DESAYUNOS

08:00 AM - 11:30 AM

FRUTA

Fruta de temporada
Fruta de temporada.
Agrega yogurth, granola y queso cottage

Bowl de frutos del bosque
Con yogurth griego y granola.

Yogurth griego Bacalauh
Yogurth griego natural, Frutos rojos, fruta de temporada, Kiwi, Granola, Coco tostado, Miel de abeja.

Avena y frutas
Avena hidratada con leche de almendra, acompañada de frutos rojos, plátano, nuez y miel.

Panadería hecho en casa

Concha red velvet
Concha al estilo red velvet.

Chocolatín
Base de masa croissant crujiente por fuera, relleno de cremoso de chocolate semi amargo.

Muffin de zanahoría
Acompañado de nuez y betún.

Croissant
Croissant crujiente por fuera, con un toque de azúcar glass.

Roll de canela
Acompañado de pasas, baño de tres leches, glaseado de azúcar y canela.

Orden de pan tostado
3 pzas de pan brioche tostado acompañado de queso philadelphia, mermelada y mantequilla.

New York Roll
Pistacho o Avellanas.

Croissant Roll Rocher
Croissant Roll crujiente por fuera y cremoso por dentro, relleno de ganache de gianduja cremoso.

Croissant rol con crema pastelera

Brioche de queso y guayaba
Pan brioche relleno de frosting de queso crema, queso de bola y trozos de guayaba.

Croissant creme bruleé
Base de Croissant crujiente relleno de crema pastelera cremosa de vainilla natural, decorado con caramelo flameado.

HOT CAKES WAFFLES & TOAST

Hotcakes *Tradicionales*
Agrega jamón de pavo o salchicha de cerdo o tocino por / Agrega pechuga de pollo crujiente

Waffles
Con frutos rojos y lunetas.
Agrega jamón de pavo o salchicha de cerdo o tocino por / Agrega pechuga de pollo crujiente

French toast Tiramisú
Tostada francesa acompañada de crema mascarpone, cocoa, chocolate semi amargo y salsa de café.

Chicken & Waffles
Delicioso pollo crujiente, servido con waffles recién hechos, acompañados de tocino, fresas, mantequilla y aderezo de miel con mostaza y xcatic asado.

HUEVOS

Huevos Valladolid
Revuelto con longaniza de Valladolid, cebolla, tomate y cilantro fresco, lo acompañamos con frijol, aguacate y ensalada mixta.

Omelette poblano
Relleno de rajas, elotes, queso de hebra y salsa poblana, acompañado con frijol, aguacate y pan de la casa.

Omelette con espinacas
Relleno de cremoso de espinacas, chistorra acompañado de frijol y ensalada verde.

Huevos motuleños
Huevo frito sobre tostada de maíz con frijol, salsa de tomate al puro estilo yucateco, plátano frito, jamón, chile habanero tatemado, chícharos y queso de bola.
¡Cómo debe de ser!

CHILAQUILES & ENCHILADAS

Chilaquiles
En salsa verde, ranchera acompañados con queso, crema, cebolla, epazote y pollo.
Agrega huevo o longaniza / Agrega pollo o arrachera o camarón o castacan

Enchiladas
En salsa verde o ranchera rellenas de pollo o bacalauh, salsa de tomate, crema, cebolla, aguacate, cilantro, gratinadas con queso.

Enchiladas Suizas
Tortillas de harina rellenas de pollo, cebolla, cilantro, aguacate terminadas con salsa verde y gratinadas con quesos de nuestra selección.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de res angus *220 g*
Carne de res angus al término servida con guacamole, cebolla crujiente, tocino, queso , lechuga, tomate, pepino y papas fritas.

Hamburguesa de camarón y langosta *220 g*
Carne de hamburguesa hecha a base de camarón y langosta, panko, guacamole, queso ahumado, lechuga, cebolla morada, pepino, tomate y tocino.

