



Un proyecto que inicio en 2013 por jóvenes Mexicanos con la intención de ofrecer un estilo de comida sencilla pero con la más alta calidad de ingredientes.


A project that started in 2013 by Mexican youths with the intention of offering a humble and comfortable food with high quality ingredients.

Todos los platillos son preparados al momento y en su mayoría con ingredientes y productos de origen oaxaqueño y/o nacionales. Agradecemos amablemente evitar cualquier cambio al menú.

All dishes are prepared at the moment in its majority with local or national produce or ingredients. We appreciate avoiding any change on the menu.

**SI TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN O ALERGIA ALIMENTICIA, FAVOR DE INFORMAR A NUESTRO PERSONAL.
IN CASE OF ANY FOOD ALLERGIES OR RESTRICTION PLEASE NOTIFY THE WAITER.**

**EN CASO DE REQUERIR FACTURA FAVOR DE SOLICITARLA AL MOMENTO DE REALIZAR SU PAGO.
NO PERMITIMOS LAS CUENTAS SEPARADAS**

 **BOULENC_CLIENTES | PSSWD. chocolatin207**



@BOULENCPAN | @BOULENC.BED.BREAD | @BOULENC.CAFE | @SUCULENTA_OAX



Comida – Food

8:30 A 13:00 HORAS

DESAYUNOS

FRUTA CON YOGUR TURCO

\$105.00

Yogur Turco de leche de vaca, granola de la casa, miel de abeja y frutas.

Turkish yogurt, house granola, bee honey and seasonal fruits.

HOT CAKES (SIN TRIGO)

\$131.00

A base de harina de arroz, almendra y avena con plátano, mantequilla con cítricos, crema batida, salsa de frutos rojos, miel de agave y granola de la casa. **Tocino + \$30.00**

*Pancakes made with rice, oats and almond flour, with banana, citrus butter, whipped cream, berry sauce, agave honey and house granola. **Bacon + \$30.00***

SHAKSHUKA

\$115.00

Huevos escalfados sobre salsa de tomate picante, cebolla, chile asado, harissa de chipotle, acompañado de nuestro baguette y queso libanés.

Poached eggs in a spicy tomato sauce, onion, chipotle harissa and roasted chilli. Served with bread & lebanese cheese.

MOLLETES

\$127.00

Ciabatta, frijoles y queso menonita. Acompañado de pico de gallo, crema ácida y salsa tatemada. **Tocino + \$30.00**

*Ciabatta with bean paste and menonita cheese. Served with pico de gallo, sour cream and grilled salsa. **Bacon + \$30.00***

ENGLISH MUFFIN

\$111.00

Muffin inglés con huevo revuelto, queso menonita, alioli y tomate fresco. **Tocino + \$30.00**

*English muffin with scrambled eggs, mennonite cheese, alioli and fresh tomato. **Bacon + \$30.00***

BREAKFAST BURGER

\$110.00

Bollo brioche, huevo pochado, tocino crujiente, aguacate y sriracha Suculenta.

Brioche bun, poached egg, crispy bacon, avocado and Suculenta sriracha.

TOSTADO FRANCÉS

\$138.00

Brioche remojado en una mezcla de nata, leche y nuez moscada, servidos con dulce de leche y miel, acompañado con crema de nata. **Tocino + \$30.00**

*Brioche french toast, served on dulce de leche (milk caramel sauce), honey and cream. **Bacon + \$30.00***

CROQUE MONSIEUR

\$144.00

Pan de masa madre, salsa bechamel, queso mixto de Villa de Patos, jamón de lomo de cerdo. **Huevo + \$19.00**

*Sourdough bread, Bechamel sauce, Villa de Patos cheese and pork loin ham. **Egg + \$19.00***

CROISSANTS (TODO EL DÍA)

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESILLO

\$122.00

Quesillo gratinado con jamón de pavo, mayonesa de la casa de chipotle y tomate fresco.
Huevo + \$19.00

Grated quesillo and turkey ham, chipotle mayonnaise and fresh tomato. Egg + \$19.00

CROISSANT DE KALE Y ESPINACA

\$116.00

Queso de cabra, mantequilla de ajo y perejil, tomate, harissa de chipotle, kale y espinaca salteadas. **HUEVO + \$19.00**

Goat cheese, parsley and garlic butter, fresh tomato, chipotle harissa and sautéed kale and spinach. EGG + \$19.00

TOAST (TODO EL DÍA)

TOSTADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ

\$81.00

Pan de masa madre tostado con mantequilla de maní, mermelada de la casa y rodajas de plátano.

Toasted sourdough bread with house peanut butter, marmalade and banana slices.

