





Bienvenido

Año tras año cambiamos, evolucionamos, nos reinventamos. Porque ser el mejor restaurante mar y tierra de la ciudad no es un título: es una meta que trabajamos a diario.

Somos laguneros de corazón. De sabor auténtico y carácter fuerte, lo nuestro nace de esta tierra, de nuestro querido México, pero jamás nos limitamos por fronteras.

Creemos en experimentar, en mezclar el mar con la tierra, lo clásico con lo vanguardista, el antojo y la sorpresa. Innovar no es una moda, es la forma de seguir estando en boca de todos.

Cocinamos para quien viene por primera vez y para quien regresa siempre. Para el que busca algo nuevo y para el que ya tiene su favorito. Nuestra misión: llegar a todos.

Somos mar. Somos tierra. Somos fuego. Somos de aquí.

Zarandeado Lagunero.
Simplemente lo mejor de mar y tierra.

ENTRADAS

Del mar al centro

CHICHARRÓN DE PESCADO 180 G \$220.00

Tiras de pescado crujiente, rebozadas en rub de la casa, acompañadas de guacamole y tortillas de maíz.

CHICHARRÓN DE PULPO 200 G \$290.00

Pulpo en trozos marinados en cítricos, rebozado y dorado al punto, servido con guacamole y tortillas de maíz.

CHICHARRÓN MAR Y TIERRA 400 G \$400.00

Rib eye y pescado crujiente, acompañados de guacamole con pico de gallo y poro frito.

CHICHARRÓN DE RIB EYE 300 G \$380.00

Trozos de Rib eye crujiente, rebozados con rub de la casa y dorados al punto, Montados sobre guacamole con pico de gallo.

GUACAMOLE DE MARISCOS 200 G \$320.00

Pulpo frito y camarón cocido bañados en salsa roja de chile dulce y cacahuete, sobre guacamole y totopos crujientes.

OSTIONES EN SU CONCHA *Fresh!* 6 PIEZAS \$245.00

Ostiones frescos sobre hielo triturado, acompañados de limón, chile tostado y salsas negras.

ALMEJAS DE TEMPORADA *Fresh!* 4 PIEZAS \$320.00

Almejas frescas servidas sobre hielo triturado, con limón, chile tostado y salsas negras.

CALLO DE HACHA 200 G \$480.00

Callo de hacha salpimentado, servido sobre pepino y cebolla, acompañado de salsa negra especial y chiltepín.

QUESO FUNDIDO 250 G \$220.00

200 g de queso gouda fundido con vino blanco, acompañado de 50g de chistorra asada o camarón a la plancha. **Por \$70 más, hazlo mixto.**



Guacamole de mariscos

PARA PICAR

y abrir la boca

CAMARÓN COCIDO 200 G \$250.00

Camarón cocido y marinados en sal y limón, acompañado de salsas negras.

PULPO Y CAMARÓN 300 G \$320.00

Pulpo y camarón cocidos, marinados en sal y limón, servidos sobre pepino y cebolla con salsas negras.

CAMARONES AHOGADOS 16 PIEZAS \$320.00

Camarones estilo cucaracha, ahogados en clamato especial con tequila Joya Blanco.

CAMARONES CUCARACHA 16 PIEZAS \$270.00

Camarones crujientes, rebozados con rub rojo de la casa, acompañados de mayonesa de jalapeño y salsa especial.

EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGUNO DE NUESTROS INGREDIENTES, AVISE AL MESERO.

 PICANTE  RECOMENDACIÓN ZARANDEADO

Filete del chef



Ostiones en su concha



Chicharrón de pulpa



Ensalada de Mariscos



Taco Gobernador



Kraker burger



Taco hollister



CALDOS *y cócteles*

CALDO DE CAMARÓN

\$235.00

CALDO DE PESCADO

\$225.00

⚓ CALDO 7 MARES 400 G

Camarón, pulpo, pescado y almeja de temporada.

\$250.00

⚓ BIRRIA DE MARLÍN 300 G

Consomé de mariscos con adobo tradicional y marlín deshebrado, intenso y especiado.

\$280.00

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarón cocido con cilantro, aguacate, cebolla y tomate picados.

MEDIANO
\$190.00

GRANDE
\$230.00

CÓCTEL MIXTO

Camarón y pulpo cocido con cilantro, aguacate, cebolla y tomate picados.