TENAZAS DE CANGREJO

POR GRAMO

Cangrejo Moro

Cangrejo Moro Colosal

King Crab

Mar
Tenazas de cangrejo frías con mantequilla clarificada especiada y aderezo tártara.

Fuego
Tenazas de cangrejo salteadas con mantequilla de hierbas.

** El consumo del alimentos crudos es bajo responsabilidad de quien los consume.*

Favoritos Bacalauh
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

BACALAUH

COCINA DE MAR

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Toast de hummus y hongos
Toast con hummus artesanal, hongos salteados , queso de cabra y ensalada de espinacas.

Toast de Salmón ahumado
Toast con crema de queso y alcaparras, aguacate , Salmon ahumado, ajonjolí, ensalada de espinacas.

Molletes Valladolid
Pan de masa madre servido con frijoles hechos en casa, longaniza de valladolid, mezcla de quesos, aguacate y pico de gallo.

Avocado toast
Sobre pan de masa madre, acompañado de tomate cherry, requesón, chaya y champiñón.
Agrega huevo o longaniza o queso panela
Agrega arrachera o camarón o salmón ahumado o jamón serrano o burrata / Agrega langosta por gramo.

Croque Madame
El clásico pan brioche relleno de jamón de pavo sellado, salsa de quesos, queso ahumado y huevo frito acompañado de ensalada fresca con pesto.
Agregar langosta por gramo

Huevos Benedictinos
Pochados sobre pan Brioche tostado, lomo de cerdo curado, salsa holandesa y espárragos salteados.
Agregar langosta por gramo

Croissant serrano
Queso mozarella fresco, jamón serrano, tomate cherry rostizado, pesto de albahaca y reducción de piloncillo , acompañado de papas a la francesa.

Croissant de pechuga de pavo ahumado
Croissant relleno de pechuga de pavo ahumado, queso cheddar y tocino crujiente, aderezo de la casa acompañado de papas a la francesa.

Benedictinos Yucatecos
Dos piezas de huevo escalfados, servidos sobre pan brioche de la casa, terminado con guacamole, lechón, castacán y cebolla morada encurtida, se acompaña de ensalada con vinagreta.

Bagel serrano
Bagel con mozzarela, arugula, tomate cherry rostizado, aceite de oliva, jamón serrano, acompañado de ensalada de espinacas con vinagreta de frutos rojos y queso de cabra.

Bagel de salmón ahumado
Bagel con crema de alcaparras, salmón ahumado, , cebolla morada y aguacate , acompañado de ensalada de espinacas con vinagreta de frutos rojos y queso de cabra.

Tostada de atún con mango y piña
Atún marinado con ponzu, salsa macha, mayonesa chipotle acompañado de piña , aguacate, ajonjolí, rábano, salsa de mango, chile serrano y pepino.

Pozole de mariscos
Del tradicional jalisciense hecho a base de mariscos camarón cocido y seco, jaiba, mejillón, pescado y pulpo, acompañado de maíz pozolero, rábano, orégano, cilantro, cebolla, lechuga, chile en polvo y totopos.

DEL MAR

Cocteles *(210g)*
Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra receta de salsa calipso, acompañado de cilantro, aguacate y cebolla picada.

- Caracol
- Camarón
- Pulpo
- Mixto

Ceviches *(210g)*
Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra base de xnipec, jugos del mar y cilantro.

- Caracol
- Camarón
- Pescado
- Pulpo
- Mixto

OYSTER BAR

3 pzas

Almeja Chocolata
Naturales o con chiltepín.

Almeja Reyna
Naturales o con chiltepín.

Trío de Almejas
Almejas chocolata acompañadas de pulpo, camarón cocido y callo de hacha, con aguachile de chiltepín rojo, aguacate, cebolla y cilantro.

6 pzas

Ostión Japonés
Naturales, rasurados o con chiltepín.

Ostión Kumamoto
Naturales, rasurados, con chiltepín o Rockefeller.

