



n

Somos parte de la historia de *Zipolite*, somos piedra angular de su actualidad y es un orgullo poder hospedar a nuestros visitantes.

175



15.6643° N, 96.5186° W



ZIPOLITE, OAXACA
HOTEL

nude

ZIPOLITE, MÉXICO
HOTEL

Para garantizar la frescura, todos nuestros platillos son elaborados al momento, rogamos su paciencia.

To ensure freshness in food, all dishes are made to order an required time for their preparation.

Servicio a la habitación se cargará 10% / *Room service add 10%*



DESAYUNOS / BREAKFAST (8:00 – 12:30 horas)

PARA EMPEZAR

Platón de fruta / Fruit plate \$85.00
Servido con yogurt y granola / Served with yogurt and granola

Matcha bowl \$95.00
Yogurt con matcha, frutos rojos, coco y almendras tostadas / Yogurt with matcha, red fruits, coconut dry and almond toasted

Acai bowl \$120.00
Manzana, plátano, blueberry, fresa, avena y chia / Apple slices, banana, blueberry, strawberry, oatmeal and chia seeds

Hot cakes cinammon \$95.00
Servidos con fruta / Served with fruits

Hot cakes con tocino / With bacon \$130.00

Pan tostado / Toast bread \$70.00
Acompañado con mantequilla, queso crema y mermelada / Served with butter, creamy cheese and marmelade

DE LA GRANJA

Huevos al gusto / Eggs as you like \$120.00
Con jamón o tocino o a la mexicana o estrellados / With ham or bacon or mexicana or sunny eggs

Omellete Campesino \$130.00
Relleno de una combinación de rajas Poblanas, cebolla, tomate, aguacate y aceite de olivo / Filled of roasted Poblano chile, onion, tomato, avocado and oil olive

Huevos Rancheros \$130.00
Con salsa de chorizo, crema, aguacate / Eggs on tortilla doused with beans, chorizo sauce, cream and avocado

Huevos estilo florentina / Floretina style eggs \$130.00
Jamón de pierna, huevos estrellados, queso manchego, salsa de espinaca / Eggs on bread with Ham, manchego cheese and spinach sauce

DESAYUNOS OAXAQUEÑOS / FROM OAXACA

Sopecitos Oaxaqueños (3 piezas) \$95.00
Base de frijol y quesillo: uno con tasajo, uno con chorizo y uno con chapulines, servidos con guacamole / Corn tortilla, beans, beef, chorizo and chapulines, served with guacamole

Enmoladas \$140.00
Rellenas de pollo, bañadas con mole negro y servidas con crema, queso y aguacate / Tortilla filled with chicken and doused with mole negro and served with cream, cheese and avocado

Enchiladas Oaxaqueñas \$125.00
Rellenas de huevos con chorizo y bañadas con una picosita salsa de frijol, servidos con queso, crema y aguacate / Tortilla filled with scramble eggs with chorizo and doused with a spicy sauce of beans, served with white cheese, cream and avocado

Desayuno de la sierra / Sierra breakfast \$130.00
Tasajo asado servido con frijolitos, guacamole, memelita y queso al epazote / Beef roasted served with beans, guacamole, rice and White cheese

LOS CLÁSICOS / THE CLASSICS

Ciabatta Arizona / Arizona ciabatta \$125.00
Pollo a la plancha, manchego, tomate, cebolla, servido con ensalada verde y aderezo ranch / Chicken, manchego cheese, tomato, onion served with salad and dressing ranch

Chilaquiles Nude \$125.00
Bañados con una salsa especial de chile morita y servidos con crema, queso, chorizo y dos huevos estrellados / Crunchy tortillas doused with Green and sauce, served with cream cheese, chorizo and 2 eggs

Chilaquiles con pollo o tasajo / With chicken or beef \$150.00
Bañados con salsa verde o roja, servidos con crema, queso y aguacate / Crunchy tortillas doused with Green or red sauce, served with cheese, cream and avocado

