

M A R E S I A S

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

Agua San Pellegrino 750 ml \$200
San Pellegrino (sparkling water)

Agua B'ui, 437 ml \$110
Natural o mineral (sparkling & still)

Agua B'ui, 946 ml \$200
Natural o mineral (sparkling & still)

**Refresco Artesanal, 275 ml /
Velvet Craft Soda** \$120

Soda Mate, 355 ml \$180

**Limonada, naranjada y limonada
con menta / Lemonade, orangeade
and lemonade with mint** \$120

Té Frío / Cold Tea \$150

Café Frío / Cold Brew Coffee \$150

Agua de Coco / Coconut Water \$180

Jugos Naturales / Natural Juices \$150
Naranja o toronja / Orange or grapefruit.

Beach Greens \$260
Pepino, chaya, kale, piña, agua de coco, espirulina, miel
*Cucumber, chaya, kale, pineapple, coconut water,
spirulina, honey.*

Agua de Fruta Natural / Fresh Juice \$110
Fruta de la Estación / Seasonal Fruit

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Café Americano / Black Coffee \$120

Café Expreso / Espresso \$120

Cappuccino \$150

Frappuccino \$180

Matcha Latte \$200

Chai Latte \$200

Té Natural / Natural Tea \$120

Golden Milk \$200
Cúrcuma, jengibre, miel, leche de coco, pimienta negra
Turmeric, ginger, honey, coconut milk, black pepper.

Cacao of the Gods \$200
Cacao, leche de coco, canela, pimienta negra,
chiles molidos, orégano, miel de agave
*Cacao, coconut milk, cinnamon, black pepper, chilli
powder, oregano, agave honey.*

CERVEZAS / BEER

Corona & Victoria \$120

Negra Modelo & Modelo Especial \$150

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

Mula – Jengibre / *Ginger* \$200

Playita – Pale Ale \$200

Carretera 3 – Indian Pale Ale \$200

SMOOTHIES

Clásico \$250
Fresa, plátano, mora azul, crema de cacahuete, leche de
coco, miel de agave / *Strawberries, banana, blue berries,
peanut cream, coconut milk, agave honey.*

Cacao Ceremony \$250
Cacao, crema de cacahuete, dátil, plátano, canela, leche
de coco, sal / *Cocoa, peanut cream, date, banana,
cinnamon, coconut milk, salt.*

ELIXIRES / ELIXIRS

Repair Shot \$130
Jengibre, cúrcuma, limón verde, miel de agave
Ginger, turmeric, lime, agave honey.

Good Belly \$160
Cúrcuma, jengibre, vinagre de manzana, limón, miel, agua
Turmeric, ginger, apple vinegar, lime, honey, water.

Skin Care \$160
Piña, pepino, sábila, agua de coco
Pineapple, cucumber, aloe vera, coconut water.

*Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express.
Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas. / *Prices in
Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A
15% service fee will be charge to all food and beverages.

COCTELES / COCKTAILS

Condesa \$380

Gin condesa xoconostle, infusion de campari con coco y vermuth artesanal hecho en casa/
Gin condesa xoconostle, campari washed with coconut oil, home made vermuth.

Ubuntu \$380

Herradura ultra, jugo fresco de toronja, campari, oleo de cítricos y un toque de sal con hierbas italianas/
Herradura ultra, fresh grapefruit juice, campari, citrus oil and salt with italian herbs.

Breaking The Cage \$380

Gin condesa clasica, higo, sake mexicano, cordial de albahaca/
Gin condesa clasica, fig, mexican sake, basil cordial.

Big Bang \$400

Mezcal lost explorer salmiana, luxardo, chartreuse, clarificado en yogurth casero de hoja de aguacate/
Mezcal lost explorer salmiana, luxardo, chartreuse, clarified in home-made avocado leaf yogurt.

Symbiotic \$380

Destilado Mexicano sotol flor del desierto veneno, clarificado natural de sandia y un toque de whisky de maiz rojo sierra norte/
Mexican distillate of sotol flor del desierto veneno, natural clarified watermelon and a hint of red corn sierra norte whisky.

