

C E N A S E N Ñ A R B O L

SALSA DE MOLCAJETE 120gr.

Entrada Complementaria

Xoconostles Asados, Tomates, Cebollas Asadas, Ajos, Tuétanos Rostizados, Pulque, Tortillas Hechas a Mano

P A R A B O T A N E A R

GUACAMOLE TRADICIONAL 150gr. /\$12

Preparado al Momento

CEVICHE DE CARACOL 180gr. /\$13

Pepino, Cebolla, Piña, Cilantro, Jitomate, Jugo de Limón, Chile Serrano

TOSTADAS DE ATÚN 2 pzas /\$13

Salsa Macha con Cacahuete, Puré de Aguacate, Limón en Conserva, Cebollín

TOSTADAS DE PULPO ADOBADO 2 pzas /\$14

Puré de Chile Ancho, Cremoso de Aguacate y Chile Serrano, Cebolla Asada, Jitomate, Cilantro, Orégano

TIRADITO DE PESCA LOCAL 120gr. /\$12

Cebolla Curtida con Yaka, Chile Thai, Tobiko y Espuma de Yuzu, Rábano

ENSALADA DE TOMATES HEIRLOOM 180gr. /\$13

Queso de Cabra, Espinacas, Almendras Tostadas, Pesto de Hoja Santa con Pepitas de Calabaza

BETABELES A LAS BRASAS 180gr. /\$14

Jocoque, Naranja, Piñones Tostados, Menta, Arúgula y Jugo de Betabel

SOPA DE TORTILLA 250ml. /\$10

Crema Ácida, Queso Fresco, Aguacate, Pasilla y Juliana de Tortilla Frita

TLAXTIHUILLE 250ml. /\$12

Velouté de Elote, Camarón Seco y Aceite de Chiles

SOPECITOS DE CECINA 3 pzas /\$12

Frijoles, Cecina de Yecapixtla, Pico de Gallo con Chile Habanero

QUESO FUNDIDO 180gr. /\$9

Marinado con Cerveza

AGREGUE: CAMARÓN/\$6 CHORIZO DE TOLUCA/\$4 ARRACHERA MARINADA CON HIERBAS/\$5 HONGOS ROSTIZADOS/\$4

PESCADILLAS 3 pzas /\$10

Estofado de Mantarraya, Jitomate, Ajo, Cebolla Servidas con Salsa de Molcajete

ELOTES CALLEJEROS 200gr. /\$8

Con Mayonesa de Chicatana, Queso Cotija y Limón

CENAS EN ÁRBOL

PLATOS FUERTES

POZOLE DE MARISCOS 250ml. /\$20

Repollo, Rábanos, Limón, Tostadas Horneadas, Orégano

PULPO EN RECADO NEGRO 160gr. /\$22

Puré de Frijol, Preserva de Limón, Escabeche de Verduras, Salsa de Tinta

PESCADO FRITO 500gr. /\$18

Pesca del Día Marinada a Las Hierbas Finas, Frito en Tempura Servido con Trío de Salsas, Arroz Basmati con Comino y Ensalada de Pepino, Aguacate y Rábano

CACHETE DE RES EN MOLE DE OLLA 180gr. /\$24

Chayote, Ejote, Elote Blanco, Calabaza, Xoconostle, Chochoyotes

MANCHAMANTELES DE PATO 140gr. /\$22

Magret de Pato Reposado en Salmuera, Puré de Plátano Macho, Estofado de Lenteja Beluga y Tocino

PANZA DE CERDO 180gr. /\$22

Pipián Verde, Puré de Zanahoria y Vegetales en Escabeche

CAMOTE TATEMADO AL HORNO 160gr. /\$14

Mantequilla Avellanada, Pepitas Tostadas, Guayaba y Sal de Colima

RISOTTO DE HONGOS MEXICANOS 160gr. /\$18

Queso Oaxaca, Mezcla de Hongos Salteados, Epazote, Polvo de Chile Ancho

BEBIDAS Y TRAGOS

MOCKTAILS

290ml.

VOLADORA /\$6

Jugo de Naranja, Arándano, Jarabe de Jengibre

ALTAR /\$6

Ginger Ale, Infusión de Té Limón,
Jarabe de Jamaica

CÓCTELES

290ml.

