

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

CHEF INVITADO

DESAYUNOS

ENTRADA

TACOS

COMIDA

POSTRES

BEBIDAS

**LA CANTINA PALACIO**

Inspirada en una cantina de lujo mexicana de principios de siglo XX, retoma la cocina tradicional de las cantinas mexicanas con un toque gourmet contemporáneo.

Nos encontramos en El Palacio de Hierro Polanco, Perisur y Santa Fe.



## CHEF INVITADO



### CHEF LUPITA VIDAL

La cocina de la chef Lupita Vidal -La Cevichería Tabasco (Villahermosa)- marca la pauta de una cocinera incansable en la investigación y la promoción de los fogones del estado que abre la puerta al sureste mexicano.

Embajadora gastronómica de cada uno de sus ingredientes, ha llevado los sabores del Edén en la maleta durante años, en el afán de mostrar una cocina de litorales y vastos humedales. Hoy llega a La Cantina Palacio con la maleta cargada de nuevos sabores que dejarán claro que su cocina es un gran secreto por descubrir.

#### **FLAUTA DE PEJELAGARTO 1 PZA.**

Tradicional rellena de pejelagarto servida con una salsa de chiles secos y queso fresco tabasqueño.

**\$210**

##### **MARIDAJE**

Prosecco Extra Dry DOP Orloff, 100% Glera, DOP Prosecco, Treviso, Véneto, Italia.

Copa de 150 ml **\$190** Botella de 750 ml **\$820**

#### **TUÉTANOS CON PULPO 420 G**

Preparados a las brasas con pulpo y castacán frito, con un suave pesto de chipilín.

**\$390**

##### **MARIDAJE**

Barbuntín, 100% Albariño, Quinta de Couselo, DO Rías Baixas, subzona O Rosal, Galicia, España.

Copa de 150 ml **\$195** Botella de 750 ml **\$880**

#### **ROBALO CON SOFRITO TABASQUEÑO 120G**

Servido en hoja de plátano con sofrito tabasqueño y acompañado de puré de plátano macho, ensalada de quelites y chicharrón de piel de pescado

**\$435**

##### **MARIDAJE**

Terras Gauda, Albariño, Loureiro y Caiño, Bodega Terras Gauda, DO Rías Baixas, Galicia, España.

Copa de 150 ml **\$220** Botella de 750 ml **\$990**

#### **PUSHCAGUA DE RES 250 G**

Short rib preparado en cocción lenta con un adobo de chiles secos y un toque de salsa taquera, servido con consomé.

**\$595**

##### **MARIDAJE**

Viento Negro Oak Reserve, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Cabernet Franc, Vinícola El Consuelo, Zacatecas, México.

Copa de 150 ml **\$210** Botella de 750 ml **\$950**

#### **ARROZ CON LECHE DE COCO 150 G**

Con suave sabor de coco.

**\$110**

#### **TARTA DE CHOCOLATE TABASQUEÑO 1 REBANADA**

Hecha con chocolate 100% tabasqueño y acompañada con helado de dulce de leche.

**\$190**

## DESAYUNOS



### JUGOS

354 ml

Naranja, toronja o jugo verde.  
(naranja, apio, piña)

\$70

Manzana, pera, naranja, apio  
y espinaca

\$80

Coco, mango, jengibre y chía

\$60

Frutos rojos y amaranto

\$105

Té de limón, apio, perejil  
y piña

\$70

### FRUTAS

Acompañe con yogurt griego, miel o granola.

Papaya, sandía, piña  
o melón 160g

\$90

Supremas de toronja 180g

\$70

Frutos rojos 190g

\$155

Fruta de la estación 180g

\$125

### PAN DE LA CASA

Selección de la canasta de  
pan recién horneado 1 pza.

\$58

Hot Cakes 4 pzas.

Naturales

\$155

Con frutos rojos y nata

\$190

Pan Francés

\$125

Con frutos rojos

\$165

Orden de Nata 80 gr

\$110

### DESAYUNOS CANTINA

Incluyen en paquete: Jugo de naranja, jugo de toronja (300 ml) o fruta (papaya, melón, sandía o piña 180 g) y un café americano, capuccino, latte, espresso, chocolate o té gourmet.

