

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"

\$ 165.00

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA \$ 225.00

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

POCHADOS & HASHBROWN \$ 176.00

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

- + Tocino 125gr \$ 65.00
- + Jamón de pavo \$ 42.00
- + Jamón serrano \$ 70.00
- + Salmón ahumado \$ 105.00

OMELETE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES \$ 170.00

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

- + Espinaca \$ 30.00

REVUELTOS CON LONGANIZA \$ 170.00

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 \$ 168.00

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

SHAKSHUKA \$ 198.00

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

QUESADILLAS DE FALAFEL \$ 165.00

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

OMELETE DE BERENGENA \$ 168.00

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

OMELETE MESTIZO \$ 168.00

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

AVOCADO TOAST \$ 170.00

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

HUEVOS AL GUSTO \$ 140.00

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

DOBLADITAS DE HUEVO Y PAPADZUL \$ 176.00

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 **\$ 89.00** 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 \$ 147.00

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

YOGURTH Y FRUTOS ROJOS \$ 140.00

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

ORDEN DE FRUTA \$ 88.00

Papaya, sandía, melón o fruta de temporada.

HOT CAKES ARTESANALES

TRADICIONAL \$ 135.00

CON PLÁTANO \$ 148.00

CON BERRIES \$ 148.00

CON CHOCOLATE \$ 148.00

+ Tocino 125gr \$ 55.00

+ Jamón de pavo \$ 35.00

FRENCH TOAST \$ 194.00

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

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO \$ 220.00

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

SÁNDWICH LIGERO \$ 154.00

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

BREAKFAST SANDWICH \$ 215.00

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

BRIOCHE & MAPLE \$ 183.00

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

+ Lomo canadiense \$ 70.00

BISQUET DE SALMÓN AHUMADO \$ 252.00

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

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS \$ 148.00

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

CHILAQUILES VERDES \$ 148.00

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

+ Huevo (1) \$ 25.00

+ Pollo asado \$ 43.00

+ Kafta (1) \$ 78.00



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 \$ 95.00

Tres panes hechos en casa a elegir.

PAN POR PIEZA

- Chocolate \$ 59.00
- Plátano y maple \$ 42.00
- Zanahoria y frutos rojos \$ 42.00
- Mantequilla \$ 42.00
- Croissant \$ 42.00
- Bisquet \$ 42.00

PAN DE TEMPORADA \$ 68.00

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA \$ 78.00

BARRA DE JUGOS

JUGO DE NARANJA (354 ml) \$ 58.00

JUGO DE TORONJA (354 ml) \$ 58.00

JUGO DE ZANAHORIA (354 ml) \$ 60.00

JUGO VERDE \$ 72.00

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

VAMPIRO \$ 72.00

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

FIJI \$ 72.00

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)	\$ 189.00
KIBI FRITO Combinación de res y trigo con la sazón original. (230g)	\$ 120.00
FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga salteada y un toque de limón acompañado de labne con aceitunas.	\$ 148.00
ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA Los tradicionales arrolladitos, cada uno con sabor particular.	
Mixto 6 pzas.	\$ 208.00
Parra 4 pzas.	\$ 148.00
Repollo 4 pzas.	\$ 148.00
CAZUELA DE AJOS Tartera de ajos fileteados en aceite de oliva acompañados de una pieza de pan árabe.	\$ 170.00
DELI ÁRABE Tres cremas a escoger (berenjena, labne, garbanza o crema de ajo) servidas con 2 piezas de pan árabe.	\$ 252.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonada al más puro estilo libanés acompañado de tzatziki y ensalada 240g.	\$ 272.00
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.	\$ 234.00
SHAWARMA CON KAFTA Shawarma rellena de Kafta acompañada de papas a la francesa	\$ 248.00
GARBANZA CON KAFTA Kafta servida en una cama de garbanza bañada con aceite de oliva. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 205.00
TARTAR DE ATÚN Con aliño de habanero y limón. Acompañado de aguacate, pepino y chips de camote.	\$ 270.00
PAN ÁRABE 1 Pza.	\$ 26.00
PAN KAAK , 1 Pza.	\$ 29.00

⌚ CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 489.00

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.	\$ 142.00
ENSALADA DE LENTEJAS CON GARBANZA Mezcla de vegetales rostizados con lenteja, limoneta y un toque de garbanza. Acompañada de una pieza de pan árabe.	\$ 165.00
ENSALADA DE BETABEL Betabel aderezado con aceite de oliva extra virgen, jugo de limón vinagre balsámico y queso de cabra.	\$ 135.00
JUGO DE CARNE SIQUEFF ⌚ Nuestra versión del jugo de carne, acompañado de albóndigas de arroz y res.	\$ 158.00
SOPA DEL DÍA Deja que nuestra cocina te sorprenda, pregunta a tu mesero la opción del día.	\$ 116.00
PASTA CON VEGETALES Acompañada de vegetales cocinadas lentamente en aceite de oliva con ajo y espinaca, con un toque de queso parmesano.	\$ 200.00



