

M A R E S I A S[®]

DESAYUNOS / BREAKFAST

HUEVOS / STARTERS

Huevos al Gusto / Eggs any Style \$260

Con dos ingredientes a elegir: Jamón, tocino, queso, espinaca y hongos / With choice of two ingredients: Ham, bacon, cheese, spinach & mushrooms

Rancheros o Divorciados \$270

Huevos estrellados sobre tortillas con frijoles negros, bañados en salsa roja, queso y crema / Fried eggs on a corn tortilla with black beans, red sauce, cheese & sour cream

Motuleños \$270

Huevos estrellados sobre tortillas con salsa roja, jamón, queso y chicharos / Fried eggs on a corn tortilla with, red sauce, ham, cheese & peas

Bagels de Ajonjolí / Sesame Bagel \$295

2 Huevos pochados, salmón ahumado y queso crema
2 Poach eggs, smoke salmon & creme cheese

Americano \$300

Café americano, jugo, pan casero, mantequilla, mermelada, fruta y huevo revuelto natural / Black coffee, juice, homemade bread, butter, jam, fruit & natural scrambled eggs

Continental \$230

Café americano, pan casero, mantequilla, mermelada y jugo / Black coffee, homemade bread, butter, jam & juice

HUEVOS BENEDICTINOS / BENEDICT EGGS

Clásico \$300

Jamón canadiense / Canadian ham

Florentina \$290

Espinaca, tomate y calabaza italiana
Spinach, tomato & zucchini

Chilaquiles \$290

Totopos bañados de salsa roja ó verde, queso, cebolla, y crema / Tortilla chips covered in red or green sauce, cheese, onion & cream

SENCILLOS / PLANE (V) \$230

HUEVOS/ EGGS \$250

POLLO / CHICKEN \$280

ARRACHERA / FLANK STEAK \$290

FRIENDS OF GREEN

Plato de Frutas Frescas / Fresh Fruit (V) \$250

Fruta fresca de la estación, yogurt de coco y granola
Fresh seasonal fruit, coconut yogurt & granola

Granola con Yogurt / Yoghurt (V) and Granola \$160

Yogurt natural con granola preparada en casa
Natural yogurt with homemade granola

French Toast (V) \$230

Mermelada de frutos rojos, crema de vainilla y fresas
Berry jam, vanilla cream & fresh strawberries

Bircher Muesli (V) \$180

Avena, crema de miel, manzana, coco, granola y fresas
Oatmeal, honey cream, apple, coconut, granola & strawberries

Taro Bowl (Sugar Free) (V) \$310

Granola, mix de frutos rojos, melón, naranja y coco rallado
Granola, mix of berries, melon, orange & coconut

Tostada de Aguacate / Avocado Toast (V) \$320

Tostada casera de proteína, aguacate, zikil pak, alioli vegano, semillas de superfood, tomate y cilantro
House made country bread toast, avocado, zikil pak, plant based alioli, superfood seeds, tomato & coriander

Açaí Bowl (V) \$360

Con frutas de la estación, granola y coco
With seasonal fruits, granola & coconut

Panqueques Be / Be Pancakes (V) \$230

Harina de avena, harina de plátano, espinacas y crema de miel, fresas y plátano
Oat flour, banana flour, spinach, honey cream, strawberries & banana

ACOMPañAMIENTOS / SIDES

Aguacate/ Avocado (V) \$90

Proteína vegana / Vegan protein (V) \$140

Salchicha de desayuno / Breakfast sausage \$90

Salmón ahumado / Smoke salmon \$140

Papa hash brown / Potato Hash Brown (V) \$80

Huevo extra/Extra egg \$40

*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. /

*The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will the charge to all Food and Beverage

(V) Vegano / Vegan

(V) Vegetariano / Vegetarian

M A R E S I A S[®]

COMIDA / LUNCH

ENTRADAS / STARTERS

Guacamole / *Guacamole* **V** \$230

Pan al Horno de Leña / **V** \$170
Wood-fired Oven Bread

Anchoas, perejil, chimichurri y limón amarillo /
Anchovies, parsley, chimichurri & lemon

Crudité / *Crudite* **V** \$240

Aderezo de piña, pepino y nuez de la India /
Pine apple, cucumber & cashews

Fritura de Mariscos /
Fried Seafood \$380

Pescado, camarón, calamar, limón y salsa tártara /
Lime & tartar sauce

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de Tomates / *Tomato Salad* **V** \$170

