

DESAYUNOS BREAKFAST

8:00 am
12:30 pm

Servicio de pan. Mantequilla artesanal, \$90 mermelada del día y pan de masa madre.
Bread service. Artisanal butter, fresh jam and sourdough bread.

Panqués hechos en casa \$45
Homemade pound cake.

Pan dulce./Mexican breakfast bread. \$35

The Breakfast Bloody Mary. Revividor y fresquecito, con camarones, ostiones, manita de cangrejo, aceitunas, apio y limón amarillo con habanero. \$175

The Breakfast Bloody Mary. Very refreshing with shrimps, oysters, crab, olives, celery and lemon with habanero.

Orden de fruta del día. Yogurt natural, granola hecha en casa y miel de abeja. \$145
Fresh fruit. Yogurt, homemade granola and honey.

Bowl de yogurt natural, matcha y plátano. Con coco tostado, moras, fresa, chía y sorbete del día. \$175

Yogurt, matcha and banana bowl. With roasted coconut, blackberries, strawberry, chia and fruit sorbet.

Chilaquiles rojos, verdes o divorciados. Crema, queso fresco, cebolla y cilantro. \$155
Red, green or divorced sauce chilaquiles. Sour cream, fresh cheese, onion and coriander.

Con cochinita pibil +\$80

**Con pollo a las brasas/
With grilled Chicken**

**+\$80
+\$75**

Con huevo al gusto/

With egg any style

+\$40

Enchiladas Muelle Once (3). Nuestra versión de las enchiladas quintanarroenses, rellenas de pollo, gratinadas y con salsa de chile guajillo, chile ancho, almendras y cacahuete, acompañadas de cebolla morada encurtida. **\$210**

Enchiladas Muelle Once (3). Our version of the Quintana Roo style enchiladas, filled with chicken, cheese and guajillo and ancho chile sauce with almonds and peanuts, pickled red onion.

Torta de cochinita pibil con frijoles puercos, aguacate, cebolla encurtida y salsa de chile habanero tatemado. **\$185**

Cochinita pibil torta (Mexican sandwich) with black beans, avocado, pickled red onion and grilled habanero sauce.

Empanadas doradas de maíz rellenas de chaya (3). Con queso de hebra, acompañadas con cebollas encurtidas y ensaladita de col blanca. **\$225**

Deep fried corn empanadas with chaya leaves (3). String cheese, pickled red onion and cabbage salad.

Papadzules del Muelle. Rellenos de cochinita, con la tradicional salsa de pepitas verdes, habanero y epazote acompañados de huevo y jitomate con comino. **\$215**

Papadzules del Muelle. Corn tortillas with cochinita pibil, pumpkinseeds, epazote and habanero sauce, sunny side egg, tomato and cumin.

Avocado Toast. Pan de masa madre a la leña, guacamole, arúgula y jitomatitos asados. **\$175**

Avocado Toast. Wood fired sourdough bread, guacamole, arugula and roasted tomatoes.

Con huevo al gusto/With egg any style	+\$40	Con pechuga de pavo/	+\$50
Con longaniza negra de Valladolid/	+\$60	With turkey breast	
With black chorizo from Valladolid		Con tocino/With bacon	+\$60

Molletes a la leña. Con queso gratinado, frijoles refritos y salsa pico de gallo. \$185

Wood fired Molletes. Mexican bolillo bread, cheese au gratin, refried beans and pico de gallo sauce.

Con chorizo	+\$40	Con longaniza negra de Valladolid/	+\$60
Con pechuga de pavo/	+\$50	With black chorizo from Valladolid	
With turkey breast			

Sándwich Croque Madame. Pan brioche gratinado a la leña con queso gouda y salsa bechamel con jamón de pavo y huevo frito. \$225

Croque Madame sandwich. Wood fired brioche, au gratin gouda cheese and bechamel sauce, turkey ham and sunny side egg.

Hot cakes (3). Con chispas de chocolate, mantequilla artesanal, frutos rojos y miel de maple infusionada con vainilla. \$225

Pancakes (3). Chocolate chips, artisan butter, berries and maple syrup infused with vanilla.

Con tocino/With bacon +\$60

Omelette relleno de chaya y queso bola. Servido con salsa verde cremosa y frijoles refritos. \$195

Chaya and Edam cheese omelette, creamy green sauce & refried beans.

Solo claras/Only egg whites +\$35

Huevos Benedict. Huevos pochados sobre muffin de polenta con salsa holandesa de chiles rojos. \$185

Eggs Benedict. Poached eggs, cornmeal English muffins and red chili hollandaise sauce.

