

TERRAZA *Culinaria*

MIXOLOGÍA / MIXOLOGY

LA BRUJA

Tequila, limoncello, vino blanco, salvia y jengibre.

Tequila, limoncello, white wine, sage and ginger.

\$220 M.N

CHILE CORAZÓN

Tequila, elote asado, piña, ancho reyes y canela.

Tequila, roasted corn, pineapple, ancho reyes and cinnamon.

\$220 M.N

LA LLORONA (Negroni)

Mezcal, vermut, campari y dátíl ahumado en hojas de olivo y nuez moscada.

Mezcal, vermouth, campari, and smoked date in olive leaves and nutmeg.

\$250 M.N

ALMA DE FRIDA

Tequila, cointreau, cítricos, infusión de rosas y manzanilla.

Tequila, cointreau, citrus, rose and chamomile infusion.

\$220 M.N

ÁCIDO ALEBRIJE

Mezcal, aperol, jamaica, cardamomo y menta (sour).

Mezcal, aperol, hibiscus, cardamum and mint (sour).

\$220 M.N

EL SAPO DIEGO

Mezcal, ancho reyes, pepino, cítricos, salvia y jengibre.

Mezcal, ancho reyes, cucumber, citrus, sage & ginger.

\$220 M.N

¡CARAJLO DIEGO!

Carajillo de la casa, tequila, avellana, chocolate amargo, pepitas de calabaza tostadas y sal de grano.

House carajillo, tequila, hazelnut, bitter chocolate, pumpkin seeds, and coarse salt.

\$250 M.N

CARAJILLO DE TRADICIÓN

Licor 43 y espresso.

Licor 43 and espresso.

\$220 M.N

MOJITO

Ron, menta, jarabe de menta.

Spiced rum, mint, mint syrup.

\$220 M.N

TINTO DE VERANO

Vino tinto, soda de limón.

Red wine, grapefruit soad.

\$220 M.N

SANGRÍA DE LA CASA

Vino tinto, cítricos.

Red wine, citrus.

\$220 M.N

AGUA / WATER

TEHUACÁN 350 ML

NATURAL / MINERAL
STILL / SPARKLING

\$65 M.N

CERVEZA / BEER

TAP AGUA MALA SIRENA

PILSNER - IBU 23 ABV 5.2%

\$150MXN

FUGU

JAPANESE LAGER - IBU 25 ABV 4%

\$150MXN

CERVEZA DE LA CASA VIDA MÍA

LAGER - IBU 20 ABV 4.7% - 355ML

\$140MXN



TABLA DE QUESOS

\$370 M.N

CHEESES PLATTERS

130 gr de queso de albahaca y 130 gr de queso oreado, ate de guayaba, aceitunas preparadas y pretzels. Acompañado con mermerlada, pan vendimia, centeno y mediterráneo.

130 g. Basil cheese and 130 g. of oreado cheese, guava paste, prepared olives and pretzels. Accompanied with habanero pineapple jam, mediterranean rye and harvest bread.

