

# DESAYUNOS

## Clásicos de Pez Gallo

### Molletes <sup>60 g</sup>

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

+ Arrachera \$60 / + Chorizo \$35

### Chilaquiles rojos o verdes <sup>80 g</sup>

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

### Enchiladas poblanas de pollo <sup>100 g</sup>

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

### Crepas de espinaca <sup>100 g</sup>

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

### Queso envuelto en hoja santa <sup>60 g</sup>

Quesillo asado envuelto en hoja santa servido sobre salsa verde.

### Queso en salsa <sup>80 g</sup>

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

## Huevos

### Croque madame <sup>300 g</sup>

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

### Omelette del huerto <sup>2 pzas</sup>

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

### Omelette de calabaza zucchini <sup>60 g</sup>

Con queso panela acompañado con frijoles refritos y jitomate asado.

### Huevos al gusto <sup>2 pzas</sup>

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

### Huevos al albañil <sup>2 pzas</sup>

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

### Huevos con salsa de molcajete <sup>2 pzas</sup>

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

### Sándwich de huevo con tocino <sup>150 g</sup>

Pan hecho en 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 <sup>120 g</sup>

Con granola, queso cottage o yogurt.

### Avena con frutos rojos <sup>150 g</sup>

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

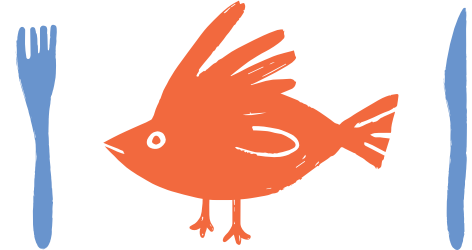
### Tosta de aguacate <sup>60 g</sup>

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

+ Huevo \$25

### Croissant de jamón y queso <sup>80 g</sup>

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



\$100

\$140

\$190

\$140

\$90

\$90

\$180

\$140

\$140

\$130

\$130

\$140

\$120

## Algo dulce

### Waffles <sup>180 g</sup>

Servidos con frutos rojos y crema batida.

### Pan francés <sup>150 g</sup>

Servido con frutos rojos y crema batida.

### Hot cakes <sup>180 g</sup>

Con plátano caramelizado, nuez y chutney de manzana.

### Pieza de pan

\$110

\$110

\$130

\$110

\$130

\$140

\$130

\$35



Huevo extra 2 pzas \$35  
Tocino extra 40 gr \$40



# BREAKFAST

## Pez Gallo Classics

### Molletes <sup>60 g</sup>

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

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

### Chilaquiles <sup>80 g</sup>

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 <sup>100 g</sup>

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

### Spinach crepes <sup>100 g</sup>

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

### Local cheese wrapped with hoja santa <sup>60 g</sup>

Covered in green tomatillo sauce.

### Local cheese in salsa <sup>80 g</sup>

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

## Eggs

### Croque madame <sup>300 g</sup>

Ham sandwich with manchego cheese and a fried egg, topped with bechamel sauce.

### Garden veggie omelette <sup>2 eggs</sup>

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

### Zucchini omelette <sup>60 g</sup>

With panela cheese and a side of beans.

### Eggs prepared any way you like <sup>2 eggs</sup>

Fried, scrambled or with ham, bacon or sausage.

### Albañil style eggs <sup>2 eggs</sup>

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

### Eggs in molcajete sauce <sup>2 eggs</sup>

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

### Bacon and eggs sandwich <sup>150 g</sup>

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

\$100

### Fruit platter with granola and cottage cheese <sup>120 g</sup>

\$110

\$140

### Oatmeal and berries <sup>150 g</sup>

Oats, milk, berries and a dash of cocoa.

\$110

### Avocado toast <sup>60 g</sup>

Homemade sourdough with mashed avocado, cherry tomatoes and sprouts.

\$130

### Ham and cheese croissant <sup>80 g</sup>

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

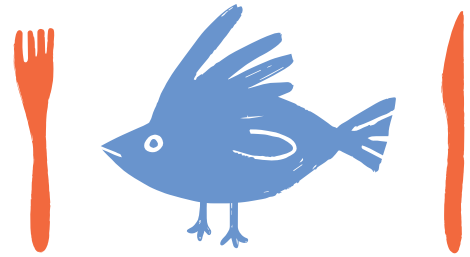
\$110

\$190

\$140

\$90

\$90



\$180

## Sweet

\$140

### Waffles <sup>180 g</sup>

Served with berries and whipped cream.

\$130

\$140

### French toast <sup>150 g</sup>

Served with berries and whipped cream.

\$140

\$130

### Pancakes <sup>180 g</sup>

With banana, pecans and apple chutney.

