



ENTRADAS



	CALAMARES REBOSADOS 300gr	
	Calamares rebosados, salsa arrabiata & salsa tártara. Battered calamari with arrabiata and tartar sauce.	\$290.00
	BERENJENAS A LA PARMESANA 300gr	
	Berenjenas al horno con salsa pomodoro, parmesano & provolone ahumado. Baked eggplant with pomodoro sauce, parmesan and provolone cheese.	\$280.00
	FINAS REBANADAS DE TERNERA CON SALSA DE ATÚN Y ALCAPARRAS 120gr	\$290.00
	Thin sliced veal smothered in a velvety tuna and caper sauce.	
	ALCACHOFA GIGANTE GRATINADA CON MOZARELLA Y SALSA CUATRO QUESOS 500gr	\$290.00
	Artichokes with four cheese sauce gratin with mozzarella.	
	CARPACCIO DE RES 120gr	\$290.00
	Carpaccio de filete de res con arúgula baby, grana padano & aceite de oliva extra virgen. Beef carpaccio with baby arugula dressed with extra virgin olive oil and grana padano cheese.	
	CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO 130gr	\$330.00
	King salmón ahumado, limón amarillo, echalote, hinojo fresco & alcaparras. Smoked king salmon carpaccio, eureka lemon, shallot, fresh fennel and capers.	
	CARPACCIO DE PULPO 120gr	\$330.00
	Finas rebanadas de pulpo con aceituna negra, cebolla morada, peperoncino & aceite de oliva extra virgen. Thinly sliced octopus served with black olives, red onion, peperoncino and extra virgin olive oil.	
	PROSCIUTTO DE PARMA 120gr	\$450.00
	Prosciutto di Parma, mortadella, salami calabrese & aceituna cerignola. Prosciutto di Parma, mortadella, calabrian salami and cerignola olives.	
	QUESOS ITALIANOS ARTESANALES 150gr	\$399.00
	Parmigiano Reggiano, asiago DOP, pecorino sardo, cacciocavallo & queso de cabra. Parmigiano Reggiano, asiago DOP, pecorino sardo, caciocavallo and goat cheese.	
	PULPOS A LA BRASA Y PAPAS TIBIAS 200gr	\$420.00
	Pulpo con papa tibia, aceite de oliva extra virgen & paprika. Octopus with warm potatoes, extra virgin olive oil & paprika.	
	FLOR DE CALABAZA EN TEMPURA RELLENA DE RICOTTA Y QUESO DE CABRA CON SALSA ARRABIATA 5 pzas	\$300.00
	Tempura fried squash blossoms, stuffed with ricotta and goat cheese dressed with arrabiata sauce.	
	CAZUELA DE MEJILLONES CON VINO BLANCO Y ARRABIATA 500gr	\$329.00
	Mussels & white wine.	
	ALMEJAS CHIONER EN CAZEROLA CON VINO BLANCO Y PAN DE MASA MADRE 1Kg	\$329.00
	Chioner clam casserole with white wine and sourdough bread.	

OYSTER BAR

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON FRESCOS, ENTRAN DIARIO Y
PROVENIENTES DE SU LUGAR DE ORIGEN



	OSTIÓN BENDITO DE BAJA CALIFORNIA FRESCO CON VINAGRETA DE ECHALOTE, MANZANA VERDE Y FRÁMBUESA 6 PZAS	\$348.00
	Fresh oyster with shallot vinaigrette, green apple and raspberries.	
	OSTIÓN KUMIAI DE BAJA CALIFORNIA FRESCO CON LIMÓN & MIGNOTTE 6 PZAS	\$348.00
	Fresh oyster, eureka lemon and mignonette sauce.	
	OSTIONES ROCKEFELLER 6 PZAS	\$348.00
	Oysters topped with a creamy spinach sauce and gratin with manchego cheese.	
	OSTIONES HORNEADOS AL CARBÓN 6 PZAS	\$348.00
	Ostiones horneados al carbón preparados con hinojo, jitomate deshidratado, vino blanco, mantequilla, parmesano & salsa tabasco. Charcoal baked oyster served with fennel, dehydrated tomatoes, white wine, butter, parmesan cheese and tabasco sauce.	
	ALMEJA CHOCOLATA ROJA 3 PZAS	\$230.00
	Almeja chocolata roja de Bahia Magdalena fresca con pico de gallo, salsa marisquera de la casa y limón amarillo. Fresh clam topped with pico de gallo sauce, spicy homemade sauce and eureka lemon.	
	ALMEJA REINA DE SINALOA 2 PZAS	\$228.00
	Almeja Reina de Sinaloa fresca con vinagreta de pepinillo, cebolla morada & chile serrano. Fresh clam topped with pickel vinaigrette, red onion and serrano chili.	
	MANITAS DE CANGREJO MORO 350 GR	\$700.00
	Manitas de cangrejo moro de Campeche con mantequilla de cítricos, ajo Italiano & perejil. Stone crab claws with citrus butter, Italian garlic and parsley.	
	KING CRAB	
	King crab de Alaska con mantequilla de cítricos, ajo italiano, perejil & mantequilla de avellana. King crab with citrus butter, italian garlic, parsley and hazelnut butter.	PRECIO MERCADO





