



*Queremos ofrecerte ingredientes frescos que te sean familiares preparados en combinaciones y formas que te sorprenderán y te harán redescubrirlos.*

### **BEBIDAS DE TEMPORADA**

**Palma.** 30 Topes Mixto de agave / Maracuyá / Jugo de piña / Miel de agave / Jugo de limón / Sal de jamaica y chile de árbol ... \$ 150

**Fresa salvaje.** Sagrada Mezcal de pechuga / Shrub de fresa y yerbabuena / Soda ... \$150

**Carajillo de olla.** Madera Tequila reposado / Café Cold brew / Miel de piloncillo y especias / Leche de cacahuete ... \$150

**Tepachanga.** 30 Topes Mixto de agave / Vino de piña / Miel de cardamomo / Angostura mexicana ... \$150

### **CLÁSICOS**

**TOMMY'S MARGARITA.** 30 Topes Mixto de agave / Jugo de limón / Miel de agave / Sal de cítricos ... \$150

**MAKA MULE.** 30 Topes Mixto de agave / Miel de jengibre / Jugo de limón / Soda ... \$150

**YERBABUENA.** Charanda Uruapan / Miel de yerbabuena / Jugo de limón ... \$150

**PRIMO CHELADO.** Aperitivo Primo / Cerveza clara / Jugo de limón / Sal de cítricos ... \$150



## Snacks

**Oysters.** Fresh oysters from Baja California accompanied with seasonal fruit Mignonet

6 Pz ... \$ 300

12 Pz ... \$ 600

**Hummus.** (120 gr). Chickpeas and peanut hummus / Sourdough / Rosemary olive oil / Dehydrated tomat / Peppermint ... \$180

**Serrano toast.** (4pz). Sourdough / Serrano ham / Tomato and garlic sauce / Plum sour sauce / Queso fresco ... \$150

**Chips.** Potato chips / Habanero and pineapple salt / Onion / Cilantro / Lime juice ... \$80

**Guacamole.** (120 gr). Avocado / Pumpkin and sunflower seeds / Cherry tomato / Chile serrano / Cilantro / Passion fruit seed / Onion ... \$150

**Beef jerky** (80 gr). House made beef jerky ... \$150

## Cerveza

**Mexican beer** ... \$70

**Chelada.** Mexican beer / Lime juice / Sea salt ... \$75

**Michelada estilo D.F.** Mexican beer / Clamato / Black sauce mix / Chamoy / Toasted sesame seeds ... \$95





*We want to offer you fresh and familiar ingredients combined in ways that will make you rediscover them.*

### SEASONAL DRINKS

**Palma.** Mixto 30 topes / Passion fruit / Pineapple juice / Agave honey / Lime juice / Hibiscus and Chile de árbol salt ... \$150

**Fresa salvaje.** Sagrada Mezcal de pechuga / Strawberry and peppermint shrub / Soda ... \$150

**Carajillo de olla.** Madera Tequila reposado / Cold brew coffee / Piloncillo and spices honey / Peanut milk ... \$150

**Tepachanga.** 30 Topes Mixto de agave / Pineapple wine / Cardamom honey / Mexican angostura bitters ... \$150

### CLASSICS

**Tommy's Margarita.** 30 Topes Mixto de agave / Lime juice / Agave honey / Citrus salt ... \$150

**Maka mule.** 30 Topes Mixto de agave / Ginger honey / Lime juice / Soda ... \$150

**Yerbabuena.** Charanda Uruapan Azul / Peppermint honey / Lime juice ... \$150

**Pimo Chelado.** Aperitivo Primo / Mexican beer / Lime juice / Citrus salt ... \$150



## Botana

**Ostiones.** Ostiones frescos de Baja California acompañados con mignonette de fruta de temporada

6 Pz ... \$ 300

12 Pz ... \$ 600

**Hummus** (120 gr). Hummus de garbanzo y cacahuete / Pan de masa madre / Aceite de oliva y romero / Hierbabuena ... \$180

**Tapas de jamón serrano** (4 pz). Pan de masa madre / Jamón serrano / Tomaca / Salsa de ciruela ... \$150

**Chips.** Papas / Polvo de habanero y piña / Cebolla / Jugo de limón / Cilantro ... \$80

**Guacamole** (120 gr). Aguacate / Pepita de calabaza y girasol / Jitomate cherry / Semilla de maracuyá / Cilantro / Cebolla ... \$150

**Carne seca** (80 gr). Carne seca casera ... \$150

## Cerveza

**Cerveza nacional** ... \$70

**Chelada.** Limón / Sal de mar ... \$75

**Michelada estilo D.F.** Cerveza nacional / Clamato / Mix de salsas negras / Chamoy / Ajonjolí tostado ... \$95