CALavera /\$12

Mezcal Holbosh de Espadín Infusionado con
Liche, Limón, Infusión de Té Limón, Agua
Mineral y Jarabe de Jengibre

COPAL /\$12

Tequila San Matías Tahona Blanco Infusionado
con Naranja, Aperol, Piña, Jugo de Limón,
Granadina

CANA /\$13

Raicilla Hacienda El Divisadero Infusionada
con Jamaica, Aperol Infusionado con Fresa,
Bitters de Romero, Manzanilla

CATRINA /\$14

Sotol On'ó Infusionado con Fresa, Limón, Vino
Espumoso Chandon,
Zarzamora, Frambuesa

GALLO /\$13

Tequila San Matías Tahona Blanco Infusionado
con Chocolate Oscuro, Fruta de La Pasión,
Bitters de Bugambilia, Infusión de Canela

VALENTINA /\$13

Whisky J&B, Jugo de Limón, Campari, Ponche de
Leche Clarificada, Duranzo, Aquafava

DESTILADOS

45ml.

WHISKY

Johnnie Walker	
Black Label	\$15
Glenfiddich 12	\$18
Glenmorangie 12	\$20
The Macallan 12	\$25
Jack Daniel's	
Single Barrel	\$24

BOURBON

Maker's Mark	\$12
Woodford Reserve	\$16
Sazerac Rye	\$22
Woodford Reserve	
Double Oaked	\$22

IRISH

Jameson	\$10
Ballantine's 12	\$12
Bushmills 10	\$15

GIN

Perro Desterrado	\$13
Antolo-Gin	\$15
Oliver	\$14
Hendrick's	\$16
Monkey 47	\$24
Tanqueray No. Ten	\$13

VODKA

Ketel One	\$14
Belvedere	\$16
Tito's Handmade	\$18
Grey Goose	\$15

RUM

Botran Reserva Blanca	\$12
BACARDI Blanco	\$10
Zacapa 12	\$13
Flor de Cana 12	\$15
Zacapa 23	\$20

CERVEZA

355ml.

NACIONAL /\$7

Corona Extra, Corona Light,
Negra Modelo, Stella Artois, Heineken

ARTESANAL

Minerva Colonial, Lager /\$7
Minerva Light, Lager /\$7
Sayulita, APA /\$9
Los Cuentos Atotolin, Lager /\$7
Minerva, IPA /\$8

RINCÓN DE MARGARITAS

290ml.

TRADICIONAL /\$8

Tequila San Matías Tahona Blanco, Limón,
Cointreau, Jarabe de Piloncillo

MAGO SPICED /\$10

Tequila San Matías Reposado, Limon,
Jarabe Ras Al Hanout (Mezcla De Especies)

BERRY MEZCALITA /\$10

Mezcal Espadín Holbosh, Cointreau,
Limón, Zarzamora, Jarabe de Bugambilia

MARGARITA DE LA SIERRA /\$12

Raicilla Las Perlas de Jalisco,
Grand Marnier, Guayaba, Toronja

SOTOLITO /\$12

Sotol Flor del Desierto Veneno,
Limón Colima, Jamaica, Jarabe de Jengibre.

PORFIRIO /\$13

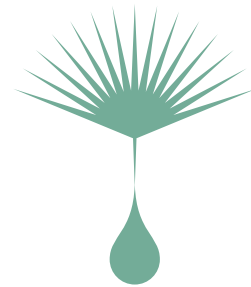
Raicilla Las Perlas de Jalisco,
Licor de Damiana, Absinta, Limón,
Té De Jazmín, Bitter De Lavanda

ZAPATA /\$14

Mezcal Tobalá Holbosh,
Licor Casero de Chile Ancho,
Bitter de Romero, Mango,
Piña Rostizada, Miel de Agave

CONEJO /\$13

Raicilla Las Perlas de Jalisco,
Chartreuse Verde, Tamarindo,
Jarabe de Agave, Limón, Cointreau,
Bitter de Limón



**VISITA AGAVE STUDIO Y
EXPLORA NUESTRA EXCLUSIVA
COLECCIÓN DE DESTILADOS
NACIONALES Y DE EDICIÓN ESPECIAL**

Precios en Dólares Americanos USD e incluyen IVA de 16% y cargo por servicio de 10%. En caso de pagar en Moneda Nacional. Favor de consultar el tipo de cambio vigente disponible en la recepción del Hotel. El pago se puede realizar en efectivo, Tarjeta De Crédito, débito o bien con cargo a la habitación (Solo clientes registrados). La venta de alcohol solo es a personas mayores de edad. Ninguna bebida tiene refill.

