Favoritos Crabster
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

DESAYUNOS

08:00 HRS - 11:30 HRS

FRUTA

Plato de frutas
Sandía, melón, papaya, piña y la mejor fruta de temporada.

Plato de fruta con yogurt y granola

DE NUESTROS HORNOS

PAN DULCE POR PIEZA

Concha
Bolitas de queso
Chocolatín
Croissant con almendra
Rol de canela con nuez
Croissant con almendra (relleno de crema pastelera)
Croissant con almendra (relleno de cremoso de chocolate)
Guaya Crabster
Croissant de tiramisú
Rol de frutos rojos
Rol de manzana
Concha rellena de nata

Orden de pan brioche tostado
Con mermelada hecha en casa y mantequilla (3 rebanadas).

HOT CAKES & FRENCH TOAST

(Descubre nuestra deliciosa receta espolvorada con canela y azúcar glass)

Hot Cakes con Frutos Rojos
Hechos con delicioso pan brioche, servidos a su elección con miel, miel de maple, mermelada del día y frutos rojos.
Agregar tocino

Banana French Toast *498 cal.*
Pan brioche con plátano picado, servido con frutos rojos, plátanos flameados, crumble de canela y almendras.

French Toast con Nutella
Con salsa de Nutella, frutos rojos, plátano y salsa de tres leches.

MOLLETES

**zanahoria, cebolla y jitomate cherry*

Molletes a la mexicana
Nuestro delicioso pan brioche untado con frijol refrito, jamón de pavo y gratinado con queso manchego acompañado de salsa xnipec.

Molletes Valladolid
Nuestro delicioso pan brioche untado con frijol refrito, gratinado con queso manchego; servido con longaniza de Valladolid y salsa xnipec.

Molletes con arrachera y pico de gallo

Molletes Crabster
Nuestro delicioso pan brioche untado con frijol refrito, gratinado y terminado con camarón (110g) al ajillo y salsa xnipec.

HUEVOS

Huevos revueltos con longaniza de Valladolid y pico de gallo
3 piezas servidas con frijol refrito y ensalada mixta.

Huevos rancheros
Par de huevos fritos servidos sobre frijol refrito, tortilla pasada por fritura ligera y bañados con salsa de tomate, terminados con cebolla morada, crema, cilantro y queso panela.

Huevos divorciados *613 cal.*
Par de huevos fritos, sobre tortilla pasada en aceite y plancha, uno con salsa roja y otro con salsa verde; acompañados de frijoles refritos.

Huevos motuleños
Huevo frito sobre tostada de maíz, salsa de tomate al puro estilo yucateco, platano frito, queso, jamón y chícharos ¡como deben ser!

Huevos Crabster
Huevo Fritos sobre tostada frita con frijol, cazón entomatado, cebolla morada curtida, aguacate y chile.
Agregar queso de bola

OMELETTE

Omelette Valladolid
Hecho con 3 piezas de huevo con longaniza de Valladolid y espinacas salteadas; servido con salsa de tomate, lo terminamos con queso de bola y frijoles refritos.

Omelette Paak
Relleno de queso de cabra, esparragos rostizados y espinaca con salsa de tomate con tomate deshidratado.
Agregar langosta por gramo

Omelette Progreso
Relleno de queso manchego bañado con salsa de langosta y camarones salteados al mojo de ajo y papas cambray.
Agregar langosta por gramo

Omelette gobernador
Relleno de camarones salteados, rajas poblanas, cebolla y queso manchego. Acompañado de ensalada verde con vinagreta de limón.

CHILAQUILES

Chilaquiles con pollo *674 cal.*
Salsa a elección, roja o verde; servidos con pechuga de pollo a la plancha (110g), aguacate, cebolla morada y toque de crema.

Chilaquiles con longaniza de Valladolid
Salsa a elección, roja o verde; servidos con longaniza de Valladolid, aguacate, cebolla morada y toque de crema.

Chilaquiles con camarones al mojo de ajo
Salsa a elección, roja o verde; servidos con camarones al mojo de ajo (110g), aguacate, cebolla morada y toque de crema.
Agregar langosta por gramo

Chilaquiles en salsa de cacahuate
Totopos salteados en salsa de cacahuate, arrachera, queso panela, crema, cebolla asada y aguacate.

TACOS

Tacos de camarón crujiente
Base de tortilla con frijol refrito con papa paja, mayonesa de chipotle y aguacate; acompañados de salsa xnipec.

