LÂZARO

BRUNCH

JUGOS

	350ml	960ml
Jugo détox verde Espinaca, toronja, pepino, apio, manzana y jengibre.	$ 49	$119
Jugo energizante Frutos rojos, piña, naranja, zanahoria.	$ 45	$109
Jugo natural A elegir: naranja, toronja, zanahoria o mixto (3).	$ 39	$ 96

FRAPPES *400ml*

Limonada de coco
Jugo de limón, crema de coco, y dulce de leche. — $ 75

Piña frozen
Piña, crema de coco y leche evaporada. — $ 85

Mango chamoy
Pulpa de mango, soda sabor lima-limón, chilito y chamoy. — $ 85

Caramel toffee
Café y dulce de leche con sabor a mantequilla, leche, crema batida y chocolate. — $ 75

SMOOTHIES *400ml*

Frutos del bosque — $ 79
Yogurt, zarzamora, mora azul y fresa.

Tropical — $ 79
Yogurt, plátano, piña, crema de coco.

Verde — $ 85
Yogurt, miel de agave, matcha, aguacate y nuez.

MOCKTAILS

Mojito 0° — $ 69
Refrescante mezcla de lima limón y hierbabuena.

Wild berries — $ 75
Frutos rojos machacados, cítricos y hierbabuena.

Ginger tea tonic — $ 79
Té verde con limón, miel, jengibre y esencias cítricas.

Guayaba fizz — $ 85
Pulpa de guayaba, crema de coco y albahaca fresca.

María virgen — $ 69
Jugo de almeja con tomate, salsas oscuras y cítricos.

Tropical rice — $ 75
Leche de arroz, crema de coco y un toque de canela.

AM COCKTAILS

Mimosa — $ 99
90ml Prosecco, 30ml Controy, 60ml jugo de naranja.

Aperol Spritz — $ 176
90ml Prosecco, 60ml Aperol, 30ml soda mineral.

Malibú Fizz — $ 169
45ml ron de coco, 30ml vino rosado, soda de fresa.

Bloody Mary — $ 119
60ml Vodka, tomate, sal con apio, salsas y cítricos.

Sangría Rosa — $ 119
30ml Ginebra, 90ml vino tinto, jarabe natural y frutos cítricos.

REFRESHERS

Piña jengibre		*400ml*	*$ 39*
Pepino limón			
Fresa coco		*960ml*	*$ 96*
Limonada	*Natural | Mineral*		
Naranjada	*Natural | Mineral*		
Toronjada	*Natural | Mineral*	*1,800ml*	*$ 156*

CAFÉ

LA LUCHA

Café tradicional de olla *Chocolate, canela, citricos y piloncillo.*	*Con refill*	$ 55

PUNTA DEL CIELO

Café americano	*Con refill*	$ 55
Café espresso	*40ml*	$ 39
Café cappuccino	*230ml*	$ 55

Café descafeinado + $ 10
(No tiene refill)

LATTE *450ml*

Elige frío, frappe o caliente

Café Moka — $ 85
Café espresso, chocolate y leche.

Chocolatte — $ 76
Chocolate, bombones y leche.

Chai — $ 76
Base de té negro, especias aromáticas y leche.

Matcha — $ 76
Base de té verde y leche.

Taro — $ 76
Base de violetas, raíz de taro y leche.

Pumpkin Coffee Pie — $ 85
Café espresso, base de calabaza y leche.

Sustituto / complementos

Crema para café Bebida de almendra	*120ml*	$ 15

SODAS

COCA-COLA Clásica, 0 Azúcar, Light, Fanta, Sprite, Mundet, Yoli. Squirt, Peñafiel Mineral.	*355ml*	$ 39
Perrier Mineral	*330ml*	$ 65

OTROS

Agua embotellada	*600ml*	$ 29
Agua de coco	*500ml*	$ 65
RedBull	*250ml*	$ 85
B:oost	*230ml*	$ 55
Taza de té	*450ml*	$ 35

LIGEROS

08:30 am – 1:00 pm

Fruta de temporada — $ 69
Plato de frutas naturales, servidas con granola y miel de abeja.

Con yogurt natural — $ 85

Bowl Lázaro — $ 115
Yogurt natural con frutos rojos, plátano, coco tostado, semillas, nueces y miel de agave.

FRENCH TOAST

08:30 am – 1:00 pm

Nutella — $ 159
Pan brioche tostado, con crema de queso mascarpone, almendras, Nutella y frutos silvestres.

Frutos rojos — $ 139
Pan brioche tostado, con crema de queso mascarpone, compota casera y frutos rojos.

PANCAKES

08:30 am – 1:00 pm

Pancakes clásicos — $ 125
4 pancakes con crema batida, fresas y jarabe sabor maple.

