PIZZERIA DI MARCO

Pizzería di Marco, inspirada en la tradición de la cocina napolitana, ha encontrado su hogar en Tulúm con la misión de reunir a las personas. Este concepto nace del legado del Chef Marco, un maestro pizzero reconocido en Italia, cuya pasión y habilidades en la pizza perfecta han trascendido generaciones.
Cada pizza servida es un homenaje a su tradición, desde la selección de ingredientes hasta la cocción en un horno de leña diseñado bajo sus especificaciones.

Operada por Top Table Group, sinónimo de lujo y experiencias gastronómicas excepcionales, Pizzería di Marco es mucho más que una pizzería. Es un espacio donde la pasión, el esfuerzo y la excelencia se combinan para crear momentos inolvidables, siempre inspirados por el espíritu del Chef Marco.
Cada detalle está cuidadosamente pensado para ofrecer una experiencia única, celebrando la alegría de compartir una comida.

BIENVENIDOS A LA PIZZERIA DI MARCO.

Martes a Domingo: 2:00 p.m. a 10:00 p.m.

*Algunos platillos del menú pueden contener trazas de uno o más ingredientes alergénicos. Informe a nuestro personal sobre cualquier alergia alimentaria. Dado que no podemos garantizar que nuestros platos estén 100% libres de dichos alérgenos, el consumo es responsabilidad de quienes consumen dichos alimentos.

*Los alimentos crudos o poco cocidos aumentan el riesgo de intoxicación alimentaria e infecciones en personas sensibles.

*Para asegurar la frescura de nuestros platos, nuestros ingredientes y procesos están sujetos a ajustes debido a la disponibilidad del mercado.

*Todos nuestros platillos se preparan al momento, agradecemos su paciencia.

*Nuestros precios están expresados en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos sobre las ventas.

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

*Para poder brindar el mejor servicio posible, grupos de 8 o más personas recibirán una única cuenta por mesa. Agradecemos su comprensión y cooperación.

*Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.

ENTRADAS & ENSALADAS

	Individual	Compartir
Albóndigas de res Pomodoro Albóndigas (210g|420g) Servidas con parmesano.	$180.00	$280.00
Aros de Calamar alla Romana Calamar (180g|300g) Con salsa tártara y marinara.	$220.00	$320.00
Ensalada Capresse Mozzarella, tomate, albahaca, pesto.	$160.00	$260.00
Ensalada Cesar Lechuga, aderezo tradicional, anchoas, crotones.	$160.00	$260.00
Con pollo o Atún (150g) $210 .00 | $310.00		
Ensalada Di Marco Lechuga, tomate, elote, zanahoria, cebolla aceitunas, vinagreta de la casa.	$130.00	$230.00
Con pollo o Atún (150g) $180 .00 | $280.00		

PIZZA

	Mediana	Grande
Margarita Salsa pomodoro, mozzarella, pesto.	$170.00	$270.00
Pepperoni Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni.	$220.00	$320.00
Funghi Salsa pomodoro, mozzarella, variedad de hongos.	$220.00	$320.00
Quattro Formaggi Mezcla de quesos italianos.	$180.00	$280.00
Del Huerto Salsa pomodoro, mozzarella, vegetales del mercado.	$260.00	$360.00
Messicana Salsa pomodoro, mozzarella, cerdo al pastor.	$290.00	$390.00
Tonno e Cipolla Salsa blanca, pomodoro, mozzarella, atún, cebolla.	$260.00	$360.00
Diavola Salsa pomodoro picante, mozzarella, pimientos, pesto.	$260.00	$360.00
Il Padrino Pomodoro, mozzarella, aceitunas, alcaparras, aioli de anchoas.	$220.00	$320.00
Il Capo Salsa blanca, queso Taleggio, aceite de trufa, arugula, pesto.	$250.00	$350.00
Bismark Pomodoro, mozzarella, prosciutto, huevo, arúgula, aceite de trufa.	$280.00	$380.00
La Mafia Pomodoro, salsa blanca, mozzarella, salchicha italiana, espinaca, cebolla, aceitunas.	$280.00	$380.00
Polpette Napoletane Pomodoro, mozzarella, albóndigas, Parmesano.	$220.00	$320.00
Calamari Pomodoro, mozzarella, calamares empanizados, Parmesano, aioli de anchoas.	$280.00	$380.00

Todos los precios están en pesos Mexicanos.

