



PATODITOS

¡No te hagas pato! **\$ 200**
Tradicional **puré de aguacate** acompañado de una costra de tortilla de harina, queso mozzarella y pato confitado (60g).

Salvavidas **\$ 200**
Aros de calamar (120g) en tempura de cerveza con confeti de pimientos, acompañado de salsa tártara, aderezo chipotle y salsa de pimienta y limón.

Patito tun tun **\$ 200**
2 **empanadas de pescado** guisado a la mexicana (70g) acompañadas de nuestra salsa verde tatemada con limón.

El Fit - Ensaladita tibia **\$ 200**
Lechuga orejona al grill, acompañada de crotones, torreznos de tocino, aderezo de anchoas y queso parmesano.

El Tru Pink **\$ 250**
Carpaccio de salmón fresco 100g, acompañado de aceite de oliva, limón amarillo, alcaparras, arúgula, aceite de trufa y reducción de balsámico.

Tacon Todo **\$ 220**
2 **Tacos de camarón** (120g) envueltos en tortilla de maíz azul con un puré ligero de papa, salsa mexicana y salsa ajillo.

Pintxo de res **\$ 180**
Brocheta de arrachera (140g) y tocino (30g), con salsa borracha de tamarindo, sobre un pan pita.

Taco chile relleno crujiente **\$ 100**
Relleno de queso crema, tocino y cebollín, bañado en salsa de pimienta asado.

Atún pero en Tulum **\$ 200**
2 **tacos de atún** aleta amarilla (140g) con costra de harina y queso manchego, acompañado de aderezo cítrico y hierbas frescas aromáticas.

Alaskarnitas **\$ 220**
Tacos dorados de pato (120g) confitado con salsa de tamarindo y pimienta rosa.



CEVICHEANDO

Tumbalacama **\$ 280**
Leche de tigre de mango con coco, pesca del día(150g), cilantro, jitomate, cebolla cambray, chile serrano, aguacate, brotes frescos, cubitos de mango y coco rayado tostado.

Aguachile PATITO **\$ 280**
Leche de tigre de betabel y jengibre con camarones (150g), piña y elote asado con crujiente de tapioca

Gazpatito - Gazpacho **\$ 180**
Sopa fría de tomate, pepino, pimienta, ajo.



LOS FLATITOS

Flatito PATITO **\$ 280**
Salsa de tomate, mozzarella, durazno con miel, pera, jamón serrano, queso brie, arúgula.

Flatito Margarita **\$ 180**
Salsa de tomate, mozzarella, pesto, albahaca, jitomates cherry

Flatito Quesoso **\$ 240**
Salsa de quesos, arúgula, aceite de trufa



BOWLS

¡Arma tu Ducke Bowl 100% a tu gusto! **\$200**
Escoge: 1 base (250g) + 2 Salsas o aderezos + 3 Toppings + 2 Complementos finales

 **Base** (elige una). Extra **\$25**
Arroz Gohan / Arroz de brócoli / Quinoa / Fideos de calabaza.

 **Aderezo o salsa** (elige dos) Extra **\$20**
Salsa Ponzu / Salsa Teriyaki / Salsa de Tamarindo / Aderezo de Chipotle / Alioli de Cítricos / Cremoso de Aguacate.

 **Toppings** (elige tres). Extra **\$20**
Betabel / Zanahoria / Tomate Cherry / Cebolla Frita / Aguacate / Pepino / Elote / Ejotes asados / Queso crema.

 **Complemento** (elige dos). Extra **\$20**
Cacahuates tostados / Cebollín / Ajo Frito / Alga Nori / Furikake / Ajonjolí tostado / Chili Flakes.

 **Proteína** (elige una) 50g
Pato confitado **\$70**/ Atún fresco **\$50**/ Camarón **\$70** / Arrachera **\$70** / Salmón **\$50** / Tofu **\$40**.



IMPERDIBLES - FOODIE

Lady Burger - Hamburguesa smashing **\$ 200**
Carne de res Angus (150g), con queso manchego servida en pan de papa.

Patoantojo **\$ 320**
Sandwich de pato confitado (120g) queso cheddar y ensalada de col con zanahoria, sobre un pan brioche.

Pesca del día **\$1 por gramo**
Elige tu salsa: ajillo, pastor, a la talla o limón y pimienta. (Sujeta a disponibilidad)

Pappardelle al limone con camarones **\$ 280**
Con salsa de limón y camarones a las brasas.