Mix de tomates, burrata, alcaparrón y pimientos
rostizados / *Tomatoes mix, burrata cheese, capers
& roasted peppers*

Ensalada Maresias / *Maresias Salad* **V** \$170

Chayote, manzana, espinaca, naranja agria y ajonjolí /
Chayote, apple, spinach, sour orange & sesame

Ensalada De La Casa / *House Salad* **V** \$170

Lechuga francesa, mizuna, toronja, naranja, arúgula
baby y aderezo de hinojo / *French lettuce, mizuna,
grapefruit, orange, baby arrugula, & fennel dressing*

Agregar / Add

Camarones a la parrilla /
Grilled shrimps
\$180

Atún sellado /
Seared tuna
\$180

CEVICHES & TIRADITOS

Ceviche de Maracuyá / \$365

Passion Fruit Ceviche

Camote, cebolla morada, albahaca, jícama y pepino blanco
Sweet potato, red onion, basil, jicama & white cucumber

Ceviche Nomade / \$365

Nomade Ceviche

Orégano, lima, zanahoria, aguacate y cebolla /
Oregano, lime, carrot, avocado & onion

Ceviche de Betabel / *Beet Ceviche* **V** \$290

Betabel amarillo, betabel, leche de tigre vegana y cilantro
*Yellow beets, candy beets, vegan tiger milk &
coriander*

Aguachile Verde / \$365

Green Aguachile

Pepino, cebolla morada, jalapeños y aguacate
Cucumber, red onion, mint & avocado

Tiradito de Atún / *Tuna Tiradito* \$380

Salsa de tamarindo, pure de aguacate, sal ahumada
e hinojo / *Tamarind sauce, avocado puree, smoked salt & dill*

Tartar de Salmón / *Salmon Tartare* \$380

Mango, salsa de soya, limón y crujiente de arroz
Mango, soya sauce, lime & crispy rice

PIZZETAS

Pizzeta con trufa \$800

Panza de cerdo, burrata, kale y tomate
Pork belly, burrata, kale & tomato

Pizzeta Vegetariana **V** \$700

Tofu, burrata, trufa, kale, tomate y espárragos
Tofu, burrata, truffle, kale, tomato & asparagus

Pizzeta de Langosta \$900

Queso camembert, trufa, kale y tomate
Camembert cheese, truffle, kale & tomato

TACOS

Pescado / *Fish* \$295

Adobo de guajillo, hoja santa y alioli de limón
y salsa verde / *Guajillo adobo, hoja santa, lime alioli
& green salsa*

Camaron / *Shrimp* \$295

Camarones fritos, mayonesa de chipotle, aguacate y
albahaca / *Battered shrimp, chipotle mayonnaise,
avocado & basil*

Rib eye / *Rib eye* \$295

Arrachera, aguacate, rábano, limón, cilantro y cebolla /
Flank steak, avocado, radish, lemon, coriander & onion

PASTAS

Tagliatelle \$360

Salsa de tomate y albahaca, albondigas de black angus
y queso burrata / *Tomato & basil sauce, black angus
meatballs & burrata cheese*

Ravioles **V** \$360

Rellenos de queso ricotta, espinacas y salvia /
Filled with ricotta cheese, spinach & sage

V Vegano / *Vegan*

V Vegetariano / *Vegetarian*

M A R E S I A S[®]

COMIDA / LUNCH

SANDWICHES

Hamburguesa Be / *Be Burger* \$375

Tomate, queso amarillo, tocino, cebolla caramelizada y pepinillo / *Lettuce, tomato, american cheese, bacon & caramelized onion & pickle cucumber*

Hamburguesa Vegetariana / *Vegetarian Burger* V \$340

Pimientos, hongo portobello, queso camembert empanizado, cebolla y aguacate / *Bell peppers, portobello mushroom, fry camembert cheese & avocado.*

Hamburguesa de pollo / *Chicken burger* \$360

Queso Amarillo, ensalada de col y pepinillos / *American cheese, coleslaw salad & pickled cucumber*

Sanwich de Langosta / *Lobster roll* \$750

Mayonesa, cebollín, limón y mantequilla / *Mayonnaise, chives, lime & butter*

TODOS LOS SANDWICHES ESTAN ACOMPAÑADAS DE PAPAS GAJO CON ACEITE DE TRUFA / ALL THE SANDWICHES COMES WITH POTATOES JUDGE WITH TRUFFLE OIL

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Aguacate a la Parilla / *Grilled Avocado* V \$140
Aceite de tomillo y limón / *Thyme oil & lemon*

