

CUA  
XIO  
OTE



## TEQUILAS

Herradura reposada	\$125
Herradura plata	\$119
Don Julio reposado	\$135
Don Julio 70	\$209
Patrón Silver	\$135
Patrón Reposado	\$149
7 leguas blanco	\$109
1800 cristalino añejo	\$169
1800 Añejo	\$139
Reserva de la Familia Platino	\$190
Reserva de la Familia	\$465
Casa Dragones Joven	\$649
Casa Dragones Blanco	\$249
Don Julio 1942	\$465
Tequila 8 BLANCO	\$129

## MEZCALES

Amores Joven	\$149
Chacolo	\$169
400 conejos	\$119
Marca negra tobalá	\$319
Marca negra espadín	\$189
Monte lobos	\$149
Creyente tobalá	\$219
El ZANATE Colimense	\$115

## WHISKY

Black Label	\$159
Blue Label	\$559
Green Label	\$349
Gold Label	\$259
Old Parr 12	\$129



Buchanan`s 12	\$139
Buchanan`s 18	\$450

#### SINGLE MALT

Macallan 12	\$259
Macallan 18	\$890
Glenfiddich 12	\$179
Glenfiddich 18	\$450

#### RON

Bacardi Blanco	\$89
Bacardi Añejo	\$98
Havana 7 años	\$129
Zacapa 23	\$239
Clásico No. 2 Blanco	\$89

#### COGNAC

Hennessy VSOP	\$219
Hennessy XO	\$1090
Martell VSOP	\$150
Martell XO	\$690

#### BRANDY

Cardenal de Mendoza	\$189
Jaime I Torres 30	\$490

#### GINEBRA

Beefeater	\$119
Hendricks	\$189
London One	\$169
Monkey 47	\$309

#### VODKA

Stolichnaya	\$89
Smirnoff	\$85



Grey Goose	\$149
Absolut Mandarin	\$99

#### AGUARDIENTE

Blanco Madero	\$84
---------------	------

#### APERITIVOS

Campari	\$89
Cinzano Blanco	\$79
Cinzano Rosso	\$79
Cinzano extra Dry	\$79
Fernet Branca	\$115
Licor Chambord	\$135

#### PAL DESEMPANCE

Baileys	\$89
Kalhua	\$75
Amaretto	\$89
Frángelico	\$109
Licor 43	\$119
Stregga	\$129
Chartreuse Verde	\$209
Chartreuse Amarillo	\$219
Grand Marnier	\$125
Drambuie	\$109
Chinchón Dulce	\$79
Oporto	\$109
Licor de chile ancho Reyes	\$99

#### PONCHE DE COMALA

Pasiflora o maracuyá	\$55
Ciruela pasa	\$55
Granada	\$55

#### LOS CARAJILLOS

Cóctel carajillo original con Licor 43	\$149
Cóctel carajillo irlandés	\$169



## ARRIBA ARRIBA

Americano	\$40
Espresso	\$35
Espresso doble	\$45
Espresso cortado	\$40
Latte	\$50
Cappuccino	\$50
Moka	\$55
Macchiato	\$42
Affogato	\$52
Irlandés (con whisky)	\$110
Chocolate caliente	\$40
Té	\$45
Té chai de la casa	\$48
Té matcha	\$55
Tisana	\$50

## CHORRITOS Y MINERALES

### CON BURBUJA

Topo Chico | \$ 40

Lahar | \$ 75

Perrier | \$55

Agua de piedra | \$95

### SIN BURBUJA

Agua de piedra \$95

## REFRESCOS

Limonada	\$40
Naranjada	\$40
Toronjada	\$40
Limonada frutos rojos/maracuyá	\$65



Coca cola	\$39
Coca light	\$39
Coca Cola sin azúcar	\$39
Sidral Mundet	\$39
Squirt	\$39

#### NOS GUSTA MUCHO SER DE AQUÍ

Colimita	\$65
Cayaco	\$65
Ticús	\$65
Piedra Lisa	\$65
Páramo	\$65
Mareta	\$65
Costera	\$65
Antagonía	\$65
Corona	\$45
Victoria	\$45
Modelo Especial	\$50
Negra Modelo	\$50
Tecate light	\$45
XX Lager	\$45
Heineken	\$65
Miller	\$65
Amstel Ultra	\$65

#### COCTELERIA CLÁSICA

Gin Tonic	\$119
Gin Hendricks	\$189
Clericot	\$95
Sangría	\$65
Margaritas	\$95
Piña colada	\$95
Daiquiri	\$95



Cooler con fruta de temporada	\$95
Martini seco	\$119
Martini sucio	\$119
Mimosa con fruta de temporada	\$160
Negroni	\$150
Ruso blanco	\$109
Cosmopolitan	\$109
Aperol spritz	\$109
<b>Mojito</b>	
Clásico	\$95
Frutos rojos	\$105
Maracuyá	\$105

