

MEZCALES DE AGAVES SEMICULTIVADOS

Agaves que inician su crecimiento en estado natural y son apoyados o manejados por nuestro productor en alguna etapa. Mantiene carácter silvestre con mayor disponibilidad.

	2 oz	450 ml
Madrecuixe Agave Karwinskii	\$230	\$1,380
47% Alc.Vol. > Miahuatlán, Oax.		
Arroqueño Agave Americana	\$230	\$1,380
49% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		

MEZCALES DE AGAVES SILVESTRES

Agaves que crecen de forma natural en su entorno, sin intervención del productor. Ofrecen sabores intensos, complejos y únicos según su territorio.

	2 oz	450 ml
Tepeztate Agave Marmorata	\$250	\$1,500
47% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Tobalá Agave Potatorum	\$250	\$1,500
47% Alc.Vol. > Miahuatlán, Oax.		
Cenizo Agave Durangensis	\$230	\$1,380
41% Alc.Vol. > Nombre de Dios, Dgo.		

ENSAMBLES

Mezcal elaborado a partir de la mezcla de dos agaves (pueden ser de distintas especies o tipos de manejo). Integra perfiles para lograr mayor complejidad y equilibrio.

	2 oz	450 ml
Espadillita c/ Pelón Verde	\$230	\$1,280
Agaves: Abgustifolia - Variante Angustifolia.		
45% Alc.Vol. > Sola de Vega, Oax.		
Papalomé c/ Espadín	\$180	\$1,080
Agaves: Potatorum - Angustifolia.		
46% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		

CERVEZA ARTESANAL DE BARRIL / 480 ml

Cosaco Güera (Pale Ale)	\$150
Cosaco Oscura (Porter)	\$150
Cosaco Roja (Red Ale)	\$150

CERVEZA ARTESANAL EN BOTELLA / 355 ml

Ponderosa Flamenca (Belga clara)	\$140
Ponderosa Challenger (IPA inglesa)	\$140
Ponderosa Old Fart (Barleywine)	\$160
Ponderosa NZ Pils (Pilsner)	\$140
Ponderosa Citronelle Jengibre (Saison)	\$140

BOTELLAS DE MEZCAL ARTESANAL PARA LLEVAR (LA CLANDESTINA)

	500ml	750ml
Espadín Tradicional	\$640	\$900
45% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Espadín Ligero	\$640	\$900
40% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Espadín Rudo	\$670	\$940
54% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Espadín Abocado	\$670	\$940
40% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Reposado: 7 semanas en barrica de roble blanco americano		
Espadín Reposado	\$670	\$940
38% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax. Reposado:		
8 meses en barrica de roble blanco americano		
Espadín Añejo	\$1,010	\$1,500
42% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax. Añejado:		
5 años en barrica tostada de roble blanco francés		
Pelón Verde	\$710	\$1,000
47% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Variante de agave angustifolia		
Cenizo	\$900	
Agave Durangensis. 41% Alc.Vol. > Nombre de Dios, Dgo.		
Papalomé Espadín	\$670	
Agaves: Potatorum - Angustifolia. 46% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Madrecuixe	\$900	
Agave Karwinskii. 47% Alc.Vol. > Miahuatlán, Oax.		
Tobalá	\$1,000	
Agave Potatorum. 47% Alc.Vol. > Miahuatlán, Oax.		



Todos nuestros precios están expresados en moneda nacional e incluyen IVA.

Aceptamos pagos en efectivo y con tarjeta bancaria.



traspatio



BEBIDAS

MEZCAL ARTESANAL

Todos nuestros Mezcales respetan los procesos tradicionales de más de 3 generaciones: jimado a mano, respetando la integridad de cada piña. Su cocción en horno cónico de tierra, seguida de la molienda con tahona de piedra, permite conservar la riqueza aromática del agave. La fermentación natural en tinajas de madera sin acelerantes químicos y la doble destilación en alambique de cobre dan como resultado un mezcal de notable pureza, equilibrio y expresión varietal.

MEZCALES DE AGAVE ANGUSTIFOLIA CULTIVADO

Agave sembrado y cuidado por nuestro productor desde su origen. Permite mayor control, consistencia en perfil y disponibilidad.

