



PROMOCIÓN

“APLICA ÚNICAMENTE LOS JUEVES EN ENMIENDA 21”



MAKER'S MARK
OLD FASHIONED

3 X 2

Todos los jueves

COCTELERÍA

“Y ALGO MÁS”

MARGARITA

Un ícono de la coctelería mundial y el emblema del tequila en la barra, no hay un lugar de origen claro, pero se dice que pudo ser Ensenada, Tijuana, Cd. Juárez o Acapulco.

MARGARITA —> \$109
(Tequila Herradura blanco, limón y licor de naranja)

TOMMY’S MARGARITA —> \$119
(Tequila Herradura blanco, miel de agave y limón verde)

MARGARITA EMBRUJADA —> \$119
(Sotol Hex, limón verde y miel de agave)

MARGARITA AL PASTOR —> \$119
(Tequila Herradura blanco termocirculado con chiles secos, jarabe de piña, cilantro y licor de elote)

PIÑA COLADA

Es uno de los cocteles tropicales más famosos del mundo, creada en 1950 en Puerto Rico, su perfil suave y cremoso evocan inmediatamente el Caribe.

PIÑA COLADA AL MULE —> \$129
(Milk punch de piña colada con jengibre y Appleton Signature)

MEZCAL COLADO —> \$149
(Mezcal Amarás Espadín, crema de coco y jugo de piña)

BANANA COLADA —> \$129
(Whisky Jim Beam, jarabe de piña, leche de coco y Cold Foam de banana)

CORN COLADA —> \$129
(Tequila Arette blanco, jarabe de elote y jugo de piña fresco)

NEGRONI

Es uno de los cocteles mas icónicos del mundo: elegante, intenso y con una personalidad muy clara.

NEGRONI ENVEJECIDO EN COCO —> \$139
(Tradicional Negroni con reposo en una barrica de coco, durante por lo menos 28 días)

NEGRONI SBAGLIATO —> \$109
(Cinzano Rosso, Campari y Prosecco)

NEGRONI CACAO —> \$139
(Negroni clásico con percolación de cáscara de cacao tostada)

MARTINI

Son tragos elegantes, minimalistas y con un perfil alcohólico protagonista.

DRY MARTINI —> \$139
(Gin Mltrch, vermut seco)

ORANGE & BUTTER ESPRESSO MARTINI —> \$129
(Vodka fat washing con mantequilla, licor de café, oleo saccharum de cítricos y café espresso)

NEW PORN STAR MARTINI —> \$149
(Mezcal Amarás Espadín, jugo piña fresco, licor de maracuyá y jarabe de maracuyá)

MARTINI MEZCAL —> \$139
(Mezcal Amarás Espadín, vermut seco y aceitunas de chocolate)

OLD FASHIONED

Los old fashioned son la raíz de la coctelería clásica, literalmente representa la fórmula original del “coctel” tal y como se definía en el siglo XIX: espirituoso + azúcar + agua.

OLD FASHIONED —> \$129
(Jim Beam bourbon, bitter angostura aromatic y azúcar)

RUM OLD FASHIONED —> \$129
(Ron diplomático Mantuano, aromatic bitter angostura y azúcar)

TEQUILA OLD FASHIONED —> \$129
(Tequila Arette blanco, aromatic orange bitter angostura y azúcar)

PEANUT BUTTER OLD FASHIONED —> \$129
(Jack Daniel’s fat washing con crema de cacahuete, bitter de cacao y azúcar)

PALOMA

Es el coctel más representativo y consumido de México; es refrescante, directa y profundamente ligada a la cultura popular.

PALOMA CLÁSICA —> \$179
(Tequila Arette blanco, sal y refresco de toronja)

OAXACA PALOMA —> \$129
(Bruxo Receta Inicial, sal de hoja santa, miel de agave, jugo de toronja y agua mineral)

PALOMA ARTESANAL —> \$179
(Tequila Hornitos Cristalino, jugo de toronja fresco, miel de agave y sal volcánica)

PALOMA DE VERANO —> \$129
(Herradura blanco, jugo de piña fresco, jarabe de romero y sal de chiles)

SPRITZ

Los Spritz son sinónimo de aperitivo; frescura y ligereza. Nace en el norte de Italia donde la costumbre era rebajar vino con agua, de ahí el término spritzen del alemán rociar.

