

KUKATCH

BREAKFAST MENU

DESAYUNO KUKÁ / KUKÁ BREAKFAST

El desayuno incluye: jugo (del día)
o leche, té o café americano /
The breakfast includes: juice (of
the day) or milk, tea or american
coffee.

Tostada de Aguacate / Avocado Toast

*Pan tostado con aguacate y
huevo. / Toasted bread with
avocado and egg*

\$195

Enchiladas Kukatch

*verdes, rojas o enmoladas. de
pollo. / Green, red, or
"enmoladas" with chicken.*

\$238

EGGS

Huevos al gusto / Eggs any style

*Fritos, revueltos, omelet con dos
ingredientes a elegir (jamón,
tocino, queso, espinaca,
hongos) / / Fried, scrambled,
omelette, choice of two
ingredients (ham, bacon, cheese,
spinach, mushrooms)*

\$205

A la mexicana

*Huevos revueltos con jitomate,
cebolla, chile serrano,
frijoles refritos, y papas gajo /
Scrambled eggs with
tomato, onions, serrano chile,
refried beans and potato
wedges*

\$205

PANADERÍA / BAKERY

Pan del día/Toast with
jam or bread of the day

\$45

Avena / Oat meal

\$173

Hot Cakes / Pancakes

\$195

Pan Frances/ French toast

\$302

*Plato de frutas frescas de la
temporada, granola y yogurt
/ Fresh seasonal fruit plate,
granola and yogurt.*

\$130

Chilaquiles Cochinita

*Verdes, rojos, divorciados o en
molados acompañados de huevo,
pollo o tocino o Cochinita/ Green,
red, divorced, or "enmolados"
sauces, served with eggs, chicken,
or bacon or Cochinita.*

\$295

Enfrijoladas Kukatch

*Salsa de frijol con hoja de
aguacate rellenass de castacan
entomatado. / Bean sauce with
avocado leaf, stuffed with crispy
pork belly in tomato sauce.*

\$245

Motuleños

*Huevos estrellados sobre tortilla
de maíz, bañados en
salsa roja, jamón, queso,
guarnición de chícharo, frijol
refrito y platano macho frito/
Sunny-side-up eggs on a corn
tortilla, topped with red sauce,
ham, and cheese. Served with
peas, refried beans, and fried
plantain.*

\$205

Rancheros

*Estrellados sobre tortilla de maíz,
bañados en salsa
roja, frijoles refritos, y queso /
Fried eggs on a corn
tortilla with red sauce refried
beans and cheese*

\$205

EXTRAS

*Huevo/ Egg 6
Jamón / Ham
Tocino / Bacon
Aguacate / Avocado
Pollo / Chicken
Frijol Refrito/ Fried beans
Papas Gajo / Potato Wedges
Verduras / Vegetables
Yoghurt
Granola
Nutella
Chocolate Hershey's
Cajeta
Miel/ Honey*

*100gr \$65
70gr \$54
150gr \$54
150gr \$65
70gr \$22
100gr \$49
100gr \$65
70gr \$22
50gr \$33
70gr \$54
70gr \$22
70gr \$27
70gr \$22*



SMOOTHIE BOWL

CARIBEÑO

\$195

Yogurt griego, mango, cúrcuma, papaya, plátano, coco tostado, miel de abeja, semilla de girasol y piña cristalizada. / Greek yogurt, mango, turmeric, papaya, banana, toasted coconut, honey, sunflower seed, and crystallized pineapple.

FRUTOS ROJOS

\$305

Yogurt griego, mix de frutos rojos, chía, arándanos, zarzamora, fresa, higo y menta / Greek yogurt, berries mix, chia, fig, and mint.

KUKÁ HOLBOX

\$345

Yogurt griego, aguacate, jalea de menta, kiwi, amaranto y manzana. / Greek yogurt, avocado, mint jelly, kiwi, amaranth, and apple.

LO DULCE / THE SWEET

Hotcakes / Pancakes

\$195

Acompañados de fruta de la temporada con crema batida y miel / seasonal fruits, whipped cream and honey

Waffles

\$205

Crema batida, piña y coco / Whipped cream, pineapple and coconut

Pan Francés / French toast

\$302

Acompañado de fruta, mermelada de frutos rojos, requesón y nuez caramelizada / Served with fruit, mixed berry jam, ricotta, and caramelized nuts.

Avena / Oatmeal

\$173

Vainilla, leche, miel de abeja y frutos rojos / Vanilla, milk, honey and berries.

Churros

\$199

masa frita, espolvoreada con azúcar y canela / Fried dough, dusted with sugar and cinnamon.

Plato de frutas frescas (temporada)

\$130

Fresh seasonal fruit plate



CHEF'S SELECTION

OMELET JULIANA

\$195

*Relleno de chilaquiles verdes con queso, crema, cebolla, cilantro, frijoles.
Stuffed with tortilla chips, green sauce, cheese, sour cream, onion, coriander, refried beans.*

CRISPY PARMESAN

\$195

*Mezcla de hongos rostizados envueltos con salsa de crocante coliflor de parmesano, huevo trufado.
Mushroom poached mix with roasted cauliflower crispy, poached sauce egg wrapped and in truffle parmesan oil.*

OMELETTE DEL HUERTO

\$195

Relleno de flor de calabaza con salsa de huitlacoche. / Stuffed zucchini blossoms with huitlacoche sauce.

TORTA DE COCHINITA

\$195

Pan torta de la casa tostado con mantequilla, relleno de frijoles y nuestra tradicional cochinita. / Toasted house-made torta bread with butter, filled with beans and our traditional cochinita.

CROQUE MADAME

\$225

Emparedado de jamón y queso mozzarella en con pan elaborado en casa, cubierto de salsa bechamel con queso edam y un huevo estrellado / A sandwich with ham and mozzarella cheese, made with homemade bread, topped with béchamel sauce and Edam cheese, and finished with a fried egg.

SHAKSHUKA KUKÁ

\$220

Huevos fritos, salsa de tomate con un toque de hoja santa, queso padano rayado con tostadas de pan de masa madre. / Fried eggs, tomato sauce with a touch of hoja santa, grated Padano cheese, and sourdough toast.

CURED SALMON MUFFIN

\$270

Muffin inglés con puré de aguacate, salmón curado, huevo poche, salsa inglesa y masago / English muffin with mashed avocado, cured salmon, poached egg, English sauce, and masago.

