



NUESTROS COCTELES

PIÑA COLADA AL MULE



Es un coctel que mezcla dos clásicos: la Piña Colada y el Moscow Mule. **Ron añejo, jugo de piña, crema de coco y jengibre**

→ \$89

VECCHIO NEGRONI



Un negroni envejecido en un coco durante 28 días, formando notas tropicales. **Ginebra, vermut rojo y Campari**

\$99

NAKED, FAMOUS & TROPICAL

Inspirado en un nuevo clásico con mezcal, esta variante tiene sabores tropicales.

Mezcal, tequila, chartreuse amarillo y Aperol infundido con mango

→ \$149



PINEAPPLE SMASH

Hablando de dos predilectos de la cultura italoamericana: **un Gin Basil Smash y un tradicional tarro de cerveza**

Ipa; esta mezcla hará sentirte en un "pub americano"

→ \$89



SNORKY

Existe una antigua leyenda que dice que Al Capone y toda su banda bebían el coctel "Southside", cuyo nombre hacía referencia al dominio del tráfico de ginebra en el sur de Chicago; nosotros nos inspiramos en este clásico.

Ginebra, vino espumoso y mermelada de naranja



\$119

NEGRONI PU-ERH CACAO

Un clásico, que no pasa de moda, con una infusión de té Pu-Erh Cacao. **Negroni infundido con té Pu-Erh Cacao**

→ \$99



FRANK COSTELLO

Inspirado en el famoso traficante de alcohol.

Herradura Plata, St. Germain y vermut blanco

\$119



OAXACA NEGRONI

Nuestra versión mexicana del Negroni incluye mezcal. **Campari, vermut rojo y mezcal**

\$109



NEW AGE MARGARITA



Una versión joven de la Margarita: **mezcal, melón y Controy**

→ \$109

KILLER IN GOLD

Un coctel sofisticado y elegante, inspirado en un "signature" de Campari: **Killer in Red. Preparado con ginebra, Campari, Grand Marnier y esencia de lavanda**

→ \$129



RED OLD FASHIONED

Una reversión de este clásico americano con un toque más dulce.

Jack Daniel's infundido con tisana de frutos rojos, azúcar y naranja

→ \$109



GLOSARIO

BOURBON- Whisky con un porcentaje alto de maíz, con denominación de origen en Kentucky.

PU-ERH- Té rojo fermentado.

VERMUT- Vino fortificado y aromatizado con diversos botánicos. Elaborado en Italia desde el siglo XVII y hoy se produce en el mundo entero.

ST. GERMAIN- Licor de flor de Saúco.

CAMPARI- Bitter (bebida aromatizada, de sabor amargo, con o sin alcohol) italiano hecho a partir de cítricos y plantas.

CHARTREUSE- Licor francés herbal, creado por los monjes de la orden de los cartujos en Voiron, Francia.

GRAND MARNIER- Licor francés a base de de naranja y de aguardiente de vino.

IPA- India Pale Ale (estilo de cerveza).

COCTELERÍA CLÁSICA

- GRASSHOPPER** (Crema de menta y crema de cacao blanca) \$99
- VESPER** (Ginebra, vodka y Lillet Blanc) \$149
- NEGRONI SBAGLIATO** (Vermut rojo, Campari y Prosecco) \$99
- CUBA LIBRE** (Ron blanco, refresco de cola y limón) \$99
- GIN BASIL SMASH** (Ginebra, albahaca y limón) \$119
- BREAKFAST MARTINI** (Ginebra, mermelada de naranja y licor de naranja) \$99
- LAST WORD** (Ginebra, Luxardo y chartreuse verde) \$139
- WHISKY SOUR** (Whisky, limón y clara de huevo) \$119
- AVIATION** (Ginebra, Luxardo y licor de violetas) \$99
- SIDECAR** (Cognac, licor de naranja y jugo de limón) \$119
- FRENCH 75** (Ginebra, cítricos y vino espumoso) \$99
- RAMOS GIN FIZZ** (Ginebra, crema y jugo de cítricos) \$119
- TOMMY'S MARGARITA** (Tequila, miel de agave y limón) \$99
- MANHATTAN** (Bourbon, bitter angostura y vermut rojo) \$99
- GIBSON** (Gin japonés, vermut dry, y cebollita en vinagre) \$119
- MARGARITA** (Tequila, licor de naranja y limón) \$119
- SOUTH SIDE** (Ginebra, menta y limón) \$99
- COSMOPOLITAN** (Vodka de cítricos, arándano y limón) \$119
- ESPRESSO MARTINI** (Vodka, café expreso y licor de café) \$99
- DRY MARTINI** (Gin japonés, vermut seco y aceitunas) \$129
- MINT JULEP** (Bourbon y menta) \$119
- AMERICANO** (Campari, vermut rojo mexicano y agua mineral) \$89
- MOJITO** (Ron blanco mexicano, jugo de limón y hierbabuena) \$119
- CLOVER CLUB** (Jarabe de frambuesa, ginebra y jugo de limón) \$89
- BRAMBLE** (Ginebra, licor de frambuesa y jugo de limón) \$99
- WHITE LADY** (Ginebra floral mexicano, licor de naranja y jugo de limón) \$129
- BOULEVARDIER** (Whisky mexicano de maíz, vermut mexicano y Campari) \$129
- NEGRONI** (Vermut rojo, Campari y ginebra) \$99
- HANKY PANKY** (Gin mexicano, vermut mexicano y Fernet Branca) \$139
- NAKED & FAMOUS** (Mezcal de la región, chartreuse amarillo y Aperol) \$139
- OLD FASHIONED** (Bitter angostura y whisky mexicano de maíz amarillo) \$149
- PENICILIN** (Licor de miel y jengibre, mezcla de whiskys mexicanos y limón) \$149
- MOSCOW MULE** (Vodka mexicano infusionado con pepino, jengibre y limón) \$139
- DAIQUIRI** (Ron agrícola oaxaqueño, jugo de limón y azúcar) \$119
- BIJOU** (Chartreuse verde, ginebra y vermut dulce) \$129