Frutos rojos — $ 145
4 pancakes, con crema de queso mascarpone, compota casera y frutos rojos.

TOAST

08:30 am – 1:00 pm

Huevo — $ 136
Aguacate machacado, huevo revuelto con mezcla de quesos y tocino ahumado.

Salmón — $ 169
Crema de queso de cabra, arúgula, alcaparras fritas, eneldo, cebolla morada y pesto.

Chilorio — $ 134
Frijoles refritos, queso gratinado, carne de cerdo deshebrada y cebolla morada encurtida.

Aguacate — $ 99
Aguacate rebanado, queso de cabra, arúgula, jitomate cherry y pesto.

Clásica — $ 89
Mollete de frijoles refritos con mezcla de queso gratinado y salsa de conejo.

COMBO BRUNCH $ 99

Selecciona un alimento con el icono y hazlo combo por $99 adicionales, al costo de tu platillo principal.

Incluye:

- Café americano o café de olla tradicional (refill)
- Vaso de jugo (350ml)
- Plato de fruta de temporada (200g)

08:30 am – 1:00 pm

PANADERÍA

08:30 am – 1:00 pm

- Muffin de plátano y nuez — $ 49
- Brownie de chocolate — $ 65
- Bísquet de mantequilla — $ 35
- Croissant con Nutella — $ 65
- Roll de canela — $ 58
- Roll de frutos y queso crema — $ 65

SANDWICHES

Club Lázaro — $ 215
Pan hogaza de masa madre con pechuga de pollo, jamón de pavo, tocino, queso cheddar amarillo, aderezo de mayonesa, chile jalapeño, cebolla morada, lechuga, jitomate.

Pulled pork — $ 176
Pan hogaza de masa madre con carne de puerco deshebrada, queso suizo blanco y ensalada de col.

Arrachera — $ 209
Pan hogaza de masa madre con carne de res, frijoles refritos, guacamole, queso suizo blanco, cebolla morada, jitomate y lechuga fresca.

Croissant de pavo — $ 147
Jamón de pavo, queso suizo blanco, guacamole, aderezo de mayonesa, germinado, cebolla morada, lechuga, jitomate y papas a la francesa con trufa y queso parmesano.

BREAKFAST

08:30 am – 1:00 pm

Desayuno Ejecutivo — $ 139
2 huevos revueltos con jamón y queso, porción de chilaquiles, frijoles refritos y ensalada verde.

Desayuno Ranchero — $ 248
2 huevos a la mexicana, arrachera de res, chorizo, frijoles refritos y chilaquiles.

Desayuno Americano — $ 186
2 huevos fritos con 2 pancakes, 2 tiras de tocino ahumado, 2 salchichas y 2 hashbrown.

HUEVOS & OMELETTES

08:30 am – 1:00 pm

Omelette Ligero — $ 135
2 huevos con queso crema, jamón de pavo, espinacas, champiñones, pimientos y ensalada verde.

Omelette Lázaro — $ 157
2 huevos con jamón de pavo, queso de cabra, espinacas, champiñones, pimientos, aceitunas negras y ensalada verde.

Omelette Campesino — $ 229
2 huevos con jamón serrano, queso gorgonzola, espinacas, champiñones, aceitunas negras y ensalada verde.

Benedictinos — $ 146
2 huevos escalfados montados sobre pan brioche hecho en casa y bañados en salsa holandesa hecha a base de mantequilla, vino blanco y esencias cítricas.

Salami 60g $ 166
Jamón serrano 50g $ 239
Salmón ahumado 50g $ 269

Aporreadillo — $ 189
2 huevos con cecina seca de res, revueltos en salsa, frijoles refritos y aguacate.

Huevos divorciados — $ 95
2 huevos fritos montados sobre tortillas de maíz sofritas, bañados en salsa, crema, queso panela y frijoles refritos.

Huevos revolcados — $ 59
2 huevos revueltos.
Elige tus ingredientes de preparación y acompañamientos de la lista de complementos.

CHILAQUILES

08:30 am – 1:00 pm

Elige un estilo y complementa tu platillo con tus ingredientes preferidos adicionales.

Chilaquiles Clásicos — $ 95
Frituras de tortilla de maíz bañadas en salsa (verde/roja), crema, queso fresco, cebolla y frijoles refritos como guarnición.

Chilaquiles Poblanos — $ 105
Frituras de tortillas de maíz bañadas en salsa verde cremosa con rajas de chile poblano, crema, queso fresco, elote amarillo, cebolla y frijoles refritos como guarnición.

Chilaquiles Lázaro — $ 99
Frituras de tortillas de maíz bañadas en salsa roja hecha con chile guajillo y chile habanero, crema, queso fresco, cebolla y frijoles refritos como guarnición.

