

## CHEF LULA MARTÍN DEL CAMPO

Especializada en la cocina mexicana, la chef Lula inició su carrera en 1995. Actualmente es chef ejecutiva del comedor de directores y clientes de HSBC, en donde también es embajadora de Mundo Epicúreo, un programa gastronómico de la banca privada que apoya causas sustentables. Asimismo es chef de sus dos grandes proyectos, Roca, en Lomas de Chapultepec, y Cascabel, en Santa Fe, en donde el cliente, si así lo desea, puede llevarse productos a granel para prepararlos en casa. Disfruta de las propuestas de la cocina de la chef Lula Martín del Campo en La Cantina Palacio de mayo 10 a junio 15.

### MENU

**TOSTADA DE CRUDO DE CAMARÓN**  
Camarón sustentable con emulsión de aguacate, cilantro, alga nori y poro frito.  
**\$ 122.00**

**SOPA DE TOMATILLO ROSTIZADO**  
Con una quesadilla de queso Oaxaca y quelites gloriosos.  
**\$ 85.00**

**BIRRIA DE RES CON ALMEJAS**  
En adobo de chiles, con almeja chione y tortillas hechas a mano.  
**\$ 195.00**

**POLLO CON PIPIÁN VERDE**  
Pechuga de pollo con pipián verde y papas cambray.  
**\$ 182.00**

**MIÉRCOLES**  
**2x1**  
**EN DESAYUNOS**  
**DE LA MERCED · DE LA ESQUINA · DEL RANCHO**

Promoción válida con desayunos seleccionados, se cobrará el desayuno de mayor valor. No aplica con otras promociones y/o descuentos, ni para llevar

### BEBIDAS DE LA FAMILIA

*Coca-Cola*

Refrescos 355 ml

Coca-Cola Original	\$36
Coca-Cola Sin Azúcar	\$36
Coca-Cola Light	\$36
Sprite	\$36
Franta	\$36
Mundet	\$36

# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## MERENGUE DE FRESAS

con crema y chía Merengue de fresas con crema batida y jarabe de romero.

\$ 95.00

## MORENITO CON MOLE

Brownie de chocolate con mole y ganache de mezca

\$ 145.00

## PASTEL VEGANO DE COCO Y MARACUYÁ

Bizcocho de vainilla, ron y leche de coco sin lácteos.

\$ 650

Solo disponible en Ciudad de México.

## DESAYUNO

### JUGOS

NARANJA O TORONJA..... \$49

ESPINACA CON NARANJA..... \$57

COCO, MANGO, JENGIBRE Y CHÍA..... \$57

FRESA, BLUEBERRY, ZARZAMORA,..... \$77  
frambuesa y amaranto

TÉ DE LIMÓN APIO, PEREJIL Y PIÑA..... \$57

### DEL HUERTO

FRITATA CAMPESINA 325 G..... \$138

alcachofa y portobello

FRITATA DE SALMÓN 200 G..... \$150

Y ESPÁRRAGOS

HUEVOS AHOGADOS EN SALSA MORRÓN.....\$145

gratinados con queso manchego

HUEVOS CAZUELA

con jocoque 60 g..... \$135

con chorizo árabe 50 g..... \$140

HUEVOS REVUELTOS..... \$130

hongos y ejotes

BENEDICT CHIPOTLE 135 G

lomo canadiense ..... \$178

salmón ..... \$195

jamón serrano..... \$195

*Coca-Cola*



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## PAN DE LA CASA

<b>ORDEN DE NATA 80 G</b>	<b>\$60</b>
<b>CHURROS 7 PZAS.</b>	<b>\$85</b>
<b>PAN FRANCÉS</b>	
natural	<b>\$115</b>
con frutos rojos y nata	<b>\$125</b>
<b>SELECCIÓN DE LA CANASTA 1 PZA.</b>	<b>\$55</b>

## FRUTAS

<b>SUPREMA DE TORONJA 180</b>	<b>\$55</b>
<b>FRUTOS ROJOS 160 G</b>	<b>105</b>
<b>FRUTA DE LA ESTACIÓN 180 G</b>	<b>70</b>
papaya, sandía, piña o melón	
<b>PLATO DE FRUTA 450 G</b>	<b>99</b>
mango, papaya, higo, melón y blueberry	

