

# LA TERRAZA

OSTIONES \* COCTELES \* CENAS

## MAÍZ

Tostada de Nopales .....	\$55
Tostada de Tomate Heirloom .....	\$60
Quesadilla Natural .....	\$70
Taco de Plátano Frito.....	\$65
Taco de Camarón Baja.....	\$45
Taco de Lechón Negro.....	\$89
Taco de Cordero.....	\$95
Blanda de Vegetales y Mole Negro.....	\$105

## ENSALADAS

César con Jamón Serrano.....	\$155
Con Aderezo César, Queso Grana Padano y Jamón Serrano.	
Sandía Impregnada.....	\$95
Con Albahaca, Queso Chiapas, Epazote y Cilantro.	
Camarones con Lechuga y Pepita.....	\$290
Con Pepita, Pepino y Camarones a la Mantequilla.	

## OYSTER BAR



Ostión 6 Piezas.....	\$250
Almeja Chocolate.....	\$85
Camarones 3 Piezas.....	\$250
Langosta.....	\$4 /gr.
Platón Terraza.....	\$970

## ENTRADAS

Guacamole con Chapulines.....	\$150
Acompañado de Totopos de Maíz Criollo.	
Aceitunas Marinadas.....	\$85
En Chirimico y Aceite de Oliva Extra Virgen.	
Chiles Shishitos Rostizados.....	\$95
Con Flor de Sal y Aceite de Epazote.	
Sardinas con Epazote.....	\$165
Sardinas Frescas con Olivo y Epazote.	
Tártara de Atún.....	\$195
Con Mayo de Xcatic y Ensaladita de Quelites.	
Paté de Cordero Orgánico con Whiskey Mexicano.....	\$90
Con Hierbabuena y Cebolla Morada.	
Tártara de Cordero Orgánico.....	\$210
Con Nopales y Queso Chiapas.	

Brochetas de Camarón.....	\$310
Siete Piezas de Camarón con Shishitos y Jamón Serrano.	
Ceviche de Coco.....	\$155
Marinado en Cítricos, con Cebolla Morada y Brotes Frescos.	
Ceviche de Pescado.....	\$235
Del Día, con Supremas de Cítricos, Jícama y Pepino.	
Ceviche de Callos Catarina.....	\$130
Marinado en Cítricos, con Chile Xcatic Tomate y Cebolla.	
Sashimi de Pescado.....	\$185
Con Naranja Agria, Aceite de oliva con Supremas de Cítricos.	
Aguachile Verde de Camarón.....	\$260
Camarones Mariposa con Pepino y Aguachile de Serrano.	
Aguachile Rojo de Almeja.....	\$420
Almeja Chocolate con Pepino y Aguachile de Guajillo.	

## PLATOS FUERTES

Vegetales con Mole Negro Al Grill con Queso Chiapas.....	\$240
Mextlapique Pescado Indio Filete con Curry y Vegetales.....	\$160
Pesca al Pil Pil Pescado de Calderitas Frito con Cebolla, Mantequilla y Habanero (800gr).....	\$640
Milanesa de Cerdo Empanizada en Panco con Salsa de Alcaparras y Limón.....	\$270
Cecina Yecapixtla Asada al Grill con Guacamole, Crema y Queso.....	\$350
Estofado de Lechón Orgánico Cerdo Pelón Orgánico Acompañado de Tortillas y Salsas.....	\$400

## PARA COMPARTIR EN FAMILIA



### DEL GRILL

Camarones al Grill (16pz).....	\$390
Con Pesto Mexicano, Terso de Aguacate y Tortillas.	
Pescado en Zaranda (1kg).....	\$1,600
Con Mayo y Chiles	
Cowboy Rib Eye (800gr).....	\$3,100
Al Grill con Mantequilla de Romero, Papas y Cambray.	

# LA TERRAZA

AGAVE \* CERVEZA \* COCTELES

## TEQUILA ANCESTRAL

Pueblo Viejo Blanco.....	\$95
Pueblo Viejo Reposado.....	\$110
Pueblo Orgullo Blanco.....	\$115
Tequila Rejón.....	\$120
G4 Blanco.....	\$120
Cascahuin Blanco.....	\$125
Cascahuin Reposado.....	\$130
Arette Blanco.....	\$150
Cascahuin Plata.....	\$150
Cascahuin Añejo.....	\$155
Cascahuin Tahona.....	\$160
Tequila Ocho Plata.....	\$220
Tequila Ocho Reposado.....	\$240
Fortaleza Blanco.....	\$300
Fortaleza Reposado.....	\$340

## MÁS TEQUILAS

Cuervo Tradicional Reposado.....	\$100
Don Julio Blanco.....	\$110
Don Julio 70.....	\$150
Dobel Diamante.....	\$130
Herradura Blanco.....	\$130
Casa Dragones Blanco.....	\$250
Casa Dragones Añejo.....	\$560
Herradura Reposado.....	\$140