	2 oz	450 ml
Espadín Tradicional	\$150	\$900
45% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Espadín fermentado con Cacao	\$190	\$1,140
49% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Espadín destilado con Café	\$190	\$1,140
45% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Espadín Ligero	\$150	\$900
40% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Espadín Abocado	\$160	\$960
40% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax. Reposado:		
7 semanas en barrica de roble blanco americano		
Espadín Reposado	\$180	\$1,080
38% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax. Reposado:		
8 meses en barrica de roble blanco americano		
Espadín Añejo	\$250	\$1,500
42% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax. Añejado:		
5 años en barrica tostada de roble blanco francés		
Espadín Rudo	\$170	\$1,000
Sntgo. Matatlán, Oax.		
Directo del alambique a 54% Alc.Vol.		
Pelón Verde	\$210	\$1,260
47% Alc.Vol. > Sntgo. Matatlán, Oax.		
Variante de agave angustifolia		

CERVEZA

XX Lager / 325 ml	\$60
XX Ambar / 325 ml	\$60
Bohemia Clara / 355 ml	\$70
Bohemia Oscura / 355 ml	\$70
Heineken / 355 ml	\$80
Tecate 0.0 / 325 ml	\$60

Clamato para cerveza / 300 ml	+ \$65
Preparado de vaso michelado / 60 ml	+ \$35
Preparado de vaso cubano / 60 ml	+ \$45

COCTELES DE LA CASA

Hoja Santa / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + jugo de piña, jugo de limón, extracto de chayote, kiwi y hierbabuena. Escarchado con mezcla de sal fina y hoja santa	
Aguacate / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + Licor 43, pulpa de aguacate fresco, jugo de limón y jugo de piña. Garnitura: brocheta de zarzamora	
Pepino / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + jugo de limón, jarabe de jengibre con romero, macerado de pepino y terminado con agua mineral	
Habanero / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + licor de naranja, jugo de limón y jarabe natural de habanero. Escarchado con sal de gusano y garnitura de media luna de naranja	
Agavita / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + licor de naranja, jugo de limón y jarabe. Escarchado con sal de gusano	
Mezcalita / 210 ml	\$150
30 ml Espadín Joven + encurtido de fruta de temporada, agua mineral en vaso escarchado con sal especiada. Refrescante y ligera	
Jamaica / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + licor de naranja, concentrado de jamaica, jugo de limón y jarabe. Escarchado con sal de gusano y garnitura de chapulines	
Mezcal Tónico / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + agua tónica y tintura de toronjil	
Mojito Mezcal / 210 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + jugo de limón, jarabe, hierbabuena macerada y terminado con agua mineral	
Mojito Mezcal Frutos Rojos / 210 ml	\$210
45 ml Espadín Joven + frutos rojos, jugo de limón, jarabe, hierbabuena macerada y terminado con agua mineral	
Cacaotero Negroni / 90 ml	\$210
45 ml Espadín Cacao + Campari y vermut dulce. Garnitura de moneda de cacao con pistache	
Ponche Negroni / 90 ml	\$210
45 ml Espadín Joven + Campari, vermut dulce, infusión de manzana, guayaba y canela. Garnitura de manzana	
Negrete / 90 ml	\$210
45 ml Espadín Joven + Campari y vermut dulce. Garnitura de media luna de naranja	
Viejo Sabio / 70 ml	\$210
45 ml Espadín Joven + licor de angostura y azúcar. Garnitura de media luna de naranja	
Matatlán / 180 ml	\$190
45 ml Espadín Joven + Martini Rosso y licor de angostura	
Coctel de Temporada / 210 ml	\$190
¡Pregunta a tu mesero!	

