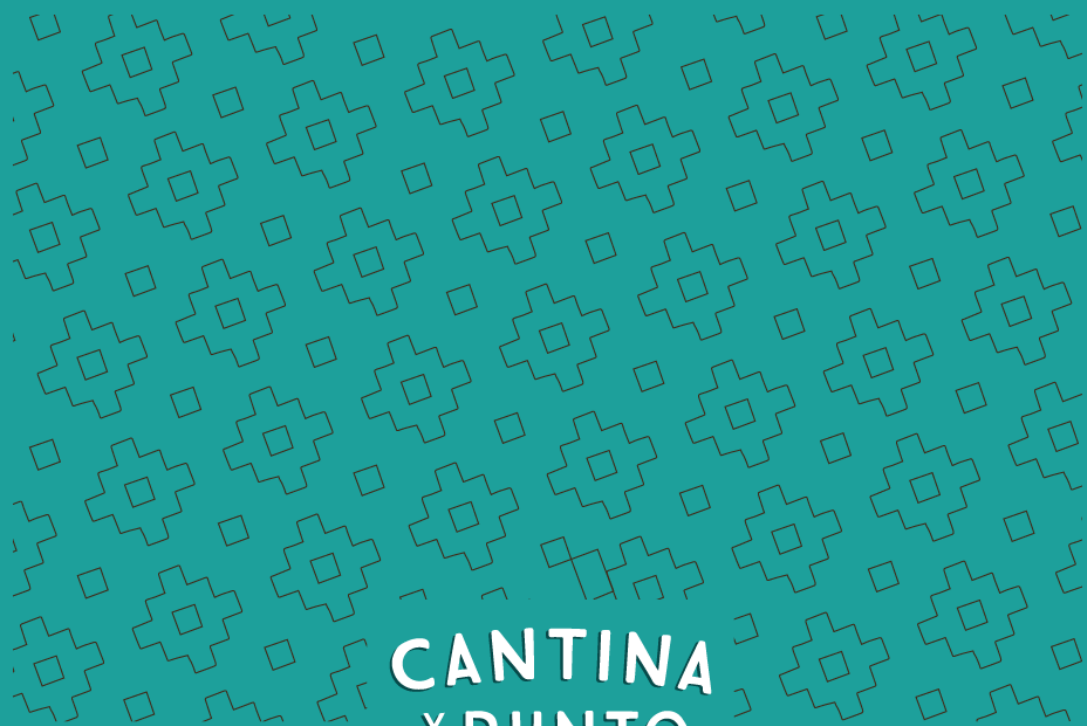




BIENVENIDOS



CANTINA
Y PUNTO



PARA COMENZAR



GUACAMOLE HECHO EN MOLCAJETE

- ✓ **Tradicional** 11.800
Aguacate, cebolla, cilantro, chile serrano
- * **Cantina y Punto** 14.200
Tomatillo verde fresco, cacahuates enchilados,
pico de gallo y mango

BOTANAS



- Flautas** 21.700
4 flautas de pollo, acompañadas de
guacamole, queso fresco y pico de gallo
- ** **Dobladitas de langostino enchipulado** 27.900
Queso fundido, suero costeño y salsa verde fresca
- ✓ **Doraditas de Huitlacoche** 26.900
Con queso en masa de maíz morado, salsa verde fresca
- ✓ ***Elote de feria** 21.700
Mazorca dulce parrillada, mayonesa de
lima, queso fresco y polvo de chiles
- ✓ ***Chilaquiles verdes** 20.200/
con Pollo - 23.900
Totopos bañados en salsa verde, queso
fresco, cebolla y cilantro.
Huevo frito montado
- Quesadilla de Arrachera** 19.900
Tortillas de maíz, rellenas de queso doble
crema fundido, y arrachera salteada en salsa
negra. A un lado salsa de chipotle.
- * **Cazuelita de chorizo rojo** 20.400
Queso fundido. Salsa verde cruda.
- ✓ ***Cazuelita de champiñones y jalapeño** 23.900
Salsa verde cruda, queso fundido.

