



REFRESCOS SOFT DRINKS

<i>Coca Cola</i>	\$ 60
<i>Coca cola light</i>	\$ 60
<i>Coca Cola Zero</i>	\$ 60
<i>fresca</i>	\$ 60
<i>Fanta</i>	\$ 60
<i>Manzanita</i>	\$ 60
<i>Agua natural 1 Litro</i>	\$ 65
<i>Agua de 555 ml</i>	\$ 40
<i>Agua mineral</i>	\$ 60

NATURALES - REFRESHING

<i>Limonada natural - fresh lemonade</i>	\$ 65
<i>Limonada mineral - sparkling lemonade</i>	\$ 65
<i>Naranjada naratural - fresh orangina</i>	\$ 55
<i>Naranjada mineral - sparkling orangina</i>	\$ 65
<i>Agua de frutas - fruit water</i>	\$ 75
<i>Jugo de temporada - seasonal juice</i>	\$ 55
<i>Té helado - iced tea</i>	\$ 55

Jarras de - pitchers - Krüge von:

<i>Limonada - lemonade</i>
<i>Naranjada - orangina</i>
<i>Frutas - fruits</i>
<i>Té helado - iced tea</i>

<i>Chica - small - klein</i>	\$ 135
<i>Grande - big - groß</i>	\$ 185

SIN ALCOHOL MOCKTAILS

<i>Clericot de jamaica</i>	\$ 120
<i>Mojito frutal</i>	\$ 140
<i>Daiquiri de sandia</i>	\$ 140
<i>San Francisco</i>	\$ 140
<i>Bandera roja</i>	\$ 140
<i>Apricot Fritz</i>	\$ 140



BEBIDAS CALIENTES
WARM DRINKS
WARME GETRÄNKE

Café chiapaneco \$ 60
Chiapas coffee
Chiapas kaffee

Café expresso \$ 55
Expresso coffee
Espressokaffee

Capuchino \$ 65
Capuccino

Te para escoger \$ 55
Tea to choose
Tee zur Auswahl

Chocolate caliente \$ 70
Hot chocolate
Heiße Schokolade

Chocolate frio \$ 70
Chocolate milk
Schokolade milch

CERVEZAS - BEER - BIER

Stella artois \$ 89
Amstel ultra \$ 89
Corona \$ 75
Corona light \$ 75
Modelo especial \$ 75
Negra modelo \$ 75
Victoria \$ 75
Sol \$ 75
Indio \$ 75
XX lager \$ 75
Tecate \$ 75
Tecate light \$ 75
Bohemia \$ 75



MICHELADAS

<i>Michelada</i>	\$ 105
<i>Michelada amstel/stella</i>	\$ 125
<i>Clamato preparado</i>	\$ 115
<i>Clamato preparado amstel/stella</i>	\$ 125
<i>Chelada</i>	\$ 90
<i>Ojo rojo</i>	\$ 115
<i>Michelada mix</i>	\$ 30


DE LA CASA-BY THE GLASS-AM GLAS



<i>Copa de vino tinto Cabernet sauvignon XA, México</i>	\$ 145
<i>Copa de vino blanco blanc de blancs XA, México</i>	\$ 145

VINOS NACIONALES NATIONAL WINES NATIONALE WEINE

TINTOS-RED-ROT



<i>Monte xanic cabernet sauvignon, México</i>	\$ 1,350
<i>Casa madero cabernet sauvignon, México</i>	\$ 1,300
<i>Verdades cabernet sauvignon, México</i>	\$ 950
<i>XA domecq carvenet sauvignon, México</i>	\$ 700
<i>Casa madero 5V, México</i>	\$ 1,350
<i>Casa madero shiraz, México</i>	\$ 1400
<i>Santo tomas Tempranillo, México</i>	\$ 1,290
<i>La cetto nebbiolo reserva, México</i>	\$ 1,050
<i>La cetto merlot, México</i>	\$ 1,050
<i>Chateau domecq, México</i>	\$ 1,300

