



ANTOJITOS Y BOTANA

pa' recibir como se debe

PANELA DE LOS ALTOS. 150GR.
PANELA ASADA, SOBRE SALSA DE TOMATE MILPERO ACOMPAÑADA DE TORTILLA.

TORTITAS AHOGADAS. 3 PZAS.
CLÁSICA TORTA AHOGADA JALISCIENSE CON BOLILLO SALADO Y CARNITAS DE CERDO BAÑADA EN SALSA DE JITOMATE.

GUACAMOLE Y CECINA.
GUACAMOLE TRADICIONAL CON 30GR. DE CECINA FRITA.

GUACAMOLE Y TRIPITAS.
GUACAMOLE TRADICIONAL CON 50GR. DE TRIPITAS FRITAS.

\$175 GUACAMOLE Y PANCITA DE ATEMAJAC. \$210
GUACAMOLE TRADICIONAL CON 120 GR DE PANCITA CONFITADA.

\$185 GUACAMOLE NATURAL. 200GR. \$160
AGUACATE, JITOMATE, CILANTRO Y CEBOLLA.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO DEL ARENAL. 100GR. \$195

QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑONES. 100GR. \$180

QUESO FUNDIDO NATURAL. 200GR. \$165

CAMARONES CAREYES. 150GR. \$210
CAMARONES FRITOS CON SALSAS NEGRAS DE LA CASA.

CAMARONES SAYULITA. 250GR. \$290
CAMARONES ZARANDEADOS. ACOMPAÑADOS DE ALIOLI DE AJO ROSTIZADO Y AGUACHILE NEGRO.

FLAUTAS OBREGÓN. 3 PZAS. \$260
FLAUTAS DE TORTILLA RASPADA RELLENAS DE POLLO, ACOMPAÑADAS DE LECHUGA, QUESO FRESCO, CREMA Y SALSA DE TOMATE VERDE ASADO.

SOPAS Y CALDOS

Un apapacho al pecho

CREMA DE FRIJOL. 200GR. \$210
CREMA DE FRIJOL CON CHILE CHILACA, ACOMPAÑADO DE CHICHARRON BOTANERO, AGUACATE, QUESO Y CREMA.

CREMA DE TORTILLA. 200GR. \$210
TRADICIONAL CREMA DE TORTILLA, CON JULIANITAS DE TORTILLA, AGUACATE, QUESO Y CREMA.

CALDITO TLALPEÑO. 200GR. \$225
CALDITO DE POLLO, VERDURAS, QUESO OAXACA, PICO DE GALLO Y CHIPOTLE.

CAZUELAS.

Pa' Taquear

CAZUELA TLAQUEPAQUE. \$350
500 GR DE CHAMORRO CON HUESO AL HORNO, ACOMPAÑADO DE FRIJOLES, CEBOLLA, CILANTRO, LIMÓN Y CHILE DE ARBOL.

CAZUELA DEL PAISA. \$350
300 GR DE CACHETE Y LABIO DE RES CONFITADO, ACOMPAÑADO DE SALSA VERDE, CEBOLLA CILANTRO Y LIMÓN.

CAZUELA CHAPU Y PATO. \$350
250 GR DE PATO CONFITADO, CEBOLLA CAMELIZADA, CEBOLLA CON HABANERO CON TORTILLA DE HARINA.

CAZUELA PA LA VEGANA. \$295
200 GR DE BARBACOA DE YACA HORNEADA, ACOMPAÑADA DE CILANTRO Y LIMÓN.

PA' QUE RECUERDE VALLARTA

AGUACHILE MISMALOYA. 150GR. \$250
CAMARÓN CURTIDO EN LIMÓN, CHILE CHILTEPÍN, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y PEPINO.

COCTEL DE CAMARÓN 120GR. \$250
COCTEL DE CAMARÓN COCIDO CON VERDURA Y LIGERO PICANTE.

AGUACHILE VERDE DE COCO. 150GR. \$225
JICAMA, MANZANA VERDE, CEBOLLA MORADA, PEPINO Y AGUACATE.

COMO LOS JALISQUILLOS

BIRRIA ESTILO JALISCO DE RES. 130GR. \$250

CHAMBERETE CON NOPALES. 150GR. \$250
TRADICIONAL MOLE ROJO CON NOPALES Y CHAMBERETE.

