

Sugerencia de
Maridaje
Pairing Suggestion

ENTRADAS FRIAS APPETIZERS

G&G by
Ginasommelier
Sauvignon Blanc
Capricornius

 **Ostiones Rasurados (2 pz) \$205**
Shaved Oysters
Ostiones naturales acompañados con xnipec, pepino, un toque de recado rojo y un aire de limón.
Natural oysters with Xnipec sauce, cucumber, red recado and a scent of lime.

Cassiopea
Hypatia

Ceviche Maya (200 gr) \$319
Maya Ceviche
Pulpo, pescado y camarón, marinado en jugo de cítricos, aceite de habanero y recado negro.
A mix of fish, octopus and shrimp marinated in our special mix of citric, habanero oil and in black recado.

Lyra 

Tostada de Pepino Pibil (150 gr) \$199
Pibil Cucumber Tostada
Pepino al estilo cochinita pibil servido en frío, sobre una tostada con guacamole, pico de gallo y puré de piel de limón.
Pibil style cucumber freshly served on a tostada with guacamole, pico de gallo and lime zest purée.

Lyra 

Betabel Cantinero (150 gr) \$205
Cantinero Beetroot
Betabel en escabeche y pepita garapiñada en recado negro cubierto con un cremoso de epazote y habanero.
Pickled beetroot and black recado coated pepitas covered in epazote and habanero creamy dip.

Selene

 **Tiradito de Atún en Pipián \$415**
Bluefin Tuna Sashimi in Pipian Sauce (150 gr)
Atún marinado con aceite de ajonjolí y jugo de limón. Servido sobre un pipián a base de pepita de calabaza y axiote.
Lime and sesame oil marinated tuna served on a pumpkin seed and pipián.

ENTRADAS CALIENTES APPETIZERS

Sugerencia de
Maridaje
Pairing Suggestion

Tacos de Pork Belly (150 gr) \$299
Pork Belly Tacos
Panceta de cerdo confitada, tortilla de maíz azul, chilmole, puré de aguacate, cebolla roja en escabeche, rábano y cilantro.
Pork belly confit, blue corn tortilla, chilmole, avocado purée, pickled red onion, radish, and cilantro.

Copernicus
Procyon

Croquetas de Cochinita Pibil \$335
Croquettes of Cochinita Pibil (180 gr)
Mayonesa de frijol y cebollitas Xnipec.
Beans mayonnaise and Xnipec onions.

Capricornius
Selene
G&G by Ginasommelier
Rosé

Mejillones Estilo El Cielo (200 gr) \$405
Mussels El Cielo Style
En salsa arrabiata, vino tinto, queso parmesano y albahaca.
In arrabiata sauce, red wine, parmesan cheese and basil.

Lyra
Eclipse


Salbute de Pato al Pibil (180 gr) \$305
Duck Salbute
Tradicional salbute yucateco de pato al pibil, cebolla morada encurtida y aguacate.
A yellow corn tostada, avocado purée, in our special confit duck pibil, pickled red onions and avocado purée.

Capricornius
Galileo

ENSALADAS SALADS

César Tatemada (210 gr) \$305
Burnt Caesar Salad
Lechuga al grill, aderezo Cesar tatemado, queso parmesano.
Grilled lettuce, parmesan cheese and burned Caesar dressing.

Cassiopea
Hypatia

 **Ensalada Kanche (150 gr) \$279**
Kanche Salad
Mix de lechugas, queso de cabra, pepita con recado negro aderezado con una reducción de vino tinto.
Spring mix, goat cheese, black recado, coated pepitas with a red wine reduction dressing.

Selene

Tabla Mixta (430 gr) \$685
Carnes Frías y Quesos
Mixed Board, Cheese and Charcuterie
Variedad de quesos artesanales con carnes frías de la región, acompañados con fruta de temporada, aceitunas y mermelada del día.
A charcuterie and cheese board, a variety of cheeses from the valley Serrano ham, cured pork loin and salami.

