



Vinos & Coctelería



# Bebidas

Limonada<sup>355 ML</sup> \$75

Naranjada<sup>355 ML</sup> \$75

---

Agua Santa María<sup>355 ML</sup> \$65

Perrier<sup>330 ML</sup> \$80

Perrier<sup>750 ML</sup> \$140

Agua Mineral Topo Chico<sup>355 ML</sup> \$70

San Pellegrino<sup>250 ML</sup> \$60

Agua Tónica<sup>296 ML</sup> \$75

Ginger Ale<sup>235 ML</sup> \$65

Variedad de Sodas<sup>355 ML</sup> \$65

---

Cerveza (Indio, Bohemia, Clara, Oscura, Heineken, Amnstel Ultra)<sup>355 ML</sup> \$70

Cerveza Artesanal Hércules<sup>473 ML</sup> \$125

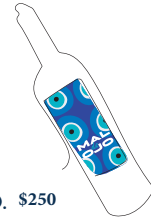
Servicio de Clamato<sup>120 ML</sup> \$30

Servicio Chelado<sup>120 ML</sup> \$15

Servicio Michelado<sup>120 ML</sup> \$15



## Wine by the glass



### TINTO <sup>150 ML</sup>

**Casa Madero 3V**, Ensamble, México. \$210

**Santo Tomas**, Cabernet Sauvignon México. \$250

**Terrazas**, Malbec, Argentina. \$220

### BLANCO <sup>150 ML</sup>

**Casa Madero 2V**, Chardonnay, Chenin Blanc, México. \$170

**Santo Tomas**, Chenin Blanc, México. \$158

**Terrazas**, Chardonnay, Argentina. \$190

### ROSADO <sup>150 ML</sup>

**Izadi Larrosa**, Garnacha, España. \$160

## Espumosos <sup>750 ML</sup>

**Chandon Brut** Chardonnay, Pinot Noir, Argentina. \$1,200

**Chandon Garden** Chardonnay, Pinot Noir, Argentina. \$1,250

**Chandon Delice** Chardonnay, Pinot Noir, Argentina. \$1,300

**Chandon Rosé** Chardonnay, Pinot Noir, Argentina. \$1,300

**Moët Brut** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Francia. \$3,200

**Veuve Clicout Brut** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Francia. \$3,800

## Vino blanco <sup>750 ML</sup>

**Terrazas**, Chardonnay, Argentina. \$950

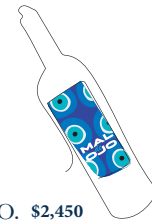
**Casa Madero 2V** Chenin Blanc, Chardonnay, México. \$850

**MariaTinto**, Sang Bleu, México. \$1,310

**Santo Tomas**, Chenin Blanc, México. \$790

**Lusco** Albariño, España. \$1,800

## Vino tinto <sup>750 ML</sup>



**Casa Madero 3V**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, México. \$1,050

**Casa Madero Casa Grande**, Shiraz, México. \$2,450

**Mariatinto**, Shiraz, Nebbiolo, Merlot, México. \$1,650

**Santo Tomas**, Cabernet Sauvignon, México. \$1,250

**Rivero González**, Ensamble, México. \$2,850

**Unico Santo Tomas**, Merlot, Cabernet Sauvignon, México. \$4,800

**Pago de Carrovejas**, Tempranillo, España. \$3,150

**Matarromera**, Crianza, España. \$2,100

**Numanthia**, Tempranillo, España. \$3,900

**Arzuaga Navarro**, Crianza, España. \$2,200

**Emilio Moro**, Tempranillo, España. \$2,100

**Mallelous**, Tempranillo, España. \$2,750

**Carmelo Rodero**, 9 meses, España. \$1,680

**Muga 22 Meses**, Tempranillo, España. \$2,350

**Terrazas**, Malbec, Argentina. \$1,100

**Papale Primitivo Di Manduria Dop**, Primitivo, Italia. \$1,450

## Vino rosado <sup>750 ML</sup>

**Izadi Larrosa**, Garnacha, España. \$800

**Casa Madero V**, Shiraz, México. \$750

**Whispering Angel**, Grenache, Cinsault, Rolle, Francia. \$1,550

**Minuty Prestige** Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Tibouren, Francia. \$1,600

## Cocktails O'Clock

### Frozen margaritas <sup>200 ML</sup> \$220

Limón: Tequila, jugo de Limón, Cointreau.