## DESAYUNOS DE CANTINA

<b>DEL NORTE</b>	<b>\$235</b>
Huevos revueltos con auténtica machaca de res	
<b>DE LA MARQUESA</b>	<b>\$245</b>
Cecina de cerdo enchilada con sopecitos	
<b>DE LAS LOMAS</b>	<b>\$250</b>
Omelette de salmón ahumado y queso de cabra con papa hash brown	
<b>DE LA MERCED</b>	<b>\$225</b>
Omelette al gusto acompañados de papa cambray y cherries asados	
*A elegir 3 ingredientes*	
<b>DE LA ESQUINA</b>	<b>\$225</b>
Chilaquiles verdes o rojos con pollo o huevo	
<b>DEL RANCHO</b>	<b>\$220</b>
Huevos al gusto revueltos o estrellados acompañados de frijoles refritos o de la olla	

Incluye: Jugo de naranja o toronja (300ml) o fruta (papaya, melón, sandía o piña 180 g) y un café americano o capuchino o latte expresso o chocolate o té gourmet.



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## GUARNICIONES

CHILAQUILES	\$40
FRIJOLES REFritos O DE OLLA	\$30
SALCHICHA AHUMADA 90 G	\$50
TOCINO AHUMADO EN MANZANO 90 G	\$65
JAMON YORK 90 G	\$40
PAPAS HASH BROWN 2 PZAS.	\$35
PAPAS POBLANAS 100 G	\$35

## ANTOJITOS MEXICANOS

<b>QUESADILLAS CAMPESTRE 5 PZAS.</b> huitlacoche y flor con queso	\$125
<b>ENCHILADAS 3 PZAS.</b> verdes o rojas	\$130
con pollo	\$135
con jocoque, platano macho y rajas Poblanas	\$135
<b>ENMOLADAS 3 PZAS.</b> con guajolote	\$170
<b>ENCHICHARRONADAS 3 PZAS.</b>	\$145
<b>TAMALES OAXAQUEÑOS</b> mole, verde con champiñones o guajillo con carne	\$99
<b>PICADAS DE VERACRUZ 3 PZAS.</b>	\$105
<b>HUEVOS</b> ahogados con huitlacoche y nopales	\$124
motuleños con guajolote	\$135
tirados con platano	\$115
revueltos a la mexicana	\$115
rancheros o divorciados	\$115
huevos machaca	\$138
huevos albañil	\$125
huevos al gusto	\$130
tortilla de huevo con escamoles	\$175
<b>COSTILLAS DE CERDO 220 G</b> en salsa verde con verdolagas	\$225



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

**CECINA CON CHILAQUILES 150 G** \$ 195  
salsa de tres chiles

**CECINA ENCHILADA 150 G** \$130  
con sopecitos

**TACOS DE CHILORIO 150 G** \$140  
de pavo

**CHILAQUILES AL HABANERO O VERDES**  
fajas de res asadas (100 g) \$165  
pollo a las brasas (100 g) \$135  
huevo ( 1 pza.) \$125  
Naturales \$15

**BIRRIA DE RES 175 G** \$285

**BARBACOA DE RES 220 G** \$285

## BEBIDAS

**CHOCOLATE OAXAQUEÑO 150 ML** \$62

**CAPUCCINO 250 ML** \$59

**LECHE 250 ML** \$37

**CAFÉ AMERICANO 250 ML** \$48

**CAFÉ ESPRESSO 30 ML** \$45

**ESPRESSO DOBLE 60 ML** \$64

**CAFÉ EUROPEO 250 ML** \$60

**MIMOSA 240 ML** \$145

**REFRESCO 355 ML** \$39

**AGUA ALAMEDA 330 ML** \$49

**AGUA DE PIEDRA NATURAL 600 ML** \$120

**AGUA DE PIEDRA MINERAL 600 ML** \$125



# Menú



## ENTRADAS Y BOTANAS

### **TÁRTARA DE RES "MISHIMA RESERVE" 140 G**

Wagyu americano, echalotte, cornichon,  
mostaza Dijon y aceite de olivo

**\$395**

### **TIRADO DE ATÚN 110 G**

Lomo de atún sustentable del Pacífico,  
aguacate, pepino y rábano

**\$220**

### **TIRITAS DE KAMPACHI ESTILOZIHUATANEJO 140 G**

Kampachi en tiras con limón tatemado, pepino persa  
en rodajas y cebolla morada en juliana

