



Una experiencia culinaria con deliciosos productos del mar combinados con técnicas de cocina artesanal, transformando recetas tradicionales en deliciosas y elegantes experiencias inolvidables.

CHAMPAGNE PARADES

Selección de botellas hasta tu mesa, show especial incluido.

PARADE OF 3

PARADE OF 6

PARADE OF 10

PARADE OF 20

ARMAND DE BRIGNAC Gold 750 ml
LOUIS ROEDERER Cristal 750 ml
DOM PÉRIGNON Brut 750 ml

SPECIAL PACKAGES

6 **ARMAND DE BRIGNAC** Gold 750 ml + 1 Bot **THE LONDON ONE** 3L
6 **LOUIS ROEDERER** Cristal 750 ml + 1 Bot **BELVEDERE** 3L
6 **DOM PÉRIGNON** Brut 750 ml + 1 Bot **HAVANA** 7 Años 3L
3 **ARMAND DE BRIGNAC** Gold 750 ml + 2 Bot **DON JULIO 70** Cristalino 750 ml
3 **LOUIS ROEDERER** Cristal 750 ml + 1 Bot **CASA DRAGONES** Añejo 750 ml
3 **DOM PÉRIGNON** Brut 750 ml + 1 Bot **GREY GOOSE** 4.5 L

EXCLUSIVE LABEL SELECTION

750 ML

ARMAND DE BRIGNAC
Gold
Rosé

DOM PÉRIGNON
Brut
Luminous
Plenitud 2
Rosé Luminous
Rosé

KRUG
Grande Cuvée
Rosé

LOUIS ROEDERER
Cristal

MOËT & CHANDON
Ice Impérial
Ice Rosé Impérial

PERRIER JOUET
Belle Epoque

VEUVE CLICQUOT
Rich
Rich Rosé

RUINART
Brut
Rosé Second Skin

1.5 LITROS

DOM PÉRIGNON
Brut Vintage

LOUIS ROEDERER
Colección 241

MOËT & CHANDON
Brut Bright Night
Ice Impérial Rosé
Ice Impérial

PERRIER JOUET
Belle Epoque Rosé
Grand Brut

VEUVE CLICQUOT
Rosé
Brut

3 LITROS

DE VENOGÉ
Cordon Bleu Brut

DOM PÉRIGNON
Brut Vintage

LOUIS ROEDERER
Colección 241

MOËT & CHANDON
Brut
Brut Bright Night
Ice Impérial
Impérial Rosé

PERRIER JOUET
Grand Brut

VEUVE CLICQUOT
Brut

6 LITROS

DE VENOGÉ
Cordon Bleu Brut

DOM PÉRIGNON
Brut Vintage

MOËT & CHANDON
Brut

VEUVE CLICQUOT
Brut

9 LITROS

DE VENOGÉ
Cordon Bleu Brut

MOËT & CHANDON
Brut

PERRIER JOUET
Grand Brut

12 LITROS

DE VENOGÉ
Cordon Bleu Brut

MOËT & CHANDON
Brut



SIGNATURE COCKTAILS

TANTRA CITRUS

Gin Bombay Sapphire · Jerez Tío Pepe
mermelada de naranja con toque de hoja
santa · jugo de piña · jugo de limón

ZEN INFUSION

Mezcal 400 Conejos joven infusionado
con jengibre · Midori · menta · sal de
mandarina

GURÚ VIBES

Gin Bombay Sapphire · anís
arabe de maracuyá · lemongrass
jugo de limón

TAO TE KING 385

Vodka Grey Goose · Vermouth Blanco
Grand Marnier · jugo de limón · clara de
huevo · hierbabuena · lemongrass

KUNDALINI

Tequila Patrón Silver infusionado
con chiles · Ancho Reyes Verde
jugo de limón · jarabe de pepino

GIN MAI

Gin Bombay Sapphire · jarabe de rosas
óleo saccharum de cítricos · jugo de
toranja · jugo de limón

MIXOLOGIST CREATIONS

RED SCARLET

Tequila Patrón Silver · Grand
Marnier · frutos rojos · sal de
volcán · miel de agave

CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose · Aperol
piña liofilizada · jarabe de
jengibre