PANINIS

		Chico	Completo
Capresse	Mozzarella, tomate, albahaca, pesto.	$140.00	$220.00
Prosciutto	Prosciutto (80g|160g), parmesano, tomate, albahaca, pesto.	$260.00	$340.00
Polpette	Albóndigas (210g|420g), salsa pomodoro, mozzarella, parmesano, pesto.	$180.00	$260.00
Tonno	Atún (150g|300g) con mayonesa, pimienta negra y sal de mar.	$140.00	$220.00

GELATO E FANTASIA

UNA BOLA	$50.00
DOS BOLAS	$90.00
TRES BOLAS	$120.00
1/2 LITRO	$150.00
1 LITRO	$240.00

SABORES

- Pistache
- Algodón de azúcar
- Dulce de leche
- Selva Negra
- Limón
- Banana Split
- Mascarpone con frutos rojos
- Yogurt de Durazno
- Chocolate
- Stracciatella
- Coco

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CAFÉ & TÉ

Café americano	**$60.00**
Espresso	**$60.00**
Espresso doble	**$70.00**
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	**$70.00**
Variedad de tés	**$70.00**
Extra de leche vegetal	**$16.00**

REFRESCOS 355mL — $70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fresca, Manzana Mundet, Ginger Ale.

AGUA MINERAL

Agua de Piedra, mineral con gas 650mL	**$120.00**
Agua San Pellegrino, mineral con gas 750mL	**$120.00**
Topo Chico, agua mineral 355mL	**$ 70.00**

AGUA NATURAL

Agua de Piedra, mineral sin gas 650mL	**$120.00**
Agua Panna 750mL	**$120.00**
984, agua purificada 500mL	**$ 80.00**
984, agua purificada 1000mL	**$120.00**
Limonada o Naranjada 400mL	**$ 60.00**

Todos los precios están en pesos Mexicanos.

CERVEZA 355mL — $ 70.00

Amstel, Tecate, Tecate light, Indio, Bohemia oscura, Bohemia clara, XX Lager, XX Ambar.

Heineken — **$ 75.00**

LICORES

	Copa
Amaretto Disaronno	**$220.00**
Aperol	**$180.00**
Bailey's	**$140.00**
Campari	**$140.00**
Cointreau	**$220.00**
Jagermeister	**$160.00**
Fernet Branca	**$180.00**
Licor 43	**$160.00**
Martini Bianco	**$120.00**
Martini Extra Seco	**$120.00**
Martini Rosso	**$120.00**
Limoncello	**$ 80.00**

WHISKY

	Botella	Copa
Buchanan's, 12 años 750mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Buchanan's, 18 años		**$450.00**
Glenfiddich 12 750mL	**$4,500.00**	**$300.00**
Johnnie Walker, Black Label 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Johnnie Walker, Red Label 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Jack Daniel's		**$210.00**
Jim Beam, White		**$160.00**

Todos los precios están en pesos Mexicanos.

Todos los destilados se sirven en una medida de 1.5 oz por copa.

TEQUILA

	Botella	Copa
Volcán XA 750mL	**$8,200.00**	**$420.00**
Herradura, Ultra 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Herradura, Plata 700mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Herradura, Reposado 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Volcán de mi Tierra, Blanco 750mL	**$4,200.00**	**$280.00**
Volcán de mi Tierra, Añejo Cristalino		**$350.00**
Don Julio 70 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Don Julio, Blanco 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Don Julio, Reposado 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Maestro Dobel, Diamante		**$260.00**
Jimador, Blanco		**$130.00**

VODKA

	Botella	Copa
Belvedere 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Grey Goose 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Stolichnaya 750mL	**$1,900.00**	**$150.00**
Absolut 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**

MEZCAL

	Botella	Copa
Montelobos, Joven Espadín		**$250.00**
The Lost Explorer, Espadín 750mL	**$6,000.00**	**$360.00**
The Lost Explorer, Tobalá		**$500.00**
The Lost Explorer, Salmiana		**$650.00**
Ojo de Tigre, Espadín/Tobalá 750mL	**$2,800.00**	**$220.00**
Verde Momento		**$200.00**

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 5 refrescos.