Capricornius
Galileo
Copernicus


Platillo Vegano

El consumo de carnes, aves, pescados, huevo y mariscos crudos o poco cocidos, incrementa el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene algún padecimiento, el consumo de estos alimentos será bajo su propia responsabilidad.

Consuming raw or undercooked, meats, poultry, fish, eggs, shellfish or seafood may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility.


Micaela
MAR Y LENA

www.vinoselcielo.com



Sugerencia de Maridaje <i>Pairing Suggestion</i>	SOPA SOUP	FUERTES MAIN COURSES	Sugerencia de Maridaje <i>Pairing Suggestion</i>
Capricornius	Clam Chowder (190 gr) \$275 Almejas de la Bahía de San Quintín, maíz tostado, crutones caseros. <i>Clams from the San Quintin Bay area, toasted corn and our homemade croutons.</i>	🍷 Potaje de Lentejas con Pulpo (200 gr) \$615 Sofrito de lentejas acompañado con pulpo y longaniza de Valladolid, terminado en una salsa de tomate y tomate cherry confitado. <i>Stir-fried lentils served with octopus, longaniza from Valladolid, finished off with a tomato sauce and candied cherry tomatoes.</i>	Eclipse
Capricornius 🍷	Sopa de Lima con Pato al Pibil (150 gr) \$295 Chips de tortilla, pato confitado marinado con axiote. <i>Tortilla chips, confited duck marinated with axiote.</i>	Cochinita Tatemada (180 gr) \$509 Burnt Pork Pibil Style Tradicional cochinita al pibil con frijoles refritos negros, salsa Xnipec, tortillas de maíz azul y aguacate. <i>Traditional pork pibil style, refried black beans, Xnipec chilli sauce, blue corn tortillas and avocado.</i>	Galileo Orión
	FUERTES MAIN COURSES		
Capricornius Galileo	Pechuga de Pollo Yucatán (200 gr) \$509 Pechuga de pollo al grill, marinada en recado rojo, longaniza de Valladolid, salsa Xcatic y pure de papa. <i>Grilled chicken marinated with red recado, longaniza from Valladolid, salsa Xcatic chill sauce and mashed potatoes.</i>	Borrego Tatemado (180 gr) \$645 Fire-roasted Lamb Un plato típico del norte de México. Utilizando la tradicional forma de barbacoa de cocción lenta, servido con puré de papa y caldo de birria. <i>A typical dish from northern Mexico using the traditional technique of slow cooking barbecue for 18 hours approximately, served with mashed potato and birria broth.</i>	Orión Procyon
Capricornius G&G by Ginasommelier Rosé	🍷 Espaguete a la Motuleña (140 gr) \$415 Espaguete con salsa de tomate, terminados con plátano macho frito, queso fresco y chícharos a la mantequilla. <i>Spaghetti with tomato sauce topped with plantain, fresh cheese and buttered peas.</i>	🍷 Filete de Pescado con Cremoso de Cilantro (200 gr) \$635 Fish Fillet with Cilantro Creamy Dip Filete de pescado a la mantequilla servido con una salsa a base de cilantro y limón acompañado de zanahorias caramelizadas. <i>Buttered fish fillet served on a cilantro and lime sauce with candied carrots on the side.</i>	Capricornius
G&G by Ginasommelier Gran Reserva Malbec	🍷 Arroz Cremoso con Borrego y Longaniza de Valladolid (180 gr) \$525 Creamy Rice with Lamb and Longaniza from Valladolid Arroz risotto, longaniza de Valladolid, borrego tatemado, queso de bola. <i>Risotto rice, longaniza from Valladolid, grilled lamb and Edam cheese.</i>	🍷 Queso de Bola Relleno de Mariscos (180 gr) \$529 Edam Cheese Stuffed with Seafood Queso de bola, pulpo camarón, pescado, almendras aceitinadas, pasas, alcaparras y salsa de tomate. Kol salsa típica yucateca hecha a partir de caldo y masa. <i>Edam cheese stuffed with octopus, shrimp, fish, almonds, olives, raisins, capers, and tomato sauce, accompanied with Kol, a traditional Yucatecan sauce made from broth and tortilla dough.</i>	G&G by Ginasommelier Rosé
Eclipse Halley	Arroz con Camarón (150 gr) \$535 Shrimp Rice Arroz blanco, fondo de camarón, chipotle, ajo, plátano macho y cilantro. <i>White rice, shrimp broth, chipotle, garlic, plantain and cilantro.</i>	Fettuccine Maya de Mariscos (140 gr) \$549 Mayan Seafood Fettuccine Pasta hecha en casa con tinta de calamar, camarón y almejas flameadas con licor Xtabentum y queso de bola. <i>Homemade squid ink pasta with shrimp and clams flambéed in Xtabentum liqueur and Edam cheese.</i>	Lyra
Copernicus Galileo	Pulpo al Grill (200 gr) \$639 Grilled Octopus Cocinado y servido en una sartén de hierro fundido, con aliño, aceite de trufa y paprika. <i>Cooked and served on a grill pan, with a special oil truffle dressing and paprika.</i>		




