



REFRESCOS SOFT DRINKS

<i>Coca Cola</i>	\$ 70
<i>Coca cola light</i>	\$ 70
<i>Coca Cola Zero</i>	\$ 70
<i>fresca</i>	\$ 70
<i>Fanta</i>	\$ 70
<i>Manzanita</i>	\$ 70
<i>Agua natural 1 Litro</i>	\$ 75
<i>Agua de 355 ml</i>	\$ 45
<i>Agua mineral</i>	\$ 70

NATURALES - REFRESHING

<i>Limonada natural-fresh lemonade</i>	\$ 75
<i>Limonada mineral-sparkling lemonade</i>	\$ 75
<i>Naranjada natural-fresh orangina</i>	\$ 65
<i>Naranjada mineral-sparkling orangina</i>	\$ 75
<i>Agua de frutas-fruit water</i>	\$ 85
<i>Jugo de temporada-seasonal juice</i>	\$ 90
<i>Té helado-iced tea</i>	\$ 65

Jarras de-pitchers-Krüge von:

Limonada-lemonade
Naranjada-orangina
Frutas-fruits
Té helado-iced tea

<i>Chica-small-klein</i>	\$ 150
<i>Grande-big-groß</i>	\$ 205

SIN ALCOHOL MOCKTAILS

<i>Clericot de jamaica</i>	\$ 135
<i>Mojito frutal</i>	\$ 155
<i>Daiquiri de sandia</i>	\$ 155
<i>San Francisco</i>	\$ 155
<i>Bandera roja</i>	\$ 155
<i>Apricot Fritz</i>	\$ 155



BEBIDAS CALIENTES WARM DRINKS

Café chiapaneco \$ 70
Chiapas coffee

Café expresso \$ 65
Expresso coffee

Capuchino \$ 75
Capuccino

Te para escoger \$ 65
Tea to choose

Chocolate caliente \$ 80
Hot chocolate

Chocolate frio \$ 80
Chocolate milk

CERVEZAS - BEER

Stella artois \$ 85

Amstel ultra \$ 85

Corona \$ 85

Corona light \$ 85

Modelo especial \$ 85

Negra modelo \$ 85

Victoria \$ 85

Indio \$ 85

XX lager \$ 85

Tecate \$ 85

Tecate light \$ 85

Bohemia \$ 85



MICHELADAS

<i>Michelada</i>	\$ 120
<i>Michelada amstel/stella</i>	\$ 145
<i>Clamato preparado</i>	\$ 130
<i>Clamato preparado amstel/stella</i>	\$ 145
<i>Chelada</i>	\$ 100
<i>Ojo rojo</i>	\$ 135
<i>Michelada mix</i>	\$ 40

DE LA CASA-BY THE GLASS

<i>Copa de vino tinto Cabernet sauvignon XA, México</i>	\$ 160
<i>Copa de vino blanco blanc de blancs XA, México</i>	\$ 160



VINOS NACIONALES NATIONAL WINES

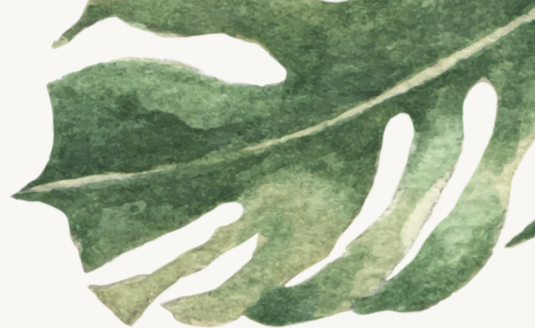
TINTOS-RED

<i>Monte xanic cabernet sauvignon, México</i>	\$ 1,495
<i>Casa madero cabernet sauvignon, México</i>	\$ 1,435
<i>Verdades cabernet sauvignon, México</i>	\$ 1065
<i>XA domecq carvenet sauvignon, México</i>	\$ 775
<i>Casa madero 5V, México</i>	\$ 1,495
<i>Casa madero shiraz, México</i>	\$ 1,545
<i>Santo tomas Tempranillo, México</i>	\$ 1,425
<i>La cetto nebbiolo reserva, México</i>	\$ 1,160
<i>La cetto merlot, México</i>	\$ 1,160
<i>Chateau domecq, México</i>	\$ 1,435