Chilaquiles Enmolados — $ 99
Frituras de tortilla de maíz bañadas en mole ranchero picosito, crema, queso fresco, cebolla encurtida, ajonjolí y frijoles refritos como guarnición.

Gratina tus chilaquiles con mezcla de quesos 120g $ 56

ESPECIALES

08:30 am – 1:00 pm

Enmoladas — $ 169
4 tortillas rellenas de pollo, bañadas en mole, crema, cebolla morada y ajonjolí.

Entomatadas — $ 169
4 tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa roja de jitomate, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

Enchiladas Suizas — $ 169
4 tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde de chile poblano, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

Enchiladas Lázaro — $ 199
4 tortillas rellenas de camarón, bañadas en salsa roja de chile guajillo y habanero, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

Burrito de Chilorio — $ 175
Tortilla de harina rellena de chilorio, frijoles refritos y mezcla de quesos, acompañado de ensalada verde y papas a la francesa con trufa.

Uchepos — $ 115
2 piezas bañadas de salsa verde, crema y queso fresco.

Flautas — $ 135
Orden de 3 piezas (pollo, chilorio y papa), con lechuga, salsas, crema y queso fresco.

Complementos

Proteínas, lacteos y guarniciones

Huevo	1pza	$ 20
Chorizo	100g	$ 45
Jamón de pavo	40g	$ 23
Tocino ahumado	40g	$ 29
Salami	40g	$ 29
Salchicha americana	2 pzas	$ 35
Pechuga de pollo	100g	$ 65
Chilorio	100g	$ 55
Arrachera	120g	$ 117
Chicharrón Ribeye	120g	$ 129
Cecina de res	60g	$ 115
Chicharrón de cerdo	30g	$ 25
Jamón serrano	50g	$ 107
Salmon ahumado	50g	$ 164
Camarón	100g	$ 95
Crema / queso fresco	60g	$ 13
Queso adobera	30g	$ 29
Queso de cabra	30g	$ 33
Queso azul	30g	$ 44
Queso crema	30g	$ 19
Queso cheddar / suizo	20g	$ 15
Mezcla de quesos	60g	$ 30
Chilaquiles	60g	$ 27
Chiles toreados	30g	$ 15
Ensalada verde / conejo	60g	$ 15
Frijoles refritos	60g	$ 19
Papas con trufa	100g	$ 25
Papas gajo	100g	$ 20
Guacamole	100g	$ 29
Pancakes	2 pzas	$ 36
Hashbrown	2 pzas	$ 29

LÂZARO

LUNCH / DINNER

ENTRADAS

Aguachile de camarón *200g* — **$ 175**
Camarones curtidos en jugo de limón, marinados en puré de chiles verdes y cilantro, acompañados de cebolla morada, pepino y rodajas de chiles.

Tiradito de atún *120g* — **$ 159**
Atún fresco cortado finamente, marinado en una mezcla de cítricos y salsas oscuras, láminas de piña, aguacate y pequeñas gotas de salsa de mango con habanero.

Carpaccio de salmón *100g* — **$ 326**
Salmón ahumado, reposado en aceite de oliva con jugo de limón amarillo, alcaparras fritas, arúgula fresca y queso parmesano.

Cecina con guacamole *50g* — **$ 157**
Guacamole fresco, hecho a base de aguacates maduros y jugo de limón, acompañado de cecina de res y crujientes trozos de chicharrón.

Coliflor horneada *300g* — **$ 145**
Coliflor tierna y dorada, horneada a la perfección, servida sobre un adobo cítrico y picante de yuzu y paprika.

Ceviche de jícama y coliflor *200g* — **$ 119**
Refrescante mezcla de jícama crujiente y coliflor, marinada en jugo de limón y sazonada con cilantro fresco y chiles picados.

Aguachile de New York *330g* — **$ 345**
Corte de res a la parrilla, marinado y acompañado de una salsa de chiles tatemados.

Chicharrón de Ribeye *160g* — **$ 223**
Crujiente chicharrón de res, montado sobre un suave guacamole y adornado con trozos de queso adobera.

Brochetas de porkbelly *150g* — **$ 199**
Jugosas brochetas de pork belly, asadas a la perfección y glaseadas con una salsa oriental dulce, picante y cítrica.

Chicharrón de pescado *200g / para 2* — **$ 194**
Crujiente chicharrón de pescado, preparado con filetes frescos, sazonado y fritos, acompañado de guacamole fresco.

Papas con trufa y parmesano *350g* — **$ 109**
Papas doradas y crujientes, sazonadas con trufa en polvo, ajo negro y espolvoreadas con queso parmesano rallado.

Guacamole *250g* — **$ 95**
Hecho con pulpa de aguacate, cebolla, cilantro, sal y jugo de limón.

