



COCTELES

Nube de oro

Tequila sueños añejado por tres años, unificado con Amaretto, ancho Reyes licor de Chile ancho, jugo de naranja fresco y terminando con una nube de espuma de yogur natural, perfecta para maridar con el pato confitado.

\$280

Flor Silvestre

Inspirado en una cantante popular mexicana de los años 40° te ofrecemos este coctel con raicilla de la sierra como protagonista, resaltando sus sabores florales con manzanilla, pulpa de mango, limón eureka, terminando con prosecco.

\$250

Río

Con nuestro especial tequila blanco sueños te llevamos por un río de frescura, utilizando fruta de cactus, Gran Marnier, críticos y té verde con un toque de miel de abeja.

\$280

Costa

La divertida mezcla de nuestro tequila reposado, infusionado con arándanos secos, oporto, fernet, jugo de toronja y jarabe de Jamaica, nos reanima las bellas memorias de juventud, viviendo el ocaso del sol, en costas mexicanas.

\$220

Alacrán del Desierto

Picoso y enérgico, empezando con mezcal infusionado con alacrán y chartreuse amarillo agregamos jengibre, sirope de habanero con cúrcuma, jugo de guayaba y un toque de limón. Para gustos excéntricos, escarchado con sal de escorpión, coco, cacahuete, hecha solo en sueños.

\$300

Soplo de Dragón

Infusión clarificada de coñac Martell y té chai, amalgamada con el sabor virtuoso de sotol expuesto a un ritual generoso de reposar por 3 meses enterrado en botella.

Sublevamos las notas con Napoleón licor de mandarina, un toque mentolado y ahumado con habano.

\$360

Sueño Nublado

Creamos una textura de bruma delicada utilizando; sake, licor de cereza marrasquino, un toque de lichi, sour y Ginebra.

\$240

Tormenta Tropical

Vodka, falernum, Malibu, maracuyá, jugo de piña y cítrico. Para refrescarte al estilo tiky.

\$250

Moda a la mexicana

Old fashioned estilo mexicano, con Abasolo, bitter de mole casero y licor de "nixtamal" (preparado de maíz utilizado para la preparación de tortillas)

\$260

Don José

Equilibrio frutal y fresco con un toque picante, usamos tequila sueños reposado con un poco de mezcal, mermelada de durazno y licor de Chile ancho.

\$280

