



y al final de los finales
todos somos iguales
Somos Calavera

COCTELERÍA

Destilados Mexicanos

PRIETONI \$150

Negroni, vermouth rojo, Mezcal y Campari.

MARGARA \$150

Margarita, tequila, Limón y licor de naranja.

ROCIO \$150

Spritz, Sake Nami, prosecco, licor de naranja y top de agua mineral.

EPAJITO \$150

Reversión del mojito hecho con epazote y charandas.

CALavera COLADA \$150

Charandas mezclada con jugo de mango arándano y un delicioso jarabe de coco

ÑACA ÑACA \$150

Hanky panky. ginebra, vermouth dulce y fernet mexicano.

MULA DE MEZCAL \$150

Mezcal, jugo de limón y cerveza de jengibre.

CATARINO \$150

Mezcal sivistre, un escarchado picosito, mix de toronja / guayaba y un toque gacificado

LA CHALUPA \$165

Recordando las trajineras de Xochimilco la chalupa es un fresco trago con mezcal y notas cítricas ahumado a un acento de violetas.

CÓCTEL CALAVERA DEL DÍA

\$170

PREGUNTA A NUESTRO CANTINERO POR ÉL



ALIMENTOS

AL CENTRO

CHURROS DE QUESO

Churros de feria con queso parmesano y blanco acompañado de mole negro hecho en casa. Buenazos para botanear.

\$150

ANTÍDOTO

Juguito de carne hecho con chamorro de res servido con cebolla, cilantro y chile serrano.

\$150

PASTA CASERA

Pasta fresca hecha con harinas italianas en casa servida a tu gusto. Tradicional, pomodoro, pesto, arrabiata o rosé.

\$160

PAPA NACHOS

Nuestras papas gajo, bañadas de prensado y salsa de queso.

\$170

PAPAESQUITE

Papa horneada, con grano de elote natural, mayonesa, chimi amarillo de la casa, chipotle y queso nachos.

\$170

APACHITOS

Nachos a nuestro estilo. Hechos con totopos, salsa de frijol, salsa de tres chiles, con prensado y jalapeños caseros. Bañados con queso nachos.

\$170

ENMOLADAS

Rellenas de pollo bañadas con mole negro hecho en casa. Una combinación de receta de Oaxaca y Puebla.

\$180

MARRANITAS

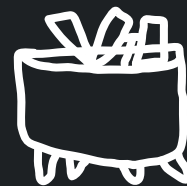
Tres gorditas de nixtamal natural, rellenas con carnitas surtidas de cerdo, hechas al estilo Michoacán, en cazo de cobre, acompañadas de aguacate, jalapeños caseros y costra de queso.

\$200

FLAUTAS DE PASTOR

Rellenas de auténtica carne al pastor hecha al carbón, con bastones de piña, salsa verde, crema y queso.

\$200



GUACAMOLES

¡Hechos al momento! Servidos en molcajetes marca Guanajuato.

Sencillo **\$180**

Con cecina **\$300**

Milanesa Crispy de Rib eye **\$300**

EMPANADA DE CARNE

Orden de tres piezas, rellenas de carne molida de rib eye y filete. Estilo argentinas, acompañadas de chimi-mexicano.

\$190

CECINA BOTANERA

Cecina leonesa, bañada con salsa arriera, aceitunas rellenas de pimiento y cebollitas encurtidas. ¡Con el juguito que queda pide una michelada!

\$225



AL CENTRO



AGUACHILE NEGRO DE RIB EYE

Con rib eye fresco en costra de rub tatemado, acompañado de pepino, cebolla y aguacate bañado de aguachile negro.

CAMARONES ROCA

Camarones en tempura de chela, bañados con salsa dinamita oriental.

\$225

FONDUE DE QUESO

Hecho con nuestra mezcla de quesos con vino blanco y mezcal, servido con aceitunas y crotones a la mantequilla de ajo.

Sencillo: **\$220** C/ Chistorra: **\$250**
C/ Chorizo Argentino: **\$280**

BOTANA GUACAMAYA DE VALLARTA

Atún fresco, cueritos y chicharrón duro de cerdo en salsa guacamayera del pacífico, servido con aguacate, tostadas y totopos.

\$260

IXTLÁN

Aguachile verde de camarón hecho al momento, servido con aguacate, pepino y cebolla morada acompañado de tostadas y totopos.

\$285

TIRADITO DE ATÚN

250grs de atún en laminas, bañadas con salsa arriera de chiles toreados, con aguacate y tostadas.

\$295

PULPO SARANDEADO AL CHIPOTLE

Hecho a la parrilla, adobado en salsa dinamita, acompañado de mix de hongos al ajillo y papitas al romero.

