

DESAYUNOS TODO EL DÍA



BISTRO | 702

COCINA & PAN

*Estos platillos incluyen café de refil y a escoger;
un vaso de jugo de 250 ml. o una copa de frutas.
Todos nuestros huevos y omelettes pueden ser
preparados sólo con claras de huevo.

Especialidades Bistro 702

Huevos, omelettes y clásicos

* HUEVOS BENEDICTINOS Dos piezas de huevos pochados, servidos sobre una pieza de muffin inglés, jamón horneado, bañados con salsa holandesa. Servido con papas horneadas.	\$229
* HUEVOS NORUEGOS Los tradicionales huevos benedictinos con salmón ahumado (50gr). Servido con papas horneadas.	\$269
* HUEVOS FLORENTINOS Dos piezas de huevos pochados, servidos sobre una pieza de muffin inglés, espinacas a la italiana con un toque de anchoas, bañados con salsa holandesa. Servido con papas horneadas. Salmón (50gr) \$90.00	\$189
* HUEVOS BISTRO 702 Dos piezas de huevos estrellados o revueltos servidos en cazuela de barro con una base de salsa de frijol y tortilla, salsa roja o verde, gratinados con queso.	\$129
* HUEVOS AL GUSTO A elegir entre rancheros, divorciados, a la mexicana. Fritos o revueltos (a elegir una de las siguientes opciones) con jamón, tocino, chorizo campestre, queso manchego, queso panela, tirados, champiñones, pimientos o verdura.	\$139
* HUEVOS A LA LIBANESA Dos piezas de huevos estrellados acompañados con jocoque seco, pan integral o árabe, aceite de romero, cebolla y chile serrano.	\$149
* HUEVOS CON MACHACA Dos piezas de huevos revueltos a la mexicana acompañados de machaca norteña, bañados con salsa roja y acompañados con tortillas de harina.	\$159
* HUEVOS JALISCIENSES Dos piezas de huevos estrellados sobre tortilla de maíz, gratinados con queso gouda, acompañados de chorizo campestre, salsa verde cruda y pico de gallo.	\$149
* OMELETTE AL GUSTO - A elegir una de las siguientes opciones: con jamón, tocino, chorizo campestre, queso manchego, queso panela, champiñones, pimientos o verduras. - Relleno de rajitas poblanas y queso manchego, bañado en salsa poblana, acompañado con frijoles refritos y queso panela.	\$169
* OMELETTE LIGERO Claros rellenos de nopal, jitomate y queso cottage, bañado en salsa verde, acompañado de champiñones al ajillo y ensalada de jitomate y queso.	\$169
* CROQUE MADAME Sándwich elaborado con pan Brioche, salsa mornay, gratinado con queso gruyere y huevo estrellado.	\$169
* WAFFLES 702 Recién hechos acompañados con frutos rojos, betún y miel de maple.	\$129
* PAN FRANCÉS Cuatro triángulos de pan Brioche, cubiertos de azúcar glaseada, canela y frutos rojos.	\$129
* HOT CAKES 702 (3pzs) Servidos con frutos rojos, acompañados con miel de maple, mantequilla y mermelada. Con huevo (2 pza) +\$20 / Con tocino (60 gr) +\$40 / Con jamón de pavo (60 gr) +\$45	\$129

EMPAREDADOS

Todos nuestros emparedados incluyen papas a la francesa
Elige el pan que más te agrade para hacer tu emparedado:

- De linaza
- Baguette rústico
- De hogaza
- Baguette rústico con ajonjolí
- Campesino
- Focaccia de romero
- Baguette de ajonjolí
- Focaccia de tocino

• DE JAMÓN Con queso de cabra, jitomate asado al romero, con aderezo de mostaza.	\$149
• DE BRISKET Ahumado por 6 horas, y más de 13 horas en el horno para alcanzar el sabor perfecto, con cebolla caramelizada y queso gouda, en su jugo.	\$249
• DE JAMÓN SERRANO Y MOZARELLA Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.	\$189
• DE CARNES FRÍAS Con jamón serrano, lomo embuchado, salami italiano, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.	\$179
• DE SALMÓN AHUMADO De salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.	\$189
• DE ROAST BEEF Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.	\$209
• DE FILETE DE RES Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.	\$229
• DE ARRACHERA MARINADA Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.	\$179

