

VINOS DE LA CASA

Cubierto con el paquete Todo-Incluido

	750 ml	180 ml
TINTOS		
MERLOT	700	215
CABERNET SAUVIGNON	700	215
MALBEC	700	215
BLANCOS		
CHARDONNAY	700	215
SAUVIGNON BLANC	700	215
ROSADOS		
ZINFANDEL	700	215
ESPUMOSO		
BRUT	700	215

VINOS SELECTOS

Botella de 750 ml

BLANCOS	
CHARDONNAY, ESTEFANYA RESERVADO	725
<i>Cosecha 2020, Valle central, Chile</i> <i>Ideal para acompañar pescados, tiene un agradable aroma a frutas blancas como durazno blanco y piña</i>	
CHARDONNAY, CASA MADERO	1,335
<i>Valle de Parras, Coahuila, México</i> <i>Gran intensidad aromática, perfecto para ceviches y filetes de pescado</i>	
CHARDONNAY, HESS SELECT	1,965
<i>Monterey, Napa Valley, EUA</i> <i>Perfecto para acompañar tempura, mariscos, condimentados</i>	
SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD	1,965
<i>Marlborough, Nueva Zelanda</i> <i>Ideal para acompañar cocotes de frutas, ensaladas de cítricos con queso</i>	
PINOT GRIGIO, FANTINEL	1,435
<i>Friuli, Italia</i> <i>Indicado para platillos de mariscos y crustáceos, pastas condimentadas, pizzas y fondue ligeros</i>	
RIESLING, DR. LOOSEN	2,165
<i>Región de Mosela, Alemania</i> <i>Recomendado para acompañar con jamón ahumado de pavo, huevos pochados y lomo</i>	
MOSCATO D'ASTI, BOSIO	1,325
<i>DOCG, Piemonte, Italia</i> <i>Ideal como aperitivo o como vino de postre con fruta o quesos maduros</i>	

TINTOS	
MERLOT, ESTEFANYA RESERVADO	725
<i>Valle de Maule, Chile</i> <i>Ideal para acompañar masas y pastas, cocina italiana en general, cremas y salsas blancas, quesos blancos y frescos</i>	
MERLOT, CASA MADERO	1,600
<i>Valle de Parras, México</i> <i>Ideal para sopa de tortilla, rajitas con queso, torta de roast beef</i>	
PETIT SIRAH, L.A. CETTO	725
<i>Baja California, México (6 meses en barrica)</i> <i>Ideal para acompañar carnes rojas, pastas, quesos y platillos mexicanos con salsas mexicanas</i>	
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 3V CASA MADERO	1,850
<i>Valle de Parras, México (12 meses en barrica)</i> <i>Idóneo para carnes rojas blancas con salsas ligeras, carne de res magra, salmón en salsa de jamaica, quesos suaves, comida italiana y pastas ligeras</i>	
TEMPRANILLO, VALDUBON	1,635
<i>Ribera del Duero, 14 meses crianza</i> <i>Idóneo para carnes blancas y rojas, platillos con proteína para contrarrestar la madera del vino</i>	
MALBEC, NORTON RESERVA	1,850
<i>Mendoza, Argentina, 22 meses crianza</i> <i>Idóneo para carnes rojas condimentadas, a la parrilla o guisadas, costillas de cordero, lechón asado, empanadas de carne, pavo, pollo</i>	
CABERNET SAUVIGNON, SANTO TOMÁS	1,550
<i>Valle de Santo Tomás, Baja California, México</i> <i>Ideal para carinitas, pastas con salsas especiadas, estofado de lentejas y carne</i>	
76% PINOT NOIR, 13% PETIT SYRAH, 6% SYRAH, 5% ZINFANDEL, MENAGE A TROIS	1,700
<i>Central Coast, EUA</i> <i>Ideal para acompañar costillas asadas a la parrilla, con sutil aroma a vainilla</i>	
85% SANGIOVESE, 15% MERLOT, BARONE RICASOLI	1,700
<i>Chianti, Italia</i> <i>Ideal para pastas, quesos suaves, de cabra o pastas suaves y cremoso</i>	
CABERNET, MERLOT, ÚNICO DE SANTO TOMÁS	3,715
<i>Baja California, México (18 meses en barricas de roble francés)</i> <i>Ideal para acompañar carinitas, pastas con salsas especiadas, estofados con lentejas y carnes</i>	
60% CABERNET, 30% MERLOT, 10% PETIT VERDOT, GRAN RICARDO, MONTE XANIC	4,600
<i>Baja California, México</i> <i>Armoniza con cualquier corte fino de carne, asado de cordero y lechón al horno</i>	
70% CABERNET SAUVIGNON, 30% MALBEC, CAVA QUINTANILLA	2,160
<i>San Luis Potosí, México (18 meses en barrica)</i> <i>Ideal para acompañar ensalada caprese, sopes, tacos de barbacoa, cochinita pibil, pulpo a las brasas, pizza de queso y trufa</i>	