Camote Asado / *Roasted Sweet Potato* V \$140
Miel, chile y requesón / *Honey, chili & cottage cheese*

Pure de Papa Rústico / *Rustic mash potato* V \$140
Poro frito y aceite de trufa / *Fried leeks & truffle oil*

Coles de Brusselas Rostizadas / *Roasted Brussel Sprouts* V \$140
Pure de aguacate y jugo de limón / *Avocado puree & lime juice*

Hongos Rostizados / *Roasted Mushrooms* V \$140

Verduras de Temporada al Horno / *Seasonal Roasted Vegetables* V \$140

PARILLA / GRILL

Salmón a la parrilla / *Grilled Salmon* \$460

Con verduras al grill, vinagreta de alcaparras y mantequilla avellanada / *Capers & brown butter vinaigrette*

Langosta Entera / *Whole Lobster* \$2.25 gr

Mix de cítricos con perejil, espinacas y verduras de temporada / *Citric mix with parsley, spinach & roasted seasonal veggies*

Pescado Entero / *Whole Fish* \$1.50 gr

Aceite de hierbas frescas / *Fresh herb dressing*
Mantequilla de cítricos / *Citric butter*
Adobo de Tikin Xic / *Tikin Xic adobo*

Cowboy 1kg or 500g \$2.0 gr

Sal ahumada / *Smoked salt*

Camarones a la Parilla / *Grilled Shrimp* \$2.0 gr

Adobo de achiote / *Achiote adobo*
Mantequilla de cítricos / *Citric butter*

POSTRES / DESSERTS

Pastel de Dulce de Leche / *Dulce de Leche Cake* V \$280

Helado de vainilla y nuez pecana / *Vanilla ice cream & pecan nuts*

Chocolate V \$280

Pate a choux de cacao, helado de chocolate y almendras / *Cocoa pate a choux, chocolate ice cream & almonds*

Coco / *Coconut* V \$280

Helado de maracuyá, mango y crujiente de cardamomo / *Passion fruit ice cream, mango & crispy cardamom*

Tarta de Nuez Pecanada / *Pecan pie* V \$295

Helado de Vainilla / *Vanilla ice cream*

Plato de Fruta de Temporada / *Seasonal Fruit Plate* V \$200

Helados del Día / *Ice Cream of the Day* V \$200

V Vegano / *Vegan* V Vegetariano / *Vegetarian*

*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / *The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will the charge to all Food and Beverage

M A R E S I A S[®]