\$130

\$130

### Piece of bread

\$35

\$140

\$120



Add 2 eggs \$35  
Add bacon \$40



# COMIDA Y CENA

## Entradas

**Tetelas de barrilete ahumado** <sup>3 pzas 40 g c/u</sup> \$190  
Tetelas rellenas de barrilete negro acompañadas con frijol negro. Coronadas con crema ácida, queso seco, mix de lechugas, cremoso de aguacate y cebolla encurtida.

**Tostada volteada de hongos** <sup>60 g</sup> \$130  
Tostada de chapulín con puré de frijol negro, salteado de champiñones y huitlacoche en adobo de chile pasilla, cremoso de aguacate, alioli de ajo y cebollita asada. Terminada con cilantro criollo.

**Guacamole con chicharrón de rib eye** <sup>100 g</sup> \$290  
Chicharrón de rib eye sobre guacamole martajado, acompañado de salsa molcajeteadada, queso seco y coronado con cilantro criollo.

**Ceviche de pescado costa sur** <sup>120 g</sup> \$220  
Pesca del día marinada en limón eureka, cebolla morada, pepino persa, aguacate, chile de agua y salsa de maracuyá.

**Paté de camarón con aguachile de camarón** <sup>100 g</sup> \$230  
Aguachile negro de camarón, pepino persa, cebolla morada, sobre paté de camarón, coronado con cilantro criollo y aceite de chiles.

**Croquetas de jaiba** <sup>130 g</sup> \$240  
Croquetas de jaiba empanizadas, acompañadas de alioli de limón amarillo y ajo rostizado, terminadas con polvo de camarón y chapulines.

**Aguachile de camarón** <sup>120 g</sup> \$260  
Camarón marinado en jugo de limón, manzana verde, pepino persa y cebolla morada en aguachile de maíz e hinojo. Acompañado de tostadas de maíz azul.

**Tostada de atún** <sup>100 g</sup> \$180  
Atún fresco marinado en salsa ponzu, pepino persa y aceite de ajonjolí, sobre una cama de guacamole rústico, coronado con aderezo de serrano y poro frito.

**Tiradito de atún** <sup>120 g</sup> \$240  
Finas láminas de atún fresco, pepino persa, cremoso de aguacate, ceniza de cebolla y aceite de hoja santa. Acompañado de salsa ponzu.

**Ceviche de coco** <sup>150 g</sup> \$160  
Coco fresco, pepino persa, piña asada, gel de mango y cebolla morada marinados en leche de tigre de coco.

**Tiritas** <sup>120 g</sup> \$220  
Pesca del día marinada en jugo de limón con cebolla morada, pepino persa, aceite de oliva y un toque de habanero.

## Ensaladas y Caldos

**Ensalada Pez Gallo** <sup>230 g</sup> \$160  
Mix de lechugas, betabel baby, supremas de naranja, reducción de balsámico, queso fresco de prensa, nuez tatemada y fresas.

**Ensalada del huerto** <sup>250 g</sup> \$170  
Mix de lechugas, quelites, tomate riñón, calabacita baby, queso de petate, ceniza de chile costero, cacahuate y vinagreta de hoja santa.

**Cazuela de mariscos** <sup>160 g</sup> \$300  
Camarón, pulpo, pescado, mejillón y almeja en caldo de mariscos con chile guajillo.

**Caldo de hongos silvestres** <sup>100 g</sup> \$150  
Mezcla de hongos salteados y cocidos lentamente en un adobo de chiles secos tostados. Se sirve con su consomé concentrado y se acompaña de cebolla blanca y cilantro criollo para equilibrar y realzar cada bocado.

## Entre panes

**Hamburguesa Pez Gallo** <sup>230 g</sup> \$310  
Carne de res, queso manchego, cebolla, pepinillos, lechuga y jitomate rostizado, sobre pan brioche hecho en casa. Acompañado de papas a la francesa.

**Sándwich de camarón** <sup>250 g</sup> \$250  
Pan brioche, camarón salteado en mantequilla de chile chilhuacle, costra de queso manchego, alioli de ajo rostizado, aceite de trufa negra y mix de lechugas. Acompañado de papas fritas.

## Pastas

**Pasta Alfredo de mariscos** <sup>230 g</sup> \$330  
Fettuccine en salsa cremosa con camarón, pulpo y pesca del día.

**Fettuccine vegetariano** <sup>200 g</sup> \$220  
Pasta fresca con verduras de temporada asadas y champiñones salteados en salsa pomodoro, terminado con crumble de pan con ajo. Acompañado de parmesano reggiano.

**Risotto de camarón** <sup>200 g</sup> \$290  
Risotto cremoso con adobo de chile pasilla, queso parmesano, camarones zarandeados y alioli de limón amarillo.