TAQUITOS DE CANASTA. 3 PZAS. \$220
TAQUITOS AL VAPOR DE CHICHARRON, FRIJOL Y PAPA ACOMPAÑADO DE LECHUGA, CREMA Y QUESO.

CARNE EN SU JUGO. 130GR. \$250

ENFRIJOLADAS DE LECHÓN. 4 PZAS. \$260
CON QUESO, CREMA Y CEBOLLA MORADA CURTIDA.

ESPECIALES DE LA CASA

POLLO CON MOLE. \$295
200GR. DE PECHUGA DE POLLO CON MOLE DULCE, ARROZ ROJO Y CEBOLLA CURTIDA.

LECHÓN CON MOLE NEGRO. \$450
180GR. DE LECHÓN CONFITADO, MOLE NEGRO Y VEGETALES BABY ORGÁNICOS.

FILETE ALMA. \$420
200GR. DE CORAZÓN DE FILETE, SOBRE PURÉ DE PAPA, SALSA DE PORTOBELLO Y VEGETALES A LA PARRILLA.

DE LA PARRILLA

ARRACHERA \$420
350GR.

RIB EYE \$395
300GR.

NEW YORK \$350
300 GR.

RIB EYE NACIONAL \$850
600GR.

RIB EYE HIGH CHOICE \$1,200
600GR.

COWBOY USDA PRIME \$195
CADA 100 GRAMOS.

TODOS LOS CORTES SE ACOMPAÑAN DE ENSALADA, FRIJOLES, CEBOLLA CAMBRAY Y UNA QUESADILLA FRITA.

LOS GRAMAJES SON EN CRUDO.

MOLCAJETES PARA LA FAMILIA

MOLCAJETE TRADICIONAL. \$1,200
NEW YORK 250 GR
ARRACHERA 250 GR
PECHUGA DE POLLO 250 GR
CHORIZO DEL ARENAL 250 GR
NOPALES, PANELA Y CEBOLLAS CAMBRAY

MOLCAJETE MAR Y TIERRA. \$1,450
ARRACHERA 250 GR
PULPO 250 GR
CAMARÓN 250 GR
PECHUGA DE POLLO 250 GR
CHORIZO DEL ARENAL 250 GR
NOPALES, PANELA Y CEBOLLAS CAMBRAY.

LOS GRAMAJES SON EN CRUDO.

PA' CAER MAL

ENSALADA CHICA-ITA. 200 GR \$250
LECHUGA OREJONA, CON ADEREZO DE CHICATANA Y CHILE MORITA, BETABEL, QUESO DE MESA Y CROTONES.

ENSALADA CHAPALA. 200 GR \$250
MIX DE HOJAS VERDES, FRESAS, FRAMBUESAS, ZARZAMORAS, CROTONES Y VINAGRETA DE JAMAICA.

IVA INCLUIDO

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO CUAL AGRADECEMOS SU PACIENCIA. PREPARACIÓN DE VEINTE A CUARENTA Y CINCO MINUTOS.

MERCADO



CORONA

SI TIENES ALGUNA ALERGIJA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR AVÍSANOS ANTES DE ORDENAR.



PARA COMENZAR EL DÍA

BOWL DE FRUTA.

CON BERRIES, FRUTOS SECOS, MIEL, YOGUR O QUESO COTTAGE.

\$135

PAN FRANCÉS DE PLATANOS FLAMEADOS.

SALSA DE DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA.

\$170

HOT CAKES CON FRUTOS ROJOS Y COMPOTA 3 PZAS.

\$175

CHÍA HIDRATADA.

CON LECHE DE COCO, MIEL DE ABEJA, FRUTOS ROJOS, PLATANOS Y ALMENDRA.

\$125

PAN FRANCÉS DE FRUTOS ROJOS.

COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA.

\$175

HOT CAKES, NUTELLA, AVELLANAS Y FRAMBUEZAS. 3 PZAS.

\$175

CHILAQUILES Y HUEVOS

CHILAQUILES VERDES, ROJOS O ENMOLADOS.

CON QUESO FRESCO, CEBOLLA, CILANTRO Y CREMA ACOMPAÑADO DE FIJOL REFRITO.

NATURALES	\$155	HUEVO	\$175
POLLO	\$185	GRATINADOS	+\$30
RES	\$195		

HUEVOS AL GUSTO 3 PZAS.

