

TAGO

BY G HOTELS

MENU

*TAGO Restaurant is not just a place to eat
— it is a space where gastronomy becomes
art in constant evolution.*

*We are driven by the search for experiences
that combine the mastery of our Chef Olga
Mendoza with the freshness of seasonal
ingredients, creating a proposal that honors
our Mexican culture while exploring new
voices and culinary collaborations.*

*At TAGO, every dish is a story, every season
a new canvas, and every visit an immersion
into an ecosystem of flavor, creativity, and
passion for exceptional dining.*

SIGNATURE

INTERNATIONAL CUISINE —

BY CHEF OLGA MENDOZA



www.tagotulum.com

AÇAÍ BOWL. <i>Açaí, almond milk, frozen banana, agave honey, granola.</i>	\$365	CHILAQUILES. <i>(Red or green sauce)</i> <i>Corn tortilla chips dipped in red or green sauce, gratinated with gouda cheese, and topped with red onion, avocado, and coriander.</i>	\$280
AVOCADO MATCHA BOWL. <i>Matcha tea, avocado, banana, coconut milk, agave honey, granola.</i>	\$380	BANANA WAFFLES. <i>Wheat flour, milk, banana, chocolate, red berries.</i>	\$370
TULUM BOWL. <i>Blue spirulina, frozen banana, coconut milk, mint, hemp, coconut granola.</i>	\$380	GLUTEN FREE WAFFLES BANANA. <i>Gluten-free flour, banana, almond milk, chia seeds, red berries.</i>	\$380
COCOA BANANA BOWL. <i>Frozen banana, cocoa nibs, almond milk, granola.</i>	\$350	AVOCADO TOAST. <i>Chickpea hummus, avocado, lentil sprouts, sesame oil, poached egg.</i>	\$320
EGGS TO TASTE. <i>(2 vegetable ingredients of your choice)</i> <i>Scrambled, rancheros or omelet; accompanied with refried beans, lettuce salad.</i>	\$300	FRENCH TOAST TAGO. <i>Homemade brioche French toast served with a scoop of ice cream and fruit compote.</i>	\$300
EGGS BENEDICT. <i>Homemade english muffin, herb-cured salmon; accompanied by spiced cream cheese, two organic eggs poached in hollandaise sauce.</i>	\$380		
CROQUE MADAME. <i>Grilled sandwich with gruyere cheese, york ham, fried egg; accompanied by smoked chipotle sauce.</i>	\$400		
ROAST BEEF SANDWICH. <i>Oven-baked steak with fontina cheese, mayonnaise home made, old-style mustard, and arugula.</i>	\$540		

EXTRA INGREDIENTS

(Extra ingredients for the main course, not available for individual sale)

Eggs. <i>(Pza)</i>	\$20	Cream cheese.	\$30
Bacon. <i>(40g)</i>	\$40	Sausage. <i>(2 pcs)</i>	\$40
Turkey ham.	\$40	Vegetables.	\$50
Serrano ham.	\$45	Avocado.	\$50
Gouda cheese.	\$50	Hash brown potato.	\$80
Parmesan cheese.	\$80	Granola.	\$80
Panela mexican cheese.	\$30	Oatmeal.	\$50
<i>(Low fat)</i>		Rib eye. <i>(100g)</i>	\$200
		Arrachera. <i>(100g)</i>	\$100
		Chicken. <i>(100g)</i>	\$100

*We produce our own ingredients.
We make our own bakery products, coconut yogurt, fruit compote, granola, and corn tortillas.*

****MKT** = Market price.
****Consuming** raw, or undercooked meats, poultry, seafoods, shellfish or eggs may increase the risk of foodborne illness.
****If** you have any allergies, please tell your waiter.
****All** our prices include taxes.