CENA / DINNER

FRIOS / COLD	PASTAS
<p>Guacamole \$230</p> <p>Pan al horno de leña / Wood-fired Oven Bread \$170 Salsa de feta, salsa de nuez de la India con pepino, aceitunas / Feta dip, cashew and cucumber dip, olives</p>	<p>Tagliatelle \$360 Albóndigas de Black Angus, salsa de tomate, albahaca, burrata / Black angus meatballs, tomato sauce, basil, burrata</p> <p>Spaguetti \$350 Mejillones, mantequilla de hierbas, panceta, vino blanco / Mussels, herbs butter, panceta, white wine</p> <p>Tagliatelle Verde / Green Tagliatelle \$320 Arúgula, pesto con hoja santa, tomate confitado, burrata, zucchini / Arugula, pesto with hoja santa, confit tomato, burrata, zucchini</p>
<p>Crujiente De Camote / Crispy Sweet Potatoe \$180 Salsa de semillas de calabaza, tomate, cebolla, habanero / Pumpkin seed sauce, tomatoe, onion, habanero</p> <p>Aguachile Vegetariano / Vegetarian Aguachile \$290 Jícama, manzana verde, kiwi, limón / Jicama, green apple, kiwi, lime</p> <p>Ceviche De Camarón / Shrimp Ceviche \$360 Salsa molcajete, pure de aguacate, rábano sandia, xcatic / Molcajete sauce, avocado puree, watermelon radish, xcatic</p> <p>Ceviche De Betabel / Beet Ceviche \$290 Betabel amarillo, betabel candy, leche de tigre, cilantro / Yellow beet, candy beet, tiger milk, coriander</p> <p>Tiradito de Atún / Tuna Tiradito \$360 Aji amarillo, aguacate, jugo de limón, cebolla morada, serrano / Yellow aji, avocado, lime juice, purple onion, serrano</p>	<h3 data-bbox="884 1019 1277 1078">PARILLA / GRILL</h3> <p>Langosta Entera / Whole Lobster Mantequilla de cítricos, salvia, chicharo, esparragos / Citrics butter, sage, peas, asparagus</p> <p>Pescado Entero / Whole Fish Adobo de guajillo, pepino, cebolla, cilantro, col / Guajillo adobo, cucumber, onion, coriander, cabbage</p> <p>Rib Eye Papas rostizadas, espinacas, acelgas / Roasted potatoes, spinach, chard</p> <p>Arroz con Mariscos / Rice with Seafood Arroz, camarones, chipirones, cangrejo concha suave / Rice, shrimps, squid, soft shell crab</p> <p>Rissoto de Cebada / Barley Rissoto Maíz, queso Cotija, epazote, calabaza mantequilla / Corn, Cotija cheese, epazote, butternut squash</p> <p>Costillas de Res a las Brasas / Braised Beef Ribs Rábanos, cilantro, aguacate, col / Radish, coriander, avocado, cabbage</p>
<h3 data-bbox="81 1716 577 1775">ENSALADAS / SALADS</h3> <p>Ensalada de Tomates / Tomato Salad \$340 Mix de tomates, burrata, alcaparrón, pimientos rostizados / Tomatoes mix, burrata cheese, capers, roasted peppers</p> <p>Ensalada de La Casa / House Salad \$290 Lechuga francesa, mizuna, toronja, naranja, arugula baby, aderezo de hinojo / French lettuce, mizuna, grapefruit, orange, baby arrugula, fennel dressing</p> <p>ATÚN SELLADO / SEARED TUNA \$160 CAMARONES A LA PARRILLA / GRILLED SHRIMPS \$180</p> <p>Ensalada de Ejotes / Green Beans Salad \$290 Jitomate rostizado, almendra rayada, arúgula / Roasted tomato, almond, arugula</p>	<h3 data-bbox="884 2167 1424 2226">GUARNICIONES / SIDES</h3> <p>Pimientos Padrón / Padron Peppers Limón, pimientos padrón, ajo rostizado / Lime, padrón peppers, roasted garlic</p> <p>Aguacate a la Parilla / Grilled Avocado Aceite de tomillo, limón, col asada / Thyme oil, lime, grilled cabbage</p> <p>Camote Asado / Grilled Sweet Potatoe Miel, chile, requesón / Honey, chili, curd</p> <p>Papas al Cítrico / Citrics Potatoes Parmesano, limón, perejil / Parmesan cheese, lime, parsley</p>
<h3 data-bbox="81 2497 228 2556">TACOS</h3> <p>Wagyu \$390 Cebolla cambray, aguacate, cilantro / Spring onion, avocado, coriander</p>	<h3 data-bbox="884 2828 1356 2886">POSTRES / DESSERTS</h3>
<h3 data-bbox="81 2828 696 2886">HAMBURGUESA / BURGUER</h3> <p>Hamburguesa Be / Be Burger \$380 Lechuga, tomate, queso, tocino, papas gajo / Lettuce, tomato, cheese, bacon and potatoe wedges</p> <p><small>*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / *The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will the charge to all Food and Beverage</small></p>	<p>Pastel de dulce de leche / Dulce de leche Cake Helado de vainilla, nuez pecana / Vanilla icre cream, pecan nuts</p> <p>Chocolate Pate a choux de cacao, helado de chocolate, almendras / Cocoa pate a choux, chocolate ice cream, almonds</p> <p>Postre de Piña / Pinnapple Dessert Pate a choux de cacao, helado de chocolate, almendras / Cocoa pate a choux, chocolate ice cream, almonds</p> <p>Plato de fruta / Fruit Plate</p> <p>Helados del día / Ice Cream of the day</p>

BEBIDAS / DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

Agua San Pellegrino \$120
San Pellegrino (sparkling water)

Agua B'ui 437 ml \$90
Natural o mineral (sparkling & still)

Agua B'ui 946 ml \$190
Natural o mineral (sparkling & still)

Agua Virgen \$190
Natural o mineral (sparkling & still)

Refresco Artesanal /
Velvet Craft Soda 275 ml \$100

Limonada, naranjada y limonada
con menta / *Lemonade, orangeade
& lemonade with mint* \$100

Té Frío / *Cold Tea* \$100

Café Frío / *Cold Brew Coffee* \$100

Agua de Coco / *Coconut wáter* \$150

Jugos Naturales / *Natural Juices* \$100
· Naranja ó toronja / *Orange or grapefruit*

Agua de Fruta Natural /
Fresh Juice \$100
· Fruta de la Estación / *Seasonal Fruit*

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Café Americano / *Black Coffee* \$100