CHOCOLATE BROWNIE

Con helado de vainilla

With vainilla ice cream

\$140 M.N

AGUACHILE VERDE O NEGRO GREEN OR BLACK SHRIMP AGUACHILE Camarón curtido con limón, cebolla y chile serrano. <i>Shrimp marinated in lime, onion and serrano.</i>	\$320 M.N	QUESATACO DE CAMARÓN SHRIMP QUESATACO 3pz Tortilla de harina, guisado de camarón con tomate y cebolla, queso real del castillo. <i>3pcs Flour tortilla, shrimp stew with tomatoe and onions, cheese.</i>	\$250 M.N
CEVICHE VERDE GREEN CEVICHE Pesca del día pesca curtido en salsa verde. <i>Catch of the day marinated in green sauce.</i>	\$250 M.N	QUESATACO DE ADOBADA MARINATED MEAT QUESATACO 3pz Carne de cerdo, tortilla de harina, queso, cilantro, cebolla. <i>3pcs Pork, flour tortilla, cheese, cilantro, onion.</i>	\$220 M.N
COSTILLAS BBQ BBQ RIBS Costilla de cerdo bañada en salsa BBQ acompañada de papa gratén. <i>Bbq pork ribs with gratin potato.</i>	\$420 M.N	TACOS DE LECHÓN SUCKLING PIG TACOS 3pz Con tortilla de maíz azul, cebolla curtida, vinagreta de chiles y lechuga mixta. <i>3pcs Blue corn tortilla, tanned onion, chilli vinagrette and lettuce mix.</i>	\$250 M.N
SLIDER DE PUERCO Y RES PORK AND BEEF SLIDER 3 pz Mini hamburguesa de res, mini torta costilla, mini torta de lechón. <i>Mini beef burger, mini rib cake, mini suckling pig cake.</i>	\$250 M.N	TACOS DE CHAMORRO PORK SHANK TACOS 3pz Chamorro de puerco al vino tinto, cebolla curtida y lechuga mixta. <i>3pcs Pork shank in red wine, picked onion and lettuce mix.</i>	\$250 M.N
RIB EYE AÑEJADO DE 45 DÍAS RIB EYE AGED 45 DAYS Rib eye a las brasas con mantequilla de romero. Acompañado de puré de papa y vegetales. <i>Grilled rib eye with rosemary butter, paired with mashed potato and vegetables.</i>	\$800 M.N	TACO DE PULPO OCTOPUS TACOS 3pz Tortilla de maíz azul, pulpo en adobo, salsa de cilantro y chile serrano. <i>3pcs Blue corn tortilla, marinated octopus, cilantro sauce and serrano chili.</i>	\$280 M.N
PULPO A LAS BRASAS GRILLED OCTOPUS 200gr de pulpo a las brasas en adobo, acompañado de puré de papa y vegetales de temporada. <i>200g of grilled octopus in adobo, with a side of mashed potatoes and seasonal veggies.</i>	\$580 M.N	OSTIONES PIONERO 2 SALSAS OYSTERS PIONERO 2 SAUCES SALSA A ELEGIR PICK YOUR SAUCE Soya limón Pera y cilantro. <i>Soy sauce lemon Pear and coriander.</i>	6PZ \$280 M.N 12PZ \$450 M.N
PAPA GRATIN POTATO GRATIN Láminas de papa, crema, queso y mantequilla. <i>Thin-sliced potato, cream, cheese and butter.</i>	\$80 M.N	SHOT DE OSTION OYSTER SHOT Salsa negra, ostion fresco. Brunoisette de cebolla, pepino y cilantro. <i>Black sauce, fresh oyster. Brunoisette onion, cucumber, and cilantro.</i>	\$90 M.N
TACOS DE BORREGO LAMB TACOS 3pz Tortilla de maíz, borrego, pico de gallo. <i>3pcs Tortilla, lamb, pico de gallo.</i>	\$250 M.N	SHOT DE OSTION, TEQUILA OYSTER SHOT, TEQUILA Salsa negra, ostion fresco. Brunoisette de cebolla, pepino y cilantro. <i>Black sauce, fresh oyster. Brunoisette onion, cucumber, and cilantro.</i>	\$150 M.N
QUESATACO DE CARNE BEEF QUESATACO 3pz Carne de res, tortilla de harina, queso, aguacate. <i>Beef, flour tortilla, cheese, avocado.</i>	\$220 M.N		

VINOS / WINE



YO TE CIELO

VINO BLANCO / WHITE WINE
Chenin Blanc 100%

\$150MXN

\$600MXN

DIEGO

VINO TINTO / RED WINE
Nebbiolo 60%,
Barbera 40%

\$150MXN

\$600MXN

MIRADAS

VINO TINTO / RED WINE
Tempranillo 60%,
Malbec 40%

\$200MXN

\$800MXN

SECRETO MÍO

VINO TINTO / RED WINE
Tempranillo, Mourvedre,
Grenache.