CROSTINI DE JAMÓN SERRANO

\$295

Pantomate con pan de masa madre, espinaca, lonjas de jamon serrano, huevo pochado y queso padano rallado. / Tomato with sourdough bread, spinach, slices of Serrano ham, poached egg, and grated Padano cheese.



SMOOTHIES

YUMKAAX

\$180

Dios de salvaje animales / La vegetación y guardián God of wild animals / The vegetation of animals and guardian Fresa con un toque de albahaca y blueberries Strawberry with a hint of basil and blueberry.

AHMUZENKAB

\$180

*Dios y protector de las abejas y de la miel
God and protector of bees and honey
Mango con un toque de cúrcuma y maracuyá
Mango with a hint of turmeric and passion fruit.*

IXCHEL

\$180

*Diosa de la luna, amor, embarazo, medicina y trabajos textiles
Goddess of the moon, love, pregnancy, medicine, and textile works
Matcha, leche de coco y piña
Matcha, coconut milk, and pineapple.*

BEBIDAS / BEVERAGES

Café americano / Black coffee	\$70	Café expreso / Espresso	\$60
Café expreso doble	\$98	Capuchino / Cappuccino	\$97
Mocachino	\$87	Matcha Latte	\$98
Variedad de té / Assorted tea	\$98	Agua natural / Still wáter	\$65
Agua mineral / Sparkling water	\$65	Agua de coco / Coconut water	\$108
Jugo natural del día / Natural juice of the day	\$59	Leche o leche con chocolate / Milk or chocolate milk	\$54

Desayuno incluido para huéspedes / Breakfast included for guests Si usted opta por desayuno a la carta, el costo del desayuno Kuká le será descontado siempre y cuando dicho consumo se realice durante el horario de desayuno (8:00 am - 12:00pm). Aplican restricciones. / If you choose an a la carte breakfast, the cost of the Kuká breakfast will be discounted as long as it is consumed during breakfast hours (8:00 am - 12:00 pm). Restrictions apply.



KUKATCH

SEAFOOD & STEAK GRILL
LUNCH MENU

ENTRADAS / ENTRY

PAPAS GAJO TRUFADAS / TRUFFLED POTATO WEDGES.

*Papas gajo horneadas y fritas, con gremolata de hierbas. Aceite de trufa y queso parmesano.
/ Baked and fried potato wedges with herb gremolata, truffle oil, and Parmesan cheese.*

\$175

CALAMAR FRITO / FRIED CALAMARI

*Calamares fritos, acompañados de salsa tartara y mayonesa de habanero. / Fried calamari,
served with tartar sauce and habanero mayonnaise.*

\$250

TOSTADAS DE ATÚN (3PZS) / TUNA TOSTADAS

*Puré de aguacate, chile xcatik encurtido, atún, soya, jugo de limón, poro frito y alioli de
maracuyá/ Avocado puree, pickled xcatik chili, tuna, soy, lime juice, fried leek and
passionfruit alioli.*

\$270

CALDO DE CAMARÓN / SHRIMP SOUP

*Tradicional caldo de camarón con un toque picante, con
zanahoria y papa./ Traditional spicy shrimp broth with carrots and potatoes.*

\$320

TARTARA DE RES/ BEEF TARTARE

*Filete de res picado a mano, con moztaza, shalots, aceituna, jugo de limon y aceite de ajo/
Hand-chopped beef filet seasoned with mustard, shallots, olives, lime juice, and a touch of
garlic oil.*

\$350

TARTAR DE ATÚN AL AJO / GARLIC TUNA TARTAR

*Polvo de chiles secos, pepino, cebolla, aceite de ajo y aguacate
/ Dried chili powder, cucumber, onion, garlic oil and avocado*

\$378



KUKATCH LUNCH



GUACAMOLE KUKÁ

Aguacate, cebolla morada, jitomate, cilantro, limón, rábano, maíz tatemado, queso panela, y chapulín tostado a la leña. / Avocado with red onion, tomato, coriander, lemon, radish, toasted corn, roasted panela cheese, and wood-toasted grasshopper.

\$395

TACO DE JAIBA/ CRAB TACO

Jaiba suave frita y aliñada con aceite de ajo, jugo de limón, cebolla, pepino y jitomate, dentro de un crujiente taco. / Soft shell crab seasoned with garlic oil, lime juice, onion, cucumber, and tomato, served in a crispy taco.

\$405

SOPES DE LENGUA(4PZ) / BEEF TONGUE SOPES

Sopes de lengua de res en salsa verde, frijoles, lengua en salsa verde, crema, queso, cebolla curtida, acompañados de tuetanos. / Beef tongue sopos in green sauce, with beans, cream, cheese, pickled onion, and bone marrow.

\$460

CHICHARRÓN DE RIB EYE / FRIED RIB EYE

Chicharrón de rib eye, rib eye marinado y crujiente acompañado de guacamole y tortillas de maíz / Marinated and crispy rib eye served with guacamole and warm corn tortillas.

\$735

OCEAN RAW BAR

AGUACHILES

(Camarón, Almeja, Pulpo y Callo / Shrimp, Clam, Octopus and Scallop)

VERDE / GREEN

*Pepino, cebolla morada, chile serrano, jugo de limón, cilantro, aguacate, rábano
Cucumber, red onion, serrano chile, lime juice, coriander, avocado, radish*

TATEMADO / BLACKENED

*Cebolla blanca, chile jalapeño, chile güero, tomate verde, naranja agria, recado blanco
White onion, jalapeño pepper, güero pepper, green tomato, sour orange, white recado*

\$485



KUKATCH LUNCH

CEVICHE

CEVICHE HOLBOX

Preparado con la pesca del día, marinado especial de la casa, elote tatemado, aceituna negra, aguacate, cilantro, tomate y manzana verde / Prepared with the catch of the day, marinated with the house sauce, blackened corn, black olive, avocado, coriander, green tomatoes and green apple.

\$325

CEVICHE KUKATCH

Preparado con la pesca del día, chile chiltepín, jugo de naranja agria, mango, salsa de la aldea, jícama, pepino y chapulín tostado / Catch of the day, chiltepín chile, sour orange juice, mango, village sauce, jicama, cucumber, and toasted chapulin.

\$375

CEVICHE TRADICIONAL

Preparado con la pesca del día, camarón y pulpo marinado en jugo de limón, sal y pimienta, cebolla, cilantro, jitomate, chile serrano y aguacate. / Prepared with the catch of the day, shrimp and octopus marinated in lemon juice, salt and pepper, onion, coriander, tomato, serrano pepper and avocado.