Con salmón ahumado/ +\$80 Con pechuga de pavo ahumada/ +\$50
With smoked salmon With smoked turkey breast.

Huevos motuleños. Cocinados en horno de leña, con jamón de pavo crujiente, plátano macho, chicharos, tortilla, queso bola, acompañados de frijoles con epazote. \$215

Eggs Motuleños style. Wood fired eggs, served on corn tortilla, crispy turkey ham, plantain, peas, Edam cheese and beans with epazote.

Shakshuka. Huevos pochados en salsa especiada de jitomate y pimiento, cilantro, comino y cebolla acompañado de ensalada israelí y jocoque con Za'atar. \$245

Shakshuka. Poached eggs in spicy tomato and bell pepper sauce, coriander, cumin and Israeli salad with labneh & Za'atar.

Huevos rancheros divorciados. Huevos estrellados sobre tortilla, bañados con salsa verde, chicharrón, frijolitos refritos y cilantro. \$185

Eggs Rancheros style. Sunny side eggs on tortilla, green and red sauce, pork crackling (chicharrón), refried beans and cilantro.

***Solo usamos huevos de gallinas de libre pastoreo *We only use free range eggs**

Bebidas/Drinks

	Mediano Medium	Grande Large
Naranja. / Orange.	\$45	\$80
Toronja. / Grapefruit.	\$45	\$80
Verde. Piña, espinaca, jugo de naranja, apio y nopal. Green. pineapple, spinach, orange juice, celery and nopal.	\$55	\$90
Aloha. Toronja, frambuesa, miel de abeja, Velvet Soda de toronja. Aloha. Grapefruit, raspberry, honey, grapefruit Velvet Soda.	-	\$75
Kai Caribbean. Mango, piña, jengibre, jugo de limón. Kai Caribbean. Mango, pineapple, ginger, lemon juice.	-	\$85
Makani. Piña, jugo de limón, kiwi, jarabe de nanche. Makani. Pineapple, lemon juice, kiwi, nanche syrup.	-	\$85

Café / Coffee

Americano. / American Coffee	\$45
Capuccino.	\$68
Latte.	\$68
Espresso	\$48

BEACH & BUBBLES

Mimosa. Jugo de naranja con vino blanco espumoso. \$170

Mimosa. Orange juice with sparkling wine.

LA PANGA LUPITA

#DejateQuerer

De 10:00 am
a 10:30 pm

La Famosa Panga Lupita, en donde podrá encontrar una selección de pescados, conchas y mariscos extremadamente frescos de los mares mexicanos escogidos diariamente por el equipo de cocina del Chef Daniel Ovadía.

The famous Panga Lupita, where you can find a selection of extremely fresh fish, shells and shellfish from the Mexican seas chosen daily by Chef Daniel Ovadía's kitchen team.

Mariscada Muelle Once. Callo de hacha, camarón crudo, camarón cocido, manita de cangrejo, ostión, mezclada con una salsa marisquera de chiltepín, cebolla morada y pepino. (para 2 personas) **\$480**

Muelle Once Seafood platter. Scallops, fresh shrimp, cooked shrimp, crab, oysters and chiltepin chili sauce with red onion & cucumber. (for 2 people)

Coctel de camarón, aguacate, salsa bruja, cebolla, cilantro y nuestra salsa especial. **\$285**

Shrimp cocktail. Avocado, onion, coriander, olive oil and cocktail sauce.

Ceviche de pescado caribeño, crema y agua de coco, curry, limón, jengibre, chile habanero, cilantro, naranja y piña. **\$360**

Caribbean fish ceviche, coconut cream and water, curry, lemon, ginger, habanero chili, coriander, orange and pineapple.

Ceviche negro mixto. Camarón, pulpo y pescado, recado negro, cebolla encurtida, pepino, aguacate y cilantro. **\$340**

Mixed black ceviche. Shrimp, octopus and fish, black chilmole, pickled red onion, cucumber, avocado and coriander.

Tiritas de pescado curadas en limón, chile habanero, orégano, aceite de oliva y cebolla morada. Acompañado de aguacate y tostadas. **\$290**

Fish tiritas. Fish stripes cured in lemon and habanero chili, oregano, olive oil, red onion, corn tostadas and avocado.

