



Natutura[®]



chai, matcha & golden milk

 Elige tu leche / *pick your milk*: **regular** | **deslactosada** ligh
soya | coco | almendra + \$ 15

	ch/355 ml	gde/ 590 ml
Chai Latte caliente / <i>hot</i> frío / <i>cold</i> frappe	\$ 80	\$ 85
Chai Berries caliente / <i>hot</i> frío / <i>cold</i> frappe	85	95
Banana Chai Frappe con plátano, crema batida y bombones // <i>with banana, whipped cream & marshmallows</i>		99
Chai Sucio con doble espresso // <i>with double espresso</i> caliente / <i>hot</i> frío / <i>cold</i> frappe	85	99
Golden Milk Latte caliente / <i>hot</i> frío / <i>cold</i> frappe	80	85
Matcha Latte caliente / <i>hot</i> frío / <i>cold</i> frappe	85	90

la tetera | tea bar

	ch/355 ml	gde/ 560 ml
Coco Chai	85	90
Champaña Frutal // <i>Frutal Champagne</i>	85	90
Tisanas caliente o en las rocas / <i>hot or cold</i> guayaba moras fresa y kiwi maracuyá <i>guava berries strawberry & kiwi passion fruit</i>	85	90
Tés Orgánicos caliente o en las rocas / <i>hot or cold</i> jengibre y jugo de limón cúrcuma y jugo de limón flor de manzanilla hierbabuena y hoja de té limón <i>ginger & lemon juice turmeric & lemon juice</i> <i>chamomile flower peppermint & lemongrass</i>	85	90

coffee bar

 Elige tu leche / *pick your milk*: **regular** | **deslactosada** ligh
soya | coco | almendra + \$ 15

	ch/355 ml	gde/ 560 ml
Latte Naked Espresso triple espresso de café (21 gr) con leche		95
Americano 10 / 14 gr de café	60	65
Espresso 14 gr de café		60
Xpress 14 gr de café espresso con helado de vainilla // <i>espresso with vanilla ice cream</i>		95
Cappuccino ó Latte con sabor a: mocha caramelo avellana crema irlandesa coco vainilla // <i>pick you flavor: mocha caramel hazelnut irish cream coconut vanilla</i>	75	80
Ice Latte doble espresso con leche en las rocas. agregale sabor: mocha caramelo avellana crema irlandesa coco vainilla // <i>double espresso with milk on the rocks.</i> <i>pick your flavor:</i> <i>mocha caramel hazelnut irish cream coconut vanilla</i>		80

cocoa bar

 Chocolate Bomb esfera de chocolate con bombones sorpresa en chocolate caliente // <i>chocolate sphere with surprise bomb in hot chocolate</i>		105
 Chocolate Caliente cocoa 100%	75	85
 Hot Nutella	75	85

 Elige tu leche / *pick your milk*: **regular** | **deslactosada** ligh
soya | coco | almendra + \$ 15

frappu

con DOBLE ESPRESSO // *DOUBLE ESPRESSO SHOTS*

Classi crema batida y chocolate // <i>whipped cream and chocolate</i>	80
Bellota nutella, vainilla, crema batida y nuez // <i>nutella, vanilla, whipped cream and nuts</i>	105
Cajetoso cajeta y topping de crema batida // <i>milk caramel with whipped cream</i>	95
Gelatto con helado de vainilla y crema batida y chocolate // <i>vanilla ice cream, whipped cream and chocolate syrup</i>	105
Maní crema de cacahuete, helado de vainilla, chocolate y nuez // <i>peanut butter, vanilla ice cream, chocolate & nuts</i>	105
Cookies & Cream galleta oreo con crema batida // <i>oreo cookies with whipped cream</i>	90
Baileys shot de baileys 1 oz, chocolate y crema batida // <i>1 oz baileys, whipped cream and chocolate syrup</i>	110

