MEZCAL UNION
Tanqueray
Nº TEN
Topo Chico
APEROL SPRITZ
TE
RRA
ZA
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** **$130**
Totopos hechos en casa (180 g), frijoles refritos, queso cheddar líquido, pico de gallo y guacamole.
**Con arrachera (120 g)** **$190**

**Alitas Caseras** **$200**
Alitas de pollo (400 g) Acompañadas de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch.
Elige tu Salsa: BBQ, Salsa Mango Habanero, Salsa búfalo, Salsa Miel Mostaza, Lemon Pepper, Mixtas.

**Boneless de Pollo** **$260**
Cubos de pechuga de pollo (200 g) Acompañados de bastones de zanahoria, apio y pepino con aderezo ranch.
Elige tu 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.

**Jalapeño Poppers** **$190**
Deliciosos Jalapeños rellenos de queso crema (220 g), empanizados y fritos, servidos
con salsa de tomate casera y papas a la francesa.

**Papas a la Francesa** **$120**
Papas a la francesa artesanales (210 g) con paprika, ajo, hierbas finas, sal y pimienta.

Con queso cheddar líquido.

**Papas Curly** **$120**
Papas en espiral artesanales (210 g) acompañadas de mayonesa con chipotle.

**Dedos de Queso** **$160**
Queso mozzarella empanizado (200 g), con papas a la francesa (150 g) acompañadas de mayonesa con chipotle.

## SOPAS Y ENSALADAS

**Sopa de Tortilla** **$130**
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)** **$140**

## ANTOJITOS MEXICANOS

**Cochinita Pibil** **$180**
Deliciosa cochinita pibil al horno (250 g), servida con tortillas de maíz, cebolla morada encurtida, salsa de habanero y frijoles refritos.

**Tacos de Arrachera** **$160**
Arrachera (180 g / 5 pzas.) con aguacate, cebolla caramelizada, cebolla picada y cilantro.

**Enchiladas de Pollo Gratinadas** **$170**
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** **$120**
Totopos de maíz (200 g) con salsa verde, cebolla, crema y queso rallado.
**Con huevo (2 pzas)** **$130**
**Con pollo (100 g)** **$150**

**Molcajete de Carne** **$390**
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** **$220**
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)

**Cheese Burguer** **$170**
Mezcla de carne de arrachera, res y tocino (130 g) en bollo artesanal con queso cheddar y manchego, tomate, lechuga, pepinillos caseros y mayonesa de chipotle.
Acompañada de papas a la francesa. (120 g)

**Xolo-Burger** **$190**
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** **$210**
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 champiñones, 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, todo sobre una cama de frijoles refritos y lechuga dentro de una tortilla de harina.
Acompañado de papas a la francesa. (80 g)

**Sándwich de Berenjena Dulce** ◆ **$140**
Berenjena caramelizada (100 gr) con queso mozzarella, queso de cabra, chips de papa, cebolla morada, aceite de oliva y mostaza en pan focaccia a la mantequilla.
Acompañado de papas a la francesa. (80 g)

## POSTRES

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

**Brownie de Chocolate** **$140**
Con chispas, nuez y almendra, 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) **$70**

## CAFÉ

**Americano** (200 ml) **$35**
**Cappuccino** (240 ml) **$50**
**Cappuccino frío** (240 ml) **$55**
**Chocolate Oaxaqueño** (240 ml) **$60**
(Frío o caliente)
**Expreso** (30 ml) **$35**
**Expreso doble** (60 ml) **$50**
**Latte** (240 ml) **$50**
**Latte Licor de Caramelo** (240 ml) **$80**
**Macchiato** (200 ml) **$45**
**Mocaccino** (240 ml) **$55**
**Mocaccino Frío** (240 ml) **$60**
**Carajillo 43** (120 ml) **$150**
Café expreso (60 ml), Licor de 43 (60 ml)

# 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** **$170**
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** **$180**
Ginebra Tanqueray (1.5 oz) + Cassis (.5 oz) + Jugo de Arandano + Sirope Coulis de Frutos Rojos + Jarabe Natural + Fruta Deshidratada