Precios en Pesos Mexicanos - Incluye Impuestos - No Incluye Propina
Price in MX Pesos - Taxes Included - Tip Is Not included

Sugerencia de
Maridaje
Pairing Suggestion

A LA PARRILLA GRILL

POSTRES DESSERTS

Sugerencia de
Maridaje
Pairing Suggestion

Copernicus Procyon	Filete de Res (350 gr) Beef Fillet	\$915		Malva Pudín (300 gr) Malva Pudding	\$225	Capricornius
Orión Sirius, Procyon	Rib Eye (350 gr)	\$925		Un clásico de casa, con dulce de leche y helado de vainilla. <i>A classic from home, with caramel and vainilla ice cream.</i>		
Orión Sirius, Procyon	Rib Eye Prime (350 gr)	\$1,475		Nasty Chocolate Cake (300 gr) \$425 6 Pisos de delicioso pastel de chocolate con frutos rojos. <i>6 layers of delicious chocolate Cake with fresh berries</i>		Perseus G&G Reserva Malbec
Copernicus Orión, Zeus	New York Prime (350 gr)	\$1,155		Tamal de Chocolate (200 gr) \$355 Chocolate Tamal		Lyra
Orión Procyon	Arrachera (350 gr)	\$825		Mezcla de chocolate 70%, chocolate metate, servido con hojas de canela, pure de piel de naranja y una salsa de chocolate tatemado. <i>A mix of 70% chocolate, metate chocolate and tamale, served on cinnamon leaves, orange zest purée and a grilled chocolate sauce.</i>		
	En cualquier corte de carne puede elegir una guarnición: <i>With any cut of beef, you can choose a side dish:</i>			Caballero No Tan Pobre (120 gr) \$245 Not so Poor Gentleman		Piper-Heidsieck Cuvée Sublime
	Puré de Patatas (200 gr) Mashed Potatoes			Pan brioche embebido en leche con vainilla, sellado con mantequilla, acompañado con frutas de temporada en almibar y crema de queso de bola. <i>Brioche bread soaked in milk with vanilla, sealed with butter, accompanied with seasonal fruits in syrup and ball cheese cream.</i>		
	Verduras Salteadas (200 gr) Sauté Baby Vegetables			Merengue de Playa (100 gr) \$229 Beach Meringue		Lyra
	Ensalada Verde (120 gr) Green Salad			Pavlova de merengue con gel de maracuyá, compota de mango y fresa <i>Meringue pavlova with passion fruit gel, mango and strawberry compote</i>		
	Guarnición extra \$175 <i>Extra Side Dish</i>			Flan de Leche Quemada (100 gr) \$215 Brunt milk flan		Lyra
Copernicus	Hamburguesa El Cielo (250 gr) El Cielo Hamburger	\$575		Postre típico Yucateco bruleado con cajeta y mantecado de queso de bola. <i>Yucatecan dessert, bruleed and served with goat milk caramel and edam cheese gelato</i>		
	Carne de res, vegetales, queso Monterey Jack, tocino y papas fritas. <i>Our juicy house beef burger, vegetables, Monterey Jack cheese, bacon and potatoes.</i>					

