



## **ENTRADAS**

### **Esquites con Rib Eye o tocino**

Esquites acompañados de Rib Eye o tocino y tostadas. (100gr) \$246

### **Macabronni**

Mac and cheese de 3 quesos con cubos de tocino. (50 gr) \$ 222

### **Tacos de crumble de coliflor**

Con guacamole, crumble de coliflor rostizada con nuez de la India. 4 piezas (268g) \$ 150

### **Tacos de Pork Belly**

Cubos de pork belly dorado, cebolla morada, salsa martajada. 4 piezas (120g) \$ 150

### **Ensalada César**

Con aderezo de alcachofa, tocino en cubos y tiras, parmesano al gusto y con pollo al grill. (160g) \$ 210

### **Super Bacon Fries**

Papas con tocino en cubos y tiras, cubos de Pork Belly, bañadas con fondue. (220g) \$ 222

### **Bowl Spicy Ramen**

Ramen picante estilo coreano, acompañado de 150 gr de pechuga de pollo. \$ 225

## **VEGGIE**

### **Meatless**

Hecha a base de plantas y chícharos, 100% vegana. (100g) \$ 215

## **HOT DOGS**

### **Philly Rib Eye**

Rib eye a la plancha con queso menonita y chiles toreados. (84g) \$ 230

### **Soul Cheese & Bacon**

Salchicha de res envuelta en tocino y queso menonita con cubos de tocino dorado. (352g) \$ 198

## **POSTRES**

**Brownie con tocino** (238g) \$ 118

**Puffers oreo** (261g) \$ 149

**Malteada de Ferrero o**

**Vainilla** (475ml) \$ 150

## **HAMBURGUESAS**

### **Sauber**

Carne de res high choice con tiras de tocino ahumado, bañada con queso fondue. (200g) \$ 315

### **Shelby**

Doble carne high choice con queso cheddar y tocino corte grueso. Papas con aceite de trufa. (230g) \$ 278

### **Smokey**

Al grill con queso provolone, tocino horneado y salsa BBQ. (190g) \$ 267

### **Hot Rod**

Gratinada con queso menonita, salsa mortajada de habanero y crocantes de chile habanero. (180g) \$ 269

### **American Classic**

La clasica con queso cheedar y pepinillos. (180g) \$ 237

### **Crunchy Chicken**

Pechuga de pollo con costra de panko y guacamole. (150g) \$ 242

### **4X4**

Rellena de queso menonita al grill con guacamole y cubos de pork belly. (210g) \$ 278

### **Bacon Jam**

Con queso menonita. mermelada de tocino y mayonesa de habanero. (200g) \$ 255

### **Soul**

Con mucho tocino crocante y mayonesa de habanero. (220g) \$ 275

### **Carrito Smash**

Carne Smashed con cebolla caramelizada, queso cheedar, cubos de tocino dorado y piña glaseada. (200g) \$ 242

### **Spicy Ramen Volcano Burger**

Ramen picante montado sobre una pechuga de pollo empanizada con panko (150 gr) o carne de res (180 gr). \*No incluye papas a la francesa. \$ 260

Todas las hamburguesas incluyen papas a la francesa

## **BEBIDAS**

**Refresco** (355ml) \$ 55

**Naranjada** (455ml) \$ 65

**Limonada** (455ml) \$ 65

**Pink Lemonade** (455ml) \$ 70

**Cerveza Nacional** (355ml) \$ 80

**Cerveza artesanal** (355ml) \$ 135

**Agua del día** (475ml) \$ 60



**MANO  
SANTA**

**MEZCAL**

**SANTIAGO MATATLÁN**

Elaborados por los maestros mezcaleros Anastacio Santiago y su hijo, Joel Santiago en el poblado de Santiago Matatlán, Oaxaca.

**ESPADÍN 47% ALC. VOL.**

Agave Espadín cultivado en Santiago Matatlán, Oaxaca. Cocido en horno bajo tierra, molido en tahona y fermentado en tinajas de roble. Doble destilación en alambique de cobre. 48% Alc. Vol.

2 OZ. \$150

**AVOCADO CON 14 HIERBAS 45% ALC. VOL.**

Mezcal Joven Espadín macerado con hierbas silvestres y endulzado con miel de agave. Sabor fresco, dulce y con sutil tono verde.

2 OZ. \$150

**REPOSADO 45% ALC. VOL.**

Mezcal Espadín reposado 8-11 meses en roble, con gusanos de maguey en el último mes para un toque salino.

2 OZ. \$150

**MADRECUISHE 48% ALC. VOL.**

Mezcal de Agave Karwinskii, madurado 15-17 años. Elaborado tradicionalmente y destilado a 51% Alc. Vol. Sabor intenso y ligeramente picante.