### HUEVOS

Solo

Paquete

Huevo con machaca  
de Monterrey 3 pzas.

\$205

\$310

Salsa roja tatemada de chile árbol,  
con tortillas de harina y aguacate

Huevos Benedict  
al Chipotle 2 pzas.

\$260

\$365

Pochados, salsa holandesa con chile  
chipotle, lomo y espinaca baby,  
servidos sobre pan brioche.

Huevos cazuela  
al morrón 2 pzas.

\$215

\$325

Pochados y ahogados en salsa de  
pimiento morrón rostizado, gratinados  
sobre tosta de pan campesino.

Huevos Motuleños 2 pzas.

\$180

\$290

Huevos fritos sobre tostada, frijoles  
refritos, salsa de jitomate con  
habanero, jamón, chicharos  
y plátano macho.

Fritos con costilla en salsa  
de chile pasilla 2 pzas.

\$195

\$315

Con carne de costilla cargada de  
Sonora y salsa de chile pasilla  
ahumado.

Al gusto 3 pzas.

\$180

\$285

Revueltos, estrellados, fritos o poche.  
A elegir: salchicha, tocino, jamón,  
chorizo. A elegir: Chilaquiles verdes,  
rojos, verduras al grill, frijoles  
refritos o frijoles de la olla.

## OMELETTTS 3PZAS.

	Solo	Paquete
<b>Cantina</b> Gratinado con flor de calabaza, hongos con mantequilla de ajo y salsa ligera de tres chiles.	\$150	\$265
<b>Con salmón ahumado y queso de cabra</b> Sobre tosta de pan, salmón ahumado noruego aliñado con aceite de oliva extra virgen y queso de cabra.	\$335	\$450
<b>Del campo</b> Selección de quelites, elote blanco, chile guajillo y queso fresco.	\$165	\$280
<b>Al gusto</b> A elegir 3 ingredientes.	\$185	\$285

## GUARNICIONES EXTRAS

Chilaquiles 100 g	\$55
Frijoles refritos o De la olla 90 g	\$40
Tocino ahumado 90 g	\$80
Jamón York 90 g	\$60
Verduras al vapor O a la mantequilla 90 g	\$65

## DEL COMAL

“MASA DE NUESTRO MOLINO “

	Solo	Paquete
<b>Quesadilla 1 pza.</b> Al comal con la preparación de la casa, queso Oaxaca y salsa del carrito. A escoger: hongos, flor de calabaza o quelites.	\$115	\$230
<b>Gorditas de banqueta 3 pzas.</b> Rellenas de carnitas y salsa verde cruda con cebolla blanca y cilantro.	\$215	\$325
<b>Tlacoyo de masa azul 3 pzas.</b> Con frijol oaxaqueño, quelites, nopales, queso Cotija y salsa del carrito.	\$140	\$255
<b>Chalupitas 5 pzas.</b> Con carne de cerdo deshebrada, salsa verde, roja y cebolla.	\$155	\$260

## DESAYUNOS TRADICIONALES

	Solo	Paquete
<b>Huevos Veracruz 3 pzas.</b> Tres tortillas rellenas de huevo a la mexicana, salsa de frijol silvestre, chile serrano, chorizo y aguacate.	\$180	\$270
<b>Enfrijoladas 3 pzas.</b> Salsa de frijol silvestre, rellenas de pollo, crema de rancho, queso Cotija de Chiapas y aguacate.	\$205	\$315
<b>Enchiladas con mole negro 3 pzas.</b> Hecho por las manos de cocineras tradicionales, rellenas de pollo, crema de rancho, queso Cotija de Chiapas, ajonjolí tostado y plátano macho.	\$240	\$355
<b>Enchiladas de hongos y requesón 3 pzas.</b> Selección de hongos silvestres, ajo, cebolla, epazote y salsa de chile guajillo.	\$145	\$260
<b>Chilaquiles</b> A escoger: al habanero, verdes, rojos, mole o pasilla. Con crema de rancho, queso Cotija de Chiapas	\$160	\$270
<b>Con huevo 2 pzas.</b>	\$165	\$280
<b>Arrachera 120 g</b>	\$255	\$355
<b>Pollo 120 g</b>	\$200	\$315
<b>Barbacoa de res 220g</b> Cocinada con de hoja de maguey, consomé, salsa borracha y tortillas hechas a mano.	\$480	