C A R T A * *

D E V I N O S

 180 ml

 750ml

C H A M P A Ñ A	Veuve Clicquot Brut, Carte Jeune	42	160
	Veuve Clicquot, Demi Sec		160
	Möet et Chandon, Brut Imperial	40	157
	Möet et Chandon Brut, Rosé		185
	Veuve Clicquot Brut, Rosé		205
E S P U M O S O	Prosecco, Cavicchioli 1928, Veneto, Italia	10	43
	Rivarose Brut Rosé, NV, Cotes du Provence, Francia	10	43
	Prosecco, Villa Sandi, Brut Millesimato, Valdobbiadene DOCG, Italia		53
	Pinot Noir-Chardonnay, Chandon Delice, Argentina		68
	Cava Brut Reserva, Villarnau, España.		98
B L A N C O	Chenin Blanc-Colombard, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, México		89
	Chardonnay, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, México		89
	Chardonnay, Corona del Valle, Valle de Guadalupe, México		89
	Sauvignon Blanc, Jardín Mágico, Adobe Guadalupe, México		91
	Chasselas del Mogor, Mogor Badan, Valle de Guadalupe, México		91
	Chardonnay, Luigi Bosca, Lujan Cuyo, Argentina		114
	Torrentes, Amaru, El Esteco, Valle de Calchaquies, Chile		58
	Chardonnay, Montes Alpha, Valle Casa Blanca, Chile		57
	Sauvignon Blanc, Carmen, Insigne, Valle de Maipo, Chile	10	40
	Chardonnay, Chablis, Domaine Collet, 1er Cru, "Secher" AOC, Francia		210
	Pouilly Fumé, Chateau de Tracy, Francia		197
	Pinot Grigio, DOC, Santa Margherita, Italia	15	60
	Friulano, DOC, Gaiara, Padio, Fruili, Italia		67
	Chardonnay, Ironstone Vineyards, California	16	67
	Sauvignon Blanc, Drifting, California		181
	Chardonnay, Rutherford Ranch, California		285
T I N T O	Tempranillo-Cabernet-Syrah, Santo Tomas 31.8, México	19	79
	Malbec, Guaname, San Felipe, México	19	79
	Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, México		79
	Malbec-Merlot-Cabernet, Monte Xanic, Selección, México		79
	Cabernet Sauvignon- Merlot- Tempranillo, Casa Madero, 3V, México		84
	Shirah, Cava Quintanilla, Reserva, México		94
	Tempranillo, Vena Cava, Baja California, México		122
	Cabernet Sauvignon-Merlot, Vinos Pijoan, Leonara, México		153
	Cabernet Sauvignon-Syrah, Serafiel, Valle de Guadalupe, México		167
	Shiraz, Gran Reserva, Casa Madero, México		183
	Syrah Tempranillo, Pies de Tierra, San Antonio de las Minas, México	19	79
	Nebbiolo, Las Nubes, Baja California, México		162
	Cabernet-Merlot-Petit Syrah, Monte Xanic, Gran Ricardo, México		162
	Malbec, Fuzion, Argentina		87
	Cabernet Franc, Punto Final, Argentina		87
	Pinot Noir, Bodega Chacra, Barda, Argentina		197
	Cabernet Sauvignon, William Cole, Mirador, Chile		60
	Cabernet Sauvignon, Drifting, California	16	67
	Pinot Noir, Ironstone Vineyards, California		123
	Cabernet Sauvignon, Kendall Jackson, Vintner's Reserve, California		187
Merlot, Rutherford Ranch, California		190	
Syrah, Mira Winery, Hyde Vineyard, California		288	

Precios en Dólares Americanos USD e incluyen IVA de 16% y cargo por servicio de 10%. En caso de pagar en Moneda Nacional. Favor de consultar el tipo de cambio vigente disponible en la recepción del Hotel. El pago se puede realizar en efectivo, Tarjeta De Crédito, débito o bien con cargo a la habitación (Solo clientes registrados). La venta de alcohol solo es a personas mayores de edad. Ninguna bebida tiene refill.

