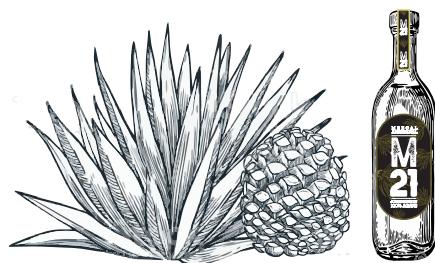




menu



## MEZCAL "M21"

La palabra mezcal viene del náhuatl metl e ixcalli, que significa "maguey cocido". Así, desde su origen, el mezcal cuenta una historia de fuego, tierra y tradición.

En Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, nuestro mezcal 100% artesanal nace del trabajo de manos expertas y del respeto por el tiempo.

El maguey madura pacientemente hasta alcanzar piñas de más de 80 kilos.

Cuando llega el momento justo, los palenqueros cortan las hojas con precisión y dejan solo el corazón, listo para ser cocido.

Las piñas se cuecen durante siete días en un horno de piedra volcánica y barro, donde el humo y el calor revelan los sabores ocultos del agave.

Luego, el maguey cocido se muele en un molino de piedra, liberando su jugo y su fibra.

De manera natural, las levaduras y bacterias inician la fermentación, transformando los azúcares en alcohol.

Finalmente, la mezcla se destila lentamente en un alambique de cobre.

El vapor se eleva, se enfriá y se convierte en un líquido transparente que guarda la esencia de la tierra oaxaqueña: nuestro mezcal **M21**.

### NUESTRO "M21" NO ES UN MEZCAL, ES UN RITUAL COMPÁRTELO CON TUS SERES QUERIDOS



Joven Espadín  
100% agave



Joven Tobalá  
100% de agave silvestre



Joven Cuishe  
100% de agave silvestre



Espadín Pechuga  
100% agave

Copa \$130 (60ml)  
Botella \$1300 (750ml)  
38% ALC. VOL.

Copa \$165 (60ml)  
Botella \$1650 (750ml)  
42% ALC. VOL.

Copa \$170 (60ml)  
Botella \$1700 (750ml)  
42% ALC. VOL.

Copa \$160 (60ml)  
Botella \$1600 (750ml)  
45% ALC. VOL.

Notas:  
Terroso  
Ahumado  
Miel de agave

Notas:  
Terroso  
Romero  
Frutales

Notas:  
Herbales  
Florales  
Dulces

Notas:  
Frutales  
(manzana, plátano, frutas tropicales)  
Pechuga de pavo



## COCKTAILS

### - SPECIAL MÁLECON 21 -

#### Sangre Maya \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín, licor de naranja, jarabe de romero, jugo de arandano, pimiento morrón asado

#### Mezcal Mojito \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín joven, concentrado de pepino con hierba buena limón verde, jarabe de romero, top de tonica

#### Spicy Kiss \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín joven, tamarindo, jugo natural de sandía y toronja, chile serrano

#### Mezcal Sunset \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín, aperol, jugo de toronja, jarabe de agave, jugo de limón verde, bitter de naranja

#### Mezcal Carajillo \$240

Mezcal artesanal **M21** Espadín, shot de espresso, jarabe de agave, bitter de naranja

#### Pimpea tu cocktail

con otro de nuestros mezcales **M21**

Tobalá +\$35 | Cuishe +\$40

Pechuga de pavo +\$30

## MEZCAL M21 TASTING

Espadín, Tobalá, Cuishe,

Pechuga de pavo ( 1 oz ) \$325

### - TRADICIONAL -

#### Mojito \$170

Gin Tonic  
Diega \$175 | Bombay \$210  
Tanqueray \$210 - De frutos rojos +\$55

#### Piña colada \$170

#### Margarita \$170

#### Aperol Spritz \$230

#### Carajillo \$230

Licor 43, shot de espresso, shakerado

### - MOCKTAILS - NO ALCOHOL

#### Ginger Mojito \$120

limón, hojas de hierba buena, jarabe natural extracto de gengibre y top de agua mineral