BRUSCHETTAS



PAN ARTESANAL DE MASA MADRE
HOMEMADE ARTISAN SOURGDOUGH BREAD

	BRUSCHETTA CLASSICA 1 PZA Pan bruscado, stracciatella, jitomate cherry, ajo Italiano, orégano & albahaca Italiana. Grilled bread topped with stracciatella, cherry tomato, Italian garlic, oregano and Italian basil.	\$128.00
	BRUSCHETA DE PROSCIUTTO E HIGOS ROSTIZADOS 1 PZA Pan bruscado, queso de cabra, prosciutto di Parma, higo rostizado & reducción de balsámico. Grilled bread topped with goat cheese, prosciutto di Parma, roasted figs and balsamic vinegar reduction.	\$148.00
	BRUSCHETTA CON QUESO CAMEMBERT Y JITOMATES DESHIDRATADOS 1 PZA Pan bruscado con queso camembert, jitomate deshidratado & aceite a las hierbas finas. Grilled bread topped with camembert cheese, dehydrated tomato & herb infused oil.	\$148.00
	BRUSCHETTA DE SALMÓN AHUMADO 1 PZA Pan bruscado con salmón ahumado, ricotta, alcaparras & ralladura de limón amarillo. Grilled bread topped with smoked salmon, ricotta cheese, capers & grated lemon peel.	\$148.00
	BRUSCHETTA DE PROSCIUTTO Y BURRATA 1 PZA Pan bruscado con prosciutto di Parma, burrata, jitomate cherry de colores & orégano. Grilled bread topped with prosciutto di Parma, burrata cheese, mixed cherry tomatoes & oregano.	\$178.00
	BRUSCHETTA DE PORCINI Y TRUFA 1 PZA Pan bruscado con ragù de porcini, esencia de trufa & fonduta de parmigiano reggiano. Grilled bread topped with porcini ragù, truffle essence & parmigiano reggiano fondue.	\$148.00
	BRUSCHETAS MIXTAS 3 PZAS Assorted bruschetas	\$450.00

ENSALADAS



	BURRATA CON JITOMATES HEIRLOOM 300gr Burrata con jitomate heirloom, cebolla morada, cebollin, chile serrano & albahaca Italiana. Burrata cheese with heirloom tomato, red onion, chives, serrano chili & Italian basil.	\$385.00
	ARÚGULA E HIGOS 280gr Arúgula baby, queso de cabra con pistaches, higos, grana padano & gastric de frambuesa. Baby arugula, goat cheese spheres coated with pistachio, figs, grana padano cheese & raspberry gastric.	\$198.00
	SANTINO 300gr Arúgula baby, berros, jitomate, mango, aceituna negra, queso de cabra & aderezo de la casa. Baby arugula, watercress, tomato, mango, black olives, goat cheese & house dressing.	\$198.00
	CAPRESE 300gr Jitomate heirloom, bufala fresca, orégano, albahaca Italiana & vinagreta de balsámico. Heirloom tomato, fresh bufala, oregano, Italian basil & balsamic vinaigrette.	\$228.00
	ENSALADA DE LA NONNA 300gr Espinaca, pancheta ahumada, nuez caramelizada & grana padano. Spinach, smoked pancetta, caramelized pecans & grana padano cheese.	\$198.00
	CESAR 180gr Preparada en mesa. Prepared on table.	(con camarones a la parrilla) (with grilled shrimps) 100gr \$90.00 más (con pechuga de pollo a la parrilla) (with grilled chicken breast) 150gr \$50.00 más

SOPAS



	CREMA DE TOMATES ROSTIZADOS, ALCACHOFAS, & ALBAHACA ITALIANA 400gr Roasted tomato with almond milk, artichoke & Italian basil.	\$158.00
	MINESTRONE GENOVESA 400gr Tradicional de verdura & pasta con pesto de albahaca. Classic recipe with vegetables, pasta & basil pesto.	\$158.00

RISOTTO



	RISOTTO FRUTOS DEL MAR 400gr Risotto al vino blanco con camarón, calamar, almeja, mejillón, langostino y salsa pomodoro. White wine risotto mixed with shrimp, squid, clam, mussel, prawns sauce & pomodoro sauce.	\$448.00
	RISOTTO DE HONGO PORCINI 400gr Risotto con hongo porcini y vino blanco mantecado con grana padano. White wine risotto mixed with porcini mushroom buttered with grana padano cheese.	\$330.00
	RISOTTO DE FLOR DE CALABAZA 300gr Risotto con flor de calabaza, queso asiago añejado, pistache en trozos & guanciale crocante. Risotto mixed with squash blossom, aged asiago cheese, pistachio & crispy guanciale.	\$330.00

Vegetariano

Vegano

Gluten free



PASTAS



SPAGHETTI CON QUESO PECORINO Y PIMIENTA ^{300gr}

Spaghetti con salsa cremosa de pecorico Romano & pimienta negra. \$323.00

Spaghetti served with pecorino romano creamy sauce & black pepper.



