

SIQUEFF RESTAURANT

NORTE

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

☎ 999-406-3763 📞 999-366-6254

DESAYUNOS

LOS ORIGINALES

HUEVOS MOTULEÑOS

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

\$ 157.00

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA \$ 207.00

Cocinados en tartera con aceite de olivo y orégano, acompañados con kafta, labne y pan pita.

POCHADOS & HASHBROWN \$ 165.00

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

- + Tocino 125gr \$ 55.00
- + Jamón de pavo \$ 39.00
- + Jamón serrano \$ 67.00
- + Salmón ahumado \$ 98.00

OMELETE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES \$ 160.00

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

- + Jamón de pavo \$ 39.00
- + Espinaca \$ 39.00

REVUELTOS CON LONGANIZA \$ 160.00

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 \$ 160.00

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

SHAKSHUKA \$ 190.00

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

QUESADILLAS DE FALAFEL \$ 157.00

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

OMELETE DE BERENGENA \$ 160.00

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

OMELETE MESTIZO \$ 160.00

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

AVOCADO TOAST \$ 160.00

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

HUEVOS AL GUSTO \$ 132.00

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

DOBLADITAS DE HUEVO Y PAPADZUL \$ 165.00

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 sencillo y café americano (180 ml) por **\$ 85.00**
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 \$ 140.00

Mezcla de frutas de la estación, labne, miel de abeja y granola hecha en casa.

YOGURTH Y FRUTOS ROJOS \$ 134.00

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

ORDEN DE FRUTA \$ 84.00

Papaya, sandía, melón o fruta de temporada.

HOT CAKES ARTESANALES

TRADICIONAL \$ 130.00

CON PLÁTANO \$ 140.00

CON BERRIES \$ 140.00

CON CHOCOLATE \$ 140.00

+ Tocino 125gr \$ 55.00

+ Jamón de pavo \$ 35.00

FRENCH TOAST \$ 185.00

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

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO \$ 212.00

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

SÁNDWICH LIGERO \$ 146.00

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

BREAKFAST SANDWICH \$ 196.00

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

BRIOCHE & MAPLE \$ 174.00

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

+ Huevo (1) \$ 34.00

+ Lomo canadiense \$ 67.00

BISQUET DE SALMÓN AHUMADO \$ 240.00

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

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS \$ 135.00

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

CHILAQUILES VERDES \$ 135.00

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

+ Huevo (1) \$ 34.00

+ Pollo asado \$ 43.00

+ Kafta (1) \$ 75.00



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 \$ 84.00

Tres panes hechos en casa a elegir.

PAN POR PIEZA

- Chocolate \$ 56.00
- Plátano y maple \$ 40.00
- Zanahoria y frutos rojos \$ 40.00
- Mantequilla \$ 40.00
- Croissant \$ 40.00
- Bisquet \$ 40.00

PAN DE TEMPORADA \$ 56.00

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA \$ 73.00

BARRA DE JUGOS

JUGO DE NARANJA (354 ml) \$ 54.00

JUGO DE TORONJA (354 ml) \$ 54.00

JUGO DE ZANAHORIA (354 ml) \$ 56.00

JUGO VERDE \$ 67.00

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

VAMPIRO \$ 67.00

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

FIJI \$ 67.00

Naranja, fresa, piña (354 ml).