#### Scarlett Dream \$120

Extracto de Jamaica, jarabe natural, mix de frutos rojos, top de tónica

#### Grapefruit Paloma \$130

Jugo de toronja, jugo de limón, jarabe de agave, top de agua mineral

# DESAYUNO

DE 8AM A 12PM

Chilaquiles con huevo \$230  
pollo +\$50 | cochinita + \$70

Huevos al gusto \$160

Revueltos, Estrellados, Omelette

Elige tus ingredientes:

Tomate + \$20 | Queso + \$30 | Tocino + \$50

Chaya + \$30 | Chorizo + \$30 | Jamón + \$40

Huevos motuleños \$250

Fruta fresca con  
yogurt natural y granola \$180

Hot Cakes con  
mermelada organica y miel \$190

Huevos Benedictinos \$270

English muffin con cama de aguacate,  
salmón, huevos poché y salsa holandesa



# ENSALADAS

Leaf Malecón \$240

mix de lechuga, quinoa, cebada,  
tomate cherry, tomate rostizado, germinados de temporada  
con vinagreta de balsámico y tomate

Leaf Pasión \$240

mix de lechuga, tomate cherry, aguacate, fruta de temporada,  
sesamo, almendras, chía con vinagreta de maracuyá

Griega \$240

tomate, pepino, aceitunas negras, amaranto, queso feta,  
dátil, germinados de temporada con vinagreta de limón

# ENTRADAS

Leaf Guacamole \$190

Aguachile de camarón \$370

en salsa roja de chile chiltepín

Bis de Mar \$240

\* Tostada de atún con salsa de ajonjoli,  
aguacate y salsa chipotle

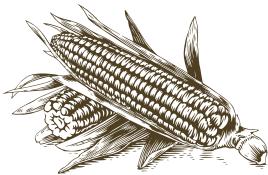
\* Tostada de salmón,

queso crema, pepino y zanahoria

Esquites con tuétano \$310

Sashimi de salmón \$320

con salsa ponzu de maracuyá



## PLATOS FUERTES

### Tacos Caribe \$250

tortillas de betabel hechas en casa, aguacate  
camarones en tempura de flor de calabaza

### Tacos Cochinita \$230

con cebolla morada y tortillas de betabel hechas en casa

### Fritura \$450

pulpo y camarones fritos a la romana  
acompañados de papas gajos

### Hamburger Supreme \$290

pan hecho en casa, jugosa carne de res, tocino,  
cebolla, queso, tomate, ensalada, aguacate

### Picaña \$600

300 gr picaña al chimichurri acompañada con  
puré de papas y cebollas cambray glaseadas

### Filete de Salmón \$450

Filete de salmón a las hierbas finas  
acompañado de puré de calabaza y hoja de kale frita

### Quesabirria \$320

Tres tortillas de betabel hechas en casa  
rellenas de res braseada en adobo de chiles ahumados y  
queso añejo, acompañadas de su consomé.

### Pescado del día

pregunta el precio a tu mesero



### Langosta

pregunta el precio a tu mesero

### Filet Mignon \$610

250gr de Filet Mignon con puré de papas y  
cebollas cambray glaseadas

### Pasta de Mariscos \$450

Linguini con camarones, pulpo,  
atún con velouté de mariscos y tomate cherry

### Ceviche Mixto \$450

ceviche de camarones, pulpo, atún  
pepino, tomate y cebolla asada

### Poke Bowl

Atún \$300 | Salmón \$340  
Arroz blanco, fruta fresca de temporada, sésamo,  
col morada, edamame y aguacate

### Pulpo \$650

200gr de pulpo a la parrilla acompañado de puré de papas,  
tomate cherry y cebollas cambray glaseadas