2 OZ. \$250

## CURADOS DE AGAVE ESPADÍN

Los curados de agave espadín son elaborados por Enedina Chávez Mendoza y Evelio Martínez López en San Andrés Zautla, Oaxaca. Se utilizan Mezcal Joven de Agave Espadín, mezclado con 50% de pulpa de fruta natural, ya sea local o exótica. El proceso utiliza leña en lugar de carbón, con cocción lenta en recipientes de acero inoxidable o peltre. La incorporación de los ingredientes se realiza mediante flameo directo, resultando en curados de agave con un contenido alcohólico de 18 a 20%.

**MARACUYÁ**

2 oz.

**CAFÉ**

\$150

1OZ = 29.5 ML

**TABASCO 101 COL. ROMA NORTE**

18+ Venta de alcohol solo con alimentos. Los precios son en moneda nacional e incluyen IVA. Se aceptan pagos en efectivo y todas las tarjetas bancarias, incluyendo Amex, Visa y Mastercard. La propina no es obligatoria.



**MEZCAL**

**ETLA, OAX.**

Del maestro Víctor García, cocinado en horno de tierra y machacado en molino de piedra. Fermentado en madera y destilado en cobre. Aromas y sabores a maguey, agave cocido.

**ESPADÍN 40% ALC. VOL.**

2 oz. \$150



Mezcal Artesanal

**180**  
PIÑAS

**MEZCAL**

**SANTIAGO MATATLÁN**

Del Maestro Pedro Pascual, productor de esta bebida espirituosa y por 4 generaciones en Oaxaca, bajo las tradiciones centenarias del cocido artesanal en horno de piedra.

- Notas de petricolor.
- Frutos secos, y cítricos
- Ligero sabor ahumado

**ESPADÍN JOVEN 38% ALC. VOL.**

2 oz. \$160

**MEZCAL**

**AMARAS ESPADÍN JOVEN 1.5 oz. \$150**

**400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN 1.5 oz. \$150**

**400 CONEJOS ESPADÍN TOBALÁ 1.5 oz. \$150**

**MONTELOBOS ESPADÍN 1.5 oz. \$150**

**OJO DE TIGRE JOVEN 1.5 oz. \$150**

**MEZCAL UNIÓN 1.5 oz. \$150**

**MEZCALITAS**

Limón, Jamaica

\$170

**CUCUMBER MEZCAL**

Pepino macerado con mezcal y limón, hojas de hierbabuena fresca y refresco de lima.

\$170

# DESTILADOS

1oz = 29.5 ml

## RON

BACARDI BLANCO	2 OZ.	\$130
ZACAPA 23	2 OZ.	\$280
MATUSALEM PLATINO	2 OZ.	\$140

## GINEBRA

BEEFEATER	2 OZ.	\$160
TANQUERAY	2 OZ.	\$180
HENDRIKS	2 OZ.	\$260

## VODKA

STOLITCHNAYA	2 OZ.	\$140
SMIRNOFF	2 OZ.	\$140

## TEQUILA

JOSE CUERVO TRADICIONAL PLATA	2 OZ.	\$145
JOSE CUERVO TRADICIONAL REP	2 OZ.	\$150
HERRADURA BLANCO	2 OZ.	\$229
HERRADURA PLATA	2 OZ.	\$220
DOBEL DIAMANTE	2 OZ.	\$230
DON JULIO 70	2 OZ.	\$280

## WHISKEY

BUCHANANS 12 AÑOS	2 OZ.	\$260
J W ETIQUETA ROJA	2 OZ.	\$160
ETIQUETA NEGRA	2 OZ.	\$270
JACK DANIELS	2 OZ.	\$180

## OTROS

APEROL	2 OZ.	\$160
BAILEYS	2 OZ.	\$160
CHINCHON CAMPECHANO	2 OZ.	\$130
LICOR 43	2 OZ.	\$180
SAMBUCA NERO	2 OZ.	\$150
TORRES 10	2 OZ.	\$150

## VINO TINTO

### INDIGO EYES PINOT NOIR

(2020). Napa Valley, California, USA

**COPA 150ML**

\$ 185

**BOTELLA 750ML**

\$ 740

### ALTOTINTO SELECCIÓN

(2020) Valle de Santo Tomás, B.C. México.

\$ 205

\$ 900

Uvas: Cabernet Sauvignon, Nebbiolo y Petit Verdot.

9 meses en Barrica

### CASA MADERO 3V

(2021) Valle de Parras, Coahuila, México.

\$ 210

\$ 980

Uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y merlot.