\$390

Al final,
todos somos iguales,
todos SOMOS CALAVERA



TACOS



TACOS DE TRIPA

Orden de tres tacos hechos con tripa doradita, cebolla asada y salsa de la casa.

\$235

TACOS DE CARNITAS

Orden de tres tacotes con carnitas estilo Quiroga hechas en cazo de cobre, cebolla, cilantro y aguacate. Acompañado de salsa de chile serrano.

\$235

TACO LA GARZA

¡¡¡De mi barrio!!! Orden de tres super tacos, hechos con rib eye, queso mixto y papas. Servido con su aguacate y salsa verde de la casa.

\$235

TACO DON AGUS

Orden de tres tacos de costilla en carnitas, acompañado de salsa mexicana de aguacate.

\$235

TACO DE LENGUA

Tres tacotes de lengua cocida, al horno de leña por más de 4 hrs, servidos con cebolla asada, cilantro y salsa verde de la casa.

\$235

TACOS SAYULITA

Orden de tres tacos, hechos con camarón en tempura de chela, y chimi de habanero con cilantro, salsa mexicana y repollo morado.

\$235

TACOS NORTEÑOS

Tres tacos de arrachera a la parrilla, acompañados de cebolla asada y salsa mexicana

\$235

TACOS DE PICAÑA

Tres tacos de picaña Angus, con rub tatemado, acompañado de fajitas de pimiento, en chimi-argentino, con chile de árbol, cebolla, cilantro y salsa de la casa.

\$235

TACOS DE PICAÑA

Tres tacos de picaña Angus, con rub tatemado, acompañado de fajitas de pimiento, en chimi-argentino, con chile de árbol, cebolla, cilantro y salsa de la casa.

\$250

TACO RE-CHONCHO

Orden de tres tacotes, hechos con auténtica carne al pastor al carbón, queso mixto y piñita asada.

\$250

TACOS CALAVERA

Orden de tres tacos de rib eye con tuétano rostizado, cebolla asada en salsa de tres chiles y perejil frito.

\$250

PARRILLADA APACHE 14

Preparada a la parrilla con 200grs de picaña, 200grs de arrachera, 200grs de rib eye, 200grs de chistorra, cebolla asada y 6 kekas.

\$595

Orden de tortillas 6PZ \$20
Orden de 3 kekas \$60



PIZZAS A LA LEÑA



MITLA

De pepperoni importado, aceite de ajo y queso parmesano.

\$200

PIZZA CHINCHULINES

De tripa frita con cebolla asada y chimi argentino.

\$266

PIZZA PASTOR

Hecha con auténtica carne al pastor a la leña con piña, cebolla y cilantro

\$265

PIZZA SERRANO

Con jamón serrano, compota de higo y queso azul.

\$265

PIZZA SAN PANCHO

Con queso de cabra, pesto y nuez.

\$265

TITIPUCHAL DE QUESOS

Hecha con queso mozzarella, asadero, provolone, cabra, blue cheese y parmesano.

\$265

HOLBOX

Con camarón y aceite de habanero, hecho en la isla Holbox Q. Roo.

\$275

MARDONIO 10

Con queso provolone ahumado, chorizo argentino, cebolla asada y chimi-argentino.

\$295

PINGÜINO

Con rib eye a la parrilla, hongos asados y queso provolone ahumado.

\$295

NORTEÑA

Hecha con arrachera a la parrilla y salsa mexicana.

\$295

ARGENTINA

Hecha con picaña CAB a la parrilla, jitomate asado, cebolla y chimichurri argentino.

\$295

COZUMEL

Con pulpo al pastor, hecho a la parrilla y piña asada, acompañada de aceite de habanero.

\$380



VEGETARIANO



SOPES VEGETARIANOS

Con esquites, en salsa macha de nueces mixtas y hummus.

\$120

EDA-MAMES

Vainas de frijol de soya, en salsa arriera de ajillo picoso de ajonjolí.

\$160

TACOS DE JAMAICA

Jamaica a la plancha servidos con aguacate tempura, salsa mexicana y repollo morado.

\$190

CARPACCIO DE BETABEL

Laminas de betabel glaseado a la Jamaica, queso cabra y culi de pimiento, servido con pan pizza.

\$190

PIZZA DE AGUACATE

Con aguacate natural, queso de cabra, hummus, pistaches y aceite Thai de hierbas del huerto.

\$250

POSTRES



CHURROS FRESONES

Churros urbanos cubiertos con azúcar y canela acompañados de salsa de cajeta, chocolate y rompopo con pechuga de mezcal.

\$135

BROWNIE DE TRES CHOCOLATES

Servido con helado de la casa y salsa carajillo.

\$135

PANQUE DE ELOTE

Panque de elote casero, bañado con salsa de pechuga de maguey (Mezcal Rufina mieles de los dioses) y helado de queso.