Nachos Lázaro *150g* — **$ 149**
Totopos de maíz bañados con salsa de frijoles y de quesos fundidos, aderezo, chilorio, rodajas de chiles verdes, elote amarillo y cebolla encurtida.

EMPANADAS FRITAS

Hechas con harina de trigo y queso mozarella

Cuatro quesos *45g* — **$ 49**
Queso mozzarella, cheddar, suizo y gouda.

Rajas *45g* — **$ 49**
De chile poblano asado, cebolla, elote y queso.

Carnes frías *45g* — **$ 49**
Selección de jamón, pepperoni, salami, carne condimentada, aceitunas negras y queso.

Camarón *45g* — **$ 49**
Salteados con ajo, chile guajillo y queso.

Empanada sampler *4 pzas* — **$ 169**
4 piezas, una empanada de cada estilo.

TACOS & TOSTADAS

Tacos estilo ensenada *100g* — **$ 145**
Orden de 4 tacos de pescado empanizado y frito, servidos en tortilla de maíz, con salsa de crema con repollo fresco y un toque de salsa picante.

Tacos de chicharrón pulpo *100g* — **$ 165**
Orden de 4 tacos de pulpo crujiente, servidos en tortilla de maíz, guacamole, tocino ahumado, cebolla y cilantro fresco, acompañados de limón asado y salsa de piña con habanero tatemado.

Tacos de camarón *100g* — **$ 169**
Orden de 4 tacos de camarones salteados en mantequilla con ajo, chiles y especias, servidos en tortillas de maíz con costra de queso y un toque de aderezos de la casa.

Tacos de arrachera *120g* — **$ 175**
Orden de 4 tacos de carne de res, servidos en tortilla de maíz, con cama de frijoles refritos, cebolla caramelizada y chile xkatik.

Tacos de frijol *100g* — **$ 85**
Orden de 4 tacos con frijoles refritos y queso fresco, servidos en tortilla de maíz adobada y dorada en el grill.

Tostada de atún *60g* — **$ 95**
Atún marinado en salsas oscuras, con salsa de mango-habanero, láminas de aguacate, piña y frituras crujientes de zanahoria.

Tostada de camarón *50g* — **$ 89**
Tostada de camarón curtido en limón, mezclado con pepino, jitomate, cebolla morada, jícama, cilantro y un toque de sal.

CREMAS & SOPAS

Caldo tlalpeño — $ 95
Caldo con pechuga de pollo, garbanzos, zanahoria, calabaza y un toque de chipotle. Servido con aguacate y queso fresco.

Crema de uchepos — $ 95
Cremosa combinación de uchepos con rajas de chile poblano, cebolla caramelizada, queso fresco y granos de elote amarillo.

Sopa tarasca — $ 95
Tradicional sopa de frijol con tomate y chile pasilla, acompañada de tiritas de tortilla frita, queso fresco, aguacate y un toque de crema.

ESPECIALES

Enmoladas — $ 169
4 tortillas rellenas de pollo, bañadas en mole, crema, cebolla morada y ajonjolí.

Entomatadas — $ 169
4 tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa roja de jitomate, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

Enchiladas Suizas — $ 169
4 tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa verde de chile poblano, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

Enchiladas Lázaro — $ 199
4 tortillas rellenas de camarón, bañadas en salsa roja de chile guajillo y habanero, gratinadas con queso suizo, crema y cebolla morada.

Burrito de chilorio — $ 175
Tortilla de harina rellena de chilorio, frijoles refritos y mezcla de quesos, acompañado de ensalada verde y papas a la francesa con trufa.

Flautas — $ 135
Orden de 3 piezas grandes (pollo, chilorio y papa), con lechuga, salsas, crema y queso fresco.

MAR Y TIERRA

Arrachera norteña *240g* — $ 326
Corte de res marinado, servido con chorizo, queso adobera, frijoles refritos y chiles toreados.

NewYork *330g* — $ 397
Corte de res de la parte superior del lomo, servido con vegetales al grill y pure de papa rústico.

Ribeye *330g* — $ 446
Corte de res de la parte media de las costillas, servido con vegetales al grill y pure de papa rústico.

Suprema de pollo *200g* — $ 225
Pechuga de pollo rellena de espinacas y tocino ahumado, marinada en salsa de mantequilla y hierbas, bañada en salsa de queso. Acompañada de puré rústico de papa y ensalada verde.

ENSALADAS

Ensalada de Aracena — $ 189
Hojas de lechuga, arúgula y pera verde, nueces confitadas, queso gorgonzola, jamón serrano y reducción de vinagre balsámico.

Ensalada campestre — $ 175
Hojas de lechuga, espinaca y tomate cherry, arándanos secos, almendras fileteadas, queso azul, panceta y vinagreta italiana.

Ensalada grill — $ 195
Variedad de verduras asadas en grill con reducción de ponche de frutas y un toque de sal rosa con romero.