SHOTS

GINGER. <i>Ginger, lemon, honey.</i>	\$100
TURMERIC. <i>Orange, turmeric, agave honey.</i>	\$100
DETOX. <i>Green apple, ginger, lemon, honey.</i>	\$100

JUICES

CARIBBEAN. <i>Pineapple, orange, strawberry juice.</i>	\$220
VITAMIN C. <i>Orange, grapefruit, lemon, ginger juice.</i>	\$220
DETOX. <i>Green apple, ginger, lemon, honey.</i>	\$220

SMOOTHIES

GREEN DETOX. <i>Green apple, spinach, cucumber, celery, pineapple juice, green spirulina.</i>	\$220
TAGO. <i>Banana, blueberry, coconut milk, espresso, cocoa.</i>	\$220
SUNON. <i>(Sun)</i> <i>Guava, orange juice, cinnamon, turmeric.</i>	\$220
IMMUNOLOGICAL. <i>Apple, ginger, carrot, olive oil.</i>	\$220
ENERGY. <i>Strawberry, apple, banana, ginger.</i>	\$220

STARTERS

GUACAMOLE.
Mashed avocado seasoned with lime, salt, pico de gallo, panela cheese, cilantro sprouts.
 + **extra 100g of rib eye chicharrón**

TAGO POTATOES.
French fries, cheddar cheese sauce, truffle oil, crispy bacon.

BRAVAS POTATOES AND OCTOPUS. (180g octopus)
Octopus tentacles on potato slices, sautéed with garlic, mashed avocado, paprika.

MAYAN AGUACHILE.
(300g shrimp marinated in celery salt)
Marinated shrimp with salt and lemon, smoked chili powder (not spicy), pineapple, cucumber, red onion, avocado, coriander, cherry tomatoes.

MEXICAN CEVICHE. (200g protein)
Fresh fish, octopus, marinated shrimp with garlic and lemon oil, tomato, onion, cucumber, avocado.

CHEF SALAD.
Lettuce mix, cherry tomatoes, 100 gr of serrano ham, berries, caramelized nuts.

TO CONTINUE

CLUB SANDWICH.
Homemade brioche bread, mayonnaise, chicken breast, ham, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato.

TAGO BURGER.
Homemade brioche bread, 180gr of ground Angus beef, gouda cheese, caramelized red onions, smoked bacon.

CHICKPEA BURGER.
Homemade vegan brioche bread, chickpea meat, roasted pineapple, caramelized onion, tomato, lettuce, vegan cheese (made from nuts).

RIB EYE TACOS. (3 pcs)
Beet tortilla, 180gr of rib eye, creamy potato, butter with caramelized onion.

GOBERNADOR TACOS. (3 pcs)
Flour tortilla, 180gr of shrimp, onion, garlic, poblano peppers, gouda cheese.

\$350 TEMPURA FISH TACOS. (3 pzs)
200gr of fresh catch of the day, coated in sesame tempura, pico de gallo, cabbage and carrot salad; accompanied by our roasted garlic dressing.

\$350 COMAL QUESADILLAS.
Corn tortillas filled with poblano pepper rajas, corn, garlic, onion, mushrooms.

\$480 RIB EYE QUESADILLAS.
Homemade corn and beetroot tortillas, filled with gouda cheese, 150gr of rib eye.

\$460

MAINS

\$520 FETTUCCINE FRUTTI DI MARE.
180gr of seafood (shrimp, octopus, mussels), cherry tomato sauce, white wine reduction, parsley, basil, pecorino cheese.

\$400 SPINACH AND MUSHROOM RAVIOLI.
Pasta ravioli filled with spinach and mushrooms in a white wine sauce with truffle oil and dried parsley.

COCONUT SHRIMP.
180gr of fresh coconut breaded shrimp with mango chipotle dip (seasonal); served with salad, white rice.

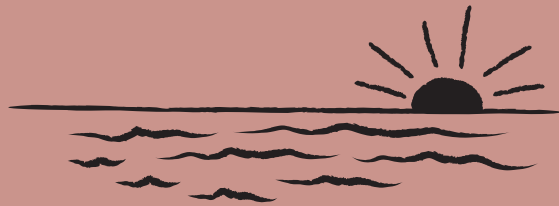
\$450 FISH FILLET.
200gr of fresh fish fillet of the day with our special adobo, grilled or broiled; served with rice, fresh salad, corn tortillas, roasted garlic dressing.