APEROL SPRITZ —> \$169
(Aperol, vino espumoso prosecco y agua mineral)

HUGO SPRITZ —> \$239
(Licor de flor de Sauco, prosecco y agua mineral)

CHAMBORD SPRITZ —> \$159
(Chambord -licor de frambuesas negras y moras-, prosecco y agua mineral)

ITALICUS SPRITZ —> \$229
(Italicus -licor de bergamota-, prosecco y agua mineral)

TÓNICOS

PEPINO TONIC —> \$179
(Hendrick’s, pepino y agua tónica)

TRIPLE ORANGE —> \$209
(Condesa clásica, mermelada de naranja, cáscara de naranja, bitter de naranja y agua tónica)

SALMONCITO —> \$209
(Condesa clásica, Campari, toronja y agua tónica)

GINGER TONIC —> \$169
(Roku gin, jengibre y agua tónica)

FERMENTADOS

CERVEZA 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

DRY GUEST

Los “Dry Guest” eran las personas que no tomaban alcohol durante la prohibición.

BICHO CERVEZA DE JENGIBRE —> \$79

LAGUENSE ZERO PALE ALE —> \$79

REFRESCO ARTESANAL DE JENGIBRE FRIZZ MATE —> \$79

DESTILADOS

“LA PROHIBICIÓN TERMINA AQUÍ”



MEZCAL



RUFINA AGAVE SILVESTRE (Espadín con mezontle, Oaxaca)	\$219		\$2,409
MONTELOBOS (Espadín, Oaxaca)	\$199		\$2,189
OCOTALES (Espadín, Oaxaca)	\$139		\$1,529
OCOTALES (Tepeztate, Oaxaca)	\$299		\$3,289
OCOTALES (Cirial, Oaxaca)	\$259		\$2,849
IX-MOLIENCAS (Espadín, Oaxaca)	\$129		\$1,419
MEZCAL TIBURÓN BLANCO (Espadín, Oaxaca)	\$199		\$2,189
MEZCAL TIBURÓN (Tobalá, Oaxaca)	\$289		\$3, 179
BRUXO RECETA INICIAL (Espadín, Oaxaca)	\$159		\$1,749
AMARÁS (Espadín joven, Oaxaca)	\$179		\$1,969
AMARÁS (Espadín 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
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
SAKE MEXICANO NAMI JUNMAI	\$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



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 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
TIERRA NOBLE BLANCO	\$179		\$1,969
TIERRA NOBLE CRISTALINO	\$209		\$2,299



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
BACARDI 8 AÑOS	\$169		\$1,859
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
BULLEIT BOURBON	\$169		\$1,859
MACALLAN 12 AÑOS (700 ml)	\$359		\$3,619
GLENFIDDICH 12	\$299		\$3,289
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$269		\$2,959
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
MLTRCH	\$179		\$1,969
HENDRICK'S	\$239		\$2,629
HENDRICK'S ANOTHER	\$239		\$2,629
MONKEY 47 (500 ml)	\$399		\$2,659
CONDESA CLÁSICA	\$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 PLAVE	\$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) ➡️ \$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 soja, acompañadas con cremoso de aguacate, dip de tamarindo y cebolla morada picante, pepino, jícama y alga sazónada)

ELOTITOS CALLEJEROS (250 gr) ➡️ \$139
(Elotitos tiernos, ahumados y parrillados con mezquite y encino, aderezados con mayonesa de ajo rostizado, cubiertos con mix de quesos Cotija -añejo y fresco-, acompañados de dip de totemoxtle y berenjena, salsa macha y un toque de hormiga chicatana)

CROQUETAS DE SALMÓN (4 piezas) ➡️ \$149
(Crujientes esferas por fuera y cremosas por dentro, rellenas de salmón curado y ahumado, sobre una salsa cremosa de limón Eureka y eneldo)

TAMAL OAXAQUEÑO (1 pieza) ➡️ \$149
(Relleno de rajas, 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, rajas y huitlacoche)

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)

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 PRENSADO ➡️ \$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)

HAMBURGUESA DE PICAÑA (200 gr) ➡️ \$345
(Con pan brioche hecho en casa, queso azul, aderezo de chimichurri argentino, mermelada de tocino, servida con papas fritas trufadas y pepinillos caseros)

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.