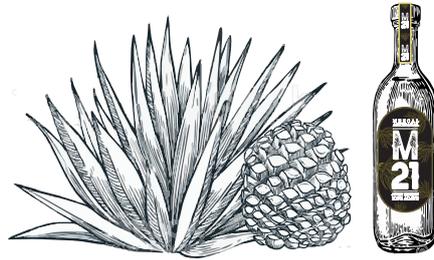




Menu



MEZCAL "M21"

La palabra MEZCAL proviene de la lengua indígena mexicana Náhuatl y significa METL: Maguay e IZCALLI: Cocido, por lo que su significado es: Maguay cocido.

Nuestro mezcal es completamente artesanal proveniente de Tlacolula de Matamóros, Oaxaca.

El proceso de fabricación es:

- Maduración del Maguay con piñas de 80 a 120kg,
- Jima o recolección de las piñas del Agave, cuando las plantas están listas, los palenqueros son los encargados de cortar las hojas de las plantas, dejando solo el corazón o piña para cocinarlo.
- Cocción, las plantas de agave se cocinan en el horno de piedra volcánica y barro por 7 días, en este proceso se crean los sabores ocultos de nuestro mezcal artesanal.
- Molienda, se coloca el maguay cocido en el molino de piedra, para que se extraiga la fibra del maguay.
- Fermentación, el conjunto de levaduras naturales y bacterias desencadena el proceso de convertir los azúcares en alcohol.
- Destilación, la mezcla se calienta en el alambique, se evapora y condensa lentamente a través de un serpentín que deposita su contenido en un recipiente.



Joven Espadín
100% agave
100% artesanal



Espadín Pechuga
en la segunda destilación
se agregan frutas, frutos secos,
especias y pechuga de pavo.



Joven Espadín
abocado 20 días
con grana de cochinilla



Joven Tobalá
nuestro tobalá silvestre es frutal
distintivo, delicado, suave y floral.
"El Rey de los Mezcales"

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

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

Copa \$195 (60ml)
Botella \$1950 (750ml)
38% ALC. VOL.

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

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



COCKTAILS

- SPECIAL MALECON 21 -

Humo Verde \$240

Mezcal artesanal **M21** Espadín infusionado con hoja de aguacate, jugo de limón, licor de naranja, jarabe de agave y bitter de cocoa

Mezcal Pineapple Sour \$240

Mezcal artesanal **M21** Espadín joven, jugo natural de piña, jugo de limón verde, jarabe de agave, escarchado con sal de gusano

Mezcalina de Jamaica \$220

hecha con nuestro Mezcal artesanal **M21**

Mezcal Sunset \$230

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

Spicy Mezcal Margarita \$220

Mezcal artesanal **M21** Espadín con un toque de chile habanero

Mezcal Carajillo \$230

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

Pimpea tu cocktail

con otro de nuestros mezcales **M21**

Tobalá +\$35 | Grana de cochinilla +\$65

Pechuga de pavo +\$30

MEZCAL M21 TASTING

Espadín, Tobalá, Pechuga de pavo,

Grana de cochinilla (loz) \$325

- TRADICIONAL -

Mojito \$170

Gin Tonic

Diega \$175 | Bombay \$210
Tanqueray \$195 - De frutos rojos +\$40

Piña colada \$170

Margarita \$170

Aperol Spritz \$220

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 \$120

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

DESAYUNO

DE 8AM A 12PM

Chilaquiles con huevo \$220
pollo + \$50 | cochinita + \$75

Huevos al gusto \$150

Revueltos, Estrellados, Omelette

Elige tus ingredientes:

