Tanqueray N° TEN · Tequila Don Julio · Topo Chico

# TERRAZA CATEDRAL

## MENÚ

## COMIDA

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.
LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

PLATILLOS VEGETARIANOS ◆

### PARA COMPARTIR

**Nachos de la casa** — $120
Totopos hechos en casa (180 g), frijoles refritos, queso cheddar líquido, pico de gallo y guacamole.
**Con arrachera (120 g)** — $190

**Alitas Caseras (Elige tu salsa)** — $190
Alitas de pollo (450 g) Acompañadas de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch.
Salsa BBQ, Salsa Mango Habanero, Salsa búfalo, Salsa Miel Mostaza, Lemon Pepper, Mixtas.

**Boneless de Pollo (Elige tu salsa)** — $240
Cubos de pechuga de pollo (200 g) Acompañados de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch.
Salsa BBQ, Salsa Mango Habanero, Salsa búfalo, Miel Mostaza, Lemon Pepper, Mixtas.

◆ **Guacamole** — $90
Aguacate machacado (200 g) Con un toque de limón y sal. Acompañado de pico de gallo, totopos caseros y chicharrón.

**Papas a la Francesa** — $100
Papas a la francesa artesanales (210 g) con paprika, ajo, hierbas finas, sal y pimienta.
Con queso cheddar líquido.

**Papas Curly** — $110
Papas en espiral artesanales (210 g) acompañadas de mayonesa con chipotle.

**Dedos de Queso** — $150
Queso mozzarella empanizado (200 g), con papas a la francesa (150 g) y aderezo ranch.

### SOPAS Y ENSALADAS

**Sopa de Tortilla** — $100
Tradicional sopa de tortilla (200 ml), acompañada de chicharrón, queso panela, crema, tortillas en julianas y rebanadas de aguacate fresco.

◆ **Ensalada Suprema** — $110
Mix de lechugas (250 g), con supremas de toronja, naranja y manzana, fresa, zarzamora, frambuesa, nuez ,arándano ,queso de cabra y aderezo miel mostaza .
**Con pollo (120 g)** — $130

### ANTOJITOS MEXICANOS

**Tacos de Arrachera** — $150
Arrachera (180 g / 5 pzas.) con aguacate, cebolla caramelizada, cebolla picada y cilantro.

**Enchiladas de Pollo Gratinadas** — $160
Pollo deshebrado (180 g / 4 pzas.), bañadas en salsa verde, con queso manchego gratinado.
Acompañadas de cebolla, cilantro, crema y un toque de ajonjolí.

**Chilaquiles** — $100
Totopos de maíz (200 g) con salsa verde, cebolla, crema y queso rallado.
**Con huevo (2 pzas)** — $110
**Con pollo (100 g)** — $130

**Molcajete de Carne** — $360
Arrachera (180 g), bistec de cerdo (120 g), chorizo argentino (100 g) y pechuga a la plancha (120 g) acompañado de queso panela asado, frijoles, nopales asados, cebollitas cambray, guacamole, tortillas y salsa de molcajete.

### ESPECIALIDADES DE LA CASA

**Chapata de Arrachera** — $180
Chapata artesanal con arrachera (180 g) con jitomate, lechuga, tocino, cebolla caramelizada, quesos cheddar y manchego, con mayonesa de chipotle.
Acompañada de papas a la francesa. (80 g)

**Xolo-Burger** — $170
Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (150 g) en bollo artesanal con queso cheddar y manchego, tocino, cebolla caramelizada, un huevo estrellado y mayonesa de chipotle.
Acompañada de papas curly. (120 g)

**Mexa-Burger** — $180
Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (150 g) en bollo artesanal con queso cheddar y manchego, champiñones salteados, tocino, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, pepinillos caseros y mayonesa de chipotle.
Acompañada de papas curly. (120 g)

◆ **Veggie Burger** — $130
Mezcla de carne vegetariana con lentejas, avena, pimiento, cebolla blanca y cilantro (150 g) en bollo artesanal con cebolla caramelizada, espinaca, jitomate cherry y queso de cabra.
Acompañada de papas curly. (120 g)