D I N N E R

A T R B O L

SALSA MOLCAJETE 120gr.

Complimentary
Roasted Xoconostles, Tomatoes, Onions, Garlic, Baked Bone Marrow, "Pulque",
Handmade Tortillas

TRADITIONAL LOCAL APPETIZERS

TRADITIONAL GUACAMOLE 150gr. /\$12

Prepared a la Minute

RAW CONCH SALAD 180gr./\$13

Cucumber, Onion, Pineapple, Coriander, Tomato, Lemon Juice, Serrano

TUNA TOSTADAS 2 pcs /\$13

Peanut "Macha" Sauce, Avocado Pureé, Preserved Lemon, Chives, Seaweed,
Soy Sauce, Citrus

OCTOPUS TOSTADAS 2 pcs /\$14

"Ancho Chile", Avocado and Serrano Pureé, Charred Onion, Tomato, Cilantro, Oregano

LOCAL CATCH TIRADITO 120gr. /\$12

Pickled Onion, Jackfruit, Thai Chile, Tobiko and Yuzu Foam, Radish

HEIRLOOM TOMATO SALAD 180gr. /\$13

Goat Cheese, Spinach, Roasted Almonds and Guajillo Vinaigrette

GRILLED BEETS 180gr. /\$14

Orange, Roasted Pine Nuts, Mint, Arugula, Beet Juice, Jocoque

TORTILLA SOUP 250ml. /\$10

Sour Cream, Queso Fresco, Avocado, Pasilla and Tortilla

LOCAL CORN SOUP 250ml. /\$12

Corn Veloute, Dried Shrimp and Chile Oil

CORN MASA SOPECITOS 3 pcs /\$12

Refried Beans, Beef Cecina from Yecapixtla, Pico de Gallo, Habanero

QUESO FUNDIDO 180gr. /\$9

Oaxaca Cheese Marinated with "Sayulita" APA Beer.

ADD: LA CRUZ SHRIMP/\$6 TOLUCA CHORIZO/\$4 HERB MARINATED STEAK/\$5 ROASTED MUSHROOMS/\$4

FRIED CORN PESCADILLAS 3 pcs /\$10

Stingray Stew, Tomato, Garlic, Onion, Salsa Molcajete

CORN ON THE COB 200gr. /\$8

Chicatana Mayonnaise, Aged Cotija Cheese, Lemon

Prices shown in USD include a local 16% Tax and service charge 10%. Cash payments in Mexican Pesos, Please review the valid exchange rate available at the front office. Payment methods include cash, Debit, credit and room charges for registered guests. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Before placing your order, Please inform your server if a person in your party has a food allergy.

D I N N E R

A T R B O L



MAIN COURSES



SEAFOOD POZOLE 250ml. /\$20

Cabbage, Radish, Lemon, Corn Tostadas, Oregano

MARINATED GRILLED OCTOPUS 160gr. /\$22

Black Bean Pureé, Preserved Lemon, Pickled Vegetables, Squid Ink Sauce

WHOLE FRIED FISH 500gr. /\$18

Herb Tempura, Cucumber, Avocado and Radish Salad,
Cummin-Steamed Rice, Assorted Sauces

MOLE DE OLLA 180gr. /\$24

Braised Beef Cheeks, Dried Chile Sauce, Chayote, Green Beans, Corn,
Squash, Xoconostle, Fried Corn “Chochoyotes”

DUCK MAGRET IN “MANCHAMANTELES” SAUCE 140gr. /\$22

Brined Duck Breast, Mashed Plantain, Beluga Lentil Stew, Bacon Jus

SLOW COOKED PORK BELLY 180gr. /\$22

Pumpkin Seed Pipian Sauce, Carrot Pureé, Pickled Vegetables

CHARRED YAM 160gr. /\$14

Topped with Browned Butter, Toasted Pumpkin Seeds, Guava, Colima Salt

LA MARQUESA MUSHROOM RISOTTO 160gr. /\$18

Oaxaca Cheese, Sauteed Mixed Mushrooms, Epazote, “Ancho Chile” Powder

F R O M * T H E B A R * *

MOCKTAILS

290ml.

