

ENTRANTES / ENTREES

ENSALADA CESAR CON KALE Y CUS CUS Kale cesar and cus cus salad	\$210
TOSTADA MACARIO Cured fish, salsa macha , smoked mayonnaise (120gr) Pescado curado, salsa macha y mayonesa ahumada	\$310
CRUDO DE PESCA DEL DIA Sashimi , Kimchi , Lime Yuzu, Mustard and Ponzu vinaigrette	\$350
TOSTADA DE NOPALES CURADOS Cured cactus , xoconostle and mustard	\$150
TAMAL DE TEMPORADA Seasonal tamal	\$100
PLATOS FUERTES / MAIN COURSES	
RISOTTO DE SHITAKE Shitake risotto , Grana padano	\$350
RISOTTO DE LANGOSTA (140GR) Lobster Risotto	\$580
PAPARDELLE DE LA CASA Papardelle Pancetta Ragout, Grana Padano Local Pumpkin, Basil and Nuts Pesto, Grana Padano	\$330
RAVIOLES DE TEMPORADA Seasonal Ravioli	\$320
PESCA DEL DIA, MOLE VERDE Y COLIFLOR (180GR) Catch of the day , Mole Verde and Cauliflower	\$395
RIB EYE , PURE DE PAPA Y CHAYA A LA CREMA (350 GR) Aged Rib Eye, Potato Pure , Chaya and roasted vegetables	\$800
PECHUGA DE POLLO PURE DE HONGOS Y VEGETALES ROSTIZADOS Chicken sautee, Portobello Puree, Roasted Vegetables	\$350

POSTRES / DESSERTS

TAMAL DE CHOCOLATE, CACAO TOSTADO Y MANGO Chocolate tamal , Roasted cacao crumble , Mango icecream	\$160
TRES LECHE Infused cinnamon tres leches cake, olive oil seasonal fruits	\$190
Tarta de Temporada Seasonal Tart	\$220
BRIOCHE DE TEMPORADA Seasonal Brioche	\$190
Tiki Trash Cero Waste Bar Diego Valencia	
Flor de Mayo Ginebra, Orgeat , Maracuya y jugo de Limon \$200	
Ciricote Mezcal , Jamaica , Piloncillo Chipotle y Canela y jugo de Limon	\$200
Cerbatana Mezcal , Mermelada de Piña Asada , Naranja y Jugo de Limon	\$180
Chechen \$190 Tequila , Jarabe de Piña rostizada, jugo de limón y jarabe natural	
Chakah \$170 Ginebra, Pepino , Jarabe de menta y jugo de limón.	
Sour Mezcal Mezcal , jarabe de piña de rostizada y jugo de limón \$200	
Margarita Yuzu \$200 Tequila, Yuzu de lima y habanero , jarabe natural y jugo de limón	

Berry Fizz

\$190

Bacardi Raspberry, Jamaica , jarabe natural y jugo de limón

Colmena Alcaraz.

\$200

Tequila Patron Silver, jarabe de piña , jarabe natural y jugo de lima

Salmoncito

Campari , Ginebra y twist de toronja

\$180

Pepino Valencia

Mezcal , Ancho Reyes , Pepino y Jugo de Limon

\$200

Nixtajillo

Espresso ,Nixtalicor y twist de naranja.

\$150

Punch Punch

Abasolo , Cardamomo , Miel y Té

\$200

CERVEZAS

Bohemia clara \$50

Bohemia obscura \$50

Heineken \$60

Amstel \$60

TEQUILA

Patron Silver \$170

Don Julio 70 \$200

1800 Cristalino. \$220

Mezcales

Mezcal de la casa \$100

Montelobos \$200

Ojo de Tigre \$170

GINEBRA

Tanqueray \$170

Bombay \$170

RON

Bacardi Blanco	\$120
Bacardi 10 años	\$250
Bacardi 8 años	\$200
Zacapa 12 años.	\$210

WHISKY

Etiqueta Roja	\$120
Etiqueta Negra.	\$200
Old Parr.	\$200
Monkey Shoulder Malt Scotch.	\$220
Bullit Bourbon Single Malt.	\$190

VODKA

Stolichnaya	\$150
Grey Goose	\$190
Titos Vodka	\$200

CLASICOS

NEGRONI.	\$180
NEGRONI MEZCAL.	\$190
BOULEVARDIER.	\$170
SVAGLIATO.	\$150
KINGSTON.	\$170
APEROL SPRITZ.	\$180
CARAJILLO.	\$170