Tostada de aguacate / Avocado toast \$100.00
Pure de aguacate, tomates cherry, nuez y aceite de olivo sobre pan integral / Mashed Avocado, tomato, peanuts and olive oil on bread
+ huevos estrellados / + sunny eggs \$35

Enchiladas Suizas \$140.00
Tortillas rellenas de pollo, bañadas con una cremosa salsa verde y gratinadas con queso manchego / Tortilla filled with chicken and doused with a spicy and creamy sauce

Quesadillas veganas / Vegans quesadillas \$110.00
Tortillas de maiz rellenas de queso provolone vegano y champiñones, servidos con pico de gallo / Filled tortilla of vegan provolone cheese and mushrooms, served with pico de gallo salad

Burrito vegano / Vegan burrito \$100.00
 Tortilla de harina rellena de arroz, frijoles enteros, queso vegano y aguacate, servido con ensalada de tomate y pepino / *Flour tortilla filled of rice, beans, vegan cheese and avocado, served with tomato and cucumber salad*

BEBIDAS / BEVERAGES

Todos nuestros jugos son naturales y laborados en el momento; *algunos productos sólo son por temporada / *All our juices are natural and made at the moment; *some fruits are of season.*

JUGOS / JUICYS (490 ML)

Jugo de naranja / *Orange juice* \$50.00

Jugo de mixto / *Mixed juice* \$65.00

Jugo energético/ *Energetic juice*

Toronja, naranja, pera y manzana / *Grapefruit, orange, pear and apple*

Jugo punch*/ *Punch juice*

Mango, naranja y fresa / *Mango, orange and strawberry*

Jugo boom / *Boom juice*

Naranja, guayaba y piña / *Orange, guava and pineapple*

Jugo nude* / *Nude juice*

Naranja, fresa, mango y kiwi / *Orange, strawberry, mango and kiwi*

Jugo Huatulco / *Huatulco juice*

Naranja, papaya, fresa y plátano / *Orange, papaya, strawberry and banana*

Jugo verde / *Green Juice*

Naranja, toronja, apio, perejil, nopal y piña / *Orange, grapefruit, celery, parsley, nopal and pineapple*

Jugo moradito / *Purple juice*

Naranja, piña y betabel / *Orange, pineapple and beetroot*

Jugo splash / *Splash juice*

Naranja, zanahoria, apio, tomate, limón y espinaca / *Orange, carrot, celery, tomato, lemon and spinach*

Chia / *Chia*

Agua natural, jugo de limón, pepino, hierbabuena y semillas de chia / *Natural water, lemon juice, cucumber, mint and chia seeds*

Jugo antioxidante / *Antioxidant*

Naranja, fresa, arándano, zarzamora y espinaca / *Orange, strawberry, blueberry, blackberry and spinach*

Estimulante / *Stimulating***

Pera, mango y fresa / *Pear, mango and strawberry*

Quema grasa / *Burning fat*

Piña, pepino, jugo de limón y jengibre / *Pineapple, lemon juice and ginger*

Mango * / *Mango*

Mango, jugo de naranja y kiwi / *Mango, orange and kiwi*

LICUADOS / MILKSHAKE

Licuados / *Milkshake* \$65.00

Energético / *Energetic*

Leche, plátano, avena y miel / *Milk, banana, oats and honey*

Energía y salud / *Energy and health*

Plátano, chocolate, coco rallado y nuez / *Banana, chocolate, dry coconut and nuts*

Revitalizante

Leche, nuez, canela, manzana y almendra / *Milk, nuts, cinnamon, apple and almond.*

Natural

Leche, guayaba, granola y miel / *Milk, guava, granola and honey*

Saludable

Amaranto, plátano y coco rallado / *Amaranth, banana and dry coconut*

Zipolite

Leche, fresa, aguacate y miel / *Milk, strawberry, avocado and honey*

BEBIDAS CALIENTES

Café americano \$35.00

Café con leche / *Coffe milk* \$40.00

Capuccino / *Capuccino* \$45.00

Espresso \$40.00

Espresso doble / *Double espresso* \$65.00

Espresso cortado / *Espresso cut* \$40.00

Té \$30.00

Chocolate con leche / *Chocolate with milk* \$45.00

Chocolate de agua / *Chocolate with water* \$40.00

Leche de soya o almendra / *Soy or almond milk* \$15.00

COMIDA / LUNCH
(13:00 – 18:00 horas)