PASTAS

Lasagna bolognesa — $ 205
Pasta hecha en horno de piedra y leña con salsa de tomates y especias italianas, carne de res y mezcla de quesos fundidos.

Gnocchi gorgonzola — $ 165
Pasta suave de papa en salsa cremosa de queso gorgonzola, acompañados de espinaca fresca, champiñones y almendras fileteadas.

Fetuccini Alfredo — $ 155
Pasta de sémola de trigo en salsa cremosa elaborada con mantequilla y queso parmesano, champiñones y tocino ahumado.

Fusilli Lázaro — $ 145
Pasta de sémola de trigo en forma de trenza, bañada en salsa cremosa de chile poblano y queso fresco.

Agrega una porción extra de proteína

Pollo	100g	$ 65
Camarón	100g	$ 95
Salmón	120g	$ 126
Arrachera	120g	$ 115

Milanesa a la bolognesa *200g* — $ 229
Pechuga de pollo empanizada montada sobe un espejo de salsa bolognesa y gratinada con mezcla de queso mozzarella y parmesano.

Salmón finas hierbas *220g* — $295
Salmón sellado con mantequilla y hierbas finas, bañado en salsa Alfredo y almendras fileteadas. Acompañado de ensalada verde y arroz con granos ancestrales.

Atún a la naranja *250g* — $ 305
Atún Bluefin sellado a la plancha, con reducción de mantequilla, miel, naranja y romero, acompañado de ensalada verde y arroz con granos ancestrales.

Camarones Lázaro *200g* — $ 235
Camarones salteados en mantequilla y ajo, sobre un espejo de salsa de queso o salsa de chile guajillo y habanero, acompañados de arroz con granos ancestrales.

SANDWICHES

Club Lázaro *100g* — **$ 195**
Pan hogaza de masa madre con pechuga de pollo, jamón de pavo, tocino, queso cheddar amarillo, aderezo de mayonesa, chile jalapeño, cebolla morada, lechuga, jitomate.

Pulled pork *150g* — **$ 176**
Pan hogaza de masa madre con carne de puerco deshebrada, queso suizo blanco y ensalada de col.

Arrachera *120g* — **$ 209**
Pan hogaza de masa madre con carne de res, frijoles refritos, guacamole, queso suizo blanco, cebolla morada, jitomate y lechuga fresca.

Croissant de pavo *60g* — **$ 147**
Jamón de pavo, queso suizo blanco, guacamole, aderezo de mayonesa, germinado, cebolla morada, lechuga, jitomate y papas a la francesa con trufa y queso parmesano.

PIZZAS

Margherita — **$ 239**
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca y tomates cherry.

Cinco quesos — **$ 225**
Salsa de tomate, queso mozzarella, cheddar, Monterrey Jack, suizo y gorgonzola.

Hawaiana — **$ 249**
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo y piña.

Pepperoni — **$ 249**
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Suprema — **$ 269**
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni, pimientos, cebolla morada y aceitunas negras.

Prosciutto — **$ 305**
Salsa de tomate, queso mozzarella, arúgula fresca, aceite de oliva infusionado con hierbas, jamón serrano y queso parmesano.

Gamberi — **$ 315**
Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino ahumado, camarones salteados en mantequilla, vino blanco, guajillo y ajo, queso parmesano y perejil seco.

Salmón — **$ 295**
Salsa de tomate, queso mozzarella, lonja de salmón, alcaparras fritas, cebolla morada, aceitunas negras y un toque de pesto.

Carnes frías — **$ 296**
Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, salami, jamón de pavo y carne italiana.

Mexicana — **$ 325**
Salsa de frijoles, arrachera, chorizo, cebolla morada, elote, chile verde y aderezo de aguacate.

ORIENTAL

Yakimeshi Bīgan — **$ 95**
Arroz frito con zanahoria, brócoli, pimientos, cebolla, champiñones y ajonjolí.

Yakimeshi Saijō — **$ 139**
Arroz frito con trozos de pollo a la plancha, camarones y carne de res, acompañado de zanahoria, brócoli, pimientos, cebolla, champiñones y ajonjolí.

California Roll
Rollo clásico con alga nori, arroz, aguacate, pepino, queso crema y ajonjolí.

Vegetariano	$ 95
Surimi	$ 115
Camarón	$ 135

Spicy Tuna Roll — **$ 149**
Rollo de atún fresco marinado, con alga nori, arroz, pepino, aguacate, salsa de mango con chile habanero y fritura de zanahoria.

Salmón Roll — **$ 165**
Rollo de salmón, con alga nori, arroz, pepino, queso crema, masago y salsa tampico.

Guëro Roll — **$ 155**
Rollo de arrachera, con alga nori, arroz, chile xcatik, pimiento morrón, cebolla caramelizada, aderezo de aguacate y cilantro fresco.