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999-406-3763 @ 999-366-6254

SIQUEFF
RESTAURANT

ALMUERZO

ENTRADAS

KIBI CRUDO Carne fresca de res picada con nuestra clásica receta de familia, acompañado de 1 pan árabe. (250g)	\$ 179.00
KIBI FRITO Combinación de res y trigo con la sazón original. (230g)	\$ 118.00
FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga salteada y un toque de limón acompañado de labne con aceitunas.	\$ 140.00
ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA Los tradicionales arrolladitos, cada uno con sabor particular.	
Mixto 6 pzas.	\$ 199.00
Parra 4 pzas.	\$ 140.00
Repollo 4 pzas.	\$ 140.00
CAZUELA DE AJOS Tartera de ajos fileteados en aceite de oliva acompañados de una pieza de pan árabe.	\$ 160.00
DELI ÁRABE Tres cremas a escoger (berenjena, labne, garbanza o crema de ajo) servidas con 2 piezas de pan árabe.	\$ 235.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonada al más puro estilo libanés acompañado de tzatziki y ensalada 240g.	\$ 258.00
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.	\$ 223.00
SHAWARMA CON KAFTA Shawarma rellena de Kafta acompañada de papas a la francesa	\$ 235.00
GARBANZA CON KAFTA Kafta servida en una cama de garbanza bañada con aceite de oliva. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 196.00
TARTAR DE ATÚN Con aliño de habanero y limón. Acompañado de aguacate, pepino y chips de camote.	\$ 258.00
PAN ÁRABE 1 Pza.	\$ 25.00
PAN KAAK , 1 Pza.	\$ 28.00

⌚ CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 465.00

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.	\$ 135.00
ENSALADA DE LENTEJAS CON GARBANZA Mezcla de vegetales rostizados con lenteja, limoneta y un toque de garbanza. Acompañada de una pieza de pan árabe.	\$ 157.00
ENSALADA DE BETABEL Betabel aderezado con aceite de oliva extra virgen, jugo de limón vinagre balsámico y queso de cabra.	\$ 129.00
JUGO DE CARNE SIQUEFF ⌚ Nuestra versión del jugo de carne, acompañado de albóndigas de arroz y res.	\$ 150.00
SOPA DEL DÍA Deja que nuestra cocina te sorprenda, pregunta a tu mesero la opción del día.	\$ 110.00
PASTA CON VEGETALES Acompañada de vegetales cocinadas lentamente en aceite de oliva con ajo y espinaca, con un toque de queso parmesano.	\$ 190.00



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.	\$ 190.00
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.	\$ 215.00
TACOS ÁRABES SIQUEFF Carne de cerdo al carbón con nuestro sabor característico, servido en pan árabe con crema de ajo y salsa taquera. 180g.	\$ 185.00

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.	\$ 350.00
SALMÓN A LA PARRILLA Acompañado de tabule de cebada y aderezo a base de yogurth y zaatar	\$ 375.00
FILETE DE PESCADO BEURRE MENIERE Receta tradicional de mantequilla, limón, almendras y alcaparras. (200 g)	\$ 353.00
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.	\$ 350.00
CAMARONES AL MOJO DE NARANJA AGRIA Y HABANERO Jugosos camarones servidos en una cama de arroz salvaje. 6 pzas.	\$ 345.00

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.	\$ 269.00
CHURRASCO SIQUEFF Filete de res (230 g) a la parrilla, flameado con brandy, salsa inglesa y mantequilla de ajo. Acompañado de puré de papa.	\$ 395.00
FILETE SIQUEFF Suave y jugoso (230 g), acompañado de mantequilla meunière y papas gajo.	\$ 375.00
SABANITA DE RES Tierna sabanita de filete (230 g), sazonado con naranja agria y acompañado de papa gajo.	\$ 365.00
ALAMBRE DE RES Brocheta de res (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 330.00
ALAMBRE DE CARNERO Brocheta de carnero (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 360.00
FILETE DE CARNERO ⌚ Filete de pierna marinada (230 g) con receta a base de orégano y servido sobre garbanza.	\$ 426.00
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.	\$ 295.00
FILETE DE LOMO ESPECIAL* *Sujeto a disponibilidad	\$ 559.00

GUARNICIÓN A ELEGIR

Papas gajo \$90 Enyadra \$85 Vegetales al vapor \$80 Ensalada mixta \$80
Puré de papa 125gr \$85 Frijol refrito 150gr \$90 Papas a la francesa \$90