VOLADORA / \$6

Orange Juice, Cranberry, Ginger Syrup

ALTAR / \$6

Ginger Ale, Lemongrass Infusion, Hibiscus Syrup

COCKTAILS

290ml.

CALAVERA / \$12

Home-Infused Lychee Holbosh Espadin Mezcal, Lime, Lemongrass Infusion, Ginger Syrup, Soda Water

COPAL / \$12

Home-Infused Orange San Matias Tequila, Aperol, Pineapple, Lime Juice, Grenadine

CANA / \$13

Home-Infused Hibiscus Hacienda El Divisadero Raicilla, Strawberry-Infused Aperol, Rosemary Bitters, Chamomile

CATRINA / \$14

Home-Infused Strawberry Ono Sotol, Lemon Juice, Chandon Sparkling, Blackberry, Raspberry

GALLO / \$13

Home-Infused Dark Chocolate San Matias Tequila, Passionfruit, Bougainvillea Bitters, Cinnamon Infusion

VALENTINA / \$13

J&B Scotch, Lime Juice, Campari, Clarified Milk Punch, Peach Aquafava

SPIRITS

45 ml.

WHISKY

Johnnie Walker	
Black Label	\$15
Glenfiddich 12	\$18
Glenmorangie 12	\$20
The Macallan 12	\$25
Jack Daniel's	
Single Barrel	\$24

BOURBON

Maker's Mark	\$12
Woodford Reserve	\$16
Sazerac Rye	\$22
Woodford Reserve	
Double Oaked	\$22

IRISH

Jameson	\$10
Ballantine's 12	\$12
Bushmills 10	\$15

GIN

Perro Desterrado	\$13
Antolo-Gin	\$15
Oliver	\$14
Hendrick's	\$16
Monkey 47	\$24
Tanqueray No. Ten	\$13

VODKA

Ketel One	\$14
Belvedere	\$16
Tito's Handmade	\$18
Grey Goose	\$15

RUM

Botran Reserva Blanca	\$12
BACARDI Blanco	\$10
Zacapa 12	\$13
Flor de Cana 12	\$15
Zacapa 23	\$20

B E E R

355ml. Bottle

NATIONAL AND IMPORTED / \$7

Corona Extra, Corona Light, Negra Modelo, Stella Artois, Heineken

LOCAL CRAFT BEER

Minerva Colonial, Lager	/\$7
Minerva Light, Lager	/\$7
Sayulita, APA	/\$9
Los Cuentos Atotolin, Lager	/\$7
Minerva, IPA	/\$8

M A R G A R I T A C O R N E R

290ml.

TRADITIONAL / \$8

San Matias Blanco Tequila, Lime, Cointreau, Piloncillo Syrup

MAGO SPICE / \$10

San Matias Reposado Tequila, Lime, Mixed Spices Syrup

BERRY MEZCALITA / \$10

Holbosh Espadin Mezcal, Cointreau, Lime, Blackberry, Bougainvillea Syrup

MARGARITA DE LA SIERRA / \$12

Las Perlas de Jalisco Raicilla, Grand Marnier, Guava, Grapefruit, Lemongrass Syrup

SOTOLITO / \$13

Flor del Desierto Veneno Sotol, Colima Lime, Hibiscus, Ginger Syrup

PORFIRIO / \$13

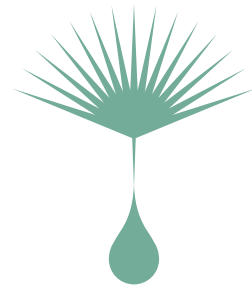
Las Perlas de Jalisco Raicilla, Damiana Liqueur, Absinthe, Lime, Jasmine, Lavender Bitters

ZAPATA / \$14

Holbosh Tobala Mezcal, Homemade Ancho Chili Liqueur, Rosemary Bitters, Mango, Roasted Pineapple, Agave Syrup