CITRUS ULUWUATU

Michelob Ultra Mango-Peach
mango · naranja · romero
albahaca

KING MIDAS

Tequila Patrón Silver
Vermouth Dry · yuzu · jarabe
de canela · jugo de piña

MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol

CERVEZAS

Budlight 355 ml

Stella Artois 330 ml

Michelob Ultra 355 ml

Herencia Cucapa Border 355 ml

Victoria 355 ml

Negra Modelo 355 ml

Modelo Especial 355 ml

Pacífico (Clara/Suave) 355 ml

Corona (Extra/Light/Cero) 355 ml

León 355 ml

Montejo 355 ml

Tulum 355 ml

Michelob Hard Seltzer 355ml

(Cucumber Lemon/Strawberry Watermelon Mango Peach/Spicy Pineapple)



Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias

T-R05/12/23

ENTRADAS

**CALAMARES
A LAS BRASAS**
Salsa de cilantro

**TÁRTARA
DE ATÚN**
Cremoso de wasabi
con aguacate

CRAB CAKE
Cangrejo · vinagreta
de coco lemongrass
chile thai

**CREMOSO DE
QUESO FETA**
Relish de chile fresco y limón
pan pita artesanal

**PULPOS BABY
DE INDONESIA**
A la parrilla · pimentón
aceite de oliva · limón

SPANAKOPITA
Pastel de pasta phillo relleno de
espinaca · queso feta y queso de cabra
compota de tomate y chile fresco

**TACOS DE
LANGOSTA**
Langosta · cremoso
de queso y chipotle

CEVICHES

ROJO DE PULPO
Pimiento rojo rostizado
pimiento de colores pepino
chiles secos

AMARILLO DE HAMACHI
Pimiento amarillo · rocoto amarillo de las
amazonas · pimientos de colores · jícama
cilantro

NEGRO DE RÓBALO
Chiles tatemados · pimientos
de colores · tomate cherry
cilantro

PESCADOS & MARISCOS

FISH & CHIPS
Pescado frito · papas francesas
salsa tártara · 250 g

SALMÓN AL GRILL
A la leña · flambeado con
anís Ouzo · 300 g

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL
Betabel baby rostizado · cremoso de queso
de cabra · arúgula · nuez de la India

BURRATA ITALIANA
Mezcla de tomates marinados
en limoneta · romesco

**ENSALADA DE MANZANA
Y QUESO DE CABRA**
Mix de lechugas · manzana roja · perlas
de queso de cabra · aderezo de miso



ARROCES & PASTAS

**RISOTTO DE
MARISCOS AL LIMÓN**
Camarón · calamar · mejillones
almejas · limón · ajo

**SPAGHETTI
A LA NORMA**
Sofrito de tomate · ajo y berenjena
cocinada a fuego lento

**SPAGHETTI
DEL MAR**
Camarón · mejillón · perejil
cilantro · chile thai

STEAKS & MORE

USDA PRIME
New York · 400 g
Rib Eye · 400 g
Filete · 280 g
Filete Petit · 225 g

RACK DE CORDERO
Marinado estilo libanés
al grill 500 g

POLLO ORGÁNICO
Laqueado de naranja 1.2 kg
- Para compartir -

MAKI ROLLS

FUTOMAKI
Tempurizado · salmón
atún · camarón · aguacate
mayonesa picante

**PULPO &
AGUACATE**
Pulpo · pepino · chips de
tempura · aguacate por fuera

**SALMÓN & QUESO
DE CABRA**
Camarón por dentro · salmón
aguacate · miel de jengibre
mayonesa de habanero · queso
cabra

**CAMARÓN
CRUJIENTE**
Camarón tempura · pepino
aguacate · Togarashi
por fuera

**HONGOS
AL GRILL**
Mix de hongos: setas · portobello
shitake · mayonesa de wasabi

**CRAB &
SHRIMP**
Cangrejo · camarón · aguacate
salsa de anguila

**TATAKI DE RES
Y PONZU**
Filete de res-ponzu · espárrago
nabo · pepino · salsa teriyaki · wakame

HAMBURGUESAS & SIDES

DE RES
Queso suizo · queso
cheddar · cebolla

PORTOBELLO
Cebolla morada · queso de cabra
alioli de habanero quemado

DE ATÚN
Steak de atún · mayonesa
de wasabi · aguacate

VEGETALES A LA PARRILLA
Mix de vegetales orgánicos

PURÉ DE PAPA AL JENGIBRE
Mantequilla · jengibre



POSTRES

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES
Base de galleta oreo
mousse de tres chocolates
frutos del bosque · crocante
de almendras

