

SIQUEFF RESTAURANT

NORTE

COMIDA LIBANESA, REGIONAL, CARNES Y MARISCOS
RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO

☎ 999.4063763 📞 999.4363664

DESAYUNOS

LOS ORIGINALES

HUEVOS MOTULEÑOS

Pasando de generación en generación desde Don Jorge Siqueff Febles en "Motul de Carillo Puerto"

\$ 140.00

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA **\$ 185.00**
Cocinados en tartera con aceite de olivo y orégano, acompañados con kafta, labne y pan pita.

POCHADOS & HASHBROWN **\$ 150.00**

Dos huevos pochados, servidos sobre cremosa papa hashbrown con tocino, bañados con salsa de pimiento rostizado y acompañados de ensalada mixta.

+ Tocino \$ 50.00
+ Jamón de pavo \$ 35.00
+ Jamón serrano \$ 60.00
+ Salmón ahumado \$ 90.00

OMELETE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES **\$ 145.00**

Relleno de champiñones salteados, acompañado de ensalada fresca de lechugas mixtas.

+ Jamón de pavo \$ 35.00
+ Espinaca \$ 35.00

REVUELTOS CON LONGANIZA **\$ 145.00**

Cremosos huevos revueltos con longaniza de Valladolid, cebolla, tomate y chile serrano, acompañados de frijol colado y servidos sobre una tostada francesa.

POCHADOS CON CHAYA **\$ 145.00**

Dos huevos pochados, sobre cama de chaya salteada, y tostada de pan rústico, bañados en salsa de chile xcatif.

SHAKSHUKA **\$ 175.00**

Huevos sobre salsa de pimientos y especias acompañado de pan árabe.

QUESADILLAS DE FALAFEL **\$ 140.00**

Pan árabe a la parrilla relleno de queso y falafel, servidos con cebolla y garbanza.

OMELETE DE BERENGENA **\$ 145.00**

Omelete con menta fresca, relleno de berenjena salteada y labne, con un ligero toque de ajonjolí caramelizado.

OMELETE MESTIZO **\$ 145.00**

Omelete con papa cambray y queso de bola sobre cama de salsa roja acompañado de frijoles refritos.

AVOCADO TOAST **\$ 145.00**

Pan artesanal acompañado de muhammara, aguacate laminado, rábano y cilantro fresco.

HUEVOS AL GUSTO **\$ 120.00**

Estrellados, revueltos, pochados o tibios acompañados de frijoles refritos.

DOBLADITAS DE HUEVO Y PAPADZUL **\$ 150.00**

Tortillas de maíz rellenas de huevo revuelto con aguacate y chile serrano.

PAQUETE DE DESAYUNO

Agrega a tu desayuno jugo de naranja o toronja (300 ml) o plato de fruta sencillito y café americano (180 ml) por \$ 75.00 al platillo de tu elección.
Café refil (180 ml) disponible hasta las 12 p.m.

PLATOS DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTA CON LABNE, MIEL Y GRANOLA **\$ 125.00**
Mezcla de frutas de la estación, labne, miel de abeja y granola hecha en casa.

YOGURTH Y FRUTOS ROJOS **\$ 120.00**

Copa de yogurth con compota de frutos rojos, frutos frescos y miel de abeja.

ORDEN DE FRUTA **\$ 75.00**

Papaya, sandía, melón o fruta de temporada.

HOT CAKES ARTESANALES

TRADICIONAL **\$ 115.00**
CON PLÁTANO **\$ 125.00**
CON BERRIES **\$ 125.00**
CON CHOCOLATE **\$ 125.00**

+ Tocino \$ 50.00

+ Jamón de pavo \$ 35.00

FRENCH TOAST **\$ 165.00**

Pan Brioche hecho en casa coronado con mantequilla de fresas y frutos rojos.

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO **\$ 189.00**

Receta familiar de pierna de cerdo, guacamole, cebolla salteada con chipotle, queso gratinado y gravy.

