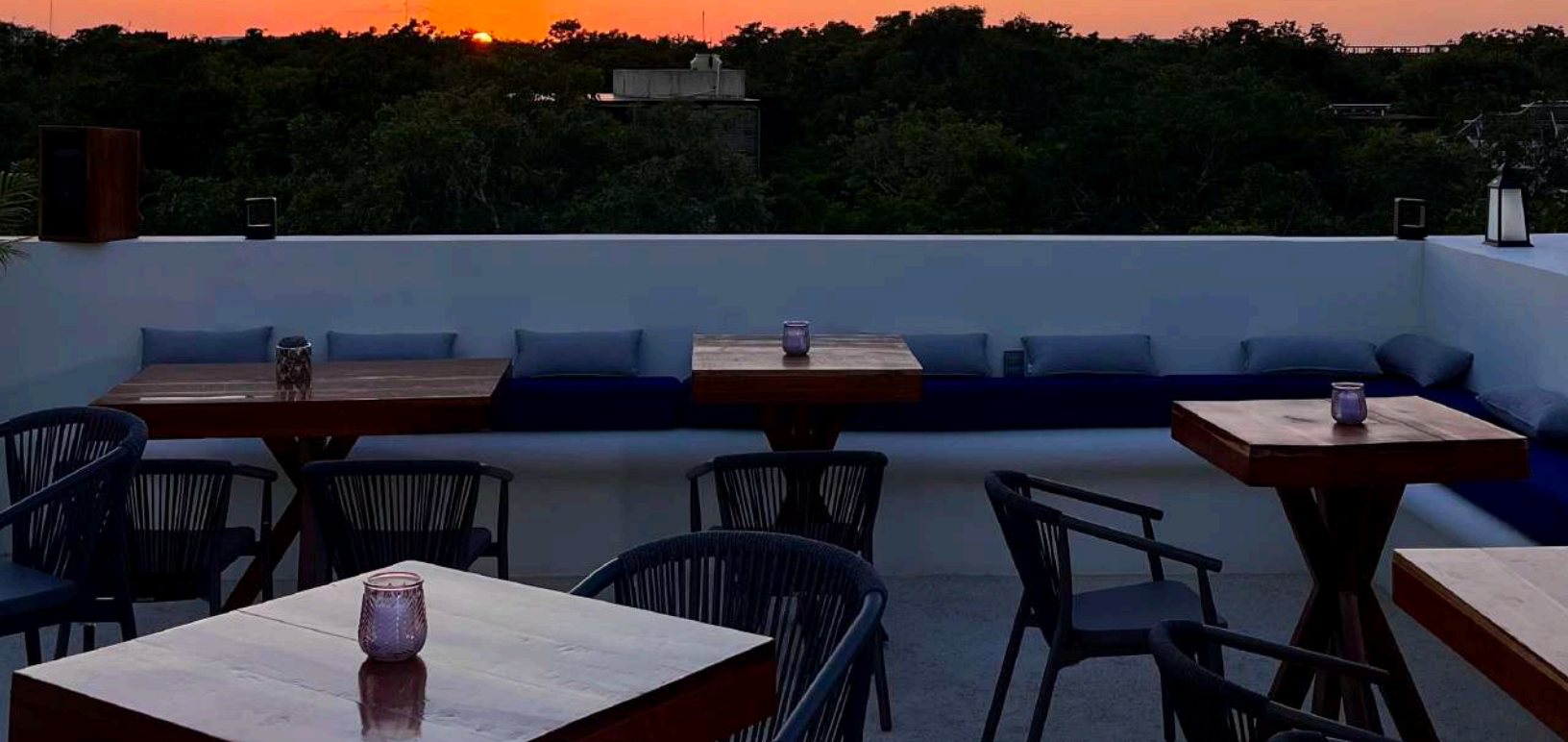




# DRINKS MENU

## MENÚ DE BEBIDAS



## WATER + SODAS

### AGUA + REFRESCOS

*Agua de Piedra 355ml - 655ml	\$90 - \$160
Soda / Refrescos 355ml	\$55
Coconut Water / Agua de Coco 330ml	\$55
*Lemonade / Limonada 355ml	\$65
*Orangeade / Naranjada 355ml	\$65
Suero (salt water and lemon) 355ml	\$65

[\*] Natural or sparkling / Natural o mineral

## COFFEE + TEA

### CAFÉ + TÉ

*Americano	\$45
*Capuccino	\$65
Espresso	\$55
Doble Espresso	\$85
*Selection of teas / Selección de tés	\$45
Mokaccino	\$65
*Hot chocolate / Chocolate caliente	\$65
*Cajeta frappuccino	\$85

[\*] Try it iced or frozen / Pruébalo frío o congelado

## BEERS

### CERVEZAS

**National** \$80  
Corona, Corona Light, Modelo Especial, Negra Modelo, XX Lager.

**Crafted / Artesanal** \$120  
Fiesta latina, Colimita, Tulum.

+ Add / Agrega:

Chelada + \$30 Michelada + \$35 Ojo Rojo + \$45



TEQUILA + MEZCAL TASTING  
DEGUSTACIÓN DE TEQUILA + MEZCAL

\$1,000

If the Tequilier is available enjoy it today or make a reservation. Please ask your server for details.