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.	\$ 210.00
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.	\$ 225.00
TACOS ÁRABES SIQUEFF Carne de cerdo al carbón con nuestro sabor característico, servido en pan árabe con crema de ajo y salsa taquera. 180g.	\$ 199.00

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.	\$ 363.00
SALMÓN A LA PARRILLA Acompañado de tabule de cebada y aderezo a base de yogurth y zaatar	\$ 395.00
FILETE DE PESCADO BEURRE MENIERE Receta tradicional de mantequilla, limón, almendras y alcaparras. (200 g)	\$ 370.00
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.	\$ 390.00
CAMARONES AL MOJO DE NARANJA AGRIA Y HABANERO Jugosos camarones servidos en una cama de arroz salvaje. 6 pzas.	\$ 375.00

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.	\$ 282.00
CHURRASCO SIQUEFF Filete de res (230 g) a la parrilla, flameado con brandy, salsa inglesa y mantequilla de ajo. Acompañado de puré de papa.	\$ 425.00
FILETE SIQUEFF Suave y jugoso (230 g), acompañado de mantequilla meunière y papas gajo.	\$ 395.00
SABANITA DE RES Tierna sabanita de filete (230 g), sazonado con naranja agria y acompañado de papa gajo.	\$ 385.00
ALAMBRE DE RES Brocheta de res (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 350.00
ALAMBRE DE CARNERO Brocheta de carnero (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 380.00
PICAÑA DE CORDERO ⌚ Jugoso corte cocinado a la parrilla (250 gr. de proteína) acompañada de berenjena frita y arroz salvaje, arándanos y pistachos.	\$ 440.00
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.	\$ 315.00
FILETE DE LOMO ESPECIAL* *Sujeto a disponibilidad	\$ 559.00

GUARNICIÓN A ELEGIR

Papas gajo \$95 Enyadra \$89 Vegetales al vapor \$84 Ensalada mixta \$84
Puré de papa 125gr \$89 Frijol refrito 150gr \$95 Papas a la francesa \$95

POSTRES

PAY DE NUEZ La receta tradicional de la casa.	\$ 160.00
BROWNIE CON HELADO Acompañado de helado de vainilla.	\$ 136.00
CREMA ESPAÑOLA Receta tradicional pasada de generación en generación.	\$ 89.00
PAPAYA CON QUESO DE BOLA Dulce de alimbar sobre pan especiado y queso de bola.	\$ 150.00
ORDEN DE HELADO Tres bolas de helado de sabor vainilla Bola de helado adicional (+ \$25.00 extra de helado)	\$ 95.00
CREPAS DE CAJETA Deliciosas crepas con la receta especial bañados en cajeta con nuez picada.	\$ 142.00
DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES Dedo de novia, belewe, gravy y mamul.	\$ 170.00

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

CAFÉ DE GRANO (170 ml)	\$ 62.00
CAPUCHINO (230 ml)	\$ 68.00
LATTE (230 ml)	\$ 72.00
EXPRESO (80 ml)	\$ 58.00
DOBLE EXPRESO (100 ml)	\$ 72.00
CAFÉ ÁRABE (80 ml)	\$ 78.00
CAFÉ REFIL (CON ALIMENTOS)	\$ 67.00
CAFÉ REFIL (SIN ALIMENTOS 2 TAZAS)	\$ 67.00

TÉS Y TISANAS

	TAZA (250 ml)	JARRA (430 ml)
TÉ		
(ENGLISH BREAKFAST (TÉ NEGRO)	\$ 72.00	\$ 96.00
VERDE CHAI	\$ 72.00	\$ 96.00
TISANA		
MANZANILLA LAVANDA	\$ 72.00	\$ 96.00
RELAX	\$ 72.00	\$ 96.00
FRESA KIWI	\$ 72.00	\$ 99.00
TANGO MANGO	\$ 72.00	\$ 99.00
CARNABAL	\$ 72.00	\$ 96.00

VINOS

TINTOS MEXICANOS	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 3 V	\$ 220.00	\$1,048.00
<i>Cabernet, Merlot, Tempranillo.</i>		
CASA MADERO 3 V GRAN RESERVA		\$2,107.00
<i>Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz.</i>		
CASA MADERO	\$ 199.00	\$ 957.00
<i>Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec.</i>		