* PICADITAS "DOÑA MARY" Cuatro piezas de picaditas servidas con exquisita chistorra (90 gr), acompañadas con salsa verde, salsa roja y salsa de cacahuete, terminadas con cebolla encurtida.	\$159
* ENFRIJOLADAS "DON OCTAVIO" Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de frijol con chorizo asado, rajitas de chile cuaresmeño, queso, crema y aguacate. Panela +\$10 Pollo +\$20	\$169
* ENCHILADAS 702 Tres piezas rellenas de huevo, bañadas en salsa de cacahuete y chile morita, servido con queso panela asado. Relleno de Panela +\$10 Relleno de Pollo +\$20	\$149
* CHILAQUILES AL GUSTO Los tradicionales servidos con salsa roja o verde. Pollo (100 grs.) o huevo (2 Pza) +\$19 Cecina (120 grs) +\$29 Arrachera marinada (120 grs) +\$29	\$170
* TACOS DE ARRACHERA (150 grs) Fajitas de arrachera servidas sobre tortilla de maíz y gratinadas con queso gouda, acompañadas de guacamole, frijoles refritos y chiles toreados.	\$219
* CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO ASIAGO Pan recién horneado con aderezo de mostaza con jamón y queso asiago, acompañado con ensalada clásica de frutos rojos y vinagreta de balsámico.	\$149
* CROISSANT CON RICOTTA Y ESPINACA Pan recién horneado con queso ricotta y espinaca a la italiana.	\$129
* CLUB SÁNDWICH Tres rebanadas de pan Brioche, con jamón de pavo, pechuga de pollo, queso panela, tocino, jitomate, lechuga, acompañado de papas a la francesa.	\$179
* BAGEL DE SALMÓN AHUMADO Delicioso bagel hecho en casa con queso crema, alcaparras, salmón ahumado, cebolla morada, lechuga y jitomate.	\$229
* MOLLETES 702 (4PZS) Los tradicionales, gratinados con queso gouda y acompañados con salsa mexicana. Con chorizo (50 gr) +\$30 Con huevo (2 pza) +\$20 Con tocino (60 gr) +\$40 Con jamón de pavo (60 gr) +\$45	\$119

PLATILLOS ENERGÉTICOS

• COPA DE GRANOLA Prueba nuestra copa energética de granola de la casa, yogurt natural, miel de agave y bayas de goji berry.	\$139
• PLATO DE FRUTAS La selección de su agrado con granola hecha en casa y miel de abeja. Con yogurt +\$10 / Con queso cottage +\$19	\$59
• HOT CAKES DE PLÁTANO Tres piezas de hot cakes de plátano, servido con kiwi y plátano, acompañado con miel de agave.	\$109
• SALMON AVOCADO TOAST Pan brioche, salmón ahumado sobre aguacate, semillas de girasol y cilantro.	\$169
• BOWL DE AÇAÍ Base de açai y leche con topping de coco rallado, plátano, arándanos.	\$169
• BOWL DE MATCHA Antioxidante elaborado a base de matcha con topping de piña, granola de la casa y amaranto.	\$169
• BOWL DE CARBÓN ACTIVADO Con topping de fresa, amaranto y granola de la casa.	\$149
• BOWL ANTIOXIDANTE Con topping de fresa, piña y chía.	\$129

JUGOS COLD PRESS

- **JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS**
De Naranja, Toronja, Zanahoria o Verde.
Chico (250 ml) \$39
Grande (400ml) \$49
- **JUGOS COLD PRESS (500 ML)**
- Jugo de zanahoria, piña y jengibre \$69
- Jugo de piña y betabel \$69
- Jugo de coco, macadamia y cardamomo \$89

SHOTS SALUDABLES

- **DETOX** \$39
Jengibre y limón.
- **FLU SHOT** \$39
Jengibre, limón, miel y pimienta cayena.
- **CURATIVO** \$39
Cúrcuma y pimienta negra.

