

ESCONDIDO

ROOFTOP BAR

COCTELERIA SIGNATURE SIGNATURE COCKTAILS

QUETZAL BLAZE · 20

Cocktail tiki Inspirado en la sabiduría del Dios Quetzal,
con sabores tropicales y esencia de flores.

Ron Paranubes de Oaxaca · Licor de Pomelo y albahaca
Naranja · Fruta de la pasión · Esencia de gramínea

A tiki cocktail inspired by the wisdom of the god Quetzal,
with tropical flavors and floral essence.

Paranubes Rum from Oaxaca · Grapefruit & Basil Liqueur
Orange · Passion Fruit · Graminea Essence

OBSIDIAN SKY · 20

Referencia a Tezcatlipoca y su espejo humeante,
evocando el cielo oscuro. Notas a frutos rojos y ahumado.

Mezcal Ramo de Rosas · Martini Rosso
Azahar y Mora · Emulsionante

A tribute to Tezcatlipoca and his smoky mirror,
evoking a dark sky. Notes of red fruit and smoke.

Ramo de Rosas Mezcal · Martini Rosso
Orange Blossom & Blackberry · Foamer

TLALOC STORM · 20

La furia dulce de Tlaloc:
Un tributo al dios de la lluvia con notas de tropical, picante y
ahumado que despiertan la tormenta.

Mezcal Ramo de Rosas Espadin · Licor Picante
Mango y Jalapeño · Zumo de Naranja

The sweet fury of Tlaloc: a tribute to the god of rain with tropical,
spicy and smoky notes that awaken the storm.

Ramo de Rosas Espadin Mezcal · Spicy Liqueur
Mango & Jalapeño · Orange Juice

XOCOME · 20

Inspirada en la diosa del placer, Xochiquetzal, la palabra Xocome significa "guirnalda de frutas" en náhuatl, recordando el sabor frutal de este cocktail.

Vodka Grey Goose · Cointreau Triple Sec
Fresas · Emulsionante

Inspired by the goddess of pleasure, Xochiquetzal. "Xocome" means "fruit garland" in Nahuatl – a perfect name for this fruity cocktail.

Grey Goose Vodka · Cointreau Triple Sec
Strawberries · Foamer

AH MUN · 20

Dios del maíz y la agricultura. Representa la dulzura y la abundancia. Nuestra vision la mostramos con licores caseros, agave y jengibre.

Tequila Patrón Silver · Licor de Tepache
Siropé Piña Especiada · GingerBeer

God of corn and agriculture. He represents sweetness and abundance. Our version features house-made liqueurs, agave, and ginger.

Patrón Silver Tequila · Tepache Liqueur
Spiced Pineapple Syrup · Ginger Beer

DESDE MEXICO FROM MEXICO

MARGARITA • 18

La clasica al estilo Escondido
The classic, Escondido style

TOMMYS MARGARITA • 18

Una margarita más dulce
A sweeter take on the Margarita

SPICY MARGARITA • 20

Un toque picante a la margarita
A hot twist on the classic

STRAWBERRY MARGARITA • 18

Una pizca de color a la margarita
A splash of color for your Margarita

PALOMA • 18

Nuestra Paloma "Escondido"
Our own "Escondido" Paloma

SPICY PALOMA • 20

Con licor de Chili verde
With green chili liqueur

MEXICAN MULE • 18

El Ruso que se fue de vacaciones a Tulum
The Moscow Mule that went on vacation to Tulum

ESPRESSO MEXICAN • 18

Cafe y tequila, Why not?
Coffee and tequila – why not?

MEZCALONI • 18

No podía faltar una version del negroni
Our mezcal take on the Negroni – a must!

TULUM SPRITZ • 16

Ginebra Bombay Sapphire, fruta de la pasión y soda
Bombay Sapphire Gin, passion fruit, soda

CHELADA • 12

MICHELADA • 14

MICHELADA ESCONDIDO • 16

PACIFICO • 10

MODELO • 10

CORONA • 8

MEXICO SPIRITS

TEQUILAS

PATRON SILVER · 240 / 20 / 11

PATRON REPOSADO · 280 / 24 / 15

PATRON AÑEJO · 340 / 36 / 19

PATRON EL CIELO · 850 / 95 / 46

PATRON EL ALTO · 780 / 85 / 45

LA HERRADURA REPOSADO · 220 / 16 / 9

EL JIMADOR REPOSADO · 180 / 14 / 8

VOLCAN DE MI TIERRA SILVER · 240 / 20 / 11

VOLCAN DE MI TIERRA REPOSADO · 280 / 26 / 14

CLASE AZUL REPOSADO · 780 / 26 / 14

CASADRAGONES CRISTALINO · 1200 / 105 / 55

ENTRE MANOS BLANCO · 220 / 18 / 10

CASAMIGOS TEQUILA · 220 / 16 / 9

THE LOST EXPLORER · 280 / 28 / 15

CASCAHUIN BLANCO · 280 / 24 / 14

CASCAHUIN REPOSADO · 320 / 26 / 14

CASCAHUIN EXTRA AÑEJO · 450 / 44 / 24

CASCAHUIN TAHONA · 360 / 32 / 17

MEZCAL · MEZCALS

RAMO DE ROSAS ESPADÍN · 220 / 16 / 9
ENCANTADO ESPADÍN · 220 / 16 / 9
LOS DANZANTES ESPADÍN JOVEN · 260 / 22 / 12
LOS DANZANTES TOBALÁ · 420 / 44 / 24
CASAMIGOS MEZCAL · 240 / 22 / 12
CLASE AZUL MEZCAL DURANGO · 1600 / 180 / 95
ALIPUS SAN BALTAZAR ESPADÍN · 240 / 22 / 12
ALIPUS TIO JESUS ARROQUEÑO · 280 / 26 / 14
THE LOST EXPLORER SALMIAN · 620 / 68 / 36
PALOMO ESPADÍN PECHUGA · 320 / 30 / 16
PALOMO TEPEZTATE · 340 / 34 / 18
PICAFLOR MADRECUISHE · 280 / 24 / 14
PICAFLOR ESPADÍN ANCESTRAL · 340 / 32 / 18
LA PLANTA CUPREATA · 320 / 30 / 16
REAL MINERO ARROQUEÑO · 560 / 56 / 29

RAICILLA / SOTOL

MEZONTE JAPO RAICILLA · 520 / 64 / 34
MEZONTE SANTOS RAICILLA · 520 / 64 / 34
FLOR DEL DESIERTO SOTOL SIERRA · 360 / 36 / 19

RONES · RUMS

PARANUBES OAXACA · 240 / 20 / 11
PARANUBES MORADA · 260 / 22 / 12
PARANUBES AÑEJO · 320 / 28 / 16

CARTA – MENU

OSTRAS AL NATURAL – UD.
FRESH OYSTERS SERVED ON THE HALF SHELL
7,5

CEVICHE DE VIEIRAS EN MEDIA LIMA
Para comer de un bocado
SCALLOP CEVICHE IN HALF LIME
One-bite delight
7,50

GUACAMOLE CON TOTOPOS FRITOS
GUACAMOLE WITH FRIED TOTOPOS
12,50

SÄAM DE QUISQUILLAS CON PICO DE GALLO
RED SHRIMP SSAM WITH PICO DE GALLO
14