- Tostada de pulpo. Guacamole, jitomate cherry, pepino, chile serrano y cebolla cambray.** **\$185**
Octopus tostada. Guacamole, cherry tomatoes, cucumber, serrano chili and welsh onions.
- Tostada La Campechanita. Callo de hacha y camarón fresco, adobo de chile guajillo, aguacate y ajonjolí tostado.** **\$245**
La Campechanita tostada. Scallops, fresh shrimp, guajillo chile adobo, avocado and roasted sesame.
- Tostada de Sierra estilo Colima. Pescado curado en limón, cebollín, zanahoria, cilantro, salsa negra marisquera y dip de aguacate.** **\$165**
Mexican Sierra tostada Colima style. Fish cured in lemon, spring onion, carrot, coriander, black homemade sauce and avocado spread.
- Tostada de callo de hacha. Paté de camarón al chipotle, cebolla morada, pepino y chile chiltepín.** **\$245**
Scallop Tostada. Shrimp and chipotle spread, red onion, cucumber and chiltepín chili.
- Tostada de aguachile verde. Camarón crudo, chile serrano, cilantro y limón.** **\$185**
Green aguachile tostada. Fresh shrimp, serrano chili, coriander and lime.
- Tostada de aguachile rojo. Camarón crudo, chile chiltepín, salsa negra marisquera, Clamato y limón.** **\$185**
Red aguachile tostada. Fresh shrimp, chiltepín chili, black homemade sauce, Clamato and lime.

Pregunte a su mesero por las conchas frescas del día:

Ask your server about our special seafood selection of the day:

Variedad de ostiones./Fresh oysters.

Almejas Chocolata./Chocolata clam.

Almeja Mantequilla./Butter clam.

Y más bellezas de nuestros mares mexicanos...

And more delightful seafood from our Mexican seas...

COMIDAS Y CENAS
LUNCH & DINNER

De 1:00 pm
a 10:30 pm

Conchas a la leña/WOOD FIRE CLAMS, OYSTERS & MUSSELS

- Ostiones gratinados (6) a la leña, queso Gruyere y parmesano.** \$365
Wood fired oysters au gratin (6) with gruyere and parmesan cheese.
- Mejillones al vino blanco con mantequilla, poro, perejil y ralladura de lima.** \$340
Black mussels with, white wine, butter, leek, parsley and lemon zest.
- Almeja mantequilla gratinada a la leña. Cebolla, jitomate, camarón, queso Manchego.** \$140pz.
Wood fired Butter Clam au gratin. Onion, tomato, shrimp and Manchego cheese.
- Almeja Chocolate asada a la leña con mantequilla Provenzal.** \$90pz.
Wood fired "Chocolate" clam with Provençal butter.

Entradas/STARTERS

- Guacamole. El tradicional hecho en casa, con queso asadero y totopos de maíz.** \$185
Guacamole. The traditional homemade, served with asadero cheese and crispy corn chips.
- Tacos de camarón rebozado (3) en tortilla de harina, ensalada de col y mayonesa picante.** \$285
Battered shrimp tacos (3). Flour tortilla, cabbage salad, and spicy mayonnaise.
- Tacos de pescado rebozado (3) estilo Ensenada, pico de gallo y col con mayonesa y limones.** \$265
Ensenada style battered fish tacos (3). Pico de gallo, cabbage salad, mayonnaise and lemon.
- Fondue de queso con camarones salteados, echalote, mantequilla y vino blanco.** \$425
Fondue with sauteed shrimps, shallot, butter and white wine.

Tacos de carne asada (3) acompañados con guacamole, cebollita cambray y salsa roja tatemada. \$240

Wood fired steak tacos (3), guacamole, spring onion and grilled red sauce.

Sopecitos de marlín y pulpo (3) frijol, ensalada de col blanca con cebolla morada y cilantro. \$245

Marlin and octopus fried corn sopes (3) with black beans, cabbage, red onion and coriander salad.

Tartar de atún aleta amarilla, alcaparras, pepinillos, perejil, mostaza Dijon, echalote y pan de masa madre. \$285

Yellowfin tuna tartar, capers, cornichons, parsley, Dijon mustard, shallot and sourdough bread.

Pizzas a la leña y pastas/Wood fired pizzas & pastas

Marinera. Anchoas con aceituna Kalamata y mozzarella fresco. \$320

The Sailor. Anchovies, Kalamata olives and fresh mozzarella.

Mariscos. Langosta, camarón, pulpo y pesto de cacahuete. \$420

Seafood. Lobster, shrimp, octopus and peanut pesto

4 Quesos. Queso de cabra, mozzarella, parmesano y Provolone. \$360

Four cheeses. Goat cheese, mozzarella, Parmesan and Provolone.