A LA MEXICANA, JAMÓN, CHORIZO, TOCINO, CEBOLLA, ESPINACA, CHAMPIÑONES ESTRELLADOS, DIVORCIADOS. ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES, AGUACATE Y CHILAQUILES. DOS INGREDIENTES A ELEGIR

\$175

OMELET HUITLACOCHÉ.

RELLENO DE PANELA Y ESPINACA ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE.

\$195

OMELET AL GUSTO.

MEXICANO, JAMÓN, PANELA, ESPINACA, CHAMPIÑONES, MIX DE PIMIENTOS, TOCINO, ESPINACA, CEBOLLA BLANCA. ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES, AGUACATE Y CHILAQUILES. DOS INGREDIENTES A ELEGIR.

\$185

HUEVOS AHOGADOS CON PANCITA.

SALSA RANCHERA, HUEVOS POCHADOS, PORK BELLY.

\$225

ESPECIALES

HIGADO ENCEBOLLADO.

SE ACOMPAÑAN CON CHILAQUILES Y FRIJOLES.

\$225

ENFRIJOLADAS DE LECHÓN. 4 PZAS

CON SALSA DE FRIJOL, CREMA DE RANCHO Y QUESO COTIJA.

\$250

PEINECILLO CON CHILAQUILES

CON FRIJOLES Y MEXICANA.

\$270

LENGUA EN SALSA VERDE.

SE ACOMPAÑAN CON CHILAQUILES Y FRIJOLES.

\$275

TOSTA DE AGUACATE.

TOSTA DE MASA MADRE GUACAMOLE, HONGOS SALTEADOS, ACEITE DE SEMILLAS Y CHILES SECOS, ENSALADA DE MIX VERDE.

\$190

ENTOMATADAS DE REQUESÓN

CON SALSA DE Jitomate.

\$225

PUNTAS DE FILETE.

SE ACOMPAÑAN CON CHILAQUILES Y FRIJOLES.

\$275

MACHACA DE RES.

MACHACA DE RES A LA MEXICANA, ACOMPAÑADA DE FRIJOLES, PANELA Y CHILAQUILES ROJOS.

\$240

ENCHILADAS POBLANAS DE POLLO

GRATINADAS.

\$260

LONGHE DE PANCITA.

FRIJOLES, LECHÓN, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, SALSA DE TOMATE MILPERO.

\$175

AGUAS Y BEBIDAS CON GAS

AGUA NATURAL. 600 ML.	\$45
MINERAL DE MESA. 750 ML.	\$115
PERRIER. 330 ML.	\$70
TOPO CHICO. 355 ML.	\$55
REFRESCOS. 355 ML.	\$60
AGUA DE JAMAICA. 450 ML.	\$75
AGUA DE HORCHATA. 450 ML.	\$75
LIMONADA / NARANJADA. 450 ML.	\$75
CEBADA CON PLATANO. 450 ML.	\$75

JUGOS

NARANJA. 250 ML.	\$65
VERDE. 250 ML.	\$65
NARANJA CON BERRIES. 450 ML.	\$85

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESSO. 30 ML.	\$70	TE MATCHA LATTE. 240 ML.	\$85
EXPRESSO DOBLE. 60 ML.	\$100	TE CHAI LATTE. 240 ML.	\$85
EXPRESSO AMERICANO. 240 ML.	\$75	TISANA MORAS DE LA SELVA.	\$80
AMERICANO. REFILL.	\$95	INFUSIÓN.	\$80
LATTE. 240 ML	\$85	HIERBA BUENA- JENGIBRE-MANZANILLA.	
CLASICO, CAMEL, VAINILLA.		TÉ. (PREGUNTE POR NUESTRA SELECCIÓN).	\$75
CAPUCHINO. 240 ML.	\$85	MALTEADA ESPRESSO CON HELADO DE VAINILLA. 500 ML.	\$115
MOKA. 250 ML.	\$85	SMOOTHIE FRUTOS ROJOS,	\$115
CAFE DE OLLA. 350 ML.	\$90	JENJIBRE Y AVENA. 500 ML.	\$115
CHOCOLATE DE LA CASA. 300 ML.	\$90	SMOOTHIE MARACUYÁ,	\$115
COLD BREW. 300 ML.	\$75	MANZANA, MIEL Y CÚRCUMA.	
EXPRESSO TONIC.	\$95	500ML.	
EXPRESSO DOBLE CON AGUA TÓNICA.		CHOCOMILK. 500 ML.	\$85
AFOGATO. EXPRESSO DOBLE CON 90 GR DE HELADO DE VAINILLA.	\$130		
FLAT WHITE. 140 ML.	\$80		
CHAI SUCIO. 240 ML.	\$85		
GOLDEN MILK. 240 ML.	\$85		
CARGA EXTRA + \$25.00.			
LECHE VEGETAL + \$15.00.			
OPCIÓN EN LAS ROCAS +10.00.			
OPCIÓN FRAPPE +15.00.			