Crunchy Roll — **$ 135**
Rollo de tocino ahumado y queso cheddar, con alga nori, arroz, empanizado con panko, coronado con salsa Sriracha y cebolla crujiente.

Extras *2 oz* ***$ 15***

Salsa de anguila | Tampico | Wasabi | Jengibre

POSTRES

Holy IceCream Company — **$ 99**
Helados artesanales de diversos sabores

Pastel de chocolate — **$ 110**
Rebanada de pastel hecho de triple chocolate

Salted caramel — **$ 115**
Mousse de queso crema y crema de cacahuate, tierra de galleta de caramelo Biscoff LOTUS, crema de avellanas y frutos del bosque.

Pannacotta — **$ 110**
Mousse de queso crema con tierra de galleta OREO, compota y frutos rojos.

Struddel de manzana — **$ 125**
Hojaldre de masa danesa, relleno de manzana caramelizada con canela y azúcar, acompañado de almendras y helado de vainilla.

LÂZARO

BEBIDAS

REFRESHERS

Piña jengibre Pepino limón Fresa coco		*Vaso 400ml*	*$ 39*
Limonada	*Natural | Mineral*	*Ánfora 960ml*	*$ 96*
Naranjada	*Natural | Mineral*	*Jarra 1,800ml*	*$ 156*
Toronjada	*Natural | Mineral*		

FRAPPES *400ml*

Limonada de coco Jugo de limón, crema de coco, y dulce de leche.	$ 75
Piñada Piña, crema de coco y leche evaporada.	$ 85
Mango chamoy Pulpa de mango, soda sabor lima-limón, chilito y chamoy.	$ 85
Caramel toffee Café espresso, dulce de leche con sabor a mantequilla, leche, crema batida y chocolate.	$ 75

CAFÉ

LA LUCHA

Café tradicional de olla *Chocolate, canela, citricos y piloncillo.*	*Con refill*	$ 55

PUNTA DEL CIELO

Café americano	*Con refill*	$ 55
Café espresso	*40ml*	$ 39
Café cappuccino	*(No tiene refill) 230ml*	$ 55
Café descafeinado +		$ 10

LATTE *450ml*

Elige frío, frappe o caliente

Café Moka Café espresso, chocolate y leche.	$ 85
Chocolatte Chocolate, bombones y leche.	$ 76
Chai Base de té negro, especias aromáticas y leche.	$ 76
Matcha Base de té verde y leche.	$ 76
Taro Base de violetas, raíz de taro y leche.	$ 76
Pumpkin Coffee Pie Café espresso, base de calabaza y leche.	$ 85

Sustituto / complementos *120ml*

Crema para café Bebida de almendra	$ 15

CERVEZAS

LA BRU

	X1	X5
Cerveza Artesanal Stout, Porter, Dark Lager IPA, Lager, Red Pale Ale, Cream Ale *(Maíz azul).*	$ 96	$ 384
Nacionales		
Corona Extra	$ 39	$ 156
Corona Light	$ 39	$ 156
Victoria	$ 39	$ 156
Modelo Negra	$ 56	$ 224
Modelo Especial	$ 56	$ 224
Corona 0°	$ 55	-
Importación		
Stella Artois	$ 62	$ 248
Michelob Ultra	$ 69	$ 276
Sapporo Lager	$ 175	-
Guinness Draught	$ 165	-

Michelada

Vaso chelada Escarcha, hielo, sal y limón.	$ 10
Vaso salseado + Salsa petróleo y tabasco.	$ 15
Vaso clamato + Jugo de tomate con almeja Clamato.	$ 20
Vaso toreado + Chile serrano y sal con apio.	$ 25

SODAS

COCA-COLA Clásica, 0 Azúcar, Light, Fanta, Sprite, Mundet, Yoli. Squirt, Peñafiel Mineral.	*355ml*	$ 39
Perrier Mineral	*330ml*	$ 65
OTROS		
Agua embotellada	*600ml*	$ 29
Agua de coco	*500ml*	$ 65
RedBull	*250ml*	$ 85
B:oost	*230ml*	$ 55
Taza de té	*450ml*	$ 35

MOCKTAILS

Mojito 0° — $ 69
Refrescante mezcla de lima limón y hierbabuena.

Wild berries — $ 75
Frutos rojos machacados, cítricos y hierbabuena.

Ginger tea tonic — $ 79
Te verde con limón, miel, jengibre y esencias cítricas.

Guayaba fizz — $ 85
Pulpa de guayaba, crema de coco y albahaca fresca.

María virgen — $ 69
Jugo de almeja con tomate, salsas oscuras y cítricos.

Tropical rice — $ 75
Leche de arroz, crema de coco y un toque de canela.

