

CENA - DINNER

5:00PM - 11:00 PM

ENSALADAS - SALADS

Ensalada de Arugula 150gr

Arúgula baby con aderezo de miel y mostaza, pera, queso de cabra, nuez caramelizada y fresa fresca.

Ensalada Mediterránea 150gr

Mezcla de lechugas tiernas con una emulsión de jamaica, pepitas de calabaza, queso de cabra, nuez y durazno a la parrilla.

Ensalada de Verde 150gr

Fresca combinación de arugula, verdolaga, manzana verde y perlas de kiwi. Con queso parmesano, pepitas de calabaza y una vinagreta de lavanda

\$195 Arugula Salad 150gr

Arugula Baby with honey-mustard dressing, pear, goat cheese, caramelized walnuts and strawberry.

\$195 Mediterranean Salad 150gr

Mix of lettuce with hibiscus emulsion, zucchini seeds, goat cheese, walnuts and grilled peach.

\$195 Ensalada de Verde 150gr

A fresh combination of arugula, purslane, green apple and kiwi pearls, accompanied by parmesan cheese, pumpkin seeds and a lavender vinaigrette

ENTRADAS - APPETIZERS

Tataki de Atún 120gr

Finas rebanadas de atún sashimi sobre una cama de Salicornia, acompañado de un pesto de tomates ahumados y una gremolata de limón real.

Estrudel Florentino 120gr

Clásico estrudel relleno de espinaca, champiñones y queso mozzarella acompañado de una exquisita salsa pomodoro y ensalada mixta.

Palomita de Camarón 120gr

Camarón empanizado al amaranto servida con salsa de ceniza picante.

Chistorra a la Parrilla 120gr

Chistorra asada con panela fresca del Tuito al grill, acompañada con crotones al ajo y finas hierbas.

Chicharron de Rib Eye con Guacamole

250gr. Servido con guacamole, tortillas, salsa de tomatillo y chiles toreados.

Tostada de Atún 150gr

Crujiente tostada morada de atún fresco, acompañada de guacamole, mango, cebolla morada, pepino y una salsa de la casa con un toque de habanero

Aguachile Mar y Tierra 200gr

Tiernos camarones en salsa de aguachile acompañado de carne seca, con pepino, cebolla morada, cilantro, chile serrano y alga nori y tostada azul.

Carpaccio de Res 130gr

Finas rodajas de filete de res, con aderezo de alcaparras y cilantro, servidas sobre arugula, acompañadas de queso parmesano y aceite de oliva y crutón

Sopa de Mariscos 230ml

Aromática sopa de camarones, mejillon, jaiba, pulpo, pescado y calamar, con verduras y un toque de caldo de pescado, que no te puedes perder!

\$265 Tuna Tataki 120gr

Fine slices of tuna Sashimi over a bed of Salicornia, served with smoked tomatoes pesto and a lemon gremolata.

\$170 Strudel Florentine 120gr

Classic strudel stuffed with spinach, mushroom and Mozzarella cheese. Served with a delicious Pomodoro sauce and mix Salad.

\$250 Popcorn Shrimp 120gr

Breaded Shrimp with amaranth and served with spicy ashes sause.

\$230 Grilled Chistorra 120gr

Grilled Chistorra, with fresh panela cheese from el Tuito, served with garlic croutons and fine herbs.

\$250 Guacamole with Chicharron of Rib Eye

120gr. Served with guacamole, tortillas, tomatillo sauce and chiles toreados.

\$210 iK Tuna Toast 200gr

Crispy purple tostada with fresh tuna, accompanied by guacamole, mango, red onion, cucumber, and a special house salsa with a touch of habanero

\$330 Aguachile Sea and Land 200gr

Tender shrimp in aguachile sauce accompanied by dried meat, with cucumber, red onion, cilantro, serrano chili and nori seaweed, and blue tostada

\$250 Carpaccio de Res 130gr

Thins slices of beef fillet, with caper and cilantro dressing, served on a bed of arugula, accompanied by parmesan cheese, olive oil, and croutons

\$250 iK Seafood Soup 230gr

Aromatic soup of shrimp, mussel, crab, octopus, fish and squid with potato and carrot and a touch of shrimp broth, that you can't miss.

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

I K S T E A K S

Mignon 240 grs

\$520

Rib Eye 400 grs

\$550

New York 400 grs

\$650

Todos nuestros cortes son servidos con papa al horno. All our steaks are served with baked potato.