GRILL

\$350 TOMAHAWK. (1KG)
\$590 NEW YORK. (200GR)
\$P/P LOBSTER.
+ 2 side dishes of your choice:
Mashed potatoes, French fries, Chef's salad, seasonal vegetables, baked sweet potato, or rice.

\$480

****P/P=** Priced per pound.
****Consuming** raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs is the responsibility of the consumer.
****If** you have any allergies, please tell your waiter.
****All** our prices include taxes.



HOUSE COCKTAILS

TAGUITO.	\$250
<i>400 Conejos Mezcal, Ancho Reyes Liquor, pineapple, lime juice, syrup.</i>	
BLUE G.	\$250
<i>José Cuervo Tradicional Rep. Tequila., lime juice, syrup, Blue Curacao, pineapple juice.</i>	
RON-CITO	\$250
<i>Havana 7 Años Rum, cinnamon syrup, lime juice.</i>	
ESPERAN-TO.	\$250
<i>Stolichnaya Vodka, watermelon, mint, lime juice, syrup.</i>	
FLOR DE PARAISO.	\$250
<i>Black Label, cucumber, St. Germain liquor, agave syrup, lime juice.</i>	
FRESCO DE VERANO.	\$250
<i>Tanqueray Gin, passion fruit, mezcal, honey, lime juice.</i>	

CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA.	\$200
MEZCALITA.	\$200
PIÑA COLADA.	\$200
MOJITO.	\$200
LONG ISLAND.	\$200
ESPRESSO MARTINI.	\$200
APEROL SPRITZ.	\$200
NEGRONI.	\$200
MARTINI.	\$200
OLD FASHION.	\$200
DAIQUIRI.	\$200
CARAJILLO.	\$200

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APEROL.	\$180
CAMPARI.	\$180
STREGA.	\$180
AMARETTO DISARONNO.	\$180
BAILEYS.	\$180
DRAMBUIE.	\$180
LICOR DE CAFÉ KAHLÚA.	\$180
LICOR.	\$180
SAMBUCA VACCARI BLANCO.	\$180
SAMBUCA VACCARI NERO.	\$180
XTABENTÚN.	\$180
FRANGELICO.	\$180
GRAND MARNIER.	\$180
JÄGERMEISTER.	\$180

GIN

BOODLES GIN.	\$250
BULLDOG.	\$250
HENDRICKS.	\$250
MONKEY 45.	\$300
TANQUERAY.	\$200
TANQUERAY TEN.	\$280
THE BOTANIST.	\$280

RUM

BACARDI BLANCO.	\$200
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS.	\$300
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS.	\$900
HAVANA CLUB 7 AÑOS.	\$250
ZACAPA CENTENARIO XO.	\$650
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS.	\$280

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN.	\$200
400 CONEJOS REPOSADO.	\$220
ALIPUS SAN JUAN DEL RIO.	\$300
AMARAS CUPREATA.	\$300
AMARAS ESPADIN JOVEN.	\$200
LOS DANZANTES AÑEJO	\$400
LOS DANZANTES REPOSADO.	\$300
MONTELOBOS ENSAMBLE.	\$350
MONTELOBOS ESPADIN JOVEN.	\$300
MONTELOBOS PECHUGA.	\$400
OJO DE TIGRE JOVEN.	\$200
PIERDE ALMA TOBALA.	\$350
PIERDE ALMA ESPADIN JOVEN.	\$300

TEQUILA

1800 AÑEJO.	\$300
1800 CRISTALINO.	\$300
CLASE AZUL REPOSADO.	\$750
DON JULIO 1942.	\$400
DON JULIO 70 CRISTALINO.	\$400
DON JULIO REAL.	\$950
DON JULIO REPOSADO.	\$250
HERRADURA.	\$900
SELECCIÓN SUPREMA.	
JOSE CUERVO.	\$650
RESERVA DE LA FAMILIA.	
JOSE CUERVO TRADICIONAL.	\$200
MAESTRO DOBEL AÑEJO.	\$300
MAESTRO DOBEL DIAMANTE.	\$300