\$520

ENSALADAS / SALADS

ALDEA

Mezcla de lechugas, col morada, tomate cherry, piña cristalizada, arúgula, aguacate, melón, hojuelas de camote y vinagreta de naranja. / Lettuce mix, purple cabbage, cherry tomato, crystallized pineapple, arugula, avocado, melon, sweet potato flakes, and orange vinaigrette.

\$195

SALVAJE

Mezcla de lechugas, nopales asados, espárragos, tomate verde, manzana deshidratada, aguacate, cilantro, tapioca frita y vinagreta de naranja. / Lettuce mix, roasted nopal, asparagus, green tomato, dehydrated apple, avocado, coriander, fried tapioca, and orange vinaigrette.

\$195

BETABEL

Mezcla de lechugas, betabeles asados, supremas de naranja y toronja, queso de cabra cenizo, amaranto caramelizado y vinagreta de jerez. / Lettuce mix, roasted beetroot, orange and grapefruit supremes, ash goat cheese, caramelized amaranth, and sherry vinaigrette.

\$314

KUKATCH

TACOS

TACO COCHINITA

(3pzs)

tradicional cochinita con tortilla hecha a mano, frijol, cebolla curtida y salsa habanera. / Traditional cochinita pibil with handmade tortillas, black beans, pickled red onions, and habanero salsa.

\$250

TACOS DE PESCADO /

FISH TACO (3pzs)

Frito en tempura, mayonesa habanera, frijol refrito, puré de aguacate y pico de gallo. / Fried in tempura, habanera mayonnaise, refried beans, avocado puree and pico de gallo.

\$275

TACOS DE CAMARÓN /

SHRIMP TACO (3pzs)

Frito en tempura, mayonesa habanera, frijol refrito, puré de aguacate y pico de gallo. / Fried in tempura, habanera mayonnaise, refried beans, avocado puree and pico de gallo.

\$275

TACO GOBERNADOR

(3pzs)

Camarón, mix de pimientos y cebolla, vino blanco, costra de queso y aderezo de cilantro en tortilla de harina. / Shrimp, pepper and onion mix, white wine, cheese crust and coriander dressing in a flour tortilla.

\$292

TACO SIRLOIN

(3pzs)

Taco de sirloin a la parrilla, servido con frijoles refritos, cebolla caramelizada, pico de gallo fresco y un toque de alioli de habanero. / Grilled sirloin taco served with refried beans, caramelized onions, fresh pico de gallo, and a touch of habanero aioli..

\$295

A LAS BRASAS / FIRE-GRILLED

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

Pescado a las brasas o frito, salsa talla, arroz azafrán y ensalada. / Charcoal Grilled Fish Adobo sauce, saffron rice and salad. \$1 x gr

PESCADO TIKIN-XIK

compañado de cebolla morada curtida, jitomates asados, arroz y frijoles. / Served with pickled red onions, roasted tomatoes, rice, and beans.

\$450

PULPO A LAS BRASAS / GRILLED OCTOPUS

Pulpo a las brasas con salsa talla, alioli, pure de aguacate, papa confitada y cebollas a la plancha. / Grilled Octopus with Talla Sauce, Aioli, Avocado Purée, Confit Potatoes, and Grilled Onions.

\$585

ARRACHERA A LAS BRASAS / GRILLED SKIRT STEAK

Acompañado con papas gajo a las finas hierbas y guacamole Kuká. / Accompanied with potato wedges with fine herbs and Kuká guacamole.

\$759

CAMARONES A LA LEÑA / FIREWOOD SHRIMP

Camarones al mojo, al ajillo, a la diablo, con gremolata. Shrimp in Garlic Sauce, Garlic Shrimp, Spicy Shrimp (or Devil's Shrimp) with Gremolata.

\$865

SANDWICHES & BURGERS

HAMBURGUESA DE ATÚN/ TUNA BURGER

Atun fresco con el sabor kuka , con
mayonesa chipotle
y chips de camote/ FRESH TUNA WITH KUKA
FLAVOR
Served with chipotle mayo and sweet potato
chips.

\$295

POBOY SÁNDWICH

Pescado rebozado con tempura de cerveza,
salsa tartara, ensalada de col y pepinillo
casero./ FBEER BATTERED FISH
Served with tartar sauce, coleslaw, and
homemade pickles.

\$350

HAMBURGUESA DE RES/

Carne de res select 80/20 ligeramente
sazonada, queso

Edam, mostaza Dijon y mermelada de
cebolla y tocino; acompañada de papas
gajo./ SELECT BEEF 80/20 BURGER
Lightly seasoned with Edam cheese, Dijon
mustard, and caramelized onion & bacon
jam; served with wedge fries.

\$350

LOBSTER SÁNDWICH

langosta local con champiñones y crema,
salsa bernesa,
ensalada de col y pepinillo casero./LOCAL
LOBSTER WITH MUSHROOMS & CREAM
Topped with béarnaise sauce, served with
coleslaw and homemade pickles.

\$450

ITALIAN FLAVORS

PASTA CON/WITH

Pollo / Chicken	\$380
Frutos del mar/Seafood	\$415
Camarón / Shrimp	\$455
Salmón / Salmon	\$455
Langosta / Lobster	\$955

Fusilli / Fettuccini

MARGHERITA

Con salsa de tomate,
mozzarella fresca y
albahaca./ Topped with
tomato sauce, fresh
mozzarella, and basil.

\$370

JAMON SERRANO

Pizza Jamón Serrano
Con jamón serrano, queso, y
toque de aceite de oliva./
Topped with serrano ham,
cheese, and a drizzle of olive
oil.

\$455

PIZZAS

PEPPERON

Con salsa de tomate,
mozzarella y rodajas de
pepperoni./ Topped with
tomato sauce,
mozzarella, and slices of
pepperoni.

\$360

SHRIMP

Con salsa de tomate,
mozzarella y camarones
frescos./ Topped with tomato
sauce, mozzarella, and fresh
shrimp.

\$495

SALSAS / SAUCES

Pomodoro / Tomato sauce
Carbonara
Arrabiata
Tres quesos / Three cheese

VEGETARIAN

Con salsa de tomate,
mozzarella y una variedad de
vegetales frescos./ Topped with
tomato sauce, mozzarella, and a
variety of fresh vegetables.

\$300

CURED SALMON

Con crema fresca,
mozzarella y salmón curado./
Topped with fresh cream,
mozzarella, and cured
salmon.

\$455

LOBSTER PIZZA

Con salsa de tomate, mozzarella y langosta fresca./ Topped with tomato
sauce, mozzarella, and fresh lobster.