## BEBIDAS

<b>Chocolate oaxaqueño 150 ml</b>	\$75
<b>Capuccino 250 ml</b>	\$70
<b>Leche 250 ml</b>	\$40
<b>Café Americano 250 ml</b>	\$50
<b>Café Espresso 30 ml</b>	\$50
<b>Espresso Doble 60 ml</b>	\$65
<b>Café Europeo 250 ml</b>	\$65
<b>Mimosa 240 ml</b>	\$170
<b>Refresco 355 ml</b>	\$53
<b>Agua Alameda 375 ml</b>	\$65
<b>*Café Irlandés</b>	\$155
<b>Whisky Jameson, café espresso y crema</b>	
<b>*Carajillo</b>	\$150
<b>Licor 43 y café espresso</b>	

\*Bebida con alcohol.

## ENTRADAS Y BOTANAS



### Aguachile verde o negro 140g

\$315

Verde: chile serrano, limón, aceite de oliva y pepino.  
Negro: salsas negras, limón, chile serrano y aceite de oliva.

### Trio de tostadas

\$320

Pulpo enamorado, ceviche Vallarta y atún aleta amarilla.  
individual

\$120

### Tirado de atún 110g

\$320

Atún aleta amarilla, aguacate, pepino persa, rábano, chile serrano rojo y soya limón.

### Cocktail de camarón 120g

\$235

Camarón pacotilla, salsa de la casa, cebolla, chile serrano y aguacate.

### Pescadillas de cazón 3 pzas.

\$190

Con mayonesa de chipotle y cremoso de aguacate

### Croquetas de jamón bellotero 5 pzas.

\$195

Bechamel con tropezos de jamón serrano y alioli de habanero.

### Coliflor a las brasas 1 pza.

\$285

Salsa de queso, vinagreta de tocino ahumado, lajas de queso parmesano y flor de sal.

### Tuétanos Rostizados 1 kg

\$360

Vinagreta de pimiento morrón, chile serrano y tortillas hechas a mano

### Chicharrón de Rib Eye 250g

\$535

Cocción de ocho horas con guacamole y tortillas hechas a mano.

### Chalupitas poblanas 5 pzas.

\$155

Cocción de ocho horas con guacamole y tortillas hechas a mano.

### Gorditas de Banqueta 3 pzas.

\$215

Rellenas de carnitas y salsa verde cruda con cebolla blanca y cilantro.

## TACOS DE CANTINA

### De Lechón

Cocinado lentamente con salsa xnipec.

5 PZAS. \$435

1 PZA. \$95

### De Lengua en salsa verde

En cocción lenta.

5 PZAS. \$345

1 PZA. \$75

### De Filete de res

Con tortillas de harina, queso gouda, frijoles, chile jalapeño y guacamole.

4 PZAS. \$370

1 PZA. \$95

## CORTES PREMIUM

Los gramajes son en crudo

### Rib Eye

350 g \$830

700 g \$1,645

### Arrachera americana

300 g \$495

500 g \$615

### New York 400 g

\$855

### Kansas 500 g

\$1150

## GUARNICIONES

### Papas a la francesa

\$125

### Papa al Horno con aderezo de la casa

\$135

### Ensalada Mixta

\$95

### Espárragos con parmesano y limón

\$155

### Vegetales a las brasas

\$95

### Espinacas a la crema

\$145

La

CANTINA<sup>®</sup>

PALACIO

## INOLVIDABLES DE LA CANTINA

Milanesa clásica de filete de res 200 g

Con frijoles refritos y plátano macho frito.

Natural \$380

gratinada en salsa  
de chile morita \$395

Chamorro al Pibil 1 pza.

Con salsa xnipec y frijoles con veneno.

\$585

Filete de res al mezcal 200g (preparación en mesa)

Flameado, salsa oscura de res, champiñones, salsa de queso  
y cebolla rebozada

\$485

Pechuga de pollo en cocción lenta 250g

Con vegetales a las brasas.