Café Expreso / *Espresso* \$100

Cappuccino \$120

Frappuccino \$150

Matcha Latte \$180

Chai Latte \$160

Té Natural / *Natural Tea* \$100

Golden Milk \$180
Cúrcuma, jengibre, miel, leche de coco y pimienta negra
Turmeric, ginger, honey, coconut milk & black pepper

Cacao of the Gods \$180
Cacao, leche de coco, canela, pimienta negra,
chiles molidos, orégano y miel de agave
*Cocoa, coconut milk, cinnamon, black pepper, chilli powder,
oregano & agave honey*

CERVEZAS / BEER

Corona, Victoria \$100
Negra Modelo y Modelo Especial \$120

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

Tiny Bastard – *Pale Ale* \$200

Fat Mariachi – *Mexican Lager* \$200

Dead Pony – *American Ambel Ale* \$200

SMOOTHIES

Beach Greens \$260
Pepino, chaya, kale, piña, agua de coco, espirulina y
miel / *Cucumber, chaya, kale, pineapple, coconut water,
spirulina & honey*

Be Green \$260
Pepino, apio, plátano, hoja santa, menta, crema de
cacahuete, leche de almendra, dátíl, vainilla, canela y
maca / *Cucumber, celery, banana, hoja santa, coconut
cream, almond milk, date, vanilla, maca & cinnamon*

Be Alkaline \$180
Pepino, apio, limón, perejil y agua de coco /
Cucumber, celery, lime, parsley & coconut water

Cenote Diving \$180
Pepino, maracuyá, plátano, leche de coco, cilantro,
menta, albahaca y miel / *Cucumber, passion fruit,
banana, coconut milk, coriander, mint & basil*

Clásico \$200
Fresa, plátano, mora azul, crema de cacahuete, leche
de coco y miel de agave / *Strawberries, banana, blue
berries, peanut cream, coconut milk & agave honey*

Cacao Ceremony \$220
Cacao, crema de cacahuete, dátíl, plátano, canela,
leche de coco y sal / *Cocoa, peanut cream, date,
banana, cinnamon, coconut milk & salt*

ELIXIRES / ELIXIRS

Repair Shot \$110
Jengibre, cúrcuma, limón verde y miel de agave /
Ginger, turmeric, lime & agave honey

Twin Flames Shot \$100
Jengibre, limón verde y amarillo y vinagre de manzana
Ginger, lemon, yellow lime & apple vinegar

ELIXIRES / ELIXIRS

Good Belly

Cúrcuma, jengibre, vinagre de manzana, limón, miel y agua / *Turmeric, ginger, apple vinegar, lime, honey & water*

\$120

Mayan Green

Chaya, manzana verde y roja, espirulina, vinagre de manzana y agua mineral / *Chaya, green and red apple, spirulina, apple vinegar & soda*

\$90

Beach Front Property

Sandía, hierbabuena, limón, sal del himalaya y agua mineral / *Watermelon, freshmint, lime, himalaya salt & soda*

\$190

Mayan Energy

Cacao, canela, miel de agave y agua de coco / *Cocoa, cinnamon, agave honey & coconut water*

\$100

SIGNATURE OJO DE TIGRE

Kaax Na'

Mezcal Ojo de Tigre, jugo de limón verde, chaya y prosecco / *Ojo de Tigre Mezcal, green lemon juice, chaya & prosecco*

\$300

Chic Chac

Mezcal Ojo de Tigre, jamaica, chile, limón y naranja / *Ojo de Tigre Mezcal, hibiscus, chili, lemon & orange*

\$300

COCTELES / COCKTAILS

de / from: 7 am to 7 pm

Tronic

Ginebra Tanqueray, enebro, cúrcuma y agua tónica / *Tanqueray Gin, juniper, turmeric & tonic water*

\$300

Verde Green

Ginebra Beefeater 24, albahaca italiana, jarabe de limón y zacate limón, jugo de naranja agria y un toque de habanero / *Beefeater 24 Gin, lemon grass – lime syrup, italian basil, sour orange & a touch habanero chili*

\$300

Passion Mezcal

Mezcal Ojo de Tigre, maracuyá, jugo de naranja y un toque de jarabe con romero y limón / *Ojo de Tigre Mezcal, passion fruit, orange juice & touch of syrup with lime & rosemary*

\$300

Al Chile

Tequila Herradura Plata, albahaca morada, chile jalapeño y un toque de jarabe y limón con Triple sec / *Herradura Plata Tequila, black opal, jalapeño chilli & a touch of simple syrup lime & Triple sec*

