

BEBIDAS / DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Agua San Pellegrino / San Pellegrino (sparkling water)	\$200
Agua B'ui 437 ml / Natural o Mineral (sparkling & still)	\$150
Agua B'ui 946 ml / Natural o Mineral (sparkling & still)	\$200
Refresco Artesanal / Velvet Craft Soda 275 ml	\$140
Limonada o Limonada con Menta / Lemonade or Lemonade with mint	\$140
Café Americano o Espresso / Espresso or Americano	\$120

CERVEZAS ARTESANALES / CRAFT BEER **\$200**

Ocumare[®]

MEXICAN ROOTED CUISINE

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 charged to all food and beverages.

MIXOLOGÍA

TIERRA SANTA Clarificado de whisky de maíz, licor Nixta, cítricos locales, encurtido de elote y hoja santa / Clarified corn whiskey, Nixta liqueur, local citrus, pickled corn and hoja santa	\$380
MOLE Licor artesanal de cacahuete y pinole, licor de chiles xila y jugo de piña / Artesanal peanut and pinole liqueur, Xila chili liqueur and pineapple juice	\$380
MARIA Gin Condesa Xoconostle, vermut blanco, st germain y un toque de bitter artesanal de flores mexicanas / Gin condessa xoconostle, vermouth blanco, st germain and a touch of handmademexican blossom bitter. drops	\$380
RAÍCES Destilado de agave lechuguilla, pozol, infusión de licor de miel Xtabentun con cacao y licor de café / Lechuguilla agave distillate, pozol, Xtabentun honey liquor infusion withcocoa and coffee liqueur.	\$380
ANCESTROS Destilado mexicano bacanora, licor de chiles, licor de coco maya, naranja agria / Mexican spirit bacanora, chili liqueur, mayan coconut liqueur, sour orange.	\$380
CAFÉ DE OLLA Tequila Herradura Ultra, infusión de licor de naranja con café, vermut blanco y bitter casero de chocolate / Herradura Ultra, an infusion of orange liqueur with coffee, whitevermouth and handcrafted chocolate bitters.	\$380
XCAT Tequila herradura plata, salmuera de naranja agria, cointreau, licor de anís / Tequila Herradura Plata, sour orange brine, Cointreau, aniseed liqueur.	\$380
COCO SOUR Mezcal Lost Explorer espadín infusionado con coco tostado, Jack Daniel's y top de espuma de naranja local y lima / Mezcal Lost Explorer espadín infused with roasted coconut, jackdaniel's with local orange and lime foam.	\$400

Ocumare[®]

MEXICAN ROOTED CUISINE

DESTILADOS / SPIRITS

RON / RUM

Aconte Blanco	\$350
Aconte 3 años	\$380
Zacapa 23	\$420

GINEBRA / GIN

Condesa Clasica	\$350
Condesa Xoconostle	\$350
Armonico	\$350
Bombay	\$300
Hendricks	\$400
Monkey 47	\$520

WHISKIES

Sierra Norte Maíz Rojo	\$350
WoodFord Reserve	\$400
Jack Daniel's	\$300
J. Walker Etiqueta Negra	\$360
Macallan 12	\$450

VODKA

Titos	\$380
Absolut Elix	\$300
Grey Goose	\$450
Belvedere	\$400

TEQUILAS

Herradura Plata	\$300
Herradura Ultra	\$350
Herradura Reposado	\$350

JOYAS TEQUILAS

Komos Reposado Rosa	\$600
Komos Añejo Cristalino	\$600
Komos Extra añejo	\$1500
Don Julio 1942	\$680
Jose Cuervo Reserva de la Familia	\$690

MEZCALES

Ojo de tigre Espadin	\$350
Ojo de tigre Reposado	\$390
Burrero cupreata	\$490
Papadiablo Arroqueño	\$490

JOYAS MEZCALES

The lost Explorer Espadín	\$510
The lost Explorer Salmiana	\$850
The lost Explorer Tobalá	\$750
Jolgorio Madre Cuixe	\$560

SPIRITS MEXICANOS

Sotol Flor del Desierto Veneno	\$400
Pox Don Dante	\$300
Bacanora Rancho Tepua	\$350
Lechuguilla La Remilgosa	\$450
Raicilla Saite	\$300

LICORES

Aperol	\$300
Campari	\$300
Chartreuse Verde	\$300
Luxardo	\$350
Baileys	\$300
Licor 43	\$300
Fernet Branca	\$300
Amaretto Disoronno	\$300
Martini Dry	\$300
Martini Rosso	\$300
Limoncello	\$300
Sambuca	\$300

Ocumare[®]

MEXICAN ROOTED CUISINE

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 charged to all food and beverages.