TOSTADO DE AGUACATE

\$95.00

Tostado de aguacate en pan de masa madre con mantequilla de perejil y ajo, y cilantro. **Huevo + \$19.00**

Avocado toast with parsley, garlic butter and cilantro. Egg + \$19.00

TOSTADO DE JAMÓN SERRANO

\$145.00

Pan de masa madre tostado, jamón serrano, arúgula, alcaparras, paté de hongos y queso maduro de prensa.

Toasted sourdough bread, cured ham, arugula, capers, mushroom pate and pressed aged cheese.

SANDWICHES (TODO EL DÍA)

CIABATTA DE JAMÓN Y QUESILLO

\$119.00

Ciabatta con jamón de pavo, quesillo, cebolla, aguacate, tomate, aderezo de chipotle y mostaza de la casa.

Ciabatta bread, turkey ham, quesillo, onion, avocado, tomato, chipotle dressing and mustard.

CIABATTA VEGETARIANA O VEGANA

\$107.00

Ciabatta con champiñones salteados, aguacate, cebolla, tomate, quesillo, aderezo de chipotle y mostaza de la casa. **VEGANA SIN QUESO NI MAYONESA.**

Ciabatta bread with sautéed mushrooms, avocado, onion, tomato, quesillo, chipotle dressing and house mustard. VEGAN WITHOUT CHEESE NOR MAYONNAISE

SANDWICHES (TODO EL DÍA)

FOCACCIA DE CHAMPIÑONES

\$116.00

Pan Focaccia, cebolla salteada con orégano y tomillo, champiñones, espinacas, aderezo de chipotle, queso maduro de la costa, tomate fresco y tallos de espinaca.

Focaccia bread, sautéed onions with oregano and thyme, mushrooms, spinach, chipotle dressing, aged cheese from the coast, fresh tomato and spinach stalks.

TORTA DE PAN AMARILLO

\$129.00

Tradicional pan amarillo oaxaqueño, servido con jamón de pavo, mayonesa, queso fresco, aguacate y berros.

A sandwich on traditional oaxacan bread with turkey ham, mayonnaise, fresh cheese, avocado and watercress.

SOURDOUGH DE TRES QUESOS

\$119.00

Pan de masa madre, queso ahumado, queso maduro de la costa, queso menonita, tomates frescos, cebolla caramelizada, aceitunas y mantequilla de ajo y perejil.

Sourdough bread, smoked cheese, aged cheese, mennonite cheese, fresh tomatoes, caramelized onions, olives and parsley and garlic butter.

“BANH-MI”

\$128.00

Baguette con hongos de temporada, encurtido vietnamita, harissa de chipotle, paté de hongos con nuez de la India, chile serrano asado, aguacate, cilantro, cebolla y pepinillos de Suculenta. (picante)

Baguette with mushrooms, vietnamese pickle, chipotle harissa, mushroom and cashew pate, roasted serrano chilli, avocado, cucumber, cilantro, caramelized onion and Suculenta's dill pickles. (spicy)

BLT

\$150.00

El clásico sandwich de tocino, lechuga y tomate servido con nuestro pan de masa madre de nuez y alioli.

The classic bacon, lettuce, tomato in our special pecan sourdough bread and alioli.

REUBEN SANDWICH

\$210.00

Pan de masa madre de nuez, mostaza dijon, queso mixto de Villa de Patos, roast beef, sauerkraut y aderezo de zanahorias encurtidas, acompañado de pepinillos y escabeche verde.

Pecan sourdough bread, dijon mustard, Villa de Patos mixed cheese, roast beef, sauerkraut and pickled carrots dressing. Served with dill pickles and pickled green jalapeños.

BAGUETTE DE CARNES FRÍAS

\$148.00

Jamón serrano, salami, tomate, cebolla morada, arúgula, queso fresco, queso maduro, aguacate y mostaza americana.

Baguette with cured ham, salami, tomato, onion, arugula, fresh cheese, aged cheese, avocado and American style mustard.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA

\$151.00

Mezcla de lechugas, manzana, queso de cabra, nuez, arándanos y vinagreta de mostaza. Acompañada de pan de masa madre.

Mixed lettuce, apple, goat cheese, pecans, cranberries and mustard vinaigrette. Served with sourdough bread.

PANZANELLA BOULENC

\$111.00

Mezcla de tomate, cebolla, aceitunas, perejil, albahaca y crotones de la casa. Servido sobre hojas de arúgula con vinagreta de vino tinto.

Mixed tomato, onion, olives, parsley, basil and house crutons. Served over arugula and red wine vinaigrette.

ENSALADA CÉSAR

\$194.00

Ensalada de tomate cherry, crotones, mix de lechugas, queso parmesano, aderezo de anchoas y pollo salteado.