smoothies

 Taro con yogurt, crema batida y bombones // <i>yogurt, whipped cream & marshmallows</i>	99
 El Coco piña, leche de coco y yogurt // <i>pineapple, coconut milk & yogurt</i>	95
 Del Bosque mora, zarzamora, fresa y yogurt // <i>blueberry, blackberry, strawberry & yogurt</i>	99
Gyn limón, piña, jengibre natural y chía // <i>lemon, pineapple, natural ginger & chia</i>	95
Berries zarzamora, mora y fresa // <i>blackberry, blueberry & strawberry</i>	99
Mijito hierbabuena y limón // <i>peppermint & lemon</i>	85
Mijito Maracuyá maracuyá // <i>passion fruit</i>	95
Fresón fresa y limón // <i>strawberry & lemon</i>	95
Yo fresa y mango // <i>strawberry & mango</i>	95
Chilli mango, limón y chamoy // <i>mango, lemon & chamoy</i>	99
Tropical piña, fresa, mango y coco // <i>pinneapple, strawberry, mango & coconut</i>	95

moleculares molecular drinks

Lemon Jelly limón y moléculas de fruta de la pasión // <i>lemon & passion fruit molecular</i>	105
Moleculín fresa y moléculas de mango // <i>strawberry & mango molecular</i>	105
Liluu fresa, limón y moléculas de litchi // <i>strawberrt, lemon & lychee molecular</i>	105

moctelería

Ali albahaca, limón, manzana, nuez y chía // <i>basil, lemon, apple, nuts & chia.</i>	95
Kiwi Gin <i>ginger ale & kiwi</i>	95
Limonada con mineral y chía // <i>mineral water & chia</i>	80

kombucha

elige tu sabor favorito // *find your flavor, ask your waiter*

590 ml

590 ml

590 ml

590 ml

355 ml

jugos juice bar		
	ch 300 ml	gde 420 ml
Jugo Verde / <i>Green Juice</i>	\$ 75	\$ 85
jugo de naranja, brotes, apio, albahaca, menta y limón / <i>orange juice, sprouted, celery, basil, mint and lemon.</i>		
Jugo de naranja / <i>Orange Juice</i>	70	75

chilaquiles

Salsa roja al chipotle ó salsa verde // *Red chipotle or green sauce*

con cama de frijolitos negros y panela, queso gouda, cebolla morada // *with panela and gouda cheese & black beans.*

Vaqueros	\$ 245
arrachera (200 gr) en salsa chipotle gratinados, con crema y cebolla // <i>with flank steak in chipotle sauce, melted gouda cheese, cream and onion</i>	
Playeros	239
camarón salteados en ajo (200 gr), gratinados y bañados en salsa chipotle, crema y cebolla // <i>sauteed shrimp with garlic and melted gouda cheese in a chipotle sauce</i>	
Super Master	239
pechuga de pollo (200 gr) , 2 huevos estrellados, gratinados, crema y cebolla // <i>chicken breast, 2 fried eggs, melted gouda cheese, cream and onion</i>	
A la hongué	205
portobello salteado (120 gr) con ajo y cebolla, gratinado y bañado en salsa de chilaquiles, crema y cebolla // <i>portobello mushroom sauteed with garlic and onion, melted gouda chesse in chilaquiles salsa, cream and onion</i>	
Pollo	199
pechuga de pollo a la plancha (200 gr) , gratinados, crema y cebolla // <i>grilled chicken breast, melted gouda cheese, cream and onion</i>	
Sencillos	140
en salsa roja con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema y cebolla // <i>in red chipotle sauce with melted gouda cheese, cream and onion</i>	
3 Quesos	195
philadelphia, queso de cabra y queso gouda (120 gr) en salsa roja, con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema y cebolla // <i>melted philadelphia, goat and gouda cheese in chipotle sauce, cream and onion</i>	
El Artesano	199
chorizo artesanal (150 gr) salteado con cebolla y queso gratinado, crema y aguacate // <i>artisan chorizo sauteed with onion and gratin cheese cheese, cream and onion</i>	
con extra aguacate (80 gr) // <i>Ask for extra avocado for</i>	45

bagels

elige tu acompañamiento: ensalada de pasta | ensalada verde | papas alioli // *select your side: green salad | alioli potato salad | fresh pasta salad*