Favoritos Bacalauh
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

COMIDAS & CENAS

A PARTIR DE LAS 12 H

ENTRADAS

Guacamole
Agrega chistorra
Agrega arrachera o camarón o castacán

Queso fundido
Agrega chistorra

Aguachile Vallarta
Con camarón, pepino, cebolla y cilantro en salsa cítrica picante de aguacate.

Tiradito de salmón ahumado
Acompañado de salsa maracuya, brotes betabel, mango y aguacate.

Aguachile verde
Mariscos de su elección marinados con nuestra receta de aguachile verde, acompañado de aguacate, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.

*** CAMARÓN** *** CARACOL** *** MIXTO**

Aguachile rojo
Mariscos de su elección marinados con nuestra receta de aguachile rojo, acompañado de aguacate, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.

*** CAMARÓN** *** CARACOL** *** MIXTO**

Calamares crujientes
Acompañados de limón, salsa arriera, perejil, queso parmesano.

Tiradito de atún
Laminas de atún con ajonjolí acompañado con ponzu con un toque de salsa macha ,aguacate,pepino y camote frito.

Aguachile de maracuyá
Pescado marinado en jugo de limón, jícama,supremas de naranja cebolla y un aguachile a base de habanero y maracuyá.

Aguachile negro
Camarón cocido, pulpo , camarón crudo, en aguachile negro y verde.

Carnitas de atún
Acompañadas de cebolla, cilantro, guacamole y tortillas.

Chicharrón de rib eye
Acompañado de guacamole, pico de gallo y tortillas ideal para compartir.

Aguachile de callo de hacha
camarón cocido, camarón crudo, caracol y callo acompañado de cebolla, cilantro y aguacate.

TORRE DE MARISCOS *para compartir*

Torre mariscos mixta
Con camarón cocido, crudo, pulpo y atún acompañada de pepino, salsa de chiles, cebolla morada, aguacate, aceite de ajonjolí, cilantro.

Pulpo frito con castacán
Pulpo crujiente por fuera y tierno por dentro con harina de arroz , marinado al punto acompañado de castacan y guacamole.

ENSALADAS

Ensalada César
Lechuga marinada con vinagreta limón, aderezo césar, queso parmesano, tocino crujiente y croutons.

Agregar camarones coco o camarones ajillo o pechuga de pollo o arrachera

Betabel al horno
Crema de quesos, reducción de vinagre balsámico, arúgula, pistaches, nuez garapiñada y pesto de chaya.

PASTAS

Fettuccini a la crema de hongos
Al dente sazonada al punto con echalote, tomate cherry rostizado, queso mascarpone, aceite de trufa, ajo y champiñón.

Fetuccini a la crema de quesos con camarones
Fetuccini al dente con crema de quesos, brócoli, queso parmesano y camarones al mojo de ajo.

Frutti di Mare
Fettuccini arrabiata acompañado de calamar, mejillón, pulpo y camarón.

DEL MAR

Carpaccios *(140g)*
Finos cortes del producto a su elección marinados con una vinagreta de limón con alcaparras en salmuera, queso parmesano, aguacate, cebolla morada y espinaca baby.

Caracol
Salmón
Atún
Res
Pulpo

Cocteles *(210g)*
Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra receta de salsa calipso, acompañado de cilantro, aguacate y cebolla picada.

Caracol
Camarón
Pulpo
Mixto

Ceviches *(210g)*
Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra base de xnipec, jugos del mar y cilantro.

Caracol
Camarón
Pescado
Pulpo
Mixto

Ceviche peruano
fresca pesca en leche de tigre, elote en grano tatemado, camote, xnipec y ají amarillo.

OYSTER BAR

Almeja Chocolata — **3 pzas**
Naturales o con chiltepín.

Almeja Reyna — **3 pzas**
Naturales o con chiltepín.

Trío de Almejas — **3 pzas**
Almejas chocolata acompañadas de pulpo, camarón cocido y callo de hacha, con aguachile de chiltepín rojo, aguacate, cebolla y cilantro.