Menú disponible

Domingo a Jueves de 1:00 a 21:00 pm
Viernes y Sábado de 1:00 a 10:00 pm

Menu available

*Sunday to Thursday from 1:00 to 9:00 pm
Friday and Saturday from 1:00 to 10:00 pm*

Prueba nuestros postres en maridaje con:

Carajillo Maya ó Boxito

Try our desserts paired with:

Carajillo Maya or Boxito

BAJA-YUCATÁN
TASTING MENU

Amuse Bouche
Tartar de atún
Croqueta de cochinita
Selene
Sangiovese – Syrah – Moscato di Canelli

Ceviche Maya Negro
Cassiopea
Sauvignon Blanc

Dzic de Borrego
Hypatia
Brut
Chenin Blanc - Chardonnay

Salbute de Pato
Capricornius
Chardonnay

Taco Pork Belly
Copernicus
Cabernet Sauvignon - Merlot

Borrego Tatemado
Orión
Tempranillo – Grenache - Merlot

Bocado de Guayaba
G&G by Ginasommelier
Sauvignon Blanc

P/P Sin Maridaje
\$1,805

Con Maridaje
\$3,115

BAJA-YUCATÁN
MICAELA
TASTING MENU



Amuse Bouche
Sikil Pak
Betabel Cantinero
Tostadita de Pepino Pibil
Lyra Brut Rosé
Chardonnay - Pinot Noir

Tiradito de Atún en Pipián rojo
Selene
Sangiovese – Syrah – Moscato di Canelli

Sopa de Lima con Pato al Pibil
Capricornius
Chardonnay

Queso de Bola Relleno con Mariscos
G&G by Ginasommelier
Rosé
Sangiovese – Grenache – Moscato di Canelli

Potaje de Lentejas con Pulpo
Copernicus
Cabernet Sauvignon - Merlot

**Arroz Cremoso con Borrego
y Longaniza de Valladolid**
G&G by Ginasommelier
Gran Reserva Malbec

**Caballero No Tan Pobre
con Fruta y Queso de Bola**
Champagne Piper-Heidsieck
Cuvée Brut

Mignardises
Gomitas de Licor y Merenguitos de Lima

P/P Sin Maridaje
\$1,805

Con Maridaje
\$3,265

El consumo de carnes, aves, pescados, huevo y mariscos crudos o poco cocidos, incrementa el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene algún padecimiento, el consumo de estos alimentos será bajo su propia responsabilidad.

Consuming raw or undercooked, meats, poultry, fish, eggs, shellfish or seafood may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility.