Chileno	\$ 249
salmón ahumado (100 gr), philadelphia, arúgula, germinado y chimichurri de alcaparras // <i>smoked salmon, philadelphia, rugula, sprouted & capers chimichurri</i>	
Buenazo	185
roast beef (80 gr), queso gouda, huevo estrellado bañado en salsa oscura con champiñón // <i>roast beef, gouda, fried egg with brown gravy sauce with mushrooms & oregano</i>	
Con Pastito	175
philadelphia, pechuga de pavo (50 gr) y germinado de alfalfa // <i>philadelphia, turkey breast & alfalfa sprouts</i>	
Sr. Popeye	180
jamón pechuga de pavo, panela de el tuito horneada y espinaca // <i>turkey breast ham, baked panela from “el tuito” and spinach</i>	
A huevo	185
jamón pechuga de pavo (50 gr), huevo estrellado, queso gouda y germinado de alfalfa // <i>turkey breast ham, fried egg, gouda cheese & alfalfa sprouts</i>	
Mr. Tocino	195
2 pzas. de huevo estrellado, tocino, queso gouda y aguacate // <i>2 fried egg, bacon, gouda cheese & avocado</i>	
Cremosa	95
philadelphia + tu elección: mermelada de zarzamora / fresa ó crema de cacahuete <i>Philadelphia + your choice: raspberry / strawberry jam or peanut butter</i>	

machaca

deshebrada de res, huevo, pimientos, ajo y cebolla, acompañado de chilaquiles y frijoles negros.
elige: tortillas de harina o tortillas de maíz. // *shredded beef, egg, peppers, garlic and onion, side of chilaquiles and black beans. choose from flour tortillas or corn tortillas.*

omelette

Se acompañan de chilaquiles con queso gouda gratinado, cebolla, frijolitos negros y panela // *side of chilaquiles with gratin gouda cheese, onion, black beans and panela*

Bañaditos	185
con tu elección de ingredientes favoritos, bañado con salsa casera de tomate rojo o verde, ligeramente picosa // <i>with your choice of favorite ingredients, with homemade red or green tomato sauce, slightly spicy</i>	
Ahumado	230
salmón ahumado (100 gr) con philadelphia, gouda y espinaca fresca // <i>smoked salmon with philadelphia, gouda & fresh spinach</i>	
Bello	185
portobello salteado con ajo (120 gr), cebolla, espinaca y aceite de olivo acompañado de ensalada verde y panela // <i>sauteed portobello mushroom with garlic onion, spinach & olive oil</i>	
De Rancho	240
con arrachera (200 gr), queso, cebolla, ajo y pimienta; bañado con salsa de chipotle // <i>with flank steak, cheese, onion, garlic & pepper, with chipotle sauce</i>	
Omelette al Gusto	160
3 ingredientes a elegir // <i>3 ingredients to choice from:</i> espinaca jamón de pechuga de pavo jitomate cebolla calabaza pimienta champiñón panela de el tuito queso gouda // <i>spinach ham turkey breast tomato onion zucchini sweet pepper mushroom panela from “el tuito” gouda</i>	
Las Palmas	185
chorizo artesanal salteado (180 gr) con cebolla, acompañado de chilaquiles y frijolitos negros // <i>artisan chorizo sauteed with onion, chilaquiles & black beans</i>	
ingrediente extra // <i>extra ingredient</i>	+30

algo ligero | light

Vegane	150
200 gr de vegetales: champiñón, calabaza y espinaca salteado con ajo y cebolla, envuelta en hoja de arroz hidratada en salsa roja al chipotle y aguacate; se acompaña con ensalada // <i>mushroom, zucchini, spinach, sauteed with onion & garlic, wrapped with rice paper hydrated with red sauce & avocado; served with black beans</i>	
Vocado	165
mantequilla de aguacate (80 gr) sobre tostón de pan de centeno con carbón activado, tomate cherry acompañado de una ensalada de espinaca, arúgula, champiñón fresco, sal pimienta y aceite // <i>avocado butter on rye bread tostón, cherry tomato accompanied by a spinach salad, arugula, fresh mushroom, pepper salt & olive oil</i>	
Taro Bowl ^{355 ml}	145
taro smoothie, leche de coco orgánica, plátano, kiwi, fresa, nuez, moras y chia // <i>taro smoothie, organic coconut milk, banana, kiwi, strawberry, nut, blackberries & chia</i>	
Berry Bowl ^{355 ml}	145
berry smoothie, leche coco, berries frescas, nuez y chia // <i>berry smoothie, coconut milk, fresh berries, walnut & chia</i>	
Coctel de Frutas ^{355 ml}	155
fresa, arándano, frambuesa, plátano, kiwi, melón, granola, yogurt y miel // <i>strawberry, blueberry, raspberry, banana, kiwi, melon, granola, yogurt & honey bee</i>	
El Ancestral	190
hot cakes de elote (3 pzas) con frutos del bosque frescos y miel de abeja // <i>corn hot cakes with fresh berries & honey bee</i>	