DESTILADOS

"LA PROHIBICIÓN TERMINA AQUÍ"



MEZCAL



(1 OZ)



BRUXO RECETA INICIAL (Español, Oaxaca).....	\$79	\$1,599
BRUXO No. 1 (Español, Oaxaca)	\$79	\$1,599
BRUXO No. 2 (Español pechuga, Oaxaca)	\$99	\$2,079
MATRA (Español, Oaxaca)	\$59	\$1,239
RUFINA (Español con mezontle, Oaxaca)	\$99	\$2,079
OJO DE TIGRE (Español y Tobalá, Oaxaca)	\$89	\$1,869
MONTELOBOS ESPAÑOL (Español, Oaxaca)	\$89	\$1,869
RANCHO LA QUINTA (Salmiana, Guanajuato)	\$99	\$2,079
HACIENDA OPONGUIO (Español e Inaquidens, Michoacán)	\$129	\$2,709
QUITA MIEDOS (Lamparillo, Durango)	\$99	\$2,079



CAVA MEXICANA



(1 OZ)



RAICILLA CRISANTA (Jalisco)	\$79	\$1,599
CHARANDA URUAPAN (Michoacán)	\$69	\$1,449
POX SIGLO CERO (Chiapas)	\$69	\$1,449
RON POTOSÍ BLANCO (San Luis Potosí)	\$59	\$1,239
VODKA 1533 (Oaxaca)	\$59	\$1,239
RON ACONTE BLANCO (Michoacán)	\$89	\$1,869
WHISKY SIERRA NORTE (Oaxaca)	\$89	\$1,869
WHISKY ABASOLO (Estado de México)	\$89	\$1,869
SOTOL COYOTE (Chihuahua)	\$99	\$2,079
SOTOL CUATRO RUMBOS (Chihuahua)	\$99	\$2,079
CHILCUAGUE (Guanajuato)	\$99	\$2,079
BACANORA RANCHO TEPUA (Sonora)	\$119	\$2,499
TUXCA INSECTO (Jalisco)	\$159	\$3,339
CAUCA DESTILADO DE ARÁNDANO (Michoacán)	\$99	\$2,079
GIN GRANICERA (Ciudad de México)	\$119	\$2,499

GLOSARIO



POX- Destilado de maíz, trigo y caña de origen maya. Se acostumbra en Chiapas.

SOTOL- Destilado de la planta Sotol. Tiene denominación de origen en Chihuahua y Durango.

RAICILLA- Destilado de agave con denominación de origen en Jalisco, Colima y Nayarit.

CHARANDA- Aguardiente de caña de azúcar típico de Michoacán.

TUXCA- Aguardiente o mezcal que se obtiene del maguey del mismo nombre. Se produce principalmente en Tuxcacuesco, Jalisco.

CHILCUAGUE- Destilado a base de agave azul y chicuague (una importante raíz ancestral).

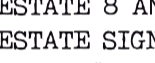
BACANORA- Destilado hecho del jugo de la cabeza del agave asado, fermentado y destilado. Es proveniente de Sonora.



