

DESAYUNOS

Clásicos de Pez gallo

Molletes 60 gr

Pan de la casa con frijoles y queso manchego gratinado acompañado de pico de gallo.

+ Arrachera \$60 / + Chorizo \$35

Chilaquiles rojos o verdes 80 gr

+Tasajo \$40 / +Pollo \$45 / +Huevo \$25

Enchiladas poblanas de pollo 100 gr

Cremosa salsa de chile poblano con un toque picante, queso manchego gratinado, crema y relleno de pollo a la mexicana.

Crepas de espinaca 100 gr

Rellenas de pollo al chipotle y queso manchego, bañadas en salsa de tomate.

Queso envuelto en hoja santa 60 gr

Quesillo asado envuelto en hoja santa servido sobre salsa verde.

Queso en salsa 80 gr

Queso de la región en salsa ranchera y un toque de habanero.

Huevos

Croque Madame 300 gr

Emparedado de jamón y queso con huevo estrellado, bañado en salsa bechamel.

Omelette del huerto 2 pzas

Relleno de champiñones, zanahoria, calabacita y quesillo acompañado de papa cambray al romero y jitomate asado.

Omelette de calabaza zucchini 60 gr

Con queso panela acompañado con frijoles refritos y jitomate asado.

Huevos al gusto 2 pzas

Estrellados, a la mexicana, rancheros, divorciados, con jamón, con salchicha o con tocino.

Huevos al albañil 2 pzas

Clásica receta de huevos revueltos en salsa asada de jitomate acompañados de frijoles refritos y aguacate.

Huevos con salsa de molcajete 2 pzas

Estrellados sobre una gordita de requesón acompañados con salsa de molcajete y frijoles de la olla, crema y queso.

Sandwich de huevo con tocino 150 gr

Pan de la casa con huevo revuelto o estrellado y tocino frito acompañado de ensalada mixta y papas fritas.

Servicio disponible de 8:00 a.m. a 12:00 p.m.

Algo ligero ★

Fruta de temporada 120 gr

Con granola, queso cottage o yogurt.

Avena con frutos rojos 150 gr

Avena, leche, un toque de cocoa y frutos rojos.

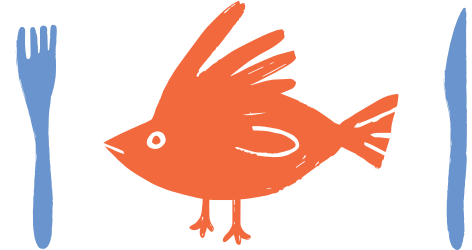
Tosta de aguacate 60 gr

Masa madre de la casa con puré de aguacate y tomate cherry.

+ Huevo \$25

Croissant de jamón y queso 80gr

Croissant calentito hecho en casa relleno de jamón y queso, mayonesa, lechuga, jitomate y cebolla.



Algo dulce

Waffles 180 gr

Servidos con frutos rojos y crema batida.

Pan francés 150 gr

Servido con frutos rojos y crema batida.

Hot cakes 180 gr

Con plátano caramelizado, nuez y chutney de manzana.

Tosta de nutella 180 gr

Pan de masa madre tostado con nutella.

+ Plátano: \$30

Pieza de pan



Huevo extra 2 pzas
Tocino extra 40 gr

\$30
\$30



BREAKFAST

Pez Gallo Classics



Molletes 60 gr

House bread slices with refried beans, melted cheese and pico de gallo.

+Flank steak \$60 / +Chorizo \$35

Chilaquiles 80 gr

Tortilla chips in red or green sauce, topped with slices of onion, cream and cheese.

+Tasajo \$40 / +Chicken \$45 / +Eggs \$25

Enchiladas poblanas with chicken 100 gr

Stuffed tortillas with Mexican style chicken, covered in creamy poblano sauce, crème fraîche and melted cheese.

Spinach crepes 100 gr

Filled with chicken chipotle and cheese, covered in tomato sauce.

Local cheese wrapped with hoja santa 60 gr

Covered in green tomatillo sauce.

Local cheese in salsa 80 gr

Local fresh grilled cheese in warm spicy salsa with a touch of habanero chilli.

Eggs



Croque madame 300 gr

Homemade bread ham and cheese sandwich, topped with fried egg and bechamel sauce.