Tagliatelle a la bolognese **\$ 260**
Nuestra versión de esta clásica pasta con salsa de carne, servida con queso parmesano.

Spaghetti con quattro formaggi **\$ 240**
Con salsa de cuatro quesos, cherrys confitados y perejil

Rib Eye (400g) **\$ 680**

Arrachera (400g) **\$ 420**
*Nuestros cortes están acompañados con cebollitas asadas, papas bravas, listas para taquear



EL DULCE FINAL

Patito feo **\$180**
Cheesecake con salsa de hibiscus.

Tortino al cioccolato **\$180**
Con salsa de frutos rojos asados.



Extras (ya que andamos en esas)

Papas bravas	\$ 120
Costra de queso con pato confitado	\$ 140
Camote horneado	\$ 100
Ensalada del día	\$ 120
Vegetales asados	\$ 100





UN VINITO

Cheers ! - Vino Blanco	Copa	Botella
Piaggia Chenin Blanc.	\$ 220	\$ 900
Viña Maipo, Sauvignon Blanc.	\$ 150	\$ 600
PKNT , reserva , Chardonnay.	\$ 220	\$ 900

Red Red Wine - Vino Tinto		
Piaggia, Cabernet - Merlot.	\$ 220	\$ 900
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon.	\$ 160	\$ 650
PKNT, Malbec.	\$ 220	\$ 900

Pinky Promise - Vino rosado		
Piaggia , Cabernet Merlot.	\$ 220	\$ 950
Viña Maipo , Rose.	\$ 150	\$ 600

So Chick! - Espumosos		
Moet & Chandon.		\$ 3,500
Moet & Chandon Ice.		\$4,000
Moet & Chandon Rose Ice.		\$4,500
Comte de Chamberi, Mousseux Brut.	\$ 150	\$ 600
Cava Codorniu Curvee		\$1,200
Barcelona 1872.		
Cava Anna de Cordoniu		\$1,800
Blac de Blancs Brut.		
Cava Anna de Codorniu		\$1,800
Ice Edition Semi Sec.		
Cava Anna de Cordoniu Brut Rose.		\$1,800

Todos los vinos son de 750 ML por botella / Copa 150 ml
Todos los precios están en pesos mexicanos

SHOTS Y COPITAS

Oh Dior! Brandy & Cognac	Copa	Botella
Torres 10 700 ml	\$ 180	\$2,000
Hennessy V.S. 700 ml	\$ 320	\$4,600
Hennessy V.S.O.P. 700 ml	\$ 440	\$5,000

Mr. Bond - Ginebra		750 ml
Beefeater	\$ 160	\$ 1,800
Bombay Sapphire	\$ 200	\$2,400
Hendriks	\$ 280	\$3,800
Tanqueray No. 10	\$ 280	\$3,800

Jack Sparrow -Ron		
Eminente 700 ml	\$ 280	\$3,800
Flor de Caña 4 años 750 ml	\$ 160	\$1,800
Flor de Caña 7 años 700 ml	\$ 180	
Havana 3 años 700 ml	\$ 160	\$ 1,800
Havana 7 años 700 ml	\$ 180	\$2,000
Bacardi Blanco 750 ml	\$ 160	\$ 1,800
Zacapa 23 750 ml	\$ 300	\$4,400

El Charrito - Tequilas		750 ml
Herradura Ultra	\$ 260	\$3,400
Herradura Plata	\$ 180	\$2,000
Herradura Reposado	\$ 260	\$3,400
Herradura Cristalino	\$ 240	\$3,200
Don Julio 70	\$ 280	\$3,800
Don Julio Reposando	\$ 240	\$3,200
Don Julio Blanco	\$ 220	\$2,900
Maestro Dobel Diamante	\$ 260	\$3,400
Cuervo Tradicional	\$ 180	\$2,000
7 Leguas Blanco	\$ 240	\$3,200

Alebrije - Mezcal		750 ml
Montelobos Joven Espadín	\$ 220	\$2,400
400 conejos Joven	\$ 200	\$2,400
Verde Momento	\$ 180	
Bruxo Pechuga	\$ 260	\$2,600
Ojo de Tigre	\$ 260	\$2,600