TEQUILA



HERRADURA BLANCO	\$159	\$1,599
HERRADURA PLATA (700 ml)	\$139	\$1,399
HERRADURA REPOSADO (700 ml)	\$159	\$1,529
HERRADURA AÑEJO	\$189	\$1,989
HERRADURA ULTRA (700 ml)	\$179	\$1,799
RANCHO LA JOYA BLANCO	\$99	\$1,079
LA JOYA DIAMANTE 5 KILATES	\$179	\$1,879
TIERRA NOBLE BLANCO	\$159	\$1,599
TIERRA NOBLE CRISTALINO	\$199	\$1,999
TRES GENERACIONES AÑEJO	\$189	\$1,899
TRES GENERACIONES CRISTALINO	\$199	\$2,169
SAUZA HORNITOS PLATA (700 ml)	\$129	\$1,299
SAUZA HORNITOS CRISTALINO	\$139	\$1,509
SAUZA HORNITOS BLACK BARREL	\$159	\$1,599
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (700 ml)	\$189	\$1,899
DON JULIO BLANCO (700 ml)	\$149	\$1,499
DON JULIO REPOSADO (700 ml)	\$169	\$1,689
DON JULIO AÑEJO (700 ml)	\$219	\$2,189
DON JULIO 70 (700 ml)	\$239	\$2,379
1800 CRISTALINO (700 ml)	\$179	\$1,799
CENTENARIO PLATA (700 ml)	\$119	\$1,199
CENTENARIO REPOSADO (700 ml)	\$119	\$1,199
7 LEGUAS BLANCO	\$139	\$1,509
7 LEGUAS REPOSADO	\$149	\$1,529



RON



MATUSALEM GRAN RESERVA 15 (700 ml)	\$129	\$1,299
APPLETON ESTATE 8 AÑOS	\$119	\$1,299
APPLETON ESTATE SIGNATURE	\$99	\$1,079
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$99	\$1,079
HAVANA CLUB 7 AÑOS (700 ml)	\$129	\$1,299
MATUSALEM CLÁSICO	\$99	\$1,079
MATUSALEM PLATINO	\$99	\$1,079
BACARDI BLANCO	\$89	\$899
BACARDI 8 AÑOS	\$149	\$1,529
ZACAPA ÁMBAR	\$159	\$1,599
ZACAPA 23 AÑOS	\$229	\$2,499



COGNAC



MARTELL VS (700 ml)	\$179	\$1,799
MARTELL VSOP (700 ml)	\$219	\$2,189
HENNESSY VSOP (700 ml)	\$259	\$2,599



BRANDY



TORRES 10 (700 ml)	\$129	\$1,299
TORRES 5 (700 ml)	\$109	\$1,099
TERRY CENTENARIO (700 ml)	\$129	\$1,299



VODKA



GREY GOOSE	\$169	\$1,779
CÍROC	\$169	\$1,779
ABSOLUT AZUL	\$119	\$1,299
ABSOLUT CITRON	\$119	\$1,299
SMIRNOFF	\$109	\$1,109
STOLICHNAYA	\$119	\$1,299



WHISKY



AUCHENTOSHAN (700 ml)	\$199	\$1,999
BOWMORE 12 AÑOS (700 ml)	\$229	\$2,299
MAKER'S MARK (700 ml)	\$179	\$1,799
JACK DANIEL'S (700 ml)	\$149	\$1,499
JACK DANIEL'S MIEL (700 ml)	\$149	\$1,499
JACK DANIEL'S APPLE (700 ml)	\$149	\$1,499
JIM BEAM	\$109	\$1,109
BULLEIT BOURBON	\$109	\$1,109
WILD TURKEY BOURBON	\$109	\$1,109
WILD TURKEY RYE	\$149	\$1,529
MACALLAN 12 AÑOS (700 ml)	\$269	\$2,669
GLENFIDDICH 12	\$229	\$2,499
J.W. ETIQUETA ROJA (700 ml)	\$129	\$1,299
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$229	\$2,499
J.W. ETIQUETA VERDE (700 ml)	\$289	\$2,899
BUCHANAN'S 12 DE LUXE	\$229	\$2,499
J.W. ETIQUETA AZUL	\$949	\$9,499
BUCHANAN'S RED SEAL	\$7,999	\$7,999



GINEBRA



ROKU	\$169	\$1,779
BULLDOG	\$169	\$1,779
HENDRICK'S	\$199	\$2,169
MONKEY 47 (500 ml)	\$389	\$2,579
TANQUERAY (700 ml)	\$159	\$1,529
TANQUERAY TEN (700 ml)	\$199	\$1,999
BOMBAY SAPPHIRE	\$149	\$1,529
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES (700 ml)	\$199	\$1,999
LARIOS ROSÉ (700 ml)	\$119	\$1,199
LARIOS DRY (700 ml)	\$119	\$1,199