\$950

KUKATCH

 The **KUKATCH**
DINNER**CARPACCIO DE PULPO – \$350**

FINAS LÁMINAS DE PULPO ALIÑADAS CON VINAGRETA DE SALSA BRUJA.
OCTOPUS CARPACCIO – THIN SLICES OF OCTOPUS DRESSED WITH “SALSA BRUJA”
VINAIGRETTE.

**COLIFLOR – \$320**

ROSTIZADA CON MEZCLA DE ESPECIAS DE LA CASA, SALSA TAHINA Y TOMACCA.
ROASTED CAULIFLOWER – WITH HOUSE SPICE BLEND, TAHINI SAUCE, AND
TOMACCA.

ALCACHOFA ROSTIZADA – \$320

CON TAPENADE DE ACEITUNAS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO.
ROASTED ARTICHOKE – WITH OLIVE TAPENADE AND BALSAMIC REDUCTION.

*PLATOS FUERTES/ MAINS***RISOTTO DEL DÍA – \$350**

PREPARADO CON INGREDIENTES FRESCOS DEL DÍA.
DAILY RISOTTO – PREPARED WITH FRESH SEASONAL INGREDIENTS.

**RISOTTO DE HONGOS – \$415**

CHAMPIÑONES, SETAS Y HUITLACOCHES CON UN TOQUE DE TRUFA.
MUSHROOM RISOTTO – MUSHROOMS, WILD FUNGI, HUITLACOCHES, AND A TOUCH
OF TRUFFLE.

ATÚN SELLADO – \$435

CON SALSA DE CHILES, PURÉ DE CAMOTE Y VEGETALES.
SEARED TUNA – WITH CHILI SAUCE, SWEET POTATO PURÉE, AND VEGETABLES.



ROBALO Y PULPO – \$675

CON RISOTTOAL VINO BLANCO,SALSAPIPIÁN YACEITE DE CHILES.
SEA BASS & OCTOPUS – WITH WHITE WINE RISOTTO, PIPIÁN SAUCE, AND CHILI OIL.



CAMARONES A LA LEÑA – \$865

A LA TALLA,ALMOJO,HIERBASY AJILLO; ACOMPAÑADOSDE ARROZ Y ENSALADA. WOOD-FIRED SHRIMP – GRILLED “A LA TALLA”, GARLIC BUTTER, HERBS, AND CHILI OIL, SERVED WITH RICE AND SALAD

PASTAS

PASTA NEGRA CON MARISCOS – \$415

TINTADE CALAMAR,PULPOY MEJILLÓN.
BLACK PASTA WITH SEAFOOD – SQUID INK PASTA WITH OCTOPUS AND MUSSELS.

SALSAS / SAUCES: POMODORO, CARBONARA,
TRES QUESOS, ARRABIATA

COMPLEMENTOS / ADD-ONS

- CAMARÓN / SHRIMP – \$455
- POLLO / CHICKEN – \$380
- LANGOSTA / LOBSTER – \$955
- SALMÓN / SALMON – \$455
- FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD – \$415

PIZZAS

MARGARITA – \$370



VEGETARIANA – \$300

PEPERONI – \$360

SALMÓN CURADO – \$455



LANGOSTA – \$950

JAMÓN SERRANO – \$455

CAMARÓN – \$495

RECOMENDACIONES DEL CHEF/ CHEF'S RECOMMENDATIONS

MEDALLÓN DE POLLO – \$346

QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS, MOLE Y PURÉ DE PLÁTANO MACHO.



CHICKEN MEDALLION – WITH GOAT CHEESE, ASPARAGUS, MOLE, AND MASHED PLANTAIN.



SALMÓN – \$540

PURÉ DE AGUACATE Y MENTA, VEGETALES ASADOS, SALSA BEARNESA.

SALMON – WITH AVOCADO-MINT PURÉE, ROASTED VEGETABLES, AND BÉARNAISE SAUCE.



FILETE DE RES – \$550

CON PURÉ DE PAPA, QUESO PARMESANO Y TRUFA, CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS, ESPÁRRAGO Y AU JUS.

BEEF TENDERLOIN – WITH MASHED POTATOES, PARMESAN AND TRUFFLE, BERRY CHUTNEY, ASPARAGUS, AND AU JUS.



STEAKHOUSE

TOP SIRLOIN – \$595

TOMAHAWK – \$1520

RIB EYE – \$950

NEW YORK – \$950

INSIDE SKIRT – \$760

PICAÑA – \$595

GUARNICIONES / SIDES: PURÉ DE PAPA, PAPAS GAJO, VEGETALES ASADOS, ESPÁRRAGOS, PURÉ DE MAÍZ, ENSALADA MIXTA.

SALSAS / SAUCES: DEMI-GLACE, SALSA DE PIMIENTA, VINO TINTO, BLUE CHEESE.





LA MALIX

COCINA MESTIZA JAPONESA

SUSHI BAR

ENTRADAS

STARTER

EDAMAMES

\$146

Edamames con sal de chapulín
/ Edamames with grasshopper salt

BAO DE COCHINITA AL

\$190

XKATIK

Rellenode xkatik y cochinita pibil,
acompañado con cebolla curtida y
aguacate, con una yoli de habanero

DUMPLING DE CASTACAN / PORK BELLY DUMPLING

\$206

Dumpling frito relleno de salpicón de
castacan

Fried dumpling stuffed with fried pork
belly with tomato, onion, coriander,
black pepper, salt and pepper.

SOPA MISO

\$150

CON PESCADO / MISO SOUP WITH FISH

\$162

Sopa miso acompañado de la pesca del día
y aceite de chiles secos

Miso soup accompanied by the catch of the
day and dried chilli oil

RAMEN MISO DE CASTACAN / PORK BELLY MISO RAMEN

\$378

Ramen miso acompañado de
castacan, huevo duro, espinaca,
champiñón, alga nori, wakame
cebollín/

Miso ramen accompanied by
castacan, hard boiled egg,
spinach, mushroom, nori seaweed,
wakame, chives.

BAO DE CARNITAS DE CERDO / PORK BAO

\$168

Benecillo al vapor relleno de carnisas
cerdo, aguacate, cilantro, cebolla encurtida y
reducción de naranja con guajillo y alioli de
habanero

/ Pork carnitas bao

Benecillo al vapor relleno de carnisas
cerdo, aguacate, cilantro, cebolla encurtida y
reducción de naranja con guajillo y alioli de
habanero

BAO DE CAMARON / SHRIMP BAO

\$179

Benecillo al vapor relleno
camarón tempura, aguacate, pepino,
cilantro, cebolla encurtida, alioli de
habanero y anguila /

Steamed roll stuffed with tempura
shrimp, avocado, cucumber,
coriander, pickled onion, habanero
aioli and eel.