RON

	Botella	Copa
Eminente		**$290.00**
Flor de Caña, 4 años 750mL	**$1,800.00**	**$160.00**
Flor de Caña, 7 años		**$190.00**
Flor de Caña, Gran Reserva, 12 años		**$250.00**
Flor de Caña, Centenario, 18 años		**$290.00**
Bacardí, Blanco 980mL	**$1,700.00**	**$140.00**

LISTA DE VINOS

VINO TINTO

	Botella	Copa
Piaggia, Cabernet-Merlot	**$ 900.00**	**$220.00**
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon	**$ 650.00**	**$160.00**
Viña Maipo, Merlot	**$ 600.00**	**$150.00**
Viña Maipo, Carmenere	**$ 600.00**	
Brigantello, Cabernet Sauvignon	**$1,050.00**	
Céfiro, Reserva, Merlot	**$1,200.00**	
Brigantello, Sangiovese Rubicone	**$1,050.00**	
Matarromera, Crianza, Tempranillo	**$2,800.00**	
Matarromera, Reserva, Tempranillo	**$4,400.00**	
Arzuaga, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot	**$3,000.00**	
Páramo de Legaris, Ribera del Duero, Varietal/Cupaje	**$1,900.00**	
PKNT, Carmenere	**$ 850.00**	
PKNT, Malbec	**$ 900.00**	**$220.00**
Twin Oaks, Cabernet Sauvignon	**$1,000.00**	
PKNT, Reserva, Merlot	**$ 950.00**	**$240.00**

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 5 refrescos.

VINO BLANCO

	Botella	Copa
Piaggia, Chenin Blanc	$ 900.00	$220.00
Viña Maipo, Sauvignon Blanc	$ 600.00	$150.00
Raimat, Albariño	$1,300.00	
Brigantello, Pinot Grigio Delle Venezie	$1,050.00	
Casas Patronales, Chardonnay	$1,600.00	
Twin Oaks, Chardonnay	$1,000.00	
PKNT, Reserva, Chardonnay	$ 900 .00	$220.00
PKNT, Sauvignon Blanc	$ 850.00	
Céfiro, Reserva, Sauvignon Blanc	$1,200.00	
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	$1,800.00	

VINO ROSADO

	Botella	Copa
Piaggia, Cabernet-Merlot	$ 950.00	$220.00
Viña Maipo, Rosé	$ 600.00	$150.00
Whispering Angel	$1,950.00	
Minuty	$1,700.00	
Viña Pomal, Garnacha, Viura	$1,600.00	
Avaniel DO Rueda verdejo	$1,400.00	

ESPUMOSOS

	Botella	Copa
Moët & Chandon	$3,500.00	
Möet & Chandon Rosé	$3,800.00	
Comte de Chamberí, Mousseux Brut	$ 600.00	$150.00
Bottega Rosé Gold	$1,800.00	
Chandon, Garden	$1,600.00	
Chandon, Garden, mini 187mL	$ 350.00	
Chandon, Rosé, mini 187mL	$ 350.00	

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

CÓCTELES

007 **$180.00**
"Martini con vodka, agitado, no mezclado".

PAPER PLANE **$200.00**
Bourbon, Aperol, Angostura y jugo de lima.

MARGARITA **$200.00**
¡Porque estamos en México!

DAIQUIRÍ **$160.00**
Ron, jugo de lima y azúcar.

BOULEVARDIER **$200.00**
Vermouth rosso, Campari y Bourbon.

WHISKEY SOUR **$180.00**
Bourbon, lima, jarabe natural, angostura.

NEGRONI **$200.00**
Tanqueray, Campari y vermouth rosso.

GIN TONIC **$180.00**
Gin y agua tónica.

OLD FASHION **$160.00**
Bourbon, Angostura y azúcar morena.

MEZCALITA **$200.00**
Mezcal, jugo de naranja y lima.

MIMOSA **$260.00**
Con burbujas.

LIMONCELLO SPRITZ **$260.00**
2x1 Todo el día.

PIÑA COLADA **$160.00**
Ron, piña, coco, leche condensada.

APEROL SPRITZ **$240.00**
Aperol, vino espumoso y agua mineral.

GARDEN SPRITZ **$260.00**
Chandon Garden, naranja y agua mineral.

COSMOPOLITAN **$180.00**
Vodka, licor de naranja y jugo de cranberry.

TEQUILA PECCATO **$180.00**
Tequila, jugo de toronja y jugo de lima.

CUBA LIBRE **$140.00**
Ron, Coca-Cola y jugo de lima.

MOJITO **$160.00**
Ron, jugo de lima, menta, azúcar y agua mineral.

CARAJILLO AHUMADO **$180.00**
Espresso, mezcal y Licor 43.

CARAJILLO LICOR 43 **$160.00**
El clásico.

CARAJILLO BAILEY'S **$160.00**
Perfecto para acompañar nuestros postres.