◆ **Burrito Veggie** — $120
Champiñones, calabacitas, zanahorias, pimientos y elote amarillo salteados a la plancha con hiervas finas y salsa de soja (180 g). Gratinado con queso manchego y cheddar, todo sobre una cama de frijoles refritos y lechuga dentro de una tortilla de harina.
Acompañado de papas a la francesa. (80 g)

### POSTRES

**Brownie de Chocolate** — $120
Bizcocho de chocolate con chispas y nuez, decorado con frutos rojos. (100 g)

**Flan Xolo** — $100
Delicioso flan casero con caramelo y Kahlúa. (180 g)

**Pan de Elote Casero** — $110
Acompañado de crema batida y frutos rojos, con dip de leche condensada. (180 g)

Acompaña tu postre con una bola de helado de temporada. (4 oz) — $40

### CAFÉ

| | |
|---|---|
| **Americano** (200 ml) | $35 |
| **Cappuccino** (240 ml) | $45 |
| **Cappuccino frío** (240 ml) | $50 |
| **Chocolate Oaxaqueño** (240 ml) (Frío o caliente) | $60 |
| **Expreso** (30 ml) | $30 |
| **Expreso doble** (60 ml) | $40 |
| **Expreso tonic** (120 ml) | $60 |
| **Latte** (240 ml) | $45 |
| **Latte Licor de Caramelo** (240 ml) | $70 |
| **Macchiato** (200 ml) | $45 |
| **Mocaccino** (240 ml) | $50 |
| **Mocaccino Frío** (240 ml) | $55 |
| **Carajillo 43** (120 ml) Café expreso (60 ml), Licor de 43 (60 m) | $150 |

## BEBIDAS

TODAS LAS COPAS LLEVAN 2 ONZAS (60 ML) DE ALCOHOL.
LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.

### CÓCTELES DE AUTOR

**Akumal 250 ml** — $160
Tequila Tradicional Reposado (2 oz) + Jugo de Arándano + Jugo de Limón + Jarabe de Romero + Pulpa de Pepino + Pimienta Rosa + Crusta Tajín

**Ámsterdam 250 ml** — $170
Ginebra Tanqueray (1.35 oz) + Curacao (.5 oz) + Sirope Coulis de Frutos Rojos + Dash de Limón

**Balandra 250 ml** — $170
Mezcal Juerte Espadín (2 oz) + Jarabe de Romero + Puré de Pera + Jugo de Limón

**Berlín 250 ml** — $170
Vodka Smirnoff (1 oz) + Midori (1 oz) + Jagermeister (1 oz) + Jugo de Piña + Sirope Coulis de Frutos Rojos + Jugo de Limón + Jarabe Natural

**Catedral 250 ml** — $180
Ginebra Tanqueray (2 oz) + Pulpa de Maracuyá + Jugo de Naranja + Jarabe Natural

**Celestún 250 ml** — $120
Ron Capitán Morgan White (2 oz) + Pulpa de Fresa + Jugo de Limón + Miel de Agave + Brote de Cilantro

**Glasgow 250 ml** — $170
Whisky Red Label (2 oz) + Jugo de Limón + Miel de Agave + Cardamomo + Top Ginger Ale

**Green Gin 250 ml** — $130
Ginebra Tanqueray (1.5 oz) + Midori (.5 oz) + Sprite + Jugo de Limón + Jarabe Natural + Albahaca + Cardamomo

**Ibiza 250 ml** — $120
Ron Capitán Morgan Spiced (2 oz) + Jugo de Piña + Jugo de Limón + Pimienta Negra + Dash Angostura + Jarabe Natural

**Mazunte 250 ml** — $150
Destilado de Pulque Juerte (1.5 oz) + Jugo de Piña + Jugo de Limón + Miel de Agave + Brote de Cilantro

**Miami Sour 250 ml** — $170
Ginebra Tanqueray (2 oz) + Jugo de Limón + Zarzamora + Clara de Huevo + Azúcar

**Moscú 250 ml** — $190
Vodka Smirnoff (2 oz) + Sirope Coulis de Frutos Rojos + Bitter Lavanda + Jugo de Limón + Agua Mineral

**Mykonos 250 ml** — $170
Ginebra Tanqueray (2 oz) + Curacao (.5 oz) + Toronja + Limón Amarillo + Cardamomo + Pimienta Rosa + Top de Agua Quina