**\$243**

### **PULPO A LA GALLEGA 140 G**

Pimentón, flor de sal, papa cambray y pulpo maya

**\$235**

### **COLIFLOR A LAS BRASAS 1 KG**

Salsa de tres quesos, vinagreta de tocino ahumado, lascas  
de queso parmesano, pimienta fresca y flor de sal

**\$220**

### **TUÉTANOS ROSTIZADOS 1 KG**

Vinagreta de pimiento morrón, chile serrano, cebolla  
morada y cilantro, con tortillas hechas a mano

**\$234**

### **TLACOYOS CON ESCAMOLES DE HIDALGO 6 PZAS.**

masa azul, frijol, aguacate y escamoles salteados  
con epazote, cebolla, chile y mantequilla

**\$475**

### **CROQUETAS DE JAMÓN BELLOTERO 5 PZAS.**

bechamel con tropezos de jamón bellotero  
y alioli de habanero

**\$185**



# Menú



## **TORTILLA ESPAÑOLA 3 pzas. de huevo**

Elaborada con patatas salteadas, cebolla y huevo orgánico  
**\$160**

## **TRÍO DE TOSTADAS 3 pzas.**

Atún de aleta negra de pesca sustentable, robalo y  
aguachile de camarón  
**\$231**

## **COCTEL DE CAMARÓN 100 g**

Camarón pacotilla nacional, salsa de tomate, salsa bruja,  
cebolla, chile y aguacate  
**\$155**

## **HUEVOS ROTOS**

Huevo de libre pastoreo con papas fritas, jamón serrano  
30 g o chistorra 120 g  
**\$185**

## TACOS DE CANTINA

### **LENGUA EN SALSA VERDE 5 PZAS. \$228**

Lengua de res en salsa verde, cocción lenta a 80° por 48 horas

### **LECHÓN PIEL CROCANTE 5 PZAS. \$288**

Lechón crocante, cocción lenta a 140° por 16 horas

### **PERRONES 3 PZAS. \$261**

Tortilla de harina, queso, filete de res, frijoles  
y guacamole, salsa de tu elección

### **PULPO 5 PZAS. \$281**

Tortilla de maíz hecha a mano, pulpo maya,  
adobo caribeño y juliana de papa frita

### **CACHETE DE RES 5 PZAS. \$198**

Cocinado lentamente en salsa de chiles y especias

### **TASAJO DE VACA VIEJA 3 PZAS. \$225**

Tasajo artesanal de Chiapas, nopales y salsa de tu elección



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## CORTES PREMIUM BLACKANGUS

<b>RIB EYE</b> Black Angus australiano Jack's Creek	<b>350g</b> \$475	<b>700g</b> \$885
<b>ARRACHERA</b> Onyx Black Angus Rangers Valley	<b>350g</b> \$288	<b>700g</b> \$395
<b>TOMAHAWK</b> Wagyu Jack's Creek	<b>1 KG</b> \$2,095	

## GUARNICIÓN PARA ACOMPAÑAR TU CORTE PREMIUM

<b>FRIJOLE VENENO</b>	<b>\$60</b>
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$72</b>
<b>ARROZ A LA MEXICANA</b>	<b>\$45</b>
<b>PURÉ DE PAPA</b>	<b>\$69</b>
<b>ARROZ BLANCO</b>	<b>\$45</b>
<b>ESPÁRRAGOS</b>	<b>\$160</b>
<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$98</b>
<b>VEGETALES DE RAÍZ</b>	<b>\$55</b>
<b>CHILES TOREADOS</b>	<b>\$55</b>
<b>ENSALADA MIXTA</b>	<b>\$60</b>



*Coca-Cola*



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## NUEVA FAMILIA

### **BARBACOA DE RES EN SU JUGO "BLACK ANGUS" 200 G**

Costilla cargada sin hueso, marinada con ajo, chile guajillo, hoja de aguacate, penca de maguey en su jugo

**\$280**

### **MILANESA CLÁSICA DE FILETE DE RES 220 G**

Natural o gratinada en salsa de chile morita con guarnición a escoger papas o ensalada

**\$255**

### **POLLITO DE LECHE 350G**

Marinado en adobo a los tres chiles acompañado con verduras de raíz y cremoso de queso de cabra