RIGATONNI AMATRICCIANA ^{300gr}

Pasta corta de grano duro, cassé de tomate, vino blanco y guanciale crocante. \$323.00

Short shaped pasta served with a rustic tomato sauce, white wine & crispy guanciale.

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS ITALIANAS ^{400gr}

Spaghetti con albóndigas de res, salsa pomodoro, albahaca Italiana & grana padano. \$323.00

Spaghetti served with meatballs, pomodoro sauce, Italian basil & grana padano cheese.

SPAGHETTI CON MARISCOS PREMIUM ^{400gr}

Spaghetti con mariscos mixtos, vino blanco, salsa pomodoro & peperoncino. \$448.00

Spaghetti mixed with seafood, white wine, pomodoro sauce & peperoncino.

LINGUINE CON OSTRAS ^{400gr}

Pasta larga con almeja fresca, ajo Italiano, aceite de oliva extra virgen, perejil & peperoncino. \$348.00

Long shaped pasta served with fresh clams, Italian garlic, extra virgin olive oil, parsley & peperoncino.



PENNE CON VERDURAS MIXTAS ^{350gr}

Pasta corta con verduras mixtas, salsa pomodoro, albahaca Italiana. \$298.00

Short shaped pasta served with mixed vegetables, pomodoro sauce and Italian basil.

FUSILLI ROMA ^{350gr}

Pasta corta con salchicha Italiana, vino blanco, espárrago & jitomate cherry. \$323.00

Short shaped pasta served with Italian sausage, white wine, asparagus & cherry tomatoes.

SPAGHETTI BOLOGNESA ^{350gr}

Spaghetti con salsa bolognesa & parmesano. \$323.00

Spaghetti served with bolognese sauce and parmesan cheese.

LINGUINE Y COLA DE LANGOSTA ^{450gr}

Linguini con langosta al brandy, jitomate cherry & peperoncino. \$588.00

Linguini pasta served with lobster, brandy, cherry tomatos & peperoncino.

PASTA FRESCA HECHA EN CASA



RAVIOLES RELLENOS DE RICOTTA Y POMODORO ^{300gr}

Ravioli hecho en casa relleno de ricotta con salsa pomodoro, orégano y albahaca Italiana. \$323.00

Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese, pomodoro sauce, oregano & Italian basil.

TAGLIATELLE ALFREDO ^{350gr}

Tagliatelle fresco cremoso a la rueda de grana padano. \$328.00

Fresh tagliatelle prepared in a grana padano wheel cheese.



GNOCCHI CUATRO QUESOS ^{350gr}

Gnoqui de papa hecho en casa con salsa de cuatro quesos & gratinados. \$323.00

Homemade gnocchi coated in a silken cheesy sauce.

CANELONES RELLENOS DE CANGREJO ^{350gr}

Canelones rellenos de cangrejo al horno, salsa bechamel & cassé de tomate. \$368.00

Baked crab stuffed cannelloni, bechamel sauce & rustic tomato sauce.

LASAGNA BOLOGNESA ^{350gr}

Lasagna con salsa a la bolognesa , salsa bechamel & gratinada. \$323.00

Layers of pasta, bechamel sauce and rich ragù Bolognese.



TAGLIOLLINI CON PARMESANO Y ESENCIA DE TRUFA ^{350gr}

Tagliollini hecho en casa, salsa cremosa de parmesano, mantequilla & escencia de trufa. \$399.00

Homemade tagliollini, creamy parmesan sauce, butter & essence of truffle.

RAVIOLES DI PAOLO ^{350gr}

Raviolis rellenos de burrata con salsa rosa de pancheta, parmesano & gratinados con mozzarella. \$328.00

Ravioli stuffed with burrata cheese coated with pink sauce, pancetta, parmesan and mozzarella cheese.

AGNOLOTTI RELLENOS ^{350gr}

Raviolis relleno de carne de res, conejo ,cubiertos con demi glace & parmesano. \$328.00

Ravioli filled with beef, and rabbit meat, served with demi glace sauce & parmesan cheese.