Ostión Japonés — **6 pzas**
Naturales, rasurados o con chiltepín.

Ostión Kumamoto — **6 pzas**
Naturales, rasurados, con chiltepín o Rockefeller.

TENAZAS DE CANGREJO

POR GRAMO

Cangrejo Moro | Cangrejo Moro Colosal | King Crab

Mar
Tenazas de cangrejo frías con mantequilla clarificada especiada y aderezo tártara.

Fuego
Tenazas de cangrejo salteadas con mantequilla de hierbas.

** El consumo del alimentos crudos es bajo responsabilidad de quien los consume.*

Favoritos Bacalauh
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

SOPAS & CREMAS

Crema de quesos
Acompañada de pan brioche, almendra y brócoli.

Pozole de mariscos
Del tradicional jalisciense hecho a base de mariscos camarón cocido y seco, jaiba, mejillon, pescado y pulpo, acompañado de maíz pozolero, rábano, oregano, cilantro, cebolla, lechuga, chile en polvo y totopos.

Crema de langosta
Croqueta de langosta al aroma de cognac.

TACOS & TOSTADAS

Tacos de arrachera
Arrachera al término, picada con cebolla asada y servida sobre tortillas con frijoles refritos y aguacate.

Agrega queso

Tacos de camarón Baja
Camarones tempura con aderezo de chipotle, col morada, aguacate y pico de gallo.

Tostada de atún con piña
Cubos de atún marinados con ponzu y mayonesa de chipotle con terminado con piña,ajonjoli,rábano,salsa de mango,chile serrano y pepino.

Tacos Gobernador
Camarones salteados con pimientos, poblano, cebolla, crema, queso manchengo, col morada y aguacate

Agregar langosta gramo

Tacos de langosta y camarón al cheddar
Langosta y camarón salteados con cebolla, aceite de ajo, queso cheddar, acompañados de frijol, col morada, aguacate y cilantro.

PIZZAS BACALAUH

Pizza Capresse
Salsa de tomate, tomate cherry rostizado a las finas hierbas, pesto de albahaca, queso mozzarella fresco, reducción de balsámico, pistachos y albahaca.
Agrega langosta por gramo

Pizza de 6 quesos
Salsa de tomate, quesos provolone, crema, roquefort, parmesano, cheddar, mozzarella fresco y miel trufada.

Pizza carnes frias
Salsa de tomate, queso gouda, queso cheddar, salami, tocino, salchicha italiana, pimientos rostizados.

Pizza Burrata
Salsa de tomate, queso mozzarella fresco, burrata, jamón serrano, pistachos, tomate cherry rostizado, espinacas y reducción balsámico.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de res angus *220 g*
Carne de res angus al término servida con guacamole, cebolla crujiente, tocino, queso , lechuga, tomate, pepino y papas fritas.

Hamburguesa de camarón y langosta *220 g*
Carne de hamburguesa hecha a base de camarón y langosta, panko, guacamole, queso ahumado, lechuga, cebolla morada, pepino, tomate y tocino.

PESCADOS & MARISCOS

Atún & Salmón *(220 g)*
* Al grill
* Mantequilla

Pechuga de pollo *(220 g)*
* Grill

Pulpo *(350 g)*
* Al grill
* Al mojo de ajo
* Al ajillo con almendras

Camarones
6 pzas
* Al grill
* Al mojo de ajo
* Al ajillo con almendras
* Crema Xcatic
* Empanizados

Langosta Por gramo
* Mantequilla
* Al mojo de ajo
* Al ajillo con almendras

Filete de pescado *(220 g)*
* Al grill
* Al mojo de ajo
* Al ajillo con almendras
* Crema xcatic
* Empanizado

Pescado frito Por gramo
Crujiente por fuera y tierno por dentro.
* Natural * Ajillo
* Mojo de ajo

ESPECIALIDADES

Langosta Thermidor por gramo
Langosta cocinada al termino, bañada, gratinada con salsa de quesos y un toque de cognac, acompañada de risotto a la crema de quesos, ajo hongos y aceite de trufa.