MOCTELES SIN ALCOHOL

LA NIÑA BIEN. 450 ML FRUTOS ROJOS.	\$115
PANZA VERDE. 450 ML PEPINO-LAVANDA.	\$115
EL CULECO. 450 ML MARACUYA-MANGO Y NARANJA.	\$115
LA CULECA. 450 ML FRESA-PIÑA.	\$115

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

MIMOSA.	\$115
APEROL SPRITZ.	\$175
CARAJILLO CON LICOR 43.	\$155
CABRONCILLA.	\$150
HORNITOS BLACK BARREL, COLD BREW, CREMA IRLANDESA.	
CABRONCILLO.	\$150
HORNITOS BLACK BARREL, COLD BREW, LICOR DE CAFÉ.	

MERCADO



CORONA

IVA INCLUIDO

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO CUAL AGRADECEMOS SU PACIENCIA. PREPARACIÓN DE VEINTE A CUARENTA Y CINCO MINUTOS.

SI TIENES ALGUNA ALERGIJA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR AVÍSANOS ANTES DE ORDENAR.

UN APAPACHO PARA EL ALMA

MANGO. CREMOSO DE AZAHAR, BISCOCHO DE COCO Y STREUSSEL DE CHOCOLATE.	\$160
BUGAMBILIAS. CREMOSO DE VIOLETAS, HELADO DE DURAZNO, PASTA DE MORAS, BIZCOCHO DE MIEL Y STREUSSEL DE ALMENDRA TOSTADA.	\$175
MARACUYÁ. GANACHE DE MARACUYÁ, GELATINA DE MENTA Y TOFFEE DE ALMENDRA.	\$175
PASTEL DE TRES LECHE. SALSA DULCE DE LECHE Y NUEZ..	\$185
JERICALLA FRUTOS ROJOS, HELADO DE VAINILLA.	\$125
ARROZ CON LECHE BUÑUELOS DEL MERCADO Y HELADO.	\$145
PAY DE NUEZ CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE DULCE DE LECHE.	\$125

PREGUNTE POR NUESTRO POSTRE DE LABIOS

CAFÉS

EXPRESSO 30 ML	\$70
EXPRESSO DOBLE 60 ML	\$100
EXPRESSO AMERICANO 240 ML	\$75
LATTE 240 ML, CLÁSICO, CARAMEL, VAINILLA	\$85
CAPUCHINO 240 ML	\$85
MOKA 250 ML	\$85
CAFE DE OLLA 300 ML	\$90
CHOCOLATE DE LA CASA 300 ML	\$90
COLD BREW 350 ML	\$75
EXPRESSO TONIC EXPRESSO DOBLE CON AGUA TÓNICA 350 ML	\$95
AFOGATO EXPRESSO DOBLE CON 90 GR DE HELADO DE VAINILLA 350 ML	\$130
FLAT WHITE 140 ML	\$80
CHAI SUCIO 400 ML	\$85
CHOCOMILK 500 ML	\$85

COCTELES DIGESTIVOS

CARAJILLO CON LICOR 43	\$155
CABRONCILLA. EXTRACTO DE CAFÉ, JARABE DE CAFÉ, TEQUILA BLACK BARREL, LECHE EVAPORADA.	\$150
DON CABRONCILLO. EL YA CONOCIDO CARAJILLO CON UN TOQUE DE HORNITOS BLACK BARREL.	\$150
DON CONME. CÓCTEL A BASE DE CONMEMORATIVO AÑEJO, LICOR DE CAFÉ, EXTRACTO DE ESPECIAS Y LECHE EVAPORADA.	\$150



