



RICCIO  
DI MARE

ALBERCA  
POOL



Service available from 11:00 am to 7:00 pm

## TO SHARE

**GUACAMOLE AND SAUCE** 🌿 🥑 🥒 **\$350**

Corn Tostada, Fried Pork Skin, Tatemada Sauce

Add: Fried Pork Belly **\$200**  
Cecina **\$180**

**NACHOS** 🌿 🥑 🥒 **\$420**

Mexican Sauce, Avocado, Sour Cream, Beans Sauce, Monterrey-Cheddar Cheese, Fresh Coriander

(H) **MAKO'S CEVICHE** 🐟 🦞 🌿 🥑 **\$450**

Catch of the Day, Shrimp, Cherry Tomato, Red Onion, Cucumber, Fresh Avocado, Fresh Coriander

## TACOS PER PIECE

**EL CAPEADO** 🐟 🦞 🌿 🥑 **\$160**

Catch of the Day, Chipotle Mayonnaise, Green Sauce, Mexican Sauce, Coleslaw, Red Onion

**AL PASTOR** 🌿 **\$160**

Marinated Pork, Roasted Pineapple, Spring Onion, Fresh Coriander

**LA PICAÑA** 🌿 **\$160**

Caramelized Onion, Fried Pork Skin, Guacamole Purée

🍷 **SHORT RIB BARBACOA** 🌿 🥑 **\$160**

Black Beans Purée, Avocado, Broth, Banana Corn Tortilla

## PIZZAS

**MARGHERITA** 🌿 🥑 **\$420**

Mozzarella, Fresh Tomato, Basil

🌿 **PEPPERONI ESPECIAL** 🌿 🥑 🥒 **\$470**

Mozzarella, Pepperoni, Roasted Bell Pepper, Spicy Mayonnaise

## MAINS

**MAKO SHRIMP BURRITO** 🌿 🥑 🦞 🐟 **\$520**

Asadero Cheese, Mexican Sauce, Sour Cream, Martajada Sauce, Beans, Lettuce

**MAKO BURGER "EL GRANDE"** 🌿 🥑 🥒 **\$560**

Cheddar Cheese Foam, Caramelized Onion, Bacon, Coriander and Capers Aioli

## DESSERT

**CARIBEAN COCO** 🌿 🥑 🥒 🍌 **\$290**

Coconut-Mint Sorbet, Lemon Financier, Coconut Panna Cotta, Yuzu Gel, Passion Fruit Shots

🍷 OPTION AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST FOR THE AI PLAN

🌿 SIGNATURE DISH

(H) HEALTHY

🥛 DAIRY

🌿 VEGAN

🌶️ SPICY

🥚 EGG

🐟 FISH

🌿 GLUTEN FREE

🌿 TREE NUTS

🦞 SHELLFISH

🌿 GLUTEN

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

15% service charge will be added.

Servicio disponible de 11:00 am a 7:00 pm

## PARA COMPARTIR

### GUACAMOLE Y SALSA 🌿 🥗 🥑

Tostada de Maíz, Chicharrón, Salsa Tatemada

\$350

Agregue: PorkBelly Frito \$200  
Cecina \$180

### NACHOS 🌿 🥗 🥑

Salsa Mexicana, Aguacate, Cilantro, Crema Ácida, Salsa de Frijol, Queso Asadero, Queso Cheddar

\$420

### (S) CEVICHE MAKO 🌿 🦞 🥑 🍋

Pesca del Día, Camarón, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Pepino Persa, Aguacate, Cilantro

\$450

## TACOS POR PIEZA

### EL CAPEADO 🌿 🦞 🥑 🍋

Pesca del día, Mayonesa de Chipotle, Salsa Verde, Mexicana, Coleslaw Cebolla Morada