Cherry tomatoes, crutons, lettuce mix, parmesan cheese, anchovy dressing and sautéed chicken.

ENSALADA GRIEGA

\$150.00

Una ensalada muy fresca de tomates cherry, pepino, pimiento rojo, cebolla, aceitunas kalamata, queso feta, perejil, limón fermentado con un aderezo de aceite de oliva y pita tostada.

A very refreshing salad with cherry tomatoes, cucumber, red bell pepper, onion, kalamata olives, feta cheese, parsley, preserved lemon, olive oil and toasted pita bread.

POSTRES

BROWNIE CON HELADO

\$100.00

Brownie caliente servido con helado de la casa, streussel de almendras y ganache de chocolate.

Warm brownie, almond streussel, chocolate ganache, served with our house ice cream.

TIRAMISÚ DE BISCOTIS

\$100.00

Hecho con Biscotis de la casa y espresso de Café Labrador.

Made with our Biscotis and Labrador espresso coffee.

AFFOGATO

\$75.00

Helado hecho en casa con Biscotis de la casa y espresso de Café Labrador.

Homemade Ice Cream with our Biscotis and Labrador Coffee Espresso.

TOSTADO FRANCÉS CON HELADO

\$163.00

Brioche remojado en nuestra mezcla perfecta de nata, leche, huevos y especias, acompañado de helado de vainilla hecho en casa.

Soaked brioche in our special mix of cream, milk, eggs and spices with house made vanilla ice cream.

14:00 HORAS

PIZZAS A PARTIR DE LAS 14:00

MARGARITA

\$141.00

Salsa de tomate, albahaca y quesoillo.

Tomato sauce, basil and quesoillo.

BERENJENA

\$167.00

Salsa de tomate, berenjena confitada en mantequilla, tomate, cebolla morada, queso menonita y queso ahumado.

Tomato sauce, butter confit eggplant, fresh tomato, purple onion, menonita cheese and smoked cheese.

CHAMPIÑONES

\$145.00

Salsa de tomate, champiñones, espinacas, cebolla morada, queso maduro, queso menonita.

Tomato sauce, mushrooms, spinach, purple onion, aged cheese, menonita cheese.

TRES QUESOS

\$165.00

Salsa de tomate, cebolla caramelizada, queso menonita, queso ahumado y queso azul.

Tomato sauce, caramelized onion, menonita cheese, smoked cheese and blue cheese.

SALAMI

\$180.00

Salsa de tomate, cebolla morada, queso maduro y salami.

Tomato sauce, purple onion, aged cheese and salami.

PIZZA ESPECIAL

Ingredientes según la temporada. **Pregunta a tu mesero por el precio.**

Ingredients according to the season. Ask your waiter for the price.

PIZZETAS (150GR MASA)

AJO

\$81.00

Ajo, perejil fresco y mantequilla de perejil.

Garlic, fresh parsley and parsley butter.

CHAMPIÑONES AL AJILLO

\$118.00

Salsa de tomate, champiñones al ajillo, chile guajillo, kale fresco, queso menonita y aderezo de la casa.

Tomato sauce, garlic mushrooms, guajillo chile, fresh kale, menonita cheese and house dressing.

PASTAS A PARTIR DE LAS 14:00

FETUCCINE BOLOGNESA

\$150.00

Pasta fresca hecha en casa con salsa bolognesa y queso parmesano.

Fresh home made pasta with bolognese sauce and parmesan cheese.

ÑOQUIS AL PESTO

\$180.00

Pasta hecha en casa a base de papa, con pesto Suculenta, queso parmesano y tomates cherry.

Home made gnocchi with Suculenta's pesto, parmesan cheese and cherry tomatoes.

CANELONES

\$160.00

Pasta fresca rellena de requesón eteco, jamón ahumado y espinacas, cubierta con bechamel, salsa de tomate y queso parmesano.

Fresh pasta filled of curd, smoked ham and spinach, covered in bechamel cream, tomato sauce and parmesan cheese.

LASAÑA VERDE

\$200.00

Hojas de pasta lasaña hechas en casa, hongos de temporada, crema de espinacas, bechamel y mezcla de quesos.

Layers of house made lasaña sheets, seasonal mushrooms, spinach cream, bechamel and a mix of cheese.

ALGO MÁS..

PITA DE CORDERO

\$180.00

Pita horneada al momento rellena de carne molida de cordero organico Villa de Patos, pepino, tomate, lechuga, hummus, tahini y tzatziki.

Freshly baked pita filled with organic lamb meat from Villa de Patos, cucumber, tomato, lettuce, hummus, tahini and tzatziki.