TAGLIATELLE Y RAGÚ DE PATO ^{350gr}

Pasta fresca con ragú de pato, romero fresco & ricotta añejada de oveja. \$348.00

Tagliatelle with duck ragu, fresh rosemary & aged ricotta cheese.



Vegetariano



Vegano



Gluten free



PIZZA AL HORNO DE LEÑA

ESTA PIZZA ES UNA MASA DELGADITA Y CROCANTE



CREA TU PIZZA HASTA 3 INGREDIENTES - 3 TOPPINGS

DESIGN YOUR OWN PIZZA- UP TO 3 INGREDIENTS

\$348.00

Queso: mozzarella, ricotta, parmesano, provolone ahumado, cabra natural, gorgonzola.
Vegetales y hojas: zucchini, pimienta rojo & verde, arúgula, albahaca, champiñones, cebolla, aceituna verde y negra
cebolla caramelizada, piña, jitomate cherry, jitomate bola, jitomate deshidratado.
Proteína: jamón de pierna, pepperoni, salmón ahumado, anchoas, camarón, albóndigas, prosciutto di Parma.

Ingrediente
extra

\$85.00 más

REBANADA - SLICE

Extra ingredient
Cheese: mozzarella, ricotta, parmesan, provolone, goat cheese, gorgonzola.
Vegetables: zucchini, red or green bell pepper, arugula, basil, mushrooms, onion, green or black olive,
caramelized onion, pineapple, cherry tomato, globe tomato, dehydrated tomato.
Protein: Ham, pepperoni, smoked salmon, anchovies, shrimp, meatballs, prosciutto di Parma.

\$99.00



MARGARITA

De masas madre con burrata, salsa de tomate & hojas de albahaca Italiana.
Sourdough pizza with burrata, tomato sauce & Italian basil.

\$306.00

PROSCIUTTO Y MOZARELLA DE BUFALA

De masas madre con prosciutto di parma, mozzarella di bufala & jitomate cherry.
Sourdough pizza with prosciutto di Parma, mozzarella di bufala & cherry tomato.

\$336.00



MOZARELLA, ARÚGULA Y TOMATES DESHIDRATADOS

De masa madre con mozzarella, arúgula baby, jitomate deshidratado & aceite de oliva extra virgen.
Sourdough pizza with mozzarella, baby arugula, dehydrated tomato & extra virgin olive oil.

\$336.00

PEPPERONI

Mozzarella fresca, salsa pomodoro, pepperoni curado & orégano.
Fresh mozzarella, pomodoro sauce, pepperoni & oregano.

\$306.00

SANTINO

Mozzarella fresca, arúgula con vinagre balsámico & prosciutto di parma.
Fresh mozzarella, arugula with balsamic vinegar & Prosciutto di Parma.

\$306.00

CUATRO ESTACIONES

Champiñón, corazón de alcachofa, pimienta rojo, verde & jamón de pierna.
Mushrooms, artichoke heart, red and green bell pepper & ham.

\$306.00

CAMARONES Y PORTOBELLO

Camarón con ragù de portobello, parmesano & aceite de oliva extra virgen.
Shrimp with portobello ragù, parmesan cheese & extra virgin olive oil.

\$328.00

CUATRO QUESOS

Gorgonzola, parmesano, cabra natural & mozzarella fresco.
Gorgonzola, parmesan, goat cheese & fresh mozzarella.

\$306.00

TROPICAL

Jamón de pierna & piña.
Pineapple and ham.

\$306.00



ROMA

Mozzarella di bufala, aceituna verde y negra, jitomate, aceite de oliva extra virgen, orégano.
Mozzarella di bufala, green and black olives, tomato, extra virgin olive oil & oregano.

\$306.00



VEGETARIANA

Champiñón, portobello, alcachofa, aceituna verde & cebolla morada.
Mushrooms, portobello, artichoke, green olives & red onion.

\$306.00

SALCHICHA ITALIANA Y PEPERONCINNO

Salsa pomodoro, salchicha Italiana, mozzarella & peperoncino.
Pomodoro sauce, Italian sausage, mozzarella cheese & peperoncino.

\$306.00

PIZZA NAPOLITANA

ESTA PIZZA ES INFLADA CON MASA MADRE REPOSADA
Y BORDES GRUESOS



SANTINETA

Pomodoro, bola de mozzarella fresca de bufala, tomates y arúgula fresca
Pomodoro, fresh bufala, basil and tomatoes.

\$396.00

BUFALA Y PROSCIUTTO

\$396.00



Vegetariano



Vegano



Gluten free



PARRILLA



BIFE DE LOMO 300gr
Beef tenderlion.

\$449.00

T BONE A LA FLORENTINA 300gr
Beef with parseley butter.

\$698.00

RIB EYE 500gr

\$698.00

RIB EYE 700gr

\$999.00

CHULETÓN DE CERDO 500gr
Chuletón de cerdo con salsa macha en término.
Pork steak.