Pan de cazón
Tortillas sofritas en manteca, con frijoles refritos, cazón entomatado, aguacate, cebolla, salsa de tomate.

Arrachera & frites *250 g*
Arrachera al término de su elección acompañada de papas a la francesa y cebolla asada.

Camarones a la sal
Camarón jumbo braseado acompañado de arroz y ensalada.

Camarones zarandeados
Camarón jumbo con cabeza, marinado con nuestra salsa zarandeada, arroz y ensalada verde cítrica.

Camarones jumbo estilo diabla
Camarones jumbo estilo diabla acompañados de papa limón con aderezo Bacalauh y salsa de chiles.

Camarones al coco *6 pzas*
Camarones empanizados con coco y panko, acompañado de ensalada verde y salsa de mango y maracuyá.

Robalo en glasé de chiles
Filete salseado con reducción de crustáceos, chiles y calamares crujientes acompañado de arroz y vegetales al gengibre y perejil.

Salmón en salsa de mango y maracuyá
Al término de su elección. Acompañado de espárragos asados, verduras y arroz.

Salmón en costra de pistache y mantequilla *220 g*
Salmón con piel al término de su elección, en costra de pistache, mantequilla, espárragos asados, verduras y salsa de piña al perfume de jengibre.

Boquinete relleno en salsa crema xcatik
Relleno de jaiba y camarones alcaparrados, guarnición de muselina de papa al ajo rostizado, espárragos y jitomates al orégano en salsa de crema xcatik.

Pulpo a la yucateca
A las brasas marinado con achiote, naranja agria, cebolla asada acompañado de chiltomate.

Pulpo crema pimientos
Pulpo al grill acompaño de vegetales babys , emulsión de pimientos rojos.

Lobster & shrimp roll
Langosta tierna sazonada al punto , base cremosa y mantequilla acompañada de papas a la francesa.

Rib Eye *300 g*
Rib eye acompañado de cebolla asada, espárragos y papas estofadas con pimiento y ajo al olivo.

Favoritos Bacalauh
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

AMSTEL BIER
ULTRA

Cerveza Gratis
*Sol, Superior, Tecate light, Indio y Xx Laguer.

POSTRES

Helado de temporada

Cremoso de coco
Postre de ganache de coco, relleno de trozos de almendra, glaseado de chocolate blanco y coco rallado natural.

Rocher
Cremoso de gianduja, ganache montada con chocolate y caramelo, bañado de crujiente de chocolate con leche y avellana.

Mango y maracuyá
Mousse de mango relleno de fruta natural, financier de coco, glaseado de maracuya y crocante de pistachos.

Tarta de platano con dulce de leche
Crujiente de almendras acompañada de platano flameado y caramelizado con dulce de leche, platano natural y mousse de dulce de leche.

Wonka
Pastel de chocolate semiamargo, mousse de chocolate blanco, cremoso de café, bañado de salsa inglesa, nuez y helado de dulce de leche.

Tarta de pistacho
Bizcocho choux de pistache, relleno de pistache en texturas cremoso y ganache, acompañado de helado de queso hebra.

BEBIDAS

BEBIDAS
DE DESAYUNO

JUGOS
Agua de Coco
Agua de Lima
Agua de Melón
Agua de Naranja Agria
Agua de Pepino, Limón y Hierbabuena
Agua de Pepino y Limón
Agua de Piña
Agua de Piña y Chaya
Agua de Sandía
Agua de Tamarindo

CAFÉ & TÉ
Té
Espresso
Espresso cortado
Café americano
Café rellenable
Espresso doble
Café capuccino
Latte Caramelo

JUGOS
Jugo de Betabel
Jugo de Betabel y Piña
Jugo de Chaya y Piña
Jugo de Fresandia
Jugo de Apio, Naranja, Nopal, y Perejil
Jugo de Naranja
Jugo de Naranja, Nopal y Perejil
Jugo de Pepino Limón
Jugo de Toronja
Jugo de Zanahoria
Jugo Verde