Tacos Don Cuco de Camarón (140g)
Los famosos tacos estilo gobernador servidos con camarón salteados con deliciosas rajas de chile poblano, gratinados con queso, aguacate y salsa verde.

Tacos Camarón Cheddar (140g)
Deliciosos tacos de tortilla de harina con camarón salteados con cebolla, vino blanco y queso cheddar, frijol, arroz, terminados con aguacate y col morada.

Recomendación baja en calorías by Healthy Fork



ESPECIALIDADES DE DESAYUNO

ENFRIJOLADAS
Tortilla de maíz pasado por fritura ligera, rellenas de pollo salteado con tomate; servidas con salsa de frijol, queso panela, queso cheddar, crema y aguacate.

AVOCADO TOAST *620 cal.*
Toast de aguacate, huevo ponchado con salsa de tomate rostizado y ensalada fresca.

ENFRIJOLADAS VALLADOLID
Tortillas de maíz pasada por fritura ligera, rellenas de pollo salteado con tomate, servidas con salsa de frijol, queso panela y longaniza de Valladolid con cebolla curtida y aguacate.

ENCHILADAS SUIZAS
Deliciosas tortillas de maíz rellenas de pollo desmenuzado, terminadas con salsa verde y gratinadas con quesos de nuestra selección.

ENCHILADAS CRABSTER
Tortilla de maíz rellena de camarón al mojo de ajo con tomate, terminadas con salsa de tomate verde con crema y gratinadas con nuestra selección de quesos.

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

ENCHILADAS ENCACAHUATADAS
Rellenas de pollo, bañadas en salsa de cacahuate, aguacate, crema y queso panela.

BENEDICTINOS YUCATECOS
Huevos pochados acompañados de castacán, salsa verde cremosa, pan brioche, cebolla encurtida, ensalada verde, cilantro y rábano.

TOAST CREMOSO
Pan de masa madre, aguacate, lomo ahumado, huevo pochado, salsa de quesos y ensalada verde con vinagreta de limón.

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

ARRACHERA CON HUEVO FRITO Y CHILAQUILES

BRIOCHE CRABSTER
Pan brioche relleno de camarón salteado con chile poblano y pimiento verde gratinado con queso manchego, frijoles refritos, aderezo tártara y papas a la francesa.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de res (220g)
Jugosa carne de res angus a la parrilla gratinada con queso provolone, acompañada de tocino, guacamole, aderezo chipotle, cebolla, tomate, lechuga, pepino y papas a la francesa.

Craby Burger (220g)
Deliciosa carne de hamburguesa hecha con mezcla de camaron y carne de cangrejo cocinada al grill con panko, gratinada con queso provolone, la servimos con guacamole, mayonesa de chipotle, lechugas, pepino, tomate y crujiente tocino acompañada de papas fritas.

Tuna tuna tun tun Burger (220g)
Hamburguesa de atún servida con tocino, guacamole, aderezo de chipotle, salsa de tamarindo y salsa ponzu.

Shrimp & Beef Burger (220g)
Carne de res terminada con la maravillosa combinación de camarones salteados con cebolla, tocino, queso cheddar y vino blanco, al final agregamos guacamole y lechuga con tomate.

LO MEJOR DEL MAR

BARRA OSTIONES & ALMEJAS

	3 pzas	6 pzas	12 pzas
ALMEJA CHOCOLATA Naturales o con chiltepín.			
OSTIÓN JAPONÉS Naturales, rasurados o con chiltepín.		6 pzas	12 pzas
OSTIÓN KUMAMOTO Naturales, rasurados, con chiltepín o Rockefeller.		6 pzas	12 pzas
ALMEJA REYNA Naturales o con chiltepín.	3 pzas		
TRÍO DE ALMEJAS Almejas chocolata acompañadas de pulpo, camarón cocido y callo de hacha, con aguachile de chiltepín rojo, aguacate, cebolla y cilantro.	3 pzas		

CEVICHES Y COCTELES (210g)

Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra receta de salsa calipso, acompañado de cilantro y cebolla picada.

Caracol
Camarón
Pescado
Pulpo
Mixto

Aguachile verde de camarón *304 cal.*

SOPA DE MARISCOS

Sopa de Mariscos Maré (700ml)
Camarón, pescado, mejillones, pulpo, caracol y jaiba en un caldo de pescado aromatizado con epazote.

