

# 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"

**\$ 130.00**

**HUEVOS ÁRABES CON KAFTA** \$ 165.00  
Cocinados en tartera con aceite de olivo y orégano, acompañados con kafta, labne y pan pita.

**POCHADOS & HASHBROWN** \$ 140.00  
Dos huevos pochados, servidos sobre cremosa papa hashbrown con tocino, bañados con salsa de pimiento rostizado y acompañados de ensalada mixta.

+ Tocino \$ 45.00  
+ Jamón de pavo \$ 32.00  
+ Jamón serrano \$ 55.00  
+ Salmón ahumado \$ 65.00

**OMELETE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES** \$ 130.00  
Relleno de champiñones salteados, acompañado de ensalada fresca de lechugas mixtas.

+ Jamón de pavo \$ 32.00  
+ Espinaca \$ 30.00

**REVUELTOS CON LONGANIZA** \$ 138.00  
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** \$ 138.00  
Dos huevos pochados, sobre cama de chaya salteada, y tostada de pan rústico, bañados en salsa de chile xcaatí.

**SAKSHUKA** \$ 135.00  
Huevos servidos sobre cazuela, con salsa de tomate, cebolla y pimientos.

**QUESADILLAS DE FALAFEL** \$ 130.00  
Pan árabe a la parrilla relleno de queso y falafel, servidos con cebolla y garbanza.

**OMELETE DE BERENGENA** \$ 135.00  
Omelete con menta fresca, relleno de berenjena salteada y labne, con un ligero toque de ajonjolí caramelizado.

**OMELETE MESTIZO** \$ 140.00  
Omelete con papa cambrey y queso de bola sobre cama de salsa roja acompañado de frijoles refritos.

**AVOCADO TOAST** \$ 140.00  
Pan artesanal acompañado de muhammara, aguacate laminado, rábano y cilantro fresco.

**HUEVOS AL GUSTO** \$ 110.00  
Estrellados, revueltos, pochados o tibios acompañados de frijoles refritos.

**DOBLADITAS DE HUEVO Y PAPAZUL** \$ 140.00  
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 \$ 70.00 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** \$ 120.00  
Mezcla de frutas de la estación, labne, miel de abeja y granola hecha en casa.

**YOGURTH Y FRUTOS ROJOS** \$ 115.00  
Copa de yogurth con compota de frutos rojos, frutos frescos y miel de abeja.

**ORDEN DE FRUTA** \$ 70.00  
Papaya, sandía, melón o fruta de temporada.

# HOT CAKES ARTESANALES

**TRADICIONAL** \$ 105.00  
**CON PLÁTANO** \$ 105.00  
**CON BERRIES** \$ 115.00  
**CON CHOCOLATE** \$ 110.00  
+ Tocino \$ 45.00  
+ Jamón de pavo \$ 32.00  
**FRENCH TOAST** \$ 155.00  
Pan Brioche hecho en casa coronado con mantequilla de fresas y frutos rojos.

## SÁNDWICHES

**BARRA DE PIERNA AL AJO** Ⓟ \$ 175.00  
Receta familiar de pierna de cerdo, guacamole, cebolla salteada con chipotle, queso gratinado y gravy.

**SÁNDWICH LIGERO** \$ 125.00  
Pan artesanal con aguacate, betabel, rábano, espinacas y queso suizo. Acompañado con chimichurri.

**BREAKFAST SANDWICH** \$ 160.00  
Pan Brioche hecho en casa, con huevo, jamón de pavo, tocino, mezcla de quesos y papas a la francesa.

**BRIOCHE & MAPLE** Ⓟ \$ 145.00  
Nuestra versión del croque-monsieur, pan brioche artesanal, salsa bechamel aromatizada con hierbas finas, tocino con mapple y queso suizo gratinado.  
+ Huevo \$ 28.00  
+ Lomo canadiense \$ 60.00

**BISQUET DE SALMÓN AHUMADO** \$ 185.00  
Bisquet hecho en casa, mostaza dulce, queso crema, salmón ahumado, alcapparras, aguacate, arúgula, cebolla morada, tomate fresco y eneldo.

## LOS CHILAQUILES

**CHILAQUILES ROJOS** \$ 115.00  
Salsa de tomate, chile guajillo y epazote, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.

**CHILAQUILES VERDES** \$ 115.00  
Tradicional salsa verde con un ligero toque picante, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.  
+ Huevo estrellado \$ 28.00  
+ Pollo asado \$ 35.00  
+ Kafta \$ 55.00



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** \$ 72.00  
Tres panes hechos en casa a elegir.