\$300

Marindus

Mezcal Amores Joven, licor de hierbas y especias, tamarindo, epazote y cítricos / *Amores Joven Mezcal, herbs & spices liquor, tamarind, epazote & citrics*

\$300

COCTELES / COCKTAILS

de / from: 7 pm to 11 pm

Sr Romero

Ginebra Tanqueray, pepino, jugo de limón, romero y un toque de jarabe natural Tanqueray / *Gin, cucumber, lime, rosemary & a touch of simple syrup*

\$300

Agua de Vida

Grappa di Prosecco, Vermouth Bianco y mejorana / *Grappa di Prosecco, Vermouth Bianco & marjoram*

\$300

Picki`nii

Vodka Stolichnaya y riubarbo con nuestra soda de lychee, mango y jengibre / *Stolichnaya Vodka, rubarb and our lychee, mango & ginger homemade soda*

\$300

J. Dean Cocktail

Vodka Absolut Elyx, licor de ciruela, shrub de toronja y frambuesa y un toque de licor cynar de alcachofa / *Absolut Elyx Vodka, plum dew, grape fruit – raspberry shrub & a touch of cynar artichoke liquor*

\$300

WHISKY

Bulleit Bourbon

\$280

Glenfiddich 12 Años

\$400

Jack Daniel's

\$280

J.W. Black Label

\$290

J.W Blue Label

\$1200

Macallan

\$400

Maker's Mark

\$280

VODKA

Absolut Elyx

\$300

Beluga

\$350

Belvedere

\$300

Grey Goose

\$310

Stolichnaya

\$260

Tito's

\$310

Zubrówka

\$280

RON / RUM

Bacardi Blanco

\$250

Flor de Caña 5 Años

\$300

Havana 7 Años

\$300

Valdeflores

\$350

Zacapa 23 Años

\$360

Plantation Dark Rum

\$320

COGNAC

Hennessy VSOP

\$390

GIN		LICOR / LIQUOR	
Beefeater 24	\$300	Absinthe	\$280
Hendrick's	\$350	Amaretto Disaronno	\$250
Martin Miller's	\$350	Amaro Averna	\$250
Tanqueray	\$290	Aperol	\$300
Katún	\$300	Baileys	\$250
Monkey 47	\$350	Cachaça Pitú	\$230
MEZCAL		CampariChambord	\$300
Ojo de Tigre	\$300	Chartreuse Verde	\$300
Amores Joven	\$300	Cointreau	\$300
Amores Reposado	\$300	Cynar	\$250
Amores Cupreata	\$300	Fernet Branca	\$300
Amores Cenizo	\$350	Frangelico	\$300
Espíritu Lauro Silvestre	\$420	Grand Marnier	\$250
Espíritu Lauro Ensemble	\$330	Grappa di Prosecco	\$300
Gracias a Dios Cuixe	\$300	Kahlúa	\$280
Gracias a Dios Pechuga	\$420	Licor 43	\$250
Gracias a Dios Gin	\$290	Limoncello	\$250
Gracias a Dios Tepextate	\$400	Girolamo Luxardo	\$320
Gracias a Dios Tobalá	\$400	Mandarine Napoléon	\$250
Gracias a Dios Cupreata	\$290	Pacharán Zoco	\$250
Gracias a Dios Espadín	\$280	Pama	\$250
Gracias a Dios Espadín Reposado	\$290	Pisco	\$230
Meteoro	\$300	Plum Dew	\$230
Papadiablo Arroqueño	\$400	Sambuca Blanco	\$250
Papadiablo Espadín	\$290	Sambuca Negro	\$250
TEQUILA		Southern Comfort	\$250
Casa Dragones Joven	\$650	St. Germain	\$280
Clase Azul Plata	\$420	Xtabentún	\$250
Clase Azul Reposado	\$470	Vermouth	\$220
Don Julio Añejo	\$470	OTROS DESTILADOS MEXICANOS / OTHER MEXICAN DESTILLATES	
Don Julio Reposado	\$310	Pox Siglo Cero	\$250
Don Julio 70	\$330	Raicilla Saité	\$250
Don Julio 1942	\$480	Sotol Flor del Desierto	\$300
Herradura Plata	\$280	Sotol Sierra	\$300
Herradura Reposado	\$290		
Herradura Ultra	\$330		
Reserva de la Familia	\$520		
Santanera	\$430		

M A R E S I A S[®]

*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / *The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will be charged to all Food and Beverage