**Bacalar 250 ml** **$160**
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

**Balandra 250 ml** **$180**
Mezcal Juerte Espadín (2 oz) + Jarabe de Romero + Puré de Pera + Jugo de Limón + Penca de Piña

**Berlín 250 ml** **$180**
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** **$190**
Ginebra Tanqueray (2 oz) + Jarabe de Maracuyá + Jugo de Naranja + Fruta Deshidratada + Pimienta Rosa + Hierbabuena

**Celestún 250 ml** **$130**
Ron Capitán Morgan White (2 oz) + Pulpa de Fresa + Jugo de Limón + Miel de Agave + Brote de Cilantro

**Glasgow 250 ml** **$180**
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** **$130**
Ron Capitán Morgan Spiced (2 oz) + Jugo de Piña + Jugo de Limón + Pimienta Negra Molida
+ Dash Angostura + Jarabe Natural + Fruta Deshidratada

**Mazunte 250 ml** **$160**
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** **$180**
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** **$180**
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** **$190**
Aperol (2 oz) + Cinzano Prosecco (3 oz) + Agua Mineral + Naranja Valenciana

**Cosmopólitan 250 ml** **$130**
Vodka Smirnoff (2 oz) + Controy (0.5 oz) + Jugo de Arándano + Jugo de Limón + Naranja Valenciana

**Daiquiri 250 ml** **$130**
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** **$180**
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** **$160**
Tequila Tradicional Reposado (1 oz) + Aperol (1 oz) + Jugo de Limón + Miel de Agave + Tajin
+ Fruta Deshidratada

**Margarita Jamaica 250 ml** **$150**
Tequila Tradicional Reposado (2 oz) + Jarabe de Jamaica + Jugo de Limón + Tajin

**Margarita Tradicional 250 ml** **$140**
Tequila Tradicional Reposado (1.5 oz) + Controy (.5 oz) + Jugo de Limón + Jarabe Natural

**Mimosa 250 ml** **$130**
Cinzano Prosseco (2.5 oz) + Jugo de Naranja + Cereza Roja

**Mojito 250 ml** **$120**
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

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

## DESTILADOS

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

## TEQUILA

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Unión Joven 700 ml | $160 | $1,600 |
| 400 Conejos 750 ml | $170 | $1,700 |
| 400 Conejos Ensamble 750 ml | $190 | $2,100 |
| 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 |
| Los Ocotales Cirial 750 ml | $280 | $2,800 |
| Los Ocotales Tepeztate 750 ml | $300 | $3,000 |
| Los Ocotales Tobalá 750 ml | $280 | $2,800 |
| Siniestro Espadín 750 ml | $240 | $2,400 |

| | 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 |
| 1800 Blanco 700 ml | $200 | $2,100 |
| 1800 Reserva Añejo 700 ml | $140 | $1,400 |
| Centenario Reposado 700 ml | $110 | $1,200 |
| Centinela Blanco 750 ml | $150 | $1,500 |
| Herradura Blanco 700 ml | $160 | $1,600 |
| Herradura Reposado 700 ml | $170 | $1,700 |
| Hornitos Reposado 700 ml | $140 | $1,400 |
| Jimador Reposado 700 ml | $110 | $1,100 |
| Maestro Dobel Diamante 700 ml | $ 210 | $2,100 |
| Tradicional Plata 695 ml | $120 | $1,200 |
| Tradicional Reposado 695 ml | $130 | $1,300 |

## GINEBRA

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Tanqueray 750 ml | $190 | $1,900 |
| Beefeater 750 ml | $200 | $2,000 |
| Bombay Sapphire 750 ml | $200 | $2,000 |
| Condesa Clásica 700 ml | $220 | $2,300 |
| Hendricks 750 ml | $280 | $2,900 |
| Mom 700 ml | $190 | $1,900 |
| Puerto de Indias Strawberry 750 ml | $180 | $1,800 |

## VODKA

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Smirnoff 750 ml | $ 120 | $1,200 |
| Ketel One 750 ml | $150 | $1,500 |
| Absolut Azul 750 ml | $130 | $1,300 |
| Grey Goose 700 ml | $230 | $2,300 |
| Stolichnaya 750 ml | $140 | $1,400 |