**PAN POR PIEZA** \$ 32.00  
· Plátano y maple · Mantequilla  
· Chocolate · Croissant  
· Zanahoria y frutos rojos · Bisquet

**PAN DE TEMPORADA** \$ 47.00  
**CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA** \$ 60.00

## BARRA DE JUGOS

**JUGO DE NARANJA** (354 ml) \$ 45.00  
**JUGO DE TORONJA** (354 ml) \$ 45.00  
**JUGO DE ZANAHORIA** (354 ml) \$ 48.00  
**JUGO VERDE** \$ 57.00  
Chaya, piña, manzana verde, jugo naranja (354 ml).  
**VAMPIRO** \$ 57.00  
Zanahoria, betabel, jugo de naranja (354 ml).  
**FIJI** \$ 57.00  
Naranja, fresa, piña (354 ml).

# ALMUERZO

## ENTRADAS

<b>KIBI CRUDO</b> Carne fresca de res picada con nuestra clásica receta de familia, acompañado de 1 pan árabe. (200g)	\$ 150.00
<b>KIBI FRITO</b> Combinación de res y trigo con la sazón original. (180g)	\$ 99.00
<b>FTAYER</b> 4 empanadas fritas rellenas de acelga salteada y un toque de limón acompañado de labne con aceitunas.	\$ 119.00
<b>ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA</b> Los tradicionales arrolladitos, cada uno con sabor particular.	
	Mixto 6 pzas. \$ 165.00
	Parra 4 pzas. \$ 115.00
	Repollo 4 pzas. \$ 115.00
<b>CAZUELA DE AJOS</b> Tartera de ajos fileteados en aceite de oliva acompañados de una pieza de pan árabe.	\$ 115.00
<b>DELI ÁRABE</b> Tres cremas a escoger (berenjena, labne, garbanza o crema de ajo) servidas con 2 piezas de pan árabe.	\$ 195.00
<b>KAFTA</b> Brochetas de carne picada sazonada al más puro estilo libanés acompañado de tzatziki y ensalada 240g.	\$ 215.00
<b>FUNDIDO DE ALCACHOFA Y TRUFA</b> Queso fundido con alcachofas, espinacas, tocino, pesto de menta, pepita, un toque de aceite de trufa y un pan árabe.	\$ 190.00
<b>SHAWARMA</b> Shawarma rellena de Kafta acompañada de papas a la francesa	\$ 195.00
<b>GARBANZA CON KAFTA</b> Kafta servida en una cama de garbanza bañada con aceite de oliva. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 165.00
<b>TARTAR DE ATÚN</b> Con aliño de habanero y limón. Acompañado de aguacate, pepino y chips de camote.	\$ 205.00
<b>PAN ÁRABE</b> 1 Pza.	\$ 18.00
<b>PAN KAAK</b> , 1 Pza.	\$ 20.00

### 🕒 CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 380.00

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 ftoyer, y ensalada)

## SOPA, ENSALADA Y PASTA

<b>TABULE</b> Ensalada fresca de trigo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y perejil. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 110.00
<b>ENSALADA DE LENTEJAS CON GARBANZA</b> Mezcla de vegetales rostizados con lenteja, limoneta y un toque de garbanza. Acompañada de una pieza de pan árabe.	\$ 130.00
<b>ENSALADA DE BETABEL</b> Betabel aderezado con aceite de olivo extra virgen, jugo de limón vinagre balsámico y queso de cabra.	\$ 110.00
<b>JUGO DE CARNE SIQUEFF</b> 🕒 Nuestra versión del jugo de carne, acompañado de albóndigas de arroz y res.	\$ 120.00
<b>SOPA DEL DÍA</b> Deja que nuestra cocina te sorprenda, pregunta a tu mesero la opción del día.	\$ 95.00
<b>PASTA CON VEGETALES</b> Acompañada de vegetales cocinadas lentamente en aceite de oliva con ajo y espinaca, con un toque de queso parmesano.	\$ 165.00



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

<b>POLLO FRITO A LA FRANCESA</b> 🕒 Platillo emblemático de la familia; crujiente y sabroso, acompañado de papas a la francesa e xnipek.	\$ 165.00
<b>HAMBURGUESA DE KAFTA</b> Todo el sabor de nuestra receta hecho hamburguesa: shanklish, cebolla caramelizada pimientos picantes, espinaca y mostaza dulce, en bollo de hamburguesa artesanal.	\$ 185.00
<b>TACOS ÁRABES SIQUEFF</b> Carne de cerdo al carbón con nuestro sabor característico, servido en pan árabe con crema de ajo y salsa taquera. 180g.	\$ 162.00