E S P E C I A L I D A D E S

Callo Garra de León al Sartén 180gr

Callos sellados con aceite de oliva y ajo, sobre un risotto cremoso y vegetales.

\$510 **Seared Scallops 180gr**

Seared Scallops with olive oil and garlic, served over risotto with vegetables.

Camarones con Salsa de Piña Colada 180g

Camarones salteados con aceite de oliva, ajo, cilantro y vino blanco, con un cous-cous con vegetales y salsa de piña colada.

\$489 **Shrimp with Piña colada Sauce 180g**

Shrimp sauted with olive oil, garlic, cilantro and white wine, served with couscous with vegetables and a piña colada sauce.

Cola de Langosta Termidor 500gr

Imponente cola de langosta acompañada de un delicioso risotto, aceite de trufa, vegetales babys y salsa termidor

\$1,950 **Cola de Langosta Termidor 500gr**

Impressive lobster tail accompanied by a delicious risotto, truffle oil, baby vegetables and thermidor sauce

Pesca del Día con Escama de Papa 200gr

Tierno filete de pescado con escama de papa, cocinado al horno en vino blanco con puré de papa y nabo.

\$490 **Catch of the day and potato skins 200gr**

Oven-baked catch of the day with potato scales, white wine, mashed potatoes, and turnip.

Atún Oriental 200gr

Atún Sashimi encostrado en ajonjolí, acompañado de fideo de arroz, tofu, setas, calabacita y rabo de cebollita en salsa teriyaki.

\$420 **Oriental Tuna 200gr**

Tuna Steak with sesame seeds crust, served with rice pasta tofu, mushroom, zucchini and spring chives with Teriyaki sauce.

Fetuccini Mediterráneo 170gr

Pasta y Mariscos salteados en aceite de olivo, ajo, aceitunas negras, tomate cherry, alcaparras, albahaca, perejil y vino blanco.

\$350 **Fetuccini Mediterranean 170gr**

Seafood and pasta sautéed with garlic, olive oil, black olives, cherry tomato capers, basil, parsley and white wine.

Pulpo en Salsa Chile pasilla 200gr

Suaves tentáculos de pulpo al sartén, sobre piña asada con papas cambray salteadas acompañado de espárragos y un cremoso de aguacate.

\$489 **Octopus in dry pasilla chile sauce 200gr**

Tender octopus tentacles, over grilled pineapple and sauted spring potato served with asparagus and creamy avocado.

Pollo Cazadora 180gr

Pechuga de pollo, con prosciutto y mozzarella al horno sobre fetuccini con una tradicional salsa cazadora.

\$360 **Chicken Cazadora 180gr**

Baked Chicken breast with prosciutto and mozzarella cheese, served with a traditional cazadora sauce.

Mar y Tierra con Langosta 400gr

Cola de langosta caribeña con tiernos medallones de filete de res a la parrilla con mantequilla de ajo rostizado, acompañada de vegetales y risotto.

\$1,350 **Lobster Surf & Turf Steak 400gr**

Caribbean lobster tail & grilled beef fillet medallions with roasted garlic butter, vegetables and risotto

El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son con IVA incluido.
Consuming fish, seafood, meats, egg or any raw or partially cooked product is consumers responsibility. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

Mar y Tierra 270gr

Camarón al ajillo con un tierno centro de filete de res sellado a la parrilla con papa gratín y vegetales.

Trompo de Carne al Pastor 500gr

Tierno bistec de cerdo marinados al pastor acompañado de tortillas de maíz salsa de la casa guacamole y cebollitas asadas.

Salmón Lemongrass 200gr

Fresco salmón, acompañado de pure de papa, vegetales mixtos con una salsa lemongrass creación de nuestro chef y aromatizado con aceite de romero

Filete de Res en Salsa de Mole 200gr

Tierno corazón de filete de res en salsa de mole sobre un puré de huitlacoche acompañado de tiernos espárragos y zanahoria baby glaseada.

Short Rib Confitado 300gr

Delicioso costillar de res cocinado a fuego lento durante 4 horas acompañado de un cremoso puré de camote, bañado con una salsa de frutos rojos silvestres.

Portobello 100gr

Delicioso hongo portobello, acompañado de tiernos esquires, huitlacoche, sobre una crema de tofu y aceite de epazote.

Tuetanos iK 600gr

Tuétanos de res al horno con una combinación de nopal asado, cebolla, chile serrano, cilantro fresco, jugo de limón real y piña asada, con tortilla de maíz.