TACO DORADO DE ATÚN Y CHAPULIN / TUNA AND GRASSHOPPER FRIED TACO

\$162

Wonton frito relleno de tartar de atún
spicy y acompañado de alioli de
habanero y sal de chapulín / Fried
wonton stuffed with spicy tuna tartare
served with habanero aioli and
grasshopper salt



SPICY TUNA

\$308

Por dentro: atún + mayonesa de chipotle + aguacate + pepino

Por fuera: alga nori /

Inside: tuna + chipotle mayonnaise + avocado + cucumber

Outside: nori seaweed

SALMÓN CITRUS

\$335

Por dentro: camarón empanizado + aguacate + queso philadelphia Por fuera: Salmón+ salsa de anguila + ralladura de naranja + jugo de limón /

Inside: breaded shrimp + avocado + cream cheese

Outside: Salmon + eel sauce + orange zest + lemon juice

IRO ROLL

\$350

camarón

Por dentro: Masago, cocido, aguacate y cebollín. Por fuera: Láminas finas de salmón, atún y pescado blanco.

Inside: Masago, cooked shrimp, avocado, and scallion.

Outside: Thin slices of salmon, tuna, and white fish.

LOBSTER ROLL

\$502

Por dentro: Langosta empanizada + aguacate + pepino
Por fuera: ensalada de jaiba /

Lobster roll

Inside: breaded lobster + avocado + cucumber

Outside: crab salad

SPIDER ROLL

\$287

Por dentro : cangrejo concha suave frito + aguacate + pepino + alioli de habanero

Por fuera : alga nori /

Inside: fried soft shell crab + avocado + cucumber + habanero aioli

Outside: nori seaweed

HAND ROLL

\$350

Rollo con la idea de comerlo con las manos sin utilizar palillos. Relleno de trozos de atún, salmón aguacate, tobiko, cebollín y jaiba frita./

“Hand-crafted” roll, made to be enjoyed without chopsticks. Filled with chunks of tuna, salmon, avocado, tobiko, scallion, and crispy soft-shell crab.

MAGURU SPICY ROLL

\$390

Por dentro: camarón tempura, atún spicy, cebollín. Por fuera: Finas laminas de atún con salsa acevichada y chiles tempurizados bañados en salsa de unagi

Roll filled with tempura shrimp, spicy tuna, sliced scallion, topped with sauce, and tempura-fried chiles drizzled with unagi sauce.

KAAN ROLL

\$490

Por dentro: Aguacate, espárragos con pimienta/sal del himalaya cebollín. Por fuera: Láminas de anguila, toque de foie gras y aceite de trufa. / Roll filled

with avocado, peppered asparagus seasoned with Himalayan salt, and scallion, topped with thin slices of eel, a delicate touch of foie gras, and truffle oil.



ROLLITO MALIX

\$240

2 pz de camaron fresco relleno de queso crema empanizado con pan japonés, envuelto en una pasta filo crocante acompañado con una cama de camote frito y una salsa tailandesa dulce /

2 pieces of fresh shrimp stuffed with cream cheese, breaded with Japanese panko, and wrapped in crispy filo pastry. Served over a bed of fried sweet potato and paired with a sweet Thai sauce.

KAY ROLL

\$290

Por dentro: Camarón tempura, aguacate y cebollín Por fuera: Finas láminas de pescado blanco bañado con salsa de la casa, polvo togarachi y cebolla encurtida /

Roll filled with tempura shrimp, avocado, and scallion, topped with thin slices of white fish, house sauce, togarashi powder, and pickled onion.

CRAB ROLL

\$250

Por dentro: pulpa de cangrejo + mayonesa + sishimi togarashi + aguacate + pepino
Por fuera: masago /

Crab roll
Inside: crab meat + mayonnaise + sishimi togarashi + avocado + cucumber
Outside: masago

HAND ROLL TEMPURIZADO

\$300

Tobiko, camarón cocido, salmón, atún, aguacate, cebollín y pepino /

Roll with tobiko, cooked shrimp, salmon, tuna, avocado, scallion, and cucumber.

TEMAKIS



ATÚN OSAKA

\$179

Atún + Pepino + aguacate + salsa de os tras cítrica + ajonjolí
/Osaka tuna + cucumber + avocado + citrus teriyaki sauce + sesame

SALMÓN TERIYAKI

\$168

Salmón + aguacate + pepino + salsa teriyaki + ajonjolí /

Teriyaki salmón
Salmón + avocado + cucumber + teriyaki sauce + sesame seed

TIRADITOS

TIRADITO DE ATÚN

\$350

Finas laminas de atún aleta

seaweed salad

salsa acevichada de la casa,
tobiko negro y cebollín.

/

Thin slices of bluefin tuna,
served with seaweed salad,
house-made acevichado
sauce, black tobiko, and
scallion.

SALMÓN

\$280

Marinado en ponzu con salsa de
maracuyá y cacahuete /

Salmon marinated in ponzu with
passion fruit and peanut sauce

PESCADO BLANCO / WHITE FISH

\$270

Xnipec de Piña + Yuzu

Pineapple + Xnipec + Yuzu

SPECIAL NIGUIRIS

ATÚN TATAKI / TUNA TATAKI

\$168

Con salsa de ostras cítrica /

Tuna tataki with citrus oyster sauce

SALMÓN / SALMON

\$157

Con salsa de maracuyá con chile
serrano /

Salmón with passion fruit sauce
with serrano chili

NIGUIRIS (2pzs)

ATÚN / TUNA

\$152

SALMÓN / SALMON

\$135

HAMACHI

\$300

CAMARÓN/ SHRIMP

\$200

ANGUILA / EEL

\$200

PESCADO / FISH

\$130

CHIRASHISUSHI (BOWL)

ANGUILA / EEL

\$486

Shari, anguila, aguacate, pepino, wakame, salsa de anguila y ajonjolí. / Shari, eel, avocado, cucumber, wake, eel and sesame sauce.

SALMÓN / SALMON

\$486

Shari, salmón, ikura, aguacate, pepino, albahaca / Shari, salmon, ikura, avocado, cucumber, basil.