LAHMACUN

\$150.00

Base de masa delgada con una capa de carne molida de cordero de Villa de Patos, mezclada con perejil, cebolla y especias al horno de leña. Acompañado de ensalada de pepino.

A flat bread topped with a mix of organic ground lamb meat from Villa de Patos, parsley, onion and other spices. Served with a small cucumber salad.

PHILLY CHEESE-STEAK

\$198.00

Birote con harina de maíz, relleno de rib eye fileteado, queso cheddar, pimiento rojo, cebolla. Acompañado con chiles en vinagre.

Our birote bread filled with rib eye, cheddar cheese, red bell pepper, onion. Served with pickled jalapeno.

ALGO MÁS..

LONCHE DE POLLO

\$165.00

Telera de pollo marinado y empanizado con ensalada de col, acompañado de salsa de chiles.

Telera bread with marinated and fried chicken with cole slaw and chilli sauce.

SOPA DEL DÍA

\$85.00

Pregunta a tu mesero.

Ask your waiter for the soup of the day.

HAMBURGESAS

HAMBURGUESA DE RIB EYE (180 GR) / MINI (80GR) \$208.00 / \$115.00

Brioche, carne de res 100% Rib Eye, queso cheddar, tomate, mayonesa, mostaza americana, pepinillos, lechuga y cebolla. Acompañada de papas gajo. **Tocino + \$30.00**

*Brioche, 100% Rib Eye beef, cheddar cheese, tomato, mayonnaise, American style mustard, dill pickles, lettuce and onion. Served with potato wedges. **Bacon + \$30.00***

HAMBURGUESA FRANCESA (CORDERO/LAMB)

\$237.00

Brioche, carne de cordero orgánica, queso de oveja, alioli, mostaza dijón, pepinillos y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo. **Tocino + \$30.00**

*Brioche, organic lamb meat, sheep cheese, tomato, alioli, dijon mustard, dill pickles and caramelized onion. Served with potato wedges. **Bacon + \$30.00***

MINI SMASH BURGER (80 gr)

\$160.00

Una versión rebelde a la tradicional. Hamburguesa de 80 gr de rib eye dividido en 2 porciones aplastadas con queso cheddar, tocino, aderezo de zanahoria encurtida y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo.

A rebel version of the traditional hamburger with a 80 gr meat ball divided in two and smashed, cheddar cheese, bacon, pickled carrot dressing and caramelized onion. Served with potato wedges.

PAPAS GAJO/ FRIED POTATO WEDGES

\$85.00

EXTRAS

Jamón de Pavo / Smoked Turkey Ham	\$38.00
Salami	\$55.00
Jamón Serrano / Serrano Ham	\$60.00
Tocino / Bacon	\$30.00
Huevo / Egg	\$19.00
Huevo Pochado / Poached Egg	\$28.00
Champiñones / Mushrooms	\$21.00
Aguacate / Avocado	\$26.00
Queso Menonita / Mennonite Cheese	\$34.00
Quesillo / String Cheese	\$26.00
Queso Ahumado / Smoked Cheese	\$22.00
Queso Azul / Blue Cheese	\$26.00
Jamón "Lomo de Cerdo" / Pork Loin Ham	\$38.00
Queso de Cabra / Goat Cheese	\$30.00
Queso Cheddar / Cheddar Cheese	\$24.00
Espinaca / Spinach	\$21.00
Kale	\$21.00
Guarnición de Ensalada / Side Salad	\$21.00
Roast Beef	\$60.00
Mantequilla	\$20.00
Pollo / Chicken	\$80.00

PAN DULCE

BRIOCHE / ENRICHED BREADS

Brioche	\$20.00
Bostock	\$33.00
Dálmata	\$25.00
Rol de Cardamomo y Canela	\$24.00
Concha	\$25.00

MASA DANESA / DANISH PASTRY

Croissant	\$35.00
Croissant de Almendra	\$57.00
Mini Croissant	\$18.00
Mini Croissant de Almendra	\$24.00
Chocolatín	\$42.00
Chocolatín de Almendra	\$68.00
Mini Chocolatín	\$22.00
Mini Chocolatín de Almendra	\$28.00
Rol de Pasas	\$40.00
Cuadro de Manzana	\$50.00
Orejita	\$18.00
Nudo	\$35.00
Estragón	\$42.00
Empanada de Manzana	\$46.00
Moño Devonshire	\$64.00

GALLETAS / COOKIES

Galleta Mama Pacha	\$32.00
Alfajor	\$20.00
Bolsa de Biscottis	\$80.00
Power Bar	\$25.00
Marranito	\$10.00

PASTELILLOS / CAKES AND MORE..

