

## GRILL MENU

Guacamole con chips de plátano macho  
Guacamole with banana chips  
\$260 mxn

Guacamole con aguja norteña  
Guacamole with Chuck steak  
\$350 mxn

Aguachile de camarón  
Shrimp aguachile  
\$290

Ensalada de betabel con mandarina  
al grill con vinagreta de Shallote  
Beet salad with grilled tangerine  
and shallot vinaigrette  
\$210

Pesca del día  
Catch of the day  
\$1.30 mxn x gr.

Langosta entera  
Lobster  
\$3.00 mxn x gr.

Pulpo adobado  
Marinated octopus  
\$390 mxn

Camarón a la parrilla o a la talla  
Grilled shrimp or a la talla  
\$450 mxn

Rib Eye 350 gr. con verduras  
Rib Eye 350 gr. with vegetables  
\$725 mxn

Cowboy con verduras  
Cowboy with vegetables  
\$2.45 mxn x gr.

Arrachera marinada 250 gr. con  
verduras  
Marinated flank steak 250 gr. with  
vegetables  
\$440 mxn

T-Bone con verduras  
T-Bone with vegetables  
\$690 mxn

Brochetas de pollo con verduras  
Chicken skewer with vegetables  
\$240 mxn

### ACOMPAÑAMIENTOS/SIDES

Vegetales al grill o ensalada de betabel  
Grilled vegetables or beet salad  
\$95 mxn

Elotes al cajún con mantequilla  
Corn with Cajun seasoning and butter  
\$120 mxn

Papas al grill con crema agria  
Grilled potato with sour cream  
\$120 mxn

\* Los alimentos que se manejan en este establecimiento cumplen con los mejores estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

\*All the food and cooking procedures of this restaurant fulfill the essential requirements of quality and hygiene, yet consumption of raw food is responsibility of the client.

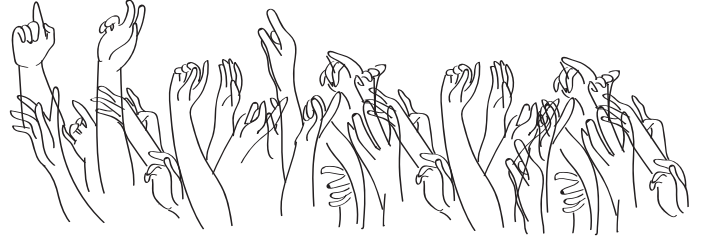
# FROM THE BAR

#letshaveacoco

## COCTELERÍA CLÁSICA/ CLASSIC COCKTAILS

245 mx

margarita, margarita mezcal, mojito, mimosa, daiquiri, piña colada, caipiriña, caipiroska, bloody mary



## HOUSE COCKTAILS

275mx

### TILQBERRY

(Licor Xila, tequila Cascahuin, zarzamora, jugo de piña, miel de agave/*Xila liquor, Cascahuin tequila, blackberry, pineapple juice, honey syrup*)

### FLORDE MAYO

(mezcal Gem & Bolt, concentrado de naranja y vainilla, aquafaba, miel de agave/*Gem & Bolt, orange and vanilla concentrate, aquafaba, honey syrup*)

### CLUKWA

(pox Siglo Cero, licor de café Corajito, jugo de limón, jugo de naranja y cerveza de jengibre Parasol/*Siglo Cero pox, Corajito coffee liquor, lime juice, orange juice, Parasol ginger beer*)

### RAMZ TONIC

(Gin Hendrick's, tónica, láminas de pepino, rodajas de toronja, rodajas de limón, cardamomo/*Hendrick's gin, tonic, sliced cucumber, sliced grapefruit, sliced lime, cardamom*)

### CARMÍN

(sotol Sotomayor, jugo de sandía, concentrado de jengibre, miel de agave/*Sotomayor sotol, watermelon juice, ginger concentrate, agave syrup*)

### PINEAPPLE EXPRESS

(gin GM, jugo de piña, jengibre, romero, miel de agave/*GM gin, pineapple juice, ginger, rosemary, agave syrup*)

### HOMBRE LO GARTO

(mezcal Unión viejo, reducción de piña, óleo de limón amarillo/*Unión viejo mezcal, pineapple reduction, yellow lemon saccharum oil*)

