



---

# PROMOCIÓN

---

“APLICA ÚNICAMENTE LOS JUEVES EN ENMIENDA 21”

---

---



MAKER'S MARK  
OLD FASHIONED

3 X 2

Todos los jueves

---

# 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



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



## CAVA MEXICANA



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

### 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.

**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.



## TEQUILA



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



## RON



<b>APPLETON ESTATE 8 AÑOS</b> .....	\$159	....	\$1,749
<b>APPLETON ESTATE SIGNATURE</b> .....	\$139	....	\$1,529
<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b> (700 ml) .....	\$159	....	\$1,609
<b>BACARDI BLANCO</b> (700 ml) .....	\$149	....	\$1,509
<b>BACARDI 8 AÑOS</b> .....	\$169	....	\$1,859
<b>ZACAPA 23 AÑOS</b> .....	\$279	....	\$3,069
<b>DIPLOMÁTICO MANTUANO</b> .....	\$209	....	\$2,299
<b>DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA</b> .....	\$299	....	\$3,289



## COGNAC



<b>MARTELL VS</b> (700 ml) .....	\$209	....	\$2,119
<b>MARTELL VSOP</b> (700 ml) .....	\$249	....	\$2,519
<b>HENNESSY VSOP</b> (700 ml) .....	\$289	....	\$2,919



## BRANDY



<b>TORRES 10</b> (700 ml) .....	\$149	....	\$1,509
<b>TORRES 5</b> (700 ml) .....	\$139	....	\$1,409



## VODKA



<b>STOLICHNAYA</b> .....	\$139	....	\$1,529
<b>ABSOLUT AZUL</b> .....	\$139	....	\$1,529



## WHISKY



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



## GINEBRA



<b>ROKU</b> .....	\$199	....	\$2,189
<b>BULLDOG</b> .....	\$199	....	\$2,189
<b>MLTRCH</b> .....	\$179	....	\$1,969
<b>HENDRICK'S</b> .....	\$239	....	\$2,629
<b>MONKEY 47</b> (500 ml) .....	\$399	....	\$2,659
<b>CONDESA CLÁSICA</b> .....	\$239	....	\$2,629
<b>CONDESA XOCONOSTLE</b> .....	\$239	....	\$2,629
<b>LARIOS DRY</b> (700 ml) .....	\$149	....	\$1,509
<b>GIN MARE</b> (700 ml) .....	\$249	....	\$2,519



## LICORES



<b>AMARETTO</b> .....	\$149		<b>KAHLÚA</b> .....	\$99
<b>DISARONNO</b> .....			<b>VACCARI NEGRO</b> .....	\$129
<b>ANCHO REYES</b> .....	\$99		<b>LICOR 43</b> .....	\$139
<b>APEROL</b> .....	\$99		<b>FERNET BRANCA</b> .....	\$149
<b>BAILEYS</b> .....	\$149		<b>FRANGELICO</b> .....	\$129
<b>CAMPARI</b> .....	\$109		<b>ROYAL OPORTO 10</b> .....	\$149
<b>CINZANO BLANCO</b> .....	\$89		<b>STREGA</b> .....	\$179
<b>CINZANO ROSSO</b> .....	\$89		<b>GRAND MARNIER</b> .....	\$189
<b>GRAPPA PIAVE</b> .....	\$129		<b>CHARTREUSE VERDE</b> .....	\$239
<b>ST GERMAIN</b> .....	\$199		<b>CHARTREUSE AMARILLO</b> .....	\$229
<b>CHINCHÓN SECO</b> .....	\$99		<b>JAGERMEISTER</b> .....	\$129
<b>CHINCHÓN DULCE</b> .....	\$99			
<b>ITALICUS</b> .....	\$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) ➡️ \$249

(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)

---

## **TAMAL OAXAQUEÑO** (1 pieza) ➡️ \$149

(Relleno de rajás, elote y queso, con mole amarillito y acompañado de ensaladilla de quelites y encurtido de chile manzano)

## **FIDEO SECO CON CERDO ADOBADO** ➡️ \$155

(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) ➡️ \$219

(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, rajás 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)

## **SOPES 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** ➡️ \$115

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

## **TACO DE CHAMORRO CON CHICHILLO NEGRO** (1 pieza) ➡️ \$99

## **TACO DE SUADERO** (1 pieza) ➡️ \$99

## **TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE** (1 pieza) ➡️ \$179

## **TACO DE CAMARÓN CAPEADO** (1 pieza) ➡️ \$99

## **TACOS DE MERCADO** (4 piezas) ➡️ \$199

(Rellenos de carne deshebrada, bañados en salsa de tomate y servidos con queso fresco, crema, pico de gallo, lechuga y aguacate)

## **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.