*Picante Bajo
**Picante Medio
***Picante Alto
✓ Vegano ✓ Vegtariano

TACOS



2und - 3und

- Taco de camarones tikin xic** 27.300 - 37.300
Adobados al Pibil. Con frijoles meneados y cebolla bruja morada
- *Taco de cerdo al pastor** 25.600 - 34.900
Piña y jardín. Salsa de chipotle y tomatillo verde
- *Taco de carnitas de chancho** 25.600 - 34.900
Salsa fresca de tomatillo verde y jardín de cilantro y cebolla
- ***Taco de camarones** 27.300 - 37.300
Adobo de chile chipotle a la plancha, salsa de jalapeños tatemados, guacamole y cebolla bruja
- *Taco de cerdo desmechado en chile pasilla (chilorio)** 25.100 - 34.300
Frijol refrito, cebolla bruja
- *Taco crujiente de birria de res** 22.900 - 31.300
Servido con el consomé de sus jugos
- **Taco de cochinita pibil** 25.100 - 34.300
X'nipek y cebollitas moradas encurtidas
- **Taco árabe de sobrebarriga de res** 22.900 - 31.300
Cocinada a baja temperatura con salsa raita de pepino, chile habanero y hierbabuena
- *Taco de setas al pastor** 18.800 - 25.600
Salsa de tomatillo verde y chipotle

*Picante Bajo
**Picante Medio
***Picante Alto
✓Vegano ✓Vegtariano



PARA ARMAR



Servidas con tortillas de maíz

- | | |
|--|---------------|
| **Cochito confitado | <i>38.800</i> |
| Salsa miltomate, aguacate, queso campesino y majado de hierbas frescas | |
| *Chamorros Adobados | <i>54.900</i> |
| Codillo de cerdo adobado en chile ancho y pasilla. Confitado 12 horas a baja temperatura. A un lado frijoles charros, cebolla bruja y tortillas mixtas (Para 2-3 personas) | |
| Chicharrón de atún | <i>33.700</i> |
| Emulsión de chile serrano, jardín | |
| *Costilla de res confitada | <i>38.300</i> |
| Servida con papa criolla, majado de hierbas y mix de lechugas | |



*Picante Bajo
**Picante Medio
***Picante Alto
✓ Vegano ✓ Vegtariano

SOPITAS



Crema de camote y leche de coco *18.100*
Queso fresco y totopos enchilados.

PARA NIÑOS



Quesadillas sencillas *11.700*
Tortillas de maíz y queso con guacamole

Taco de carnitas *2 / 19.900*
3 / 29.400
Aguacate y carne únicamente

ADICIONES



Fríjoles refritos *4.000*

Adición de guacamole para tacos *7.100*

POSTRES



Churros *15.400*
En azúcar y canela, con salsa de chocolate y arequipe

Volcán de Arequipe *15.400*
Con helado de vainilla y crocante de caramelo

Tres leches *15.400*
Torta mojada de tres leches, merengue salsa de frutos rojos y nueces pecan

BEBIDAS



Cócteles Embotellados

\$26.000

Margarita Poblano

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

Corozo Cosmo

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja

Mezcalita

Altos Plata, mezcal, jengibre, limón, miel de agave

Margarita

Altos Plata, limón, licor de naranja

Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel de acacia, limón

Cócteles para compartir

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas

\$96.000

Para 2 a 3 personas

\$48.000

Rosada

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca

1 L de Margarita o Mezcalita

\$152.000

6 cócteles

Cervezas

Club Colombia	<i>\$8.000</i>
Budweiser	<i>\$10.000</i>
Stella Artois	<i>\$12.000</i>
Corona	<i>\$11.000</i>
BBC Monserrate Roja	<i>\$12.000</i>
BBC Lager	<i>\$12.000</i>
Aguila Cero	<i>\$7.000</i>