**Tulum 250 ml** — $210
Mezcal Juerte Espadín (2 oz) + Licor Ancho Reyes Rojo (1 oz) + Jarabe Natural + Jugo de Piña + Jugo de Limón

### CÓCTELES CLÁSICOS

**Aperol Spritz 250 ml** — $180
Aperol (2 oz) + Cinzano Prosecco (3 oz) + Agua Mineral

**Cosmopólitan 250 ml** — $120
Vodka Smirnoff (2 oz) + Controy (0.5 oz) + Jugo de Arándano + Gotas de Limón

**Daiquiri 250 ml** — $120
Ron Capitán Morgan Blanco (2 oz) + Jugo de Limón + Jarabe Natural

**Dry Martini 250 ml** — $220
Ginebra Tanqueray (3 oz) + Vermouth Dry (0.5 oz) + 3 Aceitunas

**Expreso Martini 250 ml** — $150
Vodka Smirnoff (1.5 oz) + Kahlua (25 ml) + Café Expreso + Jarabe Natural

**French 75 250 ml** — $150
Ginebra Tanqueray (1.5 oz) + Cinzano Pro Spritz (2 oz) + Jugo de limón + Jarabe Natural

**Long Island Iced Tea 250 ml** — $170
Ginebra Tanqueray (0.5oz) + Tequila Herradura Blanco(0.5 oz) + Ron Capitán Morgan Blanco (0.5 oz) + Vodka Smirnoff (0.5 oz) + Controy (0.5 oz) + Jugo de Limón + Dash de Coca-Cola

**Manhattan 250 ml** — $160
Whisky Jim Beam (3 oz) + Cinzano Rosso (1 oz) + Dash de Angostura Bitter

**Margarita Catedral 250 ml** — $150
Tequila Tradicional Reposado (1 oz) + Aperol (1 oz) + Jugo de Limón + Miel de Agave + Crusta de Apio

**Margarita Jamaica 250 ml** — $140
Tequila Tradicional Reposado (2 oz) + Infusión de Jamaica + Miel de Agave + Jugo de Limón + Crusta de Sal Negra

**Mimosa 250 ml** — $120
Cinzano Prosseco (2.5 oz) + Jugo de Naranja

**Mojito 250 ml** — $110
Ron Capitán Morgan Blanco (2 oz) + Jugo de Limón + Hierbabuena + Azúcar Morena + Top Agua Mineral

**Negroni 100 ml** — $160
Ginebra Tanqueray (1 oz) + Cinzano Rosso (1 oz) + Campari (1 oz)

**Negroni Mezcal 100 ml** — $170
Mezcal Juerte Espadín (1 oz) + Cinzano Rosso (1 oz) + Campari (1 oz)

**Old Fashioned 250 ml** — $180
Bourbon Jim Beam (2 oz) + Angostura Bitter (0.27 oz) + Azúcar Morena

## DESTILADOS

TODAS LAS COPAS LLEVAN 2 ONZAS (60 ML) DE ALCOHOL.
LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.

TODAS LAS COPAS VAN CON 1 MEZCLADOR: DE 235 ML ó 355 ML. EXCEPTO MEZCALES, TEQUILAS, VINOS Y LICORES.
TODAS LAS BOTELLAS VAN CON 6 MEZCLADORES: DE 235 ML ó 355 ML. EXCEPTO MEZCALES, TEQUILAS, VINOS Y LICORES.

### MEZCAL

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Unión Joven 700 ml | $150 | $1,500 |
| Unión Viejo 700 ml | $190 | $1,900 |
| 400 Conejos 750 ml | $160 | $1,600 |
| 400 Conejos Ensamble 750 ml | $190 | $2,100 |
| Amarás Espadín Joven 750 ml | $180 | $1,900 |
| Makatay Espadín 750 ml | $180 | $1,800 |
| Makatay Ensamble 750 ml | $200 | $2,000 |
| Montelobos Espadín 750 ml | $200 | $2,100 |
| Juerte Cupreata 750 ml | $220 | $2,500 |
| Juerte Madrecuixe 750 ml | $230 | $2,600 |
| Juerte Mitla Espadín 750 ml | $140 | $1,500 |
| Juerte Destilado de Pulque 750 ml | $150 | $1,700 |
| Los Ocotales Cirial 750 ml | $280 | $2,800 |
| Los Ocotales Tepeztate 750 ml | $300 | $3,000 |
| Los Ocotales Tobalá 750 ml | $280 | $2,800 |