LANGOSTA

	por gramo
Thermidor	
Al grill	
Al mojo de ajo	
A la mantequilla de lima asada	
Al ajillo	
Al tamarindo y paprika	

TENAZAS DE CANGREJO

CANGREJO MORO

King Crab por gramo / Moro por gramo / Moro Colosal por gramo

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

FUEGO
Tenazas de cangrejo salteadas con mantequilla de hierbas.

ORDEN EXTRA

- *Pieza de huevo*
- *Jamón o tocino*
- *Papas al cebollín*
- *Ensalada fresca con vinagreta*
- *Longaniza de Valladolid*
- *Castacán*
- *Chistorra*

COMIDAS

12:00 HRS - 22:00 HRS

ENTRADAS

Guacamole
- Con camarones cocidos (70g)
- Con camarones al ajillo (70g)
- Con castacan

Queso fundido
Agregar chistorra o castacan

Tostadas de atún *681 cal.*
Atún marinado en mayonesa chipotle, servida sobre tostada de won ton, aceite de ajonjolí, tamarindo, chile serrano, rábano, cilantro, aguacate y ajonjolí tostado.

Carnitas de atún Crabster (350g)
Exquisitas carnitas servidas con guacamole, chiltomate, cebolla y cilantro.

Crispy Crabster
Camarones crujientes servidos sobre crema de quesos con toque de queso azul y pan al grill con mantequilla de ajo.

Camarones Cheesse Crabster
Camarones, brócoli y papas cambray gratinados con salsa de quesos y queso provolone.

Chicharrón de Rib Eye
Fritura de rib eye enharinado con harina de arroz , acompañado de guacamole, Xnipec, naranja agria asada, salsa verde y tortillas.

Pulpo Frito (400g)
Inigualable pulpo frito hasta quedar crujiente marinado con salsa xnipec, ideal para compartir y disfrutar en tacos.

Torre Chichen
Torre de mariscos de caracol, camarón cocido, pulpo y atún en sashimi con cebolla, pepino, aguacate y cilantro terminamos con marinada de chiles.

Pulpo Frito con Castacán (400g)
Nuestro famoso pulpo frito combinado con crujiente castacán marinado con naranja agria, salsa xnipec, láminas de ajo y cilantro criollo.

Ensalda de Mariscos
500 gramos de deliciosa combinación de mariscos, pulpo, camarón, caracol y pescado marinados con limón, cebolla, cilantro y jitomate, terminado con chile Tajín.

SOPAS Y CREMAS

Crema de tomate y pimiento rostizado (240ml)
Con queso de cabra.

Crema de queso de bola (240ml)
Servida con brócoli y almendras tostadas.

Crema de langosta (240ml)
Deliciosa crema de langosta servida con crutones de pan de la casa y queso de cabra.

Sopa de Mariscos Maré (700ml)
Camarón, pescado, mejillones, pulpo, caracol y jaiba en un caldo de pescado aromatizado con epazote.

CARPACCIOS (140g)

Finos cortes del producto a su elección marinados con una vinagreta de limón con aguacate, cebolla morada y espinaca baby.

- Caracol
- Salmón
- Atún
- Pulpo
- Res

Carpaccio Crabster
Finos cortes de atún y salmón, servidos con salsa Ponzu, aguacate, rábano, zanahoria y ajonjolí con aceite de ajo.

COCTELES Y CEVICHES (210g)

Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra receta de salsa calipso, acompañado de cilantro y cebolla picada.

- Caracol
- Pescado
- Camarón
- Pulpo
- Mixto

AGUACHILES

Aguachile verde de camarón *304 cal.*
Camarones marinados con leche de tigre al cilantro y habanero, pepino, rábano, jicama, pepita de calabaza tostada y chile jalapeño.

Aguachile Maya *463 cal.*
Camarón y caracol marinados y terminados con aguachile de recado negro, cebolla morada, rábano sandia, piña, jícama y chile jalapeño.

ENSALADAS

Ensalada César (sin proteína)
Corazones de lechuga marinados con aceite de oliva y pimienta, aderezo César, queso parmesano en texturas, vinagreta de carbón y pimientos.
- Con pollo (110g)
- Con camarón crujiente (3 pzas)
- Con salmón (110g)

Ensalada Farigola
Ensalada de espinacas y fresas con aderezo de frutos rojos, cacahuates garapiñados, queso de cabra, tocino, aguacate empanizado en ceniza de cebolla y pechuga de pollo.