## Pescados y Mariscos

**Pulpo a la parrilla** <sup>150 g</sup> \$330  
Pulpo zarandeado acompañado de puré de camote rostizado, aceite de chiles y tierra de chorizo, coronado con mix de quelites y tomate cherry asado.

**Tacos baja** <sup>3 pzas / 40 g c/u</sup> \$230  
Capeados en tempura de maíz, mayonesa de chipotle, lechuga baby, ensaladita de pepino, zanahoria y cebolla morada. Acompañados de pico de gallo.

**Pesca del día Camarón** \$250

**Tacos gobernador** <sup>3 pzas / 40 g c/u</sup> \$220  
Tacos gobernador de camarón salteado en mantequilla avellanada y costra de queso fundido, servidos en tortilla dorada y terminados con cilantro criollo y cebolla curtida. Acompañados de pico de gallo.

**Camarones al coco** <sup>120 g</sup> \$280  
Acompañados de arroz meloso, ensalada de la casa y reducción de jamaica con especias.

**Pesca del día** <sup>180 g</sup> \$310  
Pescado fresco en salsa de beurre blanc, acompañado de puré de papa crujiente y verduras baby. Terminado con espuma de camarón y romero.

**Pescado frito** <sup>350 g</sup> \$390  
Huachinango frito crujiente, con mantequilla de ajillo y ralladura de limón. Acompañado de ensalada de la casa, limón a la parrilla y arroz meloso.

## Aves y Carnes

**Pechuga de pollo y mole negro** <sup>180 g</sup> \$260  
Medallón de pechuga de pollo sobre puré de camote rostizado y plátano macho. Acompañado de mole negro y vegetales baby.

**Rib eye ahumado** <sup>220 g</sup> \$590  
Rib eye asado, acompañado de puré de papa, demiglace de chile pasilla, terminado con mix de quelites y cebollitas asadas.

## Postres

**Fresas y hoja santa** <sup>175 g</sup> \$160  
Curd de hoja santa, fresas ahumadas y granité de fresa, terminado con aceite de menta.

**Cheesecake de maracuyá** <sup>150 g</sup> \$170  
Crumble de mantequilla con maracuyá, mousse de queso crema, decorado con frutos rojos y coulis.

**Chocolate oaxaqueño** <sup>150 g</sup> \$150  
Pastel suave de chocolate oaxaqueño, ganache de chocolate amargo, crumble de mantequilla y helado de espresso.

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

# LUNCH & DINNER

## Starters

**Smoked barrilete tetelas** <sup>3 pcs, 40 g each</sup> **\$190**  
Tetelas filled with smoked barrilete, served with black beans. Topped with sour cream, aged cheese, mixed greens, avocado cream, and pickled onion.

**Mushroom tostada** <sup>60 g</sup> **\$130**  
Chapulín tostada with black bean purée, sautéed mushrooms and huitlacoche in pasilla chili adobo, avocado cream, garlic aioli, and grilled spring onion. Finished with native coriander.

**Guacamole with rib eye chicharrón** <sup>100 g</sup> **\$290**  
Crushed guacamole topped with crispy rib eye chicharrón, served with molcajete salsa, aged cheese, and finished with native coriander.

**South coast fish ceviche** <sup>120 g</sup> **\$220**  
Catch of the day marinated in eureka lemon juice with red onion, persian cucumber, avocado, chile de agua, and passion fruit sauce.

**Shrimp paté & aguachile** <sup>100 g</sup> **\$230**  
Black shrimp aguachile with persian cucumber and red onion over shrimp paté, topped with native coriander and chili oil.

**Crab croquettes** <sup>130 g</sup> **\$240**  
Breaded crab croquettes served with lemon aioli and roasted garlic, finished with shrimp dust and chapulines.

**Shrimp aguachile** <sup>120 g</sup> **\$260**  
Shrimp marinated in lime juice with green apple, persian cucumber, and red onion in a corn and fennel aguachile. Served with blue corn tostadas.

**Tuna tostada** <sup>100 g</sup> **\$180**  
Fresh tuna marinated in ponzu sauce with persian cucumber and sesame oil, over rustic guacamole, topped with serrano dressing and crispy leek.

**Tuna tiradito** <sup>120 g</sup> **\$240**  
Thinly sliced fresh tuna with persian cucumber, avocado cream, onion ash, and hoja santa oil. Served with ponzu sauce.

**Coconut ceviche** <sup>150 g</sup> **\$160**  
Fresh coconut with persian cucumber, grilled pineapple, mango gel, and red onion, marinated in coconut leche de tigre.

**Fish strips** <sup>150 g</sup> **\$220**  
Catch of the day marinated in lime juice with red onion, persian cucumber, olive oil, and a hint of habanero.