SÁNDWICH LIGERO **\$ 130.00**

Pan artesanal con aguacate, betabel, rábano, espinacas y queso suizo. Acompañado con chimichurri.

BREAKFAST SANDWICH **\$ 175.00**

Pan Brioche hecho en casa, con huevo, jamón de pavo, tocino, mezcla de quesos y papas a la francesa.

BRIOCHE & MAPLE **\$ 155.00**

Nuestra versión del croque-monsieur, pan brioche artesanal, salsa bechamel aromatizada con hierbas finas, tocino con mapple y queso suizo gratinado.

+ Huevo \$ 30.00

+ Lomo canadiense \$ 60.00

BISQUET DE SALMÓN AHUMADO **\$ 215.00**

Bisquet hecho en casa, mostaza dulce, queso crema, salmón ahumado, alcapparras, aguacate, arúgula, cebolla morada, tomate fresco y eneldo.

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS **\$ 120.00**

Salsa de tomate, chile guajillo y epazote, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.

CHILAQUILES VERDES **\$ 120.00**

Tradicional salsa verde con un ligero toque picante, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.

+ Huevo estrellado \$ 30.00

+ Pollo asado \$ 38.00

+ Kafta \$ 60.00



Platillos que toman mayor tiempo en su preparación.
En grupos mayores a 6 personas considerar que salen después de otros platillos.

NUESTRO PAN

CESTA DE PAN DULCE **\$ 75.00**

Tres panes hechos en casa a elegir.

PAN POR PIEZA

· Plátano y maple \$ 35.00 · Mantequilla \$ 35.00
· Chocolate \$ 50.00 · Croissant \$ 35.00
· Zanahoria y frutos rojos \$ 35.00 · Bisquet \$ 35.00

PAN DE TEMPORADA **\$ 50.00**

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA **\$ 65.00**

BARRA DE JUGOS

JUGO DE NARANJA (354 ml) **\$ 48.00**

JUGO DE TORONJA (354 ml) **\$ 48.00**

JUGO DE ZANAHORIA (354 ml) **\$ 50.00**

JUGO VERDE **\$ 60.00**

Chaya, piña, manzana verde, jugo naranja, pepino (354 ml).

VAMPIRO **\$ 60.00**

Zanahoria, betabel, jugo de naranja (354 ml).

FIJI **\$ 60.00**

Naranja, fresa, piña (354 ml).

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999.4063763

SIQUEFF
RESTAURANT

ALMUERZO

ENTRADAS

KIBI CRUDO Carne fresca de res picada con nuestra clásica receta de familia, acompañado de 1 pan árabe. (200g)	\$ 160.00
KIBI FRITO Combinación de res y trigo con la sazón original. (250g)	\$ 105.00
FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga salteada y un toque de limón acompañado de labne con aceitunas.	\$ 126.00
ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA Los tradicionales arrolladitos, cada uno con sabor particular.	
Mixto 6 pzas.	\$ 178.00
Parra 4 pzas.	\$ 125.00
Repollo 4 pzas.	\$ 125.00
CAZUELA DE AJOS Tartera de ajos fileteados en aceite de oliva acompañados de una pieza de pan árabe.	\$ 135.00
DELI ÁRABE Tres cremas a escoger (berenjena, labne, garbanza o crema de ajo) servidas con 2 piezas de pan árabe.	\$ 210.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonada al más puro estilo libanés acompañado de tzatziki y ensalada 240g.	\$ 230.00
FUNDIDO DE ALCACHOFA Y TRUFA Queso fundido con alcachofas, espinacas, tocino, pesto de menta, pepita, un toque de aceite de trufa y un pan árabe.	\$ 199.00
SHAWARMA Shawarma rellena de Kafta acompañada de papas a la francesa	\$ 210.00
GARBANZA CON KAFTA Kafta servida en una cama de garbanza bañada con aceite de oliva. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 175.00
TARTAR DE ATÚN Con aliño de habanero y limón. Acompañado de aguacate, pepino y chips de camote.	\$ 230.00
PAN ÁRABE 1 Pza.	\$ 20.00
PAN KAAK , 1 Pza.	\$ 24.00

