

# PUERTO



MERCADITO  
DE MAR







## BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

### CAFÉ/COFFEE

Americano	\$75
Espresso	\$75
Capuchino/ <i>Cappuccino</i>	\$120
Doble Espresso/ <i>Double Espresso</i>	\$120

TISANAS/ <i>HERBAL TISANES</i>	\$90
--------------------------------	------

AGUA CON GAS/ <i>SPARKLING WATER</i>	\$95
--------------------------------------	------

Casa del Agua, Agua de Piedra, Pellegrino,  
Topo Chico

AGUA SIN GAS/ <i>MINERAL WATER</i>	\$95
------------------------------------	------

Casa del Agua, Agua de Piedra, Panna

REFRESCOS/ <i>SOFT DRINKS</i>	\$65
-------------------------------	------

LIMONADA O NARANJADA/ <i>LEMONADE OR ORANGEADE</i>	\$65
--	------

MALTEADA/ <i>MILKSHAKE</i>	\$160
----------------------------	-------

SMOOTHIES	\$105
-----------	-------

Fresa, mango, tamarindo/*Strawberry, mango  
or tamarind.*



## CERVEZAS / BEER

### BAJA BREWING CO.

Mango \$125

Surfa Lager \$125

Peyote Ipa \$125

D'ORILLA \$125

LATINA Gluten Free \$125

### CORONA

Extra \$95

Light \$95

### PACÍFICO

Clara/*Pale lager* \$95

Light \$95

HEINEKEN \$95

VICTORIA \$95

### MODELO

Especial/*Special* \$95

Negra/*Black* \$95

### TECATE

Clara/*Golden Lager* \$95

Light \$95

### XX

Lager \$95

Ámbar/*Amber* \$95

### ULTRA

Amstel \$95

Michelob \$95

STELLA ARTOIS \$95

 **TEQUILA**

		
<b>DON JULIO</b>		
Blanco	\$295	\$2,610
Reposado	\$305	\$2,700
Añejo	\$395	\$3,825
70	\$395	\$3,825
1942	\$895	\$8,650
<b>HERRADURA</b>		
Blanco	\$220	\$2,865
Reposado	\$270	\$2,400
Añejo	\$280	\$2,685
1800		
Añejo	\$270	\$2,400
Cristalino	\$335	\$2,940
<b>MAESTRO</b>		
Dobel Diamante	\$310	\$2,700
<b>SIETE LEGUAS</b>		
Blanco	\$230	\$2,225
Reposado	\$355	\$3,435
<b>CLASE AZUL</b>		
Plata	\$630	\$6,110
Reposado	\$815	\$7,885
<b>CASA DRAGONES</b>		
Blanco	\$395	\$3,815
Joven	\$918	\$8,885
Añejo	\$545	\$5,265
<b>JOSÉ CUERVO Reposado</b>	\$160	\$2,075
<b>CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA</b>		
Reposado	\$615	\$5,960
Extra añejo	\$1,390	\$13,400

## MEZCAL

### 400 CONEJOS



Joven

\$255

\$2,465

### BRUXO

No.5

\$460

\$4,440

### AMARÁS

Espadín joven

\$255

\$2,465

Cupreata

\$295

\$2,870

### MONTELOBOS

Joven

\$255

\$2,465

Ensamble

\$315

\$3,035

### GRACIAS A DIOS

Cuishe

\$590

\$5,700

Mexicano

\$590

\$5,700

### OJO DE TIGRE

Joven

\$295

\$2,870

## COÑAC/COGNAC



MARTELL V.S.O.P.

\$270

\$2,350

HENNESSY V.S.O.P.