Sir William Wallace - Whisky		
Buchanans 12 750 ml	\$ 260	\$3,400
Buchanans 18 750 ml	\$ 460	\$5,000
Johnnie Walker Black Label 750 ml	\$ 280	\$3,800
Johnnie Walker Red Label 750 ml	\$ 180	\$2,000
Jack Daniel ´s 700 ml	\$ 220	\$2,400
Jim Beam White 750 ml	\$ 180	\$ 1,800

La Montaña Rusa - Vodka		
Belvedere 700 ml	\$ 260	\$3,400
Grey Goose 700 ml	\$ 260	\$3,400
Stolichnaya 750 ml	\$ 160	\$ 1,800
Absolut Azul 750 ml	\$ 180	\$2,000
Absolut Mango 750 ml	\$ 180	\$2,000
Smirnoff 750 ml	\$ 160	\$ 1,600

Todos los precios están en Pesos Mexicanos
Todos los destilados se sirven en una medida de 1.5 Oz. por copa
En la compra de cada botella, incluye cinco refrescos



TOTAL FUN

VE VIDA! o BEBIDA?

Cheve bien fría - Cervezas	C/U
Amstel / Heineken	\$80

Tecate / Tecate light / Indio	\$70
Bohemia obscura / Bohemia clara	
XX Lager / XX Ámbar	

Ultimate Paps choice - licores	
Baileys	\$ 150
Jägermeister	\$ 180
Licor 43	\$ 180
Fernet Branca	\$ 180
Hipnotiq	\$200

ESPECIALES PATITO MUST LIST

PATITO TOTAL FUN	\$ 300
Beffeater, Rumchata, fresa, jugo de arándano jugo de mango.	
Duck Tracy	\$ 250
Absolut mango, concentrado de tamarindo, jugo de durazno, Top de Ginger Ale.	

YARDAS Touch Down

Clásica	Refill \$300	\$ 400
Cuba libre, Piña colada, Margarita, Daiquirí Mojito, palomo, Gin Tonic, Vodka (jugos varios)		
Los clásicos se preparan con destilados de la casa		

Yarda Especial	Refill \$350	\$450
Mezcalitas (sabores)		
Mojitos (sabores)		
Cuba Bacardí Blanco o Havana 3,		
Smirnoff (jugos varios)		
Beefeater (tonic o soda)		
Jim Beam (coca o soda)		

Todas las yardas son de 28 oz (830 ml)
El precio incluye la yarda



GLORIFICADORES PATITO SHOT

Porta Ski - 4 Shots	\$ 360
Avión - 10 Shots	\$ 800
Pato - 6 Shots	\$ 600
Pato Lisa 15 Shots	\$1,000

Tequila, mezcal, vodka, ron - Mezclados con jugo de arándano y jugo de durazno. Todos los Shots son de 1.5 Oz. (45ml)



1 - 2 -3 FLOOR! COCTELERÍA

Duckgarita (Margarita)	\$ 150
Margarita tradicional con un leve estilo patito	

Duckgarita VIP (Margarita de sabores)	\$ 190
Margaritas de: Fresa, mango, frutos rojos	

Paiquirí (Daiquirí)	\$ 150
Ron blanco. Jugo de limón y azúcar	

Pato Sour (whisky sour)	\$ 150
Bourbon, lima, jarabe natural, angostura	

Patoni (negroni)	\$ 150
Gin, Campari, Vermouth rosso	

Gin Patonic (Gin Tonic)	\$ 150
Ginebra, agua tonica	

Old Fashion Patito	\$ 150
Bourbon, amargo angostura, miel de agave	

Mezpatita (Mezcalita)	\$150
Mezcal , jugo de naranja y lima	

Mezpatitas Sabores (Mezcalitas)	\$190
Jamaica, frutos rojos, tamarindo, fresa , mango, pepino.	