COCTELES CON ALMA

EL TÉ PAL ALMA. 250ML. TE DE LIMÓN, MIEL DE ABEJA, CITRICOS, VINO ESPUMOSO, MEZCAL VALIENTE BRAVO.	\$205
EL SAYULITA. 300ML SIRUP DE LEMON GRASS, VINO ESPUMOSO, MANZANA Y TEQUILA BLANCO DE LA CASA.	\$205
PAL CHAMACO. 200ML SIRUP DE ALGODÓN DE AZUCAR, CITRICOS, LICOR DE COCO,VODKA SATURNAL Y AGUA DE COCO.	\$215
EL VALLARTITA. 450ML MANGO, MARACUYA, DURAZNO, TEQUILA HORNITOS REPOSADO.	\$230
PA LA PANZA. 200ML PEPINO, HIERBA BUENA, CITRICOS, GINEBRA SATVRNAL Y LICOR DE MENTA	\$210
EL CACTUS. 225ML PEPINO, LAVANDA, TEQUILA HORNITOS PLATA.	\$225
LA BOTA. 150ML FRESA, PIÑA, JENJIBRE, TEQUILA HORNITOS REPOSADO.	\$175

MEZCALITAS CON ALMA

LA JALISQUILLA. 250ML JAMAICA-CHILE ANCHO, SAL DE JAMAICA, MEZCAL ESPADÍN VALIENTE BRAVO.	\$215
LA PATA SALADA. 250ML MARACUYA-PIÑA, SAL DE CHAPULÍN, MEZCAL ESPADÍN VALIENTE BRAVO.	\$215
LA ALTEÑA 250ML TAMARINDO - CHILE CHILACA, SAL DE CHICATANA, MEZCAL ESPADÍN VALIENTE BRAVO.	\$215
LA TAPATÍA. 250ML SANDÍA-JALAPEÑO-PEPINO, TAJÍN, MEZCAL ESPADÍN VALIENTE BRAVO.	\$215

MOCTELES SIN ALCOHOL

LA NIÑA BIEN. 400ML. FRUTOS ROJOS.	\$115
PANZA VERDE. 400ML. PEPINO-LAVANDA.	\$115
EL CULECO. 400ML. MARACUYÁ-MANGO Y NARANJA.	\$115
LA CULECA. 400ML. FRESA-PIÑA.	\$115

COCTELES CLÁSICOS A NUESTRO ESTILO

MARGARITA. 250ML. FRESA, JAMAICA, MARACUYÁ, TAMARINDO, LIMÓN CON TEQUILA BLANCO DE LA CASA.	\$150
PALOMA NEGRA. 400ML. TEQUILA BLANCO DE LA CASA, JUGO DE TORONJA, CARBÓN ACTIVADO.	\$160
NEGRETE. 225ML. TEQUILA DON FERMIN AÑEJO, VERMUT ROSSO Y CAMPARI.	\$235
MULA DE MOSCÚ. 200ML. CHARANDA, SODA MATE, JENJIBRE Y LIMÓN REAL	\$230
OLD FASHIONED BARREL. 225ML. TEQUILA BLACK BARREL, AZUCAR MASCABADO, ANGOSTURA, NARANJA.	\$250
MOJITO. 250ML. TRADICIONAL, FRESA, MARACUYA, PIÑA.	\$175
GIN TONIC. 250ML. FRUTOS ROJOS, CITRICOS, PEPINO, CANELA-CARDAMOMO CON GINEBRA SATVRNAL.	\$185
CLERICOT. 250ML.	\$150
CANTARITO CLÁSICO. 250ML.	\$145
VAMPIRITO. 450ML.	\$245
SANGRE TAPATÍA. 220ML. TEQUILA DOR FERMIN AÑEJO, SANGRITA, JAMAICA, JUGO DE LIMÓN.	\$260

CERVEZAS

CORONA EXTRA 355ML	\$60
CORONA LIGHT 355ML	\$60
VICTORIA 355ML	\$60
CORONA OSCURA 355ML	\$70
PACIFICO 355ML	\$70
NEGRA MODELO 355ML	\$75
MODELO ESPECIAL 355ML	\$75
MICHELOB ULTRA 355ML	\$70
STELLA ARTOIS 355ML	\$75
STOUT FORTUNA 355ML	\$110
CAÑITA LAGER MEXICANA	\$95
FORTUNA 355ML	
VASO MICHELADO 150ML	\$75

