

COCKTAILS

MULA DE ALTURA \$15 / \$297

Vodka, Chartreuse Verde, Kiwi, Jengibre, Limón,
Agua Mineral, Jarabe.

**Vodka, Green Chartreuse, Kiwi, Ginger, Lime, Soda,
Simple Syrup.**

SALT & PEPPER \$12 / \$238

Ginebra, Clara de huevo, Limón, Jarabe.

Gin, Egg white, Lime, Simple Syrup.

BITTER PIÑA \$15 / \$297

Ron Blanco, Ron Oscuro, Piña, Puré de Maracuyá, Coco,
Amargo de Angostura.

**Dark Rum, White Rum, Pineapple, Passion Fruit Purée,
Coconut, Angostura Bitters.**

GIN SMASH \$13 / \$258

Ginebra, Pepino, Albahaca, Limón, Jarabe,
Aceite de Ajonjolí.

Gin, Cucumber, Basil, Lime, Simple Syrup, Sesame Oil.

PERFECT SUNSET \$15 / \$297

Tequila Blanco, Cointreau, Naranja, Limón, Jarabe.

Tequila Silver, Cointreau, Orange, Lime, Simple Syrup.

AFTERGLOW \$12 / \$238

Mezcal Joven, Aperol, Licor de Damiana, Limón Amarillo.

Mezcal Joven, Aperol, Damiana Liqueur, Lemon.

SUNSET SPRITZ \$17 / \$337

Prosecco, Aperol, St. Germain, Naranja.

Prosecco, Aperol, St. Germain, Orange.

SIXTH FLOOR \$15 / \$297

Whisky, Yuzu, Limón Amarillo, Menta, Jarabe de Frambuesa

Whisky, Yuzu, Lemon, Mint, Raspberry Syrup.

PICK-ME-UP \$13 / \$258

Ron Oscuro, Licor 43, Espresso, Naranja.

Dark Rum, Liquor 43, Espresso, Orange.

JUST DESSERT \$16 / \$317

Vodka, Frangelico, Frambuesa, Limón, Jarabe.

Vodka, Frangelico, Raspberry, Lime, Simple Syrup

**VINO POR COPEO
WINE BY THE GLASS**

USD | MXN

SPARKLING / ESPUMOSO (148ml)

Prosecco Villa Sandi Treviso	\$12 / \$ 238
Champagne Veuve Clicquot Brut	\$23 / \$ 456
Champagne Taittinger Brut Reserve	\$24 / \$ 476
Champagne Bollinger Special Cuvée	\$30 / \$ 595
Champagne Veuve Clicquot Rose Brut	\$28 / \$ 555
Champagne Taittinger Prestige Rose	\$28 / \$ 555
Champagne Billecart-Salmon Rose	\$48 / \$ 952

WHITE / BLANCO (148ml)

Villa Sandi Pinot Grigio Veneto	\$15 / \$ 297
Sileni Sauvignon Blanc Marlborough	\$17 / \$ 337
Les Champs Clos Sancerre	\$23 / \$ 456
Chalk Hill Chardonnay Sonoma Coast	\$23 / \$ 456
William Fevre La Maladiere Chablis	\$19 / \$ 377
Dr. Loosen Riesling Mosel	\$16 / \$ 317

ROSÉ (148ml)

Château Des Ferrages Côtes de Provence	\$19 / \$ 377
--	----------------------

RED / TINTO (148ml)

Erath Pinot Noir Willamette Valley	\$23 / \$ 456
Raymond Cabernet Sauvignon Napa Valley	\$28 / \$555
La Casona Merlot-Cabernet Sauvignon	\$16 / \$ 317
Alta Vista Terroir Selec. Malbec Mendoza	\$18 / \$ 357
Perrin Reserve Côte du Rhone Rouge	\$13 / \$ 258

ANTOJITOS DE CALLE

Guacamole & Salsa, Totopos. USD | MXN
\$9 / \$178

Agregue Chicharron de Arrachera / Add Fried Skirt Steak.

Palomitas de Camarón, Mayonesa de Valentina y Piloncillo. \$24 / \$456

Shrimp Popcorn, Semi Sweet Palm Sugar & Valentina Salsa Mayo.

Tostadas de Ceviche Verde, Verdolagas. \$16 / \$317

Green Fish Ceviche on Corn Tostada, Purslane.

Patatas Bravas y Pulpo Parrillado. \$14 / \$277

Garlic Chili Roasted Potatoes with Grilled Octopus.

Muslitos de Pollo Rostizados, Mayonesa de Piquín y Limón. \$14 / \$277

Roasted Boneless Chicken Thighs, Piquin Pepper & Lime Mayo.

Quesadillas de Pollo en Adobo. \$12 / \$238

Guajillo Pepper Spiced Chicken & Oaxaca Cheese, Quesadillas.

Jamón Ibérico, Queso Ramonetti, Tostado de Masa Madre. \$18 / \$357

Iberic Ham, Ramonetti, Sourdough Crostini.

Tomates, Hierbas, Queso Ocosingo, Extra Virgen de Olivo, Semilla de Cáñamo. \$14 / \$277

Tomatoes, Fresh Herbs, Chiapas Cheese, EOO, Hemp Seeds.

TAQUITOS

Flautas de Barbacoa de Res, Salsa Verde Cruda, Crema y Queso Añejo. \$14 / \$277

Slow Roasted Beef Crisp Flutes, Raw Salsa Verde, Sour Cream.

Pescado a la Talla, Cebollita Encurtida, Arúgula. \$16 / \$317

Adobo Butter Roasted Fish, Pickled Onion, Arugula.

Rib Eye Steak, Hongo Maitake, Salsa Borracha. \$18 / \$357

Rib Eye Steak, Maitake, Beer- Dried Chilies Salsa.

Tartar de Atún y Chicharrón de Pescado, Aguacate a la Parrilla. \$18 / \$357

Tuna Tartar & Fish Crackling, Grilled Avocado.

Jaiba Desnuda, Parmesano, Emulsión de Salsa Tatemada. \$19 / \$377

Crisp Soft Shell Crab, Parmesan, Charred Tomatoes Salsa Emulsion.

SWEET / DULCES

Churros, Salsa de Cajeta, Nuez. **\$ 6 / \$119**
Churros, Sheeps Milk Butterscotch, Pecan.

Brownie de Doble Chocolate Gluten Free, Helado de Vainilla. **\$6 / \$119**
Gluten Free Double Chocolate Brownie, Vanilla Ice Cream.

Mango y Piña Enchilados, Sal de Gusano. **\$5 / \$99**
Mango & Pineapple Sticks, Maguey Worm Salt.