⌚ CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 410.00

Entremés para compartir con 1 botana árabe a escoger de 2oz. (labne - garbanza - berenjena - crema de ajo) con Kibi frito o crudo, alambre a su elección, 2 kaftas, 1 arrollado de repollo, 1 parra, 2 ftayer, 1 falafel y ensalada)

SOPA, ENSALADA Y PASTA

TABULE Ensalada fresca de trigo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y perejil. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 120.00
ENSALADA DE LENTEJAS CON GARBANZA Mezcla de vegetales rostizados con lenteja, limoneta y un toque de garbanza. Acompañada de una pieza de pan árabe.	\$ 140.00
ENSALADA DE BETABEL Betabel aderezado con aceite de oliva extra virgen, jugo de limón vinagre balsámico y queso de cabra.	\$ 115.00
JUGO DE CARNE SIQUEFF ⌚ Nuestra versión del jugo de carne, acompañado de albóndigas de arroz y res.	\$ 135.00
SOPA DEL DÍA Deja que nuestra cocina te sorprenda, pregunta a tu mesero la opción del día.	\$ 99.00
PASTA CON VEGETALES Acompañada de vegetales cocinadas lentamente en aceite de oliva con ajo y espinaca, con un toque de queso parmesano.	\$ 170.00



Platillos que toman mayor tiempo en su preparación.
En grupos mayores a 6 personas considerar que salen después de otros platillos.

TRADICIÓN SIQUEFF

COCINA CASUAL IDEAL A CUALQUIER HORA

POLLO FRITO A LA FRANCESA ⌚ Platillo emblemático de la familia; crujiente y sabroso, acompañado de papas a la francesa e xnipek.	\$ 175.00
HAMBURGUESA DE KAFTA Todo el sabor de nuestra receta hecho hamburguesa: shanklish, cebolla caramelizada pimientos picantes, espinaca y mostaza dulce, en bollo de hamburguesa artesanal.	\$ 195.00
TACOS ÁRABES SIQUEFF Carne de cerdo al carbón con nuestro sabor característico, servido en pan árabe con crema de ajo y salsa taquera. 180g.	\$ 170.00

PESCADOS

FILETE DE PESCADO TARATUR Pescado del día al sartén (200 g), con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alcachofas salteadas con aceite de oliva, aceituna y tomate deshidratado.	\$ 315.00
SALMÓN A LA PARRILLA Acompañado de tabule de cebada y aderezo a base de yogurth y zaatar	\$ 335.00
FILETE DE PESCADO BEURRE MENIERE Receta tradicional de mantequilla, limón, almendras y alcaparras. (200 g)	\$ 315.00
BROCHETA DE CAMARÓN Camarones a la parrilla con pimientos, tocino y cebolla, acompañados de mantequilla de ajo y salsa agri dulce de piña y chile de árbol. 6 pzas o 5.	\$ 335.00
CAMARONES AL MOJO DE NARANJA AGRIA Y HABANERO Jugosos camarones servidos en una cama de arroz salvaje. 6 pzas.	\$ 325.00

CARNES

PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA ⌚ Jugosa pechuga de pollo (180 g) con piel dorada, rellan de farsa de almendras y limón, acompañada de puré de papa, ajo rostizado y rágout de chicharos frescos.	\$ 240.00
CHURRASCO SIQUEFF Filete de res (230 g) a la parrilla, flameado con brandy, salsa inglesa y mantequilla de ajo. Acompañado de puré de papa.	\$ 350.00
FILETE SIQUEFF Suave y jugoso (230 g), acompañado de mantequilla meunière y papas gajo.	\$ 335.00
SABANITA DE RES Tierna sabanita de filete (230 g), sazonado con naranja agria y acompañado de papa gajo.	\$ 325.00
ALAMBRE DE RES Brocheta de res (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 295.00
ALAMBRE DE CARNERO Brocheta de carnero (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 320.00
FILETE DE CARNERO ⌚ Filete de pierna marinada (230 g) con receta a base de orégano y servido sobre garbanza.	\$ 380.00
COSTILLAS A LA YUCATECA ⌚ Costilla de cerdo marinada con achiote y naranja agria (350 g), asada a la parrilla acompañada de frijol refrito y cebolla morada cortada.	\$ 265.00

