

# *Bebidas*

AGUA DE PIEDRA NATURAL o CON GAS 650ml \$110

AGUA MINERAL TOPO CHICO 650ml \$130

AGUA FRESCA \$50

LIMONADA | NARANJADA nat \$50 / min \$55

TÉ HELADO \$45

KOMBUCHA BIG MOUNTAIN \$120

CLAMATO \$90

# *Coxctelería*

## **CLASICOS**

APEROL SPRITZ \$150

Aperol, Prosecco, agua mineral, naranja.

GIN TONIC CON PEPINO \$160

CARAJILLO \$150

## **DE LA CASA**

EL BOHEMIO \$120

Bohemia obscura, tamarindo y limón.

LIMONADA DEL PATRÓN \$120

Cerveza Clara artesanal con limonada.

PEPINO MISIONERO \$160

Vodka, pepino persa, menta y jugo de limón.

MARTINI DEL ERIZO \$195

Ginebra Armónico, Vermouth seco, lavanda.

FINCA TONIC \$160

Ginebra Ginstone, limón, hierbabuena, miel de agave, hielo infusionado con alcaravea.

TIA JUANA \$160

Ginebra Enmienda Cítricos, piña, jamaica, durazno.

MEZCAL CON CÍTRICOS \$160

GUAYABITOS \$160

Mezcal Unión, chutney & puré de guayaba, manzana verde y pera, limón amarillo, sal negra con chiltepín.

MUCHITO \$190

Espadín Montelobos, Ancho Reyes, guanábana, kiwi y limón.

JARRITO VERANIEGO \$155

Tequila, toronja, naranja.

# Vinos

## BURBUJAS

BALERO | **Espumoso Blanco**  
Pinot Noir+Chardonnay | botella \$790

## BLANCO

- Por copeo -

CASA MAGONI | **Manaz**  
Viognier | Fiano  
copa \$150 - botella \$600

MONTE XANIC | **Chenin Colombard**  
Chenin Blanc | French Colombard  
copa \$175 - botella \$700

HENRI LURTON | **Le Sauvignon**  
Sauv Blanc | copa \$200 - botella \$790

VILLA MONTEFIORI | **Chardonnay Paoloni**  
copa \$200 - botella \$790

- Por botella -

VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA  
**Verdejo** | botella \$700

**Albariño** *del día!*  
*(Rias Baixas D.O., España)*  
botella \$750

L.A. CETTO | **Don Luis Terra**  
Viognier | botella \$600

## TINTO

DE LA CASA | **Nostro**  
Montepulciano | Sangiovese  
copa \$150 - botella \$600

LOMITA | **CABERNET SAUVIGNON**  
copa \$190 | botella \$760

ENTRE TRES | **Fabula**  
Tempranillo Joven | botella \$990

# Cerveza

## NACIONAL

TECATE / TECATE LIGHT \$65

XX LAGUER / AMBAR \$65

BOHEMIA CLARA / CRISTAL / OBSCURA \$65

## IMPORTADA

HEINEKEN \$65

AMSTEL ULTRA \$65

## ARTESANAL MEXICANA

PRINCIPIA | PILSNER \$90

4.1% | Monterrey

AGUA MALA | SIRENA \$90

Pilsner 5.2% | Ensenada.

KM 38 | BLONDE ALE \$95

5.3% | Rosarito

TRANSPENINSULAR | MARTÍNEZ \$110

Blonde Ale | Ensenada

*Collab with Chef Javier Plascencia*

INSURGENTE | TINIEBLA \$90

Witbier 5.3% | Tijuana

INSURGENTE | JUAN CORDERO \$90

Pale Ale 5.5% | Tijuana

PRINCIPIA | SESSION IPA \$90

4.5% | Monterrey

CERVEZARTISTAS | CITRASMASH \$90

IPA 6.5% | Tijuana

WENDLANDT | PERRO DEL MAR \$95

IPA 7% | Ensenada

INSURGENTE | LUPULOSA \$95

IPA 7.3% | Tijuana

# *Destilados Mexicanos*

## **DEL AGAVE**

**ESPADÍN** / Alipús / Oaxaca \$150

**ESPADÍN** / Montelobos / Oaxaca \$140

**TOBALÁ** / Gracias a Dios / Santiago Matatlán, Oax. \$200

**PECHUGA OAXACALIFORNIA** / Gracias a Dios  
Santiago Matatlán, Oax. \$180

**MEXICANO** / Gracias a Dios / Santiago Matatlán, Oax. \$280

**MADRE CUISHE** / Gracias a Dios / Santiago Matatlán, Oax. \$280

**CUPREATA** / Legendario Domingo / Guerrero \$120

**BACANORA** / Rancho Tepúa / Sonora \$115

**SOTOL** / Coyote / Chihuahua \$110

**POX** / Siglo Cero / Chiapas \$90

**PLATA 48** / Cascahuin / Tequila \$150

**PLATA** / Herradura / Tequila \$140

**BLANCO** / Don Julio / Tequila \$120

**BLANCO** / Espolón / Tequila \$130

**AÑEJO CRISTALINO** / Don Julio 70 / Tequila \$220

**AÑEJO CRISTALINO** / Dobel Diamante \$170

**AÑEJO CRISTALINO** / Herradura Ultra / Tequila \$150

**AÑEJO** / 1800 \$130

**REPOSADO** / Tradicional José Cuervo / Tequila \$120

**REPOSADO** / Herradura / Tequila \$140

## **GINEBRA MEXICANA**

**Oaxacalifornia Agave Gin** / Gracias a Dios / Santiago Matatlán, OAX. \$180

**Armónico** / San Juan del Río, QRO. \$160

**Enmienda 18** / Tijuana, B.C. \$140

**Ginstone** / Tijuana, B.C. \$140

*salud!*