ESPRESSO MARTINI **$160.00**
Vodka, Kahlúa y espresso.

Todos los precios están en pesos Mexicanos.
Cada cóctel está elaborado con una receta exclusiva. Si desea conocer los ingredientes o detalles, no dude en consultarlo con su mesero.

TOP TABLE GROUP

PIZZERIA DI MARCO

Pizzeria di Marco, inspired by the tradition of Neapolitan cuisine, has found its home in Tulum with the mission of bringing people together. This concept is born from the legacy of Chef Marco, a renowned pizza master in Italy, whose passion and skills in the perfect pizza have transcended generations.
Every pizza served is a tribute to his tradition, from the selection of ingredients to the cooking in a wood-fired oven designed under his specifications.

Operated by Top Table Group, synonymous with luxury and exceptional dining experiences, Pizzeria di Marco is much more than a pizzeria. It is a space where passion, effort and excellence combine to create unforgettable moments, always inspired by the spirit of Chef Marco.
Every detail is carefully thought out to offer a unique experience, celebrating the joy of sharing a meal.

WELCOME TO PIZZERIA DI MARCO.

Tuesday to Sunday from: 2:00 p.m. to 10:00 p.m.

*Some menu items may contain traces of one or more allergenic ingredients. Please inform our staff of any food allergies. Since we cannot guarantee that our dishes are 100% free of such allergens, consumption is the responsibility of those who consume such foods.

*Raw or undercooked foods increase the risk
food poisoning and infections in sensitive people.

*To ensure the freshness of our dishes, our ingredients and processes are subject to adjustments due to market availability.

*All our dishes are prepared to order.
Your patience is appreciated.

*Our prices are expressed in Mexican Pesos
and include sales taxes.

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

*In order to provide the best possible service, groups of 8 or more people will receive a single bill per table. We appreciate your understanding and cooperation.

*Tips are not included and are not mandatory.

STARTERS & SALADS

	Individual	To share
Meatballs Pomodoro Meatballs (210g|420g) served with parmesan cheese.	$180.00	$280.00
Calamari alla Romana Calamari (180g|300g) with tartar and marinara sauce.	$220.00	$320.00
Capresse Salad Mozzarella, tomato, basil, pesto.	$160.00	$260.00
Caesar Salad Lettuce, tradicional dressing, anchovyes and croutons.	$160.00	$260.00
With chicken or Tuna (150g) $210 .00 | $310.00		
Di Marco Salad Lettuce, tomato, corn, carrot, onion, olives, house vinaigrette	$130.00	$230.00
With chicken or Tuna (150g) $180 .00 | $280.00		

PIZZA

	Medium	Large
Margarita Pomodoro sauce, mozzarella, pesto.	$170.00	$270.00
Pepperoni Pomodoro sauce, mozzarella, pepperoni.	$220.00	$320.00
Funghi Pomodoro sauce, mozzarella, assorted mushroms.	$220.00	$320.00
Quattro Formaggi Italian cheese mix.	$180.00	$280.00
Del Huerto Pomodoro sauce, mozzarella, market veggies.	$260.00	$360.00
Messicana Spicy pomodoro sauce, mozzarella, pork “al pastor” style.	$290.00	$390.00
Tonno e Cipolla White and pomodoro sauce, mozzarella, tunna, onion.	$260.00	$360.00
Diavola Spicy pomodoro, mozzarella, bell peppers, pesto.	$260.00	$360.00
Il Padrino Pomodoro, mozzarella, olives, capers, anchovy aioli.	$220.00	$320.00
Il Capo White sauce, Taleggio cheese, truffle oil, arugula, pesto.	$250.00	$350.00
Bismark Pomodoro, mozzarella, prosciutto, egg, arugula, truffle oil.	$280.00	$380.00
La Mafia Pomodoro, white sauce, mozzarella, italian sausage, spinach, onion, olives.	$280.00	$380.00
Polpette Napoletane Pomodoro, mozzarella, meatballs, Parmesan.	$220.00	$320.00
Calamari Pomodoro, mozzarella, calamari alla Romana, Parmesan, anchovy aioli.	$280.00	$380.00

All prices are in Mexican pesos

PANINIS

		Small	Full
Capresse	Mozzarella, tomato, basil, pesto.	$140.00	$220.00
Prosciutto	Prosciutto (80g|160g), parmesano, tomato, basil, pesto.	$260.00	$340.00
Polpette	Meatballs (210g|420g), pomodoro sauce, mozzarella, parmesan, pesto.	$180.00	$260.00
Tonno	Tunna (150g|300g) with mayonnaise, black pepper and sea salt.	$140.00	$220.00