Garden veggie omelette 2 eggs

With white mushroom, carrot, zucchini and local cheese, garnished with cambray potatoes and grilled tomato.

Zucchini omelette 60 gr

With panela cheese and a side of beans.

Eggs prepared any way you like 2 eggs

Fried, scrambled or with ham, bacon or sausage.

Albañil style eggs 2 eggs

Classic Mexican scrambled eggs in grilled tomato sauce, garnished with refried beans and avocado.

Eggs in molcajete sauce 2 eggs

Fried eggs on top of a curd-cheese corn gordita served with molcajete sauce, cream, cheese and beans.

Bacon and eggs sandwich 150 gr

Homemade bread with fried or scrambled eggs and crispy bacon, garnished with mixed salad and potato chips.

Service available from 8:00 a.m. to 12:00 p.m.

Light ★

Fruit platter with granola and cottage cheese 120 gr

\$100

Oatmeal and berries 150 gr

\$100

Oats, milk, berries and a dash of cocoa.

Avocado toast 60 gr

\$115

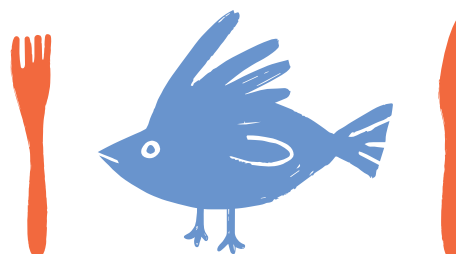
Homemade sourdough with mashed avocado, cherry tomatoes and sprouts.

+Egg \$25

Ham and cheese croissant 30 gr

\$95

Homemade toasted croissant with ham, cheese, mayonnaise, lettuce, tomato and red onion.



Sweet



Waffles 180 gr

\$120

Served with berries and whipped cream.

French toast 150 gr

\$110

Served with berries and whipped cream.

Pancakes 180 gr

\$110

With banana, pecans and apple chutney.

Nutella toast 180 gr

\$80

Homemade sourdough toast with nutella

+Banana \$30

Piece of bread

\$30



Add 2 eggs \$30
Add bacon \$30



COMIDA Y CENA

Entradas

- Pescadillas** 3 pzas 40 gr c/u
Rellenas de barrilete negro ahumado, con crema, queso doble crema, lechugas y cebolla encurtida.
- Tostada de hongos** 60 gr
Champiñones frescos salteados con ajo en adobo de chile pasilla y ensalada de la casa.
- Guacamole clásico** 160 gr
- Ceviche de pescado costa sur** 120 gr
Pesca del día marinada en limón, cebolla, aguacate, chile de agua y pulpa de maracuyá.
- Pulpo a la parrilla** 140 gr
Pulpo a la parrilla acompañado de papitas cambray con paprika, aceite de chiles y tierra de aceitunas negras.
- Ceviche campechano** 130 gr
Pesca del día, pulpo y camarón marinado en limón, cebolla, jitomate, chile serrano, habanero, aguacate y un toque de soya.
- Aguachile de camarón** 120 gr
Camarón, pepino, chile serrano, jugo de limón y aceite de oliva.
- Tostada de atún** 100 gr
Atún fresco marinado en salsa ponzu, aceite de ajonjolí, sobre una cama de aguacate con frituras de zanahoria y cebolla.
- Tiradito de atún** 120 gr
Finos cortes de atún fresco con salsa ponzu, aguacate, ceniza de cebolla y aceite de orégano olivia.
- Ceviche de coco** 150 gr
Con calabaza y cebolla, marinados en jugo de limón, aceite de oliva y hierbas.

Ensaladas y Caldos

- Ensalada Pez Gallo** 230 gr
Mix de lechugas, berros frescos, pimientos, rábanos, reducción de vinagre balsámico, tierra de aceitunas negras y queso fresco de prensa.
- Ensalada mixta** 250 gr
Mezcla de lechugas y hortalizas de temporada con tomate cherry, cebolla morada y pepino aderezado con limón y aceite de oliva.
- Cazuela de mariscos** 160 gr
Camarón, pulpo, pescado, mejillón y almeja en caldo de mariscos con chile guajillo.
- Caldo de la sierra** 100 gr
Hongos y setas en un caldo sazonado con chile de árbol y epazote.