Naranja y Maíz	\$42.00
Pan de Elote	\$50.00
Brownie	\$45.00
Muffin de Plátano	\$25.00
Muffin de Zanahoria y Manzana	\$28.00
Rebanada Pastel de Chocolate	\$42.00
Pastel de Chocolate	\$380.00
Pastel de Zanahoria	\$62.00
Friand	\$30.00
Pop Tart	\$37.00
Rebanada de Budín	\$32.00
Tarta de Limón	\$84.00
Tarta de Limón Grande	\$400.00
Tarta de Manzana	\$74.00
Tarta de Pera	\$84.00
Medovik	\$220.00
Rebanada de Medovik	\$30.00
Tarta de frutos rojos	\$94.00
Tarta de Frutos Grande	\$550.00

PAN SALADO

Bun	\$17.00
Birote	\$18.00
Hogaza Natural	\$68.00
Hogaza Natural Jumbo	\$136.00
Batard Natural	\$88.00
Hogaza Multigrano	\$80.00
Hogaza Ajonjolí	\$80.00
Hogaza Avena	\$80.00
Hogaza Arándano	\$90.00
Hogaza Nuez	\$105.00
Hogaza Nuez Jumbo	\$210.00
Barra Centeno con Semillas	\$110.00
Barra Centeno sin Semillas	\$95.00
Barra Centeno sin Semillas Jumbo	\$180.00
Barra Integral	\$80.00
Baguette	\$25.00
Ciabatta	\$14.00
Focaccia	\$20.00
English Muffin	\$25.00
Rebanada Quiche Espinacas y Queso	\$45.00
Rebanada Quiche Jamón y Tocino	\$50.00
Quiche Entero Espinacas y Queso	\$330.00
Quiche Entero Jamón y Tocino	\$370.00
Croissant Frío Jamón y Queso	\$52.00
Croissant Frío Espinaca y Queso	\$46.00
Pizza Roll Calabaza	\$30.00
Pizza Roll Frijol y Chipotle	\$30.00
Pizza Roll Tomate	\$30.00
Pizza Roll Papa y Acelga	\$30.00



Bebidas – Beverages

CAFÉ

CAFÉ

Putla, Oaxaca, mixteca alta a 1,600 - 1,800 msm.
Tostado medio por "Labrador Café".

ESPRESSO \$40.00

Bebida corta extraída con 20 g de café molido, extrayendo 40 ml de líquido.

MACHIATTO \$45.00

Espresso más 3 oz. de leche acremada.

AMERICANO/ FRÍO \$45.00

Bebida hecha a base de espresso más agua, el clásico espresso americano.

LATTE / FRÍO \$55.00

Bebida a base de espresso más 7 oz. de leche acremada.

CAPUCCINO \$50.00

Espresso largo más 5 oz. de leche acremada.

FLAT WHITE \$50.00

Bebida tibia a base de espresso y 4 oz. de leche acremada.

MOKA / FRÍO \$55.00

Chocolate semi amargo más espresso y 4 oz. de leche acremada.

COLD BREW \$55.00

Infusión de café en frío durante 24 hrs.

COLD BREW LATTE \$65.00

Infusion en frío durante 24 hrs, con leche.

ESPECIALIDAD CON CAFÉ Y CHOCOLATE

LATTE ESTRAGÓN FRÍO \$55.00

Tradicional latte con un sirope de estragón y hielo.

LATTE DE DULCE DE LECHE FRÍO \$80.00

Con dulce de leche.

CHOCOLATE EL RITO DE LECHE / AGUA 280 ML \$45.00

Pídelo frío también.

CAFÉ CON MIEL Y ESPECIAS / SPICED HONEY \$60.00

Espresso con leche especiada y miel. Incluye biscotti.

CAFÉ IRLANDÉS \$175.00

Espresso, canela, Bourbon y crema.

CAFÉ TÓNICO \$60.00

Shot de espresso con huelo y agua tónica y garnitura de limón Meyer.

MOKA ITALIANO \$80.00

Un moka tradicional con el especial cacao oaxaqueño producido por italianos, muy poco dulce e intenso sabor a chocolate.

TÉ, KÉFIR Y MÁS

TÉ

CHAI LATTE (240 ML) / FRÍO \$65.00

Concentrado casero a base de jengibre, especias, azúcar y té negro con leche.

MATCHA \$52.00

Bebida a base de té verde molido, con leche o agua.
Matcha beverage with milk or water

TÉS Y TISANAS \$35.00

Pregunta por las distintas variedades.
Ask for the different flavors.

INFURÍO \$60.00

Pregunta por nuestras variedades.
Ask for our different flavors.