## PESCADOS

<b>FILETE DE PESCADO TARATUR</b> Pescado del día al sartén (200 g), con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alachofas salteadas con aceite de olivo, aceituna y tomate deshidratado.	\$ 295.00
<b>SALMÓN A LA PARRILLA</b> Acompañado de tabule de cebada y aderezo a base de yogurth y zaatar	\$ 325.00
<b>FILETE DE PESCADO BEURRE MENIERE</b> Receta tradicional de mantequilla, limón, almendras y alcaparras. (200 g)	\$ 385.00
<b>BROCHETA DE CAMARÓN</b> 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.	\$ 295.00
<b>CAMARONES AL MOJO DE NARANJA AGRIA Y HABANERO</b> Jugosos camarones servidos en una cama de arroz salvaje. 6 pzas.	\$ 315.00

## CARNES

<b>PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA</b> 🕒 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.	\$ 230.00
<b>CHURRASCO SIQUEFF</b> Filete de res (230 g) a la parrilla, flameado con brandy, salsa inglesa y mantequilla de ajo. Acompañado de puré de papa.	\$ 325.00
<b>FILETE SIQUEFF</b> Suave y jugoso (230 g), acompañado de mantequilla meunière y papas gajo.	\$ 305.00
<b>SABANITA DE RES</b> Tierna sabanita de filete (230 g), sazonado con naranja agria y acompañado de papa gajo.	\$ 299.00
<b>ALAMBRE DE RES</b> Brocheta de res (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 269.00
<b>ALAMBRE DE CARNERO</b> Brocheta de carnero (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 305.00
<b>FILETE DE CARNERO</b> 🕒 Filete de pierna marinada (230 g) con receta a base de orégano y servido sobre garbanza.	\$ 355.00
<b>COSTILLAS A LA YUCATECA</b> 🕒 Costilla de cerdo marinada con achiote y naranja agria (350 g), asada a la parrilla acompañada de frijol refrito y cebolla morada curtida.	\$ 255.00
<b>FILETE DE LOMO ESPECIAL</b> (Preguntar por disponibilidad al mesero) Acompañado de frijol, ensalada y papas fritas.	\$ 485.00

### GUARNICIÓN A ELEGIR

+ \$ 70.00

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

## POSTRES

<b>PAY DE NUEZ</b> La receta tradicional de la casa.	\$ 105.00
<b>BROWNIE CON HELADO</b> Acompañado de helado de vainilla.	\$ 95.00
<b>CREMA ESPAÑOLA</b> Receta tradicional pasada de generación en generación.	\$ 73.00
<b>PAPAYA CON QUESO DE BOLA</b> Dulce de almibar sobre pan especiado y queso de bola.	\$ 95.00
<b>ORDEN DE HELADO</b> Tres bolas de helado de sabor vainilla Bola de helado adicional (+ \$25.00 extra de helado)	\$ 70.00
<b>CREPAS DE CAJETA</b> Deliciosas crepas con la receta especial bañados en cajeta con nuez picada.	\$ 109.00
<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES</b> Dedo de novia, belewe, gravy y mamul.	\$ 115.00

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO

999.4063763

SIQUEFF  
RESTAURANT

# BEBIDAS CALIENTES

## CAFÉ

CAFÉ DE GRANO (170 ml)	\$ 48.00
CAPUCHINO (230 ml)	\$ 53.00
LATTE (230 ml)	\$ 56.00
EXPRESO (80 ml)	\$ 46.00
DOBLE EXPRESO (100 ml)	\$ 55.00
CAFÉ ÁRABE (80 ml)	\$ 60.00
CAFÉ REFIL	\$ 45.00

## TÉS Y TISANAS

	TAZA (250 ml)	JARRA (430 ml)
TÉ		
(ENGLISH BREAKFAST (TÉ NEGRO)	\$ 55.00	\$ 75.00
VERDE CHAI	\$ 55.00	\$ 75.00

TISANA		
MANZANILLA LAVANDA	\$ 55.00	\$ 75.00
RELAX	\$ 55.00	\$ 75.00
FRESA KIWI	\$ 55.00	\$ 75.00
TANGO MANGO	\$ 55.00	\$ 75.00