BROCHETAS DE CHEESECAKE TEMPURA
Cheesecake cremoso de
vainilla · helado de vainilla
salsa de fresa · salsa de
caramelo miso

TIRAMISÚ CHEESECAKE
Cheesecake de queso mascarpone
crema de mascarpone y sabayón
soletas bañadas en café espresso y licor
de café crema chocolate rallado

BROWNIE CHEESECAKE
Mousse de chocolate blanco
y crema de maní · malvaviscos
quemados · chocolate amargo

CRUMBLE DE MANZANA
Manzana · canela
crumble de vainilla
- Para compartir -

PLATO DE FRUTAS
Frutas frescas de
temporada · sorbete
de frutos rojos

HELADOS
Vainilla · chocolate
dulce de leche

SORBETES
Mandarina · limón
limón amarillo · manzana
verde

CAFÉ

AMERICANO

CAPPUCCINO

ESPRESSO

ESPRESSO CORTADO

ESPRESSO DOBLE

CARAJILLOS

CLÁSICO
Granos de Café con chocolate
Licor 43 · fresa

SPECULAAS
Café · Licor 43 · Vodka Ketel One
Sirope de Speculaas

DE ROSAS
Café · Vodka Ketel One
Sirope de Rosas y Canela

MAZAPÁN
Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka
Ketel One · Sirope de tres leches

DE OLLA
Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka
Ketel One · Sirope de Piloncillo

IRISH
Café · Kahlua · Licor 43
Whiskey Jameson · crema

TÉ

TÉ RONNEFELDT
Almond Dreams · Fruity Camomile · Golden Milk · Masala Chai
Morgentau · Refreshing Mint · Rooibos Vanilla

TÉ RONNEFELDT
Earl Grey · Fancy Sencha · Green Dragon
Pai Mu Tan & Melon · Red Fruit

DIGESTIVOS

Anís Las Cadenas
Amareto Disaronno
Bailey's
Chartreuse Amarillo
Chartreuse Verde

Chinchon Dulce
Chinchon Seco
Cointreau
Drambuie
Fernet Branca

Frangelico
Grand Marnier Cordon Rouge
Kahlua
Licor 43
Licor 43 Horchata

Mandarine Napoleon
Pacharan Zoco
Sambuca Vaccari Blanco
Sambuca Vaccari Nero
Strega



MIXOLOGÍA GIN & TONIC

FOREST

Gin Brockmans Intensely Smooth · jarabe de Forest · agua tónica premium

MEDITERRANEO

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja · jarabe de maracuyá agua tónica premium

LONDON PARK

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass · cilantro · agua tónica premium

DOLCE MALFY

Gin Malfy · oleo saccharum de citricos · pepino · agua tónica premium

GIN S

BEEFEATER 750 ml

BEEFEATER 24 750 ml

BEEFEATER BLACKBERRY 700 ml

BEEFEATER PINK 700 ml

BOMBAY SAPPHIRE 750 ml

BROCKMANS INTENSELY SMOOTH 700 ml

BULLDOG 750 ml

HENDRICK'S 750 ml

MALFY ORIGINALE 750 ml

MOM 700 ml

MONKEY 47 500 ml

TANQUERAY 750 ml

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 750 ml

TANQUERAY RANGPUR 750 ml

TANQUERAY TEN 700 ml

THE BOTANIST 700 ml

THE LONDON Nº 1 700 ml

AGUA QUINA

FEVER TREE 200ml

FEVER TREE LIGTH 200ml

SEVENTEEN 200ml

FENTIMANS 200ml

SCHWEPES 355ml

ESPECIAS Y ESENCIAS

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo · Romero
Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra · Pimienta Rosa

FRUTA

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja · Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.
El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.
Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

T-R05/12/23