Hamburguesas

- Hamburguesa Pez Gallo** 180 gr
Carne de res, queso manchego, cebolla, pepinillos, lechuga, jitomate deshidratado, sobre pan brioche hecho en casa.
- Hamburguesa de camarón** 160 gr
Carne de camarón, bañada con mayonesa casera de chile serrano, lechuga, sobre pan brioche hecho en casa.

Pastas

- Pasta alfredo con mariscos** 230 gr \$330
Fettuccine en salsa cremosa con camarón, pulpo y pesca del día.
- Fettuccine vegetariano** 200 gr \$180
Zanahoria, calabaza, champiñón, apio y pimienta morrón, bañada con salsa de tomate, ajo y albahaca.
- Risotto con camarones** 200 gr \$280
Risotto cremoso con adobo de chile pasilla, queso parmesano y camarones.

Pescados y Mariscos

- Tacos de pescado** 3 pzas 40 gr c/u \$190
Pescado tempura o a la parrilla, servidos en tortilla de harina o maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y pico de gallo.
- Tacos de camarón** 3 pzas 40 gr c/u \$245
Camarón tempura o a la parrilla servidos en tortilla de harina o maíz, con ensalada de col, pepino, aderezo de chipotle y pico de gallo.
- Camarones al coco** 120 gr \$280
Acompañados con arroz blanco, ensalada de la casa y reducción de jamaica con especias.
- Pesca del día en salsa menier al romero** 200 gr \$290
Pescado fresco en salsa de mantequilla con romero y vino blanco, acompañada de papa gratín y verduras baby.
- Pescado frito** 350 gr \$390
Huachinango crujiente, con mantequilla de ajillo y limón, acompañado de ensalada de la casa, limón a la parrilla y papas gajo.

Aves y Carnes

- Pechuga de pollo al oreganato** 180 gr \$220
Marinada con vino blanco, un toque de limón y orégano, acompañado con papa al gratín, zanahoria y betabel baby.
- Picaña con papa al horno** 220 gr \$410
Acompañada de papa cambray al romero y ensalada de la casa.

Postres

- Plátanos fritos con crema** 175 gr \$150
- Cheesecake de maracuyá** 150 gr \$150
- Cheesecake de chocolate** 150 gr \$150
- Helado** 150 gr \$150

 Todos nuestros platillos se hacen al momento, por lo que algunos podrían tardar un poco más tiempo que otros

LUNCH & DINNER

Starters

Pescadillas 3 pces 40 gr	\$160
Fried folded tortillas filled with smoked skipjack tuna fish, with cream, cheese, salad and pickled onion.	
Mushroom tostada 60 gr	\$110
Fresh mushrooms sauteed with garlic and pasilla pepper on a crunchy tortilla and house salad.	
Classic guacamole 160 gr	\$150
Passion fruit ceviche 120 gr	\$200
Catch of the day marinated with lime, fresh onion, avocado, passion fruit pulp and chile de agua.	
Grilled octopus 120 gr	\$250
With paprika cambray potatoes, chilli oil and dried olives crumble.	
Seafood ceviche 130 gr	\$280
Catch of the day, octopus and shrimp marinated in lime, fresh onion, tomato, avocado, serrano chilli, habanero chilli and a touch of soy sauce.	
Shrimp aguachile 120 gr	\$260
Shrimps and cucumbers marinated in lime juice and olive oil and topped with serrano chilli on top.	
Tuna fish tostada 80 gr	\$170
Fresh tuna marinated in ponzu and sesame oil, on a crunchy tortilla with avocado, onion, carrot crisps.	
Tuna tiradito 120 gr	\$220
Fine slices of fresh raw tuna, with lime, ponzu sauce, onion ash and oregano olive.	
Coconut ceviche 150 gr	\$140
With zucchini and fresh onion marinated in lime juice, olive oil and herbs.	