BEBIDAS
Agua de Horchata
Agua de Tamarindo
Agua de Jamaica
Limonada
Naranjada
Agua embotellada
Refresco embotellado 355 ml
Limonada mineral
Naranjada mineral
Fuze tea negro limón
Seagrams
BUI 235 ml
Perrier
Topo Chico 355 ml
Topo chico sabores mexicanos
Topo chico 750 ml
VOSS

MOCKTAILS
Durazno coco manzana
Fresa platano
Mango coco
Piña coco
Frambuesa kiwi
Naranja fresa
Piña chaya

CERVEZA
Vaso mezcla Chelada
Vaso mezcla Michelada
Vaso mezcla Ojo rojo
Heineken 0.0
Indio
Sol
Superior
XX Lager
Tecate Light
Tecate Roja
XX Ambar
Bohemia Clara
Bohemia Obscura
Coors Light
Bohemia Cristal
Amstel Ultra
Heineken Silver
Heineken
Miller
Michelada de sabores
(Incluye la cerveza de su elección)

MEZCAL
Creyente Joven
Creyente Cristalino
Doña Juana
Unión Joven
San Cosme
400 Conejos Espadín Joven
400 Conejos Tobala
Divino Maguey Cuishe
Divino Maguey Espadín
Amarás Espadín
Garra Negra

MIXOLOGÍA
Tonic frutos rojos
Gin Tonic toronja
Gin Tonic kiwi
Gin Tonic frambuesa
Mezcalita mango
Mezcalita maracuya
Mango Colado
Mezcalita Piña
Aperol Spritz
ST Germain Spritz
Amareto Spritz
Moscu Mule
Chandon Garden Spritz

WHISKY
Etiqueta Roja
Jack Daniel's
Old Parr 12 años
Chivas Regal 12 años
Buchanan's 12 años
Etiqueta Negra
Bushmills 10 Single Malt
Glenfiddich 12 años
Buchanan's Master
Etiqueta Negra Double Black
Etiqueta Verde
Buchanan's 15 años
J Walker Ruby
Macallan 12 años
Chivas Regal 18 años
Buchanan's 18 años
Etiqueta Azul
Macallan Rare Cask

BRANDY & COGNAC
Terry Centenario
Torres 10
Torres 20
Martell VSOP
Hennessy VS

COCTELERÍA
Clamato natural
Alfonso XIII
Bloody Mary
Clericot
Cosmopolitan
Daiquiri Fresa, limón
Long Island
Manhattan
Margarita Limón, tamarindo
Martini blanco
Martini seco
Mojito
Negroni
Old fashioned
Piña colada
Ruso Blanco
Ruso Negro
Sangria
Tinto de verano
Tom Collins
Mimosa

MIXOLOGÍA PREMIUM

Mojito Runner
Ron Mosquito Runner 3 años, jugo de limón, maracuyá, mango y agua mineral.

Spritz 43
Licor 43, vino espumos, limón, agua mineral y hierbabuena.

Tequila Chaya
1800 Cristalino, en una mezcla de chaya con piña macerada, escarcha de sal orégano.

Arcangel
Mezcal creyente con fresa albahaca, jugo de naranja dulce cítrico y fresco.

Spicy Dobel
1800 Cristalino, miel de agave, jugo de lima y sal de gusano.

Tiki De Kauil
Matusalem 15 con pencas de piña, pulpa de guayaba y mix de toronja con piña.

Gin de Moai
Gi ginebra seca, manzana macerada con jarabe de canela y licor de mango.