\$499.00

HAMBURGUESA DE RIB EYE SANTINO 300gr
Hamburguesa de Rib eye choice a las brasas, provolone ahumado, portobello, jitomate deshidratado, lechuga Italiana & cebolla caramelizada.
Grilled beef choice hamburger, provolone cheese, portobello, dehydrated tomato, romaine lettuce & caramelized onion.

\$349.00

PRINCIPALES



PECHUGA DE POLLO A LA PARMIGIANA 300gr
Con crust de parmesano y provolone ahumado, salsa pomodoro & papa al gratin.
Chicken breast with parmesan and provolone crust , pomodoro sauce & potato gratin

\$339.00

MILANESA NAPOLITANA (PUEDE SER HORNEADA LIGHT) 350gr
De filete de res con jamón de pierna, mozzarella gratinada, salsa pomodoro & rodaja de jitomate.
Breaded fried steak topped with ham, mozzarella cheese, pomodoro sauce and tomato slices

\$388.00

FILETE DE RES CHOICE SANTINO 300gr
Filete de res con reducción de balsámico, vino tinto, acompañado de papa al gratin.
Beef steak with balsamic vinegar reduction, red wine & potato gratin.

\$449.00

FILETE DE RES MIGNON CON HONGOS 300gr
Filete de res choice con salsa de hongos & puré de papa trufado.
Beef steak with mushroom sauce & truffled mashed potatoes.

\$449.00

PESCA DEL DÍA DE BAJA CALIFORNIA 250gr
Pesca del día con mantequilla, salvia, vino blanco y verduras baby.
Catch of the day with butter, sage, white wine & baby vegetables.

\$449.00

SALMÓN A LA MOSTAZA & ALCACHOFA 250gr
Filete de salmón fresco con mostaza de grano, alcachofa, alcaparras & puré de papa trufado.
Salmon with mustard seeds, artichoke, capers & truffled mashed potatoes.

\$449.00

CAMARÓN JUMBO A LA PARRILLA CON CÍTRICOS 300gr
Camarón jumbo azul del Mar de Cortés con ajo Italiano, limón amarillo & perejil con papas fritas.
Giant blue shrimp grilled with Italian garlic, eureka lemon, parsley & french fries.

\$486.00



GUARNICIONES



	PAPA HORNO 400gr Baked potato.	\$141.00
	PURÉ DE PAPA 250gr Mashed potatoes.	\$141.00
	PAPAS FRITAS 250gr French fries.	\$130.00
	PURÉ DE CAMOTE CON QUESO DE CABRA 250gr Mashed sweet potatoes with goat cheese.	\$141.00
	ENSALADA SANTINO 250gr Jitomate, mango, arúgula, berros, aceituna negra, queso de cabra y aderezo de la casa. Santino salad.	\$141.00
	VEGETALES AL GRILL 250gr Grilled vegetables.	\$141.00

DOLCI



	SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 180gr Chocolate soufflé.	\$158.00
	FLAN NAPOLITANO 180gr Neapolitan budding.	\$158.00
	PANNA COTTA, COULIS DE FRUTOS ROJOS 180gr Panna cotta with mixed berry coulis.	\$158.00
	TIRAMISÚ CLÁSICO 300gr Classic tiramisu.	\$158.00
	LINGOTE DE HABA TONKA 250gr Mousse de haba tonka, relleno con trufa de chocolate oscuro. Haba tonka mousse with black chocolate truffle	\$179.00
	STRUDEL DE MANZANA & HELADO DE VAINILLA Apple strudel with vanilla ice cream. 500gr	\$158.00
	CREPAS DE CAJETA PREPARADAS Y FLAMEADAS EN TU MESA 400gr Cajeta crepes (prepared on the table).	\$199.00
	FRESAS FLAMEADAS CON BRANDY, CONTREAU & AZUCAR MASCABADO 400gr Flamed strawberries with Brandy and Contreau.	\$199.00
	GELATOS & SORBETES Gelati & sorbetti.	\$128.00