COCTELES CLÁSICOS

Negroni / 90 ml	\$210
Jäger Sour / 180 ml	\$180
Old Fashioned / 180 ml	\$180
Manhattan / 180 ml	\$180
Mimosa / 180 ml	\$150
Mojito / 180 ml	\$170
Mojito de frutos rojos / 180 ml	\$180
Margarita / 150 ml	\$170
Daiquirí / 150 ml	\$160
Boulevardier / 90 ml	\$140
Aperol Spritz / 180 ml	\$190
St Germain Spritz / 180 ml	\$210
Campari Spritz / 180 ml	\$190
Carajillo / 150 ml	\$190
Carajillo Baileys / 150 ml	\$190
Salmoncito / 180 ml	\$180
Bloody Mary / 180 ml	\$160
Espresso Martini / 180 ml	\$180
Martini / 180 ml	\$220
Cosmopolitan / 180 ml	\$170
Tom Collins / 180 ml	\$160
Vodka Collins / 180 ml	\$150

LICORES Y CREMAS 60 ml

Kahlúa	\$95
Baileys	\$130
Martini Rosso	\$125
Vermouth Martini Extra dry	\$120
Licor 43	\$150
Amaretto Disaronno	\$145
Jägermeister	\$130
Campari	\$140
Fernet Branca	\$150
Sambuca Negro	\$130

OTROS DESTILADOS 2 oz

Vodka Grey Goose	\$180
Vodka Absolut Azul	\$150
Vodka Stolichnaya	\$140
Whisky Glenfiddich 12 años	\$250
Whisky Johnnie Walker Black	\$240
Whisky Johnnie Walker Red	\$140
Tennessee whiskey Jack Daniel's	\$160
Jameson Irish Whiskey	\$150
Bourbon Jim Beam	\$140
Ginebra Hendrick's	\$250

Ginebra Artesanal Mexicana Granicera Floral	\$220
Ginebra Artesanal Mexicana Granicera Cítrica	\$220
Ginebra Beefeater	\$160
Ginebra Tanqueray	\$150
Ron Zacapa 23 años	\$290
Ron Havana Club 7 años	\$160
Ron Havana Club 3 años	\$150
Ron Bacardi Blanco	\$140
Tequila Maestro Dobel Diamante	\$220
Tequila Herradura Reposado	\$180
Tequila Herradura Blanco	\$160
Tequila Tradicional Plata	\$150

VINOS

	Copa 150 ml	
Vino tinto de la casa	\$190	
Vino blanco de la casa	\$190	
	Botella 750ml	
Santo Tomás Ensamble de Tintos (Tempranillo-Cabernet-Merlot)	\$850	
Santo Tomás Ensamble de Blancos (Colombard-Chenin Blanc)	\$850	
Larrosa Rosado (Garnacha Tinta)	\$750	
Espumoso Cinzano pro-spritz seco "pregunta por la variedad a tu mesero"	\$600	
	Jarra 1.5 lts	Vaso 480ml
Clericot	\$320	\$190
Tinto de verano	\$300	\$140

SIN ALCOHOL

Agua del día / 480 ml	\$45
Agua natural de manantial / 355 ml	\$55
Agua gasificada / 355 ml	\$65
Coca Cola Clásica / Zero / 355 ml	\$55
Limonada / 480 ml	\$65
Naranjada / 480 ml	\$65
Toronjada / 480 ml	\$65
Fresada / 480 ml	\$75
Clamato natural / 480 ml	\$90
Mojito sin alcohol / 180 ml	\$80
Suero preparado / 480 ml	\$65
Boost	\$110

CAFÉ, TÉ Y CHOCOLATE

*Café multivarietal de comunidades Yuquin, Chiapas.
Lavado tradicional*

Café Diferenciado (método prensa francesa) / 270 ml	\$60
Americano / 270 ml	\$50
Espresso sencillo / 30 ml	\$50
Espresso doble / 60 ml	\$75
Latte / 270 ml	\$70
Flat White / 120 ml	\$65
Cappuccino / 270 ml	\$70
Moka / 270 ml	\$80

Café Irlandés / 200 ml	\$120
Espresso Tonic / 150ml	\$70
Affogato / 100 ml	\$70
Carga extra de Café / 45 ml	\$25
Extra de leche / 60 ml	\$20
Extra de leche vegetal / 90 ml	\$25
Chocolate / 270 ml	\$70
Té de la casa / 270 ml	\$60
Serenidad (mezcla relajante)	
Buen provecho (mezcla digestiva)	
Bienestar (cedrón)	
Aire vital (antigripal)	