**\$260**

### **PECHUGA AL GRILL 300 G**

Pechuga corte mariposa, marinada en finas hierbas, acompañada de ensalada

**\$220**

### **PAELLA VALENCIANA DE MARISCOS 500 G**

Arroz, mariscos, azafrán y fondo de mariscos

**\$465**

## SOPAS

### **TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA 250 ML**

Aguacate Hass, chile pasilla, queso Cotija de Michoacán y chicharrón carnoso

**\$85**

### **DEL HUERTO 250 ML**

Fondo claro de ave, calabaza, grano de elote, rajas de poblano, espinaca, flor de calabaza y queso fresco oaxaqueño

**\$80**

### **FIDEO SECO 200 G**

Caldillo de jitomate, chile morita, queso Cotija, crema de rancho y chistorra

**\$110**

*Coca-Cola*



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

**SOPA DE FRIJOL 300 ML**

Queso Cotija y hoja de aguacate  
**480**

**JUGO DE CARNE 250 ML**

Jugo de carne en cocción lenta durante  
17 horas a fuego lento  
**\$88**

**CALDO DE CAMARÓN 150 G**

Caldo de camarón estilo Mazatlán  
con papa y zanahoria  
**\$148**

## ENSALADAS

**ENSALADA CÉSAR 170 G**

Clásica ensalada, elaborada en mesa  
Cogollos, queso parmigiano reggiano y  
crotones de ajo  
**\$210**

**ENSALADA DE BERROS TIERNOS Y ESPINACA 180 G**

Tocino crocante artesanal, aguacate Hass  
y vinagreta de la casa  
**\$185**

**ENSALADA DE JITOMATES HEIRLOOM 250 G**

Jitomate heirloom, cebolla morada,  
orégano fresco y aderezo de oliva limón  
**\$210**

**ENSALADA MIXTA 180 G**

Lechuga mixta, jitomate cherry,  
champiñón, zanahoria y cebolla morada  
**\$140**

# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## PESCADOS Y MARISCOS

### **PÁMPANO DE HOLBOX A LA SAL 500 G**

Horneado en costra de sal, acompañado de vegetales de raíz en salsa de mantequilla habanero

**\$492**

### **PULPO MAYA A LAS BRASAS 250 G**

Pulpo a la parrilla con alioli, verduras a la parrilla con salsa chimichurri.

**\$290**

### **CAMARONES DE CAMPECHEAL HABANERO 300 G**

Camarón entero, asado a la plancha con salsa de habanero

**\$390**

### **LOMO DE ATÚN DE PESCA SUSTENTABLE DEL PACÍFICO 180 G**

Elote tierno, alioli de cuaresmeño tatemado y poro baby asado.

**\$270**

### **LUBINA DE ENSENADA A LA PLANCHA 160 G**

Con almeja chione, panceta, poro baby, papa, ajo y vino blanco

**\$390**

### **SALMÓN CHILENO 160 G**

Quelites, setas, acelgas, espinaca, vino blanco y mantequilla.

**\$255**

## CLÁSICOS DE LA CANTINA

### **SALPICÓN DE VENADO 200 G**

Aguacate, queso Cotija y rábano

**\$255**

### **ALBÓNDIGAS EN SALSA MORITA 3 PZA.**

Albóndigas de res y cerdo en salsa morita, con arroz blanco

**\$185**

### **PATO CANTINA 300 G**

Pato confitado con salsa de tres chiles

**\$388**

### **MOLE MANCHA MANTELES 290 G**

Mole mancha manteles con pierna y muslo y arroz blanco

**\$235**

### **ENCHILADAS DE PATO EN MOLE MANCHA MANTELES 4 PZA.**

Tortilla de maíz rellenas de pato. en mole mancha manteles

**\$245**

### **TORTA DE MILANESA CLÁSICA 1 PZA**

Tradicional torta mexicana con filete de res

**\$185**

### **TORTA DE BACALAO 1 PZA.**

Bacalao a la vizcaína

**\$190**

*Coca-Cola*



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## ANTOJITOS DE LA CANTINA

**PESCADILLAS DE CAZÓN 5 PZAS.**

Con alioli de habanero y chipotle

\$142

**SOPECITOS 3 PZA.**

Pato, papa y rajas

\$175

**CHICHARRÓN DE RIB EYE 250 G**

Con guacamole

\$443

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "PEDRO DOMEQ**

40 g \$355

80 g \$685

100g \$830

## POSTRES

FRESAS CON NATA 100 G	\$145
MOUSSE DE QUESO DE CABRA	\$115
PASTEL DE ELOTE AZUL CON HELADO DE VAINILLA 1 rebanada	\$115
PASTEL DE CHOCOLATE OAXAQUEÑO 1 rebanada	\$155
CREPAS DE CAJETA 3 PZA.	\$135
HELADOS ARTESANALES 150 G	\$85
CHURROS 7 PZAS.	\$85
PLÁTANOS DOMINICOS	\$85