POSTRES

PAY DE NUEZ La receta tradicional de la casa.	\$ 150.00
BROWNIE CON HELADO Acompañado de helado de vainilla.	\$ 130.00
CREMA ESPAÑOLA Receta tradicional pasada de generación en generación.	\$ 85.00
PAPAYA CON QUESO DE BOLA Dulce de alimbar sobre pan especiado y queso de bola.	\$ 140.00
ORDEN DE HELADO Tres bolas de helado de sabor vainilla Bola de helado adicional (+ \$25.00 extra de helado)	\$ 90.00
CREPAS DE CAJETA Deliciosas crepas con la receta especial bañados en cajeta con nuez picada.	\$ 134.00
DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES Dedo de novia, belewe, gravy y mamul.	\$ 162.00

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

CAFÉ DE GRANO (170 ml)	\$ 58.00
CAPUCHINO (230 ml)	\$ 63.00
LATTE (230 ml)	\$ 67.00
EXPRESO (80 ml)	\$ 54.00
DOBLE EXPRESO (100 ml)	\$ 67.00
CAFÉ ÁRABE (80 ml)	\$ 73.00
CAFÉ REFIL	\$ 62.00

TÉS Y TISANAS

	TAZA (250 ml)	JARRA (430 ml)
TÉ		
(ENGLISH BREAKFAST (TÉ NEGRO)	\$ 67.00	\$ 89.00
VERDE CHAI	\$ 67.00	\$ 89.00

TISANA		
MANZANILLA LAVANDA	\$ 67.00	\$ 89.00
RELAX	\$ 67.00	\$ 89.00
FRESA KIWI	\$ 67.00	\$ 89.00
TANGO MANGO	\$ 67.00	\$ 89.00

VINOS

TINTOS MEXICANOS	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 3 V	\$ 205.00	\$ 975.00
<i>Cabernet, Merlot, Tempranillo.</i>		
CASA MADERO 3 V GRAN RESERVA		\$ 1,960.00
<i>Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz.</i>		
CASA MADERO	\$ 185.00	\$ 890.00
<i>Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec.</i>		
TORRE DE TIERRA	\$ 168.00	\$ 800.00
<i>Tempranillo con Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Guanajuato, México.</i>		
TRIBUTO	\$ 235.00	\$ 1,120.00
<i>Tempranillo con Shiraz. Baja California, México</i>		
PIONERO	\$ 155.00	\$ 740.00
<i>Tempranillo, Merlot y Cabernet. Baja California, México</i>		

TINTOS ESPAÑOLES		
MATARROMERA		\$ 1,848.00
<i>Ribera del Duero. España</i>		
VALDUBÓN ROBLE	\$ 174.00	\$ 825.00
<i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>		
VALDUBÓN CRIANZA	\$ 210.00	\$ 1,005.00
<i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>		
BORSAO	\$ 120.00	\$ 560.00
<i>Garnacha. Borja, España</i>		
BESO DE RECHENNA	\$ 205.00	\$ 980.00
<i>Bobal. Utiel Requena España</i>		

BLANCO		
CASA MADERO 2V	\$ 130.00	\$ 730.00
<i>Chardonnay Chenin Blanc. México</i>		
CASA MADERO CHARDONNAY	\$ 120.00	\$ 730.00
<i>Chardonnay. México</i>		
CASA MADERO GRAN RESERVA	\$ 185.00	\$ 870.00
<i>Chardonnay. México</i>		
MARTIN CODAX	\$ 170.00	\$ 980.00
<i>Abariño. España</i>		

ROSADO		
CASA MADERO V	\$ 150.00	\$ 740.00
<i>Shiraz. México</i>		
ANALOGÍA	\$ 120.00	\$ 560.00
<i>Merlot. México, Querétaro</i>		

ESPUMOSO		
COOK	\$ 95.00	\$ 655.00
<i>Estados Unidos</i>		
CINZANO PROSPRITZ	\$ 105.00	\$ 694.00
<i>Italiano</i>		