Molcajete Mar y Tierra 450gr

Clasico molcajete, estilo iK, con arrachera, camaron, pulpo, nopales asados, queso panela y cebolla cambray, con salsa de la casa y flameado en tu mesa

Camarones al Coco 180gr

Camarones empanizados en coco, puré de papa, vegetales, chutney de mango

Camarones Momia 200gr

Camarones rellenos de queso y envueltos en tocino, puré de papa, vegetales, chutney de piña

\$689 Surf and Turf 270gr

Garlic shrimp served with grilled tender filet mignon with potato gratin and vegetables.

\$489 Trompo al Pastor 500gr

Marinated pork meat served with corn tortillas, homemade salsa guacamole and grilled spring onion.

\$375 Salmón Lemongrass 200gr

Fresh salmon, accompanied by mashed potatoes, mixed vegetables, with a lemongrass sauce created by our chef and falvored with rosemary oil

\$510 Fillet Mignon with Mole 200gr

Tender Fillet Mignon with mole sauce over a Huitlacoche puree served with Asparagus and glazed baby carrots.

\$609 Confit Short Rib 300gr

Delicious short rib slow cooking for 4 hours served with sweet potato puree and finished with a red berries sauce.

\$245 iK Portobello 100gr

Delicious porto bello mushroom, accompanied by tender esquires, huitlacoche, on a tofu cream and epazote oil.

\$360 Bone Marrow iK 600gr

Baked beef Marrows with a combination of grilled cactus, onion, serrano chile, fresh cilantro, lime juice and grilled pineapple served with corn tortillas.

\$770 Molcajete Mar y Tierra 450gr

Classic molcajete, iK style, with skirt steak, shrimp, octopus, grilled nopales, panela cheese and cambray onions, with house salsa and flamed at your table

\$489 Coconut Shrimp 180gr

Coconut-breaded shrimp, mashed potatoes, vegetables, mango chutney

\$599 iK Mummies 200gr

Cheese-stuffed shrimp wrapped in bacon, mashed potatoes, vegetables, pineapple chutney

EXTRAS

Mix de Verduras 80gr

Puré de Papa 150gr

\$75 Vegetables Mix 80gr

\$75 Mashed Potatoes 150gr

DULCE TENTACIÓN / SWEET TENTATION

Pastel Pasión Matcha Mango Maracuya 200gr
Delicioso pastel laminado de matcha, mango y maracuya con frambuesa cristalizada en nitrógeno líquido

Esfera de Chocolate 200gr
Esfera de chocolate con brownie, nieve de frambuesa, bañado en salsa de 3 chocolates

Volcan Frio de Taro 200gr
Deliciosa espuma de taro sobre un crujiente de coco y relleno líquido

Variedad de Helados 200gr
Caramelo, tofu, pistache, coco, frambuesa

205 Flan Casero 200gr
Delicious laminated cake of matcha, mango and passion fruit with raspberry crystallized in liquid nitrogen

225 Chocolate Esphere 200gr
Chocolate sphere with brownie, raspberry ice cream, bathed in 3 chocolate sauce

205 Taro Cold Volcano 200gr
Delicious taro foam on a coconut crisp and liquid filling

180 Ice Cream Variety 200gr
Caramel, tofu, pistachio, coconut, raspberry

CAFÉ / COFFEE

American 200ml	\$55	Irish 220ml	\$245
Espresso 30ml	\$55	Mexican 220ml	\$245
Capuccino 220ml	\$95	Italian 220ml	\$245
Mocaccino 220ml	\$95	Flamed 220ml	\$245

COCKTAIL EXPERIENCE

by: Mario Mendoza

La Juanita 180ml
Coctelito herbal a base de jazmines, hierba buena y deliciosas lenguas de pepino con agua quina.

Salvajita 120ml
Afrodisiaco coctel con ginebra clover club red y jaca fruta exótica de Puerto Vallarta con frambuesas y gotas de grosella.

Negrocilla 120ml
El enigmático clásico negroni en una versión de puerto vallarta elaborado con raicilla de la costa hacienda el divisadero y una mágica armonía de campari, cinzanno rosso y perfumes cítricos al fuego, una expresión clásica de nuestro puerto a tu paladar

Chula 120ml
La chula es un expreso martini al puro estilo de ik mixology que no te puedes perder con notas cítricas.

Llorona 120ml
Leyenda de amor y misterio en una bebida de tequila ixtabentum, guanabana, cardamomo y limón eureka

\$265 La Juanita 180ml
The juanita tonic is an herbal cocktail based on jasmine, mint and delicious cucumber leaves with quina water.