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## MENU INFANTIL

PESCADITOS 120 G	\$115
FUSILLI CON ALBÓNDIGAS 150 G	\$120
SÁBANA DE FILETE 100 G	\$120
HAMBURGUESA 100 G	\$115
ROLLITOS DE PECHUGA 130 G	\$125
PIZZA 1 PZA. individual	\$115

## DESTILADOS

### APERITIVOS

CAMPARI	\$110
CINZANO BLANCO DULCE	\$110
CINZANO BLANCO SECO	\$110
CINZANO ROJO	\$110
DRY SACK	\$100
DUBONNET	\$105
LA INA	\$100
PERNOD	\$110
TÍO PEPE	\$110

### VODKAS

ABSOLUT	\$120
ABSOLUT CITRON	\$120
ABSOLUT MANDARIN	\$120
ABSOLUT PEARS	\$120
BELVEDERE	\$160
CIROC	\$160
GREY GOOSE	\$170
GREY GOOSE CITRON	\$170
KETEL ONE	\$165
SMIRNOFF	\$100
STOLICHNAYA	\$110
STOLICHNAYA ELITE	\$170
WYBOROWA	\$ 110
ZUBROWKA BISON	\$140

### GINEBRAS

BEEFEATERS	110
BOODLES	175
BOMBAY	140
BOTANIC	175
BULLDOG	150
CITADELE	165
GIN MARE	180
HENDRICK'S	160
HENRY OLIVER	160
ISH DRY	207
MARTIN MILLERS	180
MONKEY 47	260
MOM	140
OPHIR	210
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES	140
TANQUERAY	130
TANQUERAY 10	160
THE BOTANIST	180
THE LONDON Nº1 BLUE GIN	165



*Coca-Cola*

# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## RON

APPLETON BLANCO	\$100
APPLETON DORADO	\$105
APPLETON STATE	\$120
BACARDI BLANCO	\$100
BACARDI AÑEJO	\$100
BACARDI SOLERA	\$115
FLOR DE CAÑA AÑEJO	\$115
FLOR DE CAÑA EXTRA DRY	\$100
HAVANA 7	\$120
HAVANA CLUB 3	\$115
HAVANNA SELECCIÓN	\$250
MALIBU	\$105
MATUSALEM 15	\$135
MATUSALEM 18	\$160
MATUSALEM CLÁSICO	\$130
MATUSALEM PLATINO	\$120
ZACAPA 23	\$195
ZACAPA AMBAR	\$180
ZACAPA XO	\$305

## CREMAS Y LICORES

ANÍS CADENAS	\$120
ANÍS CHINCHÓN DULCE	\$115
ANÍS CHINCHÓN SECO	\$115
ANÍS DEL MONO DULCE	\$105
ANÍS DEL MONO SECO	\$105
AMARETTO DISARONO	\$130
AMARO AVERNA	4130
ARAK FAKRA SECO	\$150
BAILEY'S	\$130
CHARTREUSSE AMARILLO	\$205
CHARTREUSSE VERDE	\$180
COINTREAU	\$110
DRAMBUIE	\$140
FERNET BRANCA	\$100
FRANGELICO	\$130
GALLIANO	\$140
GRAND MARNIER	\$150
HYPTONIC	\$170
JÄGERMEISTER	\$120
LICOR 43	\$125
LICOR DE DAMIANA	\$106
MANDARÍN NAPOLEÓN	\$191
MIDORI	\$115
OPORTO FERREIRA	\$140
OPORTO TAYLOR TAWNY	\$120
OPORTO RAMOS PINTO	\$135
PACHARAN BASARANA	\$105
SAMBUCA NEGRO	\$125
SAMBUCA VACARI	\$115
STREGA	\$140
TAYLOR 10	\$150
XTABENTUN	\$125

## CERVEZAS

<b>CERVEZA NACIONAL</b>	<b>\$51</b>
Bohemia 355 ml, Bohemia Obscura 355 ml, Corona 355 ml, Corona Light 355 ml, Indio 325 ml, XX Lager 325ml, XX Ambar 325 ml, Sol 355 ml, Modelo Especial 355 ml, Negra Modelo 355 ml, Tecate 325 ml, Tecate Light 325 ml, Victoria 355ml, Bud Light 355 ml, Pacífico 355 ml, Montejo 355 ml.	