GUARNICIÓN A ELEGIR

+ \$ 72.00

Papas gajo	Enyadra	Vegetales al vapor
Ensalada mixta	Puré de papa	Frijol refrito
		Papas a la francesa

POSTRES

PAY DE NUEZ La receta tradicional de la casa.	\$ 135.00
BROWNIE CON HELADO Acompañado de helado de vainilla.	\$ 115.00
CREMA ESPAÑOLA Receta tradicional pasada de generación en generación.	\$ 76.00
PAPAYA CON QUESO DE BOLA Dulce de alimbar sobre pan especiado y queso de bola.	\$ 125.00
ORDEN DE HELADO Tres bolas de helado de sabor vainilla Bola de helado adicional (+ \$25.00 extra de helado)	\$ 80.00
CREPAS DE CAJETA Deliciosas crepas con la receta especial bañados en cajeta con nuez picada.	\$ 120.00
DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES Dedo de novia, belewe, gravy y mamul.	\$ 145.00

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

CAFÉ DE GRANO (170 ml)	\$ 52.00
CAPUCHINO (230 ml)	\$ 56.00
LATTE (230 ml)	\$ 60.00
EXPRESO (80 ml)	\$ 48.00
DOBLE EXPRESO (100 ml)	\$ 60.00
CAFÉ ÁRABE (80 ml)	\$ 65.00
CAFÉ REFIL	\$ 55.00

TÉS Y TISANAS

TÉ	TAZA (250 ml)	JARRA (430 ml)
(ENGLISH BREAKFAST (TÉ NEGRO)	\$ 60.00	\$ 80.00
VERDE CHAI	\$ 60.00	\$ 80.00

TISANA		
MANZANILLA LAVANDA	\$ 60.00	\$ 80.00
RELAX	\$ 60.00	\$ 80.00
FRESA KIWI	\$ 60.00	\$ 80.00
TANGO MANGO	\$ 60.00	\$ 80.00

VINOS

TINTOS MEXICANOS	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 3 V <i>Cabernet, Merlot, Tempranillo.</i>	\$ 180.00	\$ 870.00
CASA MADERO 3 V GRAN RESERVA <i>Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz.</i>		\$ 1,750.00

CASA MADERO <i>Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec.</i>	\$ 165.00	\$ 795.00
---	-----------	-----------

TORRE DE TIERRA <i>Tempranillo con Cabernet Sauvignon Guanajuato, México.</i>	\$ 150.00	\$ 715.00
--	-----------	-----------

TRIBUTO <i>Tempranillo con Shiraz. Baja California, México</i>	\$ 210.00	\$ 1000.00
---	-----------	------------

PIONERO <i>Tempranillo, Merlot y Cabernet. Baja California, México</i>	\$ 138.00	\$ 660.00
---	-----------	-----------

TINTOS ESPAÑOLES		
MATAROMERA <i>Ribera del Duero. España</i>		\$ 1,650.00
VALDUBÓN ROBLE <i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>	\$ 155.00	\$ 735.00
VALDUBÓN CRIANZA <i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>	\$ 185.00	\$ 895.00
BORSAO <i>Garnacha. Borja, España</i>	\$ 105.00	\$ 505.00
BESO DE RECHENNA <i>Bobal. Utiel Requena España</i>	\$ 180.00	\$ 875.00

BLANCO		
CASA MADERO 2V <i>Chardonnay Chenin Blanc. México</i>	\$ 115.00	\$ 650.00
CASA MADERO <i>Chardonnay. México</i>	\$ 105.00	\$ 650.00
CASA MADERO GRAN RESERVA <i>Chardonnay. México</i>	\$ 165.00	\$ 775.00
MARTIN CODAX <i>Abarifo. España</i>	\$ 150.00	\$ 880.00