Ensalada Crab-Thai
Mix de lechugas, jícama, zanahoria rallada, aderezo de tamarindo aguacate, cacahuate tostado con camarones al coco.

TACOS

Orden de tacos (3 piezas)

Tacos de camarón crujiente
Base tortilla con frijol refrito, papa paja, mayonesa de chipotle, aguacate acompañados de salsa xnipec.

Tacos Don Cuco
Los famosos tacos estilo gobernador servidos con camarón o camarón y langosta salteados con deliciosas rajas de chile poblano, gratinados con queso, aguacate y salsa verde.
- De camarón (140gr) *808 cal.*
- De camarón y langosta (140g)

Tacos de arrachera con queso
Arrachera al término, picada y servida sobre tortillas con frijoles refritos y queso manchego gratinado.

Tacos camarón cheddar (140g)
Deliciosos tacos de tortilla de harina con camarón salteados con cebolla, vino blanco y queso cheddar, frijol, arroz, terminados con aguacate y col morada.

Tacos langoscheddar (160g)
Deliciosos tacos de tortilla de harina con langosta y camarón salteados con cebolla, vino blanco y queso cheddar, frijol, arroz, terminados con aguacate y col morada.

PASTAS

Penne a la crema trufada con hongos salteados, pechuga de pollo y tocino crujiente

Fettuccini cremoso al parmesano con camarones al mojo de ajo

Fusilli con salmón al grill, espinacas y crema de queso de bola (110g)

Fettuccini a la crema de langosta y reducción de balsámico servida con camarones (90g)

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de res (220g)
Jugosa carne de res angus a la parrilla gratinada con queso provolone, acompañada de tocino, guacamole, aderezo chipotle, cebolla, tomate, lechuga, pepino y papas a la francesa.

Craby Burger (220g)
Deliciosa carne de hamburguesa hecha con mezcla de camaron y carne de cangrejo cocinada al grill con panko, gratinada con queso provolone, la servimos con guacamole, mayonesa de chipotle, lechugas, pepino, tomate y crujiente tocino acompañada de papas fritas.

Tuna tuna tun tun Burger (220g)
Hamburguesa de atún servida con tocino, guacamole, aderezo de chipotle, salsa de tamarindo y salsa ponzu.

Shrimp & Beef Burger (220g)
Carne de res terminada con la maravillosa combinación de camarones salteados con cebolla, tocino, queso cheddar y vino blanco, al final agregamos guacamole y lechuga con tomate.

TENAZAS DE CANGREJO

CANGREJO MORO

King Crab por gramo / Moro por gramo / Moro Colosal por gramo

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

FUEGO
Tenazas de cangrejo salteadas con mantequilla de hierbas.

ESPECIALIDADES

PESCADO FRITO (Por gramo)
Elaborado con harina de arroz.

PESCADO TIKIN XIC (Por gramo)
Pesca del día marinada con mayonesa de achiote a las brasas, tomate, cebolla morada, epazote y naranja agria acompañado de arroz y chile xcatic asado.

PAN DE CAZÓN (220g)
El tradicional, relleno de cazón entomatado, frijoles refritos, salsa de tomate y terminado con chile habanero asado.

BRIOCHE CRABSTER
Pan brioche relleno de camarón salteado con chile poblano y pimiento verde gratinado con queso manchego, frijoles refritos, aderezo tártara y papas a la francesa.

CAMARONES A LA MANDARINA
Camarones servidos con puré de plátano macho, verduras al sartén con espárragos.

TÁRTAR DE ATÚN AL CHIPOTLE CON GUACAMOLE Y PEPINO
Deliciosos dados de atún fresco marinados con cítricos y puré de chipotle al estilo Crabster.

CAMARONES AL COCO Y ALMENDRA
Camarones cubiertos con coco fresco y almendra, servidos con puré de plátano macho y relish de piña y habanero.

SALMÓN A LA MANDARINA *829 cal.*
Salmón al término deseado, servido con puré de plátano macho, verduras al sartén con espárragos.

SALMÓN EN COSTRA DE PISTACHE
Al término, servido con una costra de pistache sobre una cama de relish de piña con un toque de habanero, acompañado con espárragos asados, papa cambray al romero, jitomate cherry, chip de plátano y mix de lechugas.

CAMARONES EN SALSA DE LANGOSTA
Con pasta a la mantequilla y verduras salteadas.

PULPO AL POC CHUC (400g)
Nuestro famoso pulpo marinado con axiote y naranja agria, a la parrilla y terminado con cebolla morada asada, cilantro y naranja agria, servido con tomate asado y chile habanero asado.