ENTRADAS

Guacamole con totopos	\$130.00
Guacamole con chapulines / <i>With chapulines</i>	\$150.00
Trilogia de tostadas (atún, pulpo enamorado y jaiba) / <i>Toast trilogy (tuna, octopus and crab)</i>	\$190.00
Croquetas de pescado con tzatziki de tampico / <i>Tuna Croquettes with sipcy tatzik</i>	\$190.00
Coctel de camarón / <i>Shrimp coctel</i>	\$240.00
<i>(Mixed of cátsup, orange juice, red onion and coriander)</i>	
Coctel Mixto (Pulpo y camarón) / <i>Mixed coctel (octopus and shrimp)</i>	\$260.00
<i>(Mixed of cátsup, orange juice, red onion and coriander)</i>	
Coctel vegano (champiñón, pepino y aguacate) / <i>Vegan coctel (mushrooms, cucumber and avocado)</i>	\$150.00
<i>(Mixed of cátsup, orange juice, red onion and coriander)</i>	
Chilpachole de camarón / <i>Mexican Shrimp soup</i>	\$210.00
Hecho a base de caldillo de tomate, maíz, camaron seco y camaron fresco / <i>Tomatoe, chile, corn , dry and fresh shrimp soup</i>	

PASTAS

Alfredo con pollo / <i>Alfredo pasta with chicken</i>	\$190.00
<i>Cebolla, jamón, tocineta y crema / Onion, ham, bacon and cream</i>	
Vegetariana / <i>Vegetarian</i>	\$180.00
<i>Cebolla, calabacita, pimiento morrón, brocoli, champiñón y zanahoria / Onion, zucchini, bell pepper, broccoli, mushrooms and carrot</i>	

PASTAS

Frutti di mare	\$300.00
<i>Aceite de olivo, láminas de ajo, camarón, pulpo, mejillones, almeja y pescado, hojuelas de chile y perejil / Olive oil, garlic slices, shrimps, octopus, mussels, clams, fish, chilli flake and parsley</i>	
Vegetariana	\$180.00
<i>Aceite de olivo, germen de soya, calabaza, tomate cherry, pimiento morrón, brócoli y espinacas / Olive oil, soybean germ, zucchini, cherry tomatoe, bell pepper, broccoli and spinach</i>	
Pomodoro	\$170.00
<i>Salteada en aceite de olivo, salsa de tomate con hierbas y queso parmesano / Pasta sauted in oilve oil, tomatoe sauce and parmesan slices</i>	
Con pollo en crema de hongos / <i>Chicken with mushrooms cream</i>	\$200.00
<i>Trocitos de pollo cocinados con champiñones, setas, cebolla, aceite de olivo, crema y queso parmesano / Pieces of chicken cooked with mushrooms, onion, olive oil, cream and parmesan cheese</i>	
Chilpachole de camarón	\$210.00
<i>Hecho a base de caldillo de tomate, maíz, camaron seco y camaron fresco / Tomatoe, chile, corn , dry and fresh shrimp soup</i>	