HEINEKEN 355	\$52
BOHEMIA WAISEN 355 ML	\$51
MICHELADA 355 ML	\$57
STELLA ARTOIS 330 ML	\$72
CORONA CERO	\$51
sin alcohol 355 ml	

<b>CERVEZA DE BARRIL</b>	<b>\$51</b>
XX AMBAR 420 ml	
HEINEKEN 420 ml	

## CERVEZA ARTESANAL

BOCA NEGRA DUNKEL 355 ml	\$79
BOCA NEGRA PILSNER 355 ml	\$79
JABALI BOOK	\$79
JABALI HELLOS BOOK	\$79
MINERVA COLONIAL 355 ml	\$79
MINERVA PALE ALE 355 ml	\$79
MINERVA STOUT 355 ml	\$79
MINERVA VIENA 355 ml	\$79
TEMPUS DOBLE 355 ml	\$67
TEMPUS DORADA MALTA 355 ml	\$67
TEMPUS RES. ESP. 355 ml	\$67

## BRANDY

AZTECA DE ORO	\$115
CARDENAL DE MENDOZA	\$215
CARLOS I	\$195
DUQUE DE ALBA	\$250
DON PEDRO	\$105
FUNDADOR	\$125
LEPANTO	\$200
TERRY	\$130
TORRES 10	\$150
TORRES 15	\$160
TORRES 20	\$215



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## COGNACS

COURVOISIER VSOP	\$265
HENNESSY VSOP	\$310
HENNESSY XO	\$670
MARTELL MEDALLION	\$300
MARTELL CORDON BLEU	\$530
MARTELL XO	\$555
REMY MARTIN VSOP	\$255

## AGUARDIENTES

GRAPA PIAVE	\$130
ORUJO AMARILLO	\$170
ORUJO BLANCO	\$170

## MEZCALES

400 CONEJOS	\$165
400 CONEJOS REPOSADO	\$180
ALIPUS SAN JUAN	\$180
AMORES CUPREATA	\$175
AMORES ESPADÍN JOVEN	\$155
AMORES REPOSADO	\$165
BENEVA AÑEJO	\$125
BENEVA JOVEN	\$120
BENEVA GRAN RESERVA	\$430
BENEVA TÍO PABLO	\$685
BRUXO NO. 1 JOVEN ESPADÍN	\$145
BRUXO NO. 2 PECHUGA DE MAGUEY	\$170
BRUXO NO. 3 BARRIL	\$180
BRUXO NO. 4 ENSAMBLE	\$205
BRUXO NO. 5 TOBALÁ	\$285
DELIRIO JOVEN	\$115
DELIRIO REPOSADO	\$135
LAS GARRAFAS ARROQUEÑO	\$260
LAS GARRAFAS SERPIENTES	\$260
LAS GARRAFAS MONO AZUL	\$240
LAS GARRAFAS JAGUAR	\$530
LOS DANZANTES REPOSADO	\$270
LOS DANZANTES JOVEN	\$155
LOS DANZANTES AÑEJO	\$280
MARCA NEGRA ENSAMBLE	\$280
MARCA NEGRA ESPADÍN	\$165
MARCA NEGRA TOBALÁ	\$260
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$270
MONTELOBOS ESPADÍN	\$170
MURCIÉLAGO LEYENDA DURANGO	\$185
NAUYACA LEYENDA GUERRERO	\$185
TITLAN JABALÍ	\$570
TITLAN JOVEN	\$145