PAN

• CHOCOLATÍN \$39	• CROISSANTS
• OREJA \$12	Tradicional \$27
• CONCHA \$12	Nutella \$45
Vainilla o chocolate	Chocolate \$45
Grande +6	Almendra \$45
	Chocolate & Almendra \$50

- Pregunta por nuestra gran variedad de panes artesanales.-

COMIDAS & CENAS

De 13:30 a 23:00 h



BISTRO | 702

COCINA & PAN

2X1

Emparedados, crepas y hamburguesas.
Lunes y Miércoles a partir de las 14:00

Entradas y Sopas

- **TÁRTARA DE RÉS** \$299
Filete de res (180 grs) preparado con alcaparra, anchoa, aceituna, cebolla y un toque de whisky.
- **ESCARGOTS BOURGUIGNONNE** \$199
Caracoles en mantequilla de hierbas al ajo.
- **PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS** \$399
Selección de jamón serrano, chorizo de pamplona, salami italiano, quesos asiago, raclette y azul.
- **ENSALADA BISTRO 702** \$99
Mix de lechugas, queso mozzarella, tomate cherry con vinagreta italiana.
- Con jamón serrano (50 g) +\$85
- Con pollo al grill (120 g) +\$55
- Con salmón al grill (100 g) +\$99
- **ENSALADA CAPRESE CON QUESO MOZARELLA** \$139
Ensalada de jitomate y queso mozzarella con aderezo italiano.
- **ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y NUECES** \$119
Combinación de lechugas, nuez troceada, frutos secos, rociado con aderezo de zarzamora.
- **SOPA DE CEBOLLA** \$129
Cebolla lentamente caramelizada, gratinada con queso gruyere. (450 ml)
- **SOPA DE TORTILLA** \$69
Tradicional sopa de tortilla servida con aguacate, julianas de tortilla, queso panela y aros de guajillo.
- **CREMA DE JITOMATE** \$79
Deliciosa crema de jitomate rostizado.

FONDUES

Para 2 personas. **Persona adicional + \$145**

- **TRADICIONAL** \$279
De queso gruyere y raclette, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **FINAS HIERBAS** \$299
De queso gruyere y raclette, con un toque de finas hierbas, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **QUESO AZUL** \$299
De queso azul, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **CAMEMBERT** \$299
De queso camembert, acompañado con pan baguette o vegetales.
- **4 QUESOS** \$299
De queso gruyere, raclette, azul y camembert, acompañado con pan baguette o vegetales.

PASTAS

Elige tu pasta favorita, *penne* o *fettuccine*.

- **CON SALSAS POMODORO** \$119
Nuestra tradicional salsa de tomate con finas hierbas, acompañada con queso parmesano.
- **CON SALSAS AL PESTO** \$159
Salsa hecha 100% en casa con albahaca fresca y aceite de oliva.
- **CON SALSAS A LA PUTANESCA** \$149
Salsa de tomate con un toque picante, aceituna negra, alcaparras, aceite de oliva y anchoas.

Crepas

- **CREPA 702** \$149
Jamón, tomate asado al romero y queso gruyere.
- **CREPA CAMPOS ELISEOS** \$149
Cebolla caramelizada, tomate asado al romero y queso gruyere.
- **CREPA FLORENTINA** \$139
Espinaca, champiñones, tomate asado al romero, cebolla caramelizada y queso de cabra.

Especialidades Bistro 702

Estos platillos pueden acompañarse con una de las siguientes opciones: papas a la francesa, ratatouille, ensalada de la casa o espinacas a la mantequilla.

- **ENTRECOTE (330 GR)** \$369
Rib eye con mantequilla café de París o salsa bernesa.
- **FILETE MIGNON DU CHEF (200 GR)** \$339
Centro de filete de res con salsa a las tres pimentas.
- **TACOS DE PATO** \$279
Servidos en tortilla de harina, acompañados con cilantro, cebolla fileteada y trilogía de salsas.
- **MOULES ET FRITES (500 GR)** \$429
Mejillones con echalote, vino blanco y hierbas de olor, acompañados de papas a la francesa. ¡Ideal para compartir!
- **HAMBURGUESA BISTRO 702** \$269
De sirloin, lechuga francesa, tocino, cebolla caramelizada, champiñones con aceite de trufa, mayonesa, gratinada con queso gruyere.
- **SALMÓN AL GRILL (200 GR)** \$289
Acompañado de Salsa holandesa al chipotle
- **PECHUGA DE POLLO A LA PROVENZAL (200 GR)** \$209
Empanizada con jamón y gratinada, acompañada con salsa provenzal

EMPAREDADOS

Todos nuestros emparedados incluyen papas a la francesa
Elige el pan que más te agrade para hacer tu emparedado:

- De linaza
- De hogaza
- Campesino
- Baguette de ajonjolí
- Baguette rústico
- Baguette rústico con ajonjolí
- Focaccia de romero
- Focaccia de tocino