FUERTES / MAIN COURSE

Con guarnición de pure de papa americano y vegetales a la parrilla / <i>All dishes served with mashed potatoe and grilled vegetables</i>	
Filete empapelado / <i>Papillote Fish fillet</i>	\$210.00
<i>Lonja de pescado bañada con salsa blanca y nuez moscada, gratinado al vapor / Fish fillet dipped with White sauce, nutmeg, steamed au gratin</i>	
Lonja de pescado sellada	\$240.00
<i>Marinada en una salsa especial de soya, jengibre y jugo de limon, pasada por ajonjolí y cocinada a la plancha / Marinated in a special sauce with soy sauce, ginger and lime juice and grilled</i>	
Filete de pesado al vino blanco / <i>Fish fillet in white wine</i>	\$220.00
<i>Bañado en una salsa especial de mantequilla, chalotes, vino blanco y perejil / bathed in a special sauce with butter, shallot, White wine and parsley</i>	
Lonja de pescado a la mediterránea / <i>Fish fillet mediterranean</i>	\$220.00
<i>Bañado con una salsa de tomate, hierbas, alcaparras, aceitunas y aceite de olivo / Dipped in a sauce with tomatoe sauce, herbs, capers, olives and olive oil</i>	
Camarones al coco/ <i>Coconut shrimps</i>	\$290.00
<i>Camarones apanados en una mezcla de panko y coco natural, los acompañamos con una deliciosa salsa de maracuyá con mango y chipotle / Shrimp breaded with dry coconut and bread served with sauce of mango with passion fruit and chipotle</i>	

Croquetas de papa y poro / Potatoe and leek croquettes	\$150.00
Servidos con ensalada de pepino, tomate, cebolla / Served with cucumber, tomato and onion salad	
Tacos de arrachera	\$250.00
Jugosas fajitas de arrachera Premium a los 4 chiles mezcladas con pimientos y cebolla morada, servido con guacamole / Juicy arrachera fajitas mixed with bell pepper and red onion, served with guacamole	
Tacos de chicharrón de pulpo / Octopus chicharrón tacos	\$240.00
Servidos con guacachile y pico de gallo / Served with guacachile an pico de gallo	
Camarones en crema de chipotle / Shrimps in creamy chipotle sauce	\$290.00
Salteados en ajo y bañados con una cremosa salsa de chipotle servido con arroz, ensalada y papas fritas / Shrimps sauted with garlic and bathed with a creamy chipotle sauce, served with rice, salad and french fries	
Camarones a la mantequilla con ajo	\$290.00
Camarones salteados a laminas de ajo fresco y mantequilla servido con arroz, ensalada y papas fritas / Shrimps sauted with garlic and butter served with rice, salad and french fries	
Pechuga de pollo rellena de camarones con salsa de chile Poblano / Chicken breast stuffed with shrimp with poblano pepper sauce	\$250.00
Servida con Pure de papa y ensalada / Served with mashed potato and salad	
Sábana de pollo a la parmesana / Chicken Parmesan milanese	\$190.00
Servido con pure de papa y ensalada / Served with mashed potatoe and salad	
Arrachera norteña	\$350.00
Servido con papa rellena, guacamole y chiles toreados/ Served with Papa rellena, guacamole and chiles toreados	
Hamburguesa de res / Beef burger	\$190.00
Carne de res con queso, tocino, champiñones, ensalada con lechuga, tomate y cebolla, servido con papas a la francesa / Beef with cheese, bacon, mushrooms and salad with lettuce, tomato, onion served with french potatoes	
Hamburguesa de pollo / Chicken burger	\$180.00
Pollo, queso, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla y aderezo de chipotle / Chicken, cheese, lettuce, tomatoe, pickles, onion and chipotle dressing	
Hamburguesa de camarón	\$200.00
Camarones, queso, lechuga, tomate, cebolla y aderezo de chipotle / Shrimps, cheese, lettuce, tomato, onion and chipotle dressing	

BOTANAS / SNACKS

Aguachile de camarón	\$290.00
Camarón marinado en jugo de limón, cebolla morada, aguacate, y chile de agua tatemado / Marinated shrimps in a lemon juice, red onion, avocado, carrot and roasted chile	

Tiritas de pescado	\$180.00
Tiritas de pescado marinadas en jugo de limón, cebolla morada, ajo, chile verde, cilantro y un toque de salsa de soya y aceite de olivo / Fresh julianne of fish mixed with lime juice, red onion, garlic, chile verde, coriander, soy sauce and olive oil	

Ceviche de pescado	\$190.00
Pescado, jugo de limon, cebolla morada, cilantro, pepino, jengibre, aceitunas y habanero / Cubes off ish, lime juice, red onion, coriander, cucumber, ginger, olives and habanero	

