

**MENÚ
DESTILADOS
Y VINOS**



LORENZA®

» MIXOLOGÍA LORENZA ◀

MESTIZO - \$150

Herradura Plata, Jerez Tío Pepe, piña tatemada y miel de agave.

CACHANILLA - \$195

Mezcal Meteoro, Herradura Plata, Ancho Reyes, mango, montado en molcajete.

LABIOS ROJOS - \$225

Don Julio 70, Aperol, jarabe de fruta de la pasión e hibiscus.

EL COYOTE - \$190

Sotol Hacienda de Chihuahua, Amaro Averna y chocolate amargo.

LA-REVVU - \$155

Mezcal Bruxo No. 2, licor de plátano de Brasil, bitter de Angostura y plátano macho.

DIABLITO - \$158

Mezcal Bruxo No. 2, Aperol, jugo de zanahoria y jarabe de fruta de la pasión.

EL RIVERA - \$165

Ron Havana 3, Ron Havana 7, bitter de Angostura, guayaba y especias.

AGUA DE VIDA - \$180

Monkey Shoulders, Aperol, tea y tizana de moras con toronja.

DOLORES - \$138

Jack Daniel's, licor Napoleón mandarine y mermelada de piña.

LORENZA - \$290

Monkey 47 y licor de Grosella artesanal.

LA CATRINA - \$150

Bombay, Luxardo y licor de violetas.

RECTA - \$220

Tanqueray London, Proseco y St. Germain.

EL CHAMÁN - \$148

Bruxo No. 1, tomate verde, jugo de limón, albahaca y toronja.

» SIN ALCOHOL MIXOLOGÍA ◀

ARÁNDANO & MANZANA & TEA ANÍS ESTRELLA - \$80

CARAMBOLA, MANGO & ALBAHACA - \$80

TUNA, CÍTRICOS & CHÍA - \$80

» CLÁSICA ◀

MARTINI SECO-DULCE - \$190

MARTINI DE SABORES - \$120

MARGARITAS / SABORES - \$180

MARGARITA CADILLAC - \$220

MOJITO - \$105

OLD FASHION - \$122

COSMOPOLITAN - \$135

MOSCOW MULE - \$230

NEGRONI - \$160

BLOODY MARY - \$98

PIÑA COLADA - \$90

MINT JULEP - \$110

PISCO SOUR - \$170

PIEDRA - \$95

APEROL SPRITZ - \$122

» SANGRÍAS ◀

SANGRÍA - \$83

SANGRÍA STOLICHNAYA - \$95

CLERICOT BLANCO - \$95

CLERICOT ROSADO - \$95

CLERICOT TINTO - \$95

» WHISKY «

BUCHANAN'S 12 - \$128
BUCHANAN'S MASTER - \$140
BUCHANAN'S 18 - \$195
JW RED LABEL - \$109
JW BLACK LABEL - \$125
JW GOLD LABEL - \$182
JW BLUE LABEL - \$585
OLD PARR - \$128
THE MACALLAN 15 - \$270
CHIVAS 12 - \$122
CHIVAS 18- \$195
GLENLIVET 12 FOUNDERS - \$150
GLENFIDDICH 12 - \$130
JACK DANIEL'S "TENNESSE" - \$100
SUNTORY TOKI - \$150
MONKEY SHOULDER - \$145
WILD TURKEY "RYE" - \$105
BULLEIT "BOURBON"- \$100

» RON «

BACARDI BLANCO - \$80
ZACAPA 23 - \$133
ZACAPA XO - \$330
CAPTAIN MORGAN SPICED - \$80
APPLETON STATE 12 AÑOS - \$90
HAVANA 7 AÑOS - \$90
MATUSALEM CLÁSICO - \$80
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 - \$110
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS - \$90