CONEJO / \$13

Las Perlas de Jalisco Raicilla, Green Chartreuse, Tamarind, Agave Syrup, Lime, Cointreau, Lemon Bitters



VISIT THE AGAVE STUDIO TO
EXPLORE OUR EXCLUSIVE COLLECTION OF
SPECIAL BATCH MEXICAN SPIRITS

W I N E ✨ ✨ L I S T

		180 ml	750ml
C H A M P A G N E	Veuve Clicquot Brut, Carte Jeune	42	160
	Veuve Clicquot, Demi Sec		160
	Möet et Chandon, Brut Imperial	40	157
	Möet et Chandon Brut, Rosé		185
	Veuve Clicquot Brut, Rosé		205
S P A R K L I N G	Prosecco, Cavicchioli 1928, Veneto, Italy	10	43
	Rivarose Brut Rosé, NV, Cotes du Provence, France	10	43
	Prosecco, Villa Sandi, Brut Millesimato, Valdobbiadene D.O.C.G., Italy		53
	Pinot Noir-Chardonnay, Chandon Delice, Argentina		68
	Cava Brut Reserva, Villarnau, Spain		98
W H I T E	Chenin Blanc-Colombard, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Mexico		89
	Chardonnay, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Mexico		89
	Chardonnay, Corona del Valle, Valle de Guadalupe, Mexico		89
	Sauvignon Blanc, Jardín Mágico, Adobe Guadalupe, Mexico		91
	Chasselas del Mogor, Mogor Badan, Valle de Guadalupe, Mexico		91
	Chardonnay, Luigi Bosca, Lujan Cuyo, Argentina		114
	Torrontes, Amaru, El Esteco, Valle de Calchaquies, Chile		58
	Chardonnay, Montes Alpha, Valle Casa Blanca, Chile		57
	Sauvignon Blanc, Carmen, Insigne, Valle de Maipo, Chile	10	40
	Chardonnay, Chablis, Domaine Collet, 1er Cru, "Secher" AOC, France		210
	Pouilly Fumé, Chateau de Tracy, Francie		197
	Pinot Grigio, DOC, Santa Margherita, Trentino-Alto Adigie, Italy	15	60
	Friulano DOC, Gaiare, Pradio, Italy		67
	Chardonnay, Ironstone Vineyards, California	16	67
	Sauvignon Blanc, Drifting, California		181
Chardonnay, Rutherford Ranch, California		285	
R E D	Tempranillo-Cabernet-Syrah, Santo Tomas 31.8, Mexico	19	79
	Malbec, Guaname, San Felipe, Mexico	19	79
	Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Mexico		79
	Malbec-Merlot-Cabernet, Monte Xanic, Seleccion, Mexico		79
	Cabernet Sauvignon- Merlot- Tempranillo, Casa Madero, 3V, Mexico		84
	Shiraz, Cava Quintanilla, Reserva, Mexico		94
	Tempranillo, Vena Cava, Baja California, Mexico		122
	Cabernet Sauvignon-Merlot, Vinos Pijoan, Leonara, Mexico		153
	Cabernet Sauvignon-Syrah, Serafiel, Valle de Guadalupe Mexico		167
	Shiraz, Gran Reserva Casa Madero, Mexico.		183
	Syrah Tempranillo, Pies de Tierra, San Antonio de las Minas, Mexico	19	79
	Nebbiolo, Las Nubes, Baja California		162
	Cabernet-Merlot-Petit Syrah, Monte Xanic, Gran Ricardo, Mexico		162
	Malbec, Fuzion, Argentina		87
	Cabernet Franc, Punto Final, Argentina		87
	Pinot Noir, Bodega Chacra, Barda, Argentina		197
	Cabernet Sauvignon, William Cole, Mirador, Chile		60
	Cabernet Sauvignon, Drifting, California	16	67
	Pinot Noir, Ironstone Vineyards, California		123
	Cabernet Sauvignon, Kendall Jackson, Vintner's Reserve, California		187
Merlot, Rutherford Ranch, California		190	
Syrah, Mira Winery, Hyde Vineyard , California		288	