\$265 Salvajita 120ml
Salvajita is an aphrodisiac cocktail with club red clover gin and exotic jackfruit fruit from Puerto Vallarta with raspberries and gooseberry drops.

\$265 Negrocilla 120ml
The enigmatic classic negroni in a Puerto Vallarta version elaborated with raicilla from the coast hacienda el divisadero and a magical harmony of campari, cinzanno rosso and citrus perfumes on fire; a classic expression of our port to your palate.

\$265 Chula 120ml
La chula is a pure ik mixology style espresso martini with citrus notes that you can't miss.

\$265 Llorona 120ml
A legend of love and mystery in a drink of tequila ixtabentum, guanabana, cardamom and lime eureka

Pop Corn Old Fashioned 120ml

Un delicioso clásico mexicanizado con whisky de maíz mexicano la prohibición, 3 gotas de angostura, delicioso cordial de pop corn, rodaja de naranja y cereza en una bella versión digna de la prohibición y sus sabores clásicos.

Gin Love 180ml

Refrescante coctel de beefetter black con un estilo fizz de fresas, frambuesas y soda de violetas e lavanda con un gran corazón de grosellas y oro comestible.

Angelito 200ml

Coctel clarificado de tequila Trujillo tahona, infusión de buganblias, jugo de arándano, agua de coco y fresca hierba buena y limón eureka, con una esfera de humo de frutas, una mágica experiencia siempre clara

Martini Mazapán 120ml

Delicioso martini con vodka francés y sabor delicioso del dulce predilecto de México, mazapán.

Maria Spirit 120ml

María Spirit es un coctel de culto a la marihuana y el gran ritual ceremonial de nuestra cultura y sus chamanes, un coctel herbal, citrico y afrodisiaco con licor de damiana y destilado de cannabis digno de los dioses.

Mayáhuel “Diosa del Agave” 160ml

La diosa del maguey mayáhuel nos regala este coctel con sus delicias en la tierra a base de pulque, tequila, refresco sustentable de pepino y aloe, cítricos con perfume de flores con un sabor ceremonial.

Corazón Guerrero “Yolotl Tuchtli” 200ml

El corazón guerrero es el espíritu de la raicilla con frutos rojos de la sierra madre y de la costa, coco, oro de 24 kilates en sus bordes y una mágica experiencia refrescante que llena el alma.

Sex Symbol Mexcalli 120ml

Mexcalli es la fiesta del mezcal con la fruta de la pasión, fresas ligero toque de flor de jamaica, caramelo de champagne, humo de frutas y fuego

La Piña Feliz 200ml

La piña feliz es el coctel de la hospitalidad con base de sotol y deliciosa piña tatemada con licor de ciruela y unas gotitas de bitter que harán de cada sorbo una alegría en tu paladar

Conejo en la Luna 120ml

La bebida favorita del conejo malo, delicioso mexcal, cordial de platano, pulque, jazmin y citricos

Tuxca Mulle 120ml

Coctel hecho de tuxca, cerveza de jengibre, té de lemon grass con berrys y citricos al estilo pop

\$265 Pop Corn Old Fashioned 120ml

A classical delicious one with la prohibicion corn whiskey, 3 drops of biter delicious pop corn cordial, orange slices and cherry in a beautiful worthy version of la prohibicion and its classical flavors.

\$295 Gin Love 180ml

A refreshing black beefeater cocktail with a fizz stile of strawberries, raspberries and violet e lavender soda with a big heart of currant and edible gold.

295 Angelito 200ml

Clarified cocktail of Trujillo tahona tequila, bugambilia flower infusion, blueberry juice, coconut water and fresh mint and lemon eureka, with a fruit smoke bubble, a always clear magical experience.

295 Martini Mazapán 120ml

Delicious martini with French vodka and delicious taste of Mexico's favorite sweet marzipan.

315 Maria Spirit 120ml

Citrus and aphrodisiac cocktail with damiana liquor and cannabis distillate worthy of the gods that pays reverence to our marijuana ceremonial culture and the great ritual performed by its shamans

\$265 Mayáhuel “Agave Goddess” 160ml

The maguey Mayahuel goddess delight us with this ceremonial taste of her earth delicacies cocktail based on pulque, tequila, aloe and cucumber sustainable soda and citrus fruits with flower essence.