\$285

Jamón Ibérico

40g \$388

80g \$770

100g \$895

## SOPAS

Del Huerto 250ml \$120

Calabaza, grano de elote, rajas de poblano, espinaca, flor de calabaza y queso fresco.

Fideo Seco 200g \$155

Salsa de frijol, chipotle ahumado, chile morita, queso Cotija, crema de rancho, chistorra y cilantro fresco.

Sopa de tortilla 250 ml \$125

Aguacate, chile pasilla, queso Cotija de Chiapas.

## ENSALADAS

Ensalada César 170 g \$265

Elaborada en mesa, cogollos, queso Parmesano Grana Padano y crutones al ajo.

Ensalada de jitomates Heirloom 250g \$320

Selección de jitomates, cogollos, aguacate, pepino persa, cebolla morada y vinagreta de alcaparra con aceitunas.

Cantinera 180 ml \$325

Endivias a las brasas, aguacate, tocino frito, queso parmesano Grana Padano, aderezo de jocoque y serrano.

## PESCADOS Y MARISCOS

Pesca del día a la sal 800 g \$850

Gratinado con flor de calabaza, hongos con mantequilla de ajo y salsa ligera de tres chiles.

Pulpo maya a las brasas 250g \$560

Selección de jitomates, cogollos, aguacate, pepino persa, cebolla morada y vinagreta de alcaparra con aceitunas.

Atún aleta amarilla 200 ml \$425

A las brasas, aguacate, tocino frito, queso parmesano Grana Padano, aderezo de jocoque y serrano.

Camarones al ajo con perejil o habanero 400 g \$595

Colosal de Baja California, cocinados al sartén marinados con salsa bruja, aceite de oliva, echalot, mantequilla y vino blanco.

Pesca del día 250g \$470

A escoger entre: al Pil-Pil, al mojo de ajo, al ajillo o a la mantequilla.

Salmón del Atlántico 200 ml \$395

Con quellites, pimienta morrón, esquites asados, láminas de ajo y mantequilla de echalot.

## CLÁSICOS DE LA CANTINA

Albóndigas en salsa morita 3 pzas \$235

De res y cerdo en salsa morita con arroz a la mantequilla.

Nuestro tradicional "Pato Cantina" 300g \$560

Confitado por 24 hrs con salsa de chiles tatemados, cebolla y cilantro.

Clásica torta de milanesa 1 pza \$265

Con filete de res y mayonesa de chipotle.

## POSTRES

Pan de elote azul 1 pza \$155

Con helado de vainilla

Pastel de chocolate \$210

oaxaqueño 1 rebanada

Crepas de cajeta 3 pza \$180

Fresas con nata 100g \$210

Con vainilla de Papantla

Selección de helados 150g \$125

Vainilla, fresa, chocolate, mango, frutos rojos.

Churros 7 pza. \$115

Salsa de chocolate y cajeta (elaborados al momento) tiempo aprox:15 minutos.

## MENÚ INFANTIL

Pescaditos 120 g \$145

Filetes de pescado rebozados con papas a la francesa.

Fusilli con albóndigas 150 g \$150

Pasta con albóndigas y salsa de pomodoro.

Sabana de Filete 100 g \$150

Acompañada con papas a la francesa.

Hamburguesa 100g \$145

Con papas a la francesa.

Rollitos de pechuga 130g \$145

Rellenos de jamón y queso.

Pizza 1 pza. Individual \$145

De queso o lomo canadiense.