TEQUILAS

	2 OZ.	BOTELLA
HORNITOS PLATA	\$125	700 ML \$1,200
HORNITOS REPOSADO	\$130	700 ML \$1,350
HORNITOS BLACK BARREL	\$150	750 ML \$1,600
HORNITOS CRISTALINO	\$140	750 ML \$1,500
TRES GENERACIONES PLATA	\$165	750 ML \$1,650
TRES GENERACIONES REPOSADO	\$195	750 ML \$2,100
TRES GENERACIONES AÑEJO	\$250	750 ML \$2,400
TRES GENERACIONES CRISTALINO	\$230	750 ML \$2,400
CENTENARIO PLATA	\$135	700 ML \$1,450
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$135	695 ML \$1,300
CUERVO 1800 GUACHIMONTON AÑEJO	\$560	700 ML \$6,500
CUERVO 1800 MILENIO EXTRA AÑEJO	\$620	700 ML \$7,800
VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	\$220	750 ML \$2,850
DON FERMIN BLANCO	\$150	750 ML \$1,600
DON FERMIN REPOSADO	\$195	750 ML \$2,100
DON FERMIN AÑEJO	\$250	750 ML \$2,100
DON FERMIN EXTRA AÑEJO	\$310	750 ML \$3,500
CASA DRAGONES JOVEN	\$980	750 ML \$9,500
CASA DRAGONES AÑEJO	\$545	750 ML \$6,100
CASA DRAGONES REPOSADO	\$510	750 ML \$5,950
CASA DRAGONES BLANCO	\$320	750 ML \$3,300
LOS ABUELOS BLANCO	\$290	750 ML \$2,950
LOS ABUELOS AÑEJO	\$495	750 ML \$5,100
CASCAHUÍN BLANCO	\$170	750 ML \$1,950
CASCAHUÍN PLATA	\$220	750 ML \$2,100
CASCAHUÍN TAHONA	\$250	750 ML \$2,700
MUESTRA N. OCHO PLATA	\$210	750 ML \$2,200
EL TESORO DE DON FELIPE BLANCO	\$250	750 ML \$2,700
EL TESORO DE DON FELIPE REPOSADO	\$360	750 ML \$4,100
EL TESORO DE DON FELIPE AÑEJO	\$410	750 ML \$4,300
SIETE LEGUAS BLANCO	\$210	1000 ML \$2,800
DON JULIO BLANCO	\$210	750 ML \$2,200
DON JULIO 70	\$280	750 ML \$2,900
MAESTRO DOBEL DIAMANTE CRISTALINO	\$280	700 ML \$2,900
MAESTRO DOBEL AÑEJO	\$420	750 ML \$5,300
HERRADURA ANTIGUO PLATA	\$140	700 ML \$1,500
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$575	750 ML \$7,400
1800 BLANCO	\$125	700 ML \$1,350
1800 CRISTALINO	\$280	700 ML \$2,950

MEZCAL

	2 OZ.
ESPADÍN VALIENTE BRAVO OAXACA	\$150
TOBALÁ VALIENTE BRAVO OAXACA	\$240
400 CONEJOS MEZCAL JOVEN	\$150

CHARANDAS

	2 OZ.
TARASCOS SPIRITS URUAPAN AZUL	\$160
URUAPAN BLANCO ANTIGUO	\$180

RAICILLA

	2 OZ.
HACIENDA EL DIVISADERO AMARILLO Y VERDE CHICO AGUIAR	\$260
	\$290

BACANORA

	2 OZ.
REAL DE LOS ALAMOS AGUATIFOLIA SONORA	\$190
PACIFICA-YAQUIADA	\$270



WHISKEY

	2 OZ.	BOTELLA
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$120	750 ML \$1,275
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$220	750 ML \$2,500
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$290	750 ML \$3,100
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$220	750 ML \$2,450
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$420	750 ML \$4,200
BUSHMILLS 10 AÑOS	\$195	750 ML \$2,290
JIM BEAM	\$120	750 ML \$1,150
JACK DANIEL'S TENNESSEE	\$120	700 ML \$1,200
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$180	750 ML \$1,900
GLENMORAGIE 10 AÑOS	\$195	750 ML \$1,950
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$255	700 ML \$2,790
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$310	700 ML \$3,255
MACALLAN 12 12 AÑOS DOUBLE CASK	\$340	700 ML \$3,400
HIBIKI	\$365	750 ML \$3,850