Ceviche vegetariano/ Veggi ceviche	\$160.00
Champiñones, tomate, cebolla morada, cilantro, pepino, polvo de pasilla mixe, salsa soya, aguacate y jugo de limón / Mushrooms, tomatoe, red onion, coriander, cucumber, dry pasilla mixe chile, soy sauce, avocado and lime juice	

Torre de mariscos (camarón, pulpo, pescado, ostión)	\$290.00
Camarón, pulpo, pescado y callo de almeja marinados en jugo de limón y bañados con una salsa especial picante de la casa, servido con cebolla morada, pepino y aguacate / Shrimps, octopus, fish and clam callus	

Alitas con mezcal y soya	\$150.00
Marinadas en una salsa secreta con mezcal y soya, servido con salsa de piña con chile de árbol y papas a la francesa / Marinated in a secret sauce with mezcal and soy sauce, served with a pineapple sauce with árbol chile and french fries	

Nachos Nude	180.00
Servidos con frijoles, chorizo, pico de gallo y queso / Served with beans, mexican sausage, pico de gallo and cheese	

Nachos con arrachera	\$250.00
Servidos con frijoles, arrachera, pico de gallo y queso / Served with beans, mexican sausage, pico de gallo and cheese	

Papas fritas / French fries	\$100.00
--	-----------------

CENA / DINNER (18:30 – 23:00 horas)

ENTRADA / APPETIZERS

Guacamole con totopos	\$130.00
------------------------------------	-----------------

Mejillones al vino blanco / Mussels with wine	\$230.00
Mantequilla, chalote, ajo fresco, vino blanco y perejil / Butter, shallot. Fresh garlic, White wine and parsley	

Rollos de camarón en salsa de tamarindo \$210.00
Tortilla de harina frita y rellena de queso crema, pimiento morrón, champiñones y camarón, bañados con una salsa de tamarindo y vinagre balsámico / *Flour tortilla filled with cream cheese, bell peppers, mushrooms and shrimps, dipped with tamarind and balsamic vinegar*

Rollos primavera / Vietnamita roll \$190.00
Hoja de arroz rellena de vegetales frescos, aderezados con salsa agrídulce / *Rice leaf stuffed with fresh vegetables and sweet and sour sauce*

Queso fundido natural \$140.00
250 g de Queso gouda fundido a fuego lento, lo servimos con tortillas de harina, guacamole y salsa picante / *Gouda cheese melted over low heat served with flour tortilla, guacamole and spicy sauce*

Queso fundido con chistorra \$180.00
250 g Queso gouda fundido con 150 g de chistorra, lo servimos con tortillas de harina, guacamole y salsa picante / *Gouda cheese melted with chistorra served with flour tortilla, guacamole and spicy sauce*

Cazuelita de camarones al ajillo / Casserole with ajillo shrimps \$240.00
200 g de Camarón cocinado con ajo fresco, guajillo y aceite de olivo, lo servimos con pan / *Shrimps cocked with fresh garlic, guajillo chile and olive oil, served with bread*

Bruschetas vegetarianas / Veggi brisquetas \$140.00
Tomate, cebolla, ajo, pesto y queso parmesano, lo servimos con pan / *Mixed tomatoe, garlic, pesto and parmesan cheese slices*

Queso asado al orégano / Grilled mexican old cheese \$150.00
Tradicional Queso de prensa de Rio Grande y tomates asados y aderezados con aceite de olivo y hojuelas de chile, servidos con pan de ajo / *Traditional fried cheese from Rio Grande with tomatoes and grilled with olive oil, served with bread with garlic*

Montadito de salmón / Toast bread with salmon \$220.00
Salmon ahumado sobre rebanadas de pan con ajo y queso crema / *Smoked salmo non slices of garlic bread and cream cheese*

ENSALADAS / SALADS

Ensalada del chef \$170.00
Lechuga mixta, tomate, tocino, pollo, jamón y huevo duro con aderezo ranch / *Mixed lettuce, tomatoe, bacon, chicken, ham and boiled egg*

