



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



• MEZCAL •

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 Karwinski, 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.

\$150

CAFÉ

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.



**AVENTUREROS
DEL MEZCAL**

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

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

VINOS

VINO TINTO	COPA 150ML	BOTELLA 750ML
INDIGO EYES PINOT NOIR (2020). Napa Valley, California, USA	\$ 185	\$ 740
ALTOTINTO SELECCIÓN (2020) Valle de Santo Tomás, B.C. México. Uvas: Cabernet Sauvignon, Nebbiolo y Petit Verdot. 9 meses en Barrica	\$ 205	\$ 900
CASA MADERO 3V (2021) Valle de Parras, Coahuila, México. Uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y merlot. 12 meses en barrica.	\$ 210	\$ 980
TERRAZAS MALBEC (2021) Mendoza, Argentina.	\$ 230	\$ 920
BALOYÁN MERLOT (2019) Valle de Guadalupe, B.C. México. 36 meses en Barrica	\$ 250	\$ 985
SURCO ROJO (2021) Valle de San Vicente B.C. México. Uvas: Cabernet Sauvignon y Nebbiolo. 8 meses en barrica.	\$ 200	\$ 920
ALTOTINTO NEBBIOL 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, bíter y Whiskey Red Label. (355 ml) \$150

MANHATTAN

Bíter, 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 espresso. (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 Chardonay 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 almíbar 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 mezclada 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