BLANCOS-WHITES-WEISS



<i>Monte xanic viña kristell, México</i>	\$ 1,450
<i>Lagrimas sauvignon blanc, México</i>	\$ 1,050
<i>Verdades chardonnay, México</i>	\$ 1,100
<i>Santo tomas chardonnay, México</i>	\$ 1,050
<i>XA Domecq blanc de blancs, México</i>	\$ 700





VINOS IMPORTADOS
IMPORTED WINES
IMPORTIERTE WEINE

TINTOS - RED - ROT




<i>Las moras reserva malbec, Argentina</i>	\$ 720
<i>Concha y toro cabernet sauvignon, Chile</i>	\$ 800
<i>Casillero del diablo cabernet sauvignon, Chile</i>	\$ 850
<i>Odalia merlot, Chile</i>	\$ 700
<i>Monte real tempranillo, España</i>	\$ 850
<i>Odalia pinot noir, Chile</i>	\$ 700
<i>Odalia carmenere, Chile</i>	\$ 700
<i>Marquez de casares, España</i>	\$ 1,595
<i>Pagos de quintana crianza, España</i>	\$ 1,730

BLANCOS - WHITES - WEISS




<i>Odalia pinot grigio, Chile</i>	\$ 900
<i>F54 chardonnay, Argentina</i>	\$ 1,380
<i>Finca las moras reserva sauvignon blanc, Argentina</i>	\$ 850

ROSADOS - ROSE - ROSE



<i>Moscato bottega, Italia</i>	\$ 1,000
<i>Santero moscato fragola, Italia</i>	\$ 780
<i>La cetto blanc de Zinfandel, México</i>	\$ 920
<i>Lancers, Portugal</i>	\$ 700





CHAMPAGNE

Veuve clicquot brut, Francia
Moet chandon, Francia



\$ 4000
\$ 2800

PROSECCO

Prosecco chiaro extra seco, Italia
Lambrusco emiliana, Italia



\$ 750
\$ 550

TORRES CHAN-KAH CHAN-KAH TOWERS CHAN-KAH-TÜRME

Torre de margarita classica
Classic margarita tower
klassischer Margarita-Turm

\$ 1,000

Torre de margarita mezcal Chan-Kah
Margarita mezcal tower

\$ 1,250

Torre de mimosa Chan-Kah
Mimosa Chan-Kah tower
Mimosa Chan-Kah-Turm

\$ 1,100

COCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCTAILS

Equinoccio maya
Ron blanco, maíz, canela y leche evaporada
White rum, corn, cinnamon and evaporated milk
Weißer Rum, Mais, Zimt und Kondensmilch

\$ 190

Selva santa
Gin, clavos de olor, anís y agua tónica
Gin, cloves, anise and tonic water
Gin, Nelken, Anis und Tonic Water

\$ 190



COCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

Paraiso Chan-Kah \$ 190
Mezcal espadin, jarabe de limon y clara de huevo
Mezcal espadin, lemon syrup and egg white
Mezcal-Espadin, Zitronensirup und Eiweiß

Reina roja \$ 190
Vodka, naranja agria y dulce, chamoy y tajin
Vodka, sour and sweet orange, chamoy and tajin
Wodka, saure und süße Orange, Chamoy und Tajin

La ceiba \$ 190
Mezcal espadin, citricos, piña, Chaya y jarabe de limon
Mezcal espadin, citrus, pineapple, Chaya and lemon syrup
Mezcal-Espadin, Zitrusfrüchte, Ananas, Chaya und Zitronensirup


Carajillo pakal \$ 190
Ron blanco, licor 43, cafe, cacao y chocolate
White rum, liqueur 43, coffee, cocoa and chocolate
Weißer Rum, Likör 43, Kaffee, Kakao und Schokolade

Jaguar negro \$ 190
Mezcal, licor de cacao, naranja y canela,
Mezcal, cocoa liquor, orange and cinnamon
Mezcal, Kakaomasse, Orange und Zim

Emiliano especial \$ 190
ingrediente secreto a base de tequila
tequila-based secret ingredient
Geheimzutat auf Tequila-Basis