DESAYUNOS BREAKFASTS

LO SANO THE HEALTHY SIDE	HUEVOS LATITUD 32 EGGS
<p>Plato de Fruta Latitud (360 gr) \$205 Latitud Fruit Plate Fruta de temporada granola, hierba buena y miel de Yucatán. <i>Seasonal fruit, granola, mint leaves and natural honey from Yucatan.</i></p> <p>Avena El Cielo (370 gr) \$229 Avena con manzana y frutas de temporada, (opcion de leches). <i>Oatmeal with apple and seasonal fruits, (vegan milk options at request).</i></p> <p>Toast de Aguacate (1 pza) \$269 Avocado Toast Aguacate, pan de caja tostado con mantequilla, hierbas frescas, aceite de oliva El Cielo. Con o sin huevo estrellado o pochado. (1 pza). <i>Avocado, loaf of bread with butter, fresh herbs, and El Cielo olive oil.</i> <i>With or without a fried or poached egg.</i></p> <p>Toast de Salmón (1 pza) \$295 Salmon Toast Salmón ahumado (50 gr), aguacate y tomates cherry. <i>Smoked salmon, avocado and cherry tomatoes.</i></p>	<p>Huevos Latitud (2 pza) \$365 Huevos revueltos con machaca de borrego 50 gr, frijoles, tortillas de harina. <i>Eggs with homemade lamb "machaca" served beans, flour tortillas.</i></p> <p>Huevos Ahogados (2 pza) \$275 Poached eggs Huevos pochados, salsa holandesa de chilmore, tortilla, queso, pork belly 80 gr, cebolla morada encurtida, cilantro, habanero. <i>"Chilmore" hollandaise sauce, tortilla, cheese, pork belly, pickled red onion, cilantro, habanero.</i></p> <p>Huevos Motuleños (2 pza) \$269 Motuleños-Style Eggs Huevos estrellados, chícharos del huerto, plátano macho, jamón y salsa roja. <i>Sunny side up eggs, green peas, plantain, ham and red sauce.</i></p> <p>Huevos Revueltos (2 pza) con Longaniza de Valladolid (40gr.) \$249 Servidos con frijoles y queso a la plancha. <i>Scrambled Eggs with Longaniza de Valladolid</i> <i>Served with beans and grilled cheese.</i></p>
<p>PARA ENDULZAR LAS MAÑANAS SWEET MORNINGS</p>	
<p>Hotcakes (360 gr) \$269 Frutos rojos, tocino, miel maple. <i>Served with dried red fruits, bacon and maple syrup.</i></p> <p>Pan Francés (490 gr) \$309 French Toast Pan brioche caramelizado, fresas, miel de maple, nuez y crema montada. <i>Caramelised brioche bread, strawberries, maple syrup, walnuts and whipped cream.</i></p> <p>Canasta de Pan (5 pza) \$125 Surtido de pan dulce. <i>Assorted sweet bread basket.</i></p>	<p>Huevos Benedictinos (2 pza) \$359 Eggs Benedict Huevos pochados sobre borrego tatemado 50 gr. tomates asados, espárragos.. <i>Poched eggs over burnt lamb, roasted tomatos, asparragus..</i></p> <p>Huevos de la Granja al Gusto Farm Eggs (2 pza) \$225 Puede elegir un máximo de 3 ingredientes para combinar sus huevos. Con tomate, pimientos rostizados y frijoles. <i>You can choose a maximum of 3 ingredients to combine with your farm eggs.</i> <i>With roasted tomato, beans and roasted pepper.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Jamón / Ham • Champiñón / Mushroom • A la Mexicana / Mexican Style • Espinacas / Spinach • Chile Xcatic / Xcatic Chilli • Pimiento Verde / Green Pepper

El consumo de carnes, aves, pescados, huevo y mariscos crudos o poco cocidos, incrementa el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene algún padecimiento, el consumo de estos alimentos será bajo su propia responsabilidad.

Consuming raw or undercooked, meats, poultry, fish, eggs, shellfish or seafood may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility.