WHISKY

JACK DANIELS SINGLE BARREL.	\$300
J.W. BLACK LABEL.	\$250
J.W. BLUE LABEL.	\$880
MACALLIAN 12 TRIPLE.	\$300
SINGLETON DUFFTOWN 12 AÑOS.	\$280
THE BALVIENE MALT 12.	\$280
THE BALVIENE 14 AÑOS.	\$700
WOODFORD RESERVE DOUBLE.	\$350
BLACK BUSH.	\$250
BUCHANASN'S 12 AÑOS.	\$280
BUCHANASN'S 18 AÑOS.	\$350
BUCHANAN'S RED SEAL.	\$650
CHIVAS REGAL 12 AÑOS.	\$280
CHIVAS REGAL 18 AÑOS.	\$350
GLENDFIDDICH 12 AÑOS.	\$300
GLENLIVET 12 AÑOS.	\$350
GLENLIVET 18 AÑOS.	\$680
JACK DANIELS HONEY.	\$200
JACK DANIELS.	\$200

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA.	\$280
JAIME 1 TORRES.	\$500
TORRES 20.	\$390
TORRES 5 IMPERIAL 1870.	\$320

VODKA

BELVEDERE.	\$275
GREY GOOSE.	\$250
STOLICHNAYA.	\$200
TITO'S HANDMADE	\$250

COGNAC

COURVOSIER V.S.	\$500
HENESSY XO	\$1450

BEER

AMSTEL ULTRA.
CORONA.
XX LAGER.
XX AMBAR.
TECATE LIGHT.
HEINEKEN.

DRINKS

LEMONADE.
Natural or mineral.

ORANGEADE.
Natural or mineral.

WATER OF THE DAY.
Hibiscus, tamarind, horchata.

NATURAL JUICE.
Orange, grapefruit, watermelon, pineapple.

COFFEE

(We have whole milk, lactose-free milk, soy milk, almond milk, and coconut milk.)

AMERICANO.
ESPRESSO.
LATTE.
CAPPUCCINO.
CAPUCCINO VAINILLA.
MATCHA CALIENTE / LATTE /
ICE MATCHA LATTE
CHAI LATTE.
COLD BREW.

TEA

BOMBAY CHAI.
CITRUS MINT.
EARL GREY.
ENGLISH BREAKFAST.
GENGIBRE & TÉ DE LIMÓN.
CHAMOMILE CITRON.
JASMINE GREEN.
TEA RASPBERRY.

SOFT DRINKS

\$70 COKE.
\$70 COKE ZERO.
\$70 SPRITE.
\$70 EVIAN WATER. 330ML
\$70 EVIAN WATER. 750ML
\$70 PERRIER. 330ML
\$70 SAN PELLEGRINO 750ML.
RED BULL.

\$100

\$100

\$100

\$100

DESSERTS

20.16590 -87.45236

TRADITIONAL
MARQUESITAS. \$180

A traditional dessert from the southeast of Mexico. Crispy crepe filled with Edam cheese and Nutella, topped with banana or strawberry slices.

\$90
\$90
\$100
\$100
\$100
\$110

CHOCOLATE VOLCANO. \$250
Served with a scoop of vanilla ice cream.

\$100
\$100

ICE CREAM SET MENU.
(3 scoops per portion)

- LAVANDER FLOWER. \$200

Seasonal signature ice cream.

- CHOCOLATE. \$200
- VANILLA. \$200





MENÚ

TAGO Restaurant no es solo un lugar para comer, es un lugar donde la gastronomía se convierte en arte en constante evolución.

Nos impulsa la búsqueda de experiencias que combinan la maestría de nuestra Chef Olga Mendoza con la frescura de los ingredientes de temporada, creando una propuesta que honra nuestra cultura mexicana, mientras experimenta con nuevas voces y alianzas culinarias.

