



TORITO FROZEN

Tradicional bebida veracruzana, elaborada a base de aguardiente de caña. Pregunta por nuestros sabores, ¡te sorprenderá!

\$140

2PM APERITAL

El único Aperol Mexicano. Se prepara con vino espumoso, agua mineral y rodaja de naranja.

\$140



GIN DE CÍTRICOS

El famoso gin adornado con naranja, toronja y limón, mezclado con agua quina.

\$150

MEZCALILLO

Nuestra versión de carajillo, preparado con mezcal, café espresso y jarabe natural. Se sirve agitado.

\$140



MANGO TINTO

Exclusivo coctel elaborado con vodka, mango, jugo de piña, jugo de naranja y top de vino tinto.

\$140

MARTINI DE AVELLANA

Una delicia. Se elabora con vodka, licor de avellana, leche evaporada y chocolate líquido.

\$140



ME
NU
DE COCTELES



MOJITO MEXICANO

Nuestra propia versión, hecha con tequila, cardamomo, limón, azúcar y top de agua mineral. Se adorna con hoja de hierbabuena.

\$140



MANHATTAN

El clásico, preparado con bourbon, vermouth rosso, angostura, cereza y twist de naranja.

\$160



MEXICAN MULE

Nuestra versión preparada con tequila, jugo de limón, jarabe, y top de ginger ale. Decorado con hoja de hierbabuena.

\$140

MEZCALITA DE FRUTOS ROJOS

Mezcal con fresa, zarzamora y frambuesa maceradas, servido en un vaso escarchado con nuestra sal de gusano.

\$140



ESPRESSO MARTINI

Preparado con vodka, Kahlúa y café espresso.

\$140

NOCHE EN LA FONDA

Coctél de la Fonda del Recuerdo, preparado con ginebra, sambuca nero y top de agua quina. Decorado con granos de café

\$140



ME
NU
DE COCTELES