BLANCOS-WHITES

<i>Monte xanic viña kristell, México</i>	\$ 1,600
<i>Lagrimas sauvignon blanc, México</i>	\$ 1,160
<i>Verdades chardonnay, México</i>	\$ 1,215
<i>Santo tomas chardonnay, México</i>	\$ 1,160
<i>XA Domecq blanc de blancs, México</i>	\$ 775





VINOS IMPORTADOS IMPORTED WINES

TINTOS - RED



<i>Las moras reserva malbec, Argentina</i>	\$ 800
<i>Concha y toro cabernet sauvignon, Chile</i>	\$ 885
<i>Casillero del diablo cabernet sauvignon, Chile</i>	\$ 945
<i>Odalia merlot, Chile</i>	\$ 775
<i>Monte real tempranillo, España</i>	\$ 945
<i>Odalia pinot noir, Chile</i>	\$ 775
<i>Odalia carmenere, Chile</i>	\$ 775
<i>Marquez de casares, España</i>	\$ 1,765
<i>Pagos de quintana crianza, España</i>	\$ 1,905

BLANCOS - WHITES



<i>Odalia pinot grigio, Chile</i>	\$ 995
<i>F34 chardonnay, Argentina</i>	\$ 1,520
<i>Finca las moras reserva sauvignon blanc, Argentina</i>	\$ 945

ROSADOS - ROSE



<i>Moscato bottega, Italia</i>	\$ 1,105
<i>Santero moscato fragola, Italia</i>	\$ 860
<i>La cetto blanc de Zinfandel, México</i>	\$ 1015
<i>Lancers, Portugal</i>	\$ 775



CHAMPAGNE

Veuve clicquot brut, Francia
Moët chandon, Francia



\$ 4,400
\$ 3,080

PROSECCO

Prosecco chiaro extra seco, Italia
Lambrusco emiliana, Italia



\$ 830
\$ 610

TORRES CHAN-KAH CHAN-KAH TOWERS CHAN-KAH-TÜRME

Torre de margarita classica
Classic margarita tower
klassischer Margarita-Turm

\$ 1,100

Torre de margarita mezcal Chan-Kah
Margarita mezcal tower

\$ 1,380

Torre de mimosa Chan-Kah
Mimosa Chan-Kah tower
Mimosa Chan-Kah-Turm

\$ 1,210

COCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCTAILS

Equinoccio maya
Ron blanco, maíz, canela y leche evaporada
White rum, corn, cinnamon and evaporated milk
Weißer Rum, Mais, Zimt und Kondensmilch

\$ 210

Selva santa
Gin, clavos de olor, anís y agua tónica
Gin, cloves, anise and tonic water
Gin, Nelken, Anis und Tonic Water

