



COCTELERÍA

“Y ALGO MÁS”

FAMOUS

- FRANK COSTELLO** —> \$209
(Tequila Herradura Plata, St. Germain, vermut blanco, aceite de lima y hierbabuena)
- NEGRONI ENVEJECIDO EN COCO** —> \$179
(Por lo menos 28 días en la corteza de un coco)
- PIÑA COLADA AL MULE** —> \$169
(Un clásico de Enmienda 21; combinamos lo mejor de una piña colada y un Moscow Mule)
- SALMONCITO** —> \$209
(Ginebra, Campari, cítricos y agua tónica)
- TRIPLE ORANGE** —> \$209
(Ginebra, tres infusiones de naranja y agua tónica)
- MEZCAL MULE** —> \$179
(Tradicional “Mule” con mezcal y cerveza de jengibre artesanal de la casa)
- MARGARITA EMBRUJADA** —> \$179
(Sotol, limón y miel de agave)
- PALOMA ARTESANAL** —> \$179
(Tradicional Paloma con cítricos)
- PEANUT BUTTER OLD FASHIONED** —> \$189
(Jack Daniel’s, bitter de chocolate y azúcar mascabado)
- MARTINI TRASPATIO** —> \$219
(Remake de un martini sucio; agregamos aceite de aguacate y pimienta)
-

CLÁSICOS

- DRY MARTINI** —> \$179
(Ginebra mexicana, vermut seco y aceitunas)
- OLD FASHIONED** —> \$149
(Angostura Bitter, azúcar y bourbon)
- COSMOPOLITAN** —> \$169
(Vodka de cítricos, arándano y limón)
- BRAMBLE** —> \$169
(Ginebra, licor de frambuesa y jugo de limón)
- MOSCOW MULE** —> \$169
(Vodka, cerveza de jengibre artesanal y limón)
- DAIQUIRI** —> \$169
(Ron mexicano, jugo de limón y azúcar)
- NAKED & FAMOUS** —> \$189
(Mezcal, Chartreuse amarillo y Aperol)
- BOULEVARDIER** —> \$169
(Bourbon, vermut rosso y Campari)
- AVIATION** —> \$169
(Ginebra, licor de cerezas Luxardo y licor de violetas)
- PORN STAR MARTINI** —> \$169
(Vodka, licor de maracuyá y jarabe de maracuyá)
- BREAKFAST MARTINI** —> \$169
(Ginebra, mermelada de naranja y licor de naranja)
- ESPRESSO MARTINI** —> \$169
(Vodka, café expreso y licor de café)
- MANHATTAN** —> \$169
(Bourbon, Angostura Bitter y vermut rosso)
- HANKY PANKY** —> \$139
(Ginebra, vermut rosso y Fernet Branca)
- MARGARITA** —> \$169
(Tequila, licor de naranja y limón)
- GIBSON** —> \$169
(Ginebra y vermut seco acompañados de una cebollita encurtida)
- NEGRONI** —> \$169
(Vermut rosso, Campari y ginebra)
-

SPRITZ

- APEROL SPRITZ** —> \$169
- ITALICUS SPRITZ** —> \$229
(Spritz de licor de bergamota)
- ST GEMAIN SPRITZ** —> \$239
(Spritz de licor de Flor de Saúco)
- CYNAR SPRITZ** —> \$179
(Spritz de licor de alcachofa)
-

FERMENTADOS

- CERVEZA DRAFT BUEN HOMBRE PALE ALE** —> \$109
- VINO ROSADO, BIG TOP WHITE ZINFANDEL** —> \$129
- VINO TINTO, MÉNAGE À TROIS ENSAMBLE** —> \$179
- VINO BLANCO, MÉNAGE À TROIS PINOT GRIGIO** —> \$179

DESTILADOS

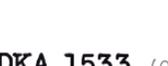
"LA PROHIBICIÓN TERMINA AQUÍ"



MEZCAL



RUFINA AGAVE SILVESTRE (Español con mezquite, Oaxaca)	\$219	\$2,409
MONTELOBOS (Español, Oaxaca)	\$199	\$2,189
OCOTALES (Español, Oaxaca)	\$139	\$1,529
OCOTALES (Tepezate, Oaxaca)	\$299	\$3,289
OCOTALES (Cirial, Oaxaca)	\$259	\$2,849
IX-MOLIENCAS (Español, Oaxaca)	\$129	\$1,419
MEZCAL TIBURÓN BLANCO (Español, Oaxaca)	\$199	\$2,189
MEZCAL TIBURÓN (Tobalá, Oaxaca)	\$289	\$3,179
BRUXO RECETA INICIAL (Español, Oaxaca)	\$159	\$1,749
AMARÁS (Español joven, Oaxaca)	\$179	\$1,969
AMARÁS (Español reposado, Oaxaca)	\$209	\$2,299
AMARÁS (Cupreata silvestre, Guerrero)	\$249	\$2,739
AMARÁS (Logia cenizo, Durango) (700 ml)	\$319	\$3,229