GELATO E FANTASIA

1 SCOOP	$50.00
2 SCOOPS	$90.00
3 SCOOPS	$120.00
1/2 LITER	$150.00
1 LITER	$240.00

FLAVORS

- Pistachio
- Cotton candy
- Milk caramel
- Black Forest
- Lemon
- Banana Split
- Mascarpone with red fruits
- Peach Yogurt
- Chocolate
- Stracciatella
- Coconut

NON-ALCOHOLIC DRINKS

COFEE & TEA

American coffee	**$60.00**
Espresso	**$60.00**
Double espresso	**$70.00**
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	**$70.00**
Tea assortment	**$70.00**
Extra plant-based milk	**$16.00**

SODAS 355mL — $70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fresca, Manzana Mundet, Ginger Ale.

SPARKLING WATER

Agua de Piedra, sparkling mineral 650mL	**$120.00**
Agua San Pellegrino 750mL	**$120.00**
Topo Chico, mineral water 355mL	**$ 70.00**

NATURAL WATER

Agua de Piedra, still mineral, 650mL	**$120.00**
Agua Panna 750mL	**$120.00**
984, purified water 500mL	**$ 80.00**
984, purified water 1000mL	**$120.00**
Lemonade or orangeade 400mL	**$ 60.00**

All prices are in Mexican pesos

BEER 355mL — $ 70.00

Amstel, Tecate, Tecate light, Indio, Bohemia oscura, Bohemia clara, XX Lager, XX Ambar.

Heineken — **$ 75.00**

LIQUEUR

	Glass
Amaretto Disaronno	**$220.00**
Aperol	**$180.00**
Bailey's	**$140.00**
Campari	**$140.00**
Cointreau	**$220.00**
Jagermeister	**$160.00**
Fernet Branca	**$180.00**
Licor 43	**$160.00**
Martini Bianco	**$120.00**
Martini Extra Seco	**$120.00**
Martini Rosso	**$120.00**
Limoncello	**$ 80.00**

WHISKY

	Bottle	Glass
Buchanan's, 12 años 750mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Buchanan's, 18 años		**$450.00**
Glenfiddich 12 750mL	**$4,500.00**	**$300.00**
Johnnie Walker, Black Label 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Johnnie Walker, Red Label 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Jack Daniel's		**$210.00**
Jim Beam, White		**$160.00**

All prices are in Mexican pesos.
All spirits are served in a measure of 1.5 oz per glass.
In the purchase of a bottle, include 5 soft drinks.

TEQUILA

	Bottle	Glass
Volcán XA 750mL	**$8,200.00**	**$420.00**
Herradura, Ultra 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Herradura, Plata 700mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Herradura, Reposado 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Volcán de mi Tierra, Blanco 750mL	**$4,200.00**	**$280.00**
Volcán de mi Tierra, Añejo Cristalino		**$350.00**
Don Julio 70 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Don Julio, Blanco 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Don Julio, Reposado 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Maestro Dobel, Diamante		**$260.00**
Jimador, Blanco		**$130.00**

VODKA

	Bottle	Glass
Belvedere 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Grey Goose 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Stolichnaya 750mL	**$1,900.00**	**$150.00**
Absolut 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**

MEZCAL

	Bottle	Glass
Montelobos, Joven Espadín		**$250.00**
The Lost Explorer, Espadín 750mL	**$6,000.00**	**$360.00**
The Lost Explorer, Tobalá		**$500.00**
The Lost Explorer, Salmiana		**$650.00**
Ojo de Tigre, Espadín/Tobalá 750mL	**$2,800.00**	**$220.00**
Verde Momento		**$200.00**

All prices are in Mexican pesos.
All spirits are served in a measure of 1.5 oz per glass.
In the purchase of a bottle, include 5 soft drinks.