MEDIANO
\$210.00

GRANDE
\$245.00

⚓ CAMPECHANA

Camarón y pulpo cocido, ostión y callo de hacha con cilantro, aguacate, cebolla y tomate picados.

\$260.00



tostada del Inge

TOSTADAS

Nuestro lado crujiente

CEVICHE DE PESCADO

\$100.00

CEVICHE DE CAMARÓN

\$110.00

⚓ 🔥 AGUACHILE

Elige tu aguachile favorito: verde, rojo o negro.

\$115.00

DE PULPO

Pulpo marinado en limón sobre cama de aguacate, con sal y pimienta.

\$120.00

TORREÓN

Atún marinado en salsa de soya cítrica con cebolla caramelizada en reducción con vino tinto coronada con poro frito y aderezo de chipotle.

\$120.00

MAZATLÁN

Atún en cubos y camarón crudo, marinados en soya cítrica, salsa roja y mango fresco.

\$120.00

⚓ 🔥 DEL INGE

Camarón tipo aguachile y laminas de atún en salsa soya cítrica, aceite de oliva, rodajas de chile serrano y un toque de aderezo chipotle.

\$130.00

⚓ 🔥 CHINALOA

Pulpo, camarón cocido, camarón tipo aguachile y callo de hacha, bañados en jugo de tomate y chiles secos tatemados.

\$140.00



Caldo 7 mares

EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGUNO DE NUESTROS INGREDIENTES, AVISE AL MESERO.

🔥 PICANTE ⚓ RECOMENDACIÓN ZARANDEADO

CEVICHE

Bien frescos

CAMARÓN ESPECIAL 350 G

Camarón picado y marinado en limón fresco, mezclado con pepino, tomate, cebolla morada y cilantro.

\$300.00

PESCADO 350 G

Tilapia picada y marinada en limón fresco, acompañada de pepino, tomate, cebolla morada y cilantro.

\$280.00

MIXTO 350 G

Pulpo, camarón, atún y tilapia, marinados en jugo de limón fresco y salsa mariquera, mezclado con pepino, tomate, cebolla morada y cilantro picado.

\$330.00

TROPICAL 350 G

Cubos de atún y camarón marinados en salsa tropical, con tomate, cebolla, pepino, mango y un sutil toque de coco rallado.

\$330.00

AGUACHILES

 *Pican sabroso*

CLÁSICOS 180 G

Camarón mariposa bañado en nuestras salsas clásicas (verde o roja), llenas de sabor. Pican rico.

\$250.00

NEGRO 180 G

Camarón mariposa cubierto con salsa negra de chiles serrano y jalapeño, intensa y picante.

\$270.00

RIB EYE 300 G

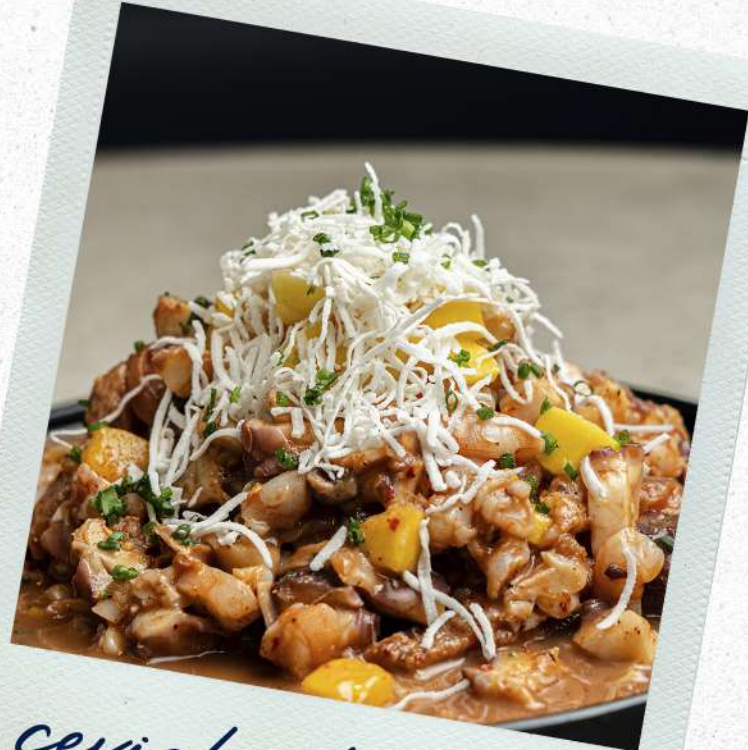
Rib eye asado al punto que elijas, bañado en aguachile negro, rojo o verde. Tienes que probarlos.