TODOS NUESTRO PLATILLOS SON ELABORADOS CON LOS
PRODUCTOS DE MÁS ALTA CALIDAD

Operado por Castelain hosting International

Chef Ejecutivo
Juan Carlos Jirón

Head Master Chef
Julián Martínez

Todos nuestros precios están en MXN e
incluyen IVA

All our prices are MXN and TAX included

Todos los productos crudos es responsabilidad
de quien lo consume

Raw products consumption are responsibility of
the consumer

 Vegetariano

 Vegano

 Gluten free



Copa

Botella

MEZCALES

Copa

Botella

Unión Joven 750ml	\$150	\$1,875
Creyente Joven 750ml	\$160	\$2,000
Creyente Tobalá 750ml	\$215	\$2,688
Creyente Cristalino 750ml	\$210	\$2,625
Creyente Cuishe 750ml	\$240	\$3,000
Amarás Matatlán Espadin Reposado 750ml	\$170	\$2,125
Amarás Matatlán Espadin Joven 750ml	\$170	\$2,125
Amarás Cupreata 750ml	\$170	\$2,125
Espiritu Lauro Reposado 750ml	\$170	\$2,125
Espiritu Lauro Joven 750ml	\$170	\$2,125
Bruxo No. 1 Espadín 750ml	\$150	\$1,875
Convite Tobalá 700ml	\$210	\$2,415
Convite Ensemble Silvestre 700ml	\$310	\$3,565
Tierra de Canto Joven 750ml	\$180	\$2,250
Tierra de Canto Añejo 750ml	\$235	\$2,938
400 Conejos Joven 750ml	\$155	\$1,938
400 Conejos Tobalá 750ml	\$160	\$2,000
Montelobos 750ml	\$160	\$2,000
Delirio De Oaxaca Joven 750ml	\$170	\$2,125
Delirio De Oaxaca Reposado 750ml	\$170	\$2,125
Delirio De Oaxaca Añejo 750ml	\$170	\$2,125
Los Amantes Joven 750ml	\$200	\$2,500
Los Amantes Reposados 750ml	\$250	\$3,125
Los Amantes Añejo 750ml	\$250	\$3,125
Divino Maguey Espadin Joven 750ml	\$155	\$1,938
Divino Maguey Tamarindo 750ml	\$175	\$2,188
Sacalagrimas 750ml	\$145	\$1,813
Muchorico Cupreata 750ml	\$250	\$3,125
Muchorico Espadin 750ml	\$310	\$3,875

APERITIVO

Copa

Botella

BRANDY

Copa

Botella

CREMAS

Copa

Botella

GIN

Copa

Botella

RON

Copa

Botella

Zacapa 23 años 750ml	\$260	\$3,250
Matusalem Clásico 750ml	\$150	\$1,870
Matusalem Platino 750ml	\$150	\$1,875
Appleton Blanco 750ml	\$150	\$1,875
Appleton Special 750ml	\$150	\$1,875
Bacardí Añejo 750ml	\$150	\$1,875
Bacardí Blanco 750ml	\$150	\$1,875
Bacardí Solera 750ml	\$150	\$1,875
Havana Club 3 años 750ml	\$150	\$1,875
Havana Club 7 años 750ml	\$160	\$2,000
Flor de Caña 12 años 750ml	\$180	\$1,875
Flor de Caña 4 años Blanco 750ml	\$150	\$1,750
Malibú 750ml	\$140	\$1,875
La Gloria Cristalino 750ml	\$165	\$2,063
La Gloria Añejo 750ml	\$165	\$2,063

LICORES

Copa

Botella

Nuestros tragos son de 2 Onzas (60ml)



DESTILADOS



TEQUILA

	Copa	Botella
Don Julio 70 Añejo 700ml	\$220	\$2,530
Don Julio Blanco 700ml	\$170	\$1,955
Don Julio Reposado 700ml	\$180	\$2,070
Don Julio Añejo 700ml	\$200	\$2,300
Don Julio 1942 750ml	\$480	\$6,000
1800 Blanco 700ml	\$150	\$1,725
1800 Añejo 700ml	\$185	\$2,128
1800 Reposado 700ml	\$175	\$2,013
1800 Cristalino 700ml	\$199	\$2,289
Gran Centenario Plata 700ml	\$165	\$1,898
Gran Centenario Añejo 700ml	\$195	\$2,243
Gran Centenario Reposado 700ml	\$165	\$1,898
Reserva de la Familia Reposado 750ml	\$510	\$6,375
Reserva de la Familia Extra Añejo 750ml	\$700	\$8,750
Reserva de la Familia Platino	\$215	\$2,688
Tradicional Reposado 695ml	\$150	\$1,650
Tradicional Cristalino 695ml	\$165	\$1,898
Tradicional Plata 695ml	\$165	\$1,898
Maestro Dobel Diamante 750ml	\$215	\$2,688
Maestro Blanco 750ml	\$160	\$2,000
Maestro Añejo 750ml	\$190	\$2,375
Maestro Dobel Humito 750 ml	\$210	\$2,625
Cazadores Reposado 750 ml	\$150	\$1,875
Herradura Antiguo 700ml	\$160	\$1,840
Herradura Plata 700ml	\$160	\$1,840
Herradura Reposado 700ml	\$165	\$1,898
Herradura Blanco 750ml	\$175	\$2,800
Herradura Ultra 750ml	\$210	\$2,625
Patrón Silver 750ml	\$190	\$2,375
El Águila Blanco 750ml	\$170	\$2,125
Tierra Noble Blanco 750ml	\$170	\$2,125
Tierra Noble Reposado 750ml	\$170	\$2,125
Tierra Noble Añejo 750ml	\$180	\$2,250
Tierra Noble Cristalino 750ml	\$180	\$2,250
Casa Dragones Joven 750ml	\$1,175	\$14,688
Casa Dragones Añejo 750ml	\$750	\$9,375
Casa Dragones Blanco 750ml	\$370	\$4,625
Clase Azul Plata 750ml	\$370	\$4,625
Clase Azul Reposado 750ml	\$520	\$6,500
Siete Leguas Blanco 750ml	\$245	\$3,063