## BEBIDAS

### APERITIVOS

Campari 60ml	\$110
Cinzano Blanco Dulce 60ml	\$115
Cinzano Blanco Seco 60ml	\$115
Cinzano Rojo 60ml	\$120
Dry Sack 60ml	\$100
Dubonnet 60ml	\$115
La Ina 60ml	\$110
Pernod 60ml	\$119
Tío Pepe 60ml	\$110

### RON

Appleton Blanco 60ml	\$120
Appleton Dorado 60ml	\$125
Appleton State 60ml	\$135
Bacardí Blanco 60ml	\$140
Bacardí Añejo 60ml	\$120
Bacardí Solera 60ml	\$125
Botran Solera 60ml	\$190
Flor de Caña Añejo 60ml	\$125
Flor de Caña Extra Dry 60ml	\$115
Havana 7 60ml	\$185
Havana Club 3 60ml	\$125
Havana Selección 60ml	\$270
Malibu 60ml	\$105
Matusalem 15 60ml	\$145
Matusalem 18 60ml	\$175
Matusalem Clásico 60ml	\$170
Matusalem Platino 60ml	\$160
Zacapa 23 60ml	\$280
Zacapa Ámbar 60ml	\$220
Zacapa XO 60ml	\$410

### VODKAS

Absolut 60ml	\$140
Absolut Citrón Absolut 60ml	\$130
Absolut mandarín Pears 60ml	\$135
Belvedere 60ml	\$195
Cîroc 60ml	\$195
Grey Goose 60ml	\$190

Grey Goose Citrón 60ml	\$175
Ketel One 60ml	\$195
Stolichnaya 60ml	\$130
Stolichnaya Elite 60ml	\$230
Wiborowa 60ml	\$135
Zubrowka Bison 60ml	\$155

### GINEBRAS

Beefeaters 60ml	\$140
Boodles 60ml	\$185
Bombay 60ml	\$160
Botanic 60ml	\$245
Bulldog 60ml	\$180
Citadele 60ml	\$210
Gin Mare 60ml	\$229
Hendricks 60ml	\$220
Henry Oliver 60ml	\$203
Ish Dry 60ml	\$263
Martin Millers 60ml	\$185
Mom 60ml	\$180
Monkey 47 60ml	\$330
Ophir 60ml	\$267
Príncipe de los Apóstoles 60ml	\$180
Tanqueray 60ml	\$170
Tanqueray 10 60ml	\$220
The Botanist 60ml	\$220
The London No. 1 Blue Gin 60ml	\$225

### CREMAS Y LICORES

Anís cadenas 60ml	\$120
Anís Chinchón Dulce 60ml	\$115
Anís Chinchón Seco 60ml	\$115
Anís del Mono Dulce 60ml	\$105
Anís del Mono Seco 60ml	\$105
Amaretto Disaronno 60ml	\$130
Amaro Averna 60ml	\$130
Arak Fakra Seco 60ml	\$150
Bailey's 60ml	\$155
Chartreuse Amarillo 60ml	\$205
Chartreuse Verde 60ml	\$194



Cointreau 60ml	\$125	Don Julio 70 Cristalino Añejo 60ml	\$240
Drambuie 60ml	\$151	Don Julio Real Añejo 60ml	\$700
Fernet Branca 60ml	\$108	Gran Centenario Plata 60ml	\$135
Frangelico 60ml	\$130	Gran Centenario Reposado 60ml	\$140
Galliano 60ml	\$140	Herradura Blanco 60ml	\$150
Grand Marnier 60ml	\$173	Herradura Reposado 60ml	\$180
Hypnotioc 60ml	\$183	Herradura Antiguo 60ml	\$170
Jägermeister 60ml	\$129	Herradura Añejo 60ml	\$190
Licor 43 60ml	\$160	Herradura Plata 60ml	\$165
Licor de Damiana 60ml	\$106	Herradura Selección 60ml	\$720
Mandarín Napoleón 60ml	\$198	Herradura Ultra Suprema 60ml	\$215
Midori 60ml	\$125	Jimador Reposado 60ml	\$135
Oporto Ferreira 60ml	\$151	Jimador Añejo 60ml	\$130
Oporto Taylor Tawny 60ml	\$120	Jose Cuervo Tradicional 60ml	\$150
Oporto Ramos Pinto 60ml	\$146	Jose Cuervo Reserva de la Familia 60ml	\$420
Pacharan Basarana 60ml	\$105	Jose Cuervo tradicional Plata 60ml	\$130
Sambuca Negro 60ml	\$150	Jose Cuervo Platino 60ml	\$250
Sambuca Vacari 60ml	\$135	Leyenda del Milagro Añejo 60ml	\$155
Strega 60ml	\$160	Leyenda del Milagro Plata 60ml	\$155
Taylor 10 60ml	\$160	Maestro tequilero Añejo 60ml	\$165
Xtabentun 60ml	\$125	Maestro tequilero Blanco 60ml	\$145