## MEZCAL DE LA CASA

ESPADÍN.....	\$100
BICUIXE.....	\$120
CUPREATA.....	\$130
MADRE CUIXE.....	\$130
JABALÍ.....	\$140

## MEZCAL

Derrumbres de San Luis.....	\$150
Derrumbres de Zacatecas.....	\$150
Derrumbres de Oaxaca.....	\$160
Derrumbres de Durango.....	\$160
Derrumbres de Michoacáh.....	\$210
Barro de Cobre Ensambre.....	\$170
Lágrimas de Dolores Cenizo Añejo.....	\$215
Mezcal Espíritu Lauro Joven.....	\$140
Bruxo Receta Inicial.....	\$105
Bruxo Durango 46.....	\$260
Atado de Tobalá.....	\$340
Atado Mexicano.....	\$340
Montelobos Tobalá.....	\$240
Montelobos Ensamble.....	\$170

## RAICILLA

RAICILLA DE LA CASA.....	\$90
La Venenosa Costa Jalisco.....	\$150
La Venenosa Costa Tigre.....	\$180
La Venenosa Tabernas III.....	\$190

## SOTOL

SOTOL DE LA CASA.....	\$100
Oro de Coyame.....	\$160
La higuera Credosanum.....	\$170
La Higuera Wheeleri.....	\$170
Sotoleros Amarillo.....	\$195
Sotoleros Azul.....	\$200
Sotoleros Verde.....	\$200

## BACANORA

Toowe.....	\$170
Yoeme.....	\$180

## COCTELES

New Fashion.....	\$160
Whiskey Prieto, Tapón Barril, Angostura, Azúcar.	
Sherry Tonic.....	\$140
Tío Pepe, St. Germain, Hoja Santa, Agua Tónica.	
Nube.....	\$140
Tapón Rojo, Licor de Cassis, Tónica de Cassis.	
Mula Yucateca.....	\$150
Gin Katún, Lima, Limón, Jengibre, Ginger Ale.	
Nora.....	\$140
Mezcal de la Casa, Shrub de Manzana, Limón, Soda.	
Meow.....	\$140
Mezcal de la Casa, Naranja Dulce, Fresa, Limón, Cilantro.	
Amor Amarillo.....	\$160
Ron, Mezcal, Shrub de Piña y Pimienta Rosa, Limón, Clara de Huevo.	
Ixchel.....	\$170
Ron, Licor de Damiana, Cocchi Americano Blanco, Bitters.	
Félix.....	\$150
Mezcal de la Casa, Strega, Limón, Cardamomo.	
Gigi.....	\$150
Mezcal de la Casa, Naranja Agria, Lima, Achiote.	
Reina Roja.....	\$150
Gin, Jugo de Betabel, Lima, Limón, Clara de Huevo, Soda.	

## COCTELES CLÁSICOS

Negroni.....	\$140
Gin, Vermouth Rosso, Campari.	
Margarita.....	\$140
Tequila de la Casa, Limón, Licor de Naranja.	
Mojito.....	\$140
Ron de la Casa, Hierbabuena, Limón, Angostura.	
Whiskey Sour.....	\$140
Whiskey, Naranja Agria, Miel de Agave, Clara de Huevo, Angostura.	
Manhattan.....	\$160
Whiskey, Vermuth Rosso, Angostura.	
Martini.....	\$160
Ginebra/ Vodka, Vermuth Dry.	
Daiquiri.....	\$140
Ron blanco, Limón, Azúcar.	
Clover Club.....	\$160
Gin, Limón, Jarabe de Frutos Rojos, Clara de Huevo.	
Old Fashion.....	\$150
Whiskey, Azúcar, Angostura.	
Cuba Libre.....	\$120
Ron Blanco, Coca-Cola, Limón.	
Carajillo.....	\$120
Espresso y Licor 43.	

## CERVEZAS

Indio.....	\$40.00
XX (Laguer, Ámbar).....	\$45.00
Heineken Sin alcohol.....	\$45.00
Heineken.....	\$55.00
Bohemia (Clara, Oscura).....	\$55.00
Ultra.....	\$55.00

## SIN ALCOHOL

Limonada.....	\$45.00
Naranjada.....	\$45.00
Jamaica.....	\$45.00
Tamarindo.....	\$45.00
Coca-Cola (Regular, Light, Zero).....	\$40.00
Topo Chico.....	\$55.00
KOMBUCHA.....	\$95.00

- \* Limón, Jengibre y Aloe Vera
- \* Naranja, Zanahoria y Cúrcuma
- \* Sabor de Temporada