

TLECAN DESTILADOS

AGUASCALIENTES

ENSAMBLE DE CUERNO, CHINO Y VERDE (AGAVES SALMIANA).

MAESTRA: LUCÍA MATEO.

LA BARRANCA.

NOTAS: ALBAHACA, AZÚCAR MORENA, PIMIENTA VERDE.
49% APV. 2023 (45ML) **\$245**

CHIHUAHUA

LECHUGUILLA (AGAVE SHAWII).

MAESTRO: TAVI TORRES.

BATOPILAS 2022

NOTAS: CANELA, LIMA, ACEITE DE ALMENDRA.
54% APV. (45ML) **\$270**

DURANGO

SOTOL (SOTOLES DASYRILION DURANGUENSIS, DASYRILION WHEELERI, DASYRILION TEXANUM).

MAESTRO: MARCELO FLORES SOTO.

MESA DE PLATANITOS.

NOTAS: ANÍS Y CLAVO

50% APV. 2021 (45ML) **\$140**

ENSAMBLE MEZQUITAL DE CENIZO, MASPARILLO ,

TEPEMETE (AGAVES DURANGUENSIS, MAXIMILIANA Y

ANGUSTIFOLIA).

MAESTRO: MARCELO FLORES.

MESA DE PLATANITOS, EL MEZQUITAL.

NOTAS: CHOCOLATE AMARGO, MENTA Y MANTEQUILLA

49% APV. 2022 (45ML) **\$205**

GUERRERO

PAPALOTE (AGAVE CUPREATA).

MAESTRO: JOSÉ ROBLEDO.

MAZATLÁN.

NOTAS: LÁCTICO Y MINERAL

47% APV. 2023 (45ML) **\$150**

SACATORO (AGAVE ANGUSTIFOLIA).

MAESTRO: FREDDY GARCÍA.

APANGO

NOTAS: NIBS DE CACAO, MIEL DE MAPLE Y RÁBANO

48% APV. 2021 (45ML) **\$175**

JALISCO

LINEÑO Y CIMARRONES (AGAVES ANGUSTIFOLIA).

MAESTRO: SANTOS JUÁREZ.

TOLIMÁN.

NOTAS: ATE CON QUESO Y ACEITE DE NARANJA

50% APV. 2022 (45ML) **\$275**

CENIZO GIGANTE (AGAVE NO CLASIFICADO).

MAESTRO: ROBERTO MENDOZA.

LOS VOLCANES.

NOTAS: MANTECA DE CACAO, ACEITUNA CALAMATA,

PINO. 47% APV. 2023 (45ML) **\$275**

OAXACA

ESPADÍN CAPÓN 2 AÑOS (AGAVE ANGUSTIFOLIA).

MAESTRO: VÍCTOR RAMOS.

SAN AGUSTÍN AMATENGO

NOTAS: HUMO Y CAFÉ EN GRANO

49% APV. 2020 (45ML) **\$140**

TOBALÁ (AGAVE POTATORUM).

MAESTRA: ANGÉLICA GARCÍA.

SAN BALTAZAR CHICHICAPAM

NOTAS: CÁSCARA DE MANDARINA Y FLORES BLANCAS.

50% APV. 2021 (45ML) **\$205**

BICUISHE TUMBADO CAPÓN 2 AÑOS (AGAVE

KARWINSKII).

MAESTRO: JORGE VÁZQUEZ AQUINO.

LOGOCHE, SAN LUIS AMATLÁN.

NOTAS: HIDROMIEL, PINOLE, CARBONATO)

48% APV. 2023 (45ML) **\$215**

SONORA

BACANORA (AGAVE ANGUSTIFOLIA, VARIEDAD

PACÍFICA).

MAESTRO: JOSÉ GALVÁN.

CEDROS.

NOTAS: CAMOTE DULCE, AHUMADO, MINERAL

45% APV. 2022 (45ML) **\$150**

TAMAULIPAS

ENSAMBLE VERDE, CENIZO Y JARCIA (AGAVES

AMERICANA, ASPERRIMA Y LOPHANTA).

MAESTRO: CUAUHTÉMOC JACQUES.

SIERRA DE SAN CARLOS

NOTAS: CEBOLLA ENCURTIDA, CLAVO Y EPAZOTE

48% APV. 2023 (45ML) **\$195**

BANDERA TLECAN. SANGRITA VERDE, MEZCAL

INFUSIONADO CON GRANA COCHINILLA, JUGO DE LIMÓN

VERDE CLARIFICADO (90ML) \$155

ACOMPAÑAMIENTOS

SANGRITA. MEZCLA DE CÍTRICOS Y CHILES SECOS DE

LA CASA \$45

SANGRITA VERDE. TOMATES ASADOS, SEMILLA DE

CILANTRO, CHILE HABANERO \$45

*PRECIOS INCLUYEN IVA, LAS PORCIONES DE LOS PLATILLOS

Y BEBIDAS SON APROXIMADAS.

