

NIXTE

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA



BEBIDAS

◦ ANCESTRALES ◦

TEPACHE \$80

Región: Norte, centro y sur de México

Bebida mexicana de origen prehispánico consumida en casi toda la república mexicana. Creada a base de la fermentación de la cáscara de la piña endulzada con piloncillo.

TEJATE \$80

Región: Oaxaca

Bebida oaxaqueña de origen prehispánico elaborada con maíz y cacao.

TEJUINO \$80

Región: Nayarit / Jalisco

Bebida artesanal que se prepara mediante la fermentación del nixtamal de maíz y dulce de caña de azúcar (piloncillo). Se bebe con limón, sal y chile piquín al gusto.

CURADO DE TEMPORADA \$90

Región: Altiplano Central de México

Bebida alcohólica de origen prehispánico que se obtiene de las pencas del maguey y se elabora a partir de la fermentación del aguamiel. Curado en casa con ingredientes locales y de temporada.

MEZCALES

◦ TRADICIONALES ◦

ESPADÍN \$110

MADRECUIXE \$130

TOBALÁ \$150

◦ COCTELERÍA ◦

COCTEL DE TEMPORADA \$160

MALINALLI \$145

Mezcal, Pepino, Hierbabuena y Limón. Escarchado con sal de gusano.

KAPOLIN \$145

Mezcal, Frutos Rojos, Naranja, Hierbabuena y Limón.

◦ CERVEZAS ◦

ARTESANALES

NIXTE \$115

Pale Ale de temporada elaborada con totomoxtle

NACIONALES

CORONA \$50

VICTORIA \$50

DOS XX \$50

Lager o ambar

MODELO ESPECIAL \$55

NEGRA MODELO \$55

BOHEMIA \$55

Clara, oscura o cristal

TARRO ESCARCHADO CON LIMÓN Y SAL +\$10

◦ VINO ◦

NIXTE TINTO

Botella
\$800

Copa
\$190

Región: Ensenada, México

Uva: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

NIXTE BLANCO

Botella
\$600

Copa
\$140

Uva: Chenin blanc

SELECCIÓN DEL MES

Botella
\$650

Copa
\$120

◦ BEBIDAS ◦

AGUA DEL DÍA \$50

NARANJADA O LIMONADA \$45

Natural o mineral

BOTELLA DE AGUA \$30

Natural o mineral

CLAMATO PREPARADO \$60

REFRESCOS \$35

Coca/Sprite/Manzanita/Fresca