### TEQUILA

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Don Julio 70 700 ml | $290 | $3,100 |
| Don Julio Blanco 700 ml | $190 | $2,000 |
| Don Julio Reposado 700 ml | $200 | $2,100 |
| Centenario Reposado 700 ml | $110 | $1,200 |
| Centinela Blanco 750 ml | $150 | $1,500 |
| Centinela Eterno Cristalino 750 ml | $250 | $2,600 |
| Centinela Reposado 750 ml | $170 | $1,700 |
| Herradura Blanco 700 ml | $140 | $1,400 |
| Herradura Reposado 700 ml | $160 | $1,600 |
| Jimador Reposado 700 ml | $110 | $1,100 |
| Maestro Dobel Diamante 700 ml | $190 | $2,100 |
| Tradicional Plata 695 ml | $130 | $1,300 |
| Tradicional Reposado 695 ml | $120 | $1,200 |

### GINEBRA

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Tanqueray 750 ml | $180 | $1,800 |
| Tanqueray Flor de Sevilla 750 ml | $190 | $2,000 |
| Tanqueray Ten 700 ml | $220 | $2,200 |
| Beefeater 750 ml | $180 | $1,800 |
| Bombay Sapphire 750 ml | $180 | $1,900 |
| Hendricks 750 ml | $270 | $2,900 |
| Puerto de Indias Strawberry 750 ml | $150 | $1,500 |

### VODKA

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Smirnoff 750 ml | $110 | $1,100 |
| Smirnoff Spicy Tamarindo 750 ml | $120 | $1,200 |
| Ketel One 750 ml | $140 | $1,400 |
| Absolut Azul 750 ml | $120 | $1,200 |
| Grey Goose 750 ml | $230 | $2,300 |
| Sky Vodka 750 ml | $100 | $1,000 |

### RON

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Capitán Morgan Spiced Gold 700 ml | $120 | $1,200 |
| Capitán Morgan White 750 ml | $110 | $1,100 |
| Zacapa 23 750 ml | $300 | $3,000 |
| Appleton State Signature Blend 750 ml | $120 | $1,200 |
| Bacardi Blanco 750 ml | $110 | $1,100 |
| Havana 7 750 ml | $170 | $1,700 |
| Matusalem Clásico 750 ml | $120 | $1,200 |
| Matusalem Platino 750 ml | $110 | $1,100 |

### WHISKY

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Black Label 750 ml | $260 | $2,700 |
| Gold Label 750 ml | $350 | $3,500 |
| Green Label 700 ml | $380 | $3,700 |
| Red Label 700 ml | $130 | $1,300 |
| Buchanan's 12 750 ml | $250 | $2,600 |
| Buchanan's 18 750 ml | $490 | $5,200 |
| Glenlivet 12 750 ml | $240 | $2,600 |
| Jack Daniels 700 ml | $160 | $1,500 |
| Jim Beam 750 ml | $120 | $1,200 |

### LICORES

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Aperol 750 ml | $100 | $1,000 |
| Baileys 750 ml | $120 | $1,200 |
| Cinzano Blanco Seco 750 ml | $80 | $800 |
| Cinzano Rosso 750 ml | $80 | $800 |
| Hpnotiq 750 ml | $190 | $2,000 |
| Jagërmeister 700 ml | $120 | $1,200 |
| Licor 43 750 ml | $140 | $1,400 |
| Malibú 750 ml | $100 | $900 |
| Sambuca Vaccari Nero 700 ml | $110 | $1,000 |
| Torres 10 750 ml | $120 | $1,200 |

### VINOS

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Cinzano Prosecco 750 ml | $70 | $700 |
| Conde De Caralt Brut Cava 750 ml | | $1,300 |
| Moet & Chandon Brut 750 ml | | $3,500 |
| Vino Blanco 750 ml (Preguntar en barra) | | $700 |
| Vino Tinto 750 ml (Preguntar en barra) | | $700 |