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

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

Huevos motuleños \$240

Fruta fresca con
yogurt natural y granola \$180

Hot Cakes con
mermelada organica y miel \$190

Huevos Benedictinos \$260

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



ENSALADAS

🌿 Malecón 21 \$230

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

🌿 Pasión \$230

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

Griega \$230

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

ENTRADAS

🌿 Guacamole \$190

Aguachile de camarón \$370
en salsa roja de chile chiltepin

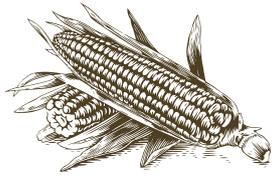
Bis de Mar \$240

* Tostada de atún con salsa de ajonjolí,
aguacate y salsa chipotle hecha en casa

* Tostada de salmón,
queso crema, pepino y zanahoria

Esquites con tuétano \$295

Sashimi de salmón \$250
con salsa ponzu de maracuyá



PLATOS FUERTES

Tacos Caribe \$240

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

Tacos Cochinita \$220

con cebolla morada y tortillas de betabel hechas en casa

Fritura \$380

pulpo y camarones fritos a la romana

Hamburger Supreme \$290

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

Picaña \$580

300 gr picaña al chimichurri acompañada
con papas cambray y
verduras enrolladas en tocino

Filete de Salmón \$410

Filete de salmón a las hierbas finas acompañado
con papas cambray y
verduras enrolladas en tocino

Sopa caribeña \$390

caldo de mariscos con calamar, pulpo, callo de hacha,
camarones, almejas y mejillones

Pescado del día

pregunta el precio a tu mesero



Langosta

pregunta el precio a tu mesero

Filet Mignon \$650

250gr de Filet Mignon con puré de papas y
verduras enrolladas en tocino

Pasta de Mariscos \$420

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

Ceviche Mixto \$440

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

Poke Bowl

Atún \$300 | Salmón \$330

Arroz blanco, fruta fresca de temporada,
sésamo, col morada, edamame y aguacate

Pulpo \$410

200gr de pulpo a la parrilla acompañado
con papas cambray y
verduras enrolladas en tocino



POSTRES

Volcán de chocolate \$210

Macchiatone \$210

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

Cheesecake de maracuyá \$210



JUGOS Y SMOOTHIE

Naranja \$70

jugo de naranja recién exprimido

Verde \$90

Mahahual \$120

smoothie a base de agua de piña, tamarindo y gengibre

Edén \$120

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 \$50

Capuccino \$60

Americano \$50

Latte \$60

leche almendra +\$10 | leche soya +\$10

REFRESCOS

Coca-Cola 355ml \$55 - Fanta 355ml \$55

Sprite 355ml \$55 - Manzanita 355ml \$55

Fresca 355ml \$55

Agua Natural 330ml \$50

Agua mineral 355ml \$50

CERVEZA

Corona 4.5° 355ml - Corona Cero 355ml \$70

Modelo Especial 4.5° 355ml \$70

Negra Modelo 5.3° 355ml \$70

Victoria 4.0° 355ml \$70

Ultra Light 4.2° 355ml \$70

PANTEÓN

CERVECERIA ARTESANAL

Kölsch 5.2° | 20 ibu 355ml \$120

100% ARTESANAL - HECHA EN MAHAHUAL

La Kölsch tiene color pálido debido a la Malta pilsen y el pequeño porcentaje de trigo malteado, aromas frutales provenientes de la levadura y bajo aroma a lúpulo.

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

Moët&Chandon Brut

botella \$2,900

La Cetto Rosado

copa \$150 | botella \$700

WHISKY

Jack Daniel's 700ml

copa \$165 | botella \$1,650

JW Etiqu. Roja 700ml

copa \$120 | botella \$1,200

JW Etiqu. Negra 750ml

copa \$260 | botella \$2,800

LICORES

Anís Sambuca Vaccari

copa \$190

Baileys

copa \$150

Torres 10

copa \$130

RON

Bacardi Blanco 750ml

copa \$100 | botella \$1,200

Havana 7 Añejo 700ml

copa \$150

botella \$1,600

Zacapa 23 años 750ml

copa \$310

botella \$3,390

VODKA

Smirnoff 750ml

copa \$100 | botella \$1,200

Tito's 750ml

copa \$210 | botella \$2,400

Grey Goose 750ml

copa \$260 | botella \$2,800

GIN

Diega 950ml

copa \$140 | botella \$1,600

Tanqueray 750ml

copa \$165 | botella \$1,800

Bombay Sapphire 750ml

copa \$185 | botella \$1,990