En TAGO, cada plato es una historia, cada temporada un nuevo lienzo, y cada visita una inmersión en un ecosistema de sabor, colaboración y pasión por el buen comer.

COCINA INTERNACIONAL

DE AUTOR —

POR LA CHEF OLGA MENDOZA



www.tagotulum.com

BOWL AÇAÍ.	
Plátano congelado, açai, leche de almendras, miel de agave, granola.	
BOWL DE MATCHA & AGUACATE.	
Té matcha, aguacate, plátano, leche de coco, miel de agave, granola.	
BOWL TULUM.	
Espirulina azul, plátano congelado, eche de coco, hierbabuena, hemb, coco rallado, granola.	
BOWL COCOA BANANA.	
Plátano congelado, nibs de cacao, leche de almendras, granola.	
HUEVOS AL GUSTO.	
(2 ingredientes vegetales a elegir)	
Revueltos, rancheros u omelette; acompañados de frijoles refritos, ensalada de lechugas.	
HUEVOS BENEDICTINOS.	
Muffin inglés hecho en casa, salmón curado a las finas hierbas; acompañados de queso crema con especias, 2 huevos orgánicos pochados bañados en salsa holandesa.	
CROQUE MADAME.	
Sándwich gratinado con queso gruyere, jamón tipo york, huevo estrellado; acompañado de salsa ahumada de chipotle.	
SÁNDWICH DE ROAST BEEF.	
Filete cocinado al horno; acompañado de queso fontina, mayonesa de la casa, mostaza antigua, arígula.	

\$365	CHILAQUILES. (Rojos o verdes)	\$280
	Totopos de maíz bañados con salsa roja o verde, gratinados con queso gouda, cebolla morada, aguacate, cilantro.	
\$380	WAFFLES DE PLÁTANO.	\$370
	Harina de trigo, leche, plátano, chocolate, frutos rojos.	
\$380	WAFFLES DE PLÁTANO SIN GLUTEN.	\$380
	Harina libre de gluten, plátano, leche de almendra, semillas de chía, frutos rojos.	
\$350	TOSTADA DE AGUACATE.	\$320
	Hummus de garbanzo, aguacate, germen de lenteja, aceite de ajonjolí, huevo pochado.	
\$300	PAN FRANCES TAGO.	\$300
	Pan Francés con nuestro brioche hecho en casa acompañado de un scoop de helado y compota de frutos.	
\$380		
\$400	SHOTS	
	JENGIBRE.	\$100
	Jengibre, limón, miel.	
\$540	CÚRCUMA.	\$100
	Naranja, cúrcuma, miel de agave.	
	DETOX.	\$100
	Manzana verde, jengibre, limón, miel.	

INGREDIENTES EXTRAS

(Ingredientes extras para su platillo principal, no disponible en venta individual)

Huevos. (Pza)	\$20	Queso crema.	\$30
Tocino. (40g)	\$40	Salchicha. (2 piezas)	\$40
Jamón de pavo.	\$40	Verduras.	\$50
Jamón serrano.	\$45	Aguacate.	\$50
Queso gouda.	\$50	Papa hash brown.	\$80
Queso parmesano.	\$80	Granola.	\$80
Queso panela	\$30	Avena.	\$50
mexicano.		Rib eye. (100g)	\$200
(Bajo en grasa)		Arrachera. (100g)	\$100
		Pollo. (100g)	\$100

Somos productores de nuestros ingredientes
Elaboramos nuestra panadería, yogurt de coco, compota, granola, tortillas de maíz.

**P/P = Precio por peso.
**El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
**Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.
**Todos nuestros precios incluyen IVA.

JUGOS

CARIBE.	\$220
Jugo de piña, naranja, fresa.	
VITAMINA C.	\$220
Jugo de naranja, toronja, limón, jengibre.	
DETOX.	\$220
Manzana verde, jengibre, limón, miel.	