CAVA MEXICANA



VODKA 1533 (Oaxaca)	\$129	\$1,419
WHISKY SIERRA NORTE (Oaxaca)	\$179	\$1,969
POX POXAN (Chiapas)	\$149	\$1,639
BACANORA SANTO CUVISO (Sonora)	\$159	\$1,749
YOLIXPA SIETE RAYAS (Puebla)	\$129	\$1,419
CHARANDA URUAPAN (Michoacán)	\$159	\$1,749
RON POTOSÍ BLANCO (San Luis Potosí)	\$99	\$1,089
WHISKY ABASOLO (Estado de México)	\$149	\$1,639
CAUCA DESTILADO ARÁNDANO (Michoacán)	\$179	\$1,969
CHILCUAGUE (Guanajuato)	\$159	\$1,609
TUXCA INSECTO (Jalisco)	\$289	\$3,179
RAICILLA MARIONETA ANCESTRAL (Jalisco)	\$239	\$2,629
JUERTE DESTILADO DE PULQUE (Tlaxcala)	\$159	\$1,749
HEX SOTOL (Chihuahua)	\$199	\$2,189

GLOSARIO



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 proveniente 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.

YOLIXPA- Hecho a base de hierbas y aguardiente.



SAKE



SAKE MEXICANO NAMI JUNMAI	\$149	\$1,639
SAKE MEXICANO NAMI GINJO	\$219	\$2,409
SAKE MEXICANO NAMI DAIGINJO	\$309	\$3,399



TEQUILA



HERRADURA BLANCO (700 ml)	\$199	\$2,009
HERRADURA PLATA (700 ml)	\$189	\$1,919
HERRADURA REPOSADO (700 ml)	\$209	\$2,119
HERRADURA AÑEJO (700 ml)	\$259	\$2,619
HERRADURA ULTRA (700 ml)	\$269	\$2,719
HERRADURA CRISTAL (700 ml)	\$249	\$2,519
HORNITOS CRISTALINO	\$169	\$1,859
TRES GENERACIONES CRISTALINO	\$269	\$2,959
TRES GENERACIONES AÑEJO	\$199	\$2,189
DON JULIO AÑEJO (700 ml)	\$299	\$3,019
DON JULIO 70 (700 ml)	\$299	\$3,019
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (700 ml)	\$259	\$2,619
ARETTE BLANCO	\$129	\$1,419
ARETTE SUAVE	\$239	\$2,629
ARETTE ARTESANAL AÑEJO	\$279	\$3,069
GRAN PASIÓN BLANCO	\$209	\$2,299
GRAN PASIÓN REPOSADO	\$219	\$2,409
CENTENARIO PLATA (700 ml)	\$149	\$1,509
7 LEGUAS BLANCO (700 ml)	\$189	\$1,919
7 LEGUAS REPOSADO (700 ml)	\$199	\$2,009



RON



APPLETON ESTATE 8 AÑOS	\$159	\$1,749
APPLETON ESTATE SIGNATURE	\$139	\$1,529
HAVANA CLUB 7 AÑOS (700 ml)	\$159	\$1,609
BACARDI BLANCO (700 ml)	\$149	\$1,509
ZACAPA 23 AÑOS	\$279	\$3,069
DIPLOMÁTICO MANTUANO	\$209	\$2,299
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	\$299	\$3,289



COGNAC



MARTELL VS (700 ml)	\$209	\$2,119
MARTELL VSOP (700 ml)	\$249	\$2,519
HENNESSY VSOP (700 ml)	\$289	\$2,919



BRANDY



TORRES 10 (700 ml)	\$149	\$1,509
TORRES 5 (700 ml)	\$139	\$1,409



VODKA



STOLICHNAYA	\$139	\$1,529
ABSOLUT AZUL	\$139	\$1,529



WHISKY



AUCHENTOSHAN (700 ml)	\$219	\$2,219
BOWMORE 12 AÑOS (700 ml)	\$239	\$2,419
MAKER'S MARK (700 ml)	\$189	\$1,919
WOODFORD RESERVE	\$249	\$2,739
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL (700 ml)	\$239	\$2,419
JACK DANIEL'S OLD 7 (700 ml)	\$179	\$1,809
JACK DANIEL'S HONEY (700 ml)	\$169	\$1,709
JACK DANIEL'S APPLE (700 ml)	\$169	\$1,709
JIM BEAM	\$139	\$1,529
BULLETT BOURBON	\$169	\$1,859
WILD TURKEY BOURBON	\$139	\$1,529
WILD TURKEY RYE	\$169	\$1,859
MACALLAN 12 AÑOS (700 ml)	\$359	\$3,619
GLENFIDDICH 12	\$299	\$3,289
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$269	\$2,959
HIBIKI	\$329	\$3,619
BUCHANAN'S 12 DE LUXE	\$259	\$2,849
TOKI	\$199	\$2,189
HATOZAKI (700 ml)	\$229	\$2,319
MONKEY SHOULDER (700 ml)	\$239	\$2,629