BEBIDAS

COCA COLA	\$ 52.00
COCA COLA LIGHT	\$ 52.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 52.00
FANTA	\$ 52.00
SPRITE	\$ 52.00
SPRITE ZERO	\$ 52.00
SIDRAL MUNDET	\$ 52.00
FRESCA	\$ 52.00
CRISTAL MINERAL	\$ 52.00
CRISTAL NATURAL	\$ 47.00
TOPOCHICO	\$ 73.00
LIMONADA NATURAL (528 ml)	\$ 52.00
LIMONADA MINERAL (528 ml)	\$ 54.00
NARANJADA NATURAL (528 ml)	\$ 52.00
NARANJADA MINERAL (528 ml)	\$ 54.00
TÉ HELADO (528 ml)	\$ 50.00
PERRIER	\$ 80.00
S. PELLEGRINO	\$ 80.00

CERVEZAS

HEINEKEN (355 ml)	\$ 77.00
HEINEKEN CERO	\$ 57.00
HEINEKEN SILVER	\$ 74.00
BOHEMIA CLARA (355 ml)	\$ 75.00
BOHEMIA OSCURA (355 ml)	\$ 75.00
AMSTEL ULTRA (355 ml)	\$ 72.00
XX LAGER (325 ml)	\$ 66.00
XX AMBAR (325 ml)	\$ 66.00
INDIO (325 ml)	\$ 59.00
TECATE LIGHT (325 ml)	\$ 59.00
TECATE 0.0 (325 ml)	\$ 55.00
SOL (325 ml)	\$ 59.00

CERVEZAS ARTESANALES

CEIBA AMBAR (Yucateca) (355 ml)	\$ 93.00
CEIBA DORADA (Yucateca) (355 ml)	\$ 93.00
CEIBA STOUT (Yucateca) (355 ml)	\$ 93.00

CIDER'S

STRONGBOW GOLD (330 ml)	\$ 66.00
STRONGBOW RED BERRYS (330 ml)	\$ 66.00



MICHELADA

\$ 28.00

CHELADA

\$ 26.00

OJO ROJO

\$ 30.00

WHISKY

BOURBON WILD TURKEY	\$ 115.00
RED LABEL	\$ 115.00
JACK DANIELS	\$ 120.00
BLACK LABEL	\$ 165.00
BUCHANAN'S 12	\$ 165.00
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$ 198.00
CHIVAS REGAL 12	\$ 162.00
OLD PARR	\$ 166.00
MACALLAN	\$ 235.00
GLENFIDDICH	\$ 225.00

TEQUILA

ESPOLON BLANCO	\$ 96.00
ESPOLON REPOSADO	\$ 102.00
ESPOLON AÑEJO	\$ 108.00
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$ 105.00
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 118.00
1800 BLANCO	\$ 108.00
1800 REPOSADO	\$ 120.00
1800 AÑEJO	\$ 125.00
DON JULIO BLANCO	\$ 138.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 150.00
DON JULIO 70	\$ 192.00
HERRADURA BLANCO	\$ 114.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 125.00
HERRADURA PLATA	\$ 138.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 156.00
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$ 138.00

MEZCAL

MONTELOBOS	\$ 139.00
EL SEÑORIO	\$ 187.00
AMORES	\$ 139.00
400 CONEJOS BLANCO	\$ 121.00
BRUXO No. 3 JOVEN	\$ 217.00
DZULUM TOBALÁ	\$ 222.00
DZULUM TEPESTATE	\$ 268.00

RON

APPLETON SIGNATURE	\$ 129.00
APPLETON RESERVE	\$ 150.00
APPLETON ESTATE RARE	\$ 127.00
MATUSALEN PLATINO	\$ 91.00
MATUSALEN CLÁSICO	\$ 96.00
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$ 123.00
BACARDI BLANCO	\$ 84.00
BACARDI AÑEJO	\$ 94.00
BACARDI SOLERA	\$ 94.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 118.00
ZACAPA 23	\$ 193.00

