

COCTELERÍA. / COCKTAILS.

MEZCAL

Tepache jam. \$165

Mezcal, maracuyá, piña, sal de gusano.

Pineapple smoke. \$ 135

Mezcal, Tequila, licor de sauco, jugo de piña, jugo de limón, néctar de agave.

Paloma negra. \$138

Mezcal, jugo de limón, refresco de toronja, cerveza oscura.

Rojito. \$130

Mezcal, licor Ancho Reyes, infusión de Jamaica, limón, chile guajillo asado.

Puro corazón. \$135

Mezcal, miel de Yucatán, menta fresca, jugo de naranja, jugo de arándano, twist de naranja.

Mezcaleño. \$135

Mezcal, chile jalapeño, guanábana, jarabe natural, limón.

Amor eterno. \$140

Mezcal, mango, menta, jugo de limón, chamoy.

Izquitl Ichenqui. \$160

Infusión de mezcal-guayaba, licor ancho reyes, jugo de limón, elote tostado, espuma de chile ancho.

**“ I DRINK TO MAKE
OTHER PEOPLE MORE
INTERESTING ”**

ERNEST HEMINGWAY

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

DE LA CASA/ HOUSE COCKTAILS

Julep more. \$165

Southern Comfort, Jim Beam, zarzamora, menta fresca, azúcar morena, jugo de limón amarillo.

Kiwi fashion. \$160

Vodka de cítricos, kiwi, hierbabuena, jugo de limón amarillo, jarabe de sauco, espuma de limón.

Apple Tennessee. \$165

Jack Daniel's, vermouth rosso, manzana verde, hierbabuena, jarabe natural, jugo clarificado de manzana.

Gigembre martini. \$155

Tanqueray, Grand Marnier, jengibre, jugo de limón, jarabe natural.

Margarita piña-albahaca. \$150

Tequila blanco, Cointreau, piña, albahaca, pimienta negra, jugo de limón, jarabe de piña.

Ruby rose. \$155

Makers Mark, licor de rosas, frambuesa, mix rosas y frambuesa, jugo de limón amarillo.

Dark dream. \$155

Bourbon, licor de café con tequila, licor de melocotón, café ristreto intenso, bitter de naranja, bitter de café de olla.

Summer mango. \$142

Vodka, mango, jarabe de canela, jugo de limón.

Marijuana. \$138

Ron de coco, ron dorado, licor de manzana, curaçao azul, jugo de limón, jugo de piña.

Will savage. \$135

Whisky, ron Havana 7, passion fruit, jugo de limón, jugo de piña, orgeat, angostura bitter.

Smoky cucumber. \$155

Sotol, Sake, pepino, jugo de limón, hickory smoke.

White goddess. \$138

Tequila, horchata, jugo de limón, maracuyá,

Ruby deep. \$175

Vodka de toronja, jugo de jengibre, néctar de Agave, jugo de toronja, agua mineral.

CLÁSICOS DE PLAYA/ BEACH CLASSICS

Heart of darkness. \$145

Ron havana 3 años, licor de casis , gin tanqueray, jugo de blue Berry , jugo de limon ,bitter de chocolate y café.

Mai tai. \$145

Ron de Martinica, ron jamaicano, curaçao de naranja, jarabe de orgeat, jugo de lima fresca, jugo de piña.

Honolulu. \$145

Ron blanco, licor de whisky cítrico, jarabe natural, jugo limón, lima cordial, jarabe natural, jugo de piña.

Julep de Alcachofa \$145

Aperitivo Cynar, Hojas de hierbabuena, Azucar, Jugo de limón fresco, Velvet Soda de Pomelo.

Beachside delight. \$135

Ron oscuro, jugo de limón, passion fruitt syrup, jugo de piña, syrup de canela, bitter de limón.

Moscow mule. \$138

Vodka Jugo de limón, jarabe natural, ginger beer.

Aku aku. \$138

Ron dorado, hierbabuena, jugo de lima, jarabe natural, licor de durazno, jugo de piña.

**“I FEEL BAD FOR PEOPLE WHO
DON´T DRINK. WHEN THEY WAKE UP
IN THE MORNING, THAT´S AS GOOD
AS THEY´RE GOING TO FEEL ALL
DAY”**

FRANK SINATRA

COCTELERÍA CON GINEBRA / GIN COCKTAILS

Amour, Amour, Amour. \$225

Gin Hendriks, arándano, zarzamora, frambuesa, hierbabuena, licor de granada, Sprite, agua quina

Pamlemousse. \$220

Gin London No. 1, toronja, cardamomo, azúcar glas, agua quina

Bulldog. \$225

Gin Bulldog, jengibre, jugo de limón, licor de granada, ginger ale

Spicy ginger. \$220

Gin martin miller, jengibre picante, jugo de limón amarillo, aperol, refresco de lima.

Clover Club. \$225

Gin Beefeater 24, frambuesa, jarabe de frambuesa, jugo de limón amarillo, bitter de cherry, miel.

Romero sour. \$142

Infusion gin romero, syrup eldelflower, jugo de limón Amarillo.

COCTELERÍA SIN ALCOHOL. / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS.

Fruit Swizzle. \$80

Jugo de naranja, jugo de limón, fresa, crema de coco, mango.

Ginger Romarin. \$80

Jengibre, romero, orgeat, limon.

Chichen. \$80

Jugo de piña, jugo de limón, tamarindo, jarabe natural.

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CERVEZA. / BEER.

LAGER:

- **MÉXICO, D. F.:**

Primus, Jabali, Bock . \$105

Primus, Jabali, Hellesbock . \$105

- **TULUM, QUINTANA ROO.:**

Tulum, Lager Clara. \$105

- **EL TRAPICHE, COLIMA. :**

No. 1 Colimita, Pilsner. \$105

- **CERVECERÍA CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA**

Bohemia Clásica, Pilsner Dorada. \$50

Bohemia Obscura, Vienna. \$50

XX Ambar, Vienna. \$50

XX Lager, American Adjunct Lager. \$50

Indio, Vienna. \$50

Sol, American Pilsner. \$50

Heineken, Pilsner. \$65

Ultra, Amstel Lager. \$65

Tecate Light, Light Lager. \$50

“BEER IS PROOF
THAT GOD LOVES US
AND WANTS US
TO BE HAPPY”

BENJAMÍN FRANKLIN

ALE:

- **GUADALAJARA, JALISCO:**

Loba Alfa Indian Pale Lager **\$105**

- **BAJA CALIFORNIA:**

Wentland, Perro del Mar, IPA. (Ensenada) **\$110**

- **MORELIA, MICHOACÁN.:**

La Brü: Ginger Ale, *Ale con Jengibre.* **\$105**

- **SAN MIGUEL DE ALLENDE, GUANAJUATO:**

Dos Aves: IPA Imperial. **\$135** (*Silver Medal, Festival Cerveza México 2017*)
Stout Imperial. **\$135** (*Gold Medal, Festival Cerveza México 2015*)

Allende: Light Lager **\$105**

- **EL TRAPICHE, COLIMA. :**

No. 3 Ticus, Porter. **\$105**