ESPUMOSOS	
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	4,750
<i>Francia</i> <i>Ideal para huevos fritos con jamón, brioche con mantequilla y mermelada de naranja amarga, ostras, mariscos, pescados y postres ligeros</i>	
PROSECCO ERFO, BRUT	1,600
<i>Italia</i> <i>Ideal para acompañar pizza, quesos y postres, arroces delicados</i>	
ANDRE, ROSE	1,550
<i>EUA</i> <i>Ideal para acompañar con mariscos, pescados con snacks o aperitivos</i>	

ROSADO	
MALBEC, TEMPRANILLO LOS CEDROS ROSE	2,250
<i>Coahuila, México</i> <i>Ideal para acompañar arrachera, quesos frescos, pizzas, tacos de rib eye</i>	
WHITE ZINFANDEL, BERINGER	950
<i>EUA</i> <i>Ideal para acompañar ensaladas, pescados, mariscos, comida especiada o picante, mexicana o asiática</i>	
SHIRAZ, "V" CASA MADERO	1,250
<i>Valle de Parras, México</i> <i>Ideal para acompañar chiles en nogada, paella, carpaccio de betabel</i>	

DESCUENTO ESPECIAL

para huéspedes con el paquete Todo-Incluido

Abierto de 5:30 a 10 p.m.

Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.

Original MIXOLOGY

369 pesos cada uno

DESCUENTO ESPECIAL

para huéspedes con el paquete Todo-Incluido

FIREFLY (660ml)
Tequila Don Julio blanco, infusión de pepino, infusión de jengibre, limón, Curaçao azul, ginger ale

APEROL BERRIES SPRITZ (660ml)
Aperol, frambuesa, zarzamora, arándanos, jugo de limón, vino espumoso

COCONUT FLOWERS (660ml)
Ginebra mexicana Gin de Las Californias, vino espumoso, agua de coco natural, menta fresca, jarabe de romero, escarchado con tierra de coco

MESHICA (480ml)
Mezcal 400 Conejos, licor de elote tierno Nixta, jarabe de jalapeño, limón, jugo de naranja, escarchado con ceniza de maíz

TAKEAWAY TIKI (660ml)
Ron Havana 7, Aperol, licor de almendras y flor de azahar, mango natural, jugo de limón

BISTRO MARTINI (270ml)
Ginebra mexicana Gin de Las Californias, vermouth, queso azul y aceitunas de queso azul

Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Este menú no está cubierto por el paquete Todo-Incluido

KIDS COCKTAILS

164 PESOS cada uno

DESCUENTO ESPECIAL

para huéspedes con el paquete Todo-Incluido

MANGO TANGO (480ML)
Frappé de mango y fresa natural acompañado de una deliciosa paleta helada

OHANA (480ML)
Frappe de piña, coco, mango natural acompañado de una deliciosa paleta helada

COCO FLOTANTE (270ML)
Jugo de piña, helado de coco, coco rayado y panditas

MOJITO DE FRESA JR. (360ML)
Fresa, granadina, menta, azúcar mascabado y deliciosa paleta helada

PANTERA ROSA (270ML)
Yogurt de fresa, crema batida, jugo de arándano y frutos rojos