MIXOLOGIA CLASICA
CLASSIC MIXOLOGY
KLASSISCHE MIXOLOGIE



<i>Espresso martini</i>	\$ 159
<i>Aperol spritz</i>	\$ 159
<i>Mezcalita de pepino</i>	\$ 159
<i>Mezcalita de jamaica</i>	\$ 159
<i>Margarita classica</i>	\$ 159
<i>Margarita fresa</i>	\$ 159
<i>Margarita mango</i>	\$ 159
<i>Paloma</i>	\$ 159
<i>Piña colada</i>	\$ 159
<i>Mojito</i>	\$ 159
<i>Daiquiri de fresa</i>	\$ 159
<i>Sangria classica</i>	\$ 159
<i>Clericot</i>	\$ 159
<i>Bloody mary</i>	\$ 159
<i>Tequila sunrise</i>	\$ 159
<i>Gin & tonic</i>	\$ 159
<i>Caipiriña</i>	\$ 159
<i>Mimosa</i>	\$ 159

LICORES-LIQUOR-LIKÖR

RON - RUM



		
<i>Zacapa 23</i>	\$200	\$ 2,950
<i>Flor de caña</i>	\$ 120	\$ 1,300
<i>Appleton STATE signature</i>	\$ 125	\$ 1,350
<i>Bacardi blanco</i>	\$ 110	\$ 1,050
<i>Bacardi añejo</i>	\$ 110	\$ 1,050

TEQUILA

Don julio 70
Don julio reposado
Don julio blanco
Reserva 1800 añejo
Jimador blanco
Tradicional reposado



\$ 210
\$ 180
\$ 165
\$ 170
\$ 115
\$ 120



\$ 3,200
\$ 2,200
\$ 2,000
\$ 2,520
\$ 1,250
\$ 1,500

MEZCAL

Wahaka tobalá
400 conejos
Real plata



\$ 300
\$ 180
\$ 115



\$ 4,500
\$ 2,500
\$ 1,350

WHISKEY

The macallan 12
Buchanan's 12
Buchanan's 18
Black label 12
Chivas regal 12



\$ 350
\$ 220
\$ 450
\$ 210
\$ 200



\$ 5,000
\$ 3,300
\$ 6,900
\$ 3,200
\$ 3,000

BRANDY

Torres 20
Torres 10



\$ 230
\$ 110



\$ 3,500
\$ 1,500

COGNAC

Hennessy
Remy martin





\$ 220
\$ 250





\$ 3,280
\$ 3,800

GINEBRA-GIN-GIN

		
<i>Tanqueray</i>	\$ 180	\$ 2,360
<i>Bombay sapphire</i>	\$ 150	\$ 2,200
<i>Oso negro</i>	\$ 115	\$ 1,300

VODKA

		
<i>Grey goose</i>	\$ 180	\$ 2,550
<i>Absolute</i>	\$ 140	\$ 2000
<i>Wyborowa</i>	\$ 115	\$ 1,350
<i>Smirnoff</i>	\$ 110	\$ 1,300

DIGESTIVOS-DIGESTIVES- VERDAUUNGSGETRÄNKE

	
<i>Carajillo</i>	\$ 110
<i>Fernet</i>	\$ 145
<i>Amaretto disaronno</i>	\$ 120
<i>Licor 43</i>	\$ 120
<i>Sambuca vacary</i>	\$ 120
<i>Bunker</i>	\$ 330
<i>Anis chichon dulce</i>	\$ 120
<i>Anis chichon seco</i>	\$ 125
<i>Kahlua</i>	\$ 100
<i>Baileys</i>	\$ 130



POSTRES-DESERT-NACHTISCH

<i>Tiramisu</i>	\$ 135
<i>Tiramisu</i>	
<i>Tiramisu</i>	
<i>Pastel de chocolate</i>	\$ 130
<i>Chocolate cake</i>	
<i>Schokolade Kuchen</i>	
<i>Flan napolitano</i>	\$ 120
<i>Napolitan flan</i>	
<i>Neapolitanischer pudding</i>	
<i>Pastel frio</i>	\$ 120
<i>Cold cake</i>	
<i>Kalter Kuchen</i>	
<i>Helados artesanales</i>	\$ 120
<i>Handmade ic cream</i>	
<i>Handgemachtes Eis</i>	