SMOOTHIES

GREEN DETOX.	\$220
Manzana verde, espinaca, pepino, apio, jugo de piña, espirulina verde.	
TAGO.	\$220
Plátano, arándanos, leche de coco, expreso, cacao.	
SUNON. (Sol)	\$220
Guayaba, jugo de naranja, canela, curcuma.	
INMUNOLÓGICO.	\$220
Manzana, jengibre, zanahoria, aceite de oliva.	
ENERGÉTICO.	\$220
Fresa, manzana, plátano, jengibre.	

ENTRADAS

GUACAMOLE.

Puré de aguacate sazonado con limón, sal, pico de gallo, queso panela, brotes de cilantro.

+ 100gr extra de chicharron de rib eye.

PAPAS TAGO.

Papas a la francesa, salsa de queso cheddar, aceite de trufa, tocino crujiente, chiles jalapeños picados, queso parmesano.

PATATAS BRAVAS

Y PULPO AL AJILLO. (180 gr de pulpo)

Tentáculos de pulpo sobre rebanadas de papa salteadas con ajo, puré de aguacate, paprika, chile de árbol.

AGUACHILE MAYA.

(300gr de Camarón marinado en sal de celestun)

Camarones marinados con sal, limón, chile en polvo ahumado (no picante), piña, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro, tomate cherry.

CEVICHE MEXICANO.

(200gr de proteína)

Pescado fresco, pulpo, camarón marinado con aceite de ajo y limón, jitomate, cebolla, pepino, aguacate.

ENSALADA DE LA CHEF.

Mezcla de lechugas, tomates cherry, 100gr de jamón serrano, frutos rojos, nuez caramelizada.

PARA CONTINUAR

CLUB SANDWICH.

Pan brioche hecho en casa, mayonesa, pechuga de pollo, jamón, queso cheddar, tocino, lechuga, jitomate.

HAMBURGUESA TAGO.

Pan brioche hecho en casa, 180gr de carne molida de res Angus, queso gouda, jitomate deshidratado, cebolla morada caramelizada, tocino ahumado.

HAMBURGUESA

DE GARBANZO.

Pan brioche vegano hecho en casa, carne de garbanzo, piña asada, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, queso vegano (hecho a partir de nueces).

TACOS RIB EYE. (3 pzs)

Tortilla de betabel, 180gr de rib eye, cremoso de papa y mantequilla, cebolla caramelizada.

TACOS GOBERNADOR. (3 pzs)

Tortilla de harina, 180gr de camarones, cebolla, ajo, chile poblano, queso gouda.

\$350

TACOS DE PESCADO

TEMPURA. (3 pzs)

200gr de pesca fresca del día rebozada en tempura de ajonjolí, pico de gallo, ensalada de col y zanahoria; acompañados de nuestro aderezo de ajo rostizado.

\$50

\$350

QUESADILLAS DE COMAL.

Tortillas de maíz rellenas de rajas de chile poblano, elote, ajo, cebolla, champiñones.

\$480

QUESADILLAS DE RIB EYE.

Tortillas de maíz con betabel hechas en casa, rellenas de queso gouda, 150gr de rib eye.

\$460

FUERTES

FETUCCINE FRUTTI DI

MARE.

180gr de mariscos (camarones, pulpo y mejillones), sofrito de tomate cherry, reducción de vino blanco, perejil, albahaca, queso pecorino.

\$520

RAVIOLES DE ESPINACA Y CHAMPIÑONES.

Pasta raviolos rellenos de espinaca y champiñones con salsa de vino blanco, aceite de trufa, perejil deshidratado.

\$400

CAMARONES AL COCO.

180gr de camarones empanizados en coco fresco con dip de mango y chipotle (por temporada); acompañados de ensalada, arroz blanco.

\$280

FILETE DE PESCADO.

200gr de filete de pesca fresca del día con nuestro adobo especial cocinado a la plancha o a las brasas; acompañada de arroz, ensalada fresca, tortillas de maíz, aderezo de ajo rostizado.

\$450

GRILL

TOMAHAWK. (1KG)

NEW YORK. (200GR)

LANGOSTA.