JARRAS

Sangría clásica — $ 345
180ml vodka, 360ml vino tinto, jarabe y citricos.

Sangría rosa — $ 429
180ml ginebra, 360ml vino rosado, jarabe y frutos.

Clericot — $ 439
180ml brandy, 360ml vino tinto, manzana y cítricos.

COCTELERÍA

Aperol Spritz — $ 176
90ml prosecco, 60ml Aperol, 30ml soda mineral.

Malibú Fizz — $ 169
45ml ron de coco, 30ml vino rosado, soda de fresa.

Bloody Mary — $ 119
45ml vodka, jugo de tomate, sal con apio y cítricos.

Sangría Clásica — $ 96
45ml vodka, 90ml vino tinto, jarabe y citricos.

Sangría Rosa — $ 119
45ml ginebra, 90ml vino rosado, jarabe y frutos.

Clericot — $ 129
45ml brandy, 90ml vino tinto, manzana y cítricos.

Piña Colada — $ 105
45ml ron, jugo de piña, crema de coco y leche evaporada.

Cantarito — $ 96
45ml tequila, jugo de naranja, toronja, limón, sal con chile en polvo, jarabe narural y soda mineral.

Margarita — $ 119
45ml tequila, 15ml licor de naranja, jarabe natural, sal y jugo de critricos.
Limón / Fresa / Mango

Mojito Cubano — $ 96
45ml ron Bacardí, azúcar mascabado, soda mineral, cítricos y hierbabuena.

Mojito Berries — $ 115
45ml ron Bacardí, azúcar mascabado, soda mineral, frutos rojos, cítricos y hierbabuena.

Spicy Frozen Mango — $ 119
45ml vodka Smirnoff tamarindo, pulpa de mango, hielo frappe, escarcha chamoy, sal, chile y limón.

Daiquirí Fresa — $ 115
45ml ron, un toque citrico, fresas y hielo frappe.

Moscow Mule — $ 125
60ml vodka, jarabe y jarebe de jengibre, cítricos y hierbabuena.

Cosmopolitan — $ 109
45ml vodka, 30ml licor Controy, jugo de arándanos y un toque cítrico.

Appletini — $ 119
15ml vodka, 15ml ginebra, 15ml Cinzano Extra Dry y jarabe de manzana verde.

Martiny Dirty — $ 129
30ml Ginebra, 30ml Vodka, 30ml Cinzano Extra Dry y salmuera de aceituna verde.

Mezcalito — $ 109
60ml mezcal, jugo de cítricos, pulpa de frutas y escarcha de chile, sal y limón.
Zarzamora / Tamarindo / Maracuyá

Rose Collins — $ 119
45ml de ginebra, jarabe de romero, agua tónica, pepino, hierbas y especias aromáticas.

Gin & Berries — $ 135
45ml de ginebra, jarabe de canela, agua tónica, frutos rojos, hierbas y especias aromáticas.

Americano — $ 146
45ml amaretto, 15ml whisky y jugo de naranja.

Canijillo — $ 99
60ml de licor de especias y citricos, café espresso y garnitura de naranja y canela.

Negroni — $ 149
30ml de ginebra, 30ml licor Campari, 30ml licor Cinzano Rosso y garnitura de naranja.

Carajillo 43 — $ 169
45ml de Licor 43, café espresso y garnitura de naranja y canela.

Lazarillo — $ 189
30ml cognac, 30ml licor de avellanas, crema de leche y esencias ahumadas.

L.A. CETTO

	Copa	Botella
Blanco Chardonay	$ 125	$ 526
Rosa Blanc de Zinfandel	$ 125	$ 526
Tinto Petite Syrah	$ 125	$ 526
Tinto RP Nebbiolo	-	$ 769

Riunite

	Copa	Botella
Tinto Lambrusco	$ 99	$ 455

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

	Copa	Botella
Espumosos		
Asolo superiore	$ 99	-
Cinzano Dry	-	$ 559
Martini Asti	-	$ 1,080
Moët & Chandon Brut	-	$ 2,662

Freixenet

	Botella
Blanco Sauvignon Blanc	$ 635
Rosa Garnacha	$ 635
Tinto Chianti Docg	$ 1,060

CASA MADERO DESDE 1597

	Botella
Blanco 2V Chardonay, Chennin Blanc	$ 850
Rosa V Shiraz	$ 850
Tinto 3V Cabernet, Merlot, Tempranillo	$1,155

Servicio de vino por copeo:

- Blanco, rosado o tinto: 150ml por copa.
- Espumosos: 120ml por copa.
- No incluye mezcladores.