DESAYUNOS

BREAKFASTS

LO MEXICANO THE MEXICAN	ESPECIALIDAD COCHINITA PIBIL LATITUD 32 SPECIALTY
<p>Barbacoa de Borrego con Consomé (180gr) \$289</p> <p>Tortillas de harina, frijoles de la olla, cilantro, cebolla, limones, salsa habanera y aguacate. <i>Barbecue with Consommé, Flour tortillas, beans, cilantro, onion, lime, habanera sauce and avocado.</i></p>	<p>Plato de Cochinita Pibil (180 gr) \$355 Plate of "Cochinita Pibil" (Pork)</p> <p>Frijoles refritos negros, salsa xnipec, tortillas de maíz azul y aguacate. <i>Refried black beans, xnipec chilli sauce, blue corn tortillas and avocado.</i></p>
<p>Tacos de Barbacoa de Borrego Lamb Barbacoa Tacos (4 pza) \$375</p> <p>En tortillas de harina y maíz, consomé de borrego, Xnipec, limón y aguacate. <i>Flour and corn tortillas, slow cooked lamb, consommé, Xnipec sauce, lime and avocado.</i></p>	<p>Torta de Cochinita (180 gr) \$215</p> <p>Pan telera hecho en casa, salsa xnipec y chile habanero asado. <i>Freshly baked homemade bread stuffed, with slow cooked shredded pork meat, xnipec sauce habanero.</i></p>
<p>Chilaquiles al Gusto (440 gr) \$315 Rojos, Verdes con:</p> <p><i>Red or Green with:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevos estrellados / Fried Eggs, (2 pza) • Pollo / Chicken (50 gr) • Cochinita Pibil / "Cochinita Pibil" Spiced Pork (100 gr) 	<p>BEBIDAS BEVERAGE</p>
<p>Chilaquiles Latitud 32 \$369</p> <p>Salsa verde con chilmole, borrego tatemado (100 gr). <i>Chilmole Green sauce and borrego tatemado.</i></p> <p>(Todos los chilaquiles llevan, crema de rancho, queso, cebolla y cilantro criollo) <i>(All chilaquiles come with farm cream, cheese, onion and creole cilantro)</i></p>	
<p>Steak & Eggs (350 gr) \$755</p> <p>Arrachera marinada, 2 huevos fritos, 2 quesadillas y cebollines. <i>Flank steak topped with two fried eggs, two quesadillas and chives.</i></p>	<p>Jugo de naranja (12 oz) \$89</p> <p>Jugo verde (12 oz) \$105</p> <p>Espresso (1 oz) \$69</p> <p>Capuchinno (8.4 oz) \$125</p> <p>Latte (8.4 oz) \$125</p> <p>Espresso doble (2 oz) \$105</p> <p>Carajillo Nespresso (12 oz) \$225</p> <p>Café Baileys (8.4 oz) \$225</p> <p>Café de olla (8.4 oz) \$105</p> <p>Café maya (8.4 oz) \$95</p> <p>Chocolate Oaxaca (8.4 oz) \$105 Frío/Caliente</p> <p>Te Tianté (8.4 oz) \$105 Manzanilla, Tisana Moras, Sencha</p> <p>Matcha (8.4 oz) \$125 Frío/Caliente</p> <p>Chai Latte (8.4 oz) \$125 Frío/Caliente</p> <p>Mimosa (6 oz) \$215</p> <p>Clamato preparado (12 oz) \$165</p>

Menú disponible
Jueves a Domingo 8:00 a 12:00 hrs.

Menu available
Thursday to Sunday from 8:00 am to 12:00 pm

ASTROS	ECLIPSE	Mezcla de tintos	\$ 695	\$ 175
	SELENE	Sangiovese - Zinfandel - Moscato	\$ 695	\$ 175
ASTRÓNOMOS	HALLEY	Chardonnay	\$ 655	\$ 165
	GALILEO	Tempranillo	\$ 880	\$ 220
	COPERNICUS	Cabernet Sauvignon - Merlot	\$ 885	\$ 225
	HYPATIA	Brut, Chenin Blanc - Chardonnay	\$1,090	\$ 275
	CASSINI	Primitivo	\$ 986	\$ 249
CONSTELACIONES	CASSIOPEA	Sauvignon Blanc	\$ 715	\$ 179
	CAPRICORNIUS	Chardonnay (6 meses en barrica)	\$ 885	\$ 225
	ORIÓN	Tempranillo - Grenache - Merlot	\$1,399	\$ 350
	PERSEUS	Nebbiolo - Sangiovese	\$1,399	\$ 350
	CENTAURUS	Malbec	\$1,399	\$ 350
	LYRA	Pinot Noir - Chardonnay	\$1,350	\$ 350
	G&G BY GINASOMMELIER	Sauvignon Blanc		\$ 885
Rosé		Zinfandel - Malbec - Sangiovese	\$ 695	\$ 175
Reserva Especial		Tempranillo - Malbec - Grenache	\$1,399	\$ 350
Gran Reserva Malbec			\$1,780	
Blanc de Blancs		Brut - Método Tradicional	\$1,090	
ESTRELLAS ALTA GAMA	SIRIUS	Nebbiolo	\$1,899	
	PROCYON	Syrah - Grenache	\$1,449	
	POLARIS	Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot - Malbec	\$1,780	
	ZEUS	Zinfandel	\$1,449	
PIPER-HEIDSIECK CHAMPANGE	CUVÉE Brut		\$2,099	
	CUVÉE Brut	(375 ml)	\$ 695	