## Salads & Soups



**Pez Gallo salad** <sup>230 g</sup> **\$160**  
Mixed greens with baby beets, orange supremes, balsamic reduction, pressed fresh cheese, toasted walnuts, and strawberries.

**Garden salad** <sup>250 g</sup> **\$170**  
Mixed greens with quelites, heirloom tomato, baby zucchini, queso de petate, chile costeño ash, peanuts, and hoja santa vinaigrette.

**Seafood cazuela** <sup>160 g</sup> **\$300**  
Shrimp, octopus, fish, mussels, and clams in a guajillo chili seafood broth.

**Wild mushroom broth** <sup>100 g</sup> **\$150**  
A mix of sautéed wild mushrooms slow-cooked in a toasted dried chili adobo. Served with a concentrated consommé, accompanied by white onion and native coriander to balance and enhance each bite.

## Sandwiches & Burgers

**Pez Gallo burger** <sup>230 g</sup> **\$310**  
Beef patty with manchego cheese, onion, pickles, lettuce, and roasted tomato on house-made brioche bread. Served with French fries.

**Shrimp sandwich** <sup>250 g</sup> **\$250**  
Brioche bread with shrimp sautéed in chilhuacle chili butter, manchego cheese crust, roasted garlic aioli, black truffle oil, and mixed greens. Served with French fries.

## Pastas

**Seafood Alfredo pasta** <sup>230 g</sup> **\$330**  
Fettuccine in a creamy sauce with shrimp, octopus, and catch of the day.

**Vegetarian fettuccine** <sup>200 g</sup> **\$220**  
Fresh pasta with roasted seasonal vegetables and sautéed mushrooms in pomodoro sauce, finished with garlic breadcrumb crumble. Served with parmigiano reggiano.

**Shrimp risotto** <sup>200 g</sup> **\$290**  
Creamy risotto with pasilla chili adobo, parmesan cheese, grilled shrimp, and yellow lemon aioli.

## Fish & Seafood

**Grilled octopus** <sup>150 g</sup> **\$330**  
Zarandeado octopus served with roasted sweet potato purée, chili oil, and chorizo crumble, topped with a mix of quelites and roasted cherry tomatoes.

**Baja tacos** <sup>3 pcs - 40 g each</sup> **\$230**  
Corn tempura-battered, with chipotle mayo, baby lettuce, and a fresh slaw of cucumber, carrot, and red onion. Served with pico de gallo.

**Fish** **\$230**

**Shrimp** **\$250**

**Gobernador tacos** <sup>3 pcs - 40 g each</sup> **\$220**  
Shrimp sautéed in brown butter with melted cheese crust, served on crispy tortillas, finished with native cilantro and pickled onion. Served with pico de gallo.

**Coconut shrimp** <sup>120 g</sup> **\$280**  
Served with creamy rice, house salad, and a spiced hibiscus reduction.

**Catch of the day** <sup>180 g</sup> **\$310**  
Fresh fish in beurre blanc sauce, served with crispy potato purée and baby vegetables, finished with shrimp foam and rosemary.

**Fried fish** <sup>350 g</sup> **\$390**  
Crispy fried Red Snapper with garlic butter and lemon zest. Served with house salad, grilled lemon, and creamy rice.

## Poultry & Meats

**Chicken breast with black mole** <sup>180 g</sup> **\$260**  
Chicken breast medallion over roasted sweet potato and plantain purée, served with black mole and baby vegetables.

**Smoked rib eye** <sup>220 g</sup> **\$590**  
Grilled rib eye served with potato purée, pasilla chili demi-glace, finished with a mix of quelites and grilled spring onions.

## Desserts

**Strawberries & hoja santa** <sup>175 g</sup> **\$160**  
Hoja santa curd with smoked strawberries and strawberry granité, finished with mint oil.

**Passion fruit cheesecake** <sup>150 g</sup> **\$170**  
Butter crumble with passion fruit, cream cheese mousse, topped with berries and coulis.

**Oaxacan chocolate cake** <sup>150 g</sup> **\$150**  
Soft Oaxacan chocolate cake with dark chocolate ganache, butter crumble, and espresso ice cream.

All of our dishes are made to order, so some may take a little longer than others.

# BEBIDAS

## Jugos

<b>Vitamina C</b> 400 ml	\$95
Naranja, guayaba y jugo de limón.	
<b>Vampirito</b> 400 ml	\$95
Betabel, zanahoria, espinaca y naranja.	
<b>Jugo de naranja</b> 400 ml	\$90
<b>Jugo de zanahoria</b> 400 ml	\$95
<b>Jugo verde</b> 400 ml	\$90
Piña, manzana verde, espinaca y apio.	