Ensalada mediterránea con pollo / Mediterranean salad with chicken \$190.00
Lechuga mixta, tomate, cebolla morada, albahaca, almendras tostadas y pollo al pesto / *Mixed lettuce, tomatoe, red onion, basil, roasted almond and pesto chicken*

Yasai bowl \$200.00
Mix de vegetales (calabaza, cebolla morada, morron, germen de soya, brocoli, zanahoria) salteados sobre una cama de arroz al vapor / *Mixed of vegetables saute and served with steamed rice*

Camarones picantes / Hot Shrimps \$270.00
Pasta penne y camarones salteados con láminas de ajo, chile verde, champiñones y un toque de salsa de soya / *Shrimps and penne pasta sautéed with garlic slices, chile verde and mushrooms with a touch of soy sauce*

Fetuccini Primavera / Spring Fetuccini \$280.00
Mezcla de Pulpo y camarón con brócoli, zanahoria, calabaza, aceitunas negras y aceite de chiles y romero / *Mixed of shrimps and octopus with broccoli, carrot, zucchini, black olives, rosemary and hot olive oil*

ENSALADA / SALADS

Ensalada Oaxaqueña / Oaxacan Salad \$165.00
Lechuga, tomate, queso Oaxaca, aguacate, cebolla morada, cacahuete, tiritas de tortilla y pollo a los 4 chiles / *Lettuce, tomatoe, oaxacan Cheese, avocado, red onion, peanut, crispy tortilla julianne and chicken with 4 dry chiles*

Ensalada crudivegana / Raw vegan salad \$150.00
zanahoria, pepino, tomate, lechuga, espinacas, semillas de ajonjolí y vinagreta de hierbas / *Carrot, cucumber, tomatoe, lettuce, spinach, roasted sesame seeds and herbs vinaigrette.*

FUERTES / MAIN COURSE

Filete de pescado al gusto (al ajo o ajillo o empanizados) / Filet fish as you like \$190.00
Ajo o ajillo o empanizado o mantequilla o a la diablo, servido con ensalada, papas a la francesa y arroz / *Garlic or ajillo (garlic & dry chile) or butter or diablo sauce, served with salad, french fries and rice*

Camarones al gusto (al ajo, a la diablo o empanizados) \$290.00
Ajo, a la diablo, empanizado o mantequilla, servido con ensalada, papas a la francesa y arroz / *Garlic or ajillo (garlic & dry chile) or butter or spicy sauce, served with salad, french fries and rice*

Filete de pescado relleno \$280.00
Bañado con salsa especial de tomate y vino blanco con camaron, pulpo, aceitunas y perejil / *Papillote with special tomatoe sauce with shrimps, octopus, olives and parsley*

Tacos de Pescado / Fish tacos \$190.00
Receta original de pescado en tempura, servido con col, zanahoria, pico de gallo y un picosito aderezo de chipotle / *The original recipe of fish tempura, served with cabbage, carrot, pico de gallo, spicy mayonasse chipotle*

Tacos de camarón \$220.00
Camarones preparados en una cremosa salsa de chipotle sobre una tortilla con costra de queso, servidos con lechuga / *Shrimps in a creamy hot sauce on corn tortilla with cheese crust served with lettuce*

Tacos vegetarianos / Veggi Tacos \$160.00
Tres tacos diferentes: calabaza tempura, aguacate crocante con semillas de ajonjolí y champiñones al ajillo / *3 differents tacos: tempura zucchini, crispy avocado with sesame seeds and ajillo mushrooms*

Camarones rellenos / Stuffed shrimps \$300.00

Rellenos de queso crema y pimiento morron, envueltos en tocino y cocinados a la plancha / *Filled with cream cheese, bell pepper, wrapped in bacon*

Pollo a la cerveza y hierbas (pierna y muslo) \$180.00

Marinado en una mezcla especial de ajo, cebolla, cerveza, limon y hierbas, cocinado a la plancha / *Marinated in a special mixture with garlic, onion, beer, lime and herbs*