## MIXOLOGÍA

<b>Cóctel Cuaxiote</b>	\$129
<i>Mezcla de frutos rojos macerados y mezcal Chacolo.</i>	
<b>Cóctel Paranera</b>	\$139
<i>Tuba de Colima, limón y ginebra, escarchado con sal de rosas.</i>	
<b>Coctel Degollado</b>	<b>\$139</b>
<i>Jamaica, ron clásico 2 y clásico 5, limón Colima y miel de agave, escarchado con chile agridulce.</i>	
<b>Mezcal Colimote</b>	\$139
<i>Tejuino, mezcal de la casa y nieve de garrafa</i>	
<b>Paraíso Tropical</b>	\$139
<i>Maracuyá, yerbabuena y mezcal de la casa</i>	
<b>Sangre Comalteca</b>	\$139
<i>Infusión de Jamaica, tequila Patrón Reposado, toque de Grand Marnier y canela</i>	



**Coctel Manantlán** **\$139**  
*Lechugilla artesanal, limón, miel de agave, ginebra y agua tónica*

**Cóctel Rangeliano** **\$139**  
*Mezcla de cítricos (toronja, limón y naranja) con tequila 7 Leguas y Controy, escarchado con sal de habanero y chipotle.*

**Matzali** **\$159**  
*Tepeache tradicional, licor nixta y mezcal zanate.*

**Pedro Paramo** **\$159**  
*Pepino y chile serrano macerado y mezcal 400 conejos.*

**Cóctel Ananá** **\$129**  
*Jugo de piña, jarabe de lavanda. ron clásico 2 y limón Colima.*

#### TINTOS MEXICANOS

### CASA MADERO

**Casa Madero 3V** **\$750**  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo (Valle de Parras)*

**Casa Madero Gran Reserva** **\$1590**  
*Malbec (Valle de Parras)*

**Casa Madero** **\$750**  
*Shiraz (Valle de Parras)*

### DUEÑAS DE LA VID

**Gala**  
*Cabernet Sauvignon y cabernet franc (Valle de Guadalupe, Mexico)* **\$1590**





## VIÑAS DE GARZA

**Balero** \$700  
*Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot*  
*(Valle de San Vicente)*

## BARON BALCHE

**Baron Balche Mezcla de tintos** \$700  
*Malbec, Carignan, Grenache, Cabernet Franc*  
*(Valle de Guadalupe)*

## CASA DE PIEDRA

**Vino de Piedra** \$2190  
*Cabernet Sauvignon (San Antonio de las*  
*Minas)*

## L.A CETTO

**L.A Cetto Reserva Privada** \$650  
*Nebbiolo (Valle de Guadalupe)*

**Don Luis Cetto Terra** \$700  
*Caberbet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit*  
*Verdor (Valle de Guadalupe)*

## MARIATINTO

**Mariatinto** \$1500  
*Syrah, Nebbiolo, Tempranillo (Valle de*  
*Guadalupe)*



## VINICOLA LA TRINIDAD

**Fauno** \$1750  
*Nebbiolo, Cabernet Sauvignon,  
Zinfandel (Valle de Guadalupe)*

## MONTE XANIC

**Monte Xanic** \$2490  
*Cabernet Franc Edición Limitada (V de G)*

**Gran Ricardo** \$2600  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (V de G)*

## BODEGA PARALELO

**Ensamble Colina** \$850  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Syrah,  
Zinfandel (Valle de Guadalupe)*

## VINISTERRA

**Dominó** \$650  
*Tempranillo, Grenache, Syrah,  
Morvedre (Santo Tomás, Baja  
California)*

## VINICOLA GUANAMÉ

**Guanamé Syrah** \$650  
*(San Felipe, Guanajuato)*

**Guanamé Malbec** \$650  
*(San Felipe, Guanajuato)*



## DON LEO

**Don Leo Linde** \$650  
*Cabernet Sauvignon, Merlot (Valle de Parras)*

## QUINTA MONASTERIO

**Sinfonía de Tintos** \$1100  
*Zinfandel, Garnacha, Cariñana  
(Valle de Guadalupe)*

## SANTA ELENA

**Entre Líneas** \$750  
*Malbec, Nebbiolo, Syrah  
(Aguascalientes)*

### POR COPEO

Casa Madero 3V	\$175
Baron Balche Mezcla de tintos	\$170
L.a. Cetto - Nebbiolo Reserva privada	\$160
Balero	\$160
Guanamé Syrah	\$175

### BLANCOS MEXICANOS

## CASA MADERO

**Casa Madero 2V** \$600  
*Chardonnay-Chenin Blanc  
(Valle de Parras)*  
copa \$159



## MONTE XANIC

Monte Xanic \$700  
*Chenin Blanc Colombar*  
*(Valle de Guadalupe)* copa \$ 175

## DUEÑAS DE LA VID

Flor de lis \$990  
*Sauvignon blanc*

## L.A CETTO

Don Luis Cetto Viogner \$480  
*(viogner)* copa \$149

## ROSADOS MEXICANOS

### CASA MADERO

Casa Madero V \$650  
*Cabernet Sauvignon*  
*(Valle de Parras)* copa \$139

### VIÑEDOS PAJARO AZUL

Guanamé \$550  
*Merlot, Tempranillo (Valle de*  
*Jaral)* copa \$149



ESPUMOSOS

**Moett Chandon Brut Imperial** \$2900  
*Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay (Champagne)*

**Dom Perignon 2008** \$7900  
*Pinot Noir, Chardonnay (Champagne)*

CUA  
XI   
OTE