RON

	Bottle	Glass
Eminente		
Flor de Caña, 4 años 750mL		**$290.00**
Flor de Caña, 7 años	**$1,800.00**	**$160.00**
Flor de Caña, Gran Reserva, 12 años		**$190.00**
Flor de Caña, Centenario, 18 años		**$250.00**
Bacardí, Blanco 980mL		**$290.00**
	$1,700.00	**$140.00**

WINE LIST

RED WINE

	Bottle	Glass
Piaggia, Cabernet-Merlot	**$ 900.00**	**$220.00**
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon	**$ 650.00**	**$160.00**
Viña Maipo, Merlot	**$ 600.00**	**$150.00**
Viña Maipo, Carmenere	**$ 600.00**	
Brigantello, Cabernet Sauvignon	**$1,050.00**	
Céfiro, Reserva, Merlot	**$1,200.00**	
Brigantello, Sangiovese Rubicone	**$1,050.00**	
Matarromera, Crianza, Tempranillo	**$2,800.00**	
Matarromera, Reserva, Tempranillo	**$4,400.00**	
Arzuaga, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot	**$3,000.00**	
Páramo de Legaris, Ribera del Duero, Varietal/Cupaje	**$1,900.00**	
PKNT, Carmenere	**$ 850.00**	
PKNT, Malbec	**$ 900.00**	**$220.00**
Twin Oaks, Cabernet Sauvignon	**$1,000.00**	
PKNT, Reserva, Merlot	**$ 950.00**	**$240.00**

All wines are 750ml per bottle/ 150ml glass.
All prices are in Mexican pesos.

WHITE WINE

	Bottle	Glass
Piaggia, Chenin Blanc	$ 900.00	$220.00
Viña Maipo, Sauvignon Blanc	$ 600.00	$150.00
Raimat, Albariño	$1,300.00	
Brigantello, Pinot Grigio Delle Venezie	$1,050.00	
Casas Patronales, Chardonnay	$1,600.00	
Twin Oaks, Chardonnay	$1,000.00	
PKNT, Reserva, Chardonnay	$ 900 .00	$220.00
PKNT, Sauvignon Blanc	$ 850.00	
Céfiro, Reserva, Sauvignon Blanc	$1,200.00	
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	$1,800.00	

ROSE WINE

	Bottle	Glass
Piaggia, Cabernet-Merlot	$ 950.00	$220.00
Viña Maipo, Rosé	$ 600.00	$150.00
Whispering Angel	$1,950.00	
Minuty	$1,700.00	
Viña Pomal, Garnacha, Viura	$1,600.00	
Avaniel DO Rueda verdejo	$1,400.00	

BUBBLES

	Bottle	Glass
Moët & Chandon	$3,500.00	
Möet & Chandon Rosé	$3,800.00	
Comte de Chamberí, Mousseux Brut	$ 600.00	$150.00
Bottega Rosé Gold	$1,800.00	
Chandon, Garden	$1,600.00	
Chandon, Garden, mini 187mL	$ 350.00	
Chandon, Rosé, mini 187mL	$ 350.00	

All wines are 750ml per bottle/ 150ml glass.
All prices are in Mexican pesos.

COCKTAILS

007 **$180.00**
"Martini with vodka, stirred, not shaked".

PAPER PLANE **$200.00**
Bourbon, Aperol, Angostura & lime juice.

MARGARITA **$200.00**
Just because we are in Mexico!

DAIQUIRÍ **$160.00**
Ron, lime juice & sugar.

BOULEVARDIER **$200.00**
Vermouth rosso, Campari & Bourbon.

WHISKEY SOUR **$180.00**
Bourbon, lime, natural syrup & Angostura.

NEGRONI **$200.00**
Tanqueray, Campari & vermouth rosso.

GIN TONIC **$180.00**
Gin & tonic water.

OLD FASHION **$160.00**
Bourbon, Angostura & brown sugar.

MEZCALITA **$200.00**
Mezcal, orange & lime juice.

MIMOSA **$260.00**
With bubbles.

LIMONCELLO SPRITZ **$260.00**
2x1 All day.

PIÑA COLADA **$160.00**
Rum, pineapple, coconut, condensed milk.

APEROL SPRITZ **$240.00**
Aperol, sparkling wine & mineral water.

GARDEN SPRITZ **$260.00**
Chandon Garden, otange & mineral water.

COSMOPOLITAN **$180.00**
Vodka, orange liquor & cranberry juice.

TEQUILA PECCATO **$180.00**
Tequila, grapefruit juice & lime juice.

CUBA LIBRE **$140.00**
Rum, Coke, lime juice.

MOJITO **$160.00**
Rum, lime juice, mint, sugar & mineral water.

SMOKED CARAJILLO **$180.00**
Espresso, mezcal & Licor 43.

CARAJILLO LICOR 43 **$160.00**
The classic.

CARAJILLO BAILEY'S **$160.00**
Perfect to pair with our sweet treats.

ESPRESSO MARTINI **$160.00**
Vodka, Kahlúa & espresso.

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

TOP TABLE GROUP