## VINOS

TINTO	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 3 V <i>Cabernet, Merlot, Tempranillo. México</i>	\$ 170.00	\$ 825.00
CASA MADERO 3 V GRAN RESERVA <i>Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz. México</i>		\$1,659.00
CASA MADERO <i>Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec, México.</i>	\$ 150.00	\$ 725.00
TORRE DE TIERRA <i>Tempranillo con Cabernet Sauvignon Guanajuato, México</i>	\$ 138.00	\$ 670.00
TRIBUTO <i>Tempranillo con Shiraz. Baja California, México</i>	\$ 193.00	\$ 925.00
PIONERO <i>Tempranillo, Merlot y Cabernet. Baja California, México</i>	\$ 128.00	\$ 620.00

MATAROMERA <i>Ribera del Duero. España</i>		\$1,489.00
VALDUBÓN ROBLE <i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>	\$ 145.00	\$ 705.00
VALDUBÓN CRIANZA <i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>	\$ 165.00	\$ 810.00
BORSAC <i>Garnacha. Borja, España</i>	\$ 95.00	\$ 495.00
BESO DE RECHIENNA <i>Bobal. Utiel Requena España</i>	\$ 165.00	\$ 810.00

BLANCO		
CASA MADERO 2V <i>Chardonnay Chenin Blanc. México</i>	\$ 105.00	\$ 625.00
CASA MADERO <i>Chardonnay. México</i>	\$ 95.00	\$ 625.00
CASA MADERO GRAN RESERVA <i>Chardonnay. México</i>	\$ 145.00	\$ 700.00
MARTIN CODAX <i>Abariño. España</i>	\$ 136.00	\$ 800.00

ROSADO		
CASA MADERO V <i>Shiraz. México</i>	\$ 120.00	\$ 625.00
ANALOGÍA <i>Merlot. México, Querétaro</i>	\$ 95.00	\$ 450.00

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

# BEBIDAS

COCA COLA	\$ 42.00
COCA COLA LIGHT	\$ 42.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 42.00
FANTA	\$ 42.00
SPRITE	\$ 42.00
SPRITE ZERO	\$ 42.00
SIDRAL MUNDET	\$ 42.00
FRESCA	\$ 42.00
CRISTAL MINERAL	\$ 42.00
CRISTAL NATURAL	\$ 38.00
TOPOCHICO	\$ 62.00
LIMONADA (528 ml)	\$ 45.00
NARANJADA (528 ml)	\$ 45.00
TÉ HELADO (528 ml)	\$ 43.00
PERRIER	\$ 68.00
S. PELLEGRINO	\$ 68.00

## CERVEZAS

HEINEKEN (355 ml)	\$ 65.00
HEINEKEN CERO	\$ 47.00
BOHEMIA Pilsner - Vienna (355 ml)	\$ 63.00
AMSTEL ULTRA (355 ml)	\$ 60.00
COORS LIGHT (355 ml)	\$ 58.00
XX LAGER (325 ml)	\$ 55.00
XX AMBAR (325 ml)	\$ 55.00
INDIO (325 ml)	\$ 49.00
TECATE LIGHT (325 ml)	\$ 49.00
SOL (325 ml)	\$ 49.00

ULTRA

Bohemia  
in 1905  
Pilsner - Vienna

STRONGBOW  
HARD APPLE CIDERS

### CERVEZAS ARTESANALES

CEIBA AMBAR (Yucateca) (355 ml)	\$ 79.00
CEIBA DORADA (Yucateca) (355 ml)	\$ 79.00
CEIBA STOUT (Yucateca) (355 ml)	\$ 79.00

### CIDER'S

STRONGBOW GOLD (330 ml)	\$ 55.00
STRONGBOW RED BERRYS (330 ml)	\$ 55.00

MICHELADA

\$ 22.00

CHELADA

\$ 20.00

OJO ROJO

\$ 23.00

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO

999.4063763

SIQUEIFF  
RESTAURANT

# WHISKY

BOURBON WILD TURKEY	\$ 95.00
RED LABEL	\$ 95.00
JACK DANIELS	\$ 99.00
BLACK LABEL	\$ 138.00
BUCHANAN'S 12	\$ 138.00
CHIVAS REGAL 12	\$ 135.00
OLD PARR	\$ 138.00
MACALLAN	\$ 195.00
GLENDFICH	\$ 185.00

# TEQUILA

ESPOLON BLANCO	\$ 80.00
ESPOLON REPOSADO	\$ 85.00
ESPOLON AÑEJO	\$ 90.00
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$ 88.00
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 98.00
1800 BLANCO	\$ 90.00
1800 REPOSADO	\$ 100.00
1800 AÑEJO	\$ 105.00
DON JULIO BLANCO	\$ 115.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 125.00
DON JULIO 70	\$ 160.00
HERRADURA BLANCO	\$ 95.00
HERRADURA ROSADO	\$ 105.00
HERRADURA PLATA	\$ 115.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 130.00
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$ 115.00