KÉFIR

KÉFIR \$41.00

*Fermento de leche 99% libre de lactosa.
Fermented milk drink 99% lactose free.*

KÉFIR CARDAMOMO \$51.00

*Kéfir con miel de abeja orgánica y cardamomo.
Kefir with organic bee honey and cardamom.*

KÉFIR FRUTAS / *MANGO TEMPORADA \$51.00

*Kéfir con jarabe de frutas de la casa.
Kefir with fruit syrup.*

EXTRAS

+ SHOT DE CAFÉ \$21.00

+ CAMBIO LECHADA ALMENDRA Y AVELLANA \$18.00

VASO DE LECHADA DE ALMENDRA Y AVELLANA \$44.00

VASO DE LECHE ENTERA DE VACA \$26.00

BEBIDAS Y FRESCAS

JUGO CÍTRICO	\$45.00
<i>Pregunta por nuestras variedades. Ask for our available citric fruit flavors.</i>	
JUGO VERDE	\$50.00
<i>Jugo cítrico, espinaca, apio, cilantro, kale y sal. Citric juice, spinach, celery, cilantro, kale and salt.</i>	
JUGO CÍTRICO CON KVASS (FERMENTO)	\$50.00
<i>Jugo de naranja con un tónico de betabel fermentado en salmuera. Fresh orange juice with beet kvass; a tonic fermented in salty brine.</i>	
REFRESCO DE JENGIBRE / GINGER ALE (FERMENTO)	\$55.00
<i>Soda de Jengibre con agua quina y limón. Ginger soda with tonic water and lemon.</i>	
KOMBUCHA (FERMENTO)	\$65.00
<i>Pregunta por nuestras variedades. Ask for our different flavors.</i>	
LIMONADA KVASS (FERMENTO)	\$50.00
<i>Limonada con agua mineral o natural y kvass. Lemonade with sparkling water or natural and kvass.</i>	
LIMONADA NATURAL / MINERAL	\$45.00
<i>Limonada con agua mineral o natural. Lemonade with sparkling water or natural.</i>	
LIMONADA VERDE	\$65.00
<i>Limonada con agua mineral o natural y base de jugo verde. Lemonade with sparkling water or natural and green juice.</i>	
LIMONADA MINERAL DE FRAMBUESA	\$75.00
<i>Puedes agregar alcohol y hacerla cóctel:</i>	
<i>Shot de Mezcal Espadín Rufina</i>	\$155.00
<i>Shot de Gin Granicera o Tanqueray</i>	\$170.00
AGUA DEL DÍA	\$30.00
<i>Pregunta por nuestras variedades. Ask for our different flavors.</i>	
AGUA DE JAMAICA	\$30.00
<i>Hibiscus flower water</i>	
NARANJADA	\$45.00
<i>Hecha con jugo de naranja fresco. Natural o mineral. Orange water made with freshly squeezed juice. Natural or sparkling water.</i>	
AGUA MINERAL TOPO CHICO	\$35.00
<i>Topo Chico sparkling water.</i>	

Bar

CERVEZA

CERVEZA

XX LAGER	\$40.00
XX AMBAR	\$40.00
XX LAGER BARRIL 355 ML.	\$35.00
XX LAGER BARRIL 266 ML.	\$28.00
HEINEKEN BARRIL 355 ML.	\$43.00
HEINEKEN BARRIL 266 ML.	\$36.00
BOHEMIA CLARA	\$45.00
BOHEMIA OSCURA	\$45.00
+ BASE SUERO	\$25.00
+ BASE MICHELADA	\$35.00
+ BASE CLAMATO	\$40.00

CERVEZA ARTESANAL

CONSEJO CERVECERO	\$90.00
Rey Oh Baby, APA.	
AMMON	\$95.00
Doble IPA, IPA, NE IPA	
LA SANTÍSIMA FLOR LÚPULO	\$90.00
(Pregunta por los estilos en existencia)	
CERVEZA ARTESANAL DE BARRIL	
(Pregunta por las opciones disponibles)	
266 ML.	\$75.00
355 ML.	\$85.00

HAPPY HOUR TODOS LOS DÍAS DE 5:00 P.M. A 7:00 P.M.

XX LAGER/AMBAR BARRIL 355 ML.	\$25.00
HEINEKEN BARRIL 355 ML.	\$30.00
XX LAGER / AMBAR	\$30.00
COCTEL MEZCALITA	\$68.00
COCTEL FLORA	\$88.00
PIZZA MARGARITA	\$110.00
PIZZETA AL AJILLO	\$95.00
PAPAS GAJO	\$65.00

MEZCALES

MEZCAL

RUFINA (San Luis Amatlán, Oaxaca)

<i>Espadín</i>	\$82.00
<i>Silvestre (pregunta por variedad)</i>	\$120.00

REAL MATLATL (Matatlán, Oaxaca)

<i>Espadín Joven</i>	\$90.00
<i>Tepextate</i>	\$120.00

DESTILADO DE AGAVE

DE LA CASA \$110.00

Pregunta por nuestras variedades.
Ask for the different options.

