

MENÚ DE BEBIDAS



apoaia

NUESTROS CÓCTELES



- DE LA CASA / FROM THE HOUSE -

Mayahuel	\$ 140
Mezcal, chartreuse amarillo, naranja agria, miel de agave, romero	
Mezcal, Yellow Chartreuse, sour orange, agave, rosemary	
Mezcal Sour	\$ 130
Mezcal, naranja agria, miel de agave, aquafaba, bitters	
Mezcal, sour orange, agave, aquafaba, angostura bitters	
Chikka	\$ 135
Mezcal, piña, jarabe natural, limón, cilantro	
Mezcal, pineapple, syrup, cilantro, lime	
Mezcal Mule	\$ 130
Mezcal, limón, cerveza de jengibre, cardamomo	
Mezcal, lime, home-made ginger beer, cardamom	
Chicatana	\$ 145
Mezcal, St Germain, albahaca, limón, sal de hormiga	
Mezcal, St Germain, basil, lime, ant salt	
Oax. 75	\$ 140
Mezcal, maracuyá, limón, prosecco	
Mezcal, passion fruit, lime, prosecco	
Mezcal Sour	\$ 130
Mezcal, naranja agria, miel de agave, aquafaba, bitters	
Mezcal, sour orange, agave, aquafaba, angostura bitters	
Nativo	\$ 135
Ginebra Tanqueray, cordial de jengibre, pepino, cardamomo	
Tanqueray Gin, ginger cordial, cucumber, cardamom, seltzer	
Expreso a Oaxaca	\$ 130
Mezcal, licor 43, café espresso	
Mezcal, 43 liqueur, espresso	

OUR COCKTAILS

- CARIB -

Dark & Stormy	\$ 130
Ron Especiado Kraken, limón, cerveza de jengibre Kraken Spiced Rum, lime, home-made ginger beer	
Mojito Cubano	\$ 135
Ron, hierbabuena, limón, bitters, soda Rum, peppermint, lime, angostura bitters, seltzer	
Menta Colada	\$ 135
Ron Havana 3, crema de coco, hierbabuena, piña Rum Havana 3, coconut cream, peppermint, pineapple	
Manila Margarita	\$ 140
Herradura Antiguo, mango, aguacate, limón, chamoy Herradura Antiguo, mango, avocado, lime, "chamoy"	

- NUEVOS Y CLÁSICOS / NEW AND CLASSICS -

Negroni	\$ 145
Ginebra Bulldog, Campari, Cinzano Rosso Bulldog Gin, Campari, Cinzano Rosso	
Aperol Spritz	\$ 110
Aperol, prosecco, naranja, soda Aperol, presecce, orange, seltzer	
Margarita	\$ 125
Tequila, controy, limón, jarabe natural Tequila, controy, lime, syrup	
Smoky negroni	\$ 145
Mezcal, campari, vermut dulce Mezcal, campari, sweet vermouth	

NUESTROS MEZCALES



MEZCAL	AGAVE	ORIGEN	PRECIO
<i>MICRO LOTES / SMALL BATCH</i>			
◇ De La Casa	Según Temporada	Oax.	\$ 120
◇ Degustación 4 Seres	Según Temporada	Oax.	\$ 200
◇ In Situ	Según Temporada	Oax.	\$ 160
◇ Real Minero	Según Temporada	Oax.	\$ 180

Unión	Espadín, Cirial	Oax.	\$ 105
Unión El Viejo	Tobalá, Espadín	Oax.	\$ 120
San Cosme	Espadín	Oax.	\$ 95
El Tinieblo	Espadín	Tamps.	\$ 100
El Tinieblo [Reposado]	Espadín	Tamps.	\$ 130
Marca Negra	Espadín	Oax.	\$ 130
Marca Negra	Bicuishe, Espadín, Madrecuishe	Oax.	\$ 140