Fatou \$380

Aperol infusionado con frutos rojos, xila y un top de prosecco/
Aperol with red berries, xila, topped with prosecco.

The Guardian \$380

Herradura reposado, jugo de piña, hidromiel artesanal de jengibre y top de escoses/
Herradura reposado pineapple juice, artisan ginger mead, topped with scotch.

Last Night \$400

Raicilla saite de jalisco, licor de alcachofa y amaretto, con un toque de lavanda y galleta artesanal /
raicilla saite, artichoke liquor, amaretto and lavender and a artisanal biscuit.

Passion Mezcal \$380

Mezcal ojo de tigre , maracuyá, jugo de naranja y un toque de jarabe con romero y limón.
Ojo de tigre mezcal, passion fruit orange juice and a touch of syrup whit lime and rosemary.

BY DANIEL TORRES / OSVALDO SOTELO / MAURICIO OLMOS

MOCTELES / MOCKTAILS

Cosmo \$280

Culis kiwi con romero, infusión de té verde con pera y citricos /
Kiwi coulis with rosemary, green tea infusion with pear and citrus.

Golem \$280

Infusión kiwi, limón, manzana verde, top de soda casera de uva y albahaca /
Kiwi, lemon, green apple infusion, top of homemade soda grape and basil.

WHISKY

Bulleit Bourbon \$300

Glenfiddich 12 Años \$400

Jack Daniel's \$300

J.W. Black Label \$320

Macallan \$400

Maker's Mark \$280

Sierra Norte Maíz Rojo \$310

VODKA

Absolut Elyx \$300

Belvedere \$400

Grey Goose \$450

Stolichnaya \$300

Tito's \$350

Zubrowka \$320

Elit \$350

RON / RUM

Flor de Caña 4 Años \$320

Havana 7 Años \$350

Aconte Blanco \$300

Zacapa 23 Años \$360

GIN

Condesa Clásica \$350

Consesa Xoconostle Prickly Pear & Orange Blossom \$350

Monkey 47 \$520

Hendrick's \$400

Tanqueray \$320

Beefeater 24 \$350

Gracias a Dios Gin \$350

COGNAC

Hennessy VSOP \$560

*Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas. /
* Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.

MEZCAL

Ojo de Tigre /Espadín /Tobalá	\$350
Ojo de Tigre reposado	\$390
The Lost Explorer Espadín	\$510
The Lost Explorer Tobalá	\$750
The Lost Explorer Salmiana	\$850
Monte Lobos Espadín	\$390
Gracias a Dios Espadín Reposado	\$420
Doña Juana	\$450
Jolgorio Madrecoixe	\$790
Mezcal Burrero Cupreata	\$590

TEQUILA

Komos Reposado cristalino	\$600
Komos Reposado rosa	\$600
Komos extra añejo	\$1500
Herradura Plata	\$300
Herradura Reposado	\$300
Herradura Ultra	\$350
Herradura Añejo	\$350
Don Julio 70	\$380
Don Julio 1942	\$680
Clase Azul Plata	\$520
Clase Azul Reposado	\$680
Reserva de la Familia	\$690

LICOR / LIQUOR

Absinthe	\$300
Amaretto Disaronno	\$300
Aperol	\$300
Baileys	\$300
Campari	\$300
Chartreuse Verde	\$320
Cointreau	\$300
Cynar	\$300
Fernet Branca	\$300
Frangelico	\$300
Grand Marnier	\$300
Grappa di Prosecco	\$300
Kahlúa	\$300
Licor 43	\$300
Limoncello	\$300
Luxardo	\$320
Pacharán Zoco	\$300
Pama	\$300
Pisco	\$300
Plum Dew	\$300
Sambuca Blanco	\$300
Sambuca Negro	\$300
St. Germain	\$300
Xtabentún	\$300
Vermouth	\$300

*Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas.
/ *Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages.