MEZCAL UNION

Tanqueray Nº TEN

Topo Chico

APEROL SPRITZ

TERRAZA CATEDRAL

MENÚ

COMIDA

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.
TODOS LOS EXTRAS TIENEN UN COSTO ADICIONAL.
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) **$200**
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) **$250**
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** **$100**
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) acompañadas de mayonesa con chipotle.

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa de Tortilla $120
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 $110
Totopos de maíz (200 g) con salsa verde, cebolla, crema y queso rallado.
Con huevo (2 pzas) $120
Con pollo (100 g) $140

Molcajete de Carne $380
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 **$200**
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 **$180**
Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (130 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 **$190**
Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (130 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** **$130**
Champiñones, calabacitas, zanahorias, pimientos y elote amarillo salteados a la plancha con hierbas finas y salsa de soya (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

Arroz con Leche Casero **$100**
Acompañado de canela, pasas y galleta waffer. (200 g)

Brownie de Chocolate **$130**
Bizcocho de chocolate con chispas y nuez, decorado con frutos rojos. (100 g)

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

Acompaña tu postre con un helado **Hope** de temporada. (6 oz) **$60**

CAFÉ

Americano (200 ml)	**$35**
Cappuccino (240 ml)	**$50**
Cappuccino frío (240 ml)	**$55**
Chocolate Oaxaqueño (240 ml) (Frío o caliente)	**$60**
Expreso (30 ml)	**$35**
Expreso doble (60 ml)	**$40**
Expreso tonic (120 ml)	**$60**
Latte (240 ml)	**$50**
Latte Licor de Caramelo (240 ml)	**$75**
Macchiato (200 ml)	**$45**
Mocaccino (240 ml)	**$55**
Mocaccino Frío (240 ml)	**$60**
Carajillo 43 (120 ml) Café expreso (60 ml), Licor de 43 (60 ml)	**$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 Piña + Jugo de Limón + Jarabe de Romero + Pulpa de Pepino + Pimienta Rosa + Crusta Tajín + Romero Fresco

Ámsterdam 250 ml **$170**
Ginebra Tanqueray (1.5 oz) + Cassis (.5 oz) + Jugo de Arandano + Sirope Coulis de Frutos Rojos + Jarabe Natural + Fruta Deshidratada

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

Bacalar 250 ml **$150**
Destilado de pulque (1.5 oz) + Hpnotiq (.7 oz) + Blue Curacao (.7 oz) + Foam Bitter + Jugo de Limón + Jarabe Natural + Azúcar + Pétalos de Rosa + Naranja Valenciana

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 + Hierbabuena

Catedral 250 ml **$180**
Ginebra Tanqueray (2 oz) + Jarabe de Maracuyá + Jugo de Naranja + Fruta Deshidratada + Pimienta Rosa + Hierbabuena

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 + Fruta Deshidratada

Green Gin 250 ml **$160**
Ginebra Tanqueray (1.5 oz) + Midori (.5 oz) + Sprite + Jugo de Limón + Cardamomo + Hierbabuena + Fruta Deshidratada + Oleo de Cítricos

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

Mazunte 250 ml **$150**
Smirnoff Electric Guava (1.5 oz) + Xtabentun (.5 oz) + Jugo de Limón + Jarabe Natural + Jugo de Piña + Concentrado de Jenjibre + Esencia de Vainilla + Penca de Piña + Zarzamora

Mahaual 250 ml **$170**
Tequila Tradicional Plata (1 oz) + Licor Cassis (15 ml) + Vermouth Extra Dry (7 ml) + Jugo de Arándano + Frambuesa + Limón + Gastrique de Fresa

Mykonos 250 ml **$170**
Ginebra Tanqueray (1.5 oz) + Curacao (.5 oz) + Oleo de Cítricos + Jugo de Limón + Pimienta Rosa +Pepino + Top de Agua Quina

Tulum 250 ml **$210**
Mezcal Juerte Espadín (2 oz) + Licor Casero de Chiles (1 oz) + Jarabe Natural + Jugo de Piña + Jugo de Limón + Fruta Deshidratada + Chile de Árbol Seco

CÓCTELES CLÁSICOS

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

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

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

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) + Cold Brew + Jarabe Natural + Granos de Café

French 75 250 ml **$170**
Ginebra Tanqueray (1.5 oz) + Cinzano Pro Spritz (2 oz) + Jugo de limón + Jarabe Natural + Limón Eureka

Long Island Iced Tea 250 ml **$170**
Ginebra Tanqueray (0.5oz) + Tequila Tradicional Plata (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 + Fruta Deshidratada

Manhattan 250 ml **$170**
Whisky Jim Beam (3 oz) + Cinzano Rosso (1 oz) + Dash de Angostura Bitter + Naranja sin Hueso + Cereza Roja

Margarita Catedral 250 ml **$150**
Tequila Tradicional Reposado (1 oz) + Aperol (1 oz) + Jugo de Limón + Miel de Agave + Tajin
+ Fruta Deshidratada

Margarita Tradicional 250 ml **$120**
Tequila Tradicional Reposado (1.5 oz) + Controy (.5 oz) + Jugo de Limón + Jarabe Natural

Margarita Jamaica 250 ml **$140**
Tequila Tradicional Reposado (2 oz) + Jarabe de Jamaica + Jugo de Limón + Tajin

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

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

Negroni 100 ml **$180**
Ginebra Tanqueray (1 oz) + Cinzano Rosso (1 oz) + Campari (1 oz)

Negroni Mezcal 250 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 + Cereza Roja + Naranja Valenciana

St. Germain Spritz 250 ml **$200**
St. Germain (1.5 oz) + Vino Espumoso (3 oz) + Agua mineral + Romero + Rodaja de Limón Eureka

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	$160	$1,600
Unión Viejo 700 ml	$200	$2,000
400 Conejos 750 ml	$170	$1,700
400 Conejos Ensamble 750 ml	$190	$2,100
Amarás Americana 750 ml	$230	$2,300
Amarás Espadín Joven 750 ml	$180	$1,900
Diestro Tobalá 750 ml	$320	$3,200
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

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
Don Julio 70 700 ml	$300	$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 Reposado 750 ml	$170	$1,700
Herradura Blanco 700 ml	$160	$1,600
Herradura Reposado 700 ml	$170	$1,700
Jimador Reposado 700 ml	$110	$1,100
Patron Cristalino 700 ml	$280	$3,000
Patron Silver 700 ml	$230	$2,300
Maestro Dobel Diamante 700 ml	$210	$2,100
Tradicional Plata 695 ml	$130	$1,300

Los Ocotales Tepeztate 750 ml	$300	$3,000
Los Ocotales Tobalá 750 ml	$280	$2,800
Siniestro Espadín 750 ml	$210	$2,200
Tradicional Reposado 695 ml	$120	$1,200

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
Tanqueray 750 ml	$180	$1,800
Tanqueray Flor de Sevilla 750 ml	$200	$2,000
Tanqueray Ten 700 ml	$220	$2,200
Beefeater 750 ml	$180	$1,800
Bombay Sapphire 750 ml	$190	$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 Electric Guava 750 ml	$100	$1,000
Smirnoff Spicy Tamarindo 750 ml	$120	$1,200
Ketel One 750 ml	$140	$1,400
Absolut Azul 750 ml	$120	$1,200
Grey Goose 700 ml	$230	$2,300

RON

	COPA	BOTELLA
Capitán Morgan Spiced Gold 700 ml	$120	$1,200
Capitán Morgan White 700 ml	$110	$1,100
Zacapa 23 750 ml	$300	$3,000
Bacardi Blanco 750 ml	$110	$1,100
Havana 7 700 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	$270	$2,800
Gold Label 750 ml	$350	$3,500
Green Label 700 ml	$380	$3,800
Johnnie Blonde 750 ml	$150	$1,500
Red Label 700 ml	$130	$1,300
Buchanan's 12 750 ml	$250	$2,600
Buchanan's 18 750 ml	$490	$5,200
Buchanan's Pineapple 750 ml	$200	$2,000
Glenlivet 12 750 ml	$240	$2,600
Jack Daniels 700 ml	$160	$1,500
Jim Beam 700 ml	$120	$1,200