\$160

### AL PASTOR 🌿

Cerdo Marinado, Piña Asada, Cebolla Cambray, Cilantro

\$160

### LA PICAÑA 🌿

Cebolla Caramelizada, Cascara de Chicharrón, Puré de Guacamole

\$160

### 🍷 SHORT RIB BARBACOA 🌿 🥑

Puré de Frijol, Aguacate, Consomé, Tortilla de Plátano

\$160

## PIZZAS

### MARGHERITA 🌿 🥗

Mozzarella Fresca, Tomate y Albahaca

\$420

### 🌿 PEPPERONI ESPECIAL 🌿 🥗 🥑

Mozzarella, Pepperoni, Pimientos Rostizados, Mayonesa Picante

\$470

## FUERTES

### BURRITO DE CAMARÓN MAKO 🌿 🥗 🦞 🍋

Queso Asadero, Salsa Mexicana, Crema Ácida, Salsa Martajada, Frijoles, Lechuga

\$520

### MAKO BURGER "EL GRANDE" 🌿 🥗 🥑

Espuma de Queso Cheddar, Cebolla Caramelizada, Tocino, Aderezo de Alcaparras y Cilantro, Alioli

\$560

## POSTRE

### CARIBEAN COCO 🌿 🥗 🥑 🍷

Sorbet de Coco-Menta, Financier de Limón, Pana Cotta de Coco, Gel de Yuzu, Shots de Macacuya

\$290

🍷 OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI

🌿 PLATILLO INSIGNIA

(S) SALUDABLE

🥛 LÁCTEOS

🌿 VEGANO

🌶️ PICANTE

🥚 HUEVO

🐟 PESCADO

🌿 SIN GLUTEN

🥜 FRUTOS SECOS

🦞 CRUSTÁCEOS

🌿 GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA.

Se agregará 15% de cargo por servicio.



# RICCIO DI MARE

CENA



Cocino desde el corazón y desde el lugar donde vivo.

Desde los gestos heredados y los ingredientes que respeto. Aquí, la tradición y las técnicas italianas viajan hasta Baja California Sur, moldeadas por el mar, la tierra y el tiempo preciso.












Una invitación a comer sin prisa, a compartir la mesa y a celebrar lo que realmente importa.

*Chef Emanuele Olivero*







## ANTIPASTI

*Los Antipasti marcan el inicio: ingredientes honestos, sabores limpios y un primer gesto que conecta la mesa con la tierra y el mar.*

### Dalla Terra e Dall'orto

-   **Insalata Caesar**     \$320  
*Mini Lechuga Romana, Espuma de Aderezo César, Crutones Artesanales, Parmigiano y Pecorino.*
- Carpaccio di Manzo 120g**   \$390  
*Filete de Res en Láminas Finas, Pimienta Negra, Tartar, Arúgula y Parmigiano Reggiano.*
-  **La Burrata di Bufala**   \$440  
*Tomates Heirloom, Mozzarella de Búfala, Tomates Confitados y Albahaca Fresca.*

### Del Mare

-   **Carpaccio di Tonno 100g**  \$390  
*Atún Aleta Amarilla, Menta Fresca, Alcaparras, Limón y Aceite de Oliva Extra Virgen.*
-  **Polpo alla Griglia 150g**   \$420  
*Polpo del Pacífico Cocido Lentamente, Puré de Coliflor y Hierbas Mediterráneas.*

 PLATILLO INSIGNIA  OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI

 Lácteos  Vegetariano  Picante  Huevo  Pescado  Sin Gluten  Frutos Secos  Crustáceos  Gluten

*El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.*

## PRIMI

En los Primi encuentro el corazón de la mesa: pastas y arroces definidos por el tiempo, la técnica y el respeto por la tradición.

- Ravioli di Zucca 180G      \$400

*Pasta Fresca Rellena de Calabaza, Nuez Moscada y Amaretti.*
-   Lasagne al Forno 220G      \$420

*Ragú Boloñés Tradicional, Bechamel, Parmigiano Reggiano y Salsa Marinara.*
-   Bucatini Cacio e Pepe 180G     \$440

*Queso Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano y Salchicha Italiana.*
- Gnocchi al Gorgonzola 150G   \$460

*Ñoquis Suaves de Papa, Gorgonzola Cremoso, Speck Salteado y Crema de Poro.*
-  Tagliolini al Tartufo 180G      \$490