\$415.00

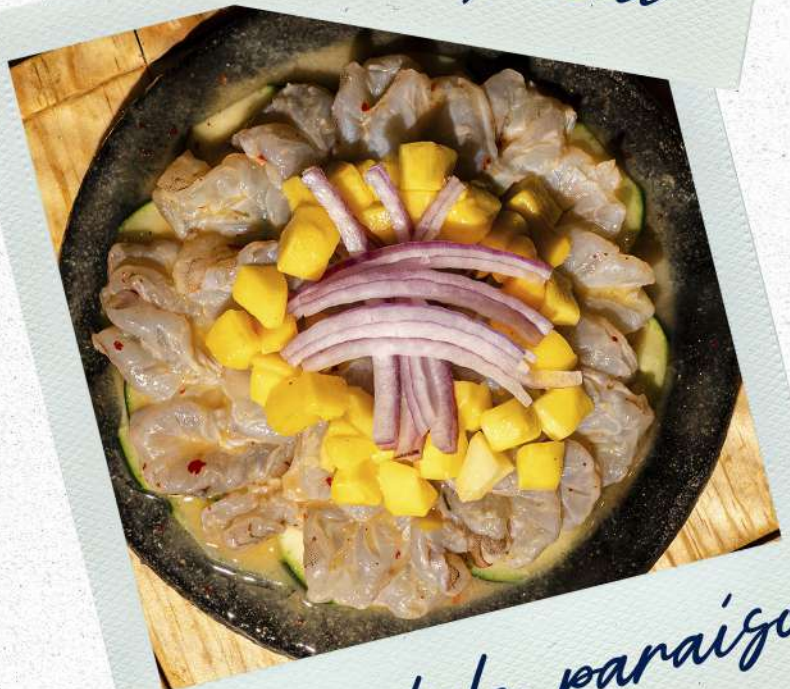
PARAÍSO 300 G

Camarón mariposa bañado en salsa de mango picante, con trozos de mango fresco.

\$270.00



ceviche tropical



aguachile paraíso

EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGUNO DE NUESTROS INGREDIENTES, AVISE AL MESERO.

 PICANTE  RECOMENDACIÓN ZARANDEADO

TACOS

Sabor en cada mordida

ZARANDEADO

Camarón picado con pico de gallo y pimientos, mezclado en salsa especial, servido en tortilla con costra de queso.

\$115.00

HOLLISTER

Chile Anaheim con costra de queso y camarón en salsa teporocho, acompañado de crema de la casa.

\$90.00

GOBERNADOR

Camarón guisado en su jugo con chile poblano y cebolla blanca, coronado con poro frito y aderezo chipotle.

\$100.00

ARRIERO DE LA CASA

Chicharrón de pulpo en tortilla con frijoles puercos y costra de queso.

\$110.00

DEL LIC

Langosta salteada con pimientos, cebolla y tomate en salsa chipotle, con frijoles y gouda gratinado en tortilla de harina.

\$275.00

DE MARLÍN

Guiso de marlín con chile poblano y cebolla, con un toque de salsa teporocho.

\$95.00

CHAPARRA DE CAMARÓN

Camarón a la plancha con gouda gratinado y un toque de salsa macha.

\$90.00

CHAPARRA DE PULPO

Pulpo a la plancha con gouda gratinado y un toque de salsa macha.

\$100.00

PACÍFICO DE PESCADO

Pescado capeado estilo Ensenada, con ensalada fresca, pico de gallo y aderezo chipotle.

\$85.00

PACÍFICO DE CAMARÓN

Camarón capeado estilo Ensenada, con ensalada fresca, pico de gallo y aderezo chipotle.

\$90.00

ARRACHERA

Arrachera a la plancha, marinada en cerveza oscura, hierbas aromáticas y el toque secreto de la casa, acompañada con pico de gallo

\$110.00

SIRLOIN

Sirloin sazonado con rub de la casa, cebolla asada y pico de gallo.

\$100.00

QUESADILLA

Tortilla de harina con queso gouda gratinado.