Cada coctel está elaborado con una receta exclusiva.
Si desea conocer los ingredientes o detalles, no dude en consultar con su mesero

Aceptamos pagos en efectivo, Visa, MasterCard y American Express.
El pago con tarjeta no genera comisiones



6 - 7 -8 SALUD!! COCTELERÍA

Pinkña (Piña colada)	Copa
Ron, piña , coco, leche condensada	\$ 150

Aperol Spritz	\$240
Aperol, vino espumoso y agua mineral	

Ducksmopolitan (cosmopolitan)	\$ 150
Vodka, jugo de arándano licor de naranja	

Palomo	\$ 150
Tequila, fresca, arándano, limón	

Cuba Libre	\$ 150
Ron, coca , limón	

Mojito	\$ 150
Ron, menta, azúcar, limón	

Patito Mojito	
Mojitos de sabores con fruta natural (Fresa, Mango, Frutos rojos, Tamarindo)	\$ 190

Duckirinha (Caipirinha / Caipiroska)	\$ 150
Ron/Vodka , limón , azúcar y hielo shake	

Duckirinhas de sabores	\$ 190
(Fresa, Mango, Tamarindo, Frutos rojos)	

007 James Duck	\$ 150
Martini con vodka, agitado, no mezclado	

Mimosas	150 ml
Fresa	\$220
Naranja	\$220

¡Mimosas 2x1 todo el día!

CARAJILLOS:	
Clásico (Licor del 43)	\$ 160
Ahumado (Con Mezcal y licor del 43)	\$ 180
Baileys (Espresso Y Baileys)	\$ 160



RE FRESH! Bebidas sin alcohol

Agua Mineral	335 ml
Topochico - Agua mineral con gas.	\$ 80
Peñafiel - Agua mineral con gas	\$ 70

Agua Natural	
984 agua purificada 500 ml	\$ 80
Santa María 400 ml	\$ 70

Refrescos	335 ml
Coca cola, Coca Zero, Coca Light, Sprite	\$ 70
Mundet , Fresca	
Ginger Ale 300 ml	\$ 70
Agua tónico 355 ml	\$ 70
Electrolit 625 ml	\$ 90

Jugo	335 ml	1.5 Lt
Naranja, Piña, Arándano.	\$ 70	\$ 260
Limonada	\$ 70	\$ 260
Naranjada	\$ 70	\$ 260
Clamato preparado	\$ 90	
Jugo de Tomate	\$ 70	

Energéticos Lata	
Boost 235 ml	\$ 100
Red Bull 250 ml	\$ 120
Red Bull Sugar Free 250 ml	\$ 120

FROZEN! Cocteles sin alcohol

Fresada	335 ml
(fresa, leche, crema de coco)	\$ 90
Piñada	\$ 90
(piña, leche, crema de coco)	
Daiquirí s/a	\$ 90
(mango, fresa)	
Limón menta	\$ 90

UNA TACITA DE CAFÉ

Café americano	\$ 60
Espresso	\$ 60
Espresso doble	\$ 80
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	\$ 70
Variedad de té	\$ 70
Extra leche vegetal	\$ 20

Las propinas no están incluidas
y no son obligatorias

Todos los precios están en Pesos Mexicanos





PATODITOS To Start

¡No te hagas pato! **\$ 200**
Traditional **guacamole** served with cheese and confit duck crust (60g) , flour tortilla.

Salvavidas **\$ 200**
Calamari rings (120g) with bell pepper confetti, served with tartar sauce, chipotle dressing, and pepper-lime sauce.

Patito tun tun **\$ 200**
2 Mexican-style **fish empanadas** (70g), served with our green sauce and lime.

Fit – Warm Salad **\$ 200**
Grilled romaine lettuce with croutons, bacon, anchovy dressing, and parmesan cheese.

El Tru Pink **\$ 250**
Fresh **salmon carpaccio** (100g) with olive oil, lemon, capers, arugula, black truffle oil, and balsamic reduction.

Tacon Todo **\$ 220**
2 **shrimp tacos** (120g), corn tortillas with potato purée, mexican salsa, and garlic-chili sauce.

Pintxo de res **\$ 180**
Skewer Outside of skirt beef (140g) and bacon, with tamarind sauce on pita bread.

Crispy chilli taco **\$100**
Stuffed with cream cheese, bacon, and green onion topped with roasted pepper sauce.

Atún pero en Tulum **\$ 200**
2 **yellowfin tuna tacos** (140g) with a cheese crust with flour tortilla served with citrus dressing and fresh herbs.

Alaskarnitas **\$ 220**
Crispy confit duck tacos (120g) with tamarind sauce and pink pepper.



CEVICHEANDO Fresh and raw dishes

Tumbalacama **\$ 280**
Mango-coconut “leche de tigre” with catch of the day (150g), cilantro, tomato, green onion, serrano chili avocado, mango, and toasted shredded coconut.

Aguachile PATITO **\$ 280**
Beet-ginger “leche de tigre” with shrimp (150g), roasted pineapple and corn, finished with crispy tapioca.