\$265 Heart Warrior “Yolotl Tuchtli” 200ml

Heart warrior is the spirit of the raicilla with red fruits of the sierra madre and coconut of the coast, with 24 k gold on its edges and a magical refreshing experience that will fill your soul.

\$265 Sex Symbol Mexcalli 120ml

Mexcalli is the sensual feast of mezcal with passion fruit, strawberries, a light touch of Jamaica flower, caramel champagne, fruit smoke and fire.

\$265 The Happy Pinneapple 200ml

The happy pineapple is the cocktail of hospitality based on sotol and delicious blackened pineapple with plum liqueur and a few bitter drops that will make each sip a joy in your taste buds.

\$265 Conejo en la Luna 120ml

Bad bunny's favorite drink: delicious mezcal, banana cordial, pulque, jasmine, and citrus.

\$265 Tuxca Mulle 120ml

Cocktail made with tuxca, ginger beer, lemongrass tea with berries and citrus fruits in the pop style

Olas Altas Gin 120ml

Refrescante bebida a base de ginebra, soda de melón hecha en casa, pera y citricos.

Tuki Tuki 120ml

Delicioso coctel frutal a base de raicilla, chartreuse amarillo y frambuesa

Caballito Spritz 160ml

Delicioso spritz con raíces latinas, a base de mezcal de tuna, cordial de nopal, fresa y manzana

El Monchis 120ml

Mistica bebida a base de charanda, remolacha, manzana verde y afrodisiaco licor de damiana

Tepache Apapacho 160ml

Refrescante y tradicional tepache acompañado de destilado maya posh y notas de jazmín

Tejuino Estilo Jalisco 160ml

Bebida típica de jalisco acompañado de tequila y la clásica nieve de limón

French Blonde 120ml

El favorito de taylor, bebida a base de gin, licor de lillet y flor de saúco

\$265 Olas Altas Gin 120ml

Refreshing drink Made with gin, Home Made melón soda, pear and citrus.

\$265 Tuki Tuki 120ml

Delicious fruit cocktail made with raicilla, yellow chartreuse and raspberry

\$265 Caballito Spritz 160ml

Delicious spritz with latin roots, made with prickly pear mezcal, nopal cordial, strawberry and apple

\$265 El Monchis 120ml

Mystic drink based on charanda, beet, green apple and aphrodisiac damiana liquor

\$265 Tepache Apapacho 160ml

Refreshing and traditional tepache accompanied by mayan posh distillate and notes of jasmine

\$265 Tejuino Jalisco Style 160ml

A typical drink from Jalisco, accompanied by tequila and classic lemon ice.

\$295 French Blonde 120ml

Taylor's favorite, a drink made with gin, lillet liqueur and elderflower

D E S T I L A D O S / D I S T I L L A T E S

MEZCAL	COPA/GLASS 45ml	BRANDY	COPA/GLASS 45ml
400 Conejos Espadin	254	Torres 10	189
Alipus	362	Torres 20	378
Amaras	254	Magno	189
Montelobos Tobala	495	TEQUILA	
Montelobos Pechuga	595	Centenario	210
Union	210	Cazadores	210
Moisilla Penca & Piedra	365	Cuervo Tradicional Reposado	210
		Sauza Conmemorativo Añejo	200
Sentir Agave Cerrudo	1,250	Sauza Hornitos	189
Sentir Agave Espadin "Olla De Barro"	594	7 Leguas Blanco	210
Hechizo	297	7 Leguas Reposado	254
Patatus	394	Cuervo Reserva de la Familia	891
Agua Maldita	210	1800 Añejo	254
Agua Maldita Abocado	319	1800 Cristalino	340
Jurame	340	Don Julio Blanco	350
Clase Azul	1,750	Don Julio 70 cristalino	394
Agua Dulce Bronco	319	Don Julio Reposado	370
Agua Dulce Pechuga de Conejo	319	Don Julio Añejo	405
RON		Don Julio 1942	815
Bacardi Añejo	189	Herradura Blanco	265
Bacardi Blanco	189	Herradura Reposado	299
Appleton State	189	Herradura Añejo	310
Capitan Morgan	189	Herradura Ultra	427

Todos nuestros precios son con IVA incluido. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