## TEQUILAS

3 Generaciones Añejo 60ml	\$230	Maestro tequilero Reposado 60ml	\$170
3 Generaciones Plata 60ml	\$178	Maestro Dobel Diamante 60ml	\$195
3 Generaciones Reposado 60ml	\$180	Patron Blanco 60ml	\$175
1800 Añejo 60ml	\$205	Patron reposado 60ml	\$185
1800 Blanco 60ml	\$180	Siete Leguas Blanco 60ml	\$160
1800 Cristalino 60ml	\$190	Siete Leguas Reposado 60ml	\$165
Azulejos Blanco 60ml	\$160		
Azulejos Reposado 60ml	\$165		
Casa Dragones 60ml	\$675		
Casa Dragones Blanco 60ml	\$320		
Cazadores Blanco 60ml	\$135		
Cazadores Añejo 60ml	\$140		
Cazadores reposado 60ml	\$135		
Centenario Anejo 60ml	\$180		
Centenario Azul reposado 60ml	\$125		
Don Julio Añejo 60ml	\$180		
Don Julio Reposado Claro 60ml	\$140		
Don Julio Reposado 60ml	\$163		
Don Julio Blanco 60ml	\$165		
Don Julio 1942 60ml	\$435		

## BRANDY

Azteca de Oro 60ml	\$120
Cardenal de Mendoza 60ml	\$215
Carlos I 60ml	\$215
Duque de Alba 60ml	\$250
Don Pedro 60ml	\$135
Fundador 60ml	\$150
Lepanto 60ml	\$238
Terry 60ml	\$155
Torres 10 60ml	\$155
Torres 15 60ml	\$165
Torres 20 60ml	\$280

## COÑACS

Courvosier VSOP 60ml	\$275
Hennesy VSOP 60ml	\$310
Hennesy XO 60ml	\$710
Martell Medaillon 60ml	\$280
Martell Cordon Bleu 60ml	\$562
Martell XO 60ml	\$588
Remy Martin VSOP 60ml	\$270

## AGUARDIENTES

Grapa Piave 60ml	\$165
Orujo amarillo 60ml	\$215
Orujo Blanco 60ml	\$215

## MEZCALES

Beneva Joven 60ml	\$160
Beneva Gran Reserva 60ml	\$508
Beneva Tío Pablo 60ml	\$809
Bruxo No. 1 Joven Espadín 60ml	\$175
Bruxo No.2 Pechuga de Maguey 60ml	\$201
Bruxo No.3 Barril 60ml	\$250
Bruxo No. 4 Ensamble 60ml	\$260
Bruxo No. 5 Tóbala 60ml	\$390
Delirio Joven 60ml	\$220
Delirio Reposado 60ml	\$230
Las Garrafas Arroqueño 60ml	\$340
Las Garrafas Serpientes 60ml	\$530
Las Garrafas Mono Azul 60ml	\$270
Las Garrafas Jaguar 60ml	\$626
Los Danzantes Reposado 60ml	\$340
Los Danzantes Joven 60ml	\$250
Los Danzantes Añejo 60ml	\$380
Marca Negra Ensamble 60ml	\$285
Marca Negra Espadín 60ml	\$240
Murciélago Leyenda Durango 60ml	\$220
Nauyaca Leyenda Durango 60ml	\$220
Titlan Jabalí 60ml	\$673
Titlan Joven 60ml	\$171
Titlan Tepeztate 60ml	\$1003
Tlacuache Leyenda Oaxaca 60ml	\$190
Unión espadín y cirial 60ml	\$165

Unión El Viejo espadín y tóbala 60ml	\$205
Viejo Indecente Ensamble 60ml	\$230
Viejo Indecente Madrecuishe 60ml	\$301
Viejo Indecente Espadín 60ml	\$212