**Nuestros destilados se sirven con 43 ml por copa acompañado de 1 mezclador de 235 ml.*

TEQUILA
Gran Centenario Plata
Jose Cuervo Tradicional Plata
1800 Blanco
Maestro Dobel Blanco
Herradura Blanco
Jimador
Cazadores Reposado
Jose Cuervo Tradicional reposado
7 Leguas Blanco
7 Leguas Reposado
1800 Cristalino
Herradura Reposado
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Maestro Dobel Diamante
Don Julio Reposado Claro
Don Julio 70
Casa Dragones Blanco
Gran Centenario Cristalino
Reserva de la Familia
Extra Añejo
Don Julio 1942
Casa Dragones Reposado
Casa Dragones Joven

VODKA
Smirnoff
Absolut Azul
Stolichnaya
Titos
Grey Goose

RON
Matusalem Clásico
Malibu
Matusalem Platino
Appleton Blanco
Bacardí Blanco
Capitan Morgan Spiced
Flor de Caña Añejo
Flor de Caña Extra Seco
Matusalem G. Rsva 15 años
Appleton Especial
Appleton Estate
Havana 7 años
Matusalem G. Rsva 18 años
Flor de Caña G. Reserva
Mosquito runner 3 años
Zacapa 12 años
Zacapa 23 años
Mosquito runner 12 años

GINEBRA
Gi Ginebra Seca
Beefeater
Bombay Saphire
Tanqueray
Hendricks
Tanqueray Ten
Monkey 47

CREMAS & DIGESTIVOS
Amaretto Disaronno
Aperol
Baileys
Campari
Chartreuse
Chinchón Dulce
Chinchón Seco
Frangelico
Galliano
Grand Marnier
Kahlua
Martini
Oporto Ferreira
Sambuca Vaccari Blanco
Sambuca Vaccari Negro
Strega
Tío Pepe
Xtabentún
Licor 43
Carajillo de la casa
Carajillo Licor 43

POR BOTELLA
* Incluyen 5 mezcladores de 235 ml

Terry 700 ml
Torres 10 750 ml
Fundador 700 ml
Buchana´s 18 años 750 ml
Buchana´s 12 años 750 ml
Buchana´s Master 750 ml
Etiqueta Azul J&W 750 ml
Walker Green Label 700 ml
J Walker Gold Label Reserve 750 ml
J Walker Double Back 750 ml
Etiqueta Negra 1 lt
Etiqueta Roja 1 lt
Glenfiddich 12 años 750 ml
Macallan 15 años 700 ml
Macallan 12 años 700 ml
Macallan Rare Cask 700 ml
1800 Añejo 700 ml
1800 Blanco 700 ml
1800 Cristalino 700 ml
1800 REPOSADO 700 ml
Casa Dragones Blanco 750 ml
Casa Dragones Joven 750 ml
Casa Dragones Reposado 750 ml
Cuervo Tradicional 950 ml
Cuervo Tradicional Plata 950 ml
Don Julio 1942 750 ml
Don Julio 70 700 ml
Don Julio Añejo 700 ml
Don Julio Blanco 700 ml
Don Julio Reposado 700 ml
Herradura Blanco 950 ml
Herradura Reposado 950 ml
Herradura Selección S. 750 ml
Maestro Dobel Blanco 700 ml
Maestro Doble Diamante 700 ml
Appleton Blanco 750 ml
Appleton Special 750 ml
Appleton State 750 ml

Bacardi Blanco 700 ml
Captain Morgan Spiced 750 ml
Flor de Caña 12 años 750 ml
Flor de Caña 4 años Blanco 750 ml
Flor de Caña 5 años 750 ml
Flor de Caña 7 años 750 ml
Havana Club 7 años 700 ml
Matusalem 15 años 750 ml
Matusalem 18 años 750 ml
Matusalem Platino 750 ml
Matusalem Clasico 750 ml
Zacapa Centenario 23 años 750 ml
Zacapa Centenario Xo 750 ml
Hendriks 750 ml
Monkey 47 500 ml
Tanqueray 750 ml
Tanqueray Ten 700 ml
Licor 43 700 ml
400 Conejos Espadin 750 ml
400 Conejos Reposado 750 ml
400 Conejos Tobala 750 ml
Bruxo #4 750 ml
Creyente Cristalino 750 ml
Creyente Joven 750 ml
Creyente Tobala 750 ml
Divino Maguey Cuishe 750 ml
Divino Maguey Tamarindo 750 ml
Doña Juana 750 ml
Garra Negra 750 ml
Absolut Azul lt
Grey Goose 750 ml
Smirnoff lt
Stolichnaya 750 ml
Titos 750 ml