## RON

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|

## WHISKY

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Capitán Morgan Spiced Gold 700 ml | $130 | $1,300 |
| Capitán Morgan White 700 ml | $120 | $1,200 |
| Zacapa 23 750 ml | $300 | $3,000 |
| Bacardi Blanco 750 ml | $130 | $1,300 |
| Havana 7 700 ml | $170 | $1,700 |
| Matusalem Clásico 750 ml | $130 | $1,300 |
| Matusalem Platino 750 ml | $120 | $1,200 |
| Black Label 750 ml | $280 | $2,900 |
| Red Label 700 ml | $140 | $1,400 |
| Buchanan's 12 750 ml | $250 | $2,600 |
| Abasolo 700 ml | $200 | $2,000 |
| Glenlivet 12 750 ml | $250 | $2,700 |
| Jack Daniels 700 ml | $170 | $1,600 |
| Jim Beam 700 ml | $130 | $1,300 |

## LICORES

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Aperol 700 ml | $110 | $1,100 |
| Campari 750 ml | $120 | $1,200 |
| 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 |

## VINOS

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| Cinzano Prosecco 750 ml | $100 | $1,000 |
| Moet & Chandon Brut 750 ml | | $3,500 |
| Vino Blanco 750 ml (Preguntar en barra) | | $800 |
| Vino Blanco 375 ml (Preguntar en barra) | | $400 |
| Vino Tinto 750 ml (Preguntar en barra) | | $800 |
| Vino Tinto 375 ml (Preguntar en barra) | | $400 |

## 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

| | |
|---|---|
| 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 |

## ARTESANALES

| | |
|---|---|
| Barril Artesanal de Temporada 280 ml | $140 |
| Catedral Helles 355 ml | $150 |
| Catedral IPA 355 ml | $150 |
| Catedral Chocolate Stout 355 ml | $170 |
| Tu Raíz Hidromiel Mead Spiced 355ml | $150 |
| Tzolkin Equinox Hoppy Golden 355 ml | $150 |
| Tzolkin Porter 355 ml | $150 |

## TARROS

| | |
|---|---|
| Clamachelado 20 ml | $35 |
| Clamato Catedral 280 ml | $70 |
| Cubano 20 ml | $25 |
| Michelado 20 ml | $20 |
| 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** — **$80**
Puré de Pera + Jarabe de Romero + Jugo de Limón + Agua Mineral + Garnitura de Romero

**Mallorca 250 ml** — **$80**
Puré de Guayaba - Espinaca (1.5 oz) + Jugo de Limón + Agua Mineral + Fruta Deshidratada

**Mojito Virgen 250 ml** — **$80**
Jugo de Limón + Jarabe Natural + Agua Mineral + Hierbabuena

**Santo Domingo 250 ml** — **$80**
Pulpa de Maracuyá + Jugo de Naranja + Jugo de Limón (0.5 oz) + Jarabe Natural
+ Garnitura de Canela y Luna de Naranja

**Sochi 250 ml** — **$80**
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 Ciel Natural 600 ml | $40 |
| Agua Ciel Mineral 235 ml | $45 |
| Agua Mineral Topo Chico 355 ml | $70 |

## SODAS CASERAS

| | |
|---|---|
| Fresa y Naranja 250 ml | $70 |
| Pepino & Hierbabuena 250 ml | $70 |

| | |
|---|---|
| Agua Quina \| Ginger Ale 235 ml | $50 |
| Boost 255 ml | $65 |
| Coca Cola \| Coca Cola Light \| Coca Cola Zero 235 ml | $45 |
| Fresca \| Sidral \| Sidral Light 355 ml | $50 |
| Sprite \| Sprite sin Azucar 355 ml | $50 |
| Jugo en vaso 250 ml | $40 |
| Jugo litro 1000 ml | $160 |
| Naranjada \| Limonada Mineral ó Natural 250 ml | $60 |

TERRAZA CATEDRAL

**#TerrazaCatedral**

SIGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

TERRAZACATEDRAL TERRAZACATEDRALMX TERRAZACATEDRAL1981

mundo joven HOSTELS

WWW.MUNDOJOVENHOSTELS.COM