(L M M J V S D 6:00 PM / 2:00 AM)

(PREPARACIONES)

MEZCAL MINERAL AGUA MINERAL TOPO CHICO®, HIELO, SAL

DE CÍTRICOS Y UN TWIST DE NARANJA. **\$80** MÁS EL MEZCAL

DE TU PREFERENCIA (COSTO ADICIONAL)

PALOMA BLANCA \$195 JUGO DE TORONJA CLARIFICADO Y

CARBONATADO, JUGO DE LIMÓN, MEZCAL (45ML), SAL DE

TORONJA

PULQUE COLADA \$190 PULQUE NATURAL, MILK PUNCH DE

PIÑA, AGUA DE COCO, ESPADÍN CON FAT WASH DE ACEITE DE

COCO (45ML)

MARGARITA TEXCOCO \$195 JUGO DE LIMON VERDE, MIEL DE

AGAVE, LICOR DE NARANJA, MEZCAL (45ML)

MARGARITA KAUIL \$195 CHILE MANZANO, CHABACANO,

MEZCAL (45ML)

TASCALATE SOUR \$160 TASCALATE DE CHIAPAS, CACAO

FERMENTADO, JUGO DE LIMÓN AMARILLO, JARABE DE AGAVE,

CLARA DE HUEVO, MEZCAL (45ML)

NEGRONI CACAO \$210 CAMPARI INFUSIONADO CON

CASCARAS DE CACAO, VERMOUTH ROSSO, MEZCAL.

MOJITO QUETZAL \$195 JUGO DE LIMÓN VERDE, HOJA

SANTA, LICOR DE DAMIANA, MEZCAL (45ML)

VAMPIRO \$210 MEZCLA DE CHILES, JUGO DE NARANJA, SAL,

BACANORA (45ML)

OCELÓYOTL (CARAJILLO) \$215 MEZCAL ESPADÍN

INFUSIONADO CON ANÍS, CANELA Y CLAVO (45ML), LICOR DE

ELOTE, CAFÉ COLD BREW DE VERACRUZ FERMENTADO EN

CEREZA, JARABE DE PILONCILLO Y BITTERS DE CHOCOLATE.

TEMPORADA

MARGARITA DE SANDÍA \$195 JUGO DE SANDÍA FRESCA,

JUGO DE LIMÓN VERDE, SAL, MEZCAL (45ML)

FERMENTOS

TEJUINO \$70 FERMENTO DE MAÍZ AMARILLO DE

ZEGACHE, OAXACA. ENDULZADO CON PILONCILLO.

TEPACHE \$70 FERMENTO DE PIÑA.

CERVEZA

MODELO ESPECIAL \$75 **CARTA BLANCA \$75**

PIEDRA LISA (SESSION IPA) \$120

TROFEO (MEXICAN BLOND ALE) \$125

DOS PALOMAS BITTER (ALE DORADA) \$125

06700 (BLACK IPA) \$145

CLAMATO DE LA CASA \$55 / MICHELADA CUBANA \$30 /

MICHELADA \$25

AGUA

AGUA MINERAL TOPO CHICO® \$75

AGUA NATURAL CASA DEL AGUA \$75

(BOTANAS)

SIKIL PAK

O EN MAYA, SEMILLA Y TOMATE, ES UN “DIP” HECHO

CON SEMILLAS DE CALABAZA TOSTADAS, AGUA DE

TOMATE TATEMADO, HABANERO, LIMÓN Y ACEITE DE

CHILES. (170 GR) **\$95**

BURRATA FALSA

HEBRAS DE QUESO OAXACA FRESCO CON SUERO DE

LECHE SALADO, CREMA ÁCIDA DE RANCHO Y ACEITE

DE HOJA SANTA CON HABANERO. ACOMPAÑADO DE

TORTILLAS RIBETEADAS DE MASA ARTESANAL. (170

GR) **\$135**

SOPE DE MILPA

SOPE DE MASA VERDE CON FRIJOLES, SOFRITO DE

MILPA, QUELITES DE TEMPORADA, VERDURAS

ENCURTIDAS, CROCANTE DE QUESO Y SALSAS NEGRAS.

(200 GR) **\$110**

PAMBACITO

TELERA DE MASA MADRE, CHORIZO DE CERDO DE

SONORA (95 GR) Y PURÉ DE PAPA EMULSIONADO CON

QUESO CHIHUAHUA ARTESANAL, ACOMPAÑADO DE

UNA SALSAS VERDE CRUDA CON HABANERO Y JUGO

DE LIMÓN **\$145**

TOSTADAS DE ATÚN

TRES TOSTADAS DE MAÍZ CON ATÚN ALETA AMARILLA

MARINADO EN MEZCLA DE CÍTRICOS Y CHILES, SAL DE

COLIMA, GUACAMOLE, CILANTRO CRIOLLO. (100 GR)

\$230