\$350

\$3,105

REMY MARTIN XO

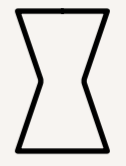
\$980

\$8,680



## RON/RUM

### BACARDÍ



Blanco

\$140

\$1,550

Añejo

\$140

\$1,550

### CAPTAIN MORGAN

Original

\$140

\$1,550

### ZACAPA

Ámbar

\$330

\$3,200

23

\$390

\$3,800

HAVANA CLUB 7

\$225

\$1,965

MALIBÚ

\$130

\$1,550

RUMCHATA

\$225

\$1,965

### MATUSALEM

Gran Reserva 23

\$320

\$3,100

Platino

\$160

\$2,075

FLOR DE CAÑA 5

\$225

\$1,965



## VODKA

### ABSOLUT



Original

\$160

\$1,500

Mandarin

\$160

\$1,500

Vainilla

\$175

\$1,700

KETEL ONE

\$235

\$2,275

GREY GOOSE

\$280

\$2,720

TITO'S

\$280

\$2,720

BELVEDERE

\$350

\$3,120

STOLICHNAYA

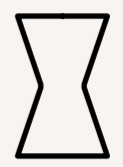
\$165

\$1,550



## WHISKY

### JOHNNIE WALKER



Red Label

\$210

\$1,850

Black Label

\$410

\$3,950

Blue Label

\$1,550

\$15,000

### BUCHANAN'S

12

\$250

\$2,400

18

\$395

\$3,800

### MAKER'S MARK

\$240

\$2,340

### JACK DANIEL'S

\$260

\$2,315

### CHIVAS 12

\$250

\$2,400

### HIBIKI SUNTORY

\$470

\$4,565

### GLENLIVET 12

\$265

\$2,565

### GLENFIDDICH 12

\$420

\$4,070

### MACALLAN 12

\$390

\$3,440



## LICORES/LIQUEURS

### SAMBUCA



Blanco

\$160

\$1,415

Negro

\$160

\$1,415

### AMARETTO

\$210

\$1,840

### BAILEYS

\$180

\$1,600

### JAGERMEISTER

\$180

\$1,600

### FRANGELICO

\$160

\$1,900

### LICOR 43

\$215

\$1,865



FERNET BRANCA	\$195	\$1,895
LICOR		
DE DAMIANA	\$140	\$1,345
CREMA		
DE TEQUILA 1921	\$250	\$2,415
GRAND MARNIER	\$250	\$2,415
CHAMBORD	\$310	\$3,000



## CÓCTELES CLÁSICOS/

### CLASSIC COCKTAILS

\$210

MAI TAI

PIÑA COLADA

DAIQUIRI – MARGARITA

Limón, fresa, mango, tamarindo, maracuyá

*Lemon, strawberry, mango, tamarind or passion fruit*

MEDIAS DE SEDA

LONG ISLAND ICED TEA

COPA DE NADA

BLOODY MARY

MIAMI VICE



## CÓCTELES DE AUTOR/

### SIGNATURE COCKTAILS

\$295

PALMA BLANCA

Ron blanco, crema de coco, pulpa de mango (concentrado), jugo de limón, (frozen). *White rum, coconut cream, mango pulp (concentrated), lemon juice (frozen).*

## CHOYA

Ron blanco, jarabe natural, pulpa tierna de coco, agua de coco, jugo de limón, crema de coco. *White rum, simple syrup, coconut tender pulp, coconut water, lemon juice, coconut cream.*

## MEZQUITE

Hendrick's, Fernet Branca, jarabe de pepino, jugo de limón eureka, pepino, agua mineral. *Hendrick's, Fernet Branca, cucumber syrup, eureka lemon juice, cucumber, mineral water.*

## BIZNAGA

Captain Morgan, campari, jugo de piña, jugo de limón, jarabe natural. *Captain Morgan, Campari, pineapple juice, lemon juice, simple syrup.*

## CARDÓN

Beefeater blackberry, jarabe de menta, jugo de limón, jugo de toronja, menta y pepino. *Blackberry beefeater, mint syrup, lemon juice, grapefruit juice, mint and cucumber.*

## MARIOLA

Stolichnaya, agua de coco, jugo de limón eureka, jarabe de miel, menta, mora azul. *Stolichnaya, coconut water, eureka lemon juice, honey syrup, mint, blueberry.*

## TOROTE

Ron Bacardí blanco, menta, jarabe de moras, jugo de limón, agua mineral. *Bacardí white rum, mint, blackberry syrup, lemon juice, mineral water.*

## MANGLE DULCE

Midori, controy, jarabe natural, jugo de limón fresco, clara de huevo pasteurizada. *Midori, controy, simple syrup, fresh lemon juice, pasteurized egg whites.*



## CÓCTELES SIN ALCOHOL/ MOCKTAILS

\$160

Cualquiera de las opciones signature pueden ser preparadas sin alcohol. *Alcohol-free versions of all of the signature cocktails are available.*



## MIXOLOGÍA/ MIXOLOGYST COCKTAILS

\$325

### GAVIOTA CALIFORNIANA

Ron Bacardí blanco, ron Captain Morgan, puré de guayaba, jugo de limón, crema de coco, jarabe de canela. *Bacardí white rum, Captain Morgan rum, guava puree, lemon juice, coconut cream and cinnamon syrup.*

### CONEJO DEL DESIERTO

Don Julio blanco, 400 Conejos joven, Ancho Reyes rojo, jugo de limon eureka, puré de nectarina, jarabe natural, sal de chile serrano. *Don Julio white tequila, 400 conejos joven (blend) mezcal, Ancho Reyes red liqueur, eureka lemon juice, nectarine puree, simple syrup, serrano salt.*

### MURCIÉLAGO SUDCALIFORNIANO

Beefeater blackberry, Campari, bitter de cardamomo, jugo de toronja fresco, agua mineral, jarabe de moras. *Blackberry Beefeater, Campari, cardamom bitters, fresh grapefruit juice, mineral water, blackberry syrup.*

## CARDENAL ROJO

Mezcal Amarás espadín joven, Cointreau, jugo de limón, tomate cherry, sal de tomate. *Amarás espadin agave blend mezcal, Cointreau, lemon juice, cherry tomato, tomato salt.*

## TIBURÓN BALLENA

Tito's, curacao azul, bitter de naranja, jarabe de lima, jugo de limón, agua mineral. *Tito's, blue curacao, orange bitters, lime syrup, lemon juice, mineral water.*