DE LA PARRILLA / MEATS CUT

Guarniciones para cortes: Papa rellena y vegetales al grill / *Accompaniment for meats cut: stuffed potatoe and vegetables grill*

Pulpo a la parrilla / Grilled Octopus \$270.00

Marinado en salsa de 4 chiles secos / *Marinated in a sauce with 4 dry chiles*

Arrachera \$330.00

New york \$320.00

Rib eye \$380.00

Filete miñón con salsa de queso azul / Miñon fillet with blue cheese sauce \$290.00

Suave corte de res cocinado a la parrilla y servido una cremosa salsa de queso azul y pimienta / *Soft cuto grilled beef dipped witha creamy sauce of blue cheese and pepper*

Choripán \$160.00

Ciabatta rellena de chorizo argentino, mayonesa, tomate, lechuga y chimichurri / *Bread filled with Argentine chorizo, mayonnaise, tomatoe, lettuce and chimichurri served with french fries*

Ciabatta de arrachera con mayonesa de albahaca, ajo y morrón \$220.00

Ciabatta rellena de arrachera, mayonesa de albahaca, ajo y morrón asado, queso, lechuga y tomate, acompañado de chimichurri / *Bread filled with arrachera, mayonnaise of basil, garlic and roasted bell pepper, cheese, tomatoe, lettuce and chimichurri served with fried potatoes*

Ciabatta de vegetales al grill con pesto de cilantro y nuez \$150.00

Ciabatta rellena de vegetales cocinados al grill, acompañado pesto de cilantro y nuez, tomate, lechuga, cebolla morada y chimichurri

BEBIDAS / DRINKS

MARTINIS

Appletini \$130.00
Licor de manzana, vodka y manzana natural / *Apple liquor, vodka and natural slices*

Seco/ Dry \$130.00
Ginebra, vermouth seco y aceituna / *Dry gin vermouth and green olives*

Sucio/ Dirty \$130.00
Ginebra, vermouth seco, aceituna y salmuera / *Gin, dry vermouth, green olives and brine*

Manhattan \$130.00
Whisky, vermouth rosso, cereza y angostura / *Whisky, rosso vermouth, cherry and angostura*

Cosmopolitan \$130.00
Ginebra, controy, jugo de limón y jugo de arándano / *Gin, controy, lime juice and cranberry juice*

Melon \$130.00
Vodka, midori y jugo de piña / *Vodka, midori and pineapple juice*

COCTELES \$120

<i>Mojito Caipirinha Daikir Fresa Desarmador Margarita Paloma Piña Colada Tequila Sunrise</i>	<i>Tom Collins Bloody Mary Ruso Blanco Ruso Negro Clamato Vodka Gin Tonic Vodka Ricky Alfonso XIII</i>
---	--

Clásicos \$130.00

• Limón • Fresa • Piña • Tamarindo • Pepino • Maracuya

Especiales \$170.00

Nude tropical Maracuya, limón y jengibre	Spice love Fresa y habanero	Fresh passion Pepino, limón y romero	Paradise Piña, menta y limón
---	--	---	---

ESPECIALES

Perla negra (Jägermeister con boost) \$170.00

Carajillo (Licor 43 y espresso) \$150.00

Piña colada con midori, amaretto \$160.00

Poseidón \$180.00

Mojito Nude (fresa / strawberry) \$150.00

Mimosa \$150.00

Aperol Spritz \$170.00

Copa Clericot \$150.00

Jarra de Clericot \$400.00

Ginebra de frutos rojos \$150.00

Coco con ginebra \$150.00

CERVEZA / BEER

Corona, Victoria, Pacífico, Montejo \$50.00

Modelo Especial, Negra Modelo \$55.00

Clamato natural \$55.00

Clamato con cerveza \$85.00

Vaso chelado \$25.00

Vaso michelado \$30.00

Michelada c/Corona / Victoria \$75.00

SIN ALCOHOL / WATER

Copa de agua de fruta de temporada / <i>Fresh water (season fruit)</i>	\$50.00
Jarra de agua de fruta de temporada / <i>Pitcher of fruit water</i>	\$120.00
Refrescos	\$30.00
Botella agua	
Chica (600 ml) / <i>small water bottle</i>	\$25.00
Grande 1.5 lt / <i>large water bottle</i>	\$30.00
Coco natural	\$60.00
Red Bull	\$65.00
Boost	\$55.00
Piñada / Mojito sin alcohol	\$60.00
Suero de agua mineral	\$45.00