- **DE JAMÓN** \$149
Con queso de cabra, jitomate asado al romero, con aderezo de mostaza.
- **DE BRISKET** \$249
Ahumado por 6 horas, y más de 13 horas en el horno para alcanzar el sabor perfecto, con cebolla caramelizada y queso gouda, en su jugo.
- **DE JAMÓN SERRANO Y MOZARELLA** \$189
Con tomate, pesto y gratinado con queso gouda.
- **DE CARNES FRÍAS** \$179
Con jamón serrano, lomo embuchado, salami italiano, aceituna negra, queso gouda, pepino y lechuga, con aderezo de mayonesa y mostaza.
- **DE SALMÓN AHUMADO** \$189
Salmón ahumado, aguacate, queso gouda, aderezado con un aceite de albahaca y alcaparras.
- **DE ROAST BEEF** \$209
Hecho con la receta de la casa, cebolla caramelizada, aguacate y gratinado con queso gouda.
- **DE FILETE DE RES** \$229
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.
- **DE ARRACHERA MARINADA** \$179
Con chiles toreados, lechuga italiana, jitomate asado al romero y gratinado.

Si usted es alérgico a algún producto, favor de notificarlo.



BISTRO | 702

COCINA & PAN

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Pan dulce

- \$39 • CHOCOLATÍN
- \$12 • OREJA
- \$30 • PEINETA
- \$30 • ALMENDRÍN
- \$22 • MUFFIN
- \$30 • TUCÁN
- \$27 • OJO
- \$30 • CONO DE CHOCOLATE
- \$30 • ROL DE CANELA CON BETÚN
- \$22 • ROL DE CANELA TRADICIONAL
- \$22 • CHILINDRINA
- \$22 • BORREGO
- \$12 • CONCHA DE VAINILLA O CHOCOLATE
Grande +\$6
- \$35 • ORDEN DE NATA

Croissants

- \$27 • TRADICIONAL
- \$45 • NUTELLA
- \$45 • CHOCOLATE
- \$45 • ALMENDRA
- \$50 • CHOCOLATE & ALMENDRA

Galletas

- \$19 • SNICKERDOODLE
- NARANJA
- S`MORES COOKIES
- CHISPAS DE CHOCOLATE
- ROL DE CANELA
- DOBLE CHOCOLATE
- CHOCOLATE TURÍN RALLADO
- DOBLE CHOCOLATE CON NUTELLA
- \$29 • KÍNDER
- CONEJITO TURÍN
- CHOCOLATE CRUNCH
- DOBLE CHOCOLATE CON DULCE GLORIA

Postres

Todos nuestros helados son Häagen-Dazs

- \$269 • **SUNDAY DE PALOMITAS CARAMELIZADAS**
con cacahuete caramelizado, fudge de chocolate y helado de dulce de leche y vainilla. ¡Crunchy y perfecto para compartir! (2 pers.)
- \$189 • **TARTA TATIN**
Tarta de manzana caliente con helado de vainilla.
- \$99 • **CRÈME BRÛLÉE CON FRUTOS ROJOS**
- \$79 • **ORDEN DE 4 MACARRONES RELLENOS**
Elige tu sabor favorito: Limón, chocolate, fresa, café
- \$69 • **PASTEL ÓPERA**
Ganache de chocolate de 70% belga, crema de mantequilla de café, bizcocho de almendra bañado en café y glasé de chocolate.
- \$59 • **ÉCLAIRE**
De mousse de pera con cremoso de chocolate y flores cristalizadas con nuez y pera.
- \$79 • **CREMOSO DE MANZANA**
Tarta de cúrcuma, jengibre, manzana con mousse de vainilla y blue berry.
- \$79 • **MOUSSE DE CHOCOLATE**
Con cremoso de naranja, crujiente de avellana y bizcocho de chocolate. Familiar \$420
- \$79 • **TARTA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS**
Cremoso de limón con compota de frutos rojos.
- \$129 • **CREPA DE NUTELLA**
- \$149 • **FONDUE DE CHOCOLATE** (2 pers.)
- \$79 • **MOUSSE DE MASCARPONE**
Con coulis de fresa, cremoso de fresa y bizcocho de miel y nuez.
- \$59 • **PARÍS BREAST**
Crema muselina de pistache.
- \$99 • **HELADO HÄAGEN-DAZS DE VAINILLA O DULCE DE LECHE**