## WHISKY

### BLEND

Buchanans 12 60ml	\$220
Buchanans 15 60ml	\$240
Buchanans 18 60ml	\$389
Buchanans Master 60ml	\$215
Chivas Regal 12 60ml	\$210
Chivas Regal 18 60ml	\$389
J.B. 60ml	\$125
J.W. Double Black 60ml	\$250
J.W. Etiqueta Roja 60ml	\$150
J.W. Etiqueta Negra 60ml	\$240
J.W. Etiqueta Verde 60ml	\$291
J.W. Etiqueta Gold 60ml	\$320
J.W. Etiqueta Azul 60ml	\$855
J.W. 18 60ml	\$437
Old Parr 60ml	\$160

### SINGLE MALT

Cardhu 12 60ml	\$265
Cardhu 15 60ml	\$409
Dalmore 60ml	\$290
Glenfiddich 12 60ml	\$190
Glenfiddich 18 60ml	\$480
Glenlivet Foundes 60ml	\$245
Glenmorangie 12 60ml	\$195
Glenmorangie 18 60ml	\$315
Jura 60ml	\$409
Macallan 12 60ml	\$310
Macallan 15 60ml	\$450
Macallan 18 60ml	\$847
Macallan Amber 60ml	\$312
Singleton 60ml	\$295

### WHISKEY

Black Bush 60ml	\$215
Jameson 60ml	\$160

## BOURBON

Bulliet 60ml	\$175
Jack Daniels 60ml	\$160
Jim Beam 60ml	\$167

## CERVEZA

Cerveza Nacional 355ml	\$70
------------------------	------

Bohemia 355 ml, Bohemia Cristal 355 ml, Bohemia Oscura 355 ml, Bohemia Weisen 355 ml, Indio 355 ml, XX Lager 355 ml, Ámbar 355 ml, Sol 355 ml, Tecate 355 ml, Tecate Light 355 ml, Pacifico 355 ml, Montejo 355 ml.

Heineken 355ml	\$95
----------------	------

Michelada 355ml	\$78
-----------------	------

Cerveza Nacional 355ml	\$80
------------------------	------

Tempus Dorada 330 ml  
Tempus Doble Malta 330 ml

## CERVEZA ARTESANAL

Jabalí Book 330ml	\$98
-------------------	------

Jabalí Hellos Book 330ml	\$98
--------------------------	------

Minerva Colonial 355ml	\$98
------------------------	------

Minerva Pale Ale 355ml	\$98
------------------------	------

Minerva Stout 355ml	\$98
---------------------	------

Minerva Viena 355ml	\$98
---------------------	------

Tempus Doble 355ml	\$115
--------------------	-------

Tempus Doble Malta 355ml	\$115
--------------------------	-------

Tempus Res. Esp. 355ml	\$115
------------------------	-------

Charro 355ml	\$130
--------------	-------

## DIGESTIVOS

Anis Chinchón dulce 60ml	\$115
--------------------------	-------

Anis Chinchón seco 60ml	\$115
-------------------------	-------

Baileys 60ml	\$155
--------------	-------

Licor 43 60ml	\$160
---------------	-------

Oporto Ferreira 60ml	\$151
----------------------	-------

Oporto Taylor Tawny 60ml	\$120
--------------------------	-------

Sambuca Negro 60ml	\$150
--------------------	-------

Sambuca Vaccari 60ml	\$135
----------------------	-------

## COCTELES

Amor de Cantina	\$148
-----------------	-------

Mezcal unión joven, jugo de naranja y piña

Anny	\$140
------	-------

Ginebra Tanqueray, jugo de naranja y frambuesa.

Aperol Spritz	\$160
---------------	-------

Aperol, vino espumoso y agua mineral.

Blanc Cassis	\$160
--------------	-------

Cassis Sisca, vino blanco y naranja.

Bloody Mary	\$140
-------------	-------

Vodka Smirnoff, jugo de tomate y salsas

Bull	\$140
------	-------

Bacardí añejo, cerveza y jugo de limón

Carajillo	\$150
-----------	-------

Licor 43 y café espresso

Cantina Sour	\$150
--------------	-------

Whisky Bulleit, jugo de naranja y agua mineral.

Cielito	\$155
---------	-------

Vodka Ketel One, curacao azul y refresco de limón

Clamato con Absolut	\$155
---------------------	-------

Vodka Absolut azul, clamato y salsas.