LICORES

VINOS

	COPA	BOTELLA
Aperol 700 ml	$100	$1,000
Campari 750 ml	$110	$1,000
Baileys 700 ml	$120	$1,200
Cinzano Xtra Dry 750 ml	$80	$800
Cinzano Rosso 750 ml	$80	$800
Hpnotiq 750 ml	$190	$2,000
Jagërmeister 700 ml	$130	$1,300
Licor 43 750 ml	$140	$1,400
Kalhúa 750 ml	$80	$800
Malibú 750 ml	$100	$900
Sambuca Vaccari Nero 700 ml	$110	$1,000
Torres 10 700 ml	$120	$1,200
Midori 750 ml	$130	$1,300

	COPA	BOTELLA
Cinzano Prosecco 750 ml	$80	$800
Moet & Chandon Brut 750 ml		$3,500
Vino Blanco 750 ml (Preguntar en barra)		$700
Vino Blanco 375 ml (Preguntar en barra)		$300
Vino Tinto 750 ml (Preguntar en barra)		$700
Vino Tinto 375 ml (Preguntar en barra)		$300

SHOTS

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

Cenote 60 ml — **$120**
Tequila Tradicional Reposado (30 ml) + Xtabentun (30 ml) + Frambuesa

Detroit 60 ml — **$110**
Tequila Tradicional Plata (20 ml) + Jim Beam (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

ARTESANALES

Barril Modelo Clara 280 ml	$55
Barril Modelo Oscura 280 ml	$55
Corona 355 ml	$60
Heineken sin Alcohol 330 ml	$70
Michelob Ultra 355 ml	$80
Modelo Especial 355 ml	$70
Negra Modelo 355 ml	$70
Stella Artois 355 ml	$80
Victoria 355 ml	$60
Barril Artesanal de Temporada 280 ml	$140
Catedral Helles 355 ml	$150
Catedral IPA 355 ml	$150
Tzolkin Equinox 355 ml	$150
Tzolkin Nue 355 ml	$150
Tzolkin Porter 355 ml	$150

TARROS

Clamachelado 20 ml	$30
Clamato Catedral 280 ml	$60
Cubano 20 ml	$20
Michelado 20 ml	$15
Michelada Catedral 250 ml	$120

Cerveza Victoria (5 oz) + Vodka Smirnoff (1 oz)
+ Jugo de Limón + Miel de Agave + Pepino

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

BEBIDAS
SIN ALCOHOL

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**
Puré de Guayaba - Espinaca (1.5 oz) + Jugo de Limón + Agua Mineral + Fruta Deshidratada

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 (0.5 oz) + Jarabe Natural
+ Garnitura de Canela y Luna de Naranja

Sochi 250 ml **$60**
Puré de Guayaba (1.5 oz) + Jugo de Limón (0.5 oz) + Jugo de Piña (0.5 oz) + Oleo de Cítricos
+ Agua Mineral (4 oz) + Garnitura de Flor Comestible

REFRESCOS

Agua Mineral 237 ml	$40
Agua Mineral Topo Chico 355 ml	$70
Agua Natural Embotellada 500 ml	$35
Agua Quina | Ginger Ale 235 ml	$45
Boost 255 ml	$65
Coca Cola | Coca Light | Coca Zero 235 ml	$40
Fresca | Sidral | Sprite 355 ml	$45
Jugo en vaso 250 ml	$40
Jugo litro 1000 ml	$160
Naranjada | Limonada Mineral ó Natural 250 ml	$50

SODAS CASERAS

Fresa y Naranja 250 ml	$40
Pepino & Hierbabuena 250 ml	$40

TERRAZA CATEDRAL

#TerrazaCatedral

SIGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

TERRAZACATEDRAL

TERRAZACATEDRALMX

TERRAZACATEDRAL1981

mundo joven®
HOSTELS

WWW.MUNDOJOVENHOSTELS.COM