Salads and Soups

Pez Gallo salad 230 gr	\$160
Greens mix, watercress, bell pepper, raddish, balsamic vinegar reduction, black-olive dried and fresh cheese.	
Mixed salad 250 gr	\$120
Mixed lettuces and leaves with cherry tomato, cucumber and red onion, lemon and olive oil.	
Seafood stew 350 gr	\$290
Shrimp, octopus, fish, mussel and white clam in guajillo chilli broth infused with the local aromatic herb.	
Mountain mushroom soup 100 gr	\$140
Mushroom mix soup seasoned in chile de arbol and epazote.	

Burgers

Pez Gallo burger 180 gr	\$250
Beef, cheese, onion, pickles, lettuce and dried tomato.	
Shrimp burger 160 gr	\$310
Shrimp patty with spicy homemade mayonnaise and lettuce.	

Pastas

Alfredo seafood pasta 230 gr	\$330
Fettuccine in creamy sauce with shrimp, octopus and catch of the day.	
Veggie fettuccine 200 gr	\$180
Carrot, zucchini, mushrooms, celery and bell peppers in a tomato garlic and basil sauce.	
Shrimp risotto 200 gr	\$280
Creamy risotto with shrimp, pasilla marinade and parmesan cheese.	

Seafood

Fish tacos 3 pces 40 gr	\$190
Tempura or grilled fish served in a flour or corn tortilla with coleslaw, cucumber, chipotle dressing and pico de gallo sauce.	
Shrimp tacos 3 pces 40 gr	\$245
Tempura or grilled shrimp served in a flour or corn tortilla, with coleslaw, cucumber, chipotle dressing and pico de gallo sauce.	
Coconut shrimps 120 gr	\$280
Served with white rice, garden salad and hibiscus flower sauce.	
Catch of the day with meunière and rosemary sauce 200 gr	\$290
Fresh fish cooked with rosemary, butter and white wine sauce, served with gratin potato and grilled baby carrot and beetroot.	
Fried fish 350 gr	\$390
Crunchy red snapper with ajillo butter and lime, served with house salad, potato wedges and a grilled lime.	

Meat and Poultry

Oregano chicken breast 180 gr	\$220
Marinated in white wine, lime and oregano, served with gratin potato and grilled baby carrot and beetroot.	
Grilled picanha 200 gr	\$410
Picanha served with rosemary cambray potatoes and house salad.	

Desserts

Fried bananas with cream sweet 175 gr	\$150
Passion fruit cheesecake 150 gr	\$150
Chocolate cheesecake 150 gr	\$150
Ice cream 150 gr	\$150

 Our food is freshly made and prepared so it could sometimes take more time than usual due to occupation

BEBIDAS

Jugos

Vitamina C	400 ml	\$85
Naranja, guayaba y jugo de limón.		
Vampirito	400 ml	\$85
Betabel, zanahoria espinaca y naranja.		
Jugo de naranja	400 ml	\$85
Jugo de zanahoria	400 ml	\$85
Jugo de verde	400 ml	\$80
Piña, manzana verde, espinaca, apio.		

Café

Americano	250 ml	\$40
Espresso	60 ml	\$35
Capuccino	250 ml	\$65
Capuccino con leche vegetal	250 ml	\$75
Latte	300 ml	\$65
Latte con leche vegetal	300 ml	\$80
Frapuccino	400 ml	\$90
Frapuccino con leche vegetal	400 ml	\$100
Affogato	120 ml	\$110
Carajillo	250 ml (45 ml Licor 43)	\$170
Extra de leche entera o deslactosada		+ \$15
Extra de leche vegetal		+ \$25
Vaso de leche entera o deslactosada		+ \$50
Vaso de leche vegetal		+ \$80

*El contenido total del Carajillo y Frapuccino incuye hielo

*El Affogato lleva una bola de helado de vainilla de 50 gr

Smoothies

Mango playa	400 ml	\$120
Mango, fresa, plátano y piña.		
Pura vida	400 ml	\$125
Naranja, piña, mango, guayaba, fresa y menta.		
Chocomilk	400 ml	\$70
Leche entera o deslactosada y chocolate en polvo.		