LA LOCURA (Santa Catarina Minas, Oaxaca)

<i>Pechuga</i>	\$190.00
<i>Tobalá</i>	\$195.00
<i>San Martinero (barril)</i>	\$175.00

MEZCALOTECA (Miahuatlán, Oaxaca)

<i>Verde</i>	\$200.00
<i>Tobalá</i>	\$210.00

VINOS

VINO ESPUMOSO

COPA

BOTELLA

ANALOGÍA BRUT

Valle de Bernal, Querétaro, México.

Chardonnay

\$100.00

\$390.00

PROSECCO POGGIO COSTA / ALLURA

Veneto, Italia.

Glera

\$110.00

\$450.00

PBUBBLES PET NAT / MICHAEL GINDL

Weinviertel, Austria.

Roessler, Gind Rot

\$180.00

\$800.00

VINO ROSADO

COPA

BOTELLA

ANATOLIA

Valle de Guadalupe, Baja California, México.

Tempranillo, Mourvedre, Cinsault

\$175.00

\$950.00

VINO BLANCO

COPA

BOTELLA

2V / CASA MADERO

Parras de la Fuente, Coahuila, México.

Chardonnay, Chenin Blanc

\$115.00

\$490.00

SHANIA / JUAN GIL

Jumilla, España.

Sauvignon Blanc, Malvasía, Vino ecológico

\$90.00

BUTEO / MICHAEL GINDL

Weinviertel, Austria.

Gruener Veltliner

\$150.00

\$800.00

ZEALANDIA / THE HERMIT RAM

Canterbury, Nueva Zelanda.

Sauvignon Blanc

\$210.00

\$900.00

SALTY WHITE / THE HERMIT RAM

Canterbury, Nueva Zelanda.

Sauvignon Blanc

\$240.00

\$1,100.00

VINOS

VINO TINTO	COPA	BOTELLA
MALBEC CASA MADERO <i>Parras de la Fuente, Coahuila, México.</i> Malbec	\$130.00	\$580.00
ANATOLIA <i>Valle de Guadalupe, Baja California, México.</i> Tempranillo	\$150.00	\$650.00
QUINTA UNIHUE / ESTACIÓN YUMBEL <i>Valle de Bío Bío, Chile.</i> Pais, Moscatel Negro	\$160.00	\$680.00
FRED / BOTTER <i>Piemonte, Italia.</i> Barbera	\$120.00	
SALVAJE / GONZALEZ BASTIAS <i>Valle Maule, Chile.</i> Pais, Moscatel Negro	\$200.00	\$900.00
PISADOR / LA MISSION <i>Valle Maule, Chile.</i> Pais	\$250.00	\$1,140.00
FOLLOW YOUR DREAM / TESTALONGA <i>Swartland, Sudafrica.</i> Cariñena	\$200.00	\$900.00

Cócteles – Cocktails



CÓCTELES/COCKTAILS

CÓCTELES DE LA CASA

MEZCALITA \$110.00

*Mezcal Espadín Rufina, jugo de naranja, jugo de limón, albahaca y cilantro.
Mezcal Espadín Rufina, orange juice, lemon juice, basil and cilantro.*

JAMIROQUAI \$130.00

*Mezcal Espadín Rufina, jugo de naranja, Campari y concentrado de jamaica.
Mezcal Espadín Rufina, orange juice, Campari and hibiscus flower.*

MALVERDE \$180.00

*Ron MK Añejo, Bulleit Bourbon, Fernet, limón y hierbabuena.
MK Rum, Bulleit Bourbon, Fernet, lemon juice and peppermint.*

CARAJILLO \$150.00

*Licor 43 con shot doble de café.
Licor 43 with double coffee shot.*

ESPRESSO MARTINI \$160.00

*Vodka Stolichnaya y licor Giffard Cacao con shot doble de café.
Stolichnaya Vodka and Giffard Cacao Liqueur with double coffee shot.*

FLORA \$128.00

*Coctel clarificado. Mezcal Real Matatl, concentrado de jengibre Suculenta,
Angostura y agua tónica.*

CLERICOT \$130.00

*Vino tinto, Sidral Mundet, limón y manzana.
Red wine, Sidral Mundet, lemon and apple.*