LIMONADA FLOTANTE (240ML)
Helado de limón, Sprite y cerezas

Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Este menú no está cubierto por el paquete Todo-Incluido

HOUSE WINES

Covered by the All-Inclusive package

	750 ml	180 ml
RED		
MERLOT	700	215
CABERNET SAUVIGNON	700	215
MALBEC	700	215
WHITE		
CHARDONNAY	700	215
SAUVIGNON BLANC	700	215
ROSÉ		
ZINFANDEL	700	215
SPARKLING WINE		
BRUT	700	215

SELECT WINES

750 ml bottle

WHITE	
CHARDONNAY, ESTEFANYA RESERVADO	725
<i>2020 Harvest, Valle Central, Chile</i> <i>The ideal pairing for fish, it has a pleasant fragrance of white fruit such as white peach and pineapple.</i>	
CHARDONNAY, CASA MADERO	1,335
<i>Valle de Parras, Coahuila, Mexico</i> <i>Intensely aromatic, ideal for ceviches and fish.</i>	
CHARDONNAY, HESS SELECT	1,965
<i>Monterey, Napa Valley, U.S.A.</i> <i>The perfect accompaniment for tempura, seafood and seasoned dishes.</i>	
SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD	1,965
<i>Marlborough, New Zealand</i> <i>Pair with fruit cocktails, citrus and cheese salads.</i>	
PINOT GRIGIO, FANTINEL	1,435
<i>Friuli, Italy</i> <i>Recommended for seafood and shellfish, spicy pastas, pizzas and light fondues.</i>	
RIESLING, DR. LOOSEN	2,165
<i>Moselle Region, Germany</i> <i>Serve with dishes such as smoked turkey ham, poached eggs and pork leg.</i>	
MOSCATO D'ASTI, BOSIO	1,325
<i>DOCG, Piemonte, Italy</i> <i>The perfect aperitif or dessert wine with fruit or ripe cheeses.</i>	
RED	
MERLOT, ESTEFANYA RESERVADO	725
<i>Valle de Maule, Chile</i> <i>Ideal for pairing with pastry dishes and pastas, Italian cuisine, creams and white sauces and mild white cheese.</i>	
MERLOT, CASA MADERO	1,600
<i>Valle de Parras, Coahuila, Mexico</i> <i>Ideal for pairing with tortilla soup, poblanito chili slices in cheese sauce and roast beef rolls.</i>	
PETIT SIRAH, L.A. CETTO	725
<i>Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico. Six months in barrels</i> <i>The perfect pairing for beef and other red meat, pasta, cheese and Mexican dishes with sauces.</i>	
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 3V, CASA MADERO	1,850
<i>Valle de Parras, Coahuila, Mexico. 12 months in barrels</i> <i>Serve with white meat with light sauces, lean beef, salmon in Jamaica sauce, soft cheeses, Italian cuisine and pastas.</i>	
TEMPRANILLO, VALDUBON	1,635
<i>Ribera del Duero, 14 months vintage</i> <i>The perfect pairing for white and red meat, dishes with protein to balance the wood notes of the wine.</i>	
MALBEC, NORTON RESERVA	1,850
<i>Mendoza, Argentina, 22 months vintage</i> <i>The perfect pairing for seasonal beef and other red meat that are to be grilled or stewed, rack of lamb, roast suckling pig, beef empanadas, turkey and chicken.</i>	
CABERNET SAUVIGNON, SANTO TOMÁS	1,550
<i>Valle de Santo Tomás, Baja California, Mexico</i> <i>Ideal for pork carnitas, pastas with spicy sauces, lentil stew and meat dishes.</i>	
76% PINOT NOIR, 13% PETIT SYRAH, 6% SYRAH, 5% ZINFANDEL, MENAGE A TROIS	1,700
<i>Central Coast, U.S.A.</i> <i>The perfect accompaniment for grilled ribs, this wine has a subtle hint of vanilla.</i>	
85% SANGIOVESE, 15% MERLOT, BARONE RICASOLI	1,700
<i>Chianti, Italy</i> <i>Ideal for pasta, soft cheeses, goat cheese or pastas with cream sauces.</i>	
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ÚNICO DE SANTO TOMÁS	3,715
<i>Baja California, Mexico (aged in French oak barrels for 18 months)</i> <i>Serve with pork carnitas, pastas with sauces, beef and lentil steaks.</i>	
60% CABERNET SAUVIGNON, 30% MERLOT, 10% PETIT VERDOT, GRAN RICARDO, MONTE XANIC	4,600
<i>Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico</i> <i>This wine goes well with any kind of steak, roast lamb or roast suckling pig.</i>	
70% CABERNET SAUVIGNON, 30% MALBEC, CAVA QUINTANILLA	2,160
<i>San Luis Potosí, Mexico, 18 months vintage</i> <i>The perfect pairing for caprese salad, sopes, barbacoa tacos, cochinita pibil marinated slow-roasted pork, grilled octopus and cheese pizzas with a hint of truffle.</i>	