## Café

<b>Americano</b> 250 ml	\$45
<b>Espresso</b> 60 ml	\$40
<b>Capuccino</b> 250 ml	\$70
<b>Capuccino con leche vegetal</b> 250 ml	\$85
<b>Latte</b> 300 ml	\$75
<b>Latte con leche vegetal</b> 300 ml	\$90
<b>Frapuccino</b> 400 ml	\$100
<b>Frapuccino con leche vegetal</b> 400 ml	\$115
<b>Affogato</b> 120 ml	\$125
<b>Carajillo</b> 250 ml (45 ml Licor 43)	\$180
Extra de leche entera o deslactosada 100 ml	+\$15
Extra de leche vegetal 100 ml	+\$25
Vaso de leche entera o deslactosada 300 ml	+\$60
Vaso de leche vegetal 300 ml	+\$90

\*El contenido total del Carajillo y Frapuccino incluye hielo  
\*El Affogato lleva una bola de helado de vainilla de 50 gr

## Smoothies

<b>Mango playa</b> 400 ml	\$135
Mango, fresa, plátano y piña.	
<b>Pura vida</b> 400 ml	\$135
Naranja, piña, mango, guayaba, fresa y menta.	
<b>Chocomilk</b> 400 ml	\$80
Leche entera o deslactosada y chocolate en polvo.	

## Sodas Italianas

<b>Ginger ale</b> 400 ml	\$115
Mango, piña y jengibre.	
<b>Brisa</b> 400 ml	\$90
Hierbabuena, limón y jengibre.	
<b>Bacocho</b> 400 ml	\$80
Pepino, limón, espinaca y hierbabuena.	
<b>Mango-maracuyá</b> 400 ml	\$90
<b>Fresa-hierbabuena</b> 400 ml	\$115

## Aguas minerales

<b>Topo Chico</b> 355 ml	\$70
<b>Agua de Piedra Natural</b> 650ml	\$180
<b>Agua de Piedra Mineral</b> 650ml	\$190
<b>San Pellegrino</b> 750 ml	\$200

## Daiquiris

<b>Mango con chamoy</b> 400 ml (45 ml ron)	\$165
<b>Coco</b> 400 ml (45 ml ron)	\$165
<b>Maracuyá</b> 400 ml (45 ml ron)	\$165
<b>Fresa</b> 400 ml (45 ml ron)	\$170

## Margaritas

<b>Mango</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$190
<b>Maracuyá</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$190
<b>Limón</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$180
<b>Fresa</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$190

## Cervezas

<b>Ultra</b> 355 ml	\$75
<b>Corona, Victoria, XX Lager, XX Ambar</b> 355 ml	\$70
<b>Bohemia clara u oscura</b> 355 ml	\$85
<b>Tecate light</b> 325 ml	\$70
<b>Michelada</b> 30 ml salsas, 30ml jugo de limón y sal	+\$40
<b>Chelada</b> 30 ml jugo de limón y sal	+\$25
<b>Clamato</b> 60 ml clamato, 30 ml jugo de limón, 30 ml salsas	+\$65
<b>Costera</b> 355 ml	\$120
<b>Mareta</b> 355 ml	\$120
<b>Caleta</b> 355 ml	\$120
<b>Bahía</b> 355 ml	\$120
<b>Heineken</b> 330 ml	\$80
<b>Heineken 0°</b> 250 ml	\$70

## Sin Alcohol

<b>Té</b> 250 ml	\$35
<b>Limonada o naranjada</b> 400 ml	\$65
<b>Botella de agua</b> 600 ml	\$45
<b>Refrescos</b> 355 ml	\$65
<b>Vaso de agua fresca</b> 400 ml	\$65
<b>Jarra de agua fresca</b> 1500 ml	\$165
<b>Jarra de limonada o naranjada</b> 1500 ml	\$190
<b>Ginger birra</b> 355 ml	\$125
<b>Kombucha</b> 355 ml	\$110
<b>Clamato natural</b> 400 ml	\$90
<b>Mocktail</b> 400 ml	\$95
Mojito, piñada, daiquiri.	

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

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

## Digestivos 45 ml

<b>Chinchón Dulce</b> 45 ml	\$120
<b>Chinchón Seco</b> 45 ml	\$120
<b>Chinchón Campechano</b> 45 ml	\$130
<b>Baileys</b> 45 ml	\$150
<b>Licor 43</b> 45 ml	\$150
<b>Nixta</b> 45 ml	\$150
<b>Fernet Branca</b> 45 ml	\$160

\*Incluye un chaser de agua mineral de 200 ml

# BEBIDAS

## Mocktails Tiki

### Sandía Spice 16 oz

Fresca combinación de sandía, fresa y limón endulzado con un jarabe hecho en casa de cardamomo y canela.

### Tropical Chai 16 oz

Yogurt de coco cremoso y piña natural fusionados con un jarabe de chai aromático.

