

EL MENÚ

PA' L ANTOJO

Mozzarella con pesto	100 gr	\$ 90
de apaxote		
Ahumado de lomo	100 gr	\$ 160
Camarón seco	80 gr	\$ 150
Charales	80 gr	\$ 100
Pulpa	100 gr	\$ 210
Sábanas de carne seca	80 gr	\$ 160
Portobello ahumado	80 gr	\$ 110
Cueritos	100 gr	\$ 110

TACOS

Tacos de canasta o pasados

Deshebrada en papa	100 gr / 1 pa	\$ 90
Papa		
Chicharrón		

TAMALES

Tamales en hoja de plátano

Chiplín	1 pa / 100gr	\$ 75
Costilla	1 pa / 100gr	\$ 75
Mole	1 pa / 100gr	\$ 75
Rajas	1 pa / 100gr	\$ 75

CYOSAS

Bañadas en salsa verde de la casa

Carne	4 pa / 100gr	\$ 160
Camarón	4 pa / 100gr	\$ 170
Champñones	4 pa / 100gr	\$ 160
Mixtas	4 pa / 100gr	\$ 170
	8 pa / 100gr	\$ 230

ENCURTIDOS

Encurtido piñta o ajeño

Papa, zanahoria, col, cebolla, jicama, chíle húngaro y pimientos dulces encurtidos en vinagre blanco, vinagre de manzana y especias. Proteína a escoger.

Simple	200gr	\$ 80
Cueritos	100gr	\$ 100
Portobello ahumado	100gr	\$ 140
Pulpa	100gr	\$ 210
Camarón seco	80gr	\$ 150
Ahumado de lomo	100gr	\$ 160
Mixto	300gr	\$ 200

AGUACHILES NEGROS

Camarón seco	100gr	\$ 160
Pulpa	100gr	\$ 210

UNTOS

Servidos con totopos o crutones

Hummus	100gr	\$ 100
Coxtel de aceitunas	70gr	\$ 75

POSTRES

Ate con queso	100gr	\$ 75
---------------	-------	-------



Síguenos
en Instagram!

CERVEZAS

Pacífico <i>1/2</i>	\$ 36
Corona <i>1/2</i>	\$ 36
Coliméa <i>1/2</i>	\$ 36
Piedra Lisa <i>1/2</i>	\$ 36
Negra modelo <i>1/2</i>	\$ 46
Modelo especial <i>1/2</i>	\$ 46
Negra modelo <i>litro</i>	\$140
Modelo especial <i>litro</i>	\$140
Pacífico <i>litro</i>	\$140
Heineken Cero <i>1/2</i>	\$ 36
Coliméa Cero <i>1/2</i>	\$ 36

CERVEZAS

PREPARADAS

Tejuchela <i>bot.</i>	\$46
Tepeachela <i>bot.</i>	\$46
Cielo Rojo <i>servida</i>	\$26
Chelada <i>servida</i>	\$30
Cubana <i>servida</i>	\$36

CÓCTELES

CLÁSICOS

1 1/2 oz

Appel Spirit	\$36
Gin tónico	\$126
Whisky tónico	\$126
Bloody Mary	\$130
Mojito	\$140
Ceviche Bravas	\$160
Tequila sour	\$160
Daiquirí tropical <i>o fresco</i>	\$126
Tom Collins	\$126
Minnesota	\$120
Martini Rosso	\$146
Martini Bianco	\$160
Manhattan	\$146
Negroni	\$160
Mezcalita	\$140
Margarita	\$140

Pregunte por fruta de temporada

LA BARRA

CÓCTELES

CLÁSICOS EN RAICILLA

1 1/2 oz

Pata salada	\$160
Raicilla sour	\$166
Mojito raicilla	\$166
Margarita raicilla	\$166
Raicilla tónico	\$166
Raicilla	\$166
Mezcalita con raicilla	
Bloody Mary <i>raicilla</i>	\$166