sopa | soup

Tortilla ^{355 ml}	190
tostón de tortilla, aguacate, crema, queso gouda con un toque de chipotle y panela de “el tuito” // <i>tortilla chips, avocado, cream, gouda cheese, with chipotle sauce and panela from “el tuito”</i>	
Sopa de Cebolla ^{355 ml}	190
estofada en caldo de res, cebolla caramelizada y queso gouda, coronado con pan dorado // <i>braised in beef broth, caramelized onions and gouda cheese, topped with golden bread</i>	

compartiendo | sharing

1 persona (100 gr) \$145 2 personas (200 gr) \$165

Bruschetta Mexican Capresse

panela de *el tuito*, tomate fresco, albahaca, aceite de olivo, pesto y reducción de balsámico // *panela cheese from “el tuito”, tomato, basil, olive oil, basil pesto & balsamic cream*

👉 *maridarlo con merlot*

Bruschetta Pimentón

pimientos y panela de *el tuito* con aceite de olivo a las finas hierbas y crema balsámica al grill, acompañado de tostones al pesto // *fine herbs sweet peppers & panela cheese grilled with olive oil & balsamic cream with pesto crispy ciabatta*

👉 *maridarlo con malbec*

Bruschetta Española

jamón serrano, philadelphia, gouda, tomate deshidratado sobre tostones de pan con albahaca fresca y aceite de olivo // *philadelphia, prosciutto, salami, sun-dried tomatoes, fresh basil over melted gouda*

👉 *maridarlo con tempranillo / grenache-petit / syrah*

Bruschetta Natu

tostones de pan con pimientos, tomate deshidratado, champiñón, panela de rancho, albahaca fresca y aceite de olivo // *philadelphia, sweet peppers, sun-dried tomatoes, mushrooms, olive oil, basil, gouda cheese, in crispy bread*

👉 *maridarlo con pinot grigio*

Bruschetta Cabra

queso de cabra con miel, tomate deshidratado y nuez, sobre pan crujiente. arúgula, parmesano y aceite de olivo // *goat cheese with honey, sun-dried tomatoes, nuts on crispy ciabatta. rugula, parmesan & oil olive*

👉 *maridarlo con carmenere*

Guacamole (2 pzas.) 145

ensaladas | salads

Mare 230

salmón ahumado (100 gr), jitomate deshidratado, salsa de alcaparras, parmesano sobre una cama de lechuga y espinaca con vinagreta de mango // *smoked salmon, mix of lettuces and spinach, sauce of capers, olive oil, sun-dried tomatoes, parmesan and mango vinaigrette*

Selladito 295

atún sellado (200 gr) con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y tomillo, cama de lechuga, vinagreta de mango y tostones // *seared fresh tuna medallion with sesame, thyme, candied garlic & cherry tomatoe, mix of lettuce dressing on mango sauce*

PV 240

camarón (200 gr) al vino blanco salteado con ajo, cebolla, pimiento, mango, albahaca sobre cama de lechugas y vinagreta de la casa // *shrimp with white wine, garlic, onion, yellow bell pepper, mango, basil in a mix of lettuces & mango vinaigrette*

E . Porto 220

pechuga de pollo (200 gr), hongos portobello, ajo, cebolla salteados en cama de lechuga con queso de cabra y vinagreta // *grilled chicken breast, onion, garlic, portobello, on mixed lettuces, goat cheese, olive oil & vinaigrette*

Al chipotle 175

atún (150 gr) preparado con picor de chipotle, lechugas, arúgula, tomate cherry, queso de cabra, nuez, jitomate deshidratado con una vinagreta agridulce // *chipotle chili seasoned Tuna, on a bed of fresh lettuce, baby tomatoes, goat cheese, nuts, rugula, sun-dried tomatoes and a sweet & sour vinaigrette*