Fusilli con ragoût de res a la leña, tuétano a las brasas, Queso Parmesano y albahaca. \$340

Fusilli with wood fired beef ragoût, bone marrow, Parmesan cheese and basil.

Fettuccine con salsa cremosa de vino blanco, pimienta y perejil. \$220

Fettuccine with creamy white wine sauce, pepper and parsley.

Filete de pesca del día/Fish fillet	+\$160	Pulpo/Octopus	+\$100
Camarones/Shrimps	+\$190	Langosta/Lobster	+\$Market price

Ensaladas/Salads

Ensalada Caprese con tomate Heirloom, mozzarella fresco, aceituna negra, aceite de oliva, hojas de albahaca, orégano yucateco. **\$225**

Caprese salad. Heirloom tomato, fresh mozzarella, black olives, olive oil, basil leaves and oregano from Yucatán.

Cobb salad. Lechuga iceberg, pollo, huevo, tocino, jitomate cherry, aderezo Ranch hecho en casa. **\$255**

Cobb salad. Iceberg lettuce, chicken, egg, bacon, cherry tomato, homemade Ranch dressing.

Parrilla de leña/Wood fired grill

New York steak (320 gr.) **\$550**

Filete (250 gr.) **\$350**
Beef tenderloin

Camarones **\$380**
Shrimps

Langosta **\$Market Price**
Lobster

Mar y tierra **+\$Market Price**
Surf & turf

Platos principales/Main courses

Hamburguesa Muelle Once. Wagyu mexicano, brioche hecho en horno de leña, queso manchego, tocino, papas a la francesa y cátsup especial. **\$385**

Muelle Once burger. Mexican Wagyu beef, wood fired brioche, Manchego cheese, bacon, French fries and special homemade ketchup.

Pulpo a la leña y en tempura, pico de gallo, recado negro y tortillas de maíz. **\$420**

Wood fired and beer battered octopus, pico de gallo, black recado and corn tortillas.

Sopa de mariscos a la leña. Mejillones, almeja chirla, pulpo, camarón y papa cambray. **\$345**

Wood fired seafood soup. Black mussels, clams, octopus, shrimp and Cambray potato.

Medio Pollo "Piri Piri" a la leña. Arroz ibérico, limón amarillo y vegetales salteados (para 2 personas). **\$480**

Wood fired half chicken "Piri Piri" style. Iberic rice, lemon and sauteed vegetables (For two persons).

Filete de pescado cocinado a las brasas envuelto en hoja de plátano con epazote, salsa roja martajada y jitomatitos cherry, ensaladita de alubias tibias escabechadas. **\$380**

Fish fillet cooked wrapped in banana leaves, epazote, warm pickled butter bean salad, cherry tomatoes and red chili sauce.

Filete de pescado a la Meunière Mantequilla café, limón amarillo, alcaparras y cebollín, acompañado de puré de papa y vegetales. **\$380**

Fish á la Meunière. Brown butter, lemon, capers, spring onion and mashed potatoes with wood fired vegetables.

Pescado entero (pesca del dia). Cocinado en horno de leña con mojo de ajo verde Canario y adobo de chiles. Acompañado de aguacate, ensaladita de col, chiles toreados y tortillas de maíz. **\$Market Price**

Wood fired whole fish with Canarian green garlic mojo and chili adobo, avocado, coleslaw, "toreado" chilis and corn tortillas.

Postres/Desserts

Creme Brûlée de guayaba con crumble de taxcalate, vainilla, queso de cabra y frutos rojos. \$180
Guava creme brûlée with taxcalate crumble, vanilla, goat cheese and berries.

Súper pastel de chocolate + chocolate + chocolate. \$195
Super chocolate + chocolate + chocolate cake.

Calzone de Nutella con plátano y fresas, helado de vainilla de Papantla y reducción de piloncillo con especias. \$245
Nutella calzone with banana and strawberry, Papantla vanilla ice cream and Mexican raw sugar with spices sauce.

Marquesita Puertomorelense rellena de arroz con leche, naranja, canela y queso bola, fresas con crema y salsa fría de café. \$240
Marquesita from Puerto Morelos filled with rice pudding, orange, cinnamon and Bola cheese, strawberries with cream and cold coffee sauce.

Affogato. Shot de café espresso con bola de helado de vainilla. \$110
Affogato. Shot of espresso with vanilla Ice cream.