\$135

LAS MONJAS

Crepas al sartén, bañadas con cajeta al mezcal espadín, acompañadas de helado de vainilla y nuez.

\$135

HELADO FRITO

Bola de helado, en tempura oriental de chela obscura, bañado con salsa de Nutella y nuez.

\$135



COLECCIÓN

Destilados Mexicanos

Venta por copeo

WHISKEYS

45ml

WHISKEY BARROETA	\$290
MOONSHINE BARROETA	\$130
PROHIBITED LEY SECA	\$140
WHISKEY ANCESTRAL ABASOLO	\$140
WHISKEY DE MAÍZ MIXTO MONTARAZ	\$130
WHISKEY DE MAÍZ PRIETO Y PRIETA	\$150

TEQUILAS



45ml

CASCAHUÍN BLANCO	\$110
CASCAHUÍN PLATA	\$140
CASCAHUÍN TAHONA	\$140
HUANI BLANCO	\$170
CORRALEJO	\$130
TEQUILA JOYA DIAMANTE	\$140
1800 VERDANO	\$110

RONES



45ml

ACONTE 3	\$140
POTOSÍ	\$120
BONAMPAK	\$130
IZAPA	\$130
RON PROHIBIDO	\$120

GINEBRAS



45ml

CONDESA GIN	\$150
FRESCO 77	\$130
JUANITA GIN	\$130
ARMÓNICO GIN	\$150
LAS CALIFORNIAS	\$150
GRANICERA GIN	\$140
GIN LUNÁTICO	\$150



CHARANDA



45ml

CHARANDA URUAPAN BLENDED	\$110
CHARANDA URUAPAN BLANCO	\$130
CHARANDA URUAPAN	\$100
ANTIGÜO	\$110
CHARANDA TARASCO ORO	\$100
CHARANDA TARASCO HONGO	\$130

SOTOLES



45ml

SOTOL CHONTECO	\$120
SOTOL HDA CHIHUAHUA	\$120
SOTOL SOTOMAYOR	\$120

BACANORAS



45ml

BACANORA PIZCADORES	\$110
BACANORA 7 GUERREROS	\$145

MEZCALES

30 ml

ALIPÚS	\$130	SIRIACO HUICHOL \$220	\$300
AMARÁS ESPADÍN JÓVEN	\$140	SIRIACO TEPEXTATE CERÁMICA	\$180
AMARÁS CUPREATA	\$140	SIRIACO TEPEXTATE ALEBRIJE	\$220
MARCA NEGRA ESPADÍN	\$130	METEORO ESPADÍN JÓVEN	\$120
MARCA NEGRA ENSAMBLE	\$140	MEZCAL RUFINA ESPADÍN 51°	\$85
WAHAKA	\$130	MEZCAL RUFINA ELIXIR SECRETO	\$110
DANZANTES	\$140	MEZCAL RUFINA PECHUGA	\$95
HDA OPONGUIO INAEQUIDENS	\$130	MITRE ESPADÍN JOVEN	\$130
HDA OPONGUIO CUPREATA	\$130	MORTAL CUPREATA	\$130
HDA OPONGUIO ENSAMBLE	\$130		



COMITECOS



45ml

COMITECO SOLERA AZUL	\$150
COMITECO DE ANTAÑO	\$155

GRAPPA

OCTÁGONO	\$110
----------	-------

LICORES



45ml

FERNET	\$140
XILA LICOR DE CHILE ANCHO	\$110
XTABENTUN LICOR DE ANÍS	\$110
KALAKAS ZAPOTEC	\$130
KALAKAS MIXE	\$130
KALAKAS CHINANTEC	\$130
QUETZAL	\$110
HUANA	\$110
ANCHO REYES	\$110
NIXTA	\$130
VERMOUT ROSSO BARROETA	\$110

POX CHIAPAS



45ml

POX CEREMONIAL	\$130
POX CEREMONIAL (DE NÍSPERO)	\$130
POX CEREMONIAL (CACAO)	\$130
POX CEREMONIAL (CAFÉ)	\$130
POX DOCE PUEBLOS	\$130

GUANAJUATO



45ml

CHILGUAGUE (RAÍZ ENDÉMICA DE LA SIERRA GORDA)	\$120
---	-------

OTROS

CORAJITO LICOR DE CAFÉ	\$120
MHELL	\$120
DAMIANA GUAYCURA	\$110
COLCI CACAO	\$100



VINOS



150 ml

GUANAMÉ \$680 \$160

LABERINTO BLEND \$680 \$160

REFRESCOS \$45

CERVEZA

ARTESANAL ALLENDE \$110

ARTESANAL PERRIN \$110

