



BEBIDAS / DRINKS

Sin Alcohol | Alcohol Free

Agua San Pellegrino 750 ml	\$180
Agua B'ui 437 ml	\$100
Natural y Mineral / Still and Sparkling	
Agua B'ui 946 ml	\$180
Natural y Mineral / Still and Sparkling	
Refresco Artesanal	\$110
Velvet Craft Soda 275 ml	
Limonada, Naranjada / Lemonade, Orangeade	\$95
Limonada con Menta / Lemonade with Mint	\$110
Té Frío / Cold Tea	\$90
Jugos Naturales / Natural Juices	\$110
Naranja o Toronja / Orange or Grapefruit	
Agua de Fruta Natural / Fresh Juice	\$95

Café | Coffee

Café Americano / Black Coffee	\$90
Café Espresso / Doble	\$90 / \$120
Cappuccino	\$120
Latte	\$120
Frappuccino	\$120
Bulletproof	\$140
Cold Brew	\$120

Bebidas Calientes | Hot Beverages

Matcha Latte	\$170
Chai Latte	\$160
Té Natural / Natural Tea	\$90
Golden Milk	\$180
Cúrcuma, jengibre, miel, leche, pimienta negra Turmeric, ginger, honey, milk, black pepper	
Cacao of the Gods	\$180
Cacao, leche, canela, pimienta negra, chiles molidos, orégano, miel de agave / Cocoa, milk, cinnamon, black pepper, chilli powder, oregano, agave honey	

Jugos | Juices

Afrodita	\$140
Extracto de betabel, jugo de naranja, jengibre Beetroot, orange juice, ginger	
D-tox	\$140
Apio, espinaca, manzana verde, chaya, pepino, limón, naranja / Celery, spinach, green apple, chaya, cucumber, lime, orange juice	
Citrus Passion	\$140
Maracuyá, guayaba, naranja, mandarina Passion fruit, guava, orange juice, tangerine	

Smoothies

Clásico	\$210
Fresa, plátano, mora azul, crema de cacahuete, leche de coco, miel de agave / Strawberries, banana, blueberries, peanut cream, coconut milk, agave honey	
Cacao Ceremony	\$210
Cacao, crema de cacahuete, dátil, plátano, canela, leche de coco, sal / Cocoa, peanut cream, date, banana, cinnamon, coconut milk, salt	
BETA	\$210
Mango, zanahoria, leche de soya, maracuyá Mango, carrot, soy milk, passionfruit	

Elixires | Elixirs

Repair Shot	\$110
Jengibre, cúrcuma, limón verde, miel de agave Ginger, turmeric, lime, agave honey	
Beach Front	\$130
Sandía, hierbabuena, limón, sal del Himalaya, agua mineral Watermelon, freshmint, lime, Himalayan salt , sparkling water	
Skin Care	\$130
Piña, pepino, sábila, crema de coco / Pineapple, cucumber, aloe vera, coconut cream	
Kombucha	\$150

Cervezas | Beer

Corona, Victoria	\$100
Negra Modelo y Modelo Especial	\$110

Cócteles | Cocktails

10:00 am a 10:30 pm

Green Mile \$320

Tequila Herradura Plata infusionado con hoja santa, Chartreuse verde, limón amarillo, jarabe de zacate limón
Herradura Plata Tequila infused with hoja santa, Chartreuse, lemon, lemongrass syrup

Free Ronin \$320

Gin japones Roku, jugo de sandia, té verde, jarabe de zacate limón, limón amarillo, limoncello
Roku gin, watermelon juice, green tea, lemongrass syrup, limoncello

Cuban Corsair \$320

Ron Havana 7, Grand Marnier, limón amarillo, jugo de toronja, guayaba
Rum Havana 7, Grand Marnier, lemon, grapefruit juice, guava

Tito's Son \$320

Vodka Tito's, jengibre, cilantro, piña
Tito's Vodka, ginger, coriander, pineapple

Janal Pixan \$320

Mezcal Reposado Ojo de Tigre, jamiaca, jarabe de cardamomo, cordial de naranja agria, naranja agria
Mezcal Reposado Ojo de Tigre, hibiscus, cardamom syrup, bitter orange cordial, and sour orange juice

Catrin \$330

Mezcal Ojo de Tigre Joven, Aperol, jarabe de mandarina, limón amarillo, aquafava, Prosecco
Mezcal Ojo de Tigre Joven, Aperol, tangerine syrup, lemon juice, Aquafava, Prosecco

Destilados | Spirits

por Copa | By The Glass

WHISKY

Glenfiddich 12 Años	\$340
Jack Daniel's	\$280
J.W. Black Label	\$290
J.W. Red Label	\$260
Macallan 12 años	\$390
Bulleit Bourbon	\$300
Sierra Norte Maíz Rojo	\$360
Sierra Norte Maíz Morado	\$360
Suntory Toki	\$360

VODKA

Absolut	\$280
Absolut Elyx	\$290
Belvedere	\$350
Grey Goose	\$360
Stolichnaya	\$260
Tito's	\$320
Zubrowka	\$290

RON / RUM

Bacardi Blanco	\$200
Flor de Caña 5 Años	\$220
Flor de Caña 12 años	\$320
Havana 7 Años	\$270
Aconte Blanco	\$320
Zacapa 23 Años	\$350

GIN

Beefeater 24	\$310
Hendrick's	\$320
Tanqueray	\$290
Monkey 47	\$400
Armonico	\$320
Roku Gin	\$320
Bombay Sapphire	\$290

MEZCAL

Ojo de Tigre Joven	\$320
Ojo de Tigre Reposado	\$330
Gracias a Dios Espadín	\$280
Gracias a Dios	
Espadín Reposado	\$300
Monte Lobos Espadín	\$320
Jolgorio Madrecuixe	\$430
Lost Explorer Espadín	\$430
Gracias a Dios Cuixe	\$430

TEQUILA

Casa Dragones Joven	\$590
Clase Azul Plata	\$430
Clase Azul Reposado	\$550
Clase Azul Gold	\$800
Casa Amigos Blanco	\$350
Don Julio Blanco	\$270
Don Julio Reposado	\$340
Don Julio Añejo	\$360
Don Julio 70	\$380
Don Julio 1942	\$590
Herradura Antiguo Plata	\$280
Herradura Plata	\$300
Herradura Reposado	\$320
Herradura Añejo	\$330
Herradura Ultra	\$350
Reserva de la Familia	\$500
Santanera Kosher	\$450
Tequila Kosmos Cristalino	\$430

COGNAC

Hennessy VSOP	\$420
---------------	-------

LICOR / LIQUOR

Absinthe	\$250
Amaretto Disaronno	\$270
Aperol	\$300
Baileys	\$220
Cachaça Pitú	\$280
Campari	\$300
Chambord	\$270
Chartreuse Verde	\$300
Cointreau	\$250
Cynar	\$270
Fernet Branca	\$300
Frangelico	\$220
Grand Marnier	\$300
Kahlúa	\$220
Licor 43	\$270
Limoncello	\$320
Luxardo	\$320
Sambuca Blanco	\$270
Sambuca Negro	\$290
St. Germain	\$350
Xtabentún	\$250
Vermouth	\$250
Ancho Verde Poblano	\$240
Malibú Licor de Coco	\$220

*IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. / Prices in Mexican pesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverage services are subject to a 15% charge.

NOMADE

HOLBOX