\$200MXN

\$800MXN

CHAVELA

VINO TINTO / RED WINE
Syrah 90%,
Viognier 10%

\$200MXN

\$850MXN

GINEBRA / GIN



TANQUERAY SECO

\$220MXN

\$2,500MXN

TANQUERAY TEN

\$220MXN

\$2,800MXN

BEEFEATER

\$200MXN

\$2,500MXN

HENDRICKS

\$220MXN

\$3,900MXN

BOMBAY SAPPHIRE

\$220MXN

\$3,000MXN

MONKEY GINEBRA SECO

\$350MXN

\$5,500MXN

MEZCAL



MONTELOBOS

ESPADÍN

\$220MXN

\$2,500MXN

OJO DE TIGRE

ESPADÍN TOBALÁ

\$220MXN

\$2,500MXN

AMARÁS

JOVEN ESPADÍN

\$220MXN

\$2,500MXN

AMARÁS

REPOSADO ESPADÍN

\$220MXN

\$2,500MXN

TEQUILA



BLUE NÉCTAR SILVER

\$150MXN

\$900MXN

MAESTRO DOBEL 700ML.

\$220MXN

\$3,000MXN

PATRON SILVER

\$220MXN

\$3,000MXN

PATRON AÑEJO

\$220MXN

\$3,500MXN

DON JULIO 70

\$220MXN

\$3,800MXN

CASA DRAGONES BLANCO

\$300MXN

\$4,700MXN

MAESTRO DOBEL 1.750 L.

\$5,000MXN

CLASE AZUL BLANCO

\$450MXN

\$7,000MXN

DON JULIO 1942

\$650MXN

\$8,000MXN

CLASE AZUL REPOSADO

\$650MXN

\$9,000MXN

MAESTRO DOBEL 3L.

\$9,000MXN

CLASE AZUL AÑEJO

\$18,000MXN

RED BULL



ENERGY DRINK

\$120MXN

SUGAR FREE

\$120MXN

SANDIA

\$120MXN

TROPICAL

\$120MXN

STAY CLASSIC

J.W. ETIQUETA ROJA +
REDBULL O SUGAR FREE

\$200MXN

TROPICAL TEQUILA

MAESTRO DOBEL + TROPICAL

\$200MXN

GIN SANDIA

TAQUERAY DRY + SANDÍA

\$200MXN

VODKA



SMIRNOFF
TAMARINDO

\$200MXN \$2,300MXN

GREY GOOSE

\$3,000MXN

TITO'S VODKA

\$200MXN \$2,500MXN

CHAMPAGNE



MOET IMPERIAL

\$3,000MXN

MOET ROSE

\$3,700MXN

VEUVE DE CLICQUOT
BRUT

\$3,800MXN

MOET ICE

\$4,000MXN

MOET ICE ROSE

\$4,800MXN

DOM PÉRIGNON BRUT

\$11,000MXN

DOM PERIGNON
LUMINOUS

\$13,000MXN

RON



HAVANA CLUB 7 AÑOS

\$200MXN \$2,000MXN

ZACAPA 23

\$280MXN \$4,000MXN

WHISKY



JOHNNIE WALKER
ETIQUETA ROJA /
RED LABEL

\$200MXN \$2,500MXN

MAKER'S MARK

\$200MXN \$3,000MXN

BUCHANAN'S 12 AÑOS

\$200MXN \$3,000MXN

JOHNNIE WALKER
ETIQUETA NEGRA/
BLACK LABEL

\$210MXN \$3,300MXN

THE GLENLIVET 1824

\$300MXN \$4,500MXN

MACALLAN 12 AÑOS

\$300MXN \$4,500MXN

THE GLENLIVET
12 AÑOS

\$300MXN \$4,500MXN

JOHNNIE WALKER
ETIQUETA AZUL/
BLUE LABEL

\$11,000MXN