ROSADO		
CASA MADERO V <i>Shiraz. México</i>	\$ 135.00	\$ 660.00
ANALOGÍA <i>Merlot. México, Querétaro</i>	\$ 110.00	\$ 500.00

ESPUMOSO		
COOK <i>Estados Unidos</i>	\$ 85.00	\$ 585.00
CINZANO PROSPRITZ <i>Italiano</i>	\$ 95.00	\$ 620.00

BEBIDAS

COCA COLA	\$ 46.00
COCA COLA LIGHT	\$ 46.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 46.00
FANTA	\$ 46.00
SPRITE	\$ 46.00
SPRITE ZERO	\$ 46.00
SIDRAL MUNDET	\$ 46.00
FRESCA	\$ 46.00
CRISTAL MINERAL	\$ 46.00
CRISTAL NATURAL	\$ 42.00
TOPOCHICO	\$ 65.00
LIMONADA NATURAL (528 ml)	\$ 48.00
LIMONADA MINERAL (528 ml)	\$ 50.00
NARANJADA NATURAL (528 ml)	\$ 48.00
NARANJADA MINERAL (528 ml)	\$ 50.00
TÉ HELADO (528 ml)	\$ 45.00
PERRIER	\$ 70.00
S. PELLEGRINO	\$ 70.00

CERVEZAS

HEINEKEN (355 ml)	\$ 69.00
HEINEKEN CERO	\$ 51.00
HEINEKEN SILVER	\$ 66.00
BOHEMIA Pilsner - Vienna (355 ml)	\$ 67.00
AMSTEL ULTRA (355 ml)	\$ 64.00
COORS LIGHT (355 ml)	\$ 58.00
XX LAGER (325 ml)	\$ 59.00
XX AMBAR (325 ml)	\$ 59.00
INDIO (325 ml)	\$ 53.00
TECATE LIGHT (325 ml)	\$ 53.00
SOL (325 ml)	\$ 53.00

CERVEZAS ARTESANALES

CEIBA AMBAR (Yucateca) (355 ml)	\$ 83.00
CEIBA DORADA (Yucateca) (355 ml)	\$ 83.00
CEIBA STOUT (Yucateca) (355 ml)	\$ 83.00

CIDER'S

STRONGBOW GOLD (330 ml)	\$ 59.00
STRONGBOW RED BERRYS (330 ml)	\$ 59.00



MICHELADA

\$ 25.00

CHELADA

\$ 23.00

OJO ROJO

\$ 28.00

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999.4063763

SIQUEIFF
RESTAURANT

WHISKY

BOURBON WILD TURKEY	\$ 102.00
RED LABEL	\$ 102.00
JACK DANIELS	\$ 106.00
BLACK LABEL	\$ 148.00
BUCHANAN'S 12	\$ 148.00
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$ 177.00
CHIVAS REGAL 12	\$ 145.00
OLD PARR	\$ 148.00
MACALLAN	\$ 209.00
GLENFIDDICH	\$ 198.00

TEQUILA

ESPOLON BLANCO	\$ 86.00
ESPOLON REPOSADO	\$ 91.00
ESPOLON AÑEJO	\$ 96.00
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$ 94.00
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 105.00
1800 BLANCO	\$ 96.00
1800 REPOSADO	\$ 107.00
1800 AÑEJO	\$ 112.00
DON JULIO BLANCO	\$ 123.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 134.00
DON JULIO 70	\$ 171.00
HERRADURA BLANCO	\$ 102.00
HERRADURA ROSADO	\$ 112.00
HERRADURA PLATA	\$ 123.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 139.00
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$ 123.00

MEZCAL

MONTELOBOS	\$ 124.00
EL SEÑORIO	\$ 167.00
AMORES	\$ 124.00
400 CONEJOS BLANCO	\$ 108.00
BRUXO No. 3 JOVEN	\$ 194.00

RON

APPLETON SIGNATURE	\$ 115.00
APPLETON RESERVE	\$ 134.00
APPLETON ESTATE RARE	\$ 113.00
MATUSALEN PLATINO	\$ 81.00
MATUSALEN CLÁSICO	\$ 86.00
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$ 110.00
BACARDI BLANCO	\$ 75.00
BACARDI AÑEJO	\$ 84.00
BACARDI SOLERA	\$ 84.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 105.00
ZACAPA 23	\$ 172.00