\$75.00

QUESABIRRIA

Quesadilla en tortilla de maíz o harina, rellena de birria de marlín.

\$110.00



EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGUNO DE NUESTROS INGREDIENTES, AVISE AL MESERO.

 PICANTE  RECOMENDACIÓN ZARANDEADO

FILETES

Perfectos siempre

EMPAPELADO 300 G

Filete de pescado con mantequilla, pimientos, cebolla, tomate, aceitunas y queso, envuelto en hoja de plátano.

\$265⁰⁰

AL GUSTO 300 G

Filete de pescado preparado a la veracruzana, al mojo de ajo, al ajillo, a la mantequilla, a la plancha o a la diablo.

\$235⁰⁰

DEL CHEF 350 G

Filete de pescado con camarones, mantequilla, alcaparras, limón, paprika y perejil.

\$265⁰⁰

EMPANIZADO 300 G

Filete empanizado, dorado y crujiente. Acompañado de arroz y ensalada fresca.

\$225⁰⁰



empapelado



camarones tocineta

CAMARONES

Jugosos y rellenos

AL GUSTO 8 PIEZAS

Camarones preparados a la veracruzana, al mojo de ajo, al ajillo, a la mantequilla, a la plancha o a la diablo.

\$285⁰⁰

EMPANIZADOS 6 PIEZAS

Camarón mariposa empanizado, dorado y crujiente, servido con ensalada y arroz.

\$265⁰⁰

AL COCO 6 PIEZAS

Camarón cubierto de coco rallado, servido sobre salsa de mango picante y crema de coco.

\$285⁰⁰

RELLENO ESPECIAL 6 PIEZAS

Camarones empanizados rellenos de queso crema, acompañados de ensalada y arroz.

\$285⁰⁰

AL MANGO 8 PIEZAS

Camarón en tempura bañado en salsa de mango picante, acompañado de arroz frito.

\$275⁰⁰

MAZATLÁN 10 PIEZAS

Camarón salteado con tocino y elote, bañado en salsa cremosa especial.

\$300⁰⁰

TOCINETA 6 PIEZAS

Camarón relleno de pechuga de pavo y queso Chihuahua, envuelto en tocino, acompañado de ensalada y arroz.

\$300⁰⁰



RIB EYE



T-BONE



MOLCAJETE EJECUTIVO



FILETE EMPAPELADO



PULPO PANZO



PESCADO ZARANDEADO



AGUACHILE TROPICAL



CALDO 7 MARES

LOS ESPECIALES

Imperdibles de la casa

ARROZ MARINERO 350 G \$240.00

Arroz salteado con pimientos, ajo, cebolla, apio y zanahoria, con camarón, pulpo y tilapia en soya cítrica.

PULPO PACHECO 300 G \$360.00

Tentáculos de pulpo marinados y braseados, bañados en reducción de vino tinto al ajillo, con frijoles puercos y arroz.

SALMÓN TERIYAKI 250 G \$320.00

Salmón glaseado en salsa teriyaki, acompañado de arroz blanco y ensalada.

🚢 SALMÓN JACK DANIEL'S 250 G \$340.00

Salmon bañado en salsa BBQ Jack Daniels, servido con pure de papa cremoso y espárragos.

MOLCAJETE ¡AY AY AY! 300 G \$360.00

Camarón y pulpo cocidos, camarón mariposa y callo de hacha con pepino y cebolla, en salsa de tomate con chiles tatemados.

🚢 KRAKEN BURGER 200 G \$250.00

Carne premium de res con lechuga orejona, tomate y cebolla morada, coronado con aros de cebolla, queso americano y salsa BBQ.

ZARANDEADA BURGER 250 G \$280.00

Carne premium de res con camarones, queso americano y gouda, bañado en salsa zarandeada.

🚢 TUÉTANOS CON DISCADA 300 G \$320.00

Dos piezas de tuétano bañados en guiso de mariscos con salsa de tomate y salsa teporocho.

MAR Y TIERRA 400 G \$480.00

Rib eye añejo asado al gusto, bañado en salsa bordelesa, con camarones y acompañado de puré de papa y pasta.

MOLCAJETE EJECUTIVO 400 G \$480.00

Arrachera o sirloin con camarón, pollo y pulpo, cebolla cambray, queso panela, salsa ejecutiva y pico de gallo.