WHISKY

	Copa	Botella
Buchanan's 12 años 750ml	\$240	\$3,000
Buchanan's 18 años 750ml	\$430	\$5,375
Buchanan's Master 750ml	\$260	\$3,250
J. Walker Double Black 750ml	\$240	\$3,000
J. Walker Et. Azul 750ml	\$999	\$12,488
J. Walker Et. Negra 750ml	\$230	\$2,875
J. Walker Et. Roja 700ml	\$170	\$1,955
J. Walker Et. Verde 750ml	\$330	\$4,125
Bushmills Single Malt 10 años 700ml	\$290	\$3,335
Bushmills Single Malt 16 años 700ml	\$505	\$5,808
Bushmills Black Bush 700ml	\$235	\$2,703
Dalmore 12 Años	\$280	\$3,220
Glenfiddich 750ml	\$275	\$3,438
J&B 750ml	\$160	\$2,000
Etiqueta Gold Reserva 750ml	\$330	\$4,125
Old Parr 750ml	\$185	\$2,313
Chivas Regal 18 años 750ml	\$400	\$5,000
Chivas Regal 12 años 750ml	\$230	\$2,875
Jack Daniel's Black Tenesse 700ml	\$165	\$1,898
Mc Callan 12 años Fine Oak 700ml	\$340.	\$3,910

COGNAC

	Copa	Botella
Hennessy VSOP 700ml	\$310	\$3,565
Martell VSOP 700ml	\$270	\$3,105
Hennessy Very Special 700ml	\$220	\$2,530

VERMOUTH

	Copa	Botella
Cinzano Extra Dry 750ml	\$145	\$1,813
Vermut 2 pm 750ml	\$160	\$2,000

VODKA

	Copa	Botella
Titos 750ml	\$210	\$2,625
Stolichnaya 750ml	\$160	\$2,000
Absolut Azul 750ml	\$155	\$1,938
Absolut Citron 750ml	\$155	\$1,938
Smirnoff Red 750ml	\$155	\$1,938
Grey Goose 750ml	\$199	\$2,488
Belvedere 700ml	\$199	\$2,289

Nuestros tragos son de 2 Onzas (60ml)



CERVEZAS & OTROS



CERVEZAS ARTESANAL

	Capacidad	Botella
Loba Negra	355 ml	\$95
Loba Alpha	355 ml	\$95
Loba Clandestina	355 ml	\$95
Loba Paraíso	355 ml	\$95
Minerva Pale Ale	355 ml	\$95
Minerva IPA	355 ml	\$95
Minerva Stout	355 ml	\$95
Minerva Viena	355 ml	\$95
Minerva Colonial	355 ml	\$95
Boca negra pilsner	355 ml	\$95
Boca negra Dunkel	355 ml	\$95
Cucapa Ambar	355 ml	\$95
Cucapa Honey	355 ml	\$95
Charro	355 ml	\$110

CERVEZAS

	Capacidad	Botella
Corona	355 ml	\$75
Victoria	355 ml	\$75
Pacífico	355 ml	\$75
León	355 ml	\$75
Montejo	355 ml	\$75
Negra Modelo	355 ml	\$75
Modelo Especial	355 ml	\$75
Modelo Ámbar	355 ml	\$75
Michelob Ultra	355 ml	\$80
Stella Artois	355 ml	\$80
Bud Light	355 ml	\$80
Budweiser	355 ml	\$80

CLAMATOS - MICHELADAS

Clamato natural	\$65
Clamato con cerveza	Precio de la Cerveza \$30
Michelada	Precio de la cerveza
Cubana	Precio de la cerveza

REFRESCOS Y AGUAS



	Capacidad	Botella	Precio
Refrescos	330 ml	\$60	Aguas Frescas (Preguntar por las aguas del día) \$65
Agua embotellada	330 ml	\$50	Barra de thés gourmet tea forte \$65
Perrier	330 ml	\$65	Café americano \$59
St. Pellegrino	250 ml	\$65	Café expresso \$59
St. Pellegrino	500 ml	\$90	Café cappuccino o latte \$69
Topo chico	330 ml	\$65	Frapuccino \$79
Boost	235 ml	\$75	Irlandés \$110
Limonada	250 ml	\$55	Cafe Santino \$110
Naranjada	250 ml	\$60	



Mix & Casa Cuervo



\$180

CANTARITO SANTINO

Tradicional reposado.
Jugo de toronja natural
Jugo de limón natural
Pisca de sal
Refresco de toronja
Chamoy
Tajín, miguelito.