OUR MEZCAL



MEZCAL	AGAVE	ORIGEN	PRECIO
Montelobos	Espadín	Oax.	\$ 120
Montelobos	Papalote, Espadín, Tobalá	Pue.	\$ 135
Montelobos	Tobalá	Oax.	\$ 160
Montelobos	Pechuga	Oax.	\$ 170
Alipús San Baltazar	Espadín	Oax.	\$ 110
Alipús San Miguel	Arroqueño, Espadín	Oax.	\$ 140
La Medida	Espadín Silvestre	Oax.	\$ 130
La Medida	Bicuishe	Oax.	\$ 155
Don Galo	Tobalá Orgánico	Oax.	\$ 205
La Malquerida	Coyote	Oax.	\$ 175
La Malquerida	Lumbre	Oax.	\$ 165
Bacanora 42°	Angustifolia Pacifica	Son.	\$ 140
Los Amantes Reposado	Espadín	Oax.	\$ 125
Divino Maguey	Espadín	Oax.	\$ 95
Divino Maguey	Tepeztate	Oax.	\$ 160
Papa Diablo	Arroqueño	Oax.	\$ 170
Papa Diablo	Espadín	Oax.	\$ 115
Papa Diablo	Espadín, Bicuishe, Madrecuishe, Mexicano	Oax.	\$140

NUESTROS DESTILADOS



- TEQUILA -

Don Julio Blanco	\$ 100
Don Julio Reposado	\$ 115
Don Julio Añejo	\$ 125
Don Julio Reposado Claro	\$ 125
Don Julio 70	\$ 130
Don Julio 1942	\$ 250
Herradura Directo de Alambique	\$ 125
Herradura Plata	\$ 95
Herradura Reposado	\$ 110
Herradura Ultra	\$ 135
Herradura Antiguo Reposado	\$ 90
Herradura Selección Suprema	\$ 490
José Cuervo Tradicional	\$ 95
7 Leguas Blanco	\$ 100
7 Leguas Reposado	\$ 120
Espolón Reposado	\$ 90
Maestro Tequilero Blanco	\$ 100
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$ 130
Reserva De La Familia	\$ 290
Casa Dragones	\$ 460

- BRANDY / COGNAC -

Torres 10	\$ 100
Torres 15	\$ 120
Gran Duque de Alba	\$ 130
Hennessy V.S.	\$ 140
Hennessy V.S.O.P.	\$ 170
Rémy Martin V.S.O.P.	\$ 130



- RON / RUM -

Zacapa Ámbar	\$ 135
Zacapa 23 Años	\$ 155
Zacapa XO	\$ 270
Appleton Estate Signature Blend	\$ 90
Appleton Estate 12	\$ 80
Bacardi Carta Blanca	\$ 80
Bacardi Añejo	\$ 85
Captain Morgan Spiced	\$ 80
Captain Morgan White	\$ 80
Matusalem Platino	\$ 80
Matusalem Clásico	\$ 85
Flor de Caña 18 años	\$ 135
Flor de Caña 12 años	\$ 100
Flor de Caña 7 años	\$ 85
Flor de Caña 4 dry	\$ 80
Havana 3 Años	\$ 90
Havana 7 Años	\$ 100
Havana Selección de Maestros	\$ 160
Botran Reserva 15	\$ 125

- VODKA -

Smirnoff	\$ 70
Smirnoff Spicy Tamarind	\$ 70
Ciroc	\$ 125
Ketel One	\$ 95
Belvedere	\$ 120
Stolichnaya	\$ 90

NUESTROS DESTILADOS



- WHISKY / BOURBON / WHISKEY -

Buchanan's 12	\$ 130
Buchanan's Master	\$ 140
Buchanan's 15	\$ 160
Buchanan's 18	\$ 225
Buchanan's Red Seal	\$ 390
JW Etiqueta Roja	\$ 105
JW Etiqueta Negra	\$ 130
JW Double Black	\$ 135
JW Gold Label	\$ 200
JW Green Label	\$ 190
Monkey Shoulder	\$ 125
Chivas Regal 12	\$ 120
Bulleit	\$ 100
Crown Royal	\$ 100
Woodford Reserve	\$ 130
Jack Daniel's	\$ 95
Jack Honey	\$ 90
Jack Daniel's Single Barrel	\$ 160
Gentleman Jack	\$ 125
Wild Turkey	\$ 85
Jameson	\$ 90





- UNA MALTA / SINGLE MALT -

Singleton 12	\$ 130
Glenmorangie 10	\$ 130
Glen Grant 10	\$ 130
Balvenie 12	\$ 145
The Macallan 12	\$ 160
The Macallan Amber	\$ 170
Glenfiddich 12	\$ 140
Glenfiddich 15	\$ 160
Glenfiddich 18	\$ 200
The Glenlivet Founders	\$ 150
The Glenlivet 18	\$ 320
Laphroaig 10	\$ 150