Mango: Tequila, mango, jugo de limón.

Frutos Rojos: Tequila, frambuesa, zarzamora, jarabe natural, jugo de limón.



### The spritz <sup>250 ML</sup> \$260

Aperol Spritz: Aperol, Prosecco y agua mineral.

St. Germain: St. Germain, Prosecco y hojas de hierbabuena.

Limoncello Spritz: Limoncello casero, agua mineralizada, vino espumoso, brotes de maíz y rodaja de limón.



### Signature drinks



**FROZEE** <sup>150 ML</sup>  
\$195



**GARDEN SPRITZ** <sup>150 ML</sup>  
\$220



**COTTON CANDY CHANDON** <sup>150 ML</sup>  
\$240

## Classics O'Clock

### Negroni <sup>200 ML</sup> \$240

Campari, Ginebra y Cinzano Rosso.



### Martini <sup>60 ML</sup> \$240

Manzana, frutos rojos, lychi, seco, sucio, pepino.



### Mojito <sup>60 ML</sup> \$240

Clásico, frutos rojos, mango o maracuyá.



### Old fashion <sup>200 ML</sup> \$240

Jack Daniel's, azúcar, bitter de angostura.



### Mimosa <sup>180 ML</sup> \$290

Naranja, durazno, manzana, toronja, mandarina (solo por temporada).



### Piña colada <sup>300 ML</sup> \$190

Ron, jugo de piña, crema de coco, leche evaporada.



### Gin & Tonic <sup>300 ML</sup> \$240

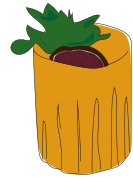
Ginebra, agua tónica y twist de limón.



# Specials O'Clock

## Jade <sup>300 ML</sup> \$240

Vodka, puré de lychee, pulpa de mango y mix de frambuesa con un dash de agua mineral.



## Sunset <sup>220 ML</sup> \$225

Jack Daniel's, Mezcal 400 Conejos Joven mezclados con jugo de piña, jarabe de jengibre, decorado con pencas, abanico de piña y ramillete de albahaca.



## Ye liz <sup>300 ML</sup> \$245

Mezcla de licor Hpnotiq y licor de melón, Jack Daniel's Apple, jugo de piña y cordial de melón.



## Lily <sup>375 ML</sup> \$240

Licor Jägermeister, jugo de naranja, té negro con durazno y jarabe de maracuyá.



## Pink Spritz <sup>350 ML</sup> \$270

Beefeter Pink, Chandon Brut, mix de frambuesa, frutos rojos y refresco de limón.



## Iris <sup>375 ML</sup> \$255

Tequila Tradicional Reposado, Licor Aperol, Chandon Brut, mezcla de jarabe de maracuyá y jugo de toronja.



## Xamaica <sup>250 ML</sup> \$245

Mezcal 400 Conejos Joven, licor de chile ancho, infusión de jamaica con canela, jugo de piña, y jarabe natural.



## Paradise <sup>350 ML</sup> \$245

Mezcal 400 Conejos Joven, pulpa natural de maracuyá, mezclada con pulpa de mango y jugo de piña. Decorado con chip de piña y canela quemada.



# Mocktails O'Clock

## Pineapple Duck <sup>300 ML</sup> \$140

Jugo de piña, néctar de mango y un toque de jarabe de jengibre.



## Blueberry smash <sup>400 ML</sup> \$140

Mix de frambuesa, jugo de limón y jarabe de canela.



## Mango mule <sup>400 ML</sup> \$140

Mix de pepino, pulpa de mango, jugo de limón y ginger ale.



## Gimlet <sup>400 ML</sup> \$140

Mix de pepino, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral.

