

MENÚ DE BAR

Cócteles

APEROL SPRITZ \$135

Cóctel italiano con Aperol y vino espumoso, ligero, cítrico con notas de naranja.

CARAJILLO 43 \$110

Expresso shakeado con Licor del 43.

GIN TONIC \$115

Ginebra, agua tónica & frutos rojos o romero.

MEZCALINA DE APEROL \$139

Mezcal, Aperol, limón, escarchado con sal picosita de chapulín.

MOJITO \$85

Ron blanco, emulsionado con limón, azúcar morena, y hierbabuena.

ST. GERMAIN SPRITZ \$155

Licor de saúco & vino espumoso. Floral, ligero y delicadamente dulce.

MIMOSA \$95

Jugo de naranja y vino blanco espumoso

Vinos



\$349

TEMPRANILLO DE L.A. CETTO

Vino tinto equilibrado con notas frutales, especias suaves y toque a roble. Cuerpo medio y final amable.

Valle de Guadalupe, BCS



\$95



\$95

CHAMPBRULÉE BRUT L.A. CETTO

Vino espumoso mineral y aromático, con burbujas finas y notas frutales.

Valle de Guadalupe, BCS



\$349



\$330

BLANC DE ZINFANDEL L.A. CETTO

Vino rosado fresco, con notas a frambuesa y fresa, fácil de beber, ligeramente dulce.

Valle de Guadalupe, BCS

SANGRIA \$99 **VINO CALIENTE** \$92

CLERICOT \$99 **CLERICOT BLANCO** \$99

Cervezas

NEGRA MODELO \$55

MODELO ESPECIAL \$55