Café y Chocolate

CAFÉ DE GRANO

- \$34 De Refil

CHOCOLATES

- \$48 **Chocolate frío o caliente 500 ml**
Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15
- \$58 **Chocolate con bombón 500 ml**
Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15

NESPRESSO

- \$46 Americano
- \$46 Espresso
- \$65 Espresso doble
- \$46 Espresso cortado
- \$56 Latte frío o caliente
- \$60 Capuccino nespresso

CAPUCCINOS SABORIZADOS

- \$60 Capuccino frío o caliente 500ml
- \$66 Capuccino saborizado 500ml
Elige tu sabor favorito: Vainilla, Avellana, Crema irlandesa o Nuez de macadamia
- \$90 Affogato
Espresso con helado de Vainilla
- \$70 Capuccino frappé de avellana o vainilla

TÉS Y TISANAS

- \$70 Chai frappé
- \$70 Matcha latte
- \$35 Té frío o caliente
Elige tu sabor favorito: Manzanilla, Te verde, Jazmine, Early Grey, Indian Chai, Frutos rojos, Fresa con mango, English breackfast, Menta.
- \$40 Tisana fría o caliente
Elige tu sabor favorito: Moras de la selva, Fresa kiwi, Piña colada, Chabacano, Fantasía tropical, Manzana, Zarzamora, English breakfast, Menta.

- \$75 Mándolin Kombucha
Elige tu sabor favorito: Fresa kiwi, Jengibre, Manzana verde.



BISTRO | 702

COCINA & PAN

VINOS

Vinos por copeo

• VINO BLANCO

\$120 » 34 Chardonnay 150 ml.

\$175 » Juanito Albariño 150 ml.

• VINO TINTO

\$100 » 34 Merlot 150 ml.

\$128 » Monte Real Crianza 150 ml.

• VINO ROSADO

\$115 » Nicole Rosado Nebbiolo 150 ml.

Vinos Blancos

• MÉXICO

\$595 » Casa Madero 2 V 750 ml.

\$595 » Casa Madero Chardonnay 750 ml.

\$720 » Casa Madero Chenin Blanc 750 ml.

• ARGENTINA

\$420 » 34 Chardonnay 750 ml.

\$395 » 34 Sauvignon Blanc 750 ml.

\$395 » 34 Torrontes 750 ml.

• ESPAÑA

\$650 » 12 Lunas 750 ml.

\$450 » Monteabellón Verdejo 750 ml.

\$859 » Juanito Albariño 750 ml.

• ESTADOS UNIDOS

\$620 » Silvia Cellars Chardonnay 750 ml.

Vinos Tintos

• MÉXICO

\$785 » Casa Madero 3V 750 ml.

\$720 » Casa Madero Cabernet Sauvignon 750 ml.

\$720 » Casa Madero Merlot 750 ml.

\$720 » Casa Madero Shiraz 750 ml.

• ARGENTINA

\$395 » 34 Cabernet Franc 750 ml.

\$395 » 34 Cabernet Sauvignon 750 ml.

\$395 » 34 Malbec 750 ml.

\$395 » 34 Merlot 750 ml.

\$395 » 34 Syrah 750 ml.

• ESPAÑA

\$495 » 12 Lunas Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Garnacha y Shyrah 750 ml.

\$580 » 12 Lunas Garnacha 750 ml.

\$495 » Monteabellón 5 meses 750 ml.

\$760 » Monteabellón 14 meses 750 ml.

\$624 » Monte Real Crianza 750 ml.

• ESTADOS UNIDOS

\$760 » Lucas & Lewellen Pinot Noir 750 ml.

• FRANCIA

\$580 » Felúns Petit 750 ml.

\$815 » Felúns Domaine 750 ml.

Vinos Rosados

• MÉXICO

\$595 » Casa Madero V 750 ml.

\$580 » Nicole Rosado Nebbiolo 750 ml.

• ESPAÑA

\$630 » 12 Lunas 750 ml.

\$395 » Avaniel 750 ml.

Vinos Espumosos

• ITALIA

\$620 » Prosecco Nabucco Extra Dry 750 ml.

\$495 » Asti Santero Docg 750 ml.

• ESPAÑA

\$350 » Cava Flor de Raim Brut 750 ml.

• FRANCIA

\$1,980 » Moët & Chandon Rosé Imperial 750 ml.

\$1,875 » Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml.