BRANDY

TORRES 10	\$ 121.00
TORRES 15	\$ 162.00
TERRY CENTENARIO	\$ 116.00

GINEBRA

BULLDOG	\$ 150.00
BEFFEATER	\$ 121.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 155.00
THE LONDON BLUE	\$ 198.00
BEEFFEATER BLACKBERRY	\$ 162.00

LICORES

CAMPARI	\$ 114.00
APPEROL	\$ 102.00
CHICHON DULCE O SECO	\$ 96.00
SAMBUCA VACCARI	\$ 109.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 114.00
BAILEYS	\$ 114.00
XTABENTUN	\$ 109.00
LICOR 43	\$ 132.00
FERNET BRANCA	\$ 144.00
VERMOUTH ROSE	\$ 102.00
VERMOUTH SECO	\$ 102.00
ANCHO REYES VERDE	\$ 116.00
ANCHO REYES ORIGINAL	\$ 116.00
HUARACHE DE PLATA	\$ 169.00
HUARACHE DE ORO	\$ 268.00

VODKA

SKY	\$ 102.00
SMIRNOFF	\$ 106.00
ABSOLUT AZUL	\$ 109.00
ABSOLUT MANDARIN	\$ 109.00
STOLICHNAYA	\$ 118.00
TANQUERAY STERLING	\$ 132.00
CIROC	\$ 157.00
TITOS	\$ 139.00

COCTELERÍA

CLÁSICOS

NEGRONI	\$ 180.00
APPEROL SPRITZ	\$ 142.00
MARTINI CINZANO	\$ 155.00
DESTORNILLADOR SKY	\$ 129.00
COSMOPOLITAN	\$ 142.00
DAQUIRÍ DE FRESA	\$ 142.00
DAQUIRÍ DE LIMÓN	\$ 148.00
MARGARITA DE FRESA	\$ 142.00
MARGARITA DE LIMÓN	\$ 148.00
MOJITO	\$ 142.00
LONG ISLAND ICE TEA	\$ 174.00
SANGRÍA	\$ 116.00
TINTO DE VERANO	\$ 116.00
VODKA TONIC	\$ 116.00
PIÑA COLADA	\$ 122.00
PIÑADA	\$ 96.00

INTERNACIONALES

BLOODY CAESAR	\$ 114.00
BLOODY MARY	\$ 114.00
CARAJILLO	\$ 150.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 84.00
CLERICOT ROSADO	\$ 139.00
JARRA DE CLERICOT	\$ 429.00

DE LA CASA

TEQUILA ROMERO Y PEPINO	\$ 185.00
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	\$ 190.00
Brandy Torres 10 (30 ml), Licor 43 (30 ml) mezclado con doble espresso, decorado con chocolate blanco y obscuro en mesa.	
PEPINO CUEVAS	\$ 185.00
Ancho verde, jugo de limón, jarabe natural y decorado con lenguas de pepino.	
GAVILÁN REYES	\$ 185.00
Ancho original, jugo de limón, refresco de toronja en vaso escarchado con sal.	
MARGARITA SIQUEFF	\$ 179.00
Infusión de Tequila Blanco con Habanero (44 ml), naranja agria y jarabe natural.	
BLACK & RED GIN	\$ 202.00
Gin Bulldog (44 ml) macerado con frambuesas y zarzamoras terminado con limón y soda de limón.	
MEZCALITO ASIÁTICO	\$ 202.00
Mezcal (44 ml), jengibre, albahaca, jugo de naranja y el toque de la casa decorado con una rodaja de limón asada.	
AGAVE	\$ 213.00
Tequila (30 ml) y mezcal (30 ml), jarabe de guayaba, jugo de piña y un toque de chipotle.	