LICORES / SPIRITS

WHISKY	COPA	BOTELLA
Black Label	\$180.00	\$2,500.00
Red Label	\$100.00	\$1,200.00
Jack Daniels	\$100.00	\$1,150.00
Chivas Reagal	\$130.00	\$1,650.00
Buchanan 's 12	\$170.00	\$2,250.00
Buchanan 's Master	\$250.00	\$2,700.00

RON	COPA	BOTELLA
Appleton Special	\$120.00	\$1,100.00
Appleton State	\$120.00	\$1,200.00
Appleton Blanco	\$120.00	\$1,100.00
Havana Club 7 años	\$120.00	\$1,300.00
Captain Morgan	\$120.00	\$1,100.00
Bacardi Añejo	\$120.00	\$1,200.00
Bacardi Blanco	\$120.00	\$1,100.00
Malibú	\$120.00	\$1,000.00
Zacapa 23	\$250.00	\$3,000.00
Matusalem Clásico	\$150.00	\$1,600.00

VODKA	COPA	BOTELLA
Stolichnaya	\$140.00	\$900.00
Wiborowa	\$140.00	\$900.00
Absolut Azul	\$140.00	\$1,300.00
Grey Goose	\$155.00	\$2,100.00
Smirnoff	\$140.00	\$900.00

APERITIVOS	COPA	BOTELLA
Campari	\$90.00	
Anis Dulce / Seco	\$90.00	
Kahlua	\$85.00	
Vaccari Negro	\$95.00	
Licor 43	\$140.00	
Jagermeister	\$150.00	
Bailey 's	\$90.00	
Frangelico	\$95.00	
Midori	\$90.00	
Amaretto Disaronno	\$140.00	

TEQUILA	COPA	BOTELLA
Jimador	\$120.00	\$900.00
Cazadores	\$120.00	\$1,100.00
Tradicional	\$140.00	\$1,150.00
Don Julio Blanco	\$150.00	\$1,500.00
Don Julio Reposado	\$180.00	\$1,900.00
Don Julio 70	\$300.00	\$4,500.00
1800 Añejo	\$190.00	\$2,100.00
Herradura Blanco	\$130.00	\$1,600.00
Herradura Reposado	\$130.00	\$1,600.00

MEZCAL	COPA	BOTELLA
Oro de Oaxaca	\$95.00	\$1,250.00
Joya Azul Reposado	\$85.00	\$1,100.00
Joya Gran Reserva	\$220.00	\$2,400.00
Agaves Silvestres	\$150.00	\$1,800.00

BRANDY	COPA	BOTELLA
Torres 10	\$140.00	\$970.00
Terry Centenario	\$140.00	\$970.00

VINOS	COPA	BOTELLA
Vino blanco o tinto	\$95.00	\$400.00
Vino espumoso	\$95.00	\$600.00
Imperial Brut (750ml)	\$95.00	\$4,000.00
Moet & Chandon Rose	\$95.00	\$4,500.00
Moet & Chandon Nectar	\$95.00	\$4,800.00
Moet & Chandon ICE (750ml)	\$95.00	\$5,600.00
Don Perignon Brut (750ml)	\$95.00	\$15,000.00
Cristal Louis Roederer	\$95.00	\$19,000.00

GINEBRA	COPA	BOTELLA
Bombay Sapphire	\$150.00	\$1,600.00
Beefeater	\$140.00	\$1,500.00
Tanqueray	\$140.00	\$1,500.00
Hendrick's	\$190.00	\$2,500.00



Servicio a la habitación se cargará 10% / Room service add 10%