Café y Chocolate

- CAFÉ DE GRANO**
De Refil
NESPRESSO
- \$34
Americano
Espresso
Espresso doble
Espresso cortado
Latte frío o caliente
Capuccino nespresso
- CAPUCCINOS**
SABORIZADOS
- \$60 **Capuccino frío o caliente** 500 ml.
 \$66 **Capuccino saborizado** 500 ml.
 Elige tu sabor favorito:
 Vainilla, Avellana, Crema irlandesa o Nuez de macadamia
- \$90 **Affogato**
 Espresso con helado de Vainilla
- \$70 **Capuccino frappé de avellana o vainilla**
- CHOCOLATES**
- \$48 **Chocolate frío o caliente** 500 ml.
 Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15
- \$58 **Chocolate con bombón** 500 ml.
 Cambia tu leche entera por de almendra o soya +\$15

HAPPY HOUR

2x1 en martinis y ginebras
 Lunes a miércoles de 4:00 pm a 6:30 pm

Destilados x copeo

- BRANDY**
- \$81 **Magno** \$86 **Terry**
- GINEBRA** **VODKA**
- \$94 **Tanqueray** \$75 **Smirnoff**
 \$89 **Beefeater** \$91 **Absolut azul**
 \$141 **Hendriks** \$93 **Absolut citron**
 \$114 **Bombay** \$91 **Stolichnaya**
- RON**
- \$65 **Matusalem Platino**
 \$65 **Bacardi Blanco**
 \$69 **Ron Malibú**
 \$63 **Matusalem Clásico**
 \$83 **Havana 7 Años**
 \$159 **Zacapa 23**
 \$90 **Flor de Caña 4 años añejo**
- WHISKY**
- \$91 **Jhonnie Walker Etiqueta Roja**
 \$117 **Chivas Regal 12 Años**
 \$125 **Buchanan'S 12 Años**
 \$141 **Jhonnie Walker Etiqueta Negra**
 \$142 **Glenfiddich 12**
 \$192 **Macallan 12**
- TEQUILA**
- \$79 **José Cuervo Tradicional Reposado**
 \$86 **Gran Centenario Plata**
 \$86 **Gran Centenario Reposado**
 \$103 **Herradura Reposado**
 \$119 **Maestro Dobel Diamante**
 \$147 **Don Julio 70**
 \$147 **Herradura Ultra**
 \$151 **Patrón Reposado**
- MEZCAL**
- \$109 **400 Conejos**
 \$112 **Amores Reposado**
 \$125 **Zignum Plata**
 \$135 **Alipus San Miguel**



BISTRO | 702

COCINA & PAN

BEBIDAS

- TÉS Y TISANAS**
- \$70 **Chai frappé**
 \$70 **Matcha latte**
 \$35 **Té frío o caliente**
 Elige tu sabor favorito
 Manzanilla, Te verde, Jazmine, Early Grey, Indian Chai, Frutos rojos, Fresa con mango, English breakfast, Menta.
- \$40 **Tisana fría o caliente**
 Elige tu sabor favorito:
 Moras de la selva, Fresa kiwi, Piña colada, Chabacano, Fantasía tropical, Manzana, Zarzamora, English breakfast, Menta.
- \$75 **Mándolin Kombucha**
 Elige tu sabor favorito:
 Fresa kiwi, Jengibre, Manzana verde.