BEBIDAS

BEVERAGE

Jugo de Naranja	(12 oz)	\$ 89
Jugo Verde	(12 oz)	\$105
Limonada / Naranjada	(12 oz)	\$ 75
Conga	(12 oz)	\$109
Sodas	(12 oz)	\$ 75
Coca, Coca light, Fresca, Sprite, Sidral		
Agua Perrier	(11 oz)	\$119
Agua De Piedra Natural	(22 oz)	\$165
Agua De Piedra Mineral	(22 oz)	\$169
Agua De Piedra Natural	(12 oz)	\$120
Agua De Piedra Mineral	(12 oz)	\$120
Agua S. Pellegrino	(8.4 oz)	\$119

CERVEZAS

BEER

Corona	(12 oz)	\$ 89
Victoria	(12 oz)	\$ 89
Michelob Ultra	(12 oz)	\$105
Cerveza Artesanal	(12 oz)	\$175
Wendlandt		
Foca Parlante	Stout	
Veraniega	Mexican Ale	
Perro del Mar	Indian Pala Ale	

RON

Bacardi Blanco	(2 oz)	\$175
Captain Morgan	(2 oz)	\$165
Zacapa 23	(2 oz)	\$425

GIN

Gin Beefeater	(2 oz)	\$265
Hendricks	(2 oz)	\$385

VODKA

Stolichnaya	(2 oz)	\$189
Absolut	(2 oz)	\$175
Grey Goose	(2 oz)	\$319

MEZCAL

400 Conejos	(2 oz)	\$295
Celestial Espadín	(2 oz)	\$505
Celestial Coyote	(2 oz)	\$835
Método Ancestral		

WHISKY

Jameson	(2 oz)	\$225
Johnnie Walker Red Label	(2 oz)	\$225
Johnnie Walker Black Label	(2 oz)	\$379
Chivas Regal 12 años	(2 oz)	\$349
Buchannas 12	(2 oz)	\$365
Macallan 12	(2 oz)	\$549

LICOR

Kahlúa	(2 oz)	\$165
Sambuca	(2 oz)	\$165
Amaretto Disaronno	(2 oz)	\$235
Licor 43	(2 oz)	\$215
Bailey's	(2 oz)	\$185
Grand Marnier	(2 oz)	\$235
Anis Chinchon	(2 oz)	\$155

TEQUILA

Don Julio 70	(2 oz)	\$455
Don Julio Blanco	(2 oz)	\$269
Don Julio 1942	(2 oz)	\$945
Don Julio Reposado	(2 oz)	\$329
Don Julio Añejo	(2 oz)	\$405
José Cuervo Tradicional	(2 oz)	\$195
1800 Añejo	(2 oz)	\$385
Maestro Dobel	(2 oz)	\$385
Casa Dragones Blanco	(2 oz)	\$489
Casa Dragones Añejo	(2 oz)	\$1,035

TÉS

TIANTE

Blanco Guayaba	(8.4 oz)	\$105
Luna Verde	(8.4 oz)	\$105
Blend El Cielo	(8.4 oz)	\$105
Manzanilla	(8.4 oz)	\$105

CAFÉS NESPRESSO

COFFEE

Espresso	(1 oz)	\$ 79
Espresso Doble	(2 oz)	\$105
Americano	(8.4 oz)	\$ 69
Latte	(8.4 oz)	\$125
Capuccino	(8.4 oz)	\$125
Chai Latte	(8.4 oz)	\$125
Café de Olla	(8.4 oz)	\$105
Matcha	(8.4 oz)	\$125
Chocolate Oaxaca	(8.4 oz)	\$105
Café Maya	(8.4 oz)	\$ 95
Café Baileys	(8.4 oz)	\$225