- GINEBRA / GIN -

Tanqueray	\$ 100
Tanqueray 10	\$ 140
Tanqueray Rangpur	\$ 120
Hendrick's	\$ 130
Bulldog	\$ 105
Beefeater	\$ 95
Citadelle	\$ 120
Bombay Sapphire	\$ 100

NUESTROS DESTILADOS



- LICORES Y DIGESTIVOS / LIQUEURS & DIGESTIFS -

Baileys	\$ 80
Campari	\$ 80
Aperol	\$ 80
Cynar	\$ 90
Grand Marnier	\$ 110
Averna	\$ 80
Disaronno	\$ 95
Xtabentún D'Aristi	\$ 80
Chinchón Campechano	\$ 80
St. Germain	\$ 95
Anís De La Asturiana	\$ 80
Oporto Royal Ruby	\$ 75
Tio Pepe	\$ 80
Chartreuse Amarillo	\$ 130
Chartreuse Verde	\$ 140
Kahlúa	\$ 80
Sambuca Vaccari Branca	\$ 80
Sambuca Vaccari Nero	\$ 80
Frangelico	\$ 90
Licor 43	\$ 85
Jagermeister	\$ 80
Absinthe Verde	\$ 100
Limoncello	\$ 80
Galiano	\$ 85
Cointreau	\$ 100
Strega	\$ 90
Pernod	\$ 90
Fernet Branca	\$ 80



CERVEZAS / BEERS



- CLÁSICAS / CLASSICS -

Heineken	\$ 62
Heineken 0.0	\$ 40
Amstel Ultra	\$ 62
Bohemia [Clara, Oscura]	\$ 58
Dos Equis [Lager, Ámbar]	\$ 55
Carta Blanca	\$ 49
Tecate Light	\$ 50
Indio	\$ 50
Strongbow	\$ 55

- ARTESANALES / CRAFT -

Patito	\$ 85
[Pregunte a su mesero / Inquire you waiter]	
Ceiba	\$ 85
[Pregunte a su mesero / Inquire you waiter]	
Colimita [Lager]	\$ 90
Piedra Lisa [IPA]	\$ 90
Cerveza de Temporada	\$ 90
Season beer	



OTROS / OTHERS



- AGUAS Y REFRESCOS -

Agua De Piedra	\$ 85
Cristal 355 ml	\$ 35
Peñafiel 355 ml	\$ 33
Perrier 330 ml	\$ 49
Schwepps Tonic 296 ml	\$ 29
Fever Tree Tonic 200 ml	\$ 49
Aguas De Sabor & Refrescos / Sodas & Flavored Water	\$ 39

VINOS

WINES



- TINTOS -

	Botella	Copa
Mas Des Tourelles, Merlot, Francia	\$570	\$120
Incógnito, Cabernet Sauvignon, Grenache, México	\$690	\$140
Beronia [Crianza], Tempranillo, Mazuelo, España	\$590	\$120
L.A. Cetto, Nebbiolo, México	\$600	\$125
Casa Madero, Malbec, Malbec	\$790	
GSM, Grenache, Syrah, Mourvedre	\$1,190	
3V Casa Madero, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	\$680	
Linde, Cabernet Sauvignon, Merlot, México	\$820	
Vena Cava Big Blend, Zinfandel, +, México	\$950	
Mogor Badán, Cabernet Sauvignon, Merlot, + México	\$1,590	
Vena Cava, Cabernet Sauvignon, México	\$950	
Casa Grande, Shiraz, México	\$1,550	
Alión, Tempranillo, España	\$3,200	

- BLANCOS -

	Botella	Copa
Pulpo, Albariño, España	\$560	\$115
2V Casa Madero, Chardonnay, Chenin Blanc	\$580	\$120
Fluxus, Palomino, Chenin Blanc	\$820	
Vena Cava Ámbar, Chardonnay, México	\$960	

- ROSADOS -

	Botella	Copa
Chateau Montgaillard, Cabernet Sauvignon, + Francia	\$590	\$115
V Casa Madero, Cabernet Sauvignon	\$590	\$125

- ESPUMOSOS -

	Botella
Moet & Chandon Imperial, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Francia	\$1,800
Moet & Chandon Nectar Imperial, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Francia	\$1,890



apoaJa



Precios indicados en Pesos Mexicanos, IVA incluido.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Aceptamos tarjetas de crédito, débito y efectivo en moneda nacional.

Pricing information displayed in national currency, all tax included.

Subject to change without previous notice.

We accept credit, debit cards & mexican cash.