BRANDY

BRANDY MAGNO	\$ 90.00
TORRES 10	\$ 108.00
TORRES 15	\$ 145.00
TERRY CENTENARIO	\$ 104.00

GINEBRA

BULLDOG	\$ 134.00
BEFFATER	\$ 108.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 138.00
THE LONDON BLUE	\$ 177.00
BEEFFATER BLACKBERRY	\$ 145.00

LICORES

CAMPARI	\$ 102.00
APPEROL	\$ 91.00
CHICHON DULCE O SECO	\$ 86.00
SAMBUCA VACCARI	\$ 97.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 102.00
BAILEYS	\$ 102.00
XTABENTUN	\$ 97.00
LICOR 43	\$ 118.00
VERMOUTH ROSO	\$ 91.00
VERMOUTH SECO	\$ 91.00

VODKA

SKY	\$ 91.00
SMIRNOFF	\$ 94.00
ABSOLUT AZUL	\$ 97.00
ABSOLUT MANDARIN	\$ 97.00
STOLICHNAYA	\$ 105.00
TANQUERAY STERLING	\$ 118.00
CIROC	\$ 140.00
TITOS	\$ 129.00

COCTELERÍA

CLÁSICOS

NEGRONI	\$ 161.00
APPEROL SPRITZ	\$ 127.00
MARTINI CINZANO	\$ 138.00
DESTORNILLADOR SKY	\$ 115.00
COSMOPOLITAN	\$ 127.00
DAQUIRÍ DE FRESA	\$ 127.00
DAQUIRÍ DE LIMÓN	\$ 132.00
MARGARITA DE FRESA	\$ 127.00
MARGARITA DE LIMÓN	\$ 132.00
MOJITO	\$ 127.00
LONG ISLAND ICE TEA	\$ 155.00
SANGRÍA	\$ 104.00
TINTO DE VERANO	\$ 104.00
VODKA TONIC	\$ 104.00
PIÑA COLADA	\$ 109.00
PIÑADA	\$ 86.00

INTERNACIONALES

BLOODY CAESAR	\$ 102.00
BLOODY MARY	\$ 102.00
CARAJILLO	\$ 134.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 75.00
CLERICOT ROSADO	\$ 124.00
JARRA DE CLERICOT	\$ 382.00

DE LA CASA

TEQUILA ROMERO Y PEPINO	\$ 177.00
Infusión de Tequila Espolón Blanco (44 ml) con romero, puré de pepino, jugo de limón En copa escarchada con chile y decorado con romero.	

IBÉRICO 53	\$ 183.00
Brandy Torres 10 (30 ml), Licor 43 (30 ml) mezclado con doble espresso, decorado con chocolate blanco y oscuro en mesa.	

PEPINO CUEVAS	\$ 177.00
Ancho verde, jugo de limón, jarabe natural y decorado con lenguas de pepino.	

GAVILÁN REYES	\$ 177.00
Ancho original, jugo de limón, refresco de toronja en vaso escarchado con sal.	

MARGARITA SIQUEFF	\$ 172.00
Infusión de Tequila Blanco con Habanero (44 ml), naranja agria y jarabe natural.	

BLACK & RED GIN	\$ 194.00
Gin Bulldog (44 ml) macerado con frambuesas y zarzamoras terminado con limón y soda de limón.	

MEZCALITO ASIÁTICO	\$ 194.00
Mezcal (44 ml), jengibre, albahaca, jugo de naranja y el toque de la casa decorado con una rodaja de limón asada.	

AGAVE	\$ 204.00
Tequila (30 ml) y mezcal (30 ml), jarabe de guayaba, jugo de piña y un toque de chipotle.	