Verde Manzana 170

cama de lechuga, manzana verde, queso de cabra y panela de el tuito (90 gr), nuez, albahaca fresca y vinagreta de la casa // *mix of fresh lettuces, green apple, goat & panela cheese from “el tuito”, nuts, basil, dressed with a house vinaigrette*

E . Pollo 199

pechuga de pollo (200 gr) a las finas hierbas con piña salteada, lechugas, tomate cherry, germinado, parmesano y salsa de mango // *fine herbs grilled chicken mix of lettuces, thin slices of pineapple, parmesan, cherry tomatoes and sprouts with mango sauce*

paninis

elige tu pan | *choose your bread:*
centeno con carbón activado | 7 granos | ajo | ciabatta | focaccia + aceite de olivo \$10

Elige tu acompañamiento | *choose your side:*
ensalada de pasta | ensalada verde | papas alioli
pasta salad | green salad | alioli potatoes

Salmón \$ 230

salmón ahumado (100 gr), philadelphia y gouda con champiñón horneado, chimichurri // *smoked salmon, philadelphia, capers sauce, mushrooms, rugula & gouda cheese*

👉 *maridarlo chardonnay*

Vallarta 230

camarón (200 gr) salteado al vino blanco con cebolla, ajo, salsa blanca, hongos y gouda. acompañado de ajo crujiente // *sauté shrimp in white wine, onion, mushrooms, white sauce, cheese & crispy garlic*

👉 *maridarlo con pinot grigio*

Pepón 240

arrachera (200 gr), salteada con pimiento, cebolla caramelizada, gouda y salsa oscura de champiñones // *flank steak, sauteed with bell pepper, caramelized onion, gouda and mushroom dark sauce*

👉 *maridarlo con cabernet sauvignon / syrah*

Panini Porto 210

salteado de pollo (200 gr) con portobello, cebolla y ajo, queso cabra, gouda y arúgula // *grilled chicken breast, garlic, onions, portobello, goat cheese & rugula*

👉 *maridarlo con pinot grigio*

Master 210

roast beef, salami y pechuga de pavo (200 gr) horneados con pimientos, champiñones, jitomate, philadelphia y gouda // *turkey ham, roast beef, smooked turky ham, salami, cream cheese, bell pepper, mushrooms, tomato & gouda*

👉 *maridarlo con montepulciano*

Pollo chili 199

pechuga de pollo (200 gr) agridulce al chipotle con laminitas de piña y queso gouda // *spicy grilled chicken in chipotle sauce, thin slices of pineapple and gouda cheese*

👉 *maridarlo con sauvignon blanc*

Roasti 190

roast beef y jamón pechuga de pavo (190 gr), salami, champiñón, espinaca y gouda // *roast beef and turkey breast ham, salami, spinach, mushrooms & gouda cheese*

👉 *maridarlo con petit syrah / carmenere*

Veggie 180

calabaza al pesto, champiñon, pimiento y espinaca (200 gr), panela, todo horneado con tomate // *basil pesto, zucchini, sun-dried tomato, mushrooms, bell pepper, spinach & panela from “el tuito”*

👉 *maridarlo con tempranillo*

Ligero 180

pechuga de pavo (50 gr), espinaca, champiñones, panela horneada con aceite de olivo y nuez // *turkey breast, spinach, mushrooms, baked panela cheese with olive oil & nuts*

👉 *maridarlo con sauvignon blanc*

Ibérico 190

jamón serrano (30 gr), salami (90 gr), philadelphia, champiñón, jitomate deshidratado y gouda // *prosciutto, salami, mushroom, pesto, sun-dried tomato, cream cheese & gouda*

👉 *maridarlo con merlot / tempranillo*

Tuna 165

atún preparado (150 gr) con albahaca, crema, philadelphia, champiñón y queso gouda // *prepared with fresh basil white sauce, gouda & mushrooms*

👉 *maridarlo con chardonnay / chardonnay*

Poshoo 190

pollo (200 gr) salteado con ajo, piña, hierbas finas y parmesano // *chicken, garlic, pineapple, fine herbs & parmesan cheese*