12 meses en barrica.

### TERRAZAS MALBEC

(2021) Mendoza, Argentina.

\$ 230

\$ 920

### BALOYÁN MERLOT

(2019) Valle de Guadalupe, B.C. México.

\$ 250

\$985

36 meses en Barrica

### SURCO ROJO

(2021) Valle de San Vicente B.C. México.

\$ 200

\$ 920

Uvas: Cabernet Sauvignon y Nebbiolo. 8 meses en barrica.

### ALTOTINTO NEBBIOLO

Ensenada, 15 meses en barrica.

\$ 230

\$ 980

## VINOS ROSADOS

### LÁGRIMAS TEMPRANILLO

(2022) Valle de San Vicente B.C. México

\$ 180

\$ 800

### JOSH RÓSE

(2021) California U.S.A. Uvas: Barbera, Moscato y Syrah

\$ 205

\$ 870

### VINALTURA ROSADO

Valle de Colón, QRO. Varietal Tempranillo, Syrah

\$ 205

\$ 895

## VINOS BLANCOS

### LÁGRIMAS VERDEJO

(2021) Valle de San Vicente B.C. México

\$ 180

\$ 800

### VINALTURA BLANCO BAJIO

Valle de Colón, QRO. Varietal: Chenin Blanc

\$ 225

\$ 965

### TERRAPURA CHARDONNAY

Valle de curicó Chile, Uva, Chardonnay.

\$ 180

\$ 685

# COCKTAILS

## PIÑA COLADA

Ron Bacardí Blanco, crema de coco y jugo de piña. (355 ml) \$120

## OLD FASHIONED

Azúcar, bitter y Whiskey Red Label. (355 ml) \$150

## MANHATTAN

Bitter, vermouth y Whiskey Red Label. (355 ml) \$170

## PINK RUSH

Ginebra Beefeater, sandía, hierbabuena, toque de limón y agua tónica. (355 ml) \$150

## COSMOPOLITAN

Vodka Smirnoff, jugo de arándanos, licor de naranja y jugo de limón. (355 ml) \$150

## COOL SUNSET

Frambuesa macerada con infusión de Vodka Smirnoff y halls de mora azul. (355 ml) \$175

## SPICY MARGARITA

La tradicional Margarita con Tequila José Cuervo Reposado pero con un toque picante. (355 ml) \$150

## CARAJILLO

Licor 43 mezclado con café expresso. (355 ml) \$160

## TINTO DE VERANO

Vino tinto Cuatro Soles con refresco de lima (420 ml) \$135

## GINGER SOUL

Refresco de lima, vino blanco Terrapura Chardonnay y dos bolas de sorbete de jengibre. (355 ml) \$135

## SANGRÍA

Jarabe natural, limón, agua mineral y vino tinto Cuatro Soles. (420 ml) \$135

## CLERICOT

Frutos rojos, refresco de lima y de manzana, vino tinto Cuatro Soles. (420ml) \$135

## YELLOW RUSH

Piña en almibar macerada con Ginebra Beefeater y albahaca, terminada con agua tónica. (355 ml) \$140

## MARGARITA

Tequila José Cuervo Tradicional reposado, controy, jugo de limón y jarabe natural. (120 ml) \$140

## GIN AND TONIC

Ginebra Beefeater y agua tónica, con la fruta o hierba de tu elección. (473 ml) \$170

## DRY MARTINI

Compuesto de Ginebra Beefeater con una proporción de vermouth. (120 ml) \$175

## ESPRESSO MARTINI

Vodka Smirnoff mezclado con café espresso y licor de café. (120 ml) \$150

## NEGRONI

Ginebra Beefeater, vermouth rosso y Campari. (355 ml) \$140

## MOJITO

Hierbabuena, azúcar, jugo de limón, Ron Bacardí Blanco y agua mineral. (473 ml) \$115

## TEQUILA SUNRISE

Tequila José Cuervo Tradicional reposado, jugo de naranja y toque de granadina. (355 ml) \$140

## PALOMA

Tequila José Cuervo Tradicional Reposado, jugo de limón y refresco de toronja. (473 ml) \$125

## APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso Yellow Tail y agua mineral. (473 ml) \$175

## MULLED WINE

Vino tinto Cuatro Soles, especiado. (180 ml) \$120

Cada cóctel se prepara con 2oz del destilado. 1oz = 29.5 ml

18+ Venta de alcohol solo con alimentos. Los precios son en moneda nacional e incluyen IVA. Se aceptan pagos en efectivo y todas las tarjetas bancarias, incluyendo Amex, Visa y Mastercard. La propina no es obligatoria.