CAMARONES CHISTORRA 10 PIEZAS \$300.00

Camarones salteados con chistorra, pimientos y cebolla morada, bañados en salsa ranchera y queso gratinado.

🚢 PULPO PANZO 250 G \$370.00

Pulpo salteado con chorizo y chistorra, pimientos y cebolla morada, en salsa ranchera con pico de gallo.

AL CENTRO

Pa' compartir agosto

🚢 PARRILLADA MAR Y TIERRA \$1,650.00

PARA 4 PERSONAS

350 g de Arrachera y 350 g sirloin fajeados, pulpo y camarones zarandeados, aguachile mixto, pulpo para picar y ostiones en su concha, con cebolla asada, quesadillas y guacamole.

PARRILLADA \$1,200.00

PARA 4 PERSONAS

350 g de Arrachera, 350 g de costilla cargada y 350 g sirloin fajeados, acompañados de quesadillas, cebolla asada, tuétanos, salchicha asada, guacamole y chiles asados.

FUENTE DE MARISCOS \$650.00

PARA 4 PERSONAS

Cama de pepino y cebolla con camarón y pulpo para picar, copa de ceviche de pescado, callo de hacha y camarón crudo en clamato picante, coronado con láminas de atún y camarones para pelar.

🚢 CHAROLA DEL ZARANDEADO \$1,950.00

PARA 6 PERSONAS

Selección para compartir: pescado frito y zarandeado, camarones zarandeados, chicharrón de pescado, dedos de queso, camarones tocineta, empanizados, ceviche y aguachile mixto.

ZARANDEADOS

Nuestra especialidad

LOS PESCADOS PUEDEN TARDAR ENTRE 30 MINUTOS O UNA HORA SEGÚN SU PESO.

PESCADO SEGÚN SU PESO

Huachinango abierto en mariposa, bañado en nuestra salsa especial, con cebolla y pimientos en juliana.

\$610.00

OSTIÓN 6 PIEZAS

Ostión en su concha, cubierto con salsa especial, queso gratinado y pimientos picados.

\$360.00

CAMARONES 6 PIEZAS

Camarones con cáscara, abiertos en mariposa, bañados en salsa especial y queso gratinado.

\$300.00

PULPO 300 G

Pulpo a la parrilla con salsa especial, acompañado de puré de papa y ensalada.

\$380.00

PESCADO FRITO SEGÚN SU PESO

Huachinango frito, servido con arroz y ensalada; disponible al ajillo o al mojo de ajo.

\$580.00

LAS CARNES

Cortes calidad prime

LLEVADOS AL TERMINO DESEADO. ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA ASADA, ELOTE Y CHILACA.

SIRLOIN 350 G

\$290.00

ARRACHERA 300 G

\$320.00

T-BONE 320 G

\$300.00

COSTILLA CARGADA 300 G

\$315.00

RIB EYE 350 G

\$435.00

NEW YORK 400 G

\$680.00

TOMAHAWK 1 KG

\$1,900.00

PORTER HOUSE 1 KG

\$1,750.00

TUÉTANOS 2 PIEZAS

\$150.00

EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGUNO DE NUESTROS INGREDIENTES, AVISE AL MESERO.

 PICANTE  RECOMENDACIÓN ZARANDEADO

Extras

ADEREZOS / SALSAS \$30

AGUACATE \$40

ARROZ \$45

CHILACA \$30

CHILTEPIN \$65

ELOTE \$45

ENSALADA \$35

ESPARRAGOS \$120

FRIJOLES \$40

GUACAMOLE \$60

PAPAS FRITAS \$45

PURÉ DE PAPA \$45

QUESO \$35

RISOLADO \$170

SALCHICHA ASADA \$45

SALCHICHA POLACA \$60

TORTILLAS \$30

PAN AJO/MANTEQUILLA \$45



Asgardianos

¡Somos virales!



Jared Borgetti

zacla

Ron

PIZZAS 18"

Pal' antojo

MARINERA

Salsa de tomate, guiso de marlín, camarón y pulpo, con queso mozzarella.

BONELESS

Salsa de tomate, mozzarella y boneless de pollo en salsa BBQ o Buffalo.

PEPPERONI

Pizza clásica con salsa de tomate, mozzarella y rebanadas de pepperoni.

VEGGIE

Salsa de tomate con cebolla blanca, mix de pimientos, aceitunas y champiñones, sobre mozzarella.

