

★ Barra Lupe ★

COCTELERÍA BY CLAUDIA CABRERA

De la mano de Claudia Cabrera, esta carta busca enaltecer los destilados mexicanos a través de una coctelería que respeta su origen y celebra su carácter.

TEPACHELADA \$230.00

200 ml de tepache sazón, 30ml de Tequila Hornitos, 15ml de Ancho Verde, sal de piña.

PICOSO PERO SABROSO \$250.00

45 ml de Tequila Hornitos Cristalino infusión con cilantro, 15 ml de Carpano Bianco, 15ml de Jerez fino Tío Pepe, cordial de serrano y supasawa.

AGÜITA LOCA \$250.00

45 ml de Sotol Cardenxe infusionado con fresas, 15ml de Campari, 15ml de mix de aperitivo italiano, cordial de jamaica y cardamomo, y jugo de limón verde.

RITUAL \$250.00

45ml de Pox, 15ml de Chartreuse amarillo, puré de guayaba y romero, limón verde y bitter herbal.

CLAMATO LAGARTO \$250.00

45 ml de Clamato, 30ml de mezcal de la casa, 15ml de Fernet Branca, condimento base de la gastronomía mexicana, mix de salsas, jugo de limón, sal de apio y brocheta de encurtidos.

BATANGA LUPE \$250.00

Tequila Hornitos Cristalino con vainilla 45ml, Fernet Branca 10ml, huitlacoche, tonicol y espuma salada de Coca-Cola.

HASTA VER LA CRUZ \$250.00

Mezcal de la casa 60ml, Chartreuse Verde 10ml, hoja santa, leche, limón verde, piña, miel de agave y milk punch.

5 CON TODO \$250.00

Tequila Herradura Plata con cilantro 50ml, pulque natural 30ml, piña, achiote, guajillo, escabeche y limón verde.

EL GUAYABO \$250.00

Charanda Uruapan Azul con guayaba 50ml, laurel, Aperol 15ml, bitter de hierbas y prosecco 90ml.

NIÑA FRESA \$250.00

Raicilla Pequeña Raíz 50ml, helado de vainilla, fresa, Aperol 15ml, limón verde, pimienta rosa y milk punch.

MOCKTAILS

CONEJO 0.0 \$195.00

Tascalate, leche de soya, pixtle, mamey y Runneght Mezquila 0% alc.

EL GUAYABITO \$195.00

Almave Ámbar 0% alc, guayaba, toronjil y limón verde.

PELANA \$195.00

Almave Azul 0% alc, té de limón, chaya y limón verde.