**Nuestros destilados se sirven con 43 ml por copa acompañado de 1 mezclador de 235 ml.*

VINOS

TINTOS

				BOTELLA	COPA
MÉXICO	Sanbravo 4 meses	Ensenada	Merlot		
	Casa Madero 3V	Parras, Coahuila	Cabernet, Merlot		
	Más de 10	Valle de Guadalupe	Merlot		
	Anecdota	Valle de Guadalupe	Cabernet, Tempranillo, Merlot		
	Icus One	Valle de Santo Tomas	Nebbiolo, Cabernet, Tempranillo		
	Tuma	Bodega de los Cedro	Uva Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec		
	Sanbravo 9 meses	Ensenada	Malbec		
	Sanbravo Selección 9 meses	Ensenada	Nebbiolo, Cabernet Sauvignon		
ESPAÑA	Matarromera Crianza	Ribera del Duero	Tempranillo		
	*Vega Sicilia Valbuena 5°	Ribera del Duero	Tempranillo		
CHILE	Ventisquero Reserva	Apalta	Pinot Noir		
	Pasto Angel	Valle del Maule	Carignan		
	Toro de Piedra	Valle de Curico	Carmenere, Cabernet Sauvignon		
	Ventisquero Reserva	Valle del Maipo	Merlot		
ARGENTINA	Alpasión	Valle de Uco	Malbec		
	Carbón	Mendoza	Malbec		
	Luigi Bosca de Sangre	Mendoza	Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		
	Terrazas de los Andes	Valle de Uco	Malbec		
	Zuccardi Q	Mendoza	Cabernet Franc		
EUA	The Specialyst	Lodi, Estados Unidos	Zinfandel		
	* Opus One	D.O. Oakville District, Napa Valley	Cabernet Sauvignon		
FRANCIA	Louis Jadot	Borgogne	Pinot Noir		
	Tramier	Vin de France	Pinot Noir		
	Château Dufilhot	Cadillac, Bordeaux	Merlot, Cabernet Sauvignon		
ITALIA	Ilivia Leone de Castris	Puglia Italia	Primitivo		

BLANCOS

				BOTELLA	COPA
MÉXICO	Crabster	Valle de Guadalupe	Chardonnay		
	Bacalauh	Ensenada	Sauvignon Blanc		
	Riesling	Bodega de los Cedros	Riesling		
ESPAÑA	Valdubon	Rueda	Verdejo		
	Castelo Do Mar	Rias Baixas	Albariño		
	Tortel Reserva	Valle de Maule	Sauvignon Blanc		
FRANCIA	Fossiles	Cótes de Gascogne	Colombard, Gros Manseng, Sauvignon Blanc		
ITALIA	Acquarello	Venecia	Pinot Grigio		
ARGENTINA	Norton	Mendoza	Torrontes		

ROSADOS

			BOTELLA	COPA
L.A. Cetto	Valle de Guadalupe	Zinfandel		
Chateau d´Esclans Whispering Angel	Francia	Grenache, Cinsault and Rolle (Vermentino)		
Rosado	Bodega de los Cedros	Uva Malbec , Tempranillo		

ESPUMOSOS

			BOTELLA
Moet & Chandon Brut	Epernay Francia	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Moet & Chandon Nectar	Epernay Francia	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Moet & Chandon Ice	Epernay Francia	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Dom Perignon	Epernay Francia	Pinot Noir, Chardonnay	
Prosecco Flumen Extra Dry	Italia	Venetto	

** Sujeto a disponibilidad*
Nuestras copas se sirven con 145 ml.