### Pistacho Sunset 16 oz

Mezcla refrescante de piña, maracuyá y jugo de naranja equilibrado con un toque de limón, sirope de granadina, orgeat de pistache y finalizado con soda de jengibre.

### Alma de maguey 19 oz

Bebida fría a base de jugo de piña, té negro, tamarindo y limón, perfumado con un jarabe de romero hecho en casa.

### Esmeralda Tiki 14 oz

Bebida tropical de piña, naranja y limón fresco combinada con orgeat de pistache y sirope de vainilla con un toque burbujeante de jengibre.

### Guava Glow 14 oz

Té negro infusionado en frío con naranja fresca y guayaba, notas cremosas de plátano y vainilla coronado con soda de jengibre.

### Aurora 16 oz

Fresco jugo de naranja y maracuyá con un toque de limón y notas florales de jamaica, servidos con Corona Cero.

### Mora Beer 16 oz

Mocktail costero hecho con coulis de frutos rojos, jugo de limón y Corona Cero.

## Clásicos

**Mimosa** 200 ml (100 ml vino espumoso, 100 ml jugo natural de naranja)

**Piña colada** 400 ml (45 ml ron)

**Mojito** 400 ml (45 ml ron)

**Bloody Mary** 400 ml (45 ml vodka)

**Paloma** 400 ml (45 ml tequila)

**Gin tonic** 400 ml (45 ml gin)

**Vodka tonic** 400 ml (45 ml vodka)

**Negroni** 300 ml (30 ml gin, 30 ml vermouth, 30 ml Campari)

**Mezcal mule** 350 ml (45 ml mezcal)

**Moscow mule** 350 ml (110 ml cerveza de jengibre y 45 ml vodka)

**Aperol spritz Pez Gallo** 420 ml (60 ml Aperol, 150 ml Cinzano)

### Mezcalina

Maracuyá, jamaica, mango, limón.



## De la Casa

\$120

**Sangría oaxaqueña** 300 ml (45 ml mezcal, 45 ml vino tinto) \$180  
Espadín de la casa, jamaica, vino tinto, limón y jarabe natural.

\$110

**Jalapeño mezcal** 300 ml (45 ml mezcal) \$170  
Espadín de la casa preparado de jalapeño con piña, limón y miel de agave.

\$120

**Café mezcal** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Campari) \$170  
Espadín de la casa, café espresso, crema de coco y leche evaporada.

\$150

**Pasión oaxaqueña** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Vermuth blanco) \$190  
Espadín de la casa, vermouth blanco, piña, limón y infusión de jamaica.

\$80

**Tonic mezcal frutos rojos** 300 ml (45 ml mezcal) \$190  
Espadín de la casa, agua tonic y frutos rojos.

\$90

**Salmoncito Bacocho** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Aperol) \$190  
Espadín de la casa, aperol, jugo de toronja y jarabe de agave.

\$85

**Margarita reyes** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml licor de chile) \$190  
Espadín de la casa, jugo de limón, jarabe de agave y licor de chile.

\*El contenido total incluye hielo

## Destilados

\$110

### Tequila 45 ml

José Cuervo Tradicional Reposado \$180

7 Leguas Blanco \$210

Don Julio Reposado \$230

Don Julio 70 \$260

Maestro Dobel \$295

### Mezcal 45 ml

Mezcal de la Casa (Espadín) \$160

Mezcal Comuna \$195

Ensamble \$190

Mezcal \$240

Tabla de Mezcales \$400

Espadín, tobalá, ensamble de la casa.

\$150

### Gin y Vodka 45 ml

Beefeater \$220

Bombay \$230

Absolut Azul \$180

Grey Goose \$260

Hendricks \$290

Tanqueray London \$240

Smirnoff \$160

\$170

**Ron** 45 ml

Bacardí Blanco \$170

Matusalem Clásico \$180

Captain Morgan \$180

Zacapa 23 \$280

Havana 7 años \$220

\$170

**Whiskey** 45 ml

JW Etiqueta roja \$190

Jack Daniel's \$200

Buchanan's 12 \$270

JW Etiqueta negra \$260

\$180

**Brandy & Cognac** 45 ml

Torres 10 \$180

Hennessy V.S.O.P. \$340

Martell V.S.O.P. \$400

\*Los Destilados incluyen 1 mezclador de 355 ml

# DRINKS

## Juices

<b>Vitamine C</b> 400 ml	\$95
Orange, guava, lime juice.	
<b>Vampirito</b> 400 ml	\$95
Beetroot, carrot, spinach and orange.	
<b>Orange juice</b> 400 ml	\$90
<b>Carrot juice</b> 400 ml	\$95
<b>Green juice</b> 400 ml	\$90
Pineapple, green apple, spinach and celery.	