» TEQUILA «

DON JULIO BLANCO - \$103
DON JULIO REPOSADO - \$111
DON JULIO AÑEJO - \$125
DON JULIO 70 - \$135
DON JULIO 1942 - \$290
DON JULIO REPOSADO CLARO - \$128
CASA DRAGONES - \$400
CASA DRAGONES BLANCO - \$180
CENTENARIO PLATA - \$84
HERRADURA PLATA - \$96
HERRADURA BLANCO - \$96
HERRADURA REPOSADO - \$102
HERRADURA ULTRA - \$135
MAESTRO DOBEL DIAMANTE - \$128
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO - \$185
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO - \$270
1800 REPOSADO - \$94
1800 AÑEJO - \$103
1800 CRISTALINO - \$99
TRADICIONAL REPOSADO - \$88
PATRÓN REPOSADO - \$112
PATRÓN SILVER - \$145
SIETE LEGUAS BLANCO - \$92
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO - \$220

» MEZCALES ◀

- MEZCAL GUSANO ROJO - \$95**
(Agave Espadín)
- UNIÓN JOVEN - \$80**
(Agave Espadín y Cirial)
- UNIÓN VIEJO - \$100**
(Agave Espadín y Tobalá)
- METEORO - \$110**
(Agave Espadín)
- DANZANTES JOVEN - \$145**
(Agave Espadín)
- LÁGRIMA DE JAGUAR "MOLE POBLANO" - \$145**
(Agave Poblano)
- AMORES REPOSADO - \$112**
(Agave Espadín)
- MONTELOBOS - \$106**
(Agave Espadín)
- 400 CONEJOS JOVEN - \$94**
(Agave Espadín)
- 400 CONEJOS REPOSADO - \$105**
(Agave Espadín)
- ESPÍRITU LAURO JOVEN - \$122**
(Agave Espadín y Karwinski)
- OJO DE TIGRE - \$102**
(Agave Espadín y Tobalá)
- BRUZO No. 1 - \$112**
(Agave Espadín)
- BRUZO 2 PECHUGA - \$128**
(Agave Pechuga de Maguey)
- BRUZO No. 4 - \$160**
(Agave Espadín y Barril Cuishe)
- BRUZO No. 5 - \$270**
(Agave Tobalá)
- DANZANTES DE PECHUGA - \$320**
(Agave Espadín, Pechuga de Gallina Criolla y Abocado con Grana Cochinilla)
- ALIPUS TÍO LEONARDO - \$170**
(Agave Espadín y Arroqueño)
- CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO - \$135**
(Agave Espadín)
- SOTOL HACIENDA DE CHIHUAHUA PLATA - \$105**
(Sereque)

» GINEBRA ◀

- TANQUERAY - \$112**
- TANQUERAY TEN - \$151**
- BOMBAY - \$118**
- HENDRICK'S - \$159**
- BULLDOG - \$118**
- THE LONDON No. 1 - \$147**
- MONKEY 47 - \$268**
- BOTANIC PREMIUM - \$220**
- BROCKMANS - \$113**
- BEEFEATER - \$100**
- BEEFEATER PINK - \$125**

» VODKA ◀

- STOLICHNAYA - \$87**
- ABSOLUT AZUL - \$83**
- GREY GOOSE - \$118**
- KETEL ONE - \$90**
- CIROC - \$115**
- BELVEDERE - \$135**
- ZUBROWKA - \$113**