Gazpatito - Gazpacho **\$ 180**
Cold soup of tomato, cucumber, pepper, and garlic.



LOS FLATITOS Flat bread pizza

Flatito PATITO **\$ 280**
Tomato sauce, mozzarella, peach with honey, serrano ham, brie cheese, pear and arugula.

Flatito Margarita **\$ 180**
Tomato sauce, mozzarella, pesto, basil, and cherry tomatoes.

Flatito Quesoso **\$ 240**
Cheese sauce, arugula, truffle oil.



BOWLS

Build your own 100% custom Poke Bowl! **\$200**
Choose: 1 Base (250g)+ 2 Sauces or Dressings + 3 Toppings + 2 Side dishes



Base (choose one) Extra **\$25** each
Gohan rice / Broccoli rice / Quinoa / Zucchini noodles.



Sauces and dressings (choose two) Extra **\$20** each
Ponzu / Teriyaki / Tamarind / Chipotle / Citrus alioli / Creamy avocado.



Toppings (choose three) Extra **\$20** each
Beetroot / Carrot / Cherry tomato / Fried onion / Avocado / Cucumber / Corn / Green beans / Cream cheese.



Side dishes (choose two) Extra **\$20** each
Toasted peanuts / Green onion / Fried garlic / Furikake / Nori seaweed / Toasted sesame / Chili Flakes.



Proteins (Choose one) 50g
Confit duck **\$70** / Fresh tuna **\$50** / Shrimp **\$70**
Outside skirt beef **\$70** / Salmon **\$50** / Tofu **\$40**.



IMPERDIBLES Main Courses

Lady Burger - Smashing Burger. **\$ 200**
Angus beef (150g) with manchego cheese on potato bread.

Patoantojo **\$ 320**
Confit duck sandwich (120g) with cheddar cheese and coleslaw on brioche bread.

Catch of the day **\$1 per gram**
Choose your sauce: garlic-chili, pastor, or lemon & pepper. (subject to availability)

Pappardelle al limone con camarones **\$ 280**
With lemon sauce and grilled shrimp.

Tagliatelle a la bolognese **\$ 260**
Our version of the classic meat sauce pasta, served with parmesan cheese.

Spaghetti con quattro formaggi **\$ 240**
Four-cheese sauce with confit cherry tomatoes and parsley.

Rib Eye (400g) **\$ 680**

Outside Skirt Beef (400g) **\$ 420**
*Our steaks are served with grilled onions and papas bravas.



EL DULCE FINAL Desserts

Patito feo **\$180**
Cheesecake with hibiscus sauce.

Tortino al cioccolato **\$180**
With roasted red berries sauce



Extras

Papas bravas	\$ 120
Cheese crust with confit duck	\$ 140
Roasted sweet potato	\$ 100
Salad of the day	\$ 120
Grilled Vegetables	\$ 100





A TINY WINY

Cheers ! - White Wine	Glass	Bottle
Piaggia Chenin Blanc.	\$ 220	\$ 900
Viña Maipo, Sauvignon Blanc.	\$ 150	\$ 600
PKNT , reserva , Chardonnay.	\$ 220	\$ 900

Red Red Wine - Red Wine		
Piaggia, Cabernet - Merlot.	\$ 220	\$ 900
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon.	\$ 160	\$ 650
PKNT, Malbec.	\$ 220	\$ 900

Pinky Promise - Rosé Wine		
Piaggia , Cabernet Merlot.	\$ 220	\$ 950
Viña Maipo , Rose.	\$ 150	\$ 600

So Chick! - Bubbles		
Moet & Chandon.		\$ 3,500
Moet & Chandon Ice.		\$4,000
Moet & Chandon Rose Ice.		\$4,500
Comte de Chamberi, Mousseux Brut.	\$ 150	\$ 600
Cava Codorniu Curvee		\$1,200
Barcelona 1872.		
Cava Anna de Cordoniu		\$1,800
Blac de Blancs Brut.		
Cava Anna de Codorniu		\$1,800
Ice Edition Semi Sec.		
Cava Anna de Cordoniu Brut Rose.		\$1,800

All wines are 750 ML per bottle / 150 ml Glass
All prices are in mexican pesos.