CÓCTELES

DE LA CASA

1 1/2 oz

Chimela	\$160
Compost de fruta de temporada, jarabe de jengibre, te limón + Raicilla	
Eterno Embudojo	
Mucifera	\$160
Tuba, jarabe de miel, agua limón + Raicilla	
Eterno Embudojo	
Vajeros	\$160
Jarabe mejicano, jugo de naranja y toronja, limoncillo + Raicilla Marroña, Caudalero Cero	
Tepechita	\$160
Tepechito, country, limón + Raicilla Marroña, Caudalero Cero	
Cocotal	\$160
Agua de coco, menta Argentina limón + Raicilla Marroña, Pedroño Castilón	
Tecún	\$160
Tejuma, raspado de yuca + Raicilla Marroña, Caudalero Cero	
Mazorca	\$160
Uzor de elote, limón + Tequila Caudalero Tebano	

DESTILADOS DE AGAVE

RAICILLAS

1 oz 1 1/2 oz

Eterno Embudojo	\$170	\$ 146
Aire Castañón	\$ 96	\$ 166
H. El Divisadero		
<i>Embotado</i>	\$ 96	\$ 136
Chico agüel	\$ 90	\$ 130
El Pata salada	\$ 120	\$ 166

MEZCALES

1oz / 1.5oz / 2oz / 3oz / 4oz / 5oz / 6oz

Esplendente		
Espeño <i>oz</i>	\$ 126	\$ 160
Tobalí <i>oz</i>	\$ 130	\$ 170
Atrapeño <i>oz</i>	\$ 130	\$ 170

La Última y nos Vamos

Espeño <i>oz</i>	\$ 120	\$ 160
Copán <i>oz</i>	\$ 130	\$ 170

Palomas Menajeras

Cuprita <i>oz</i>	\$ 70	\$ 160
Manajilero <i>oz</i>	\$ 76	\$ 160
Cerito <i>oz</i>	\$ 70	\$ 160

Chacolo

Espeño	\$ 136	\$ 170
Whisky, Eterno <i>oz</i>		
Eterno Amante <i>oz</i>	\$ 130	\$ 160
Pera Cero <i>oz</i>	\$ 136	\$ 170

Mojito

Espeño Florida <i>oz</i>	\$ 130	\$ 160
Agua limón		
Jorge Pérez <i>oz</i>	\$ 130	\$ 160
Mojito <i>oz</i>		

Petronila y Juliana Identica *oz*

Limón, mielillo y limón	\$ 130	\$ 160
-------------------------	--------	--------

Tuxa Canchitas *oz*

	\$ 100	\$ 126
--	--------	--------

Don Carlos *oz*

	\$ 100	\$ 120
--	--------	--------

Don Chago *oz*

	\$ 100	\$ 126
--	--------	--------

Aguardido *oz*

Cuprita	\$ 130	\$ 160
---------	--------	--------

Aguardido *oz*

Dasolero	\$ 140	\$ 170
----------	--------	--------

Blancarte *oz*

	\$ 130	
--	--------	--

Sordapan

Pierde Minas <i>oz</i>	\$ 130	\$ 160
Ojo de Tigre <i>oz</i>	\$ 130	\$ 140
Unión Viejo <i>oz</i>	\$ 130	\$ 140

ATARRAYA

mezcla artesanal

red de expertos de la costa

Servidas con chaser de la casa

Tuba • Tejuino • Agua de coco • Tapaچه

- Adrián Rodríguez
- Joel Rodríguez
- Paulo Rodríguez
- Jorge Joya
- Guadalupe García

1 oz \$ 110

1 ½ oz \$ 145

- Ángelberto Ramos

1 oz \$ 125

1 ½ oz \$ 170

ATARRAYA

mezcla artesanal

red de expertos de la costa

Lotes especiales

Federico Castellón

Añejado 3 años

44°

Ensamble

Adrián Rodríguez

Añejado -1.5 años-

47°

Duro

(A. XXXXXX)

Adrián Rodríguez

2025

47°

Pencudo -16 años-

(A. Rhodacantha)

1 oz \$ 150

1 ½ oz \$ 210