👉 *maridarlo con verdejo / sauvignon blanc*

Italiano 190

pechuga de pavo (50 gr), salami, jitomate, champiñón, gouda, albahaca fresca y aceite de olivo // *turkey ham, salami, pesto, tomato, fresh basil, mushrooms, olive oil & gouda*

👉 *maridarlo con syrah*

Focaccia Selladita 290

atún sellado (200 gr) con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y romero en pan focaccia con parmesano y gouda horneada // *cooked tuna medium rare with black and white sesame, cherry tomatoe confit with garlic and rosemary in a focaccia bread with parmesan & baked gouda*

👉 *maridarlo con pinot grigio*

crepas saladas

Salmón \$ 260
salmón ahumado (100 gr), philadelphia hongos al gratín con chimichurri de alcaparras // *smoked salmon, capers, philadelphia, mushrooms, melted gouda cheese with caper chimichurri.*
👉 *maridarlo con rose/ chardonnay vermentino*

La imperdible 250
de camarón (200 gr) salteada al vino blanco, ajo, cebolla, espinacas, salsa de quesos y hongos // *shrimp saltéed with white wine, garlic, onion, spinach, mushroom & cheese sauce.*
👉 *maridarlo con chardonnay / chenin blanc*

Crepa de pollo 220
pechuga de pollo (200 gr) al ajo con piña y finas hierbas, con gouda y un toque de parmesano al horno // *fine herbs grilled chicken breast, pineapple & melted gouda and parmesan cheese.*
👉 *maridarlo con rose / chardonnay*

Bella 205
de hongos portobello (120 gr) con ajo,cebolla, vino tinto, espinaca, gouda y queso de cabra // *saute garlic, onion, portobello mushroom with red wine, spinach, melted goat & gouda cheese.*
👉 *maridarlo con rose / chardonnay*

Tomata 205
pechuga de pavo (50 gr), salami (40 gr), jitomate deshidratado, queso de cabra al gratín y albahaca fresca // *turkey ham, sun-dried tomatoes, melted goat & gouda cheese with fresh basil.*
👉 *maridarlo con rose / petit syrah*

dulce crepe

Crepa Zión 190
frutos del bosque caramelizados y nutella // *caramelized berries and nutella.*

Crepa Canelo 190
cajeta, plátanos acanelados con un toque de naranja y licor de durazno // *cajeta, cinnamon bananas with orange and peach liqueur.*

Crepa Natu 190
crepa con fresas, frambuesa y moras frescas, chocolate, nuez y baileys // *crepe with strawberries, raspberries and fresh blackberries, chocolate, walnut & baileys.*

Reinventa tu crepa 120
3 ingredientes a elegir: cajeta, chocolate, crema de cacahuete, nutella, kalhúa, rompopo, mermelada de zarzamora, philadelphia, nuez orgánica y coco // *3 ingredients to choose: cajeta, chocolate, peanut butter, nutella, kalhúa, rompopo, blackberry jam, philadelphia, walnut, coconut.*

Extras
helado de vainilla // *vanilla ice cream* 90
baileys 1 oz // *shot of baileys* 90
fruta de la estación // *seasonal fruit* 80

postres

Brownie Tentación 199
2 brownies calientitos de chocolate semi amargo con nuez, helado de vainilla y frutas // *hot chocolate brownie with walnut, vanilla ice cream & fruits*

Brownie y Helado 135

Helado 95
de vainilla, fresas, crema batida // *vanilla, strawberries & whipped cream.*

Pan de la Abuela 80



BLANCO | white

CHAUVENET <i>chenin /sauvignon blanc</i> l.a. cetto valle de guadalupe, méxico.	\$140	
VIÑA ALBALI <i>verdejo, sauvignon blanc</i> félix solis tierra de castilla, españa.	\$150	\$620
ACQUERELLO <i>pinot grigio</i> botter veneto, italia.	\$160	\$750
BARRAMUNDI <i>chardonnay</i> barramundi sureste de australia, australia	\$205	\$800
MARQUES DE RISCAL <i>sauvignon blanc</i> marques de riscal d.o. rueda, españa		\$1,100



ROSADO | pink

CASA MADERO V <i>cabernet sauvignon</i> casa madero valle de parras, méxico.	\$230	\$1,100
CASTEL FIRMIAN FILDIROSE <i>pinot grigio</i> mezzacorona vigneti delle dolomiti, italia.		\$960