SHOTS Y COPITAS

Oh Dior! Brandy & Cognac	Glass	Bottle
Torres 10 700 ml	\$ 180	\$2,000
Hennessy V.S. 700 ml	\$ 320	\$4,600
Hennessy V.S.O.P. 700 ml	\$ 440	\$5,000

Mr. Bond - Gin		750 ml
Beefeater	\$ 160	\$ 1,800
Bombay Sapphire	\$ 200	\$2,400
Hendriks	\$ 280	\$3,800
Tanqueray No. 10	\$ 280	\$3,800

Jack Sparrow - Rum		
Eminente 700 ml	\$ 280	\$3,800
Flor de Caña 4 años 750 ml	\$ 160	\$1,800
Flor de Caña 7 años 700 ml	\$ 180	
Havana 3 años 700 ml	\$ 160	\$ 1,800
Havana 7 años 700 ml	\$ 180	\$2,000
Bacardi Blanco 750 ml	\$ 160	\$ 1,800
Zacapa 23 750 ml	\$ 300	\$4,400

El Charrito - Tequilas		750 ml
Herradura Ultra	\$ 260	\$3,400
Herradura Plata	\$ 180	\$2,000
Herradura Reposado	\$ 260	\$3,400
Herradura Cristalino	\$ 240	\$3,200
Don Julio 70	\$ 280	\$3,800
Don Julio Reposando	\$ 240	\$3,200
Don Julio Blanco	\$ 220	\$2,900
Maestro Dobel Diamante	\$ 260	\$3,400
Cuervo Tradicional	\$ 180	\$2,000
7 Leguas Blanco	\$ 240	\$3,200

Alebrije - Mezcal		750 ml
Montelobos Joven Espadín	\$ 220	\$2,400
400 conejos Joven	\$ 200	\$2,400
Verde Momento	\$ 180	
Bruxo Pechuga	\$ 260	\$2,600
Ojo de Tigre	\$ 260	\$2,600

Sir William Wallace - Whisky		
Buchanans 12 750 ml	\$ 260	\$3,400
Buchanans 18 750 ml	\$ 460	\$5,000
Johnnie Walker Black Label 750 ml	\$ 280	\$3,800
Johnnie Walker Red Label 750 ml	\$ 180	\$2,000
Jack Daniel´s 700 ml	\$ 220	\$2,400
Jim Beam White 750 ml	\$ 180	\$ 1,800

La Montaña Rosa - Vodka		
Belvedere 700 ml	\$ 260	\$3,400
Grey Goose 700 ml	\$ 260	\$3,400
Stolichnaya 750 ml	\$ 160	\$ 1,800
Absolut Azul 750 ml	\$ 180	\$2,000
Absolut Mango 750 ml	\$ 180	\$2,000
Smirnoff 750 ml	\$ 160	\$ 1,600

All prices are in mexican pesos.
All spirits are served in a measure of 1.5 Oz. per glass.
In the purchase of each bottle, includes five soft drinks.



VE VIDA! o BEBIDA?

Cheve bien fría - Beer	Each
Amstel / Heineken	\$80

Tecate / Tecate light / Indio	\$70
Bohemia obscura / Bohemia clara	
XX Lager / XX Ámbar	

Ultimate Paps choice - Liquors	
Baileys	\$ 150
Jägermeister	\$ 180
Licor 43	\$ 180
Fernet Branca	\$ 180
Hipnotiq	\$200

ESPECIALES PATITO MUST LIST

PATITO TOTAL FUN	\$ 300
Beefeater Pink, Rum Chata, mango juice, strawberry, cranberry juice	
Duck Tracy	\$ 250
Absolut Mango, tamarind, ginger ale top, concentrate peach juice.	

YARDS Touch Down

Classic	Refill \$300	\$ 400
Cuba libre, Piña colada, Margarita, Daiquirí Mojito, palomo, Gin Tonic, Vodka (various juices)		
The classic come out with house spirits		

Yards Special	Refill \$350	\$450
Mezcalitas (flavors)		
Mojitos (flavors)		
Cuba Bacardí Blanco o Havana 3,		
Smirnoff (various juices)		
Beefeater (tonic or soda)		
Jim Beam (coke o soda)		

All yards are 28 oz (830 ml)
Price includes the yard



GLORIFIERS PATITO SHOT

Porta Ski - 4 Shots	\$ 360
Avión - 10 Shots	\$ 800
Pato - 6 Shots	\$ 600
Pato Lisa 15 Shots	\$1,000