PASTAS

Irresistibles

FUSILLI

Salsa cremosa de chipotle, con pollo jugoso y bien sazonado.

PENNE

Salsa pomodoro, acompañado de ragú de res cocido lentamente.

FETUCCINI

Fettuccini en salsa de tres quesos, con camarones firmes y llenos de sabor.

SPAGHETTI

Spaghetti en crema al vino blanco, con selección de mariscos frescos.

\$270.00

\$220.00

\$200.00

\$230.00

\$240.00

\$270.00

\$240.00

\$280.00

SUSHI ROLLS

Bien hechos

CAMAROLL

\$220.00

Rollo de arroz empanizado en panko, relleno de camarón empanizado, queso crema y pepino, con topping de aguacate y kanikama frito.

SALMÓN

\$275.00

Rollo de arroz relleno de kanikama, aguacate y pepino, cubierto con láminas de salmón flameado y topping de pasta tampico.

TUNA ROLL

\$220.00

Rollo de arroz relleno de queso crema, aguacate y pepino, cubierto con láminas de atún flameado y pasta tampico.

CARNE

\$260.00

Rollo de arroz empanizado en panko, relleno de queso crema, chilaca y arrachera, coronado con poro frito.

Todos nuestros sushis van acompañados de salsa agridulce de soya y aderezo chipotle,





BONELESS O ALITAS

6 PIEZAS

Boneless o Alitas bañados en BBQ, Buffalo o mango picante, con aderezo ranch, papas a la francesa y vegetales frescos.

\$220.00

VALE & SOFI'S

1 PIEZA

Filete empanizado y dorado, montado sobre arroz y papas a la francesa.

\$220.00



NUGGETS DE POLLO

6 PIEZAS

Servidos con arroz y papas a la francesa.

\$220.00

ZARANDEADO

Kids

TODOS LOS PLATILLOS INCLUYEN ICEE O LIMONADA Y NIEVE NAPOLITANA DE POSTRE.



DEDOS DE QUESO

6 PIEZAS

Queso gouda empanizado, dorado y crujiente, acompañado de arroz y papas a la francesa.

\$220.00



TIRAS DE PESCADO

6 PIEZAS

Pescado empanizado en panko, servido sobre arroz y papas a la francesa.

\$220.00



ARRACHERA JUNIOR

FAJEADA

Arrachera a la parrilla servida con papas a la francesa

\$220.00



POSTRES

Un gustito nomás

HELADOS NITROGENADOS

Helados cremosos preparados en mesa.

FRUTOS ROJOS

\$260⁰⁰

FERRERO

\$280⁰⁰

CARAJILLO

\$300⁰⁰

RAFFAELLO

\$285⁰⁰

DE TEMPORADA

\$260⁰⁰



*Postel helado
con campechanas*

PASTELES

Hechos para compartir

PASTEL DE FIESTA

\$250⁰⁰

Rebanada de pastel de vainilla 3 leches con un topping granizado de frutos rojos.

CHOCOLATE BOHEMIA

\$280⁰⁰

Rebanada de pastel de chocolate con triple relleno especial, acompañado de un espejo de crema de chile.

MANGO MANGO PAY

\$270⁰⁰

Rebanada de pay de queso crema con mango, cubierto con un ganache de mango con chocolate blanco, montado sobre un cúlis de mango y rayado con una salsa de jamaica.

TARTA VASCA

\$260⁰⁰

Rebanada de tarta vasca con topping de frutos rojos acompañado de jarabe de caramelo.

PASTEL DE HELADO CON CAMPECHANAS

\$295⁰⁰

Helado chongos zamoranos con campechanas del valle de parras, cubierto con trozos de campechana y rayado con dulce de leche.



chocolate bohemia

Grill



RESERVA
NUESTRO
PRIVADO

© (871) 710 1115

CERO ALCOHOL

	VASO	JARRA
LIMONADA NATURAL	\$45.00	\$195.00
LIMONADA MINERAL	\$48.00	\$205.00
NARANJADA NATURAL	\$45.00	\$195.00
NARANJADA MINERAL	\$48.00	\$205.00
AGUA DE HORCHATA	\$48.00	\$190.00
AGUA DE JAMAICA	\$48.00	\$180.00
AGUA MINERAL	\$45.00	N/A
REFRESCOS	\$44.00	N/A
OREO ESPECIAL	\$98.00	N/A
TROPICAL MARACUYA	\$95.00	\$265.00
INVIERNO VERDE	\$95.00	\$265.00
PASION ROJA	\$95.00	\$265.00
PASION	\$95.00	\$265.00
AGUA NATURAL	\$35.00	N/A
CAFÉ AMERICANO	\$50.00	N/A
CAPUCCINO	\$80.00	N/A
ESPRESSO	\$60.00	N/A
ESPRESSO DOBLE	\$80.00	N/A
IRLÁNDES	\$160.00	N/A