TINTO | red

CHAUVENET [haus wine] <i>malbec-ruby / cabernet</i> l.a. cetto valle de guadalupe, méxico.	\$140	
ANTERA <i>merlot</i> mezzacorona sicilia, italia.	\$160	\$650
VISTAMAR RESERVA <i>carmenere</i> morandé valle de maule, chile.	\$160	\$650
ROUND HILL <i>cabernet sauvignon</i> rutherford ranch california, usa.	\$205	\$850
CASA MAGONI ORIGEN 43 <i>montepulciano / aglianico / canaiolo / sangiovese / cabernet sauvignon</i> casa magoni valle de guadalupe, baja california, méxico	\$240	\$1,100
ERNESTO CATENA PADRILLOS <i>malbec</i> finca de los padrillos mendoza, argentina		\$1,090
TABLAS <i>tempranillo-grenache-petit / syrah</i> tablas taller agrícola valle de guadalupe, méxico		\$1,100
TRES RAÍCES ENSAMBLE <i>cabernet sauvignon / syrah-tempranillo</i> tres raíces san miguel de allende, méxico		\$1,100
CASA MADERO 3V <i>cabernet sauvignon / merlot-tempranillo</i> tres raíces valle de parras, méxico		\$1,100



ESPUMOSO | sparkling

CHAMPBRULE BRUT <i>chardonnay / french colombard</i> l.a. cetto valle de guadalupe, méxico.	\$140	
MEZZA DI MEZZACORONA EXTRA DRY <i>gewurztraminer / pinot noir / chardonnay</i> mezzacorona dolomiti, italia.		\$890





MEZCALITAS

355 ml

Mezcalita Maracuyá \$155
mezcal / maracuyá / jugo de naranja / jugo de limón / miel de agave / sal de jamaica y chile morita. || *mezcal / passion fruit / orange juice / lemon juice / agave honey / hibiscus and morita chili salt.*

Mezcalita Jamaica \$155
mezcal / miel de jamaica y romero / jugo de limón / licor de chile ancho / sal de jamaica y chile morita. || *mezcal / hibiscus and rosemary honey / lemon juice / ancho chili liqueur / hibiscus and morita chili salt.*

Mezcalita Pepino \$155
mezcal / miel de albahaca / pepino / jugo de limón / licor de chile poblano / sal de jamaica y chile morita. || *mezcal / basil honey / cucumber / lemon juice / poblano chili liqueur / hibiscus salt and morita chili.*

MARGARITAS

295 ml

Margarita \$155
tequila / jugo de limón / miel de agave / sal de mar. || *tequila / lemon juice / agave honey / sea salt.*

Margarita Mango \$155
tequila blanco / miel de jengibre / mango / jugo de limón / sal de mar. || *white tequila / ginger honey / mango / lemon juice / sea salt.*

Margarita Fresa \$155
tequila blanco / miel de agave / fresa / jugo de limón / sal de mar. || *white tequila / agave honey / strawberry / lemon juice / sea salt.*

Paloma \$155
tequila / jugo de toronja / miel de agave / soda / sal de romero. || *tequila / grapefruit juice / agave honey / soda / rosemary salt.*

MARTINIS

295 ml

Mexi Espresso Martini \$165
tequila / licor de café / espresso. || *tequila / coffee liqueur / espresso.*

Clásico \$155
ginebra / vermouth blanco.

Dirty Martini \$180
ginebra / vermouth seco / salmuera de aceitunas. || *gin / dry vermouth / olives.*

Manhattan \$165
ginebra / vermouth seco / salmuera de aceitunas. || *gin / dry vermouth / olives.*

FIZZ | LIGEROS

Aperol Spritz 355 ml \$165
aperol / vino espumoso / soda. || *aperol / sparkling wine / soda.*

Aperol Chelado 477 ml \$175
aperol / cerveza clara / jugo de limón / sal de romero y pimienta negra. || *aperol / light beer / lemon juice / rosemary salt and black pepper.*

Vermouth Soda 355 ml \$155
vermouth blanco / limón amarillo / soda. || *white vermouth / lemon / soda.*