+2 guarniciones a elegir: Puré de papa, papas fritas, ensalada de la chef, vegetales, camote al horno y/o arroz.

\$350

\$350

\$480

\$400

\$248

\$350

\$480

\$350

\$570

\$400

\$3500

\$590

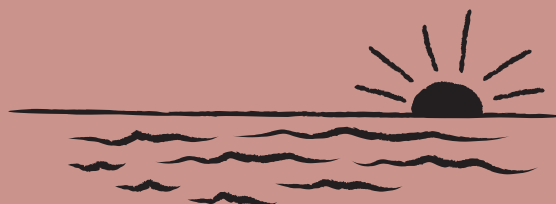
\$P/P

**P/P = Precio por peso.

**El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

**Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.

**Todos nuestros precios incluyen IVA.



CÓCTEL DE LA CASA

TAGUITO.	\$250
<i>Mezcal 400 conejos joven, licor ancho reyes, piña, jugo de limón, jarabe natural.</i>	
BLUE G.	\$250
<i>Tequila José Cuervo Tradicional Rep., jugo de limón, jarabe natural, Curacao azul, jugo de piña.</i>	
RON-CITO	\$250
<i>Ron Havana 7 Años, jarabe de canela, jugo de limón.</i>	
ESPERAN-TO.	\$250
<i>Vodka Stolichnaya, sandía, menta, jugo de limón, jarabe natural.</i>	
FLOR DE PARAISO.	\$250
<i>Black Label, pepino, St. Germain, miel de agave, jugo de limón.</i>	
FRESCO DE VERANO.	\$250
<i>Ginebra Tanqueray, maracuyá, mezcal, miel y jugo de limón.</i>	

CÓCTEL CLÁSICO

MARGARITA.	\$200
MEZCALITA.	\$200
PIÑA COLADA.	\$200
MOJITO.	\$200
LONG ISLAND.	\$200
ESPRESSO MARTINI.	\$200
APEROL SPRITZ.	\$200
NEGRONI.	\$200
MARTINI.	\$200
OLD FASHION.	\$200
DAIQUIRI.	\$200
CARAJILLO.	\$200

APERITIVOS & DIGESTIVOS

APEROL.	\$180
CAMPARI.	\$180
STREGA.	\$180
AMARETTO DISARONNO.	\$180
BAILEYS.	\$180
DRAMBUIE.	\$180
LICOR DE CAFÉ KAHLÚA.	\$180
LICOR.	\$180
SAMBUCA VACCARI BLANCO.	\$180
SAMBUCA VACCARI NERO.	\$180
XTABENTÚN.	\$180
FRANGELICO.	\$180
GRAND MARNIER.	\$180
JÄGERMEISTER.	\$180

GINEBRA

BOODLES GIN.	\$250
BULLDOG.	\$250
HENDRICKS.	\$250
MONKEY 45.	\$300
TANQUERAY.	\$200
TANQUERAY TEN.	\$280
THE BOTANIST.	\$280

RON

BACARDI BLANCO.	\$200
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS.	\$300
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS.	\$900
HAVANA CLUB 7 AÑOS.	\$250
ZACAPA CENTENARIO XO.	\$650
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS.	\$280

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN.	\$200
400 CONEJOS REPOSADO.	\$220
ALIPUS SAN JUAN DEL RIO.	\$300
AMARAS CUPREATA.	\$300
AMARAS ESPADIN JOVEN.	\$200
LOS DANZANTES AÑEJO	\$400
LOS DANZANTES REPOSADO.	\$300
MONTELOBOS ENSAMBLE.	\$350
MONTELOBOS ESPADIN JOVEN.	\$300
MONTELOBOS PECHUGA.	\$400
OJO DE TIGRE JOVEN.	\$200
PIERDE ALMA TOBALA.	\$350
PIERDE ALMA ESPADIN JOVEN.	\$300