MIXOLOGÍA

MIXOLOGY

MIMOSA	(6 OZ)	\$215
GIN TONIC	(12 OZ)	\$269
GIN TONIC FRUTOS ROJOS	(12 OZ)	\$339
APEROL SPRITZ	(12 OZ)	\$345
Elaborado con Champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut		
SANGRÍA	(12 OZ)	\$235
MARGARITA	(12 OZ)	\$205
CARAJILLO	(12 OZ)	\$205
PALOMA DOBEL	(12 OZ)	\$339
PALOMA DON JULIO 70	(12 OZ)	\$319
MOJITO	(12 OZ)	\$259
PIÑA COLADA	(12 OZ)	\$245
TEQUILA SUNRISE	(12 OZ)	\$265
OLD FASHION	(12 OZ)	\$365
MANHATTAN	(10.8 OZ)	\$375
MARTINI SUCIO	(10.8 OZ)	\$305
MARTINI VODKA	(10.8 OZ)	\$305

BEBIDAS MICAELA

MAYAN MIXOLOGY

TULUM	(12 OZ)	\$359
Mezcal, jarabe de chile serrano y romero, sal de gusano		
SUYTUN	(12 OZ)	\$295
Ginebra, jarabe de habanero, jugo de lima, extracto de jícama		
ZACIL-HA	(12 OZ)	\$339
Ginebra y Vermouth, licor de anís, bitters de cacao		
XTABAY	(12 OZ)	\$355
Ginebra y Champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut, jarabe de fresa, albahaca, licor de naranja y agua tónica		
XCANCHE	(12 OZ)	\$259
Aguardiente de uva, infusión de manzanilla, bitters de cacao		
ALUXITO	(12 OZ)	\$349
Tequila y Mezcal, miel ahumada, hierbabuena, agua tónica		
AKA ´AB CHE	(12 OZ)	\$295
Ron añejo y Licor de naranja, jarabe de plátano, infusión de cacahuete con café		
BOXITO	(12 OZ)	\$315
Licor de Naranja y Whisky, jarabe de chile serrano y romero, café expreso		
HUAY PEK	(12 OZ)	\$349
Whisky y Cerveza, jarabe de plátano y naranja dulce		
WAASCOP	(12 OZ)	\$205
Jamaica, jarabe de habanero, miel ahumada, limón, infusión de manzanilla		
COSCORRON	(12 OZ)	\$195
Té verde y fresa, jarabe de serrano y romero, limón y agua tónica		



EL CIELO

VALLE DE GUADALUPE

VINOS

Botella 750ml / 25.3oz
Copa 150ml / 5oz

ASTROS

ECLIPSE	\$ 695	\$ 175
Mezcla de tintos		
SELENE	\$ 695	\$ 175
Sangiovese - Zinfandel - Moscato		

ASTRÓNOMOS

HALLEY	\$ 655	\$ 165
Chardonnay		
GALILEO	\$ 880	\$ 220
Tempranillo		
COPERNICUS	\$ 885	\$ 225
Cabernet Sauvignon - Merlot		
HYPATIA	\$1,090	\$ 275
Brut, Chenin Blanc - Chardonnay		

CONSTELACIONES

CASSIOPEA	\$ 715	\$ 179
Sauvignon Blanc		
CAPRICORNIUS	\$ 885	\$ 225
Chardonnay (6 meses en barrica)		
ORIÓN	\$1,399	\$ 350
Tempranillo - Grenache - Merlot		
PERSEUS	\$1,399	\$ 350
Nebbiolo - Sangiovese		
CENTAURUS	\$1,399	\$ 350
Malbec		
LYRA	\$1,350	
Pinot Noir - Chardonnay		

G&G BY GINASOMMELIER

SAUVIGNON BLANC	\$ 885	\$ 225
ROSÉ	\$ 695	\$ 175
Zinfandel - Malbec - Sangiovese		
RESERVA ESPECIAL	\$1,399	\$ 350
Tempranillo - Malbec - Grenache		
GRAN RESERVA MALBEC	\$1,780	
BLANC DE BLANCS	\$1,090	
Brut - Método Tradicional		

ESTRELLAS

ALTA GAMA

SIRIUS	\$1,899	
Nebbiolo		
PROCYON	\$1,449	
Syrah - Grenache		
POLARIS	\$1,780	
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc Merlot - Malbec		
ZEUS	\$1,449	
Zinfandel		

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPANGE

CUVÉE Brut	\$2,099	
CUVÉE Brut (375 ml)	\$ 695	