MIXTO / MIXED

\$519

Shari, pulpo, atún, salmón, camarón, ikura, wakame, pescado blanco, aguacate y pepino / Shari, Octopus, tuna, salmon, shrimp, ikura, wakame, white fish, avocado and cucumber.

VEGETARIANO / VEGETARIAN

\$287

Shari, aguacate, shitake, edamame, pepino, zanahoria, wakame, kelps / Shari, avocado, shitake, edamame, cucumber, carrot, wakame, kelps

ATÚN / TUNA

\$486

Shari, atún, aguacate, pepino, wakame, hanakatsuo / Shari, tuna, avocado, cucumber, wakame, hanakatsuo

SASHIMI

ATÚN / TUNA

\$308

SALMÓN / SALMON

\$276

PESCADO BLANCO/WHITEFISH

\$227

MIXTO

\$427



Menu Omakase

MENÚ DEGUSTACIÓN A ELECCIÓN DEL CHEF / CHEF'S TASTING MENU
A CURATED SELECTION OF DISHES CHOSEN BY THE CHEF.
\$1250

Cerveza/Beer

SAPPORO

\$200

HAIKU

\$200

CHIKA TANA

ISLA

*Cocina de
humo*
Menú

HOLBOX

TACO	\$60
TOSTADA	\$60
SOPE	\$60
TORTA	\$130

**Guisos disponibles / Available
Fillings:**

- Papa con chorizo / Potato with chorizo
- Huitlacoche / Corn truffle
- Nopales / Cactus paddles
- Pollo con mole / Chicken in mole sauce
- Chicharrón en salsa / Pork crackling in sauce
- Cochinita / Yucatán-style pulled pork
- Lechón asado / Roasted suckling pig
- Relleno negro / Black recado stew
- Mole verde / Green mole sauce





DE CARTA À LA CARTE -

\$200

Cacao Obsession

Cacao moussede chocolate,bizcocho de chocolate, glaseado de cacao, nibs de cacao y helado de chocolate rubí

Chocolate cacao mousse, chocolate sponge cake, cacao glaze, cacao nibs, and ruby chocolate ice cream

Elote Dreams

Flande elote,palomitas caramelizadas y helado de palomitas de maíz

Corn flan, caramel popcorn, and popcorn ice cream

Helados y Sorbetes / Ice Cream & Sorbets

\$65

Sabores / Flavors:

Maracuyá Vainilla Palomitas Coco Chocolate
Rubí Frutos Rojos Oreo Chocolate

Tarta de Chocolate / Chocolate Tart

\$120

Tropical Bliss

Tapioca con lechede coco,crumble de limón, cremoso de maracuyá y helado de coco

Tapioca in coconut milk, lemon crumble, passion fruit cream, and coconut ice cream

Sorpresa de Temporada / Seasonal Surprise

Postre especial elaborado con ingredientes de estación

Special dessert made with seasonal ingredients

VITRINA · DISPLAY

\$200

Carrot Cake
Sacher Cake
Tiramisú
Flan Parisino



A SWEET ISLAND ENDING

ISLA



HOLBOX

CALIENTES / HOT

AMERICANO	12OZ	\$70	16OZ	\$85
EXPRESSO	12OZ	\$60	DOBLE	\$80
CAPUCCINO	12OZ	\$90	16OZ	\$110
LATTE	12OZ	\$90	16OZ	\$110
MOCHA	12OZ	\$90	16OZ	\$115
FLAT WHITE			16OZ	\$110

FRIOS / ICED COFFEES

COLD BREW	\$90
FRAPE	\$110

NON-COFFEE FAVORITES

CHOCOLATE OAXACA	\$90
MATCHA	\$95
CHAI	\$90
TE	\$80
DIRTY CHAI	\$120



TROPICAL VIBES

\$100

Batido de Fruta / Fruit Smoothie

Porción de fruta, leche, avena. Plátano, papaya, frutos rojos, mango, melón.

Fruit portion, milk, oats. Banana, papaya, berries, mango, melon.