*Pasta Fresca Elaborada con 40 Yemas de Huevo, Mantequilla Avellanada y Trufa Negra.*
-  Linguine alle Vongole 220G       \$520

*Almejas Emblemáticas de Baja California Sur, Ajo, Perejil y Tomate Uva.*
- Risotto ai Gamberi 150G    \$540





*Risotto de Arroz Carnaroli, Camarones Salteados, Ajo, Vino Blanco, Mantequilla y Parmigiano.*






## SECONDI





En los Secondi busco profundidad y carácter: cocciones lentas cuando el plato lo requiere, precisión cuando el corte lo exige y respeto absoluto por el ingrediente. Aquí, el tiempo se convierte en un ingrediente más.

-  Stracotto di Manzo 280g   \$840

*Cachete de Res Braseado Lentamente en Vino Tinto y Aromáticos, con Puré de Papa Trufado.*

Agrega Trufa Negra \$200
-   Cotoletta di Maiale Panata 280g   \$850

*Chuleta de Cerdo Kurobuta Empanizada, Frita en Mantequilla, Limón, Papas Fritas, Hierbas y Pecorino Romano.*
-  Filetto di Totoaba 190g     \$860

*Totoaba, Aceitunas, Alcaparras, Limón, Emulsión de Ajo Negro, Verdolaga, Berro y Menta.*
-  Ossobuco alla Milanese 320g    \$920

*Ossobuco de Ternera con Gremolata de Limón y Perejil, Acompañado de Risotto al Azafrán.*

 PLATILLO INSIGNIA

 OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI

 Lácteos

 Vegetariano

 Picante

 Huevo

 Pescado

 Sin Gluten

 Frutos Secos

 Crustáceos

 Gluten

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.

# RICCIO DI MARE

## DOLCI

*En los Dolci busco equilibrio y confort: dulzura que acompaña, nunca abruma,  
y cierra la experiencia de manera natural.*

Torta Di Gianduja 🍷 🥜 🌾 🌿

*Cheesecake de Moka, Pastel de Avellana y Gelato de Higos Rostizados.*

\$320

🍷 Limoncello e Panna Cotta 🍷 🥜 🌿

*Panna Cotta Suave, Gel de Limón, Durazno Rostizado y Crème Fraîche.*

\$320

🌿 🍷 Tiramisù 🍷 🥜 🌾 🌿

*Crema de Mascarpone, Soletas, Cacao y Salsa de Espresso.*

\$320

---

 PLATILLO INSIGNIA    🍷 OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI

---

 Lácteos     Frutos Secos     Huevo     Gluten     Vegetariano     Sin Gluten

---

*Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.*

# RICCIO DI MARE

## KIDS MENÚ

### ANTIPASTI

#### Ensalada de Frutas 🍷🌱

Tomates, Uva, Queso Mozzarella y EVOO

\$230

#### Crostone de Mozzarella 🍷

Jamón Italiano, Peras Asadas y Tomates Confitados

\$260

### PRIMI PASTA

#### Penne Primavera 🍷🥬🌱

Brocoli, Zanahoria Baby

\$300

#### Spaghetti con Albóndigas 🍷🥚

Salsa de Tomate y Queso Gratinado

\$320

#### Arancinis 🍷🌱

Bolas de Arroz Frito, Salchicha, Salsa de Tomate

\$300

#### Pechuga de Pollo 🍷🌱

Puré de Papa y Tomates Asados

\$320

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.





## PRIMI PASTA

### Dedos de Pescado 🐟🍴

Papas Fritas o Ensalada  
\$300

### Filete de Res 🍷

Papas Fritas y Vegetales a la Parrilla  
\$340

## DULCE

Fruta fresca Rebanada  
\$220

### Helado 🍷

Vainilla, Chocolate y Frambuesa  
\$230

### Cannoli 🍷🌿

Crema de Vainilla y Gianduja  
\$220

---

🍷 LÁCTEOS 🌿 GLUTEN 🐟 HUEVO 🍴 PESCADO  
🌿 FRUTOS SECOS 🍷 SIN GLUTEN 🌿 SALUDABLE

---



El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



RICCIO  
DI MARE

DINNER



I cook from the heart and from the place where I live.