VODKA

	2 OZ.	BOTELLA
SMIRNOFF	\$115	750 ML \$1,200
TITOS	\$140	750 ML \$1,500
GREY GOOSE	\$165	750 ML \$1,700

BRANDY

	2 OZ.	BOTELLA
TORRES 10	\$110	700 ML \$1,200
TORRES 20	\$260	700 ML \$2,750

GINEBRA

	2 OZ.	BOTELLA
SATVRNAL NO. 4 JALISCO	\$150	750 ML \$1,600
TANQUERAY	\$145	750 ML \$1,450
BEEFEATER	\$145	750 ML \$1,450
ROKU	\$160	700 ML \$1,700
MARTIN MILLER'S	\$195	700 ML \$2,170
HENDRICK'S	\$230	700 ML \$2,600

RON

	2 OZ.	BOTELLA
BACARDI BLANCO	\$105	750 ML \$1,050
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$160	750 ML \$1,700
MATUSALEM CLÁSICO	\$110	750 ML \$1,160
MATUSALEM 15 AÑOS	\$160	750 ML \$1,700
ZACAPA 23 SOLERA	\$245	750 ML \$2,550
STA TERESA 1796	\$320	750 ML \$3,360

COGNAC

	2 OZ.	BOTELLA
HENNESSY V.S	\$225	700 ML \$2,250

SOTOL

	2 OZ.
FLOR DEL DESIERTO DURANGO	\$390
CARNEI DASYLIRION WHEELERI	\$390

AGUAS Y BEBIDAS CON GAS









AGUA NATURAL. 600 ML.	\$45
MINERAL DE MESA. 750 ML.	\$115
PERRIER. 330 ML.	\$70
TOPO CHICO. 355 ML.	\$55
REFRESCOS. 355 ML.	\$60
AGUA DE JAMAICA. 450 ML.	\$75
AGUA DE HORCHATA-FRESA. 450 ML.	\$75
LIMONADA / NARANJADA. 450 ML.	\$75
CEBADA CON PLATANO. 450 ML.	\$75

IVA INCLUIDO

TODOS LOS DESTILADOS POR COPEO INCLUYEN UN MEZCLADOR A ELEGIR.
LAS BOTELLAS INCLUYEN CINCO MEZCLADORES.

VINOS TINTOS

BOTELLA

	IRONSTONE.	750 ML	\$1,100
	CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS		
	PREDATOR, ZINFANDEL.	750 ML	\$1,250
	LODI, ESTADOS UNIDOS		
	LOPEZ CRISTOBAL CRIANZA.	750 ML	\$1,650
	TEMPRANILLO-CABERNET SAUVIGNON-MERLOT, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA		
	MARQUES DE RISCAL RVA XR.	750 ML	\$1,850
	TEMPRANILLO-GRACIANO, RIOJA, ESPAÑA		
	EMILIO MORO.	750 ML	\$1,800
	TEMPRANILLO, VALLADOLID, ESPAÑA.		
	EMILIO MORO FINCA RESALSO.	750 ML	\$950
	TEMPRANILLO, VALLADOLID, ESPAÑA.		
	TENUTA CASENUOVE.	750 ML	\$1,150
	SANGIOVESE-CANAIOLO-MERLOT-CABERNE TFRANC-CABERNET SAUVIGNON, CHIANTI CLASSICO, ITALIA		
	FRESCOBALDI PATER.	750 ML	\$930
	SANGIOVESE, TOSCANA, ITALIA.		
	CLOS DE LOS SIETE.	750 ML	\$1,550
	MALBEC-MERLOT-CABERNET SAUVIGNON-SYRAH-CABERNET FRANC-PETIT, VALLE DE UCO, ARGENTINA.		
	FELINO.	750 ML	\$1,050
	CABERNET SAUVIGNON, MENDOZA, ARGENTINA		
	RELIEVE.	750 ML	\$1,350
	CABERNET SAUVIGNON, VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO		
	CASA MADERO.	750 ML	\$1,100
	SHIRAZ, VALLE DE PARRAS MÉXICO		
	SANTO TOMÁS 31.8.	750 ML	\$790
	TEMPRANILLO-CABERNET SAUVIGNON-SYRAH, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO		
	VINALTURA.	750 ML	\$1,350
	MALBEC, QUERETARO, MÉXICO		
	PIES DE TIERRA.	750 ML	\$1,400
	SYRAH-TEMPRANILLO, SAN ANTONIO DE LAS MINAS, B.C. MÉXICO		
	TRES RAÍCES BLEND.	750 ML	\$1,150
	MERLOT-CABERNET FRANC, SAN MIGUEL DE ALLENDE, MÉXICO		
	CASA MAGONI.	750 ML	\$990
	NEBBIOLO, VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO		