*Si el Tequilier está disponible, disfrútelo hoy mismo o haga una reserva. Pregunte a su mesero por los detalles.*

Tips are not included. All prices in MXN and VAT included.  
Propina no incluida. Todos los precios son en MXN e incluyen IVA.

## CLASSIC COCKTAILS COCTELES CLÁSICOS

**Daiquiri** \$210

Passionfruit, strawberry or mango, white or añejo Bacardi rum.

*Maracuyá, fresa o mango, ron Bacardi blanco o añejo.*

**Aperol Spritz** \$240

Aperol and sparkling wine of the house.

*Aperol y vino espumoso de la casa.*

**Long Island Iced Tea** \$250

Vodka, gin, tequila and rum.

*Vodka, gin, tequila y ron.*

**Margarita** \$220

Classic, passionfruit, strawberry or mango. Orange liquor, tequila and lemon.

*Clásica, maracuyá, fresa o mango. Licor de naranja, tequila y jugo de limón.*

**Mezcalita** \$220

Classic, passionfruit, strawberry or mango. Orange liquor, mezcal and lemon juice.

*Clásica, maracuyá, fresa o mango. Licor de naranja, mezcal y jugo de limón.*

**Side Car** \$220

Brandy, orange liqueur, lemon juice, garnished with orange peel.

*Brandy, licor de naranja, jugo de limón, decorado con piel de naranja.*

**Old Fashioned** \$220

Bourbon, Angostura bitters, sugar, garnished with orange peel.

*Bourbon, Angostura bitters, azúcar, decorado con piel de naranja.*

**Amaretto Sour** \$230

Amaretto, lemon juice, syrup and egg white, topped with cherries.

*Amaretto, jugo de limón, almíbar y clara de huevo, decorado con cerezas.*

**Piña Colada** \$210

Coconut cream, pineapple juice, white or añejo Bacardi rum and natural syrup.

*Crema de coco, jugo de piña, ron Bacardi blanco o añejo y jarabe natural.*

**French 75** \$240

Gin, lemon juice, agave syrup and sparkling wine, with a twist of lemon.

*Ginebra, jugo de limón, jarabe de agave y vino espumoso, decorado con un twist de limón.*

**Sangría** \$210

Lemon juice, natural syrup, mineral water, house red wine and apple.

*Jugo de limón, jarabe natural, agua mineral, vino tinto de la casa y manzana.*



Tips are not included. All prices in MXN and VAT included.  
Propina no incluida. Todos los precios son en MXN e incluyen IVA.

## KASA COCKTAILS COCTELES DE LA KASA

**Japanese dream** \$240

Mexican sake, passionfruit syrup, green tea and iced mango.

*Sake mexicano, jarabe de maracuyá, té verde, y hielos de mango.*

**Red sunset** \$240

Gin infused with raspberry and cranberries and tonic water.

*Ginebra infusionada con frambuesa y arándanos y agua tónica.*

**Spicy mezcalita** \$220

Mezcal, lime and orange liquor, chamoyada mix on rim.

*Mezcal, limón y licor de naranja. Escarchado con mix de chamoyada.*

**Purple Spell** \$250

Gin, purple potion, egg white, bitter, pink grapefruit and lemon juice.

*Ginebra, pócima morada, espumante, angostura, jugo de toronja y limón.*

**Rose martini** \$240

Roses liquor, strawberry infused vodka and vermouth.

*Licor de rosas, vodka infusionado con fresa y vermouth blanco.*

**Carajillo vanilla** \$240

Cold brew infused with natural vainilla and 43 liquor.

*Cold brew infusionado con vainilla natural y licor 43.*



Tips are not included. All prices in MXN and VAT included.  
Propina no incluida. Todos los precios son en MXN e incluyen IVA.

## LIQUOR DESTILADOS

### GIN

Tanqueray	\$230
Bombay	\$230
Hendrick's*	\$290

### TEQUILA

Patrón Silver	\$220
Patrón Reposado	\$240
Patrón Añejo	\$250
Don Julio Blanco	\$220
Don Julio Reposado	\$240
Don Julio Añejo	\$250
Don Julio 70*	\$310
Casa Dragones*	\$310
Cosmico Añejo Cristalino	\$260
Cosmos Extra Añejo Cristalino*	\$550

### MEZCAL

Amarás Espadín	\$250
Amarás Cupreata	\$250
Montelobos Espadín	\$220

### VODKAS

Tito's	\$220
Stolichnaya	\$220
Grey Goose*	\$250
Belvedere*	\$250

### WHISKEY

Jack Daniel's	\$200
Jack Daniel's Honey	\$200
Johnnie Walker black label*	\$280
Chivas Regal 12 years*	\$320
Glendfiddich 12 years*	\$320
Mccallan 12 years*	\$350

### RUM

Capitan Morgan	\$210
Malibu	\$210
Zacapa 23 years*	\$280
Havana Club 7 years	\$200
Flor de Caña 4 years extra dry	\$210
Flor de Caña 4 years gold	\$210

### DIGESTIFS / DIGESTIVOS

Carajillo	\$220
Baileys	\$200
Frangélico	\$200
Vaccari	\$200
Campari	\$220
Xtabentún	\$200
Averna	\$200

[\*] Premium liquor / *Bebidas premium*

Tips are not included. All prices in MXN and VAT included.  
Propina no incluida. Todos los precios son en MXN e incluyen IVA.



Japanese Dream



Red Sunset



Spicy Mezcalita





Rose Martini



Negroni