SALMONCITO \$150.00

*Gin Tanqueray, Campari, jugo de toronja y agua tónica.
Tanqueray Gin, Campari, grape fruit and tonic water.*

GINGER BOURBON \$160.00

*Bourbon Bulleit, Concentrado de jengibre Suculenta, jugo de limón y agua
tónica.*

COCTEL ESPECIAL \$160.00

*Pregunta por nuestro cóctel del día.
Ask for our special cocktail.*

VERMUT DE LA CASA \$50.00

*Caramelo de naranja, ajeno y vino tinto, reposado en barrica por dos meses.
Orange candy, wormwood and red wine, rested in barrel for two months.*

CÓCTELES/COCKTAILS

CÓCTELES CLÁSICOS

MARGARITA	\$160.00
Tequila Herradura blanco, Cointreau y limón. <i>Don Julio's white tequila, Cointreau and lemon juice.</i>	
OLD FASHIONED	\$160.00
Bourbon Bulleit, Angostura y azúcar. <i>Whiskey Bulleit Bourbon, Angostura and sugar.</i>	
NEGRONI	\$160.00
Gin Tanqueray, Campari y Punt E Mes.	
NAKED AND FAMOUS	\$160.00
Mezcal Rufina Espadín, licor Strega, Aperol y jugo de limón. <i>Mezcal Espadín Rufina, Strega Liqueur, Aperol and lemon juice.</i>	
MIMOSA	\$95.00
Jugo fresco de naranja y Brut. <i>Freshly squeezed orange juice and Brut.</i>	
BLOODY MARY	\$115.00
Vodka Stolichnaya, jugo de tomate prensado en frío, salsa inglesa, salsa tabasco, salmuera de aceitunas y jugo de limón. <i>Stolichnaya Vodka, cold pressed tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco sauce, olive salty brine and lemon juice.</i>	
WHISKEY SOUR	\$170.00
Bulleit Bourbon, jugo de limón y clara de huevo. <i>Bulleit Bourbon, lemon juice and egg white.</i>	
MOJITO	\$150.00
Ron Valdeflores, agua mineral, hierbabuena y limón. <i>Valdeflores Rum, sparkling water, peppermint and lemon juice.</i>	
APEROL SPRITZ	\$160.00
Aperol, Brut y agua mineral. <i>Aperol, Brut and sparkling water.</i>	
LAST WORD	\$170.00
Gin Tanqueray, Chartreuse Verde, Maraschino Pallini y jugo de limón.	

CÓCTELES/COCKTAILS

CÓCTELES NUEVOS

TARRAGÓN

Lillet infucionado con estragón, Gin armónico, St. Germain, Peychauds bitters y aceituna.

\$210.00

DE LA CAMPIÑA

Ron MK añejo, Campari, Vermut Rosso y jugo de piña.

\$180.00

LA CREME

Gin Tanqueray, Vermut de la casa, Almatepec, Cointreau, jugo de limón verde, Milk wash y espuma de lagne.

\$200.00

FRAGOLITA

Gin Bombay, Campari, Aperol y cordial de fresa.

\$150.00

COLIBIRÍ

Tequila infusionado con maracuya, St. Germain, toronja y soda.

\$250.00

COPEO

GIN TANQUERAY	\$140.00
GIN HENDRICKS	\$180.00
GIN BOMBAY	\$140.00
GIN ARMÓNICO	\$150.00
GIN GRANICERA	\$150.00
GIN MONKEY 47	\$250.00
WHISKEY SIERRA NORTE	\$140.00
WHISKEY BULLEIT BOURBON	\$180.00
WHISKEY J.W. ETIQUETA DORADA	\$205.00
WHISKEY J.W. ETIQUETA NEGRA	\$170.00
WHISKEY J.W. ETIQUETA ROJA	\$120.00
WHISKEY JACK DANIEL'S	\$135.00
WHISKEY MAIZ NATION BLANCO	\$140.00
WHISKEY MAIZ NATION AÑEJO	\$200.00
COINTREAU	\$135.00
LICOR PALLINI MARASCHINO	\$160.00
LICOR 43	\$110.00
LICOR FERNET	\$150.00
CHARTREUSE VERDE	\$185.00
LICOR CAMPARI	\$100.00
LICOR PUNT E MES	\$130.00
LICOR ALMA TEPEC	\$110.00
LICOR AVERNA	\$130.00
LICOR CYNAR	\$110.00
LICOR ST. GERMAIN	\$180.00
VODKA STOLICHNAYA	\$120.00
RON VALDEFLORES	\$150.00
RON PARANUBES	\$100.00
RON MK AÑEJO	\$110.00
TEQUILA HERRADURA BLANCO	\$110.00