LICORES



AMARETTO	\$99	KAHLÚA	\$99
DISARONNO		VACCARI NEGRO	\$119
ANCHO REYES	\$99	LICOR 43	\$129
APEROL	\$99	FERNET BRANCA	\$119
BAILEYS	\$109	FRANGELICO	\$119
CAMPARI	\$99	ROYAL OPORTO 10	\$149
CINZANO BLANCO	\$89	STREGA	\$169
CINZANO ROSSO	\$89	GRAND MARNIER	\$169
GRAPPA	\$99	CHARTREUSE VERDE	\$219
ST GERMAIN	\$129	CHARTREUSE	\$219
CHINCHÓN SECO	\$99	AMARILLO	
CHINCHÓN DULCE	\$99	TÍO PEPE	\$89
		JAGERMEISTER	\$119

→ Todas nuestras copas se sirven de 2 onzas, excepto el mezcal y la cava mexicana que se sirven de 1 onza.

→ Todas nuestras botellas son de 750 ml, excepto las señaladas con otra cantidad.

PARA ACOMPAÑAR TUS BEBIDAS

TABLA DE QUESOS MEXICANOS (240 gr) ➡️ \$319
(Quesos: Chihuahua, semi curado de oveja, provolone y de cabra al serrano, acompañados de uvas verdes, jamón serrano, ate de guayaba y nuez garapiñada)

CARPACCIO DE RES (120 gr) ➡️ \$199
(Láminas de filete de res aderezadas con vinagreta de la casa, alcaparras, aceitunas, arúgula, poro frito, jitomate, cebolla morada y queso parmesano)

CARPACCIO DE SALMÓN (120 gr) ➡️ \$199
(Láminas de salmón fresco bañadas con vinagreta de la casa, alcaparras, aceitunas, arúgula, poro frito, jitomate, cebolla morada y queso parmesano)

COLIFLOR EN SALSA DE QUESO COTIJA (150 gr) ➡️ \$159
(A la parrilla, en salsa de queso cotija)

MAGDALENAS CON CHAPULINES (4 piezas) ➡️ \$169
(Flores de calabaza capeadas con tempura, rellenas de queso de cabra con chapulines, servidas sobre una base de chipotle y salsa de anguila)

CARNITAS DE ATÚN (180 gr) ➡️ \$235
(Acompañadas con guacamole y tortillas de comal)

ENTRADAS LA CASONA (4 piezas) ➡️ \$199
(Taco de mercado, magdalena de chapulines, taco ceremonial relleno de carne y gordita de masa quebrada rellena de una combinación de requesón, rajas y huitlacoche)

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA (330 gr) ➡️ \$185
(Queso Oaxaca fundido con chistorra)

BIRRIA DE PICAÑA (180 gr) ➡️ \$235
(Con salsa borracha)

TUÉTANOS A LA PARRILLA (3 piezas) ➡️ \$219
(Acompañados con tortillas de comal, guacamole y pico de gallo)

CECINA CON GUACAMOLE (70 gr) ➡️ \$229
(Láminas de cecina frita, acompañadas de guacamole con trocitos de piña asada con canela, arándanos y queso cotija)

GORDITAS DE MASA QUEBRADA (3 piezas) ➡️ \$175
(Rellenas de una combinación a base de requesón, rajas y huitlacoche)

FLAUTAS DE CARNE DE PUERCO ADOBADA (4 piezas)
(Servidas sobre una cama de guacamole, acompañadas de queso fresco, crema, alioli de ajo, pico de gallo y lechuga) \$245

EMPANADAS DE MASA AZUL (1 pieza)
(Fritas, rellenas con queso Oaxaca)

QUESO ... \$65 CARNE DE PUERCO ADOBADA ... \$65

CAMARÓN ... \$65 CHISTORRA ... \$65 CHAPULINES ... \$65

PIZZA LA CASONA (30 cm) ➡️ \$359
(De chilaquiles de salsa pasilla, cebolla, crema, cilantro y queso fresco)

PIZZA DE CAMARONES AL AJILLO (30 cm) \$399

PIZZA DE QUESOS MEXICANOS (30 cm) ➡️ \$299
(De cabra cenizo y gouda)

PIZZA MEXICANA (30 cm) ➡️ \$399
(Carne molida, chistorra, pimientos, jalapeño, cilantro y cebolla morada)

- ➡️ Favor de comentar a tu mesero en caso de padecer alguna alergia.
- ➡️ Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen 16% de iva.
- ➡️ El gramaje de alimentos que contienen proteínas, se refiere al producto en crudo.