHISKEY	\$190	Jack Daniel's
	\$160	Red Label
	\$200	Black Label
	\$220	Chivas 12
	\$220	Buchanan's 12
RON	\$170	Havana Club 7 años
	\$140	Bacardí Blanco
	\$160	Bacardí Añejo
GIN	\$170	Diega
	\$200	Bombay
	\$210	Tanqueray
	\$260	Hendrick's
TEQUILA	\$150	Tradicional Reposado
	\$180	Tradicional Plata
	\$190	Herradura Reposado
	\$200	Don Julio Reposado
	\$240	Don Julio 70
	\$220	Maestro Dobel Diamante
	\$220	Siete Leguas

## VERMUT & VINOS

Desde Naturales, Bio Dinámicos a Orgánicos

NARANJA VERMUT	\$180C / DindiMut \$1,200B <i>Grenache</i> Cuéllar, Segovia, España
	\$230C / Mad Med \$1,120B <i>100% Rolle</i> Provence, Francia
	\$1,300B Escena #5 <i>100% Chardonnay</i> I.G.P. Pays d'Oc, Francia
ROSADO	\$220C / Terres Du Lou \$1,220B <i>60% Grenache noir, 40% Syrah</i> Coteaux Varois en Provence AOC
	\$1,430B Swan Rosé <i>100% Agiorgitiko</i> Peloponeso PGI, Grecia
BURBUJEANTE	\$1,300B Prosecco Ancestral Fidora <i>100% Glera</i> Veneto, Italia
	\$2,200B Moët & Chandon <i>Champagne Blend</i> Champagne, Francia
	\$2,350B Veuve Cliquot Brut <i>Champagne Blend</i> Champagne, Francia
TINTO	\$220C / Chateau Beyran \$1,200B <i>Merlot, Cab Sau, Malbec</i> Domaine Chibaou
	\$220C / Escena #2 \$1,200B <i>Pinot Noir</i> I.G.P. Pays d'Oc, Francia
	\$1,240B Valpolicella DOC <i>65% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella</i> Veneto, Italia
	\$1,300B Bob Singlar <i>42% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Marselan, 8% Roussanne</i> Provence, Francia
BLANCO	\$220C / Fidora Pinot Grigio DOC \$1,170B <i>100% Pinot Grigio</i> Veneto, Italia
	\$220C / Blanc de Chibaou \$1,190B <i>70% Sauvignon Blanc, 20% Colombar, 10% Sauvignon Gris</i> Bordeaux AOP, Francia
	\$1,190B Retsina <i>100% Roditis con resina de pino</i> Peloponeso, Grecia
	\$1,400B Windmill <i>100% Malagouzia</i> Peloponeso PGI, Grecia