

FOOD

PERFECTO PARA COMPARTIR - Perfect to share

GUACAMOLE	\$220
PATATAS CRUJIENTES Y SALSA PICANTE Crispy potatoes and spicy sauce	\$190
DIP DE BETABEL Y QUESO DE CABRA Beetroot and goat cheese dip	\$220
BURRATA, ALBAHACA Y CHERRYS Burrata, basil and cherry tomatoes	\$280
TACOS DE RES BRASEADA (3pz) Braised beef taco	\$220
TACOS DE LECHÓN (3pz) Suckling pig taco	\$260
TACOS VEGETARIANOS (3pz) Vegeterian tacos	\$220
TOSTADAS DE ATÚN (2pz) Tuna on a crispy tortilla	\$220
PALETILLA DE JAMÓN IBÉRICO (80gr) Iberian ham	\$340
TIRADITO DE KAMPACHI CON SALSA TATEMADA (120gr) Kampachi sashimi with tatemada sauce	\$330
BRIE RELLENