

BEACH BAR MENU

BOTANERÍA/to share, or not...

MÍEXICO LINDO

(guacamole, pico de gallo, picante de piña y chiltomate/guacamole, chopped tomatoe, onion and jalapeño, spicy pineapple with chiltomate)

\$250 mx

BOTANITA

(hummus de garbanzos y cebolla curtida, pepino con jengibre, aceitunas y limón/pickled onion and chickpeas hummus, cucumber with ginger, olives and lime)

\$180 mx

FRUTAS CON CHILE

(jícama, zanahoria, pepino, apio, limón, aderezo blue cheese y valentina/jícama, carrot, cucumber, celery, lime, blue cheese dressing and spicy sauce)

\$120 mx

CRUDERÍA/fresh from the ocean

CEVICHE DE PESCADO LOCAL ESTILO YUCATECO

(pescado, limón, tomate, cebolla y cilantro/fish, lime, tomatoe, onion and cilantro)

\$210 mx

AGUACHILE DE CAMARÓN

(camarón, limón, pepino y jalapeño/shrimp, lime, cucumber and jalapeño)

\$330 mx

TOSTADA DE ATÚN CON CHICHARRÓN

(atún, chicharrón, tomate, limón, cilantro, cebolla, mayonesa y valentina/tuna, pork rind, tomato, lime, cilantro, onion, mayo and spicy sauce)

\$260 mx

TOSTADA DE PULPO

(pulpo frito, jengibre, cilantro, limón y cebolla/fried octopus, ginger, cilantro, lime and onion)

\$220 mx

TORTERÍA/let's call it a sandwich

TORTA DE ATÚN

\$290 mx

(atún, tomate, cebolla, cilantro, mayonesa y chicharrón/tuna, tomatoe, onion, cilantro, mayo and pork rind)

TORTA DE CERDO

\$230 mx

(cerdo asado, limón, epazote, habanero, chiltomate, aguacate/baked pork, lime, epazote, habanero, chiltomate sauce and avocado)

TORTA DE RES

\$310 mx

(brisket, leche de coco, curry panang, cebolla curtida, cilantro y lechuga/brisket, coconut milk, curry panang, pickled onion, cilantro and lettuce)

TORTA DE CAMARÓN TEMPURA

\$320 mx

(camarón tempura, mayonesa, tomate, lechuga, aguacate y cilantro/shrimp tempura, mayo, tomatoe, lettuce, avocado and cilantro)

TORTA DE PESCADO TEMPURA

\$240 mx

(pescado tempura, mayonesa, tomate, lechuga, aguacate y cilantro/fish tempura, mayo, tomatoe, lettuce, avocado and cilantro)

TAQUERÍA/you know this one

PUERCO POC CHUC

\$210 mx

(costilla de cerdo, limón, epazote y salsa de chiltomate/pork rib, lime, epazote and chiltomate sauce)

RES CON COCO

\$290 mx

(brisket, mantequilla de cacahuate, leche de coco, cebolla y cilantro/brisket, peanut butter, coconut milk, onion and cilantro)

TACOS TEMPURA

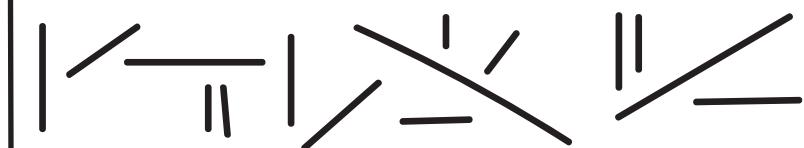
\$270 mx

(con repollo, rábano, jalapeño, mayonesa y cilantro/with cabbage, radish, jalapeño, mayo and cilantro)

pescado/fish

\$320 mx

camarón/shrimp



* Los alimentos que se manejan en este establecimiento cumplen con los mejores estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*All the food and cooking procedures of this restaurant fulfills the essential requirements of quality and hygiene, yet consumption of raw food is responsibility of the client.

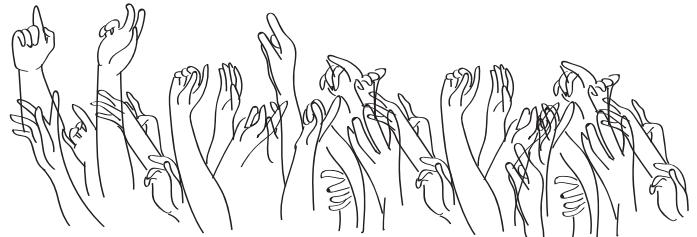
FROM THE BAR

#letshaveacoco

COCTELERÍA CLÁSICA/ CLASSIC COCKTAILS

245 mx

margarita, margarita mezcal, mojito, mimosa, daiquiri, piña colada, caipiriña, caipiroska, bloody mary



HOUSE COCKTAILS

275mx

TIŁQ BERRY

(Licor Xila, tequila Cascahuin, zarzamora, jugo de piña, miel de agave/[Xila liquor, Cascahuin tequila, blackberry, pineapple juice, honey syrup](#))

FLOR DE MAYO

(mezcal Gem & Bolt, concentrado de naranja y vainilla, aquafaba, miel de agave/[Gem & Bolt, orange and vanilla concentrate, aquafaba, honey syrup](#))

CLUKWA

(pox Siglo Cero, licor de café Corajito, jugo de limón, jugo de naranja y cerveza de jengibre Parasol/[Siglo Cero pox, Corajito coffee liquor, lime juice, orange juice, Parasol ginger beer](#))

RAMZ TONIC

(Gin Hendrick's, tónica, láminas de pepino, rodajas de toronja, rodajas de limón, cardamomo/[Hendrick's gin, tonic, sliced cucumber, sliced grapefruit, sliced lime, cardamom](#))

CARMÍN

(sotol Sotomayor, jugo de sandía, concentrado de jengibre, miel de agave/[Sotomayor sotol, watermelon juice, ginger concentrate, agave syrup](#))

PINEAPPLE EXPRESS

(gin GM, jugo de piña, jengibre, romero, miel de agave/[GM gin, pineapple juice, ginger, rosemary, agave syrup](#))

HOMBRE LAGARTO

(mezcal Unión viejo, reducción de piña, óleo de limón amarillo/Unión viejo mezcal, [pineapple reduction, yellow lemon saccharum oil](#))

MR COCO

(whiskey Juan Montaña, jugo de piña, aquafaba, leche de coco, jugo de limón y jarabe de maíz/[Juan Montaña whiskey, pineapple juice, aquafaba, coconut milk, lime juice, corn syrup](#))

SOUTHTONIC

(gin Gin & Stone, Aperol, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de maracuyá/[Gin & Stone gin, Aperol, pineapple juice, lime juice, passionfruit syrup](#))

FLAMINGO

(mezcal Unión, jugo de toronja, miel de agave/[Union mezcal, grapefruit juice, honey syrup](#))

COCOFFEE

(café cold brew Chale, ron, licor Kalani, jugo de piña, jarabe de agave, licor de coco/[Chale cold brew, rum, Kalani liquor, pineapple juice, agave syrup, coconut liquor](#))

CERVEZA/BEER	120 mx	SMOOTHIES	220 mx
CERVEZA ARTESANAL/ CRAFT BEER	140 mx	MAYAN DETOX	
Allende: Golden ale & Brown ale		(naranja, piña y chaya/orange, pineapple and chaya)	
SODA	80 mx	MANGO CITRUS	
AGUA/WATER	90 mx	(mango, piña, limón, naranja, jengibre y menta/mango, pineapple, lime, orange, ginger and mint)	
Natural 290 ML.	120 mx	PAPAYA DIAVOLA	
Natural 473 ML.	130 mx	(toronja, piña, fresa y papaya/grapefruit, pineapple, strawberry and papaya)	
Mineral 473 ML.	120 mx	PIÑATAN	
JUGOS FRESCO/ FRESH JUICE		(naranja, zanahoria, piña y plátano/orange, carrot, pineapple and banana)	
		GINGER APPLE	
		(piña, manzana y jengibre/pineapple, apple and ginger)	

VINO/WINE		DESTILADOS/SPIRITS	
BLANCO/WHITE		MEZCAL	
Domaine des Cassiers FRA Sauvignon Blanc	265 mx	Ojo de Tigre Espadín/tobala	220 mx 2,550 mx
Heritage du Consellier FRA Chardonnay	265 mx	211 Salmania	350 mx 6,150 mx
Berg&Tail Riesgling	265 mx	TEQUILA	
Muscadet Sure Lie FRA Sauvignon Blanc	265 mx	Revolución Reposado	260 mx 3,250 mx
		Revolución extra añejo	330 mx 3,950 mx
		Cristalino	
		Don Julio Añejo	250 mx 2,950 mx
		Don Julio 70 cristalino	290 mx 3,350 mx
		Clase Azul Plata	490 mx 6,490 mx
		Clase Azul Reposado	590 mx 8,750 mx
ROSADO/ROSÉ		GIN	
Le Poussin Rosé FR Grenache	265 mx	Hendrick's	310 mx 3,650 mx
Bertarose Chiaretto ITA Merlot Chiaretto	265 mx	Bobby's	560 mx 5,750 mx
Whispering Angel FRA Grenache	2,250 mx		
TINTO/RED		RON/RUM	
Mezzacorona ITA Pinot Noir	1,390 mx	Habana 7 años	220 mx 2,550 mx
Brisa Cabernet CHILE Cabernet Sauvignon	1,390 mx	Zacapa 23 años	380 mx 4,850 mx
ESPUMOSO/ SPARKLING		WHISKY	
Scarpetta ITA Espumoso	265 mx	Macallan 12 años	360mx 4,250 mx
Scarpetta Rosé ITA Espumoso rosé	265 mx	Black Label	290mx 3,550 mx
Moët Imperial FRA Champagne Brut	3,500 mx	Blue Label	1,150mx 13,950 mx
Moët Imperial Rosé FRA Champagne Rose	4,200 mx	Jack Daniel's	220 mx 2,550 mx
		VODKA	
		Grey goose	320mx 3,950 mx
		Belvedere	320mx 3,950 mx

*Todos nuestros precios son en pesos mxn e incluyen iva.

*All our prices are in pesos and includes taxes.