From the gestures I inherited and the ingredients I respect. Here, Italian tradition and techniques travel to Baja California Sur, shaped by the sea, the land, and precise timing.












An invitation to dine without haste, to share the table, and to celebrate what truly matters.

*Chef Emanuele Olivero*

## ANTIPASTI

*“Antipasti” sets the beginning: honest ingredients, clean flavors, and a first gesture that connects the table to land and sea.*

### Dalla Terra e Dall’orto

-   **Cesar Salad**     \$340  
*Mini Romaine, Cesar Dressing Foam, Croutons, Parmigiano, Pecorino*
-  **Carpaccio di Manzo 120g**   \$390  
*Beef Tenderloin, Black Pepper, Tartare Dressing, Arugula, Parmigiano Reggiano*
- La Burrata di Bufala**   \$440  
*Heirloom Tomatoes, Bufalo Mozzarella, Confit Tomatoes, Basil*

### Del Mare

-   **Carpaccio di Tonno 100g**  \$390  
*Yellowfin Tuna, Mint, Capers, Lemon, Olive Oil*
-  **Polpo alla Griglia 150g**    \$420  
*Slow-cooked Pacific Octopus, Cauliflower Purée, Mediterranean Herbs*

 SIGNATURE DISH     OPTION AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST FOR THE AI PLAN

 Dairy     Vegetarian     Spicy     Egg     Fish     Gluten Free     Tree Nuts     Shellfish     Gluten

*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.*

## PRIMI

*In the “Primi, I find the heart of the table: pasta and rice shaped by time, technique, and respect for tradition...*

	Ravioli di Zucca 180G 🍷🥚🌿	\$400
	<i>Fresh Pasta, Butternut Squash, Nutmeg, Amaretti</i>	
🌿	🍷 Lasagne al Forno 220G 🍷🥚🌿	\$420
	<i>Ragu Bolognese, Bechamelle, Parmigiano Reggiano, Marinara Sauce</i>	
🌿	🍷 Bucatini Cacio e Pepe 180G 🍷🥚🌿	\$440
	<i>Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Italian Sausage</i>	
	Gnocchi al Gorgonzola 150G 🍷🍷	\$460
	<i>Soft Potato Gnocchi, Creamy Gorgonzola, Sautéed Speck &amp; Leeks Cream</i>	
	🍷 Tagliolini al Tartufo 180G 🍷🥚🌿	\$490
	<i>Fresh 40 Egg Yolks Pasta, Brown Butter, Black Truffle</i>	
🌿	Linguine alle Vongole 220G 🍷🥚🌿🦀	\$520
	<i>Baja Famous Clams, Garlic, Parsley, Grape Tomatoes</i>	
	Risotto ai Gamberi 150G 🍷🍷🦀	\$540
	<i>Carnaroli Rice Risotto, Sautéed Shrimp, Garlic, White Wine, Butter &amp; Parmigiano</i>	

## SECONDI

*In the “Secondi” I seek depth and character: slow cooking when the dish calls for it, precision when the cut demands it, and absolute respect for the ingredient. Here, time becomes an ingredient of its own.*

	🍷 Stracotto di Manzo 280g 🍷🍷	\$840
	<i>Beef Cheek with Red Wine And Aromatics, Truffled Mashed Potatoes</i>	
🌿	🍷 Cotoletta di Maiale Panata 280g 🌿🍷	\$850
	<i>Juicy Breaded Kurobuta Pork Chop, Deep Fried in Butter, Lemon, French Fries, Herbs &amp; Pecorino Romano</i>	
	🍷 Filetto di Totoaba 190g 🍷🍷🦀	\$860
	<i>Olives, Capers, Lemon, Black Garlic Emulsion, Purslane, Watercress, Mint</i>	
🌿	Ossobuco alla Milanese 320g 🍷🍷	\$920
	<i>Veal Ossobuco with Lemon, Parsley Gremolata &amp; Saffron Risotto</i>	

🌿 SIGNATURE DISH    🍷 OPTION AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST FOR THE AI PLAN  
 🍷 Dairy    🌿 Vegetarian    🌿 Spicy    🥚 Egg    🐟 Fish    🍷 Gluten Free    🌿 Tree Nuts    🦀 Shellfish    🌿 Gluten

*Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.*



# RICCIO DI MARE

## DOLCI

*In dolci, I look for balance and comfort: sweetness that lingers, never overwhelms, and brings the meal to a natural close.*

Torta Di Gianduja 🍷🥜🌿🍌

*Moka Cheesecake, Hazelnut Cake, Roasted Figs Gelato*

\$320

🍷 Limoncello e Panna Cotta 🍷🥜🌿🍌

*Yogurth, Lemon Gel, Roasted Peach, Creme Fraiche*

\$320

🌿🍷 Tiramisù 🍷🥜🌿🍌

*Mascarpone Cream, Vanilla LadiesFingers, Cocoa,  
Espresso Sauce*

\$320

---

 SIGNATURE DISH  OPTION AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST FOR THE AI PLAN

---

 Dairy  Tree Nuts  Egg  Gluten  Vegetarian  Gluten Free

---

*Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.  
15% service charge will be added.*

# RICCIO DI MARE

## KIDS MENU

### ANTIPASTI

#### Fruit Salad

Tomatoes, Grape, Mozzarella and EVOO

\$230

#### Mozzarella Crostone

Italian Ham, Roasted Pears and Tomatoes Confit

\$260

### PRIMI PASTA

#### Penne Primavera

Brocoli, Baby Carrots

\$300

#### Meat Balls Spaghetti

Tomato Sauce, Gratin Cheese

\$320

#### Arancinis

Rice Balls, Sausage, Tomato Sauce

\$300

#### Chicken Breast

Mashed Potato and Roasted Tomatoes

\$320

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.





## PRIMI PASTA

### Fish Fingers

French Fries or Salad

**\$300**

### Beef Tenderloin

French Fries and Grilled Vegetables

**\$340**

## DULCE

### Cut Fresh Fruit

**\$220**

### Ice-Cream

Vanilla, Chocolate and Raspberry

**\$230**

### Cannoli

Vanilla Cream and Gianduja

**\$220**


 DAIRY

 GLUTEN

 EGG

 FISH

 TREE NUTS

 GLUTEN FREE

 HEALTHY



Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



RICCIO  
DI MARE

CÓCTELES  
COCKTAILS



# AMORE E SPRITZ

**TI AMO RICCIO** *Signature* 7 oz ----- \$300

Licor Pama, Licor de Ciruela con Vino Espumoso, Bitter de Anís.  
*Pama Liqueur, Plum Liqueur with Sparkling Wine, Anise.*

**PENSO DI AMARTI** 7 oz ----- \$300

Licor Drambui, Jarabe de Guayaba y Canela, Agua Tónica, Vino Espumoso.  
*Drambui Liqueur, Guava- Cinnamon Syrup, Tonic Water, Sparkling Wine.*

**MI PIACI MOLTO** 6 oz ----- \$300

Licor Limoncello, Giffard Piña del Caribe, Menta, Limón Amarillo con Agua Mineral, Vino Espumoso.  
*Limoncello Liqueur, Giffard Caribbean Pineapple, Mint, Yellow Lemon, Sparkling Water, Sparkling Wine.*

# AMORE E COCKTAILS

**UNA NOTTE A MILANO** 5 oz ----- \$350

Gin Condesa Xoconostle, Cordial de Coco, Frambuesa, Limón, Agua Tónica.  
*Gin Condesa Xoconostle, Coconut Cordial, Raspberry, Lime, Tonic Water.*

☉ **SAPORI SPEZIATI** 3.5 oz ----- \$390

Mezcal The Lost Explorer Espadín, Licor Aperol, Jugo de Mandarina, Chile Morita, Cítricos.  
*Mezcal The Lost Explorer Espadín, Aperol Liqueur, Mandarinine Juice, Morita Chili, Citrus.*

**UNA MEZCALITE** 5 oz ----- \$350

Mezcal Creyente Espadín, Piña, Jamaica, Albahaca.  
*Mezcal Creyente Espadín, Pineapple, Hibiscus, Basil.*

☉ **MARGHERITA VIOLE** 3 oz ----- \$390

Tequila Casa Dragones Blanco, Miel de Lemon Grass, Yuzu, Coco, Licor de Flores Blancas.  
*Tequila Casa Dragones Blanco, Lemon Grass Honey, Yuzu, Coconut, White Flower Liqueur.*

# CLASSICO

La Lista de los 10 Preferidos en el Mundo 2025.  
*The list of the Classics the 10 Best Favorite in the World 2025.*

**N° 1** Negroni 3 oz ----- \$300

**N° 2** Old Fashion 2.5 oz ----- \$300

**N° 3** Margarita 4.5 oz ----- \$320

☉ **N° 4** Espresso Martini 4 oz ----- \$420

**N° 5** Daiquiri Clásico 3 oz ----- \$300

**N° 6** Aperol Spritz 7 oz ----- \$300

**N° 7** Tommy's Margarita 4.5 oz ----- \$300

**N° 8** Mojito Clásico 5.5 oz ----- \$300

**N° 9** Paloma 5 oz ----- \$360

**N° 10** Moscow Mule 4 oz ----- \$350

# MOCKTAILS

**Runneght Tonic** 5 oz ----- \$250

Tónica Runneght Rosso y Rodaja de Naranja.  
*Runneght Rosso Tonic Water and Slice of Orange.*

**Runneght Mezcalilla** 5 oz ----- \$250

Mezcalilla Runneght, Toronja, Limón, Agua Tónica y Sal de Hibisco.  
*Runneght Mezcalilla, Grapefruit, Lemon, Tonic Water and Hibiscus salt.*

**Runneght Collins** 5 oz ----- \$250

Runneght Essential Dry Collins con Limón y Jarabe Casero Especial de Lima.  
*Runneght Essential Dry Collins whit Lemon and Special homemade Lime syrup.*

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA | Se agregará 15% de cargo por servicio | ☉ Opción disponible con un costo adicional para el Plan de TI

*Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT | 15% service charge will be added | ☉ Option available at an additional cost for the AI Plan*

## PALOMITA POOL ----- \$300

Mezcal Union, Campari, Jugo de Toronja y Guayaba, Agua Mineral, Sal de Jamaica.

*Mezcal Union, Campari, Grapefruit and Guava Juice, Sparkling Water, Hibiscus Salt.*

## RED MEZCALITA ----- \$300

Mezcal Union, Piña, Jamaica, Albahaca.

*Mezcal Union, Pineapple, Hibiscus, Basil.*

## TARDE ROJA *Signature* ----- \$350

Gin Condesa, Cordial de Coco, Frambuesa, Limón, Agua tónica.

*Gin Condesa, Coconut Cordial, Raspberry, Lime, Tonic Water.*

## MENT MOJITO FROZEN ----- \$300

Ron Bacardi Blanco, Pepino, Menta, Limón.

*Bacardi Blanco Rum, Cucumber, Mint, Lime.*

# CLÁSICO



La Lista de los 10 Preferidos en el Mundo 2025.

*The list of the Classics the 10 Best Favorite in the World 2025.*

N° 1	Negroni -----	\$300
N° 2	Old Fashion -----	\$300
N° 3	Margarita -----	\$320
🕒 N° 4	Espresso Martini -----	\$420
N° 5	Daiquiri Clásico -----	\$300
N° 6	Aperol Spritz -----	\$300
N° 7	Tommy's Margarita -----	\$300
N° 8	Mojito Clásico -----	\$300
N° 9	Paloma -----	\$360
N° 10	Moscow Mule -----	\$350

# MOCKTAILS



## Runneght Tonic ----- \$250

Tónica Runneght Rosso, Rodaja de Naranja.

*Runneght Rosso Tonic Water, Slice of Orange.*

## Runneght Mezcalilla ----- \$250

Mezcalilla Runneght, Toronja, Limón, Agua Tónica, Sal de Hibisco.