TINTOS Y SANGRÍAS

	COPA
CLERICOT (TINTO O ROSADO)	\$140.00
TINTO DE VERANO	\$140.00
SANGRÍA DE LA CASA	\$150.00
JARRA DE CLERICOT TINTO	\$220.00
JARRA DE CLERICOT ROSADO	\$230.00

CERVEZAS

	INDIVIDUAL	CUBETA 6 PZAS	CUBETA 10 PZAS
INDIO	\$42.00	\$235.00	\$360.00
CAGUAMITA	\$42.00	\$235.00	\$360.00
TECATE LIGHT	\$42.00	\$235.00	\$360.00
HEINEKEN	\$49.00	\$275.00	\$385.00
MILLER LITE	\$49.00	\$275.00	\$385.00
MILLER HIGH LIFE	\$49.00	\$275.00	\$385.00
AMSTEL ULTRA	\$49.00	\$275.00	\$385.00
XX AMBAR	\$49.00	\$275.00	\$385.00
XX LAGER	\$49.00	\$275.00	\$385.00
BOHEMIA	\$55.00	\$295.00	\$420.00
XX LAGER ULTRA	\$49.00	\$275.00	\$385.00
HEINEKEN SILVER	\$49.00	\$275.00	\$385.00
	INDIVIDUAL		
VASO CHELADO	\$35.00		
VASO MICHELADO	\$40.00		
CLAMATO	\$70.00		
ESPECIAL RESACA	\$125.00		
ESPECIAL LAGUNERO	\$110.00		
LEVANTA MUERTOS	\$140.00		



Limonada

MIXOLOGÍA

\$190.00
C/U

CARAJILLOS

\$160.00
C/U

GUARABA GIN

Gin con guayaba, limón y jengibre. Escarcha de sal del Himalaya.

GIN C

Ginebra con ginkgo, limón y cerveza de jengibre. Fresco y herbal.

GALAXY GIN

Lychee y zarzamora con ginebra y soda de limón. Dulce y brillante.

MEZCALITA DE FRUTOS ROJOS

Mezcal con frutos rojos y limón. Escarcha de jamaica y chipotle.

COMANDANTE

Etiqueta Negra con frambuesa, cardamomo y arándano. Fuerte y elegante.

MOSCOW MULE

Vodka, limón y cerveza de jengibre. Refrescante y clásico.

MERRY KIWI

Tequila con kiwi, piña y durazno. Escarcha de chile.

MEZCARINDO

Mezcal con piña y tamarindo. Toque picosito de licor de chiles.

PEDRITO ENCHILADO

Tequila con chamoy, limón y tamarindo. Dulce y picoso.

RED GIN

Ginebra con frambuesa, arándano y ciruela. Cítrico y frutal.

MEZCALBAHACA

Mezcal con piña, pepino y albahaca. Fresco y aromático.

MOJITO MJO

Ron, menta y limón con agua mineral. Refrescante con carácter.

CARAJILLO MICTLÁN

Licor 43 con chai latte, leche evaporada, canela y almendras. Cremoso y especiado.

CARAJILLO FERRERO

Rumchata con espresso y Ferrero. Dulce, intenso y chocolatoso.

CARAJILLO MAZAPÁN

Mazapán, espresso y RumChata. Suave, cremoso y con sabor a infancia.

CARAJILLO DE TEMPORADA

Receta especial del mes. Pregunta por el sabor disponible.

MONJE SAUCO

Frangelico, St. Germain y leche evaporada. Cremoso con notas florales y avellanadas.

CARAJILLO CLÁSICO

Licor 43 con espresso y moscas de café. El original, sin falla.

CANIJA

Baileys y espresso.