### Sopa caribeña \$390

caldo de marisco con mejillones, camarón, pulpo,  
callo de hacha, almejas chocolata



## POSTRES

### Volcán de chocolate \$250

### Macchiatone \$250

POSTRE DE LA CASA: helado de café artesanal,  
crujiente de vainilla hecho en casa y merengue flameado

### Nube del Caribe \$250

Crumble de almendra y coco, piña asada, glaseada y  
flameada al mezcal M21, coronada con espuma de coco



## JUGOS Y SMOOTHIE

Naranja \$80

jugo de naranja recién exprimido

Verde \$90

Mahahual \$140

smoothie a base de agua de piña, tamarindo y gengibre

Edén \$140

smoothie a base de leche, frutos rojos y coco

Kombucha 300ml \$140

ARTESANAL

La Kombucha es una bebida probiótica fermentada a base de té orgánico,

resultado del cultivo simbiótico de levaduras y bacterias.

Es una bebida refrescante, sana y burbujeante, que fortalece el sistema inmune y mejora el funcionamiento intestinal.

ideal para disfrutar en cualquier momento del día!

SABORES:

Fresa-Cardamomo

Limonada de romero con gengibre

## CAFE

Espresso \$55

Capuccino \$65

Americano \$55

Latte \$70

leche almendra +\$10

## REFRESCOS

Coca-Cola 355ml \$70 - Fanta 355ml \$70

Sprite 355ml \$70 - Manzanita 355ml \$70

Fresca 355ml \$70

Agua Natural 330ml \$60

Agua mineral 355ml \$70

## CERVEZA

Corona 4.5° 355ml - Corona Cero 355ml \$75

Modelo Especial 4.5° 355ml \$75

Negra Modelo 5.3° 355ml \$75

Victoria 4.0° 355ml \$75

Ultra Light 4.2° 355ml \$75

Chelada \$30 | Michelada \$ 40 | Ojo rojo \$ 50

## TEQUILA

7 Leguas Blanco 750ml  
copa \$230 | botella \$2,500

Don Julio Reposado 700ml  
copa \$240 | botella \$2,650

Don Julio Añejo 70 700ml  
copa \$350 | botella \$3,500

Maestro Dobel Cristalino 750ml  
copa \$220 | botella \$2,700



## VINO TINTO

Cabernet Sauvignon  
Paradise - Chile  
copa \$150 | botella \$700

Carmenere  
Paradise - Chile  
botella \$700

Casa Madero 3V  
México  
botella \$1490

## VINO BLANCO

Chardonnay  
Paradise - Chile  
copa \$150 | botella \$700

Sauvignon Blanc  
Paradise - Chile  
copa \$150 | botella \$700

Casa Madero 2V  
México  
botella \$1450

## ESPUMOSO Y ROSADO

Prosecco Cinzano  
copa \$170 | botella \$750

Moet&Chandon Brut  
botella \$2,900

La Cetto Rosado  
copa \$150 | botella \$700

## WHISKY

Jack Daniel's 700ml  
copa \$165 | botella \$1700

JW Etiq. Roja 700ml  
copa \$120 | botella \$1250

JW Etiq. Negra 750ml  
copa \$260 | botella \$2800

## LICORES

Anís Sambuca Vaccari  
copa \$190

Baileys  
copa \$150

Torres 10  
copa \$130

## RON

Bacardí Blanco 750ml  
copa \$100 | botella \$1100

Havana 7 Añejo 700ml  
copa \$150 | botella \$1600

Zacapa 23 años 750ml  
copa \$310 | botella \$3350

## VODKA

Smirnoff 750ml  
copa \$100 | botella \$1100

Tito's 750ml  
copa \$210 | botella \$2300

Grey Goose 750ml  
copa \$260 | botella \$2800

## GIN

Diega 950ml  
copa \$140 | botella \$1990

Tanqueray 750ml  
copa \$175 | botella \$1900

Bombay Saphire 700ml  
copa \$175 | botella \$1800