SIP & BLEND

Smoothies con fruta natural y sin azúcar añadida

With natural fruit and no added sugar

Itxel

Piña, coco y matcha

Pineapple, coconut & matcha

Yum Kaax

Naranja, frutos rojos y hierbabuena

Orange, berries & mint

Ah Muzenkab

Mango, cúrcuma y maracuyá

Mango, turmeric & passion fruit



\$180

SWEET CRAVINGS

Chocolatín / Chocolate-filled pastry

\$60

Croissant

\$60

Galletas / Cookies

\$35

Carrot Cake

\$200

Sacher Cake

\$200

Tiramisú

\$200

Tarta de Chocolate / Chocolate Tart

\$120

SÁNDWICHES / SANDWICHES

Pan a elegir: Baguette, Croissant, Focaccia

Choice of bread: Baguette, Croissant, Focaccia

Salmón Curado / Cured Salmon

\$150

Queso con hierbas, alcaparra, cebolla morada

Herb cheese, capers, red onion

Jamón Serrano / Serrano Ham

\$140

Salsa tomacca, queso Grana Padano, aceite de olivo

Tomacca sauce, Grana Padano cheese, olive oil

Jamón de Pierna / Cooked Ham

\$120

Mayonesa, mostaza, queso y lechugas

Mayonnaise, mustard, cheese & mixed greens



ALDEANO
CAFE



Golden Era Drinks

COSMOPOLITAN

\$245

VODKA, TRIPLE SEC, JUGO DE ARÁNDANOS Y ZUMO DE LIMÓN

MANHATTAN

\$270

BLENDED WHISKEY, MARTINI VERMOUTH ROSSO, AMARGO DE ANGOSTURA

LUCES DE LA HABANA

\$245

RON MALIBÚ, MIDORI, JUGO DE PIÑA, JUGO DE NARANJA Y AGUA MINERAL

TINTO DE VERANO

\$245

VINO TINTO DE LA CASA, REFRESCO DE LIMA, LIMON, GARNISH DE CITRICOS



COCTELERIA DE TEQUILA

\$270

MARGARITA CLÁSICA
MARGARITA CADILLAC
PALOMA
TEQUILA SUNRISE

COCTELERIA DE RON

\$270

PIÑA COLADA
MOJITO

ESPECIALIDAD DEL CANTINERO

OLD FASHION \$270
ST. GERMAINSPRITZ \$270
CARAJILLO \$270

COCTELERIA DE VODKA

\$270

BLODY MARRY
ESPRESSO MARTINI
TIRAMISU MARTINI

COCTELERIA DE GINEBRA

\$270

NEGRONI
MARTINI CLASICO
GIN TONIC



Kuká Rituals

SAKE LAVANDA

\$324

SAKE, CLARA DE HUEVO, LIMÓN Y JARABE DE LAVANDA

ALDEA

\$378

TEQUILA CASA DRAGONES BLANCO, CONTROY, MARACUYÁ, JUGO DE TORONJA, SAL DE JAMAICA

CHIAMEZCAL

\$324

MEZCAL, ANCHO REYES, JUGO DE TORONJA, CHÍA Y SAL DE GUSANO

LIMON CHICK

\$378

GIN MONKEY 47, ANCHO REYES VERDE, EXTRACTO DE MANZANA VERDE, JENGIBRE, LIMÓN



COCOS

COCO NATURAL \$100
COCO LOCO BEACH \$350



Bubbles & Bottles

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPERIAL	\$8640
MOËT & CHANDON BRUT	\$4860
MOËT & CHANDON ROSE	\$7020
MOËT & CHANDON ICE	\$6480
CHARPENTIER	\$2500
DRAPPIER	\$4916



VINO ESPUMOSO

BELAIRE RARE	\$4000
BELAIRE RARE LUXE	\$3500

VINO BLANCO

COPA	BOTELLA
CASA MADERO 2V	\$1296
SANTO TOMAS CHARDONNAY	\$1188



VINO TINTO

COPA	BOTELLA
CASA MADERO 1597	\$6048
CASA MADERO 3V	\$1836
UNICO SANTO TOMAS	\$5184

VINO ROSADO

COPA	BOTELLA
CASAMADERO V	\$1296
MAISON SAINT MARGARITE	\$1900

After-Ritual Spirits

Digestivos

LICOR 43 AMARETTO	
DISARONNO BAILEYS	\$206
CINZANO BIANCO	\$206
CHARTREUSE VERDE	\$162
CHINCHON SECO	\$162
CHINCHON DULCE	\$216
FERNET BRANCA FERNET	\$135
BRANCA MENTA	\$135
FRANGELICO KAHILUA	\$179
MIDORI STREGA	\$179
	\$162
	\$162
	\$162
	\$287



CERVEZAS

CORONA	\$87
VICTORIA P	\$87
ACIFICO	\$87
MICHELOB ULTRA	\$87
MODELO ESPECIAL	\$110
NEGRA MODELO	\$110
MICHELADO	\$45
CHELADO	\$45
OJO ROJO	\$45
SAPPORO	\$200
HAIKU	\$200

Aperitivos

JAGERMEISTER	\$184
ANCHO REYES ROJO	\$162
APEROL	\$162
CAMPARI	\$162

SIN ALCOHOL

CANICA	\$65
CLAMATONATURAL	\$99
CONGA	\$99
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$99
NARANJADA/ LIMONADA	\$65
SODAS	\$65
PIÑADA	\$99
AGUA NATURAL HETHE	\$65
PERRIER 330 ML ST	\$99
PELLEGRINO 500ML	\$160
RED BULL CLASICO	\$98
RED BULL SUGARFREE	\$98
RED BULL TROPICAL	\$98
COCO NATURAL	\$100



SMOOTHIES:

YUM KAAX:	FRUTOS ROJOS, NARANJA Y MENTA
AH MUZENKAB:	MANGO, CURCUMA Y MARACUYA
IXCHEL:	MATCHA, COCO Y PIÑA

\$180



ALDEA KUKÁ
ECO BOUTIQUE HOTEL

DAILY OPEN 9AM A 10PM

Golden Era Drinks



COSMOPOLITAN

\$245

VODKA, TRIPLE SEC, CRANBERRY JUICE, AND LEMON JUICE

MANHATTAN

\$245

BLENDED WHISKEY, MARTINI ROSSO VERMOUTH, ANGOSTURA BITTERS

LIGHTS OF HAVANA

\$245

MALIBU RUM, MIDORI, PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, AND MINERAL WATER

SUMMER RED WINE

\$245

HOUSE RED WINE, LIME SODA, LEMON, CITRUS GARNISH.



TEQUILA COCKTAIL LOUNGE

\$250

CLASSIC MARGHERITA PIZZA
MARGARITA CADILLAC
PALOMA
TEQUILA SUNRISE

RUM COCKTAIL LOUNGE

\$250

PINA COLADA
MOJITO

VODKA COCKTAILS

\$250

BLOODY MARY
MARTINI ESPRESSO
TIRAMISU MARTINI



GINEB COCKTAIL LOUNGE

\$250

NEGRONI
CLASSIC MARTINI
GIN AND TONIC



BARTENDER'S SIGNATURE DISH

VINTAGE FASHION
ST. GERMAIN SPRITZ
CARAJILLO

Kuká Rituals



SAKE OF GRASS

\$324

SAKE, EGG WHITE, LEMON JUICE, AND LAVENDER SYRUP

ALDEA

\$378

CASA DRAGONES BLANCO TEQUILA, CONTROY, PASSION FRUIT, GRAPEFRUIT JUICE, JAMAICAN SEA SALT

CHIAMEZCAL

\$324

MEZCAL, ANCHO REYES, GRAPEFRUIT JUICE, CHIA SEEDS, AND WORM SALT

LEMON CHICK

\$378

MONKEY 47 GIN, ANCHO REYES VERDE, GREEN APPLE ESSENCE, GINGER, LEMON



COCONUT

NATURAL COCONUT
COCO LOCO BEACH

\$100
\$350



Bubbles and Bottles

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPERIAL	\$8640
MOËT & CHANDON BRUT	\$4860
MOËT & CHANDON ROSE	\$7090
MOËT & CHANDON ICE	\$6480
CHARPENTIER	\$2500
DRAPPIER	\$4916

SPARKLING WINE

BELAIRE RARE ROSE	\$4000
BELAIRE RARE LUXE	\$3500

WHITE WINE

	CUP	BOTTLE
CASA MADERO 2V	\$297	\$1296
SANTO TOMAS CHARDONNAY	\$270	\$1188



Red Wine

CASA MADERO 1597		\$6048
CASA MADERO 3V	\$378	\$1836
UNICO SANTO TOMAS		\$5184



ROSÉ WINE

	CUP	BOTTLE
CASAMADERO V	\$297	\$1296
MAISON SAINT MARGARITE		\$1900



Post-Ritual Spirits

Digestives

LICOR 43	\$206
AMARETTO DISARONNO	\$206
BAILEYS	\$162
CINZANO BIANCO	\$162
CHARTREUSE VERDE	\$216
CHINCHON SECO	\$133
CHINCHON DULCE	\$133
FERNET BRANCA	\$179
FERNET BRANCA MENTA	\$179
FRANGELICO	\$162
KAHLUA	\$162
MIDORI	\$162
STREGA	\$287

