

# BEBIDAS / DRINKS

---

## BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC DRINKS

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

---

## CERVEZAS ARTESANALES / CRAFT BEER

\$200

# Ocumare<sup>®</sup>

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

## COQUITO \$380

*TROPICAL*

Mezcal Ojo de tigre, licor de naranja agria local, maracuyá, helado de coco con perlas de aceite de zacate de limón / *Mezcal Ojo de tigre, local sour orange liquor, passion fruit, coconut ice cream with lemos grass oil pearls*

## TEPALI \$380

*ESPECIADO/SPICED*

Ron mexicano Aconte 3 años. Tepache (fermento ancestral casero a base pieles de piñas y especias), gotas de bitter de angostura / *Mexican Aged rum Aconte, Tepache (ancestral home made fermentation of pineapple skin and spices) angostura bitter drops*

## MAIZHATTAN \$380

*CLASSIC*

Mezcal infusionado con queso, licor de maíz, gotas de bitter de hoja santa y de naranja / *Mezcal infusionated with chesse, corn liquor, drops of orange & hoja santa leaf*

## ANCESTROS \$380

*PICANTE/SPICY*

Bacanora (destilado de agave de los indios Yaqui del desierto de sonora), licor de chiles, licor de coco, naranja agria local, aceite de chapulín / *Bacanora (destillated of agave from the Yaquis, native indians of the sonora desert), chilli liquor, coconut liquor, local sour orange, grasshopper oil.*

## TIERRA SANTA \$380

*MILK PUNCH*

Milk punch de Whiskey Mexicano Abasolo, licor de Maiz y naranja Agria. mini taco de elote baby encurtido en tortilla de hoja santa / *Milk punch of Mexican Whiskey Abasolo, Corn liquor y sour Orange. baby pickled corn mini taco in hoja santa tortilla.*

## TIGRE DE HUMO \$400

*FRESH*

Mezcal ojo de tigre, jugo de piña destilada, pulpa de maracuyá, esferas de menta, gotas de angostura / *Mezcal ojo de tigre, destillated pineapple juice, passion fruit, mint spheres, angostura bitter drops.*

## AMATITAN \$380

*FRESH*

Tequila, St Germain, cordial de mango casero, chartreuse verde, polvo de mango / *Tequila, St Germain, homemade mango cordial, green chartreuse, mango powder.*

## BE COCKTAIL \$380

*CLARIFICADO/ CLARIFIED*

Milk punch de Ginebra Condese Xoconostle con frutas tropicales, sal casera de hoja santa / *Condese prickly pear Gin Milk punch of tropical fruits, homemade hoja santa leaf salt.*

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

## SPIRITS MEXICANOS

Sotol Flor del	\$400
Desierto Veneno	
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<sup>®</sup>

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.