TRIBUTO	\$ 253.00	\$ 1,204.00
<i>Tempranillo con Shiraz. Baja California, México</i>		
PIONERO	\$ 167.00	\$ 796.00
<i>Tempranillo, Merlot y Cabernet. Baja California, México</i>		

TINTOS ESPAÑOLES		
MATARROMERA		\$1,987.00
<i>Ribera del Duero. España</i>		
VALDUBÓN ROBLE	\$ 187.00	\$ 887.00
<i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>		
VALDUBÓN CRIANZA	\$ 226.00	\$1,080.00
<i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>		
BORSAC	\$ 129.00	\$ 602.00
<i>Garnacha. Borja, España</i>		
BESO DE RECHIENNA	\$ 220.00	\$1,054.00
<i>Bobal. Utiel Requena España</i>		

BLANCO		
CASA MADERO 2V	\$ 140.00	\$ 880.00
<i>Chardonnay Chenin Blanc. México</i>		
CASA MADERO CHARDONNAY	\$ 129.00	\$ 785.00
<i>Chardonnay. México</i>		
CASA MADERO GRAN RESERVA	\$ 199.00	\$1,100.00
<i>Chardonnay. México</i>		
MARTIN CODAX	\$ 182.00	\$1,074.00
<i>Abariño. España</i>		

ROSADO		
CASA MADERO V	\$ 150.00	\$ 795.00
<i>Shiraz. México</i>		
ANALOGÍA	\$ 128.00	\$ 600.00
<i>Merlot. México, Querétaro</i>		

ESPUMOSO		
COOK	\$ 102.00	\$ 701.00
<i>Estados Unidos</i>		
CINZANO PROSPRITZ	\$ 113.00	\$ 743.00
<i>Italiano</i>		

BEBIDAS

COCA COLA	\$ 56.00
COCA COLA LIGHT	\$ 56.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 56.00
FANTA	\$ 56.00
SPRITE	\$ 56.00
SPRITE ZERO	\$ 56.00
SIDRAL MUNDET	\$ 56.00
FRESCA	\$ 56.00
CRISTAL MINERAL	\$ 56.00
CRISTAL NATURAL	\$ 50.00
TOPOCHICO	\$ 78.00
LIMONADA NATURAL (528 ml)	\$ 56.00
LIMONADA MINERAL (528 ml)	\$ 58.00
NARANJADA NATURAL (528 ml)	\$ 56.00
NARANJADA MINERAL (528 ml)	\$ 58.00
TÉ HELADO (528 ml)	\$ 54.00
PERRIER	\$ 86.00
SAN PEREGRINO	\$ 86.00

CERVEZAS



HEINEKEN (355 ml)	\$ 82.00
HEINEKEN CERO	\$ 62.00
HEINEKEN SILVER	\$ 80.00
BOHEMIA CLARA (355 ml)	\$ 80.00
BOHEMIA OSCURA (355 ml)	\$ 80.00
AMSTEL ULTRA (355 ml)	\$ 78.00
XX LAGER (325 ml)	\$ 70.00
XX AMBAR (325 ml)	\$ 70.00
INDIO (325 ml)	\$ 63.00
TECATE LIGHT (325 ml)	\$ 63.00
TECATE 0.0 (325 ml)	\$ 59.00
SOL (325 ml)	\$ 63.00

CERVEZAS ARTESANALES

CEIBA AMBAR (Yucateca) (355 ml)	\$ 95.00
CEIBA DORADA (Yucateca) (355 ml)	\$ 95.00
CEIBA STOUT (Yucateca) (355 ml)	\$ 95.00

CIDER'S

STRONGBOW GOLD (330 ml)	\$ 68.00
STRONGBOW RED BERRYS (330 ml)	\$ 68.00

MICHELADA

\$ 30.00

CHELADA

\$ 28.00

OJO ROJO

\$ 32.00

NORTE

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

SIQUEIFF
RESTAURANT

WHISKY

BOURBON WILD TURKEY	\$ 124.00
RED LABEL	\$ 124.00
JACK DANIELS	\$ 129.00
BLACK LABEL	\$ 177.00
BUCHANAN'S 12	\$ 177.00
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$ 212.00
CHIVAS REGAL 12	\$ 174.00
OLD PARR	\$ 178.00
MACALLAN	\$ 253.00
GLENFIDDICH	\$ 238.00

TEQUILA

ESPOLON REPOSADO	\$ 110.00
ESPOLON AÑEJO	\$ 115.00
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$ 113.00
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 127.00
1800 BLANCO	\$ 116.00
1800 REPOSADO	\$ 129.00
1800 AÑEJO	\$ 134.00
DON JULIO BLANCO	\$ 148.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 161.00
DON JULIO 70	\$ 206.00
HERRADURA BLANCO	\$ 123.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 134.00
HERRADURA PLATA	\$ 148.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 168.00
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$ 148.00

