



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 cacahuate, 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
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
KINGSTON 62 WHITE	\$109		\$1,199
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
BULLETT 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
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 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) ➡️ \$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.

¿QUÉ ES EL CONSUMO EXCESIVO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS?

Se refiere al consumo de alcohol en cantidad mayor de cinco copas estándar (hombres) o cuatro copas estándar (mujeres), por ocasión y que de continuarse, ocasiona problemas sociales y de salud en el bebedor y las personas que lo rodean.

CONSUMO MÁXIMO

(Unidades máximas por ocasión recomendadas por la Secretaría de Salud)

5 COPAS
hombres



4 COPAS
mujeres

UNA COPA ESTÁNDAR EQUIVALE A:



Una cerveza
(355 ml)

Una copa de
vino tinto
(148 ml)

Un jarro
de pulque
(250 ml)

Un
caballito
de tequila
(44 ml)

Un cóctel de
1.5 oz de
destilado
(44 ml)

*Ejemplos de consumo límite permitido por la Secretaría de Salud:

Cerveza / 355 ml / 4.5% alc. vol. / 5 cervezas máximo para hombres y 4 cervezas máximo para mujeres
1 copa de tequila / 44 ml / 40% alc. vol. / 5 copas máximo para hombres y 4 copas máximo para mujeres
1 copa de vino tinto / 160 ml / 12% alc. vol. / 4.6 copas máximo para hombres y 3.7 máximo para mujeres