### MRCOCO

(whiskey Juan Montaña, jugo de piña, aquafaba, leche de coco, jugo de limón y jarabe de maíz/*Juan Montaña whiskey, pineapple juice, aquafaba, coconut milk, lime juice, corn syrup*)

### SOUTH TONIC

(gin Gin & Stone, Aperol, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de maracuyá/*Gin & Stone gin, Aperol, pineapple juice, lime juice, passionfruit syrup*)

### FLAMINGO

(mezcal Unión, jugo de toronja, miel de agave/*Union mezcal, grapefruit juice, honey syrup*)

### COCO FEE

(café cold brew Chale, ron, licor Kalani, jugo de piña, jarabe de agave, licor de coco/*Chale cold brew, rum, Kalani liquor, pineapple juice, agave syrup, coconut liquor*)

\*Todos nuestros precios son en pesos mxn e incluyen iva.

\*All our prices are in pesos and includes taxes.

CERVEZA/BEER 120 mx

CERVEZA ARTESANAL/  
CRAFT BEER 140 mx

Allende: Golden ale &  
Brown ale

SODA 80 mx

AGUA/WATER 90 mx

Natural 290 ML. 120 mx

Natural 473 ML. 130 mx

Mineral 473 ML.

JUGOS FRESCO/  
FRESH JUICE 120 mx

SMOOTHIES 220 mx

MAYAN DETOX  
(naranja, piña y chaya/orange, pineapple  
and chaya)

MANGO CITRUS  
(mango, piña, limón, naranja, jengibre y  
menta/mango, pineapple, lime, orange,  
ginger and mint)

PAPAYA DIABOLA  
(toronja, piña, fresa y papaya/grapefruit,  
pineapple, strawberry and papaya)

PIÑATON  
(naranja, zanahoria, piña y plátano/orange,  
carrot, pineapple and banana)

GINGER APPLE  
(piña, manzana y jengibre/pineapple,  
apple and ginger)

VINO/WINE

BLANCO/WHITE

Domaine des Cassiers 265 mx 1,290 mx

FRA Sauvignon Blanc

Heritage du 265 mx 1,290 mx

Consellier FRA

Chardonnay

Berg&Tail 265 mx 1,290 mx

Riesgling

Muscadet Sure Lie 265 mx 1,290 mx

FRA Sauvignon Blanc

ROSADO/ROSÉ

Le Poussin Rosé FR 265 mx 1,290 mx

Grenache

Bertarose Charetto ITA 265 mx 1,290 mx

Merlot Charetto

Whispering Angel FRA 2,250 mx

Grenache

TINTO/RED

Mezzacorona ITA 1,390 mx

Pinot Noir

Brisa Cabernet CHILE 1,390 mx

Cabernet Sauvignon

ESPUMOSO/  
SPARKLING

Scarpetta ITA 265 mx 1,290 mx

Espumoso

Scarpetta Rosé ITA 265 mx 1,290 mx

Espumoso rosé

Moët Imperial FRA 3,500 mx

Champagne Brut

Moët Imperial Rosé FRA 4,200 mx

Champagne Rose

DESTILADOS/SPIRITS

MEZCAL

Ojo de Tigre Espadín/ 220 mx 2,550 mx

tobala

211 Salmania 350 mx 6,150 mx

TEQUILA

Revolución Reposado 260 mx 3,250 mx

Revolución extra añejo 330 mx 3,950 mx

Cristalino

Don Julio Añejo 250 mx 2,950 mx

Don Julio 70 cristalino 290 mx 3,350 mx

Clase Azul Plata 490 mx 6,490 mx

Clase Azul Reposado 590 mx 8,750 mx

GIN

Hendrick's 310 mx 3,650 mx

Bobby's 560 mx 5,750 mx

RON/RUM

Habana 7 años 220 mx 2,550 mx

Zacapa 23 años 380 mx 4,850 mx

WHISKY

Macallan 12 años 360mx 4,250 mx

Black Label 290mx 3,550 mx

Blue Label 1,150mx 13,950 mx

Jack Daniel's 220 mx 2,550 mx

VODKA

Grey goose 320mx 3,950 mx

Belvedere 320mx 3,950 mx

\*Todos nuestros precios son en pesos mxn e incluyen iva.

\*All our prices are in pesos and includes taxes.