## TEQUILAS

3 GENERACIONES AÑEJO	\$210
3 GENERACIONES PLATA	\$150
3 GENERACIONES REPOSADO	\$180
1800 AÑEJO	\$180
1800 BLANCO	\$150
1800 CRISTALINO	\$190
1800 REPOSADO	\$160
AZUL PICASSO	\$260
AZULEJOS BLANCO	\$140
AZULEJOS REPOSADO	\$140
CASA DRAGONES	\$570
CASA DRAGONES BLANCO	\$280
CAVAS AÑEJO	\$220
CAVAS BLANCO	\$140
CAVAS REPOSADO	\$180
CAZADORES BLANCO	\$120
CAZADORES AÑEJO	\$140
CAZADORES REPOSADO	\$135
CENTENARIO AÑEJO	\$180
CENTENARIO AZUL REPOSADO	\$125
DON JULIO AÑEJO	\$180
DON JULIO REPOSADO CLARO	\$140
DON JULIO REPOSADO	\$140
DON JULIO BLANCO	\$150
DON JULIO 1942	\$360
DON JULIO 70 CRISTALINO AÑEJO	\$180
DON JULIO REAL AÑEJO	\$560
GRAN CENTENARIO PLATA	\$120
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$130
HERRADURA BLANCO	\$130
HERRADURA REPOSADO	\$150
HERRADURA ANTIGUO	\$145
HERRADURA AÑEJO	\$180
HERRADURA PLATA	\$155
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$570
HERRADURA ULTRA	\$175
HORNITOS	\$120
JIMADOR REPOSADO	\$120
JIMADOR AÑEJO	\$130
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$115
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$350
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$130
JOSÉ CUERVO PLATINO	\$250
LEYENDA DEL MILAGRO AÑEJO	\$145
LEYENDA DEL MILAGRO PLATA	\$145
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	\$160
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$130
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$140
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$165
PATRÓN BLANCO	\$145
PATRÓN REPOSADO	\$154
SIETE LEGUAS BLANCO	\$160
SIETE LEGUAS REPOSADO	\$165

*Coca-Cola*

# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## MEZCALES

TITLAN TEPEZTATE	\$850
TLACUACHE LEYENDA OAXACA	\$185
UNIÓN (ESPADÍN Y CIRIAL)	\$130
UNIÓN EL VIEJO (ESPADÍN YTOBALÁ)	\$205
VIEJO INDECENTE ENSAMBLE	\$230
VIEJO INDECENTE MADRIQUIXE	\$255
VIEJO INDECENTE ESPADÍN	\$180

## LOS CLÁSICOS

### CAFÉ IRLANDES

(Whisky Jameson, café express y crema batida)

\$150

### MANHATTAN

(Whiskey Bulleit, cinzano rojo y amargo angostura)

\$135

### MAI THAI

(Ron Zacapa ámbar, jugo de frutas y amaretto disanoro)

\$145

### MARTINI DULCE

(Ginebra Tanqueray, cinzano rojo y cereza)

\$150

### MARTINI SECO

(Ginebra Tanqueray, cinzano seco y aceituna)

\$150

### MINT JULET

(Whiskey Bulleit, agua mineral y hoja de menta)

\$155

### NEGRONI

(Ginebra Tanqueray, campari y cinzano rojo)

\$150

### OLD FASHION

(Whiskey Bulleit y fernet)

\$160

### TOM COLLINS

(Ginebra Tanqueray, jugo de limón y agua mineral)

\$140

## WHISKY

### -BLEND-

BUCHANANS 12	\$155
BUCHANANS 15	\$230
BUCHANANS 18	\$260
BUCHANANS MASTER	\$175
CHIVAS REGAL 12	\$155
CHIVAS REGAL 18	\$260
J.B.	\$125
J. W. DOUBLE BLACK	\$180
J. W. ETIQUETA ROJA	\$120
J. W. ETIQUETA NEGRA	\$160
J. W. ETIQUETA VERDE	\$210
J. W. ETIQUETA GOLD	\$265
J. W. ETIQUETA AZUL	\$580
J. W. 18	\$315
OLD PARR	\$145

### SINGLE MALT

CARDHU 12	\$240
CARDHU 15	\$295
DALMORE	\$270
GLENFIDDICH 12	\$185
GLENFIDDICH 18	\$320
GLENLIVET FOUNDES	\$185
GLENMORANGIE 12	\$185
GLENMORANGIE 18	\$315
JURA	\$295
MACALLAN 12	\$180
MACALLAN 15	\$345
MACALLAN 18	\$565
MACALLAN AMBER	\$225
SINGLETON	\$295