*Runneght Mezcalilla, Grapefruit, Lemon, Tonic Water, Hibiscus salt.*

## Runneght Collins ----- \$250

Runneght Essential Dry Collins con Limón, Jarabe Casero Especial de Lima.

*Runneght Essential Dry Collins whit Lemon, Special homemade Lime syrup.*

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA | Se agregará 15% de cargo por servicio | 🕒 Opción disponible con un costo adicional para el Plan de TI

*Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT | 15% service charge will be added | 🕒 Option available at an additional cost for the AI Plan*

## CERVEZAS

### BEERS 335 ml

#### NACIONAL - NATIONAL

CORONA	\$160
CORONA LIGHT	\$160
MODELO ESPECIAL	\$160
PACIFICO	\$160
PACIFICO LIGHT	\$160
NEGRA MODELO	\$180

#### ARTESANAL-CRAFT

BAJA BREWING STOUT	\$240
BAJA BREWING IPA	\$240
BAJA BREWING LAGER	\$240
PÁRAMO PALE ALE	\$240
PIEDRA LISA SESSION IPA	\$240
TICUS PORTER	\$240

## DESTILADOS Y LICORES

### DISTILLATES & LIQUEURS

#### GINEBRA - GIN 1.5 Oz

BULLDOG	\$280
CONDESA	\$280
☉ HENDRICKS	\$380
☉ TANQUERAY TEN	\$380
☉ MONKEY 47	\$420

#### VODKA 1.5 Oz

KETEL ONE	\$260
☉ BELVEDERE	\$340
☉ GREY GOOSE	\$360
TITO'S	\$360
☉ CIROC	\$380

#### RON - RUM 1.5 Oz

BACARDI 8 ANEJO	\$320
☉ ZACAPA 23 AÑOS	\$450
☉ RON ZACAPA X.O.	\$650

#### BOURBON 1.5 Oz

MAKER'S MARK	\$320
WILD TURKEY 101	\$320
WILD TURKEY RYE	\$320
☉ WOODFORD RESERVE	\$360

#### WHISKY 1.5 Oz

J.W. BLACK LABEL	\$360
☉ MACALLAN 12	\$500
BUCHANANS 18	\$550
☉ CHIVAS 18	\$550
☉ GLENLIVET 15	\$580

#### MEZCAL 1.5 Oz

7 MISTERIOS DOBA YEJ	\$410
☉ AMARAS CUPREATA	\$410
☉ DANZANTES REPOSADO	\$440
☉ LOST EXPLORER ESPADIN	\$460
☉ MONTELOBOS ESPADIN	\$480

#### TEQUILAS 1.5 Oz

##### BLANCOS

OCHO	\$280
CASCAHUIN	\$280
MAESTRO TEQUILERO	\$280
☉ 7 LEGUAS	\$320
☉ CASA DRAGONES	\$520

HERRADURA	\$280
PATRÓN SILVER	\$280
☉ RESERVA DE LA FAMILIA	\$320
☉ VOLCÁN DE MI TIERRA	\$420
☉ CLASE AZUL PLATA	\$1,120

##### REPOSADO

PATRON	\$280
OCHO	\$300
☉ 7 LEGUAS	\$350
☉ RESERVA DE LA FAMILIA	\$380

HERRADURA	\$280
MAESTRO TEQUILERO	\$280
1800	\$280
☉ CLASE AZUL	\$1,250

##### AÑEJO

1800	\$320
MAESTRO TEQUILERO	\$320
☉ DON JULIO 1942	\$990
☉ RESERVA DE LA FAMILIA	\$1,020

☉ DON JULIO 70	\$440
☉ DOBEL ATELIER	\$1,400
☉ CLASE AZUL GOLD	\$3,200
☉ CLASE AZUL	\$3,290

#### PREMIUM

☉ PATRON PLATINUM	\$1,200
☉ CASA DRAGONES JOVEN	\$1,250
☉ PATRON BURDEOS	\$2,540
☉ CLASE AZUL ULTRA	\$7,890

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA | Se agregará 15% de cargo por servicios | ☉ Opción disponible con un costo adicional para el Plan

Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT | 15% service charge will be added | ☉ Option available at an additional cost for the AI Plan