ALOE MARGARITA

Dobel diamante
Licor de curacao
Jugo de limón natural
Jugo de piña picoso.

BANANA SMASH

Matusalem GR 15
Chartrusse amarillo
Jugo de piña
Jugo de limón verde
Rebandas de platano.

SANTINO FRESCO

Boodles rose
Vermouth bianco
Jugo de limón Verde
Jarabe natural
Pepino.

MARÍA BONITA

Tito´s vodka
Jugo de limón
Jugo de arándano
Zoco.

JUAN RELEY

Bushmills black bush
Jugo de limón verde
Albahaca
Jarabe natural
Mole negro/rojo
Té matcha

CUADRILÁTERO

Tito´s vodka
Licor 43
Mazapán
Café expresso
Helado de vainilla
Palanqueta.

PRETTY VIBES

Tito´s vodka
Licor 43
Mazapan
Cafe espresso
Helado de vainilla
Palanqueta.

LA NAVE DE OL-BEE-DO

Creyente cristalino
Jugo limón amarillo
Jarabe de miel
Bitter de lavanda.

MAGNUS OPA

400 conejos
Sandía
Albahaca
Jugo de limón
Jarabe natural
Soda

Nuestros tragos son de 2 Onzas (60ml)



Cocktails y Mixología Global



MARTINIS \$180

Martini clásico
Gin, vermouth y aceituna

Martini Santino expresso
Vodka, baileys, kahlua y café expresso

Martini lychee
Vodka, lychee & menta

Martini chocolat
Vodka, leche evaporada, chocolate

Martini coco wash
Vodka, crema de coco, leche evaporada & rayadura de coco

Martini mazapán
Vodka, frangelico, café, chocolate & Mazapán

Martini cosmopolitan
Vodka, arándano y zest de naranja

Martini green apple
Vodka y licor de Manzana

Martini mezcal
Mezcal, menta fresca, piña, toronja & polvo de habanero.

MEZCAL \$180

Albacar
Mezcal, canela, albahaca, licor ancho reyes & jugo de piña

Mezcal supremo
Mezcal, licor naranja, jugo de naranja, pepino y apio

Pasión mezcal
Mezcal, jugo de maracuyá y sal de gusano

Maria mezcal
Mezcal, jugo de naranja, extracto de jamaica & sal de gusano

VODKA \$180.00

Maracuyak
Vodka, licor de naranja y jugo de maracuyá

Ginger vodka
Vodka, jengibre fresco, limón y sprite 0

MARGARITAS Y TORITOS (Tequila o Mezcal) \$180.00

Fresa

Mango

Limón

Tamarindo

Chamoy con mango

Chamoy con tamarindo

Jamaica

Coco

Frutos Rojos

RON \$180

Jamaica rum
Ron, infusión de jamaica y bitter de cítricos

Manzana cooler
Ron, Licor de Manzana, jugo de Arándano y manzana verde

WHISKY & BOURBON \$180

Old strawberry & cardamom

Whisky, fresa, cardamomo, mascabado y angostura

Southern bourbon

Bourbon, southern comfort, jugo de limón amarillo y jugo de manzana

Nuestros tragos son de 2 Onzas (60ml)



Cocktails y Mixología Global



GIN \$180

Gin & Tonic

Gin, tónica, limón, clavo, pimienta, pepino y romero

Gin & Tonic santino

Gin, tónica, limón, clavo, pimienta, pepino, romero y frutos rojos

Passion Gin

Gin, albahaca, naranja y maracuyá

Raspberry sour

Gin, zarzamora, limón amarillo y clara de huevo

Caballo gimblet

Gin, jarabe de limón amarillo y tónica

Royal wellington

Gin, pepino, fresa y espumoso

Lime & Pineapple smash

Gin, limón, piña y canela

Ginebro

Gin, limón, fresa, albahaca, tomillo y lima

Negroni

Gin, campari, vermouth y naranja

Cucumber Gin

Gin, esencia de naranja, jugo de limón , naranja y pepino

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL

\$180

Hennessy julep

Cognac hennessy, limón, jengibre, hierbabuena

Hennessy tiki

Cognac hennessy, maracuyá, jugo de piña, jugo de naranja & canela

Hennchata

Cognac hennessy, horchata, canela, crema de coco & miel de agave

APPEROL SPRITZ \$180

Apperol spritz, cinzano, prosecco

Nuestros tragos son de 2 Onzas (60ml)