TEQUILA

1800 AÑEJO.	\$300
1800 CRISTALINO.	\$300
CLASE AZUL REPOSADO.	\$750
DON JULIO 1942.	\$400
DON JULIO 70 CRISTALINO.	\$400
DON JULIO REAL.	\$950
DON JULIO REPOSADO.	\$250
HERRADURA.	\$900
SELECCIÓN SUPREMA.	
JOSE CUERVO.	\$650
RESERVA DE LA FAMILIA.	
JOSE CUERVO TRADICIONAL.	\$200
MAESTRO DOBEL AÑEJO.	\$300
MAESTRO DOBEL DIAMANTE.	\$300

WHISKY

JACK DANIELS SINGLE BARREL.	\$300
J.W. BLACK LABEL.	\$250
J.W. BLUE LABEL.	\$880
MACALLIAN 12 TRIPLE.	\$300
SINGLETON DUFFTOWN 12 AÑOS.	\$280
THE BALVIENE MALT 12.	\$280
THE BALVIENE 14 AÑOS.	\$700
WOODFORD RESERVE DOUBLE.	\$350
BLACK BUSH.	\$250
BUCHANASN'S 12 AÑOS.	\$280
BUCHANASN'S 18 AÑOS.	\$350
BUCHANAN'S RED SEAL.	\$650
CHIVAS REGAL 12 AÑOS.	\$280
CHIVAS REGAL 18 AÑOS.	\$350
GLENDFIDDICH 12 AÑOS.	\$300
GLENLIVET 12 AÑOS.	\$350
GLENLIVET 18 AÑOS.	\$680
JACK DANIELS HONEY.	\$200
JACK DANIELS.	\$200

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA.	\$280
JAIME 1 TORRES.	\$500
TORRES 20.	\$390
TORRES 5 IMPERIAL 1870.	\$320

VODKA

BELVEDERE.	\$275
GREY GOOSE.	\$250
STOLICHNAYA.	\$200
TITO'S HANDMADE	\$250

COGNAC

COURVOSIER V.S.	\$500
HENESSY XO	\$1450

CERVEZA

AMSTEL ULTRA.
CORONA.
XX LAGER.
XX AMBAR.
TECATE LIGHT.
HEINEKEN.

BEBIDAS

LIMONADA.
Natural o mineral.

NARANJADA.
Natural o mineral.

AGUA DEL DÍA.
Jamaica, tamarindo, horchata.

JUGO NATURAL.
Naranja, toronja, sandía, piña.

CAFÉ

(Contamos con leche entera, leche deslactosada, leche de soya, leche de almendras, leche de coco)

AMERICANO.
ESPRESSO.
LATTE.
CAPPUCCINO.
CAPUCCINO VAINILLA.
MATCHA CALIENTE / LATTE /
ICE MATCHA LATTE
CHAI LATTE.
COLD BREW.

TÉ

BOMBAY CHAI.
CITRUS MINT.
EARL GREY.
ENGLISH BREAKFAST.
GENGIBRE & TÉ DE LIMÓN.
CHAMOMILE CITRON.
JASMINE GREEN.
FRAMBUESA.

SOFT DRINKS

\$70 COCA COLA. \$90
\$70 COCA ZERO. \$90
\$70 SPRITE. \$90
\$70 AGUA EVIAN. 330ML \$180
\$70 AGUA EVIAN. 750ML \$220
\$70 PERRIER. 330ML \$180
\$70 SAN PELLEGRINO 750ML. \$220
RED BULL. \$100

\$100

\$100

\$100

\$100

POSTRES

20.16590 -87.45236

MARQUESITAS TRADICIONALES. \$180

*Postre típico del sureste mexicano.
Crujiente crepa rellena de queso
Edam y Nutella, coronada con
rebanadas de plátano o fresa.*

\$90

\$90

\$100

\$100

\$100

\$110

VOLCÁN DE CHOCOLATE. \$250

*Acompañado de una bola de
helado de vainilla.*

\$100

\$100

DEGUSTACIÓN DE HELADOS.
(3 scoops por porción)

• FLOR DE LAVANDA. \$200

Helado insignia de temporada.

• CHOCOLATE. \$200

• VAINILLA. \$200