\$ 210



COCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

Paraiso Chan-Kah

\$ 210

Mezcal espadin, jarabe de limon y clara de huevo

Mezcal espadin, lemon syrup and egg white

Mezcal-Espadin, Zitronensirup und Eiweiß

Reina roja

\$ 210

Vodka, naranja agria y dulce, chamoy y tajin

Vodka, sour and sweet orange, chamoy and tajin

Wodka, saure und süße Orange, Chamoy und Tajin

La ceiba

\$ 210

Mezcal espadin, citricos, piña, Chaya y jarabe de limon

Mezcal espadin, citrus, pineapple, Chaya and lemon syrup

Mezcal-Espadin, Zitrusfrüchte, Ananas, Chaya und Zitronensirup

Carajillo pakal

\$ 210

Ron blanco, licor 43, cafe, cacao y chocolate

White rum, liqueur 43, coffee, cocoa and chocolate

Weißer Rum, Likör 43, Kaffee, Kakao und Schokolade

Jaguar negro

\$ 210

Mezcal, licor de cacao, naranja y canela,

Mezcal, cocoa liquor, orange and cinnamon

Mezcal, Kakaomasse, Orange und Zim

Emiliano especial

\$ 210

ingrediente secreto a base de tequila

tequila-based secret ingredient

Geheimzutat auf Tequila-Basis



MIXOLOGIA CLASICA CLASSIC MIXOLOGY KLASSISCHE MIXOLOGIE



<i>Espresso martini</i>	\$ 175
<i>Aperol spritz</i>	\$ 175
<i>Mezcalita de pepino</i>	\$ 175
<i>Mezcalita de jamaica</i>	\$ 175
<i>Margarita classica</i>	\$ 175
<i>Margarita fresa</i>	\$ 175
<i>Margarita mango</i>	\$ 175
<i>Paloma</i>	\$ 175
<i>Piña colada</i>	\$ 175
<i>Mojito</i>	\$ 175
<i>Daiquiri de fresa</i>	\$ 175
<i>Sangria classica</i>	\$ 175
<i>Clericot</i>	\$ 175
<i>Bloody mary</i>	\$ 175
<i>Tequila sunrise</i>	\$ 175
<i>Gin & tonic</i>	\$ 175
<i>Caipiriña</i>	\$ 175
<i>Mimosa</i>	\$ 175

LICORES-LIQUOR-LIKÖR

RON - RUM



		
<i>Zacapa 23</i>	\$220	\$ 3,245
<i>Flor de caña</i>	\$ 135	\$ 1,430
<i>Appleton STATE signature</i>	\$ 140	\$ 1,485
<i>Bacardi blanco</i>	\$ 125	\$ 1,160
<i>Bacardi añejo</i>	\$ 125	\$ 1,160

TEQUILA

Don julio 70
Don julio reposado
Don julio blanco
Reserva 1800 añejo
Jimador blanco
Tradicional reposado



\$ 235



\$ 3,520

\$ 200

\$ 2,425

\$ 185

\$ 2,200

\$ 190

\$ 2,775

\$ 130

\$ 1,375

\$ 135

\$ 1,655

MEZCAL

Wahaka tobalá
400 conejos
Real plata



\$ 330



\$ 4,950

\$ 200

\$ 2,750

\$ 130

\$ 1,485

WHISKEY

The macallan 12
Buchanan's 12
Buchanan's 18
Black label 12
Chivas regal 12



\$ 385



\$ 5,500

\$ 245

\$ 3,630

\$ 495

\$ 7,590

\$ 235

\$ 3,520

\$ 220

\$ 3,300

BRANDY

Torres 20
Torres 10



\$ 255



\$ 3,850

\$ 125

\$ 1,650

COGNAC

Hennessy
Remy martin



\$ 245



\$ 3,610

\$ 275

\$ 4,180

GINEBRA-GIN-GIN

Tanqueray
Bombay sapphire



\$ 200
\$ 165



\$ 2,596
\$ 2,420

VODKA

Grey goose
Absolute
Wyborowa
Smirnoff



\$ 200
\$ 155
\$ 130
\$ 125



\$ 2,810
\$ 2,200
\$ 1,485
\$ 1,430

DIGESTIVOS-DIGESTIVES- VERDAUUNGSGETRÄNKE



Carajillo
Fernet
Amaretto disaronno
Licor 43
Sambuca vacary
Bunker
Anis chichon dulce
Anis chichon seco
Kahlua
Baileys

\$ 125
\$ 160
\$ 135
\$ 135
\$ 135
\$ 365
\$ 135
\$ 140
\$ 110
\$ 145



POSTRES-DESERT-NACHTISCH

Tiramisu \$ 135

Tiramisu

Tiramisu

Pastel de chocolate \$ 145

Chocolate cake

Schokolade Kuchen

Flan napolitano \$ 135

Napolitan flan

Neapolitanischer pudding

Pastel frio \$ 135

Cold cake

Kalter Kuchen

Helados artesanales \$ 135

Handmade ic cream

Handgemachtes Eis