GINEBRA



ROKU	\$199	\$2,189
BULLDOG	\$199	\$2,189
HENDRICK'S	\$239	\$2,629
MONKEY 47 (500 ml)	\$399	\$2,659
CONDESA CLASICA	\$239	\$2,629
CONDESA XOCONOSTLE	\$239	\$2,629
LARIOS DRY (700 ml)	\$149	\$1,509
GIN MARE (700 ml)	\$249	\$2,519



LICORES



AMARETTO	\$149		KAHLÚA	\$99
DISARONNO			VACCARI NEGRO	\$129
ANCHO REYES	\$99		LICOR 43	\$139
APEROL	\$99		FERNET BRANCA	\$149
BAILEYS	\$149		FRANGELICO	\$129
CAMPARI	\$109		ROYAL OPORTO 10	\$149
CINZANO BLANCO	\$89		STREGA	\$179
CINZANO ROSSO	\$89		GRAND MARNIER	\$189
GRAPPA PIAVE	\$129		CHARTREUSE VERDE	\$239
ST GERMAIN	\$199		CHARTREUSE	\$229
CHINCHÓN SECO	\$99		AMARILLO	
CHINCHÓN DULCE	\$99		JAGERMEISTER	\$129
ITALICUS	\$199			

→ Todas nuestras copas se sirven de 2 onzas.

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

PARA ACOMPAÑAR TUS BEBIDAS

TABLA DE QUESOS MEXICANOS (100 gr) —> \$359

(Quesos: Padua, Raclette, Ovni y Junípero maduro, acompañados de escabeche de uvas verdes, duraznos caramelizados al whisky, fiambre de cerdo añejado en casa y mezcla de nueces de castilla y pecana)

CARPACCIO DE RES (110 gr) —> \$239

(Láminas de diezmillo de res, aliñadas con mayonesa antigua y una mezcla de aceites de oliva puro y ajonjolí, acompañado con alcaparras crujientes, cebolla morada, chile serrano, arúgula, una costra de queso parmesano y cremoso de aceituna Kalamata con jitomate deshidratado)

TIRADITO DE SALMÓN CURADO (90 gr) —> \$299

(Láminas de salmón curado y marinado, aliñadas con vinagreta fresca y cítrica de soya, acompañadas con cremoso de aguacate, dip de tamarindo y cebolla morada picante, pepino, jícama y alga sazónada)

TOSTADA DE TARTAR DE RES (120 gr) —> \$189

(De filete de res marinado en pesto mexicano, acompañado de pimientos morrones y pistaches)

FIDEO SECO CON CERDO ADOBADO —> \$149

(Sobre un espejo de salsa de queso cotija extra añejo, aguacate, queso fresco y crujiente de maíz azul)

MAGDALENAS CON CHAPULINES (4 piezas) —> \$189

(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) —> \$259

(Acompañadas con guacamole y tortillas de comal)

ENTRADAS LA CASONA (4 piezas) —> \$249

(Magdalena de chapulines, taco ceremonial relleno de chicharrón prensado, mini tostada de ceviche de pescado y mini tostada de tartar de res)

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA (330 gr) —> \$205

(Mezcla de quesos fundidos con chistorra)

CECINA CON GUACAMOLE (70 gr) —> \$285

(Láminas de cecina frita, acompañadas de guacamole con pepino, jícama y queso cotija)

GORDITAS DE MASA QUEBRADA (3 piezas) —> \$185

(Masa con moronas de chicharrón, rellenas de una combinación a base de requesón, rajas y huitlacoche)

FLAUTAS DE CARNE DE RES ADOBADA (2 piezas) \$189

(Tradicionales flautas rellenas de carne de res, hecha con cocción lenta, acompañadas de escabeche de temporada)

EMPANADA DE BRISKET (1 pieza) —> \$139

(De masa negra, sobre un adobo de chiles oaxaqueños, acompañada de escabeche de hongos y pistilos de flor de calabaza)

EMPANADITAS DE SALMÓN (2 piezas) —> \$139

(Rellenas de salmón guisado con huitlacoche, calabacitas criollas, hoja santa y epazote, acompañadas con jugo de su cocción)

SOPE DE COCHINITA PIBIL (3 piezas) —> \$189

(Tradicional cochinita pibil con achiote, sobre frijoles negros refritos en asientos de cerdo, acompañada de escabeche de chile manzano y aguacate)

TACO CEREMONIAL DE CHICHARRÓN PENSADO —> \$109

(Chile pasilla relleno de chicharrón prensado, envuelto en una tortilla ceremonial frita)

TACO DE CHAMORRO CON CHICHILLO NEGRO (1 pieza) —> \$89

TACO DE SUADERO (1 pieza) —> \$89

TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE (1 pieza) —> \$179

TACO DE CAMARÓN CAPEADO (1 pieza) —> \$99

PIZZA LA CASONA (30 cm) —> \$359

(De chilaquiles de salsa pasilla, cebolla, crema, cilantro y queso fresco)

—> 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.