# MEZCAL

MONTELOBOS	\$ 115.00
EL SEÑORIO	\$ 155.00
AMORES	\$ 115.00
400 CONEJOS BLANCO	\$ 100.00

# RON

APPLETON SIGNATURE	\$ 107.00
APPLETON RESERVE	\$ 125.00
APPLETON ESTATE RARE	\$ 105.00
MATUSALEN PLATINO	\$ 75.00
MATUSALEN CLÁSICO	\$ 80.00
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$ 102.00
BACARDI BLANCO	\$ 70.00
BACARDI AÑEJO	\$ 78.00
BACARDI SOLERA	\$ 78.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 98.00
ZACAPA 23	\$ 160.00

# BRANDY

BRANDY MAGNO	\$ 90.00
TORRES 10	\$ 100.00
TORRES 15	\$ 135.00
TERRY CENTENARIO	\$ 97.00

# GINEBRA

BULLDOG	\$ 125.00
BEFEATER	\$ 100.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 128.00
THE LONDON BLUE	\$ 165.00
KATUN (Ginebra Yucateco)	\$ 135.00

# LICORES

CAMPARI	\$ 95.00
APPEROL	\$ 85.00
CHICHON DULCE O SECO	\$ 80.00
SAMBUCA VACCARI	\$ 90.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 95.00
BAILEYS	\$ 95.00
XTABENTUN	\$ 90.00
LICOR 43	\$ 110.00
GRAND MARNIERE (COGNAC)	\$ 125.00

# VODKA

SKY	\$ 85.00
SMIRNOFF	\$ 87.00
ABSOLUT AZUL	\$ 90.00
STOLICHNAYA	\$ 98.00
TANQUERAY STERLING	\$ 95.00
CIROC	\$ 130.00
TITOS	\$ 120.00

# COCTELERÍA

## CLÁSICOS

NEGRONI	\$ 140.00
APPEROL SPRITZ	\$ 110.00
MARTINI CINZANO	\$ 120.00
DESTORNILLADOR SKY	\$ 100.00
COSMOPOLITAN	\$ 110.00
DAIQUIRÍ DE FRESA	\$ 110.00
DAIQUIRÍ DE LIMÓN	\$ 115.00
MARGARITA DE FRESA	\$ 110.00
MARGARITA DE LIMÓN	\$ 115.00
MOJITO	\$ 110.00
LONG ISLAND ICE TEA	\$ 110.00
SANGRÍA	\$ 135.00
TINTO DE VERANO	\$ 90.00
VODKA TONIC	\$ 90.00
PIÑA COLADA	\$ 95.00
PIÑADA	\$ 75.00

## INTERNACIONALES

BLOODY CAESAR	\$ 95.00
BLOODY MARY	\$ 95.00
CARAJILLO	\$ 125.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 70.00
CLERICOT ROSADO	\$ 115.00
JARRA DE CLERICOT	\$ 355.00

## DE LA CASA

<b>TEQUILA ROMERO Y PEPINO</b>	\$ 165.00
Infusión de Tequila Espolón Blanco (44 ml) con romero, puré de pepino, jugo de limón En copa escarchada con chile y decorado con romero.	

<b>IBÉRICO 53</b>	\$ 170.00
Brandy Torres 10 (30 ml), Licor 43 (30 ml) mezclado con doble espresso, decorado con chocolate blanco y oscuro en mesa.	

<b>PEPINO CUEVAS</b>	\$ 165.00
Ancho verde, jugo de limón, jarabe natural y decorado con lenguas de pepino.	

<b>GAVILÁN REYES</b>	\$ 165.00
Ancho original, jugo de limón, refresco de toronja en vaso escarchado con sal.	

<b>MARGARITA SIQUEFF</b>	\$ 160.00
Infusión de Tequila Blanco con Habanero (44 ml), naranja agria y jarabe natural.	

<b>BLACK &amp; RED GIN</b>	\$ 180.00
Gin Bulldog (44 ml) macerado con frambuesas y zarzamoras terminado con limón y soda de limón.	

<b>MEZCALITO ASIÁTICO</b>	\$ 180.00
Mezcal (44 ml), jengibre, albahaca, jugo de naranja y el toque de la casa decorado con una rodaja de limón asada.	

<b>AGAVE</b>	\$ 190.00
Tequila (30 ml) y mezcal (30 ml), jarabe de guayaba, jugo de piña y un toque de chipotle.	