Clericot	\$225
----------	-------

Vino tinto, frutos rojos y agua mineral

Cosmopolitan	\$175
--------------	-------

Vodka Smirnoff, controy y jugo de naranja

Daikiri	\$170
---------	-------

Ron Zacapa Centenario, limón y bitters de naranja

Diana	\$150
-------	-------

Tequila Don Julio blanco, pepino y agua kina

El 43	\$130
-------	-------

Mezcal Unión joven, licor 43 y jugo de frutas

Margarita de Sabores	\$160
----------------------	-------

Tequila Don Julio reposado con sabor: fresa, tamarindo, limón y mango.

Martini Espresso	\$165
------------------	-------

Vodka Ciroc con café espresso.

Mojito	\$135
--------	-------

Ron Havana 3 años, jugo de limón y agua mineral.

Moscow Mule	\$175
-------------	-------

Ron havana 3 años, jugo de limón y agua mineral

Piedra	\$165
--------	-------

Tequila Don Julio blanco, anís dulce y fernet.

Piña Colada	\$120
-------------	-------

Crema de coco, jugo de piña y leche.

Piña Colada con Amaretto	\$150
--------------------------	-------

Amaretto Disaronno, crema de coco y jugo de piña.

Piña Colada Midori	\$145
--------------------	-------

Midori, crema de coco y jugo de piña

Rojito	\$170
--------	-------

Mezcal unión joven, cassis sisca y jugo de toronja

Sangría Preparada	\$135
-------------------	-------

Vodka Smirnoff, vino tinto y agua mineral

Soca	\$170
------	-------

Ron Zacapa Ámbar, jugo de frutas y guayaba.

## LOS CLÁSICOS

Manhattan \$140

Whisky Bulleit, Cinzano rojo y amargo de angostura

Mai Thai \$150

Ron Zacapa ámbar, jugo de frutas y Amaretto Disaronno

Martini Dulce \$155

Ginebra Tanqueray, Cinzano rojo y cereza

Martini Seco \$155

Ginebra Tanqueray, Cinzano seco y aceituna

Café Irlandés \$155

Whisky Jameson, café espresso y crema batida.

Carajillo \$150

Licor 43 y café espresso

Margarita de Sabores \$160

Tequila Don Julio Reposado con sabor: fresa, tamarindo, limón o mango.

Mint Julep \$160

Whisky Bulliet, agua mineral y hoja de menta.

Negroni \$155

Ginebra Tanqueray, campari y Cinzano rojo.

Old Fashion \$165

Whisky bulleit y fernet.

Tom Collins \$145

Ginebra Tanqueray, jugo de limón y agua mineral.

## LO MEJOR DE LA CANTINA

Berry's Passion \$160

Ginebra 45 ml, Sweet n Sour y toque de Soda de Lychee

Red Infussion \$180

Ginebra de fresa 45 ml, con Té rojo y Jarabe de Lemongrass con vainilla

Michelada Cantina \$130

Michelada de la casa 355 ml con cubos de pepino, Jugo de tomate y salsas negras con brocheta de camarones.

Ultra Lichee \$240

Tequila Herradura Ultra 45 ml con supremas de naranja y Soda de Lichee

Diego y Frida \$180

Mezcal joven 45 ml con Maracuyá y Aperol 15 ml con Hierbabuena.

El de la Casa \$160

Ginebra 45 ml con jugo de toronja, Aperol 15 ml y Jarabe de canela

Piña Alocada \$150

Ron Añejo 30 ml y Mezcal Joven 30 ml, con crema de coco, jugo de piña y obleas comestibles.

French Marg \$160

Margarita Cantina con Herradura Blanco, Jarabe de frutos rojos y jugo de piña.

Trilogía de Carajillos Cantina \$375

3 Carajillos para compartir.

**Carajillo con Matcha**, leche de Almendras, Licor 43 45 ml y Herradura Ultra 30 ml.

**Carajillo con Horchata**, Espresso y Jack Daniels 45 ml.

**Carajillo con Licor 43** 45 ml y Shot de espresso.