BEERS

CORONA	\$87
VICTORIA	\$87
PACIFICO	\$87
MICHELOB ULTRA	\$87
MODELO ESPECIAL	\$110
NEGRA MODELO	\$110
MICHELADO	\$45
CHELADO	\$45
OJO ROJO	\$45
SAPPORO	\$200
HAIKU	\$200

Aperitifs

JAGERMEISTER	\$184
ANCHO REYES ROJO	\$162
APEROL	\$162
CAMPARI	\$162

Non-Alcoholic

CANICA	\$65
NATURAL CLAMATO	\$99
CONGA	\$99
RED BERRY LEMONADE	\$99
ORANGEADE/LEMONADE	\$65
SODAS	\$65
PIÑADA	\$99
HETHE NATURAL WATER	\$65
PERRIER 330 ML	\$99
ST PELLEGRINO 500 ML	\$160
CLASSIC RED BULL	\$98
SUGAR-FREE RED BULL	\$98
TROPICAL RED BULL	\$98
NATURAL COCONUT	\$100

SMOOTHIES

YUM KAAX:	RED FRUITS, ORANGE, AND MINT
AH MUZENKAB:	MANGO, TURMERIC, AND PASSION FRUIT
IXCHEL:	MATCHA, COCONUT, AND PINEAPPLE

\$180



ALDEA KUKÁ
ECO BOUTIQUE HOTEL

DAILY OPEN 9AM A 10PM

HooKuká

Sencilla
\$1200

RENTA / RENT

Sabores

Tokio(Mango, Arándano,Menta)
Mango, Blueberry,Mint

Durazno
Peach

Delons (Sandia con melón ice)
Watermelon with iced melon

Cóctel de frutas (Piña, Plátano, Fresa, Manzana)
Pineapple, Banana, Strawberry, Apple

Guayaba
Guava

Menta
Mint

Loco Limón dulce y caramelo
Sweet lemon and caramel

Bali Breeze (Mango,Sandía, Arándano)
Mango, Watermelon, Blueberry

Toronja con menta
Grapefruit Mint

Melón
Melon

Fresa
Strawbery

NUEVO SABOR - \$500 + 2 CARBONES

NEW FLAVOUR - \$500 + 2 CARBONS

CARBON EXTRA - \$50

KUKÁ BAR

Destilados

Whiskey

	COPA	BOTELLA
Buchanan's 12	\$270.00	\$3,240.00
Buchanan's Máster	\$336.87	\$4,042.48
Chivas Regal 13	\$320.00	\$3,700.00
Glen Livet 15	\$378.00	\$4,925.00
Glen Livet 1824	\$270.00	\$3,240.00
Jack Daniel's	\$216.00	\$2,592.00
JW Black Label	\$270.00	\$3,672.00
JW Blue Label	\$1,026.00	\$12,312.00
Jim Beam	\$250.00	\$1,014.00
Macallan 12	\$345.00	\$4,148.00

Ron

	COPA	BOTELLA
Bacardi blanco	\$216.00	\$2,592.00
Capitan Morgan	\$162.00	\$1,944.00
Havana Club 7	\$205.00	\$2,463.00
Havana Selección	\$271.83	\$2,796.00
Malibú	\$270.00	\$2,592.00
Matusalén Gran Reserva	\$216.00	\$1,485.00
Zacapa XO	\$400.00	\$4,800.00
Zacapa 12 Ámbar	\$258.00	\$2,680.35
Zacapa 23	\$378.00	\$4,536.00

Mezcal

	COPA	BOTELLA
400 Conejos Espadín	\$161.58	\$1,662.00
400 Conejos Tobala	\$432.00	\$3,780.00
Black Poison		\$5,800.00
Amaras Cupreata	\$268.92	\$2,766.01
Montelobos Espadín	\$250.00	\$2,850.00
Montelobos Tobala	\$486.00	\$5,940.00

Brandy & Cognac

	COPA	BOTELLA
Hennesy VSOP	\$310.00	\$3,720.00
Hennesy XO	\$864.00	\$10,368.00
Martell	\$240.00	\$3,629.00
Terry Centenario	\$107.92	\$1,110.02
Torres 10	\$105.00	\$1,080.00
Torres 20	\$352.62	\$3,627.00

Tequila

	COPA	BOTELLA
Avion Cristalino		\$8,400.00
Avion Extra añejo		\$8,400.00
Casa Dragones Blanco	\$540.00	\$4,860.00
Casa Dragones Añejo	\$864.00	\$8,640.00
Casa Dragones Joven	\$1,620.00	\$10,174.00
Maestro Dobel Diamante	\$324.00	\$3,780.00
Don Julio 70	\$432.00	\$3,240.00
Don Julio reposado	\$378.00	\$2,808.00
Herradura ultra Cristalino	\$324.00	\$3,240.00
Herradura reposado	\$250.00	\$2,800.00
Clase Azul plata	\$540.00	\$4,968.00
Patrón Silver	\$324.00	\$3,780.00

Vodka

	COPA	BOTELLA
Absolut Azul	\$200.00	\$1,800.00
Belvedere	\$324.00	\$3,564.00
Grey Goose	\$378.00	\$4,536.00
Ketel One	\$216.00	\$2,592.00
Smirnoff	\$216.00	\$2,592.00
Stolichnaya	\$216.00	\$2,592.00

Mezcal de la casa

	COPA	BOTELLA
La Malix Espadín	\$411.00	\$3,780.00
La Malix Arroqueño	\$411.00	\$3,780.00
La Malix Cuishe	\$311.00	\$3,780.00
La Malix Pechuga	\$450.00	\$5,400.00
La Malix Tepextate	\$378.00	\$3,672.00

Ginebra

	COPA	BOTELLA
Beffeater	\$216.00	\$2,592.00
Bombay Sapphire	\$270.00	\$1,872.00
Hendricks	\$270.00	\$3,240.00
London One	\$269.50	\$2,772.00
Monkey 47	\$378.00	\$4,536.00
Tanqueray Dry	\$216.00	\$2,592.00
Tanqueray Ten	\$270.00	\$3,240.00

Sake

	COPA	BOTELLA
Hatori Hanzo	\$216	\$2592
Nami Junmai	\$216	\$2592
Nami Junmai Ginjo	\$216	\$2592