	COPA/GLASS		COPA/GLASS
	45ml		45ml
Matusalem Clasico	189	Herradura Suprema	1,125
Havana Club 7 años	243	Maestro Dobel Humito	427
Havana Club 3 Años	189	Maestro Dobel Diamante	427
Malibu	189	Patron Silver	275
Zacapa 23	319	Patron Reposado	297
COGNAC		Patron Añejo	340
Remy Martin	378	Casa Dragones Joven	1,125
Courvoisier	394	Casa Dragones Blanco	459
Hennesys Vsop	399	Casa Dragones Reposado	589
Martell Vsop	362	Casa Dragones Añejo	995
GINEBRA		Clase Azul Reposado	880
Beefeatear	189	Clase Azul Blanco	589
Beefeatear Pink	211	Clase Azul Añejo	1,810
Beefeatea Blackberry	189	Tequileño Blanco	335
Bombay Sapphire	211	Tequileño Añejo	850
Hendricks	299	Cascahuin Blanco	308
Tanqueray	211	Terra Noble Blanco	340
Tanqueray Ten	299	Nuestro Placer	599
Clover Club	 227	Casamigos	319
Clover Club London Dry	 211	Codigo 1530 Blanco	394
Duellum Clasica	 299	Codigo 1530 Rosa	599
Duellum Especial	 299	Codigo 1530 Rep	599
Juanita	 211	Codigo 1530 Rosa	599
VODKA		Black Label	319
Absolut Blue	189	Double Black	427
Absolut Citron	189	Blue Label	1,250
Absolut Sandia	189	Jack Daniels	254
Absolut Mandarin	189	Jack Daniel'S Honey	210
Finlandia	189	Jack Daniel'S Gentleman	308
Sky	189	Glendfiddich 12	335
Grey Goose	275	Macallan 12	416
Ketel One	210	Buchanans 12 Años	319
Smirnoff	189	Buchanas 18 años	565
Stolichnaya	189	Chivas Regal 12	297
Titos Handmade	254	Chivas Regal 13 Tequila	350
Belvedere	299	Chivas Regal Extra 13 Cherry	350
WHISKY		Chivas Regal 18	395
Fireball	200	RAICILLA	
Maker s Mark	270	Hacienda Divisadero	319
John Jameson	199	Hacienda El Divisadero "Chico Aguiar"	319
Prohibe Ley Seca	 255	El Gallo	350
Ballantines	199	Las Perlas	340
Canadian Club	199	Huaraches de Plata	275
Canadian Mist	199	SOTOL	
Cutty Sark	199	Hda Del Sol Reposado	210
Dewars	199	Hda Del Sol Blanco	254
J&B	199	La Rodadora	340

Todos nuestros precios son con IVA incluido. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.

	COPA/GLASS
	45ml
J&B	199
Jim Beam	199
Passport	199
Red Label	199

	COPA/GLASS
	45ml
La Rodadora	340
PULQUE	355ml
Pulque Octli	270

DESTILADOS MEXICANOS

POSH	COPA 45ml	DESTILADOS	COPA 45ml
Posh La Capitana	295	Grappa Penca & Piedra	295
Pulquita Penca & Piedra	295	Tapon Penca & Piedra Tuna	295
Teq Tuxcan Indio Alonso Bco	295	Bacanora Agua Miel	295
Agua Dulce Pechuga de Conejo	295		

CERVEZA / BEER (355ml)

Corona	90	Negra Modelo	105
Corona Light	95	Victoria	95
Pacifico	90	Michelob Ultra	90
Modelo Especial	105	Stella Artois	95
Jengibre Coaxala 237ml	210	Cielito Lindo IPA	210
Cielito Lindo Hefeweizen	210		

ENERGIZANTE / ENERGIZING

Red Bull 250ml	159	Boost Energy 235ml	135
----------------	-----	--------------------	-----

AGUA Y REFRESCO / WATER & SODA

Hethe 350ml	110	Hethe Gasificada 750ml	210
Hethe 750ml	195	Canada Dry 355ml	59
Hethe Gasificada 350ml	115	Perrier Mineral 350ml	95
Refresco 350ml	60		

COCTELERÍA TRADICIONAL

Mojito 150ml	\$245	Negroni 120ml	\$245
Mai Tai 250ml	\$245	Manhattan 120ml	\$245
Gin & Tonic 220ml	\$245	Margarita 150ml	\$245
Aperol Spritz 220ml	\$265	Bloody Mary 240ml	\$199
Carajillo 120ml	\$265	Cosmopolitan 150ml	\$245
Martini (Dulce, Seco, Perfecto y Sucio) 120ml	\$245	Luces de la Habana 220ml	\$245
Bloody Cesar 240ml	\$199		

Todos nuestros precios son con IVA incluido. All of our prices are with tax included. *16% Tax Included.