

Meislogía

MENÚ

• Domingo Santo •

• MEZCAL RED MULE •

Mezcal, frutos rojos, jugo de limón, jarabe natural, top cerveza de jengibre sin alcohol.
\$160.00

• AGAVE BROWN •

Mezcal, licor de cacao, cointreau, espresso.
\$140.00

• YAVI DUDI •

Mezcal, piloncillo, strega.
\$110.00

• RABÁRBARO JULEP •

Ron añejo, jugo de betabel, jugo de limón, epazote y cilantro.
\$135.00

• TENNESSEE BREEZE •

Jack daniels, jugo de toronja, canela, bitter de naranja, cardamomo.
\$155.00

• BOTANICALS DRINK •

Tanqueray, jengibre, jarabe natural, naranja, limón, albahaca, cardamomo.
\$120.00

• PUEBLO DE ANÍS •

Mezcal, absinth, ancho reyes, jarabe natural, jugo de limón.
\$155.00

• WITHOUT HANGOVER •

Mezcal, limón, mix de salsas, sal de hormiga, clamato, top de cerveza oscura.
\$140.00

• NEGRONI •

Ginebra, campari, vermouth
\$90.00

• OLD FASHIONED •

Whiskey, angostura bitter, azúcar.
\$170.00

• COSMOPOLITAN •

Vodka, cointreau, limón, jugo de
arándano.
\$110.00

• BLOODY MARY •

Vodka, jugo de tomate, limón,
salsas, sal de apio.
\$95.00

• WHITE LADY •

Cognac, cointreau, limón, azúcar,
clara de huevo.
\$170.00

• CLOVER CLUB •

Ginebra, frambuesa, limón, jarabe,
clara de huevo.
\$65.00

• DRY MARTINI •

Ginebra, vermouth blanco, bitter de
naranja, aceitunas.
\$160.00

• MARGARITA •

Tequila blanco, cointreau, limón, sal.
\$130.00

• CRIOLLO •

Manzana verde, miel de agave, limón,
piña, sal volcánica.
\$80.00

• 12 CAMPANADAS •

Uvas verdes, miel de agave, manzana,
top cerveza de limón sin alcohol.
\$60.00

• MY GARDEN CITRUS •

Infusión de carpe diem, jarabe natural,
naranja, limón, agua quina.
\$55.00

• COFFEE TONIC •

Espresso doble, agua quina
rodaja de naranja.
\$40.00