---

*CAMARONES
*Guarnición arroz y verduras al meunier

- Al grill
- Al mojo de ajo con perejil
- Al ajillo con almendras
- Con mantequilla de chile xcatic y alcaparras
- Crocantes

*FILETE DE PESCADO (200g)
*Guarnición arroz y verduras al meunier

- Al grill
- Al mojo de ajo con perejil
- Al ajillo con almendras
- Con mantequilla de chile xcatic y alcaparras
- Empanizado

LANGOSTA (Por gramo)

- Thermidor
- Al grill
- Al mojo de ajo
- A la mantequilla de lima asada
- Al ajillo

*CARACOL (200g)
*Guarnición arroz y verduras al meunier

- A la mantequilla
- Al mojo de ajo con perejil
- Al ajillo con almendras
- En escabeche
- Con mantequilla de chile xcatic y alcaparras

SALMÓN o ATÚN (200g)

- Al chimichurri *583 cal.*
- En costra de ajonjolí
- Grill

*PULPO (350g)
*Guarnición arroz y verduras al meunier

- Al grill
- Al mojo de ajo con perejil
- Al ajillo con almendras
- En escabeche
- Con mantequilla de chile xcatic y alcaparras

DEL GRILL

PECHUGA DE POLLO (220g)
ARRACHERA (300g)
PICAÑA (250g)
NEW YORK (250g)

Carnes al carbón servidas con elote asado con mantequilla de epazote, verduras asadas y papas cambray.

SURF & TURF

El marisco de tu elección acompañado de la carne de tu preferencia*, bañados en una mantequilla de lima, servidos con elote asado, verduras al grill, papas cambray al romero.

* Mariscos y carne se cobran por separado.

PIZZAS

DISPONIBLE A PARTIR DE LAS 18:00 HRS.

PIZZA MARGARITA
Masa para pizza, bañada de salsa napolitana, queso mozzarella, parmesano, rebanadas de tomate bola, tomate uva, decorada con hojas de albahaca y mantequilla con ajo.

PIZZA HOLBOX*
Masa para pizza, bañada de salsa napolitana, queso mozzarella, parmesano, tapenade y hojas de albahaca.
** Agregar langosta por gramo*

PIZZA 4 QUESOS
Masa para pizza, bañada con una deliciosa combinación de salsa bianco trufada, queso parmesano, queso azul, queso provolone ahumado, mojo de ajo, toque de pimienta negra y hojas de hierbabuena.

PIZZA CAMARÓN CON PIMIENTOS
Masa para pizza, bañada de salsa napolitana, queso parmesano, camarones salteados al mojo de ajo con cebolla cambray, pimientos baby, decorado con un espiral de mayonesa al chipotle y espinaca baby.

PIZZA DE ARRACHERA CON CHISTORRA
Masa para pizza, bañada de salsa napolitana, mantequilla con ajo, queso mozzarella, parmesano, tiras de arrachera (150 gr), chistorra al grill, con un toque de vinagreta de chile jalapeño.

PIZZA DE PICAÑA CON CHIMICHURRI
Masa para pizza, bañada de salsa napolitana, mantequilla con ajo, mozzarella, parmesano, mojo de ajo, cebolla cambray, toque de orégano molido, láminas de picaña (150 gr)bañadas con nuestro delicioso chimichurri.

* Los alimentos crudos son responsabilidad de quien los consume.
* Precios incluyen IVA.

POSTRES

Volcán de Dulce de Leche

Pan de Elote de Tres Leches

Bomba de Chocolate

Pay de Lima

Tarta Crabster

Cheesecake de queso de
bola con dulce de papaya



BEBIDAS

BEBIDAS DE DESAYUNO

AGUAS FRESCAS
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

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

CAFÉ Y TÉ
Té
Espresso
Espresso Cortado
Espresso Doble
Café Americano
Café Rellenable
Café Capuccino
Latte Caramelo

BEBIDAS
Agua de Horchata
Agua de Tamarindo
Agua de Jamaica
Limonada
Naranjada
Agua Embotellada
Limonada Mineral
Naranjada Mineral
Fuze Tea Negro Limón
Seagrams
Perrier
Topo Chico 355 ml
Topo Chico Drinks Mexicanos
BUI 235 ml
Refresco Embotellado 355 ml
Topo Chico 750 ml
VOSS

BRANDY & COGNAC
Torres 10
Torres 20
Martell VSOP
Hennessy VS

CERVEZA
Vaso mezcla Chelada
Vaso mezcla Michelada
Vaso mezcla Ojo Rojo
Sol
Superior
Heineken 0.0
Indio
Tecate Light
Tecate Roja
XX Lager
XX Ambar
Bohemia Clara
Bohemia Obscura
Coors Light
Bohemia Cristal
Amstel Ultra
Heineken Silver
Heineken
Michelada de sabores
- Fresa, mango, tamarindo y chiltepín.

