

LA POPULAR

NÔMADE TEMPLE

BEBIDAS / DRINKS

Sin Alcohol | Alcohol Free

Agua San Pellegrino 750 ml	\$195
Agua B'ui 437 ml	\$100
Natural y Mineral / Still and Sparkling	
Agua B'ui 946 ml	\$195
Natural y Mineral / Still and Sparkling	
Refresco Artesanal	\$110
Velvet Craft Soda 275 ml	
Limonada, Naranjada / Lemonade, Orangeade	\$110
Limonada con Menta / Lemonade with Mint	\$110
Té Frío / Iced Tea	\$100
Jugos Naturales / Natural Juices	\$120
Naranja o Toronja / Orange or Grapefruit	
Agua de Fruta Natural / Fresh Juice	\$100

Café | Coffee

Café Americano / Black Coffee	\$100
Café Espresso / Doble	\$100 / \$120
Cappuccino	\$120
Latte	\$120
Frappuccino	\$120
Bulletproof	\$150
Cold Brew	\$120

Bebidas Calientes | Hot Beverages

Matcha Latte	\$180
Chai Latte	\$170
Té Natural / Natural Tea	\$100
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	\$150
Extracto de betabel, jugo de naranja, jengibre Beetroot, orange juice, ginger	
D-tox	\$150
Apio, espinaca, manzana verde, chaya, pepino, limón, naranja / Celery, spinach, green apple, chaya, cucumber, lime, orange juice	
Citrus Passion	\$150
Maracuyá, guayaba, naranja, mandarina Passion fruit, guava, orange juice, tangerine	

Smoothies

Clásico	\$220
Fresa, plátano, mora azul, crema de cacahuete, leche de coco, miel de agave / Strawberries, banana, blueberries, peanut cream, coconut milk, agave honey	
Cacao Ceremony	\$220
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 \$350

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 \$330

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

Tito's Son \$330

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

Janal Pixan \$330

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	\$380
Jack Daniel's	\$280
J.W. Black Label	\$330
J.W. Red Label	\$280
Macallan 12 años	\$420
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

Havana 7 Años	\$270
Aconte Blanco	\$320
Zacapa 23 Años	\$350

GIN

Beefeater 24	\$310
Hendrick's	\$350
Tanqueray	\$290
Monkey 47	\$400
Armonico	\$320
Roku Gin	\$320
Bombay Sapphire	\$290
Condesa	\$300

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	\$460
Lost Explorer Espadín	\$490
Gracias a Dios Cuixe	\$430
Lost Explorer Salmiana	\$800
Lost Explorer Tobalá	\$680
Montelobos Tobalá	\$420

TEQUILA

Casa Dragones Joven	\$800
Clase Azul Plata	\$430
Clase Azul Reposado	\$690
Clase Azul Gold	\$800
Don Julio Blanco	\$270
Don Julio Reposado	\$340
Don Julio Añejo	\$360
Don Julio 70	\$380
Don Julio 1942	\$690
Herradura Plata	\$300
Herradura Reposado	\$320
Herradura Añejo	\$330
Herradura Ultra	\$350
Reserva de la Familia	\$560
Santanera Kosher	\$450
Tequila Kosmos Cristalino	\$480
Volcan XA Special Blend	\$800
Casa Dragones Reposado	\$800
Mizunara	

COGNAC

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

LICOR / LIQUOR

Amaretto Disaronno	\$200
Aperol	\$250
Baileys	\$200
Cachaça Pitú	\$200
Campari	\$200
Chambord	\$252
Chartreuse Verde	\$300
Cynar	\$200
Fernet Branca	\$250
Grand Marnier	\$300
Kahlúa	\$200
Licor 43	\$250
Limoncello	\$250
Sambuca Blanco	\$200
Sambuca Negro	\$200
St. Germain	\$350
Xtabentún	\$200
Vermouth	\$200
Ancho Verde Poblano	\$200
Malibú Licor de Coco	\$200

*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.

NÓMADE

TEMPLE