Cocteleria

- \$83 **MULE 702**
 Vodka, pera, limón y jengibre.
- \$85 **GREAT SHINING**
 Vodka, campari, limón amarillo, toronja y escarchado con Azúcar de Naranja.
- \$95 **KIWI COOLER**
 Ginebra, jarabe de flor de sauco, kiwi, kombucha fresa-kiwi y limón.
- \$93 **APPLE FIRE**
 Whiskey manzana, fireball, jarabe de canela y clara de huevo pasteurizada.
- \$80 **GREEN FRESH**
 Midori, jarabe de maracuyá, naranja, limón y cerveza clara.
- \$80 **GINGER PALOMA**
 Ginebra, jengibre, jarabe de berries, toronja y michelob ultra hard seltzer de toronja.
- \$75 **MELONETTO**
 Midori, licor de almendras, piña, naranja y limón.
- \$70 **BLOODY MARY**
 Vodka, Jugo de tomate, Jugo de Limon y Mix de salsas.
- \$86 **PIÑA COLADA**
 Ron, crema de coco, leche y Jugo de piña.
- \$96 **BRAMBLE**
 Ginebra, Licor chambord, Jugo de limón y Jarabe natural
- \$88 **NEGRONI**
 Ginebra, Campari, y Cinzano Rosso.
- \$85 **SANGRÍA**
 Vino tinto, Jarabe natural, Jugo de limon y agua mineral.
- \$115 **CLERICOT**
 Vino tinto, Fruta de temporada, Jarabe natural, Jugo de limon y agua mineral.
- \$96 **SIDECAR**
 Brandy, Contreu, Azúcar y Jugo de Limón
- \$89 **MOJITO**
 Ron, Hierba buena, Azucar y Limón.
- \$119 **MOJITO DE FRUTOS ROJOS**
 Ron, hierbabuena, azúcar, limón y frutos rojos
- \$119 **MOJITO DE BLUEBERRY**
 Ron, hierbabuena, azúcar, limón y blueberry
- \$96 **MARGARITA**
 Tequila, Controy, Jarabe natural y Jugo de limón.
- \$101 **FRENCH 75**
 Ginebra, Vino espumoso, Jugo de limón y Jarabe natural.
- \$105 **LUCES DE LA HABANNA**
 Ron malibú, Midori, Jugo de piña.
- \$98 **FRENCH CONECCION**
 Brandy y Amareto
- \$115 **MOSCOW MULE**
 Vodka, Hierba buena, Jugo de limón, Jarabe natural y Gingerale.

Jugos y Shots

JUGOS RECIÉN EXPRIMIDOS

- De Naranja, Toronja, Zanahoria o Verde.**
 \$39 Chico (250 ml)
 \$49 Grande (400ml)

JUGOS COLD PRESS 500 ml.

- \$69 · Jugo de zanahoria, piña y jengibre.
 \$69 · Jugo de piña y betabel.
 \$89 · Jugo de coco, macadamia y cardamomo.

SHOTS SALUDABLES

- \$39 **Detox**
 Jengibre y limón.
 \$39 **Flu shot**
 Jengibre, limón, miel y pimienta cayena.
 \$39 **Curativo**
 Cúrcuma y pimienta negra.

AGUAS Y REFRESCOS

- \$39 **Refrescos** 355 ml. Coca-cola, Coca-cola sin azucar, Coca-cola Light, Sidral, Sprite, Sprite sin azucar, Delaware, Squirt.
 \$34 **Agua mineral** 350 ml.
 \$30 **Agua natural Ciel**
 \$65 **Agua mineral Perrier** 330 ml.
 \$42 **Limonada** Mineral o Natural 400 ml.
 \$42 **Naranjada** Mineral o Natural 400 ml.
 \$56 **Limonada de Rosas** 325 ml.

- \$65 **BELLINI**
 Vino espumoso y durazno.
 \$65 **MIMOSA**
 Vino espumoso y Jugode naranja.
 \$118 **APEROL SPRITZ**
 Aperol, vino espumoso y un toque de agua mineral, con una cáscara de naranja para decorar.
 \$54 **CLAMATO**
 - Natural \$80 - Con vodka
 \$80 - Con tequila \$80 - Con cerveza
 \$80 **CHOCOLATE MARTINI**
 Vodka, Crema de cacao y Chocolate.
 \$109 **CARAJILLO**
 Licor 43 y Café.
 \$119 **CARAJILLO DE MENTA**
 Licor 43 y café y fernet de menta.
 \$105 **IRISH COFFEE**
 Wiskhy, azucar, café y crema batida.
 \$90 **MAZAPAN MARTINI**
 Vodka, Frangelico, Leche y Mazapan.
 \$110 **BAILEYS COFFEE**
 Bailey's, Leche, café y Crema batida.

DIGESTIVOS

- \$84 **Oporto Ferreira**

APERITIVOS

- \$69 **Cinzano Rojo**
 \$86 **Campari**
 \$98 **Pernod**
- LICORES**
- \$80 **Chinchon Seco**
 \$80 **Chinchon Dulce**
 \$85 **Licor De Café Kahlua**
 \$95 **Midori**
 \$90 **Baileys**
 \$100 **Amaretto Disarono**
 \$100 **Frangelico**
 \$95 **Vaccari Nero**
 \$95 **Licor 43**
 \$134 **Grand Marnier**
 \$170 **Chartreuse Verde**
 \$146 **Licor Strega**

CERVEZA

- \$49 **Cerveza Nacional** 355 ml.
 Corona, Victoria, Corona Light
 \$56 **Negra Modelo / Modelo especial**
 Michelob Ultra / Stella Artois