

BEBIDAS / DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

Agua San Pellegrino \$120
San Pellegrino (sparkling water)

Agua B'ui 437 ml \$90
Natural o mineral (sparkling & still)

Agua B'ui 946 ml \$190
Natural o mineral (sparkling & still)

Agua Virgen \$190
Natural o mineral (sparkling & still)

Refresco Artesanal /
Velvet Craft Soda 275 ml \$100

Limonada, naranjada y limonada
con menta / *Lemonade, orangeade
& lemonade with mint* \$100

Té Frío / *Cold Tea* \$100

Café Frío / *Cold Brew Coffee* \$100

Agua de Coco / *Coconut wáter* \$150

Jugos Naturales / *Natural Juices* \$100
· Naranja ó toronja / *Orange or grapefruit*

Agua de Fruta Natural /
Fresh Juice \$100
· Fruta de la Estación / *Seasonal Fruit*

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Café Americano / *Black Coffee* \$100

Café Expreso / *Espresso* \$100

Cappuccino \$120

Frappuccino \$150

Matcha Latte \$180

Chai Latte \$160

Té Natural / *Natural Tea* \$100

Golden Milk \$180
Cúrcuma, jengibre, miel, leche de coco y pimienta negra
Turmeric, ginger, honey, coconut milk & black pepper

Cacao of the Gods \$180
Cacao, leche de coco, canela, pimienta negra,
chiles molidos, orégano y miel de agave
*Cocoa, coconut milk, cinnamon, black pepper, chilli powder,
oregano & agave honey*

CERVEZAS / BEER

Corona, Victoria \$100
Negra Modelo y Modelo Especial \$120

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

Tiny Bastard – *Pale Ale* \$200

Fat Mariachi – *Mexican Lager* \$200

Dead Pony – *American Ambel Ale* \$200

SMOOTHIES

Beach Greens \$260
Pepino, chaya, kale, piña, agua de coco, espirulina y
miel / *Cucumber, chaya, kale, pineapple, coconut water,
spirulina & honey*

Be Green \$260
Pepino, apio, plátano, hoja santa, menta, crema de
cacahuete, leche de almendra, dátíl, vainilla, canela y
maca / *Cucumber, celery, banana, hoja santa, coconut
cream, almond milk, date, vanilla, maca & cinnamon*

Be Alkaline \$180
Pepino, apio, limón, perejil y agua de coco /
Cucumber, celery, lime, parsley & coconut water

Cenote Diving \$180
Pepino, maracuyá, plátano, leche de coco, cilantro,
menta, albahaca y miel / *Cucumber, passion fruit,
banana, coconut milk, coriander, mint & basil*

Clásico \$200
Fresa, plátano, mora azul, crema de cacahuete, leche
de coco y miel de agave / *Strawberries, banana, blue
berries, peanut cream, coconut milk & agave honey*

Cacao Ceremony \$220
Cacao, crema de cacahuete, dátíl, plátano, canela,
leche de coco y sal / *Cocoa, peanut cream, date,
banana, cinnamon, coconut milk & salt*

ELIXIRES / ELIXIRS

Repair Shot \$110
Jengibre, cúrcuma, limón verde y miel de agave /
Ginger, turmeric, lime & agave honey

Twin Flames Shot \$100
Jengibre, limón verde y amarillo y vinagre de manzana
Ginger, lemon, yellow lime & apple vinegar

ELIXIRES / ELIXIRS	COCTELES / COCKTAILS de / from: 7 pm to 11 pm
<p>Good Belly \$120 Cúrcuma, jengibre, vinagre de manzana, limón, miel y agua / <i>Turmeric, ginger, apple vinegar, lime, honey & water</i></p> <p>Mayan Green \$90 Chaya, manzana verde y roja, espirulina, vinagre de manzana y agua mineral / <i>Chaya, green and red apple, spirulina, apple vinegar & soda</i></p> <p>Beach Front Property \$190 Sandía, hierbabuena, limón, sal del himalaya y agua mineral / <i>Watermelon, freshmint, lime, himalaya salt & soda</i></p> <p>Mayan Energy \$100 Cacao, canela, miel de agave y agua de coco / <i>Cocoa, cinnamon, agave honey & coconut water</i></p>	<p>Sr Romero \$300 Ginebra Tanqueray, pepino, jugo de limón, romero y un toque de jarabe natural Tanqueray / <i>Gin, cucumber, lime, rosemary & a touch of simple syrup</i></p> <p>Agua de Vida \$300 Grappa di Prosecco, Vermouth Bianco y mejorana / <i>Grappa di Prosecco, Vermouth Bianco & marjoram</i></p> <p>Picki`nii \$300 Vodka Stolichnaya y riubarbo con nuestra soda de lychee, mango y jengibre / <i>Stolichnaya Vodka, rubarb and our lychee, mango & ginger homemade soda</i></p> <p>J. Dean Cocktail \$300 Vodka Absolut Elyx, licor de ciruela, shrub de toronja y frambuesa y un toque de licor cynar de alcachofa / <i>Absolut Elyx Vodka, plum dew, grape fruit – raspberry shrub & a touch of cynar artichoke liqour</i></p>
SIGNATURE OJO DE TIGRE	WHISKY
<p>Kaax Na' \$300 Mezcal Ojo de Tigre, jugo de limón verde, chaya y prosecco / <i>Ojo de Tigre Mezcal, green lemon juice, chaya & prosecco</i></p> <p>Chic Chac \$300 Mezcal Ojo de Tigre, jamaica, chile, limón y naranja / <i>Ojo de Tigre Mezcal, hibiscus, chili, lemon & orange</i></p>	<p>Bulleit Bourbon \$280 Glenfiddich 12 Años \$400 Jack Daniel's \$280 J.W. Black Label \$290 J.W Blue Label \$1200 Macallan \$400 Maker's Mark \$280</p>
COCTELES / COCKTAILS de / from: 7 am to 7 pm	VODKA
<p>Tronic \$300 Ginebra Tanqueray, enebro, cúrcuma y agua tónica / <i>Tanqueray Gin, juniper, turmeric & tonic water</i></p> <p>Verde Green \$300 Ginebra Beefeater 24, albahaca italiana, jarabe de limón y zacate limón, jugo de naranja agria y un toque de habanero / <i>Beefeater 24 Gin, lemon grass – lime syrup, italian basil, sour orange & a touch habanero chili</i></p> <p>Passion Mezcal \$300 Mezcal Ojo de Tigre, maracuyá, jugo de naranja y un toque de jarabe con romero y limón / <i>Ojo de Tigre Mezcal, passion fruit, orange juice & touch of syrup with lime & rosemary</i></p> <p>Al Chile \$300 Tequila Herradura Plata, albahaca morada, chile jalapeño y un toque de jarabe y limón con Triple sec / <i>Herradura Plata Tequila, black opal, jalapeño chilli & a touch of simple syrup lime & Triple sec</i></p> <p>Marindus \$300 Mezcal Amores Joven, licor de hierbas y especias, tamarindo, epazote y cítricos / <i>Amores Joven Mezcal, herbs & spices liquor, tamarind, epazote & citrics</i></p>	<p>RON / RUM</p> <p>Bacardi Blanco \$250 Flor de Caña 5 Años \$300 Havana 7 Años \$300 Valdeflores \$350 Zacapa 23 Años \$360 Plantation Dark Rum \$320</p>
	COGNAC
	<p>Hennessy VSOP \$390</p>

*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / *The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will the charge to all Food and Beverage

