

# MEXALOGÍA

## COCTEL

### • LEONA •

\$335 MX

Trago hecho a base de Tequila Volcán de mi tierra, jugo de toronja y piña, puré de guayaba y un toque picante con jarabe de chile pasilla y licor Ancho Reyes.



### • TOP MARGARITA •

\$650 MX

La margarita de los Fifís, hecha con Tequila Clase Azul Reposado, Grand Marnier, jugo de limón y el sazón mexicano del chile serrano.



### • SPICE SMILE •

\$285 MX

Bebida a base de Raicilla Balam Costa, puré de pepino, agua tónica y, por supuesto, jarabe de habanero (no por nada se llama "La Sonrisa Picante").



### • NEW CANTARITO •

\$245 MX

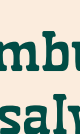
Como un Cantarito, pero nuevo, mezcal Tribal espadín, jugo de naranja, jugo de toronja, limón verde, maracuyá y refresco de toronja en un tradicional jarrito de Tonalá.



### • MEXICAN NAIL •

\$285 MX

Whisky mexicano Juan del Campo de Maíz Morado, Xtabentún y jarabe de canela, con un toque de limón y jugo de toronja (No te preocupes, nosotros tampoco entendemos el nombre).



### • CAPRICHOS •

\$215 MX

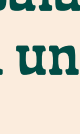
El Capricho de Nosotros: Balam Tuxa del Llano Raicilla, acompañado de jugo de toronja, jugo de naranja, limón verde y licor de durazno.



### • FRIDA KHALO •

\$200 MX

Para ver a tu amad@ como Frida Kahlo veía a Diego Rivera: ginebra Perro Desterrado, licor Disaronno, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de té de limón.



### • MEXICAN COFFEE •

\$245 MX

Desayuno de Campeones: Tequila 1800 Reposado, licor de café, 1 espresso, leche evaporada y jarabe de canela.



### • BERRYS WILD •

\$415 MX

Un trago preparado con Sambuca, licor de casis, jarabe de jamaica y unas berries bien salvajes con refresco de toronja.



### • PAVO REAL •

\$290 MX

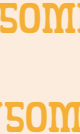
Bebida a base de mezcal del Tío Ro Espadín, Aperol, jugo de naranja y un toque de jarabe de albahaca.



### • CILANTRA •

\$200 MX

Bebida a base de Tequila Don Julio Blanco, licor Ancho Reyes, jarabe de agave, jugo de limón y hojas de cilantro. Ideal para acompañar tus tacos.



### • MAROMA •

\$235 MX

Ya no le des vueltas: Raicilla Balam Costa, jugo verde, jarabe de canela y maracuyá con un toque de sal de gusano.

Precios en pesos mexicanos, incluyen impuestos.

## CANTINA Capricho!

THE REEF RESORTS 2024©

# CANTINA

## MEZCALES

TRIBAL ESPADÍN 750ML	\$165	\$2570
DON GALO ESPADIN CON GUSANO 750ML	\$270	\$4290
MEZCAL SACRO IMPERIO		
CON ALACRÁN 750ML	\$210	\$3295
Y'DOB MADRECUISHE 750ML	\$280	\$4470
DON GALO ENSAMBLE 750ML	\$310	\$4850
A MEDIOS CHILES, MADRECUISHE 750ML	\$240	\$3795
A MEDIOS CHILES JABALÍ 750ML	\$340	\$5435
A MEDIOS CHILES COYOTE 750ML	\$240	\$3795
DEL TÍO RO ESPADÍN 750ML	\$200	\$3210
BOSSCAL CENIZO 750ML	\$285	\$4505
EL VIEJO MANUELÓN MEXICANO 750ML	\$285	\$4555
DON SIXTO COYOTE 750ML	\$340	\$5380
BALAM TUXCA DEL LLANO 750ML	\$145	\$2245

### • RAICILLA •

BALAM RAICILLA COSTA 750ML	\$190	\$3010
----------------------------	-------	--------

### • SOTOL •

BALAM SOTOL DE CHIHUAHUA 750ML	\$165	\$2615
--------------------------------	-------	--------

## WHISKY

### • DE GRANOS MEXICANOS •

WHISKY JUAN DEL CAMPO MAIZ MORADO	\$180	\$2760
WHISKY JUAN DEL CAMPO MAIZ NEGRO POZOLERO	\$180	\$2760
WHISKY JUAN DEL CAMPO MEZCLA DE MAICES	\$180	\$2760

### • GINEBRA MEXA •

GINEBRA PERRO DESTERRADO 750ML	\$95	\$1500
--------------------------------	------	--------

## CERVEZAS

CERVEZA MODELO LATA 355 ML	\$90
CERVEZA CORONA LIGHT LATA 355 ML	\$90
CERVEZA BUD LIGHT LATA 355 ML	\$90
CERVEZA BARRIL 355 ML	\$80
CHELADA	\$130
MICHELADA	\$130
OJO ROJO	\$150
TORO ROJO	\$150

### • CERVEZAS ARTESANALES •

MINERVA VIENA 355 ML	\$140
MINERVA IPA 355 ML	\$140
MINERVA COLONIAL 355 ML	\$140
MINERVA STOUT 355 ML	\$140
MINERVA PALE ALE 355 ML	\$140

### • OTRAS BEBIDAS •

REFRESCOS 355 ML	\$70
AGUA MINERAL 600 ML	\$60
AGUA DE PIEDRA NATURAL 360 ML	\$80
AGUA DE PIEDRA MINERAL 360 ML	\$80
AGUA DE PIEDRA NATURAL 650 ML	\$140
AGUA DE PIEDRA MINERAL 650 ML	\$140
PERRIER 330 ML	\$65
RED BULL 250 ML	\$150
COCTELERÍA CLÁSICA	\$200
CAFÉ AMERICANO	\$50
CAFÉ EXPRESO	\$45
CAFÉ CAPPUCCINO	\$60
CAFÉ LATTE	\$60
TÉ	\$45



# BOTANAS

### • BOTANAS FRÍAS •

Guacamole acompañado de carne seca enchilada. (P1)	\$205
Hecho al momento con ajo y chile tatemado.	
Extra de carne seca 60 gr. (P1)	\$280
Aguachile de cueritos (P2)	\$204
Aguachile rojo al estilo Nayarit hecho con cueritos de carnitass.	
Taco de Aguachile de camarón (P1)	\$120
Taco de papa dorado coronado con aguachile verde estilo pacifico.	
Tostada de Ceviche de Vallarta (L9)	\$60
Tostaditas de ceviche acompañadas de aguacate y salsa Huichol.	
Tostada de Atún	\$130
Tostada de harina con atún rojo, aderezo cesar y salsa de anguila.	

### • BOTANAS CALIENTES •

Empanadas de camarón	\$132
Hechas de masa roja, servidas con salsa martajada verde y mayonesa de chipotle.	
Taco de jaiba de concha suave	\$180
Tortilla hecha a mano, jaiba rebosada y ensalada de pepino al limón.	
Panela asada con mezcal (VR)	\$298
Panela con un desglase de Mezcal, acompañada de mézclum de quelites y salsa macha.	
Taco de quelites (V)	\$94
Quelites salteados en XO, servido en tortilla de flor de calabaza.	
Chicharrón de pescado (P1)	\$192
Crujiente de robalo, servido guacamole y alioli de chile morita.	

(L9) Libre de gluten

(P1) Picante, nivel 1

(P2) Picante, nivel 2

(VR) Vegetariano

(V) Vegano

## CANTINA Capricho!