SPARKLING WINE	
MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	4,750
<i>Épernay, France</i> <i>Pair with brunch dishes such as fried eggs and ham, buttered brioche with Seville orange marmalade, oysters, seafood, fish dishes and light desserts.</i>	
PROSECCO ERFO, BRUT	1,600
<i>Italy</i> <i>Serve with pizza, cheeses, rice dishes and desserts.</i>	
ANDRE, ROSÉ	1,550
<i>United States</i> <i>Serve with seafood, fish, snacks or as an aperitif.</i>	

ROSÉ	
MALBEC, TEMPRANILLO LOS CEDROS ROSE	2,250
<i>Coahuila, Mexico</i> <i>The ideal pairing for arrachera steak, cheeses, pizzas and rib-eye tacos.</i>	
WHITE ZINFANDEL, BERINGER	950
<i>United States</i> <i>The perfect accompaniment for salads, fish, seafood, spicy or hot Mexican or Asian dishes.</i>	
SHIRAZ, V, CASA MADERO	1,250
<i>Valle de Parras, Coahuila, Mexico</i> <i>Pair this wine with chiles en nogada, paella and beetroot carpaccio.</i>	

SPECIAL DISCOUNT

for guests with the All-Inclusive package

Open from 5:30 to 10 p.m.

Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included.

Original MIXOLOGY

369 pesos each

SPECIAL DISCOUNT

for guests with the All-Inclusive package

FIREFLY (660ml)
Don Julio tequila blanco, cucumber infusion, ginger infusion, lime juice, blue Curaçao and ginger ale

APEROL BERRIES SPRITZ (660ml)
Aperol, raspberries, blackberries, cranberries, lime juice and sparkling wine

COCONUT FLOWERS (660ml)
Gin de Las Californias, sparkling wine, coconut water, fresh mint leaves and rosemary syrup sprinkled with coconut soil

MESHICA (480ml)
400 Conejos mezcal, Nixta young corn liqueur, jalapeño chili syrup, lime juice and orange juice, served in a glass frosted with corn ash

TAKEAWAY TIKI (660ml)
Havana 7 rum, Aperol, almond and orange blossom liqueur, fresh mango and lime juice

BISTRO MARTINI (270ml)
Gin de Las Californias, Vermouth, blue cheese and blue cheese-stuffed olives

Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included. This menu is not covered by the All-Inclusive package.

KIDS COCKTAILS

164 PESOS each

SPECIAL DISCOUNT

for guests with the All-Inclusive package

MANGO TANGO (480ML)
Mango and strawberry frappé served with a popsicle

OHANA (480ML)
Pineapple, mango and coconut frappé served with a popsicle

COCONUT FLOAT (270ML)
Pineapple juice, coconut ice cream, grated coconut and gummy bears

JR. STRAWBERRY MOJITO (360ML)
Strawberry, grenadine, mint, brown sugar and a popsicle

PINK PANTHER (270ML)
Strawberry yogurt, whipped cream, cranberry juice and mixed berries

LEMONADE FLOAT (240ML)
Lime ice cream, Sprite soda and cherries

Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included. This menu is not covered by the All-Inclusive package.