Sodas Italianas

Ginger ale	400 ml	\$100
Mango, piña y jengibre.		
Brisa	400 ml	\$85
Hierbabuena, limón y jengibre.		
Bacoco	400 ml	\$90
Pepino, limón, espinaca y hierbabuena.		
Mango-maracuyá	400 ml	\$85
Fresa-hierbabuena	400 ml	\$90

Sin Alcohol

Té	250 ml	\$30
Limonada o naranjada	400 ml	\$60
Botella de agua	600 ml	\$40
Refrescos	355 ml	\$50
Vaso de agua fresca	400 ml	\$60
Jarra de agua fresca	1500 ml	\$160
Jarra de limonada o naranjada	1500 ml	\$190
Ginger birra	355 ml	\$110
Kombucha	355 ml	\$95
Clamato natural	400 ml	\$80
Mocktail	400 ml	\$80
Mojito, piñada, daiquiri.		

*Cambio a agua mineral en jarra de agua +\$30

Digestivos

Chinchón Dulce	45 ml	\$120
Chinchón Seco		\$120
Chinchón Campechano		\$130
Baileys		\$150
Licor 43		\$150
Nixta		\$150
Fernet Branca		\$120

*Incuye un chaser de agua mineral de 200 ml

Cervezas

Ultra	355 ml	\$80
Corona, Victoria, XX Lager, XX Ambar	355 ml	\$65
Bohemia clara u obscura	355 ml	\$75
Tecate light	325 ml	\$65
Michelada	30 ml salsas, 30ml jugo de limón y sal	+ \$35
Chelada	30 ml jugo de limón y sal	+ \$20
Clamato	60 ml clamato, 30 ml jugo de limón, 30 ml salsas	+ \$55
Costera	355 ml	\$120
Mareta	355 ml	\$120
Caleta	355 ml	\$120
Bahía	355 ml	\$120
Heineken	330 ml	\$75
Heineken 0°	250 ml	\$60

De la Casa

*El contenido total incluye hielo

Sangría oaxaqueña	300 ml (45 ml mezcal, 45 ml vino tinto)	\$180
Espadín de la casa, jamaica, vino tinto, limón, jarabe natural.		
Jalapeño mezcal	300 ml (45 ml mezcal)	\$180
Espadín de la casa preparado de jalapeño con piña, limón, miel de agave.		
Café mezcal	300 ml (45ml mezcal, 30 ml Campari)	\$180
Espadín de la casa, café espresso, crema de coco, leche evaporada.		
Pasión oaxaqueña	300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Vermuth blanco)	\$180
Espadín de la casa, vermuth blanco, piña, limón, infusión de jamaica.		
Tonic mezcal frutos rojos	300 ml (45 ml mezcal)	\$180
Espadín de la casa, agua tonic y frutos rojos.		
Salmoncito bacocho	300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Aperol)	\$180
Espadín de la casa, aperol, jugo de toronja, jarabe de agave.		
Margarita reyes	300 ml (45 ml mezcal, 30 ml licor de chile)	\$180
Espadín de la casa, jugo de limón, jarabe de agave y licor de chile.		

Destilados

*Los Destilados incluyen 1 mezclador de 355 ml

Mezcal	45 ml		Tequila	45 ml	
Mezcal de la casa (Espadín)	\$150		José Cuervo		\$170
Mezcal Unión (Espadín)	\$170		Tradicional Reposado		
Ensamble	\$220		Herradura Reposado		\$200
Mezcal	\$260		Don Julio Reposado		\$220
Tabla de Mezcales	\$395		Don Julio 70		\$290
Espadín, tobalá, ensamble de la casa.			Maestro Dobel		\$290
Whiskey	45 ml		Ron	45 ml	
JW Etiqueta roja	\$180		Bacardí Blanco		\$160
Jack Daniel's	\$200		Matusalem Clásico		\$180
Buchanan's 12	\$260		Captain Morgan		\$180
JW Etiqueta negra	\$250		Zacapa 23		\$280
Gin y Vodka	45 ml		Malibu		\$160
Beefeater	\$210		Havana 7 años		\$220
Bombay	\$220				
Absolut Azul	\$170		Brandy & Cognac	45 ml	
Grey Goose	\$250		Torres 10		\$180
Hendricks	\$290		Henness V.S.O.P.		\$340
Tanqueray London	\$230		Martell V.S.O.P.		\$400
Smirnoff	\$160				