### SHOTS

**Beirut 60 ml** — $150
Hpnotiq (30 ml) + Jagermeister (30 ml)

**Detroit 60 ml** — $110
Tequila Herradura Blanco (20 ml) + Jack Daniels (20 ml) + Sambuca Vaccari Nero (20 ml)

**Hada verde 60 ml** — $160
Absenta verde (60 ml) + Azúcar Morena

**Milán 60 ml** — $130
Baileys (20 ml) + Licor 43 (20 ml) + Vodka Smirnoff (20 ml)

**Zipolite 60 ml** — $110
Mezcal Juerte Espadín (20 ml) + Cassis (20 ml) + Jugo de Limón + Gotas de Tabasco

### CERVEZA

| | |
|---|---|
| Barril Modelo Clara 280 ml | $50 |
| Barril Modelo Oscura 280 ml | $50 |
| Corona 355 ml | $55 |
| Heineken sin Alcohol 330 ml | $70 |
| León 355 ml | $55 |
| Michelob Ultra 355 ml | $75 |
| Modelo Especial 355 ml | $65 |
| Negra Modelo 355 ml | $65 |
| Stella Artois 355 ml | $75 |
| Victoria 355 ml | $55 |

### ARTESANALES

| | |
|---|---|
| Barril Artesanal Tzolkin de Temporada 280 ml | $130 |
| Templo Mayor 355 ml | $130 |
| Templo Mayor Lupu Lager 355 ml | $140 |
| Tzolkin Equinox 355 ml | $150 |
| Tzolkin Porter 355 ml | $150 |

### TARROS

| | |
|---|---|
| Clamachelado 20 ml | $25 |
| Clamato Catedral 280 ml | $60 |
| Cubano 20 ml | $20 |
| Michelado 20 ml | $15 |
| Michelada Catedral 250 ml<br>Cerveza Victoria (5 oz) + Vodka Smirnoff (1 oz) + Jugo de Limón + Miel de Agave + Pepino + Albahaca | $120 |

## BEBIDAS
*SIN ALCOHOL*

TODAS LAS COPAS LLEVAN 2 ONZAS (60 ML) DE ALCOHOL.
LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.

### MOKTAILS

**Cabos 250 ml** — $60
Puré de Pera + Jarabe de Romero + Jugo de Limón + Agua Mineral + Garnitura de Romero

**Mallorca 250 ml** — $60
Jugo de Piña + Jugo de Naranja + Jugo de Limón + Miel de Agave + Toque de Pimienta Negra + Garnitura de Hierbabuena y Luna de Naranja

**Mojito Virgen 250 ml** — $60
Jugo de Limón + Jarabe Natural + Agua Mineral + Hierbabuena

**Santo Domingo 250 ml** — $60
Pulpa de Maracuyá + Jugo de Naranja + Jugo de Limón + Jarabe Natural + Garnitura de Canela y Luna de Naranja

**Sochi 250 ml** — $60
Jarabe de Frutos Rojos + Jugo de Limón + Jarabe Natural + Agua Mineral + Garnitura de Flor Comestible

### REFRESCOS

| | |
|---|---|
| Agua Mineral 237 ml | $35 |
| Agua Mineral Topo Chico 355 ml | $60 |
| Agua Natural Embotellada 500 ml | $35 |
| Agua Quina \| Ginger Ale 235 ml | $40 |
| Boost 255 ml | $60 |
| Coca Cola \| Coca Cola Light \| Sidral 235 ml | $35 |
| Jugo en vaso 250 ml | $40 |
| Jugo litro 1000 ml | $160 |
| Naranjada \| Limonada Mineral ó Natural 250 ml | $45 |
| Sprite \| Fresca 355 ml | $40 |

### SODAS CASERAS

| | |
|---|---|
| Fresa y Naranja 250 ml | $40 |
| Pepino & Hierbabuena 250 ml | $40 |
| Guayaba & Canela 250 ml | $40 |

TERRAZA CATEDRAL

**#TerrazaCatedral**
SIGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

TERRAZACATEDRAL · TERRAZACATEDRALMX

mundo joven HOSTELS

WWW.MUNDOJOVENHOSTELS.COM