Tequila, mezcal, vodka or rum - Mixed with strawberry juice and peach juice. All Shots are 1.5 Oz. (45ml)

1 - 2 -3 FLOOR! COCKTAILS

Duckgarita (Margarita)	\$ 150
Traditional margarita with a slight ducking style	

Duckgarita VIP (Flavours)	\$ 190
Strawberry, Mango, Red fruits	

Paiquirí (Daiquirí)	
White rum, lemon juice and sugar	\$ 150

Pato Sour (whisky sour)	
Bourbon, lime, natural syrup, angostura	\$ 150

Patoni (negroni)	
Gin, Campari, Vermouth rosso	\$ 150

Gin Patonic (Gin Tonic)	
Gin, tonic water	\$ 150

Old Fashion Patito	
Bourbon, Angostura Bitters, Agave Honey	\$ 150

Mezpatita (Mezcalita)	
Mezcal, orange juice and lime	\$150

Flavored Mezpatitas (Mezcalitas)	
Jamaica, red fruits, tamarind, strawberry, mango, cucumber	\$190

Each cocktail is made with an exclusive recipe.
If you want to know the ingredients or details, feel free to consult with your waiter.
All prices are in mexican pesos

We accept payments in mexican pesos, dollars
Visa, MasterCard and American Express.
Payment by card does not generate commissions
Tips are not included and are not mandatory



6 - 7 -8 SALUD!! COCKTAILS

Pinkña (Piña colada)	Glass \$ 150
Rum, pineapple, coconut, condensed milk	

Paper Plane	
Bourbon, Aperol, Angostura, Lime Juice	\$ 150

Aperol Spritz	\$240
Aperol, Sparkling Wine and mineral water	

Ducksmopolitan (cosmopolitan)	\$ 150
Vodka, orange liqueur, cranberry juice	

Palomo	\$ 150
Tequila, fresh, cranberry, lime	

Cuba Libre	\$ 150
Rum, coke, lemon	

Mojito	\$ 150
Rum, mint, sugar, lemon	

Patito Flavors Mojito	\$ 190
Strawberry, Mango, Red fruits, Tamarind	

Duckirinha (Caipirinha)	\$ 150
Rum/Vodka, lemon, sugar and ice shake	

Duckirinhas Flavors	\$ 190
Strawberry, Mango, Red fruits, Tamarind	

007 James Duck	\$ 150
Martini with vodka, orange juice	

Mimosas	150 ml
Strawberry	\$220
Orange	\$220

Mimosas 2x1 all day

CARAJILLOS:	
Classic (Licor del 43)	\$ 160
Smoked (With Mezcal and Liqueur 43)	\$ 180
Baileys (Espresso & Baileys)	\$ 160



RE FRESH! Non-alcoholic drinks

Sparkling	335 ml
Topochico - Sparkling mineral water.	\$ 80
Peñafiel - Sparkling mineral water.	\$ 70

Natural Water	
984 purified water 500 ml	\$ 80
Santa María purified water 400 ml	\$ 70

Soft Drinks	335 ml
Coca cola, Coca Zero, Coca Light, Sprite	\$ 70
Mundet , Fresca	
Ginger Ale 300 ml	\$ 70
Agua tónica 355 ml	\$ 70
Electrolit 625 ml	\$ 90

Juice	335 ml	1.5 Lt
Orange, Pineapple, Blueberry.	\$ 70	\$ 260
Lemonade	\$ 70	\$ 260
Orangeade	\$ 70	\$ 260
Clamato prepared	\$ 90	
Tomato juice	\$ 70	

Energy drink	
Boost 235 ml	\$100
Red Bull 250 ml	\$120
Red Bull Sugar Free 250 ml	\$120

FROZEN! Non-alcoholic Cocktails

Fresada	335 ml
(strawberry, milk, coconut cream)	\$ 90
Piñada	\$ 90
(pineapple, milk, coconut cream)	
Daiquirí s/a	\$ 90
(mango, strawberry)	
Mint Lemon	\$ 90

COFFEE & TEA

American coffee	\$ 60
Espresso	\$ 60
Double Espresso	\$ 80
Capuchino, Latte, Ice Latte, Mocha	\$ 70
Variety of teas	\$ 70
Extra plant-based milk	\$ 20

Tips are not included and are not mandatory
All prices are in mexican pesos