SANGRÍAS

Clericot Natureza 355 ml \$155
vino fino de jerez / licor de avellana / jugo de limón / miel / soda. || *fine sherry wine / hazelnut liqueur / lemon juice / honey / soda.*

Haüs Sangría 470 ml \$170
receta de la casa. | *homemade recipe.*

Clericot 355 ml \$150
vino tinto con frutos / limón / soda. || *red wine with fruit / lemon / soda.*

LOS CLÁSICOS

Bloody Mary 590 ml \$155
vodka / jugo de tomate / salsas negras / jugo de limón / sal de romero y pimienta negra. || *bloody mary / vodka / tomato juice / black sauces / lemon juice / rosemary salt and black pepper.*

Perla Negra 355 ml \$165
jagermeister / red bull.

Negroni 355 ml \$165
ginebra / vermouth rosso / campari.

Gin Tonic 295 ml \$165
ginebra / agua tónica / twist limón. || *gin / tonic water / lemon twist.*

Amaretto Sour 295 ml \$155
bourbon whisky / amaretto / jugo de limón. || *bourbon whiskey / amaretto / lemon juice.*

SPARKLING

295 ml

Sweety \$150
vino espumoso / jugo de arándano. || *sparkling wine / cranberry juice.*

Bellini \$150
vino espumoso / jugo de durazno. || *sparkling wine / peach juice*

Mimosa \$140
vino espumoso / jugo de naranja. || *sparkling wine / orange juice.*

CARAJILLOS

355 ml

Carajillo \$160
licor 43 / espresso.

Carajillo Horchata \$165
licor 43 / espresso / rumchata.

Carajillo Baileys \$165
licor 43 / espresso / baileys.

FROZEN

355 ml

Mojito \$155
ron blanco / jugo de limón / hierbabuena. || *white rum / lemon juice / mint.*

Piña Colada \$165
ron blanco / crema de coco / piña / leche de coco. || *white rum / coconut cream / pineapple / coconut milk.*

DESTILADOS Y LICORES

	Sencillo	Doble
MEZCAL	30 ml	60 ml
Koch. Espadín Oaxaca	\$230	280
400 Conejos. Espadín Oaxaca	\$155	210
Finca 18. Arroqueño poblano	\$155	210

TEQUILA		
30 Topes Mixto de agave azul	\$155	190
7 Leguas Tequila blanco	\$155	190
Patrón silver Tequila blanco	\$170	220
1800 Añejo Tequila añejo	\$170	220
Don Julio 70 Tequila cristalino	\$180	230
Maestro Diamante Cristalino	\$180	230

GINEBRA		
Larios Ginebra española	\$155	180
Tanquera London dry gin	\$170	220
Bombay Sapphire London dry gin	\$155	190

RON		
Crema Rumchata	\$170	210
Bacardí Blanco	\$155	180
Bacardí 8	\$180	230

WHISKY		
Fireball Whisky canela	\$170	220
Jhonny Walker Red Label	\$155	190
Jhonny Walker Black Label	\$180	230
Jim Beam Bourbon	\$155	180
Jack Daniels Tennessee whisky	\$155	190
Macallan 12 Single mal	\$280	360

VODKA		
Smirnoff	\$155	180
Grey Goose	\$210	280
Stolichnaya	\$155	180

BRANDY		
Torres 10 Brandy español	\$155	180

COGNAC		
Hennessy VS Cognac	\$290	380
Martell VSOP Cognac	\$240	310

LICORES APERITIVOS DIGESTIVOS		
Amaretto Dissarono	\$155	180
Ancho Reyes Verde	\$155	180
Ancho Reyes Rojo	\$155	180
Baileys	\$155	190
Campari	\$155	180
Frangelico	\$155	180
Grand Marnier	\$250	325
Jagermeister	\$190	230
Licor 43	\$155	180
Vino Fino de Jeréz	\$180	230

CERVEZA 355 ml		
Corona	\$50	
Pacífico	\$50	
Negra Modelo	\$60	
Modelo Especial	\$60	
Ultra	\$50	
Michelada con salsas	\$90	
Chelada sal y limón	\$80	

SOFT DRINKS 355 ml		
Tehuacán	\$55	
Topo Chico	\$50	
Kombucha	\$85	

síguenos en:

 @natureza.mx  @natureza.rest

natureza.mx

distillates and liquors