### -WHISKEY-

BLACK BUSH	\$155
JAMESON	\$115

### -BOURBON-

BULLIET	\$160
JACK DANIELS	\$140
JIM BEAM	\$120





# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## COCTELES

### AMOR DE CANTINA

(Mezcal Unión joven, jugo de naranja y piña)  
**\$145**

### ANNY

(Ginebra Tanqueray, jugo de naranja y frambuesa)  
**\$135**

### APEROL SPRITZ

(Aperol, vino espumoso y agua mineral)  
**\$150**

### BLANC CLASSIS

(Cassissisca, vino blanco y naranj))  
**\$150**

### BLOODY MARY

(vodka, smirnoff, jugo de tomate y salsa)  
**\$135**

### BULL

(Bacardi Añejo, cerveza y jugo de limón)  
**\$135**

### CARAJILLO

(Licor 43 y café express)  
**\$145**

### CANTINA SOUR

(Whiskey Bulleit, jugo de naranja y agua mineral)  
**\$145**

### CIELITO

(vodka ketel one, curacao azul y jugo de limon)  
**\$150**

### CLAMATO CON ABSOLUT

Vodka, adbolut azul, clamato y salsa  
**\$140**

### CLERICOT

Vino tinto, frutos rojos y agua mineral  
**\$220**

### CONGA RUMBA

Jugo de fruta, hielo  
**\$80**

## COCTELES

### COSMOPOLITAN

(Vodka Absolut azul, clamato y salsas)  
**\$170**

### DAIKIRI

(Ron Zacapa Centenario, limón y bitters de naranja)  
**\$165**

### DIANA

(Tequila Don Julio blanco, pepino y agua kina)  
**\$145**

### EI 43

(Mezcal Unión joven, licor43 y jugo de frutas)  
**\$125**

### MARGARITA DE SABORES

Tequila Don Júlio reposado con sabor: fresa, tamarindo, limón y mango)  
**\$155**

### MARTINI EXPRESS

Vodka ciroc com café expresso  
**\$160**

### MOJITO

Ron havana 3 años, jugon de limon y agua mineral  
**\$130**

### MOSCOW MULE

Vodka ciroc, jengibre y cerveza  
**\$170**

### PIEDRA

Tequila Don Julio blanco, tequila y fernet  
**\$160**

### PIÑA COLADA

Crema de coco, jugo de piña y leche  
**\$115**

### PIÑA COLADA AMARETTO

Amaretto disaronno, crema de coco y jugo de piña  
**\$145**



# Menú

*La*  
**CANTINA**  
PALACIO

## COCTELES

### PIÑA COLADA MIDORI

Midori, crema de coco y jugo de piña  
**\$140**

### ROJITO

Mezcal Union joven, cassis sisca y jugo de toronja)  
**\$165**

### SANGRIA PREPARADA

Vodka, smirnoff, vino tinto y agua mineral  
**\$130**

### SOCA

(ron zacapa ambar, jugo de frutas y guayaba)  
**\$165**

## LO MEJOR DE LA CANTINA

### ALAMEDA

(Mezcal Unión joven, jugo de mango y refresco de toronja)  
**\$135**

### COCTEL PH

Ron Matusalem clásico, chartreuse amarillo y agua mineral)  
**\$145**

### CONDESA

(Tequila Cuervo tradicional, vino blanco chardonnay y fresa)  
**\$130**

### DRAGÓN ROJO

Tequila Casa Dragones blanco, jugo de uva y cassis sisca)  
**\$260**

### CHAPULTEPEC

(Mezcal Union joven, jamaica, controy y tajin)  
**\$130**

### GIN CITRICOS

(Ginebra Tanqueray, toronja y bitters de naranja)  
**\$140**

## LO MEJOR DE LA CANTINA

### GIN FRUTOS ROJOS

Ginebra, tanqueray, agua kina y frutos rojos  
**\$170**

### GIN JAMAICA

Ginebra, tanqueray, jamaica y agua kina  
**\$125**

### GIN PEPINO ROMERO

Ginebra, tanqueray, pepino y agua kina  
**\$140**

### GIN NARANJA

Ginebra, tanqueray, mermeladade chabacano y agua kina  
**\$165**

### MARGARITA CAVAS

Tequila cavas blanco, controy y tajin  
**\$199**

### MARGARITA PH

Tequila cuervo tradicional, controy y tajin  
**\$135**

### POLANQUITO

(Mezcal Unión joven, chartreuse verde y chile serrano)  
**\$145**

### ROMA

(Mezcal Bruxo 1 joven, jugo de arándano y agua kina)  
**\$150**