VINOS ESPUMOSOS

BOTELLA

	ESPUMA DE PIEDRA	750 ML	\$1,350
	BAJA CALIFORNIA, MÉXICO		
	CHANDON BRUT	750 ML	\$950
	ARGENTINA		
	CHANDON DÉLICE	150 ML \$190 750 ML \$1,050	
	ARGENTINA		
	CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	750 ML	\$3,150
	FRANCIA		
	CHAMPAGNE MOET CHANDON ICE	750 ML	\$3,850
	FRANCIA		
	CHAMPAGNE MOET BRUT IMPERIAL	750 ML	\$3,505
	FRANCIA		



VINOS BLANCOS

BOTELLA

	CASTELO DO MAR, ALBARIÑO,	750 ML	\$1,050
	RIAS BAIXAS, ESPAÑA		
	SANTO TOMÁS 31.8	750 ML	\$720
	CHENIN BLANC-CHARDONNAY, BAJA CALIFORNIA		
	MARELLA	750 ML	\$1,025
	VERDEJO BAJA CALIFORNIA		

VINOS ROSADOS

BOTELLA

	CASTEL FIRMIAN	750 ML	\$595
	LAGREIN, TRENTO, ITALIA.		
	PEYRASSOL LA CROIX, CINSULT-GRENACHE-SYRAH-CARIGNAN,	750 ML	\$720
	MEDITERRANEE, FRANCIA		

VINOS POR COPEO

150 ML.

BOTELLA

	V.B DRIFTING CHARDONNAY	\$180	750 ML \$600
	CALIFORNIA		
	V.R CASA NÁUFRAGO	\$195	750 ML \$650
	SHIRAZ, PARRAS COAHUILA		
	V.T ANAKENA TAMA CARMENERE	\$150	750 ML \$560
	VALLE DE CACHAPOAL		
	V.T SANTO TOMAS 31.8	\$170	750 ML \$695
	TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH. BAJA CALIFORNIA		
	V.T LA CLOSERIE DE MALESCASSE	\$160	750 ML \$650
	MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT.		

LICORES

2 OZ.

LICOR DE MACADAMIA	\$120
LICOR DE MAÍZ	\$125
LICOR 43	\$140
FERNET BRANCA	\$150
CHARTREUSE VERDE	\$250
KAHLÚA	\$98
DAMIANA GUAYCURA	\$98
CREMA BAILEY'S	\$120
JERÉZ TÍO PEPE	\$120
LIMONCELLO CARAVELLA	\$120
FRANGELICO	\$120
AMARETTO DISARONNO	\$160
OPORTO FERREIRA	\$160
ST. GERMAIN	\$185
HPNOTIQ	\$210
GRAND MARNIER	\$250



ALMITAS

HAMBURGUESA DE RES. 150GR.
CON PAPAS A LA FRANCESA 100 GR.

\$175

DEDOS DE QUESO 200GR.
CON PAPAS A LA FRANCESA 100 GR.

\$145

CHICKEN TENDERS. 200 GR
CON PAPAS A LA FRANCESA 100 GR
ELIGE TU SALSA BBQ O HOT

\$160

SPAGUETTI
CON SALSA DE JITOMATE A LA CREMA

\$120

**ALMA
JALISCO**

IVA INCLUIDO.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO POR LO CUAL AGRADECEMOS SU PACIENCIA.
PREPARACIÓN DE VEINTE A CUARENTA Y CINCO MINUTOS.
SI TIENES ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, POR FAVOR AVÍSANOS ANTES DE ORDENAR.