## LOBO MARINO

Tanqueray no. Ten, Martini Bianco, jalea de naranjita, clara de huevo pasteurizada. *Tanqueray no. Ten, Martini Bianco, naranjita jam, pasteurized egg whites.*

## BALLENA GRIS

Herradura blanco, Controy, licor de damiana, jugo de limón. *Herradura white tequila, Controy, damiana liqueur, lemon juice.*

Nuestros destilados incluyen un mezclador o jugo por copa (235 ml). La compra de una botella incluye cuatro mezcladores de 355 ml o dos Red Bull o un litro de jugo. Los cócteles están elaborados con destilados y/o licores específicos. En caso de que usted prefiera otra etiqueta, tendrá un cargo extra. Los precios incluyen IVA, MXN.

*Our spirit drinks include one mixer (235 ml soda or juice) per glass. Bottle service includes four 355 ml mixers or two Red Bull or one liter of juice. Classic cocktails are elaborated with specific distilled and/or liquors. In case you prefer a different label, it will be charged as an extra. Prices include tax and are expressed in Mexican pesos.*



## VINO ESPUMOSO/ SPARKLING WINE



VEUVE CLICQUOT—BRUT

\$1,600

Francia/*France*

VEUVE CLICQUOT—ROSÉ

\$1,600

Francia/*France*

MOËT & CHANDON—BRUT IMPERIAL

\$2,800

Francia/*France*

MOËT & CHANDON—ROSÉ IMPERIAL

\$2,800

Francia/*France*

MOËT & CHANDON—NECTAR IMPERIAL

\$2,800

Francia/*France*

MOËT & CHANDON—ICE IMPERIAL

\$3,000

Francia/*France*

MOËT & CHANDON—ICE IMPERIAL ROSÉ

\$3,800

Francia/*France*

DOMAINE LUQUET ROGER—CRÉMANT

\$295 \$1,300

DE BOURGOGNE

Francia/*France*



## VINO BLANCO/ WHITE WINE



MARA MARTÍN—GODELLO <i>España/Spain</i>	\$340	\$1,600
PACO Y LOLA N°12—ALBARIÑO <i>España/Spain</i>		\$1,750
MONTE XANIC—SAUVIGNON BLANC <i>México/Mexico</i>	\$310	\$1,400
MARKUS MOLITOR GOLDEN CAP—RIESLING <i>Alemania/Germany</i>		\$1,200
CASA MADERO—CHARDONNAY <i>México/Mexico</i>		\$1,200
DOMAINE VACHERON—SANCERRE <i>Francia/France</i>		\$2,200
HUBER GRUNER VELTLINER—ORGANIC VISION <i>Austria</i>		\$1,900
JOEL GOTT—PINOT GRIS <i>Estados Unidos/USA</i>		\$2,500
FOLIE À DEUX—CHARDONNAY <i>Estados Unidos/USA</i>		\$1,600
CASA MADERO 2V—BLEND <i>México/Mexico</i>	\$270	\$1,200



## VINO ROSADO/

## ROSÉ WINE



LABERINTO—ROSADO/ROSÉ

\$340

\$1,600

México/*Mexico*

BODEGA LOS CEDROS—ROSADO/ROSÉ

\$340

\$1,600

México/*Mexico*

MINUTY M—ROSADO/ROSÉ

\$1,600

Francia/*France*

DECOY—ROSADO/ROSÉ

\$1,750

Estados Unidos/*USA*



## VINO TINTO/

## RED WINE



CASA MADERO GRAN RESERVA

\$2,500

3V—BLEND

México/*Mexico*

CASTA TINTA—CABERNET SAUVIGNON

\$340

\$1,600

México/*Mexico*

MÉNAGE À TROIS—PINOT NOIR/*GRIS*

\$340

\$1,600

Estados Unidos/*USA*

MONTEVIÑA—CABERNET MERLOT

\$270

\$1,200

México/*Mexico*

FOLIE À DEUX—PINOT NOIR Estados Unidos/ <i>USA</i>	\$2,100
CAVA QUINTANILLA RESERVA—NEBBIOLO México/ <i>Mexico</i>	\$2,100
HACIENDA LA LOMITA — PAGANO México/ <i>Mexico</i>	\$2,200
ANJOU ROUGE—LA ROULERIE Francia/ <i>France</i>	\$1,900
PSI—DE PINGUS España/ <i>Spain</i>	\$3,900
CHACRA BARDAS—PINOT NOIR Argentina	\$2,100
CLOS DE LOS SIETE—MALBEC Argentina	\$1,900
DECOY—MERLOT Estados Unidos/ <i>USA</i>	\$1,950
CASA MADERO—CABERNET UVAS ORGÁNICAS México/ <i>Mexico</i>	\$2,200





Los precios están expresados  
en pesos mexicanos  
e incluyen IVA.

*Prices include tax  
and are expressed in Mexican  
pesos.*