## Coffee

<b>Americano</b> 250 ml	\$45
<b>Espresso</b> 60 ml	\$40
<b>Capuccino</b> 250 ml	\$70
<b>Cappuccino with plant-based milk</b> 250 ml	\$85
<b>Latte</b> 300 ml	\$75
<b>Latte with plant-based milk</b> 300 ml	\$90
<b>Frapuccino</b> 400 ml	\$100
<b>Frappuccino with plant-based milk</b> 400 ml	\$115
<b>Affogato</b> 120 ml	\$125
<b>Carajillo</b> 250 ml (45 ml Liquor 43)	\$180
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	+\$60
Glass of plant-based milk 300 ml	+\$90

\*The total content of the Carajillo and Frappuccino includes ice  
\*The Affogato comes with a 50 g scoop of vanilla ice cream

## Smoothies

<b>Mango playa</b> 400 ml	\$135
Mango, strawberry, banana, pineapple.	
<b>Pura vida</b> 400 ml	\$135
Orange, pineapple, mango, guava, strawberry and fresh mint.	
<b>Chocomilk</b> 400 ml	\$80
Whole milk or lactose-free milk and powdered chocolate.	

## Italian Sodas

<b>Ginger ale</b> 400 ml	\$115
Mango, pineapple and ginger.	
<b>Brisa</b> 400 ml	\$90
Fresh peppermint, lime and ginger.	
<b>Bacocho</b> 400 ml	\$80
Cucumber, lime, spinach and peppermint.	
<b>Mango-passion fruit</b> 400 ml	\$90
<b>Strawberry-mint</b> 400 ml	\$115

## Sparkling waters

<b>Topo Chico</b> 355 ml	\$70
<b>Agua de Piedra Natural</b> 650ml	\$180
<b>Agua de Piedra Mineral</b> 650ml	\$190
<b>San Pellegrino</b> 750mls	\$200

## Daiquiris

<b>Mango with chamoy</b> 400 ml (45 ml rum)	\$165
<b>Coconut</b> 400 ml (45 ml rum)	\$165
<b>Passion fruit</b> 400 ml (45 ml rum)	\$165
<b>Strawberry</b> 400 ml (45 ml rum)	\$170

## Margaritas

<b>Mango</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$190
<b>Passion fruit</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$190
<b>Lime</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$180
<b>Strawberry</b> 300 ml (45 ml tequila)	\$190

## Beers

<b>Ultra</b> 355 ml	\$75
<b>Corona, Victoria, XX Lager, XX Ambar</b> 355 ml	\$70
<b>Bohemia lighth or dark</b> 355 ml	\$85
<b>Tecate light</b> 325 ml	\$70
<b>Michelada</b> 30 ml sauces, 30 ml lime juice, and salt	+\$40
<b>Chelada</b> 30 ml, lemon juice, and salt	+\$25
<b>Clamato</b> 60 ml Clamato, 30 ml lemon juice, 30 ml sauces	+\$65
<b>Costera</b> 355 ml	\$120
<b>Mareta</b> 355 ml	\$120
<b>Caleta</b> 355 ml	\$120
<b>Bahía</b> 355 ml	\$120
<b>Heineken</b> 330 ml	\$80
<b>Heineken 0°</b> 250 ml	\$70

## Non-Alcoholic

<b>Tea</b> 250 ml	\$35
<b>Lemonade o orangeade</b> 400 ml	\$65
<b>Bottle of water</b> 600 ml	\$45
<b>Sodas</b> 355 ml	\$65
<b>Glass of fresh fruit water</b> 400 ml	\$65
<b>Pitcher of fresh fruit water</b> 1500 ml	\$165
<b>Pitcher of lemonade or orangeade</b> 1500 ml	\$190
<b>Ginger birra</b> 355 ml	\$125
<b>Kombucha</b> 355 ml	\$110
<b>Natural clamato</b> 400 ml	\$90
<b>Mocktail</b> 400 ml	\$95

\*Swap to sparkling water in a pitcher +\$30

\*The total volume of the lemonade, orangeade, single serving of agua fresca, pitcher of agua fresca, piñada, and natural Clamato includes ice.

## Digestives 45 ml

<b>Chinchón Dulce</b>	\$120
<b>Chinchón Seco</b>	\$120
<b>Chinchón Campechano</b>	\$130
<b>Baileys</b>	\$150
<b>Licor 43</b>	\$150
<b>Nixta</b>	\$150
<b>Fernet Branca</b>	\$160

\*Includes a 200 ml chaser of mineral water

# DRINKS

## Mocktails Tiki

### Sandía spice <sup>16 oz</sup>

A refreshing combination of watermelon, strawberry, and lemon sweetened with a homemade cardamom and cinnamon syrup.