MEZCAL

MONTELOBOS	\$ 149.00
EL SEÑORIO	\$ 201.00
AMORES	\$ 149.00
400 CONEJOS BLANCO	\$ 130.00
BRUXO No. 3 JOVEN	\$ 233.00
DZULUM TOBALÁ	\$ 238.00
DZULUM TEPESTATE	\$ 288.00

RON

APPLETON SIGNATURE	\$ 139.00
APPLETON RESERVE	\$ 161.00
APPLETON ESTATE RARE	\$ 137.00
MATUSALEN PLATINO	\$ 98.00
MATUSALEN CLÁSICO	\$ 103.00
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$ 132.00
BACARDI BLANCO	\$ 90.00
BACARDI AÑEJO	\$ 101.00
BACARDI SOLERA	\$ 101.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 127.00
ZACAPA 23	\$ 207.00

BRANDY

TORRES 10	\$ 130.00
TORRES 15	\$ 174.00
TERRY CENTENARIO	\$ 125.00

GINEBRA

BULLDOG	\$ 161.00
BEFFEATER	\$ 130.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 167.00
THE LONDON BLUE	\$ 213.00
BEEFFEATER BLACKBERRY	\$ 174.00

LICORES

CAMPARI	\$ 123.00
APPEROL	\$ 110.00
CHINCHÓN DULCE O SECO	\$ 103.00
SAMBUCA VACCARI	\$ 117.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 123.00
BAILEYS	\$ 123.00
XTABENTUN	\$ 117.00
LICOR 43	\$ 142.00
FERNET BRANCA	\$ 155.00
VERMOUTH ROSO	\$ 110.00
VERMOUTH SECO	\$ 110.00
ANCHO REYES VERDE	\$ 125.00
ANCHO REYES ORIGINAL	\$ 125.00
HUARACHE DE PLATA	\$ 182.00
HUARACHE DE ORO	\$ 288.00

VODKA

SKY	\$ 110.00
SMIRNOFF	\$ 114.00
ABSOLUT AZUL	\$ 117.00
ABSOLUT MANDARIN	\$ 117.00
STOLICHNAYA	\$ 127.00
TANQUERAY STERLING	\$ 142.00
CIROC	\$ 169.00
TITOS	\$ 149.00

COCTELERÍA

CLÁSICOS

NEGRONI	\$ 194.00
APPEROL SPRITZ	\$ 153.00
MARTINI CINZANO	\$ 167.00
DESTORNILLADOR SKY	\$ 139.00
COSMOPOLITAN	\$ 153.00
DAQUIRÍ DE FRESA	\$ 153.00
DAQUIRÍ DE LIMÓN	\$ 159.00
MARGARITA DE FRESA	\$ 153.00
MARGARITA DE LIMÓN	\$ 159.00
MOJITO	\$ 153.00
LONG ISLAND ICE TEA	\$ 187.00
SANGRÍA	\$ 125.00
TINTO DE VERANO	\$ 125.00
VODKA TONIC	\$ 125.00
PIÑA COLADA	\$ 131.00
PIÑADA	\$ 103.00

INTERNACIONALES

BLOODY CAESAR	\$ 123.00
BLOODY MARY	\$ 123.00
CARAJILLO	\$ 161.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 90.00
CLERICOT ROSADO	\$ 149.00
JARRA DE CLERICOT	\$ 461.00

DE LA CASA

TEQUILA ROMERO Y PEPINO	\$ 199.00
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	\$ 204.00
Brandy Torres 10 (30 ml), Licor 43 (30 ml) mezclado con doble espresso, decorado con chocolate blanco y oscuro en mesa.	

PEPINO CUEVAS	\$ 199.00
Ancho verde, jugo de limón, jarabe natural y decorado con lenguas de pepino.	

GAVILÁN REYES	\$ 199.00
Ancho original, jugo de limón, refresco de toronja en vaso escarchado con sal.	

MARGARITA SIQUEFF	\$ 192.00
Infusión de Tequila Blanco con Habanero (44 ml), naranja agria y jarabe natural.	

BLACK & RED GIN	\$ 217.00
Gin Bulldog (44 ml) macerado con frambuesas y zarzamoras terminado con limón y soda de limón.	

MEZCALITO ASIÁTICO	\$ 217.00
Mezcal (44 ml), jengibre, albahaca, jugo de naranja y el toque de la casa decorado con una rodaja de limón asada.	

AGAVE	\$ 229.00
Tequila (30 ml) y mezcal (30 ml), jarabe de guayaba, jugo de piña y un toque de chipotle.	