Galaxy Gin



Mictlán



COCTELERÍA

\$140.00
C/U

TOM COLLINS
DRY MARTINI
MARGARITAS
VAMPIRO
MOJITO CLASICO
DAIQUIRI
PALOMA
COSMOPOLITAN
FRESA COLADA
PIÑA COLADA
RUSELL CHERRY
RUSELL CHOCOLATE

APERITIVOS

\$140.00
C/U

CINZANO ROSSO
ABSINTH
COINTREAU
CREMA DE TEQUILA
GRAND MARNIER
LICOR ANCHO REYES
LUXARDO

DIGESTIVOS

\$140.00
C/U

BAILEY'S
AMARETTO
AMARETTO DISARONNO
CHARTREUSE
CHINCHON DULCE
CHINCHON SECO
FRANGELICO
GIFFARD DE VIOLETA
KAHLUA
LICOR 43
MIDORI
PLUM DEW
SAMBUCA BLANCO
SAMBUCA NERO
SHERIDANS
ST. GERMAIN
STREGA



TEQUILA

	COPA	BOTELLA
TRADICIONAL	\$120.00	\$1,200.00
TRADICIONAL PLATA	\$150.00	\$1,800.00
DON JULIO 70	\$250.00	\$3,400.00
DON JULIO BLANCO	\$180.00	\$2,300.00
DON JULIO REPOSADO	\$200.00	\$2,700.00
HERRADURA REPOSADO	\$160.00	\$2,200.00
HERRADURA AÑEJO	\$230.00	\$3,500.00
1800 CRISTALINO	\$200.00	\$2,800.00
MAESTRO DOBEL	\$200.00	\$2,800.00
JOYA REPOSADO	\$150.00	\$1,800.00
CASA DRAGONES BLANCO	\$380.00	\$6,200.00

RON

	COPA	BOTELLA
BACARDI	\$140.00	\$1,200.00
HAVANA 7	\$160.00	\$1,900.00
MATSALEM CLÁSICO	\$140.00	\$1,250.00
MATSALEM PLATINO	\$120.00	\$1,100.00
ZACAPA 23	\$180.00	\$2,100.00
ZACAPA XO	\$650.00	\$11,000.00

VODKA

	COPA	BOTELLA
ABSOLUT	\$120.00	\$1,100.00
STOLICHNAYA	\$140.00	\$1,200.00
GREY GOOSE	\$210.00	\$2,700.00
CRYSTAL HEAD	\$320.00	\$5,000.00

BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES 10	\$120.00	\$1,300.00
AZTECA DE ORO	\$80.00	\$750.00
CARDENAL DE MENDOZA	\$200.00	\$3,400.00

WHISKY

	COPA	BOTELLA
BUCHANNAN'S	\$180.00	\$2,400.00
BUCHANNAN'S 18	\$300.00	\$4,600.00
BUCHANNAN'S MASTER	\$220.00	\$3,000.00
RED SEAL	\$1,300.00	\$13,500.00
RED LABEL	\$150.00	\$1,800.00
BLACK LABEL	\$240.00	\$3,600.00
GOLD LABEL	\$350.00	\$5,300.00
BLUE LABEL	\$1,600.00	\$18,000.00
JACK DANIELS	\$170.00	\$2,000.00
GLENFIDDICH 12	\$300.00	\$4,600.00
MACALLAN 12	\$450.00	\$5,900.00
CHIVAS 12	\$170.00	\$2,000.00
RARE CASK	N/A	\$25,000.00

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
400 CONEJOS	\$150.00	\$1,800.00
MONTELOBOS ESPADIN	\$180.00	\$2,400.00
MONTELOBOS TOBALA	\$360.00	\$5,800.00
CREYENTE CRUISHE	\$250.00	\$3,800.00
DANZANTES	\$300.00	\$5,400.00

COGNAC

	COPA	BOTELLA
MARTELL	\$200.00	\$2,700.00
HENNESSY	\$250.00	\$3,500.00

GINEBRAS

	COPA	BOTELLA
BOMBAY	\$160.00	\$1,900.00
HENDRICKS	\$220.00	\$3,000.00
TANQUERAY 10	\$220.00	\$3,000.00
TANQUERAY LONDON DRY	\$160.00	\$1,900.00
MONKEY 47	\$400.00	\$5,000.00



*Gracias por
tu visita*

Reservaciones

☎ (871) 710 1115

Síguenos en redes

📘 Zarandeado Lagunero

📷 @Zarandeadootr