### Tropical chai <sup>16 oz</sup>

Creamy coconut yogurt and natural pineapple fused with an aromatic chai syrup.

### Pistacho sunset <sup>16 oz</sup>

A refreshing blend of pineapple, passion fruit and orange juice balanced with a hint of lemon, grenadine syrup, pistachio orgeat and finished with ginger soda.

### Alma de maguey <sup>19 oz</sup>

Cold drink made with pineapple juice, black tea, tamarind and lemon, scented with a homemade rosemary syrup.

### Esmeralda tiki <sup>14 oz</sup>

Tropical drink of fresh pineapple, orange and lemon combined with pistachio orgeat and vanilla syrup with a bubbly touch of ginger.

### Guava glow <sup>14 oz</sup>

Cold brewed black tea with fresh orange and guava, creamy notes of banana and vanilla topped with ginger soda.

### Aurora <sup>16 oz</sup>

Fresh orange and passion fruit juice with a touch of lemon and floral notes of hibiscus, served with Corona Cero.

### Mora beer <sup>16 oz</sup>

Coastal mocktail made with red fruit coulis, lemon juice and Corona Cero.

## The Classics

**Mimosa** 200 ml (100 ml sparkling wine, 100 ml orange juice)

**Piña colada** 400 ml (45 ml rum)

**Mojito** 400 ml (45 ml rum)

**Bloody Mary** 400 ml (45 ml vodka)

**Paloma** 400 ml (45 ml tequila)

**Gin tonic** 400 ml (45 ml gin)

**Vodka tonic** 400 ml (45 ml vodka)

**Negroni** 300 ml (30 ml gin, 30 ml vermouth, 30 ml Campari)

**Mezcal mule** 350 ml (45 ml mezcal)

**Moscow mule** 350 ml (110 ml ginger beer and 45 ml vodka)

**Aperol spritz Pez Gallo** 420 ml (60 ml Aperol, 150 ml Cinzano)

### Mezcalina

Passion fruit, hibiscus, mango, lime.

\*The total content of all our drinks includes ice



## House Cocktails

**\$120 Sangría oaxaqueña** 300 ml (45 ml mezcal, 45 ml vino tinto)  
House espadín, hibiscus, red wine, lime, natural syrup. **\$180**

**\$110 Jalapeño mezcal** 300 ml (45 ml mezcal)  
House espadín, pineapple juice with jalapeno pepper, lime, agave honey. **\$170**

**\$120 Café mezcal** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Campari)  
House espadín, espresso coffee, coconut cream, evaporated milk. **\$170**

**\$190 Pasión oaxaqueña** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Vermuth blanco)  
House espadín, white vermouth, pineapple, lime, hibiscus. **\$190**

**\$150 Red berry mezcal tonic** 300 ml (45 ml mezcal)  
House espadín, tonic water, red berries. **\$190**

**\$80 Salmoncito Bacocho** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml Aperol)  
House espadín, aperol, grapefruit juice, agave syrup. **\$190**

**\$80 Margarita reyes** 300 ml (45 ml mezcal, 30 ml chilli liquor)  
House espadín, lemon juice, agave syrup, chilli liquor. **\$190**

\*The total content of all our drinks includes ice

**\$90**

## Spirits

**\$85 Tequila** 45 ml  
José Cuervo Tradicional Reposado **\$180**  
7 Leguas Blanco **\$210**  
Don Julio Reposado **\$230**  
Don Julio 70 **\$260**  
Maestro Dobel **\$295**

**\$110 Mezcal** 45 ml  
Mezcal de la Casa (Espadín) **\$160**  
Mezcal Comuna **\$195**  
Ensamble **\$190**  
Mezcal **\$240**  
Tabla de Mezcales **\$400**  
Espadín, tobalá, ensamble de la casa.

**\$150 Gin y Vodka** 45 ml  
Beefeater **\$220**  
Bombay **\$230**  
Absolut Azul **\$180**  
Grey Goose **\$260**  
Hendricks **\$290**  
Tanqueray London **\$240**  
Smirnoff **\$160**

**\$190 Rum** 45 ml  
Bacardí Blanco **\$170**  
Matusalem Clásico **\$180**  
Captain Morgan **\$180**  
Zacapa 23 **\$280**  
Havana 7 años **\$220**

**\$170 Whiskey** 45 ml  
JW Etiqueta roja **\$190**  
Jack Daniel's **\$200**  
Buchanan's 12 **\$270**  
JW Etiqueta negra **\$260**

**Brandy & Cognac** 45 ml  
Torres 10 **\$180**  
Hennessy V.S.O.P. **\$340**  
Martell V.S.O.P. **\$400**

The spirits include 1 mixer of 355 ml.