

## TRAGOS Y CUENTOS

**Café de olla**

\$180

Tequila Añejo 1800 45ml, Vainilla, Canela y por supuesto Café. Sabores Especiados, Amargos y Dulces. *En tiempos de la revolución mexicana, los soldados tomaban este tipo de café para mantenerse alerta*

**La Catrina**

\$180

Mezcal Unión 30ml, Licor de Granada 15ml y Té de Damiana. Sabores Ahumados, Cítricos y Dulces. *Símbolo icónico de la tradicional celebración mexicana día de muertos*

**Mestizo**

\$160

Brandy Torres 5 30ml, Licor de Chile 15ml y Chai de Mole. Sabores Picantes, Cremosos y Dulces. *A la fusión de dos culturas se le llama mestizaje, aquí encontramos la mezcla perfecta del brandy español y el mole mexicano*

**Piñata**

\$160

Ron Captain Morgan 30ml, Aperol 30ml y Mermelada. Sabores Afrutados, Semi Amargos y Dulces. *Las piñatas tan populares en los pueblos mexicanos, representan alegría y abundancia*

**Yerberito**

\$160

Mezcal Unión 45ml, Limón y muchas Hierbas. Sabores Refrescantes, Cítricos y Herbales. *Desde antes de la conquista los yerberos eran quienes curaban las enfermedades a bases de la herbolaria*

**Tamalli**

\$180

Tequila Centenario Plata 45ml, Jarabe de Elote. Sabores Dulces, Cremosos y Delicados. *Tamalli quiere decir envuelto y aunque no se sabe su real origen, fue en México donde se acogió como propio*

**Popol Vuh**

\$200

Raicilla Crisanta 45ml, Jarabe de Eneldo y Toronja. Sabores Dulces, Especiados y Cítricos. *El libro sagrado de los mayas, esta a la altura de grandes obras épicas como el Ramayana indu o la Iliada y la Odisea griegas*

**La piña – La coco**

\$200

Ron Bacardi Blanco 45ml, Tepache y Espuma de Tuba. Sabores Intensos, Dulces y Afrutados. *“Dos de las bebidas mas populares de nuestro país se unen para crear un gran cóctel”*

**Tesguino by Pedro Palomera**

\$220

Mezcal Unión 45ml, Puré de Aguacate y Nieve de Limón. Sabores Refrescantes, Cítricos y Cremoso. *Esta bebida es tan antigua como la cerveza misma*



*En 2018 fue galardonado como el Mejor Cóctel de todo Puerto Vallarta*

