

# CANTINA Y PUNTO



## PARA COMENZAR



### GUACAMOLE HECHO EN MOLCAJETE

#### ✓ Tradicional

Aguacate, cebolla, cilantro, chile serrano 11.800

#### \*Cantina y Punto 14.200

Tomatillo verde fresco, cacahuates enchilados, pico de gallo y mango

#### Kit de salsas y totopos 7.000

Salsa verde fresca 50g, salsa chipotle y tomatillo 50g, salsa encabronada chile de árbol 50g y totopos por 100g

## BOTANAS



#### Flautas 21.700

4 flautas de pollo, acompañadas de guacamole, queso fresco y pico de gallo

#### \*\*Dobladitas de langostino enchipotlado 27.900

Queso fundido, suero costeño y salsa verde fresca

#### v Doraditas de Huitlacoche 26.900

Con queso en masa de maíz morado, salsa verde fresca

#### v \*Elote de feria 21.700

Mazorca dulce parrillada, mayonesa de lima, queso fresco y polvo de chiles

#### v \*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.

## SOPITAS



#### v Crema de camote y leche de coco 18.100

Queso fresco y totopos enchilados.

# TACOS



2 und - 3 und

## 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 chanco

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

Fríjol 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

# PARA ARMAR

## Servidas con tortillas de maíz



## \*\*Cochito confitado

38.800

Salsa miltomate, aguacate, queso campesino y majado de hierbas frescas

## \*Chamorros Adobados

54.900

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

33.700

Emulsión de chile serrano, jardín

## \*Costilla de res confitada

38.300

Servida con papa criolla, majado de hierbas y mix de lechugas

## PARA NIÑOS



### **Quesadillas sencillas**

**11.700**

Tortillas de maíz y queso con guacamole

### **Taco de carnitas**

Aguacate y carne únicamente

**2 / 19.900 - 3 / 29.400**

## 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 Cosmoo

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, limón

## Sangrías para compartir:

Para 4 a 6 personas: \$96.000

Para 2 a 3 personas: \$48.000

### Tinta

Vino tinto, Havana Club Añejo Especial, toronja, corozo, mora

### Rosada

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

## Cervezas

Club Colombia \$8.000

Budweiser \$10.000

Stella Artois \$12.000

Corona \$11.000

BBC Monserrate Roja \$12.000

BBC lager \$12.000

Aguila cero \$7.000

## Micheladas

Club/Aguila: \$14.000

Otras: \$16.000

### 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: \$6.900

- Horchata de coco

- Agua de Jamaica

Agua Vivante: \$4.900

Agua Nacimiento: \$5.900

Agua Acqua Panna 500ml: \$11.900

Agua San Pellegrino 500ml: \$11.900

Gaseosas 10 oz: \$5.900

Gaseosas 400ml: \$6.900

Tónica: \$5.900

Fever Tree Tónica: \$10.900

Soda: \$4.900

Limonada: \$5.900

Limonada de jengibre: \$5.900

Jugo de mandarina: \$6.900

## Vinos

### BURBUJAS

#### Cava Anne Marie

Pinot Noir, San Sadurní d'Anoia, España  
\$126.000

### ROSADO

#### U by Undurraga Rose,

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile  
\$80.000

### BLANCOS

#### Baron Philippe de Rothschild

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia  
\$69.000

#### Volcanes Reserva

Sauvignon Blanc,  
Valle de Leyda, Chile  
\$103.000

### TINTOS

#### Chocalan Prólogos

Carmenere, Valle de Maipo, Chile  
\$84.000

#### Palacios Remodo, "La Vendimi"

Tempranillo, Garnacha  
\$102.000

#### Sola Fred

Cariñena, Montsant, España  
\$100.000

#### Salentein Portillo,

Malbec, Mendoza, Argentina  
\$72.000

## LICORES

### Tequila

TRA BOT  
\$34 Altos Plata \$340  
\$34 Altos Reposado \$340

### Mezcal

TRA BOT  
\$34 Siete Misterior Doba-Yej \$370  
\$41 Alipús San Luis \$440  
\$41 Alipús Santa Ana del Río \$440  
\$46 Los Nahuales \$500

### Ginebra

TRA BOT  
\$45 Monkey 47 \$450  
\$37 Plymouth \$370  
\$25 Beefeater \$250  
\$32 Beefeater 24 \$340  
\$28 Beefeater Pink \$280

### Ron

TRA BOT  
\$33 Havana Club Selección de Maestro \$330  
\$26 Havana Club 7 años \$280  
\$22 Havana Club Añejo Esp. \$240  
\$20 Havana Club 7 años \$220

### Aperitivos

TRA BOT  
\$22 Dubonnet \$220  
\$25 Lillet Blanc \$270  
\$25 Lillet Rosé \$270

### Vodka

TRA BOT  
\$25 Absolut \$250  
\$25 Wyborowa \$250

### Whiskey

TRA BOT  
\$48 Chivas Regal 18 Años \$520  
\$34 Chivas Regal Extra \$340  
\$31 Chivas Regal 12 años \$310  
\$41 The Glenlivet 15 años \$410  
\$32 The Glenlivet 12 años \$320  
\$38 The Glenlivet Captain's \$380  
\$32 The Glenlivet Founder's \$320  
\$27 Jameson \$270