Clásicos

Mimosa	200 ml (100 ml vino espumoso, 100 ml jugo natural de naranja)	\$150
Piña colada	400 ml (45 ml ron)	\$170
Mojito	400 ml (45 ml ron)	\$170
Bloody mary	400 ml (45 ml vodka)	\$180
Paloma	400 ml (45 ml tequila)	\$180
Gin Tonic	400 ml (45 ml gin)	\$160
Vodka Tonic	400 ml (45 ml vodka)	\$170
Negroni	300 ml (30 ml gin, 30 ml vermuth, 30 ml Campari)	\$180
Mezcal mule	350 ml (45 ml mezcal)	\$180
Moscow mule	350 ml (110 ml cerveza de jengibre y 45 ml vodka)	\$180
Aperol spritz	420 ml (60 ml Aperol, 150 ml Cinzano)	\$240
Whiskey smash	400 ml (45 ml Whiskey Jack Daniel's)	\$210
Jugo de limón, jarabe natural y hierbabuena.		
Mezcalina		\$170
Maracuyá, jamaica, mango, limón.		

*El contenido total de la limonada, naranjada, vaso de agua fresca, jarra de agua fresca, piñada y clamato natural incluye hielo

DRINKS

Juices

Vitamina C 400 ml	\$85
Orange, guava, lime juice.	
Vampirito 400 ml	\$85
Beetroot, carrot, spinach and orange.	
Orange juice 400 ml	\$85
Carrot juice 400 ml	\$85
Green juice 400 ml	\$80
Pineapple, green apple, spinach, celery.	

Coffee

Americano 250 ml	\$40
Espresso 60 ml	\$35
Capuccino 250 ml	\$65
Cappuccino with plant-based milk 250 ml	\$75
Latte 300 ml	\$65
Latte with plant-based milk 300 ml	\$80
Frapuccino 400 ml	\$90
Frappuccino with plant-based milk 400 ml	\$100
Affogato 120 ml	\$110
Carajillo 250 ml (45 ml Liquor 43)	\$170
Extra whole or lactose-free milk 100 ml	+\$15
Extra plant-based milk 100 ml	+\$25
Glass of whole or lactose-free milk 300 ml	+\$50
Glass of plant-based milk 300 ml	+\$80
*The total content of the Carajillo and Frappuccino includes ice	
*The Affogato comes with a 50g scoop of vanilla ice cream	

Smoothies

Mango playa 400 ml	\$120
Mango, strawberry, banana, pineapple.	
Pura vida 400 ml	\$125
Orange, pineapple, mango, guava, strawberry and fresh mint.	
Chocomilk 400 ml	\$70
Whole milk or lactose-free milk and powdered chocolate.	

Italian Sodas

Ginger ale 400 ml	\$100
Mango, pineapple and ginger.	
Brisa 400 ml	\$85
Fresh peppermint, lime and ginger.	
Bacocho 400 ml	\$90
Cucumber, lime, spinach and peppermint.	
Mango-passion fruit 400 ml	\$85
Strawberry-mint 400 ml	\$90

Non-Alcoholic

Tea 250 ml	\$30
Lemonade o orangeade 400 ml	\$60
Bottle of water 600 ml	\$40
Sodas 355 ml	\$50
Glass of fresh fruit water 400 ml	\$60
Pitcher of fresh fruit water 1500 ml	\$160
Pitcher of lemonade or orangeade 1500 ml	\$190
Ginger birra 355 ml	\$110
Kombucha 355 ml	\$95
Natural clamato 400 ml	\$80
Mocktail 400 ml	\$80
Mojito, piñada, daiquiri.	
*Swap to mineral water in a pitcher +\$30	

Digestives

Chinchón Dulce 45 ml	\$120
Chinchón Seco	\$120
Chinchón Campechano	\$130
Baileys	\$150
Licor 43	\$150
Nixta	\$150
Fernet Branca	\$120
Includes a 200 ml chaser of mineral water	

Beers

Ultra 355 ml	\$80
Corona, Victoria, XX Lager, XX Ambar 355 ml	\$65
Bohemia lighth or dark 355 ml	\$75
Tecate light 325 ml	\$65
Michelada	+\$35
30 ml sauces, 30 ml lime juice, and salt	
Chelada	+\$20
30 ml, lemon juice, and salt	
Clamato	+\$55
60 ml Clamato, 30 ml lemon juice, 30 ml sauces	
Costera 355 ml	\$120
Mareta 355 ml	\$120
Caleta 355 ml	\$120
Bahía 355 ml	\$120
Heineken 330 ml	\$75
Heineken 0° 250 ml	\$60