Micheladas

Club/Aguila	<i>\$14.000</i>
Otras	<i>\$16.000</i>

De la casa

Zumo de limón, salsa negra y Tabasco

Ojo Rojo

Zumo de limón, zumo de tomate, salsa negra y Tabasco

El Nopal

Limón, jalapeño, mango biche y sal de jamaica

Sin alcohol

Aguas frescas	<i>\$6.900</i>
Horchata de coco	
Agua de Jamaica	
Agua Vivante	<i>\$4.900</i>
Agua Nacimiento	<i>\$5.900</i>
Gaseosas 10 oz	<i>\$5.900</i>
Gaseosas 400ml	<i>\$6.900</i>
Tónica	<i>\$5.900</i>
Fever Tree Tónica	<i>\$10.900</i>
Soda	<i>\$4.900</i>
Limonada	<i>\$5.900</i>
Limonada de jengibre	<i>\$5.900</i>
Jugo de mandarina	<i>\$6.900</i>

VINOS



BURBUJAS

Cava Anne Marie

\$126.000

Pinot Noir, San Sadurní d'Noya, España

ROSADO

U by Undurraga Rose

\$80.000

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

BLANCOS

Baron Philippe de Rothschild

Botella: \$69.000

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

Copa: \$14.000

Volcanes Reserva

\$103.000

Sauvignon Blanc, Valle de Leyda, Chile

TINTOS

Chocalan Prólogos

\$84.000

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

Palacios Remodo, "La Vendimia"

\$102.000

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

Sola Fred

\$100.000

Cariñena, Montsant, España

Salentein Portillo,

Botella: \$72.000

Malbec, Mendoza, Argentina

Copa: \$15.000

LICORES



Tequila

Altos Plata	<i>Trago \$34 Botella \$340</i>
Altos Reposado	<i>Trago \$34 Botella \$340</i>

Mezcal

Siete Misterios Doba-Yej	<i>Trago \$34 Botella \$370</i>
Alipús San Luis	<i>Trago \$41 Botella \$440</i>
Amores Cupreata	<i>Trago \$40 Botella \$400</i>
Los Nahuales	<i>Trago \$46 Botella \$500</i>

Ginebra

Monkey 47	<i>Trago \$45 Botella \$450</i>
Plymouth	<i>Trago \$37 Botella \$370</i>
Beefeater	<i>Trago \$25 Botella \$250</i>
Beefeater 1/2	<i>Media Botella \$90</i>
Beefeater 24	<i>Trago \$32 Botella \$340</i>
Beefeater Pink	<i>Trago \$28 Botella \$280</i>

Ron

Havana Club Selección de Maestros	<i>Trago \$33 Botella \$330</i>
Havana Club 7 Años	<i>Trago \$26 Botella \$280</i>
Havana Club Añejo Especial	<i>Trago \$22 Botella \$240</i>
Havana Club 3 Años	<i>Trago \$20 Botella \$220</i>

Aperitivos

Dubonnet	<i>Trago \$22 Botella \$220</i>
Lillet Blanc	<i>Trago \$25 Botella \$270</i>
Lillet Rosé	<i>Trago \$25 Botella \$270</i>

Vodka

Absolut	<i>Trago \$25 Botella \$250</i>
Absolut 1/2	<i>Media Botella \$90</i>
Wyborowa	<i>Trago \$23 Botella \$230</i>

Whisky

Chivas Regal 18 Años	<i>Trago \$48 Botella \$520</i>
Chivas Regal Extra	<i>Trago \$34 Botella \$340</i>
Chivas Regal Extra 1/2	<i>Media Botella \$140</i>
Chivas Regal 12 Años	<i>Trago \$31 Botella \$310</i>
The Glenlivet 15 Años	<i>Trago \$41 Botella \$410</i>
The Glenlivet 12 Años	<i>Trago \$32 Botella \$320</i>
The Glenlivet Captain's	<i>Trago \$38 Botella \$380</i>
The Glenlivet Founder's Reserve	<i>Trago \$32 Botella \$320</i>
Jameson	<i>Trago \$27 Botella \$270</i>