- ***12 cervezas***
- ***24 cervezas***

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

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

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

CREMAS Y 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

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. Reserva 18 años
Flor de Caña G. Reserva
Mosquito runner 3 años
Zacapa 12 años
Mosquito Runner 12 años
Zacapa 23 años

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

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

MIXOLOGÍA

Alebrije
Quetzal
Ginnamon
Jay Tangerine
Kiwi Lagoon
Sangría Crabster
Colada Crabster
Aperol Spritz
Moscu Mule
Jamaica Chill
Mezcalita de Tamarindo
Mezcalita de Maracuyá
Tiki de Bisil
Tiki Kay
Crabster Tiki
Tonic de Frutos Rojos
Tonic de Mezcal
Tonic de Tequila
Chandon Garden Spritz

MOCKTAILS

Piñada
Mango Coco
Mazapan
Piña Coco
Pepino con Albahaca
Frambuesa kiwi
Naranja Fresa

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

VODKA

Smirnoff
Absolut Azul
Stolichnaya
Titos
Grey Goose

MIXOLOGÍA PREMIUM

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.

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



POR BOTELLA

* Incluyen 5 mezcladores de 235 ml

Fundador 700 ml
Absolut Azul lt
Titos 750 ml
Terry 700 ml
Torres 10 750 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 4 años Blanco 750 ml
Flor de Caña 5 años 750 ml
Cuervo Tradicional 950 ml
Smirnoff lt
Stolichnaya 750 ml
Cuervo Tradicional Plata 950 ml
Flor de Caña 7 años 750 ml
Matusalem Clasico 750 ml
Maestro Dobel Blanco 700 ml
Don Julio Blanco 700 ml
Havana Club 7 años 700 ml
Matusalem 15 años 750 ml
Divino Maguey Tamarindo 750 ml
1800 Reposado 700 ml
Etiqueta Roja 1 lt
Licor 43 700 ml
Doña Juana 750 ml
Garra Negra 750 ml
1800 Blanco 700 ml
Divino Maguey Cuishe 750 ml
400 Conejos Espadin 750 ml
Creyente Joven 750 ml
Don Julio Reposado 700 ml
400 Conejos Reposado 750 ml
Creyente Cristalino 750 ml
Matusalem Platino 750 ml
Flor de Caña 12 años 750 ml
Matusalem 18 años 750 ml
Grey Goose 750 ml
1800 Añejo 700 ml
1800 Cristalino 700 ml
Don Julio Añejo 700 ml
Herradura Blanco 950 ml
Herradura Reposado 950 ml
Tanqueray 750 ml
400 Conejos Tobala 750 ml
Don Julio 70 700 ml
Creyente Tobala 750 ml
Buchana´s 12 años 750 ml
Etiqueta Negra 1 lt
Bruxo #4 750 ml
Casa Dragones Blanco 750 ml
Monkey 47 500 ml
Hendriks 750 ml
Buchana´s Master 750 ml
Tanqueray Ten 700 ml
J Walker Double Back 750 ml
Maestro Doble Diamante 700 ml
Glenfiddich 12 años 750 ml
Zacapa Centenario 23 años 750 ml
Casa Dragones Reposado 750 ml
J Walker Gold Label Reserve 750 ml
Buchana´s 18 años 750 ml
Don Julio 1942 750 ml
Zacapa Centenario Xo 750 ml
Macallan 12 años 700 ml
Walker Green Label 700 ml
Macallan 15 años 700 ml
Casa Dragones Joven 750 ml
Herradura Selección S. 750 ml
Etiqueta Azul J&W 750 ml
Macallan Rare Cask 700 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 Cedros*	*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 sauvignion*		
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*	*Primitivo*		

BLANCOS

				BOTELLA	COPA
MÉXICO	Bacalauh	*Ensenada*	*Sauvignon Blanc*		
	Crabster	*Valle de Guadalupe*	*Chardonay*		
	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	*Côtes 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.