Daiquiris

Mango with chamoy	\$160
400 ml (45 ml rum)	
Coconut	\$160
400 ml (45 ml rum)	
Passion fruit	\$160
400 ml (45 ml rum)	
Strawberry	\$160
400 ml (45 ml rum)	

Margaritas

Mango	\$180
300 ml (45 ml tequila)	
Passion fruit	\$180
300 ml (45 ml tequila)	
Lime	\$180
300 ml (45 ml tequila)	
Strawberry	\$180
300 ml (45 ml tequila)	

House Cocktails

The total content of all our drinks includes ice

Sangría oaxaqueña 300 ml (45 ml mezcal, 45 ml vino tinto)	\$180
House espadín, hibiscus, red wine, lime, natural syrup.	
Jalapeño mezcal 300 ml (45 ml mezcal)	\$180
House espadín, pineapple juice with jalapeno pepper, lime, agave honey.	
Café mezcal 300 ml (45ml mezcal, 30 ml Campari)	\$180
House espadín, espresso coffee, coconut cream, evaporated milk.	
Pasión oaxaqueña 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Vermuth blanco)	\$180
House espadín, white vermuth, pineapple, lime, hibiscus.	
Red berry mezcal tonic 300 ml (45 ml mezcal)	\$180
House espadín, tonic water, red berries.	
Salmoncito bacocho 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Aperol)	\$180
House espadín, aperol, grapefruit juice, agave syrup.	
Margarita reyes 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml chilli liquor)	\$180
House espadín, lemon juice, agave syrup, chilli liquor.	

Spirits

The spirits include 1 mixer of 355 ml.

Mezcal 45 ml		Tequila 45 ml	
Mezcal de la casa (Espadín)	\$150	José Cuervo	\$170
Mezcal Unión (Espadín)	\$170	Tradicional Reposado	
Ensamble	\$220	Herradura Reposado	\$200
Mezcal	\$260	Don Julio Reposado	\$220
Tabla de Mezcales	\$395	Don Julio 70	\$290
Espadín, tobalá, ensamble de la casa.		Maestro Dobel	\$290
Whiskey 45 ml		Rum 45 ml	
JW Etiqueta roja	\$180	Bacardí Blanco	\$160
Jack Daniel's	\$200	Matusalem Clásico	\$180
Buchanan's 12	\$260	Captain Morgan	\$180
JW Etiqueta negra	\$250	Zacapa 23	\$280
Gin y Vodka 45 ml		Malibu	\$160
Beefeater	\$210	Havana 7 años	\$220
Bombay	\$220		
Absolut Azul	\$170	Brandy & Cognac 45 ml	
Grey Goose	\$250	Torres 10	\$180
Hendricks	\$290	Henness V.S.O.P.	\$340
Tanqueray London	\$230	Martell V.S.O.P.	\$400
Smirnoff	\$160		

The Classics

Mimosa 200 ml (100 ml sparkling wine, 100 ml orange juice)	\$150
Piña colada 400 ml (45 ml rum)	\$170
Mojito 400 ml (45 ml rum)	\$170
Bloody mary 400 ml (45 ml vodka)	\$180
Paloma 400 ml (45 ml tequila)	\$180
Gin Tonic 400 ml (45 ml gin)	\$160
Vodka Tonic 400 ml (45 ml vodka)	\$170
Negroni 300 ml (30 ml gin, 30 ml vermuth, 30 ml Campari)	\$180
Mezcal mule 350 ml (45 ml mezcal)	\$180
Moscow mule 350 ml (110 ml ginger beer and 45 ml vodka)	\$180
Aperol spritz 420 ml (60 ml Aperol, 150 ml Cinzano)	\$240
Whiskey smash 400 ml (45 ml Whiskey Jack Daniel's)	\$210
Lemon juice, natural syrup and mint.	
Mezcalina	\$170
Passion fruit, hibiscus, mango, lime.	

*The total content of all our drinks includes ice