» BRANDY ◀

- CARDENAL DE MENDOZA - \$155**
- TORRES X - \$93**
- CARLOS I - \$120**
- FUNDADOR - \$93**

» COGNAC ◀

- HENNESSI VSOP - \$159**
- MARTELL VSOP - \$146**
- MARTELL XO - \$410**
- REMY MARTIN - \$137**



VINO BLANCO



	COPA	BOTELLA
MÉXICO		
CASA MAGONI MANAZ Valle de Guadalupe-Viognier, Fiano.	\$132	\$678
VIÑA KRISTEL MONTE XANIC Valle de Guadalupe-Sauvignon Blanc.		\$712
CHARDONNAY LA REINA Valle de Guadalupe-Viognier, Fiano.		\$895
ESPAÑA		
PAZO BAION Rias Baixas- Albariño.		\$1,149
SANTIAGO RUÍZ Rías Baixas-Albariño, Loureiro, Trebadura, Caiño Blanco y Godella.	\$160	\$782
ARGENTINA		
FAMIGLIA BIANCHI Mendoza- Chardonnay.		\$801
USA		
DUCKHORN Napa Valley- Sauvignon Blanc, Semillon.		\$1,555
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION Central Coast California- Chardonnay, Pinot Blanc, combinación de uvas blancas.		\$741
ROBERT MONDAVI TWIN OAKS D.o. California- Chardonnay, French Colombard, Viognier, Moscatel.		\$380
FRANCIA		
LOUIS JADOT CHABLIS Chablis-Chardonnay.	\$164	\$817
DOMAINE SCHLUMBERGER PRINCES ABBES RIESLING Alsacia- Riesling.		\$922
LOUIS JADOT MACON VILLAGES Macconais- Chardonnay.		\$942
ITALIA		
KOSHER LUZZATO MOSCATO D ASTI Piedmont-Moscato.		\$565
SANTA MARGHERITA Valdadige- Pinot Grigio.		\$1,094
CHILE		
LORENZA Valle central-Chardonnay.		\$292



VINO ROSADO



	COPA	BOTELLA
MÉXICO		
GRENACHE ROSADO MONTE XANIC Valle de Guadalupe- Grenache.	\$140	\$700
VINO ROSADO TOTOL Valle de Guadalupe- Zinfandel.		\$830
VINO ROSÉ Vinos La Reina Valle de San Vicente-Sangiovese, Shiraz.		\$720
FRANCIA		
MAISON CASTEL ROSE D ANJOU Gama y Grolleau.	\$70	\$338
CHATEU MIRAVAL Cortes de Provence, Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle.		\$1,340



CHAMPAGNE Y ESPUMOSO



MOËT CHANDON ICE IMPERIAL Champagne.		\$2,975
MOËT CHANDON ICE ROSÉ Champagne.		\$3,400
VEUVE LE CLICQOUT BRUT Champagne.		\$2,350
ITALIA		
BATASIOLO MOSCATO ROSÉ Pie Monte- Moscato.		\$335



VINO TINTO



MÉXICO

CASA MAGONI ORIGEN 43
Valle de Guadalupe-Viognier y Fianza.

COPA **BOTELLA**
\$152 **\$758**

**EDICIÓN ESPECIAL
VINOS DE LA REINA**
Valle de San Vicente-Cabernet Sauvignon,
Merlot, Shiraz.

\$1,125

ÚNICO DE SANTO TOMÁS
Valle de Santo Tomás-Cabernet Sauvignon,
Merlot.

\$2,027

GRAN RICARDO
Valle de Guadalupe, Cabernet Sauvignon, Merlot
Petit Verdot.

\$2,400

BALOYAN TRES TINTOS
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet
Franc, Merlot, Malbec.

\$680

ESPAÑA

PRUNO VILLACRECES
Ribera del Duero-Tinto Fino, Cabernet
Sauvignon.

\$840

IMPERIAL RESERVA
Rioja-Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha.

\$1,456

CONDADO DE ORIZA 409 COSECHA
Ribera del Duero-Tempranillo.

\$2,400

NUMANTHIA TORO
Valdefinjas-Tinto Toro.

\$2,400

VEGA SICILIA 5° VALBUENA
Ribera del Duero-Tempranillo, Merlot.

\$6,800

HACIENDA MONASTERIO
Ribera del Duero-Tinta del País.

\$2,300

PAGO DE CARRAOVEJAS EL AÑEJON
Ribera del Duero-Tempranillo.

\$4,450

ALION
Ribera del Duero-Tinto Fino.

\$4,700

EMILIO MORO
Ribera del Duero-Tinto Fino.

\$1,250

MUGA CRIANZA
Rioja-Graciano, Tempranillo, Mazuelo.

\$1,748

ARGENTINA

BIANCHI PARTICULAR
Mendoza-Malbec.

BOTELLA
\$1,484

ACHAVAL FERRER
Mendoza-Cabernet Sauvignon.

\$1,283

CATENA
Mendoza-Malbec.

\$1,090

ITALIA

BAROLO TERRE
Nebbiolo.

\$1,502

BATASIOLO BARBERA DE ALBA DOC
Piamonte- Barbera.

\$982

CHILE

MANSO DE VELASCO
Valle de Currico-Cabernet Sauvignon.

\$2,976