Tequila

	1.5 oz	2 oz	Botella
DON JULIO			
Blanco	$ 155	$ 189	$ 1,636
Reposado	$ 175	$ 229	$ 1,799
Cristalino 70	$ 246	$ 328	$ 2,552
Añejo 1942	$ 452	$ 586	$ 6,264
CENTENARIO			
Plata	$ 115	$ 137	$ 1,020
7 LEGUAS			
Blanco	$ 149	$ 183	$ 1,553
M DOBEL			
Blanco	$ 149	$ 185	$ 1,566
Diamante	$ 169	$ 209	$ 1,855
1800			
Cristalino	$ 184	$ 228	$ 2,079
RESERVA J. CUERVO			
Platino	$ 193	$ 239	$ 2,227
Reposado	$ 235	$ 297	$ 2,889
Añejo	$ 428	$ 554	$ 5,889

Mezcal

	1.5 oz	2 oz	Botella
400 CONEJOS			
Blanco	$ 125	$ 149	$ 1,255
Reposado	$ 139	$ 169	$ 1,509
MONTELOBOS			
Espadín Joven	$ 149	$ 179	$ 1,637

Cognac

	1.5 oz	2 oz	Botella
MARTELL			
V.S.	$ 169	$ 205	$ 1,809
V.S.O.P.	$ 219	$ 275	$ 2,629
HENNESSY			
V.S.	$ 214	$ 269	$ 2,552
V.S.O.P.	$ 281	$ 359	$ 3,596

Vodka

	1.5 oz	2 oz	Botella
ABSOLUT			
Clásico / Sabores	$ 119	$ 145	$ 1,169
GREY GOOSE			
Original	$ 179	$ 223	$ 2,019
SMIRNOFF			
Spicy Tamarindo	$ 116	$ 138	$ 1,096

Ron

	1.5 oz	2 oz	Botella
ZACAPA			
23 años	$ 245	$ 309	$ 3,239
HAVANA			
3 Años	$ 96	$ 112	$ 715
7 años	$ 118	$ 142	$ 1,065
MATUSALEM			
Platino	$ 115	$ 137	$ 1,079
Clásico 10	$ 129	$ 156	$ 1,325
Gran Reserva 15	$ 149	$ 185	$ 1,659
BACARDÍ			
Carta Blanca	$ 107	$ 126	$ 949
Añejo	$ 107	$ 126	$ 949
Sabores	$ 107	$ 126	$ 949
APPLETON ST			
Signature	$ 115	$ 136	$ 1,079
C. MORGAN			
Spiced rum	$ 96	$ 112	$ 715
MALIBU			
Coconut Rum	$ 105	$ 156	$ 859

Whisky

	1.5 oz	2 oz	Botella
JACK DANIEL'S			
Tennessee	$ 131	$ 159	$ 1,265
BUCHANAN'S			
Black & White	$ 109	$ 129	$ 922
12 años	$ 182	$ 226	$ 2,192
18 años	$ 306	$ 392	$ 4,265
J. WALKER			
Red Label	$ 139	$ 169	$ 1,392
Black Label	$ 207	$ 259	$ 2,622
Blue Label	$ 869	$ 1,135	$ 13,365
THE MACALLAN			
12 años DC	$ 325	$ 412	$ 4,037
BUSHMILLS			
Black Bush	$ 144	$ 175	$ 1,559
SUNTORY			
Toki	$ 155	$ 189	$ 1,740

Ginebra

	1.5 oz	2 oz	Botella
BOMBAY			
Saphire	$ 135	$ 165	$ 1,415
TANQUERAY			
London Dry	$ 133	$ 163	$ 1,385
HENDRICK'S			
Original Gin	$ 189	$ 236	$ 2,320

Pide tu copa de Gin o Vodka preparada

- Pepino con romero
- Infusión de berries
- Citricos & tonic

Brandy

	1.5 oz	2 oz	Botella
TORRES			
5 años	$ 105	$ 159	$ 839
10 años	$ 129	$ 159	$ 1,236
20 años	$ 229	$ 289	$ 2,785

Licores / Digestivos

	1.5 oz
Campari	$ 145
Cinzano Dry	$ 109
Cinzano Bianco	$ 109
Cinzano Rosso	$ 109
Vaccari Nero	$ 139
Absinth Rústico	$ 139
Amaretto Conti	$ 105
Amaretto Disaronno	$ 166
Licor de café	$ 85
Crema irlandesa	$ 105
Licor 43	$ 167
Hpnotiq	$ 165
Jäggermeister	$ 156
Fernet / Amargo	$ 165
Frangelico	$ 155
Chartreuse verde	$ 239
Aperol	$ 133
Limoncello	$ 139

Servicio de mezcladores:

- Por copeo; (1.5oz o 2oz) incluye mezclador o copa preparada.
- Por botella; incluye 5 sodas o 2 sodas + 1L de jugo o 5 copas.

Visita el menú digital

Síguenos en Instagram

Recomiendanos en Google