+Licor de café/+Coffee liquor +\$70

COCKTELERIA Y CERVEZAS

COCKTAILS & BEERS

COCTELES DE LA CASA

HOUSE COCKTAILS

Bloody Mary

\$190

Vodka, jugo de limón verde, salsa Tabasco, salsa negra, pimienta, jugo de tomate y espuma de apio con pepino.

Vodka, lime juice, Tabasco sauce, black sauce, pepper, tomato juice, celery cucumber foam.

Sierra negra

\$210

Ron Matusalem 15 años, Grand Marnier, mix chocolate amargo, jugo de naranja, espuma de Frangelico con coco.

Rum Matusalem 15 years, Grand Marnier, bitter chocolate mix, orange juice, Frangelico and coconut foam.

Prime Rose

\$195

Ron Havana Club 3 años, Absolut Citron, jarabe de maracuya, jugo de piña.

Rum Havana Club 3 years, Absolut Citron, passion fruit syrup, pineapple juice.

Kánil k'aan

\$185

Vino blanco, jarabe de piña, clara de huevo jugo de limón amarillo.

White wine, pineapple syrup, egg white, Eureka lemon juice.

Rey Pakal

\$190

Ron añejo, jengibre, jugo de lima, orgeat. Aged rum, ginger, lime juice, orgeat.

COCTELERÍA DE PLAYA

BEACH COCKTAIL

Mai Tai

\$190

Ron jamaicano, ron blanco, curaçao azul, orgeat, jarabe natural, jugo de piña, jugo de lima.

White rum, Jamaican rum, blue curaçao, orgeat, pineapple juice, lime juice.

Nui Nui

\$195

Ron especiado, ron blanco, ron jamaicano, miel de abeja, jarabe de maracuya, jugo de piña, jugo de lima, jugo de naranja.

Spiced rum, white rum, Jamaican rum, honey, passion fruit syrup, pineapple juice, lime juice, orange juice.

Aku Aku

\$190

Ron jamaicano, licor de durazno, jugo de lima, jugo de piña, jarabe natural, hierbabuena.

Jamaican rum, peach liquor, lime juice, pineapple juice, syrup, spearmint.

Totem

\$195

Jim beam, licor de durazno, jarabe de jengibre, jugo de piña, jugo de lima, jarabe de maracuya.

Jim beam, peach liquor, ginger syrup, pineapple juice, lime juice, passion fruit syrup.

Moscow mule

\$195

Vodka, jugo de limón amarillo, jarabe natural, cerveza de gengibre.

Vodka, Eureka lime juice, syrup, ginger beer.

COCTELES CON MEZCAL MEZCAL COCKTAILS

Bugambilia

Mezcal, infusión de Jamaica, jarabe de romero, jugo de limón verde.

Mezcal, hibiscus flower infusion, rosemary syrup, lime juice.

\$190

Piel canela

Mezcal, jarabe de canela, jugo de limón verde, jugo de manzana.

Mezcal, cinnamon syrup, lime juice, apple juice.

\$190

Nancy on the beach

Mezcal, orgeat, kiwi, clara de huevo, jugo de limón.

Mezcal, orgeat, kiwi, egg white, lime juice.

\$195

The Endeavour

Mezcal, maracuya, coco, jugo de limón.

Mezcal, passion fruit, coconut, lime juice.

\$195

Firewood tepache

Mezcal, Tequila blanco, reducción de tepache, jugo de limón verde.

Mezcal, white tequila, lime juice, tepache, (pineapple fermented).

\$195

Itch-kin

Mezcal, licor de chile ancho, jugo de mango, miel de Yucatán, jugo de limón, chile guajillo horneado.

Mezcal, ancho dry chili pepper liquor, mango juice, Yucatán honey, lime juice, wood fired guajillo dry pepper.

\$195

Gol D. Roger

Mezcal, jarabe de romero, Velvet soda de jengibre, jugo de limón y jarabe de jengibre.

Mezcal, rosemary syrup, Velvet ginger soda, lemon juice and ginger syrup

\$195

The Nahual

Mezcal, mix de tamarindo con chile guajillo, jugo de limón, bitter de mole oaxaqueño, licor de chile ancho.

Mezcal, tamarind and guajillo dry chili pepper mix, lemon juice, Oaxacan mole sauce bitter, chile ancho dry pepper liquor.

\$190

Black bart

Mezcal, helado de vainilla, licor de café, shot de café.

Mezcal, vanilla ice cream, coffee liquor, expresso coffee.

\$195

GIN AND TONIC

Mictlán (Inframundo de la mitología mexicana)

Martin Miller's gin, jarabe de sauco, pimienta verde, albahaca, agua quina, jugo de limón.

Martin Miller's gin, elderflower syrup, green bell pepper, basil, tonic water, lemon juice.

\$220

Kukulkán (Dios maya - serpiente emplumada)

Gin Hendrick's, pepino, jarabe de rosas, jugo de lima, agua quina.

Hendrick's gin, cucumber, roses syrup, lime juice, tonic water.

\$220

Ixchel (Diosa maya de la luna y del amor)

Ginebra Mom, licor de cassis, mermelada de frutos rojos, agua quina.

Mom gin, cassis liquor, red berries jelly, tonic water.

\$220

Balam (Genios en la mitología maya- Jaguar)

Ginebra Tanqueray Ten, jugo de toronja, frambuesas, hierbabuena, jarabe natural, Velvet soda de toronja.

Tanqueray Ten gin, grapefruit juice, raspberries , spearmint, syrup, Velvet grapefruit soda.

\$220

COCTELERÍA SIN ALCOHOL NON ALCOCHOLIC COCKTAIL

Twisted

Infusión té verde, jarabe de romero, jugo de lima.
Green tea infusion, lime juice, rosemary syrup.

\$85

Torito

Mix de tamarindo con chile guajillo, jugo de limón y jugo de naranja.

Tamarind, guajillo chilli mix, lime juice, orange juice.

\$85

Colorada

Frambuesas, infusión de jamaica, refresco de limón, jugo de lima y granadina

Raspberries, hibiscus flower infusion, lime soda, lime Juice and grenadine.

\$85

CERVEZA

GRUPO MODELO

CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA

Corona Lager.	\$65	Bohemia Clásica Pilsner Dorada.	\$65	Tecate Light Light Lager.	\$65
Modelo Especial Pilsner.	\$65	Bohemia Oscura Vienna.	\$65	Tecate Lager.	\$65
Negra Modelo Lager.	\$65	XX Ambar Vienna.	\$65	XX Lager Ultra Lager ultra 94 cal.	\$65
Pacífico Lager.	\$65	XX Lager American Adjunct Lager.	\$65	Heineken 00 Lager sin alcohol	\$55
Pacífico Suave.	\$65	Indio Vienna.	\$65	Heineken Pilsner.	\$70
Victoria Vienna.	\$65	Sol American Pilsner.	\$65	Ultra Amstel Lager.	\$70
Michelob Ultra.	\$65				

CERVEZAS ARTESANALES/CRAFTED BEER

ARTESANALES NACIONALES

Cervecería Gran Arrecife Maya, Cancún Q. Roo.

	IBU	VOL	ML	\$
Tulum, Lager.	12	4.0%	355	\$105

Cervecería Artesanal de Colima. Colima.

Colimita, Lager.	27	4.4%	355	\$105
-------------------------	----	------	-----	-------

Ticus, Porter.	27	4.6%	355	\$108
-----------------------	----	------	-----	-------

Piedra Lisa, session IPA.	60	4.7%	355	\$108
----------------------------------	----	------	-----	-------

Charro Brewing Company, CDMX.

Cerveza Charro, Pilsner.	25	4.5%	355	\$105
---------------------------------	----	------	-----	-------

Cervecería Wentland, Ensanada Baja California.

Veraniega, Mexican Ale.	20	4.7%	355	\$110
--------------------------------	----	------	-----	-------

Perro del Mar, Indian Pale Ale.	60	7.0%	355	\$110
--	----	------	-----	-------

Harry Polanco, Red Ale.	50	5.5%	355	\$110
--------------------------------	----	------	-----	-------

Foca Parlante, Stout.	38	5.5%	355	\$110
------------------------------	----	------	-----	-------

2x1 LUNES A VIERNES MONDAY TO FRIDAY



MEZCAL 400 conejos tobalá.



MEZCAL
400 CONEJOS

MEZCAL 400 conejos añejo.



MEZCAL
400 CONEJOS
AÑEJO

MEZCAL Creyente cristalino reposado



CREYENTE
MEZCAL

WHISKY Bushmills black



IRISH WHISKEY

WHISKY Bushmills 10 años



SINGLE MALT

RON Matusalem gran reserva 15 años



RON
EST. 1802

VODKA Tito's



HANDMADE
VODKA
EST. 1989

TEQUILA Tradicional cristalino



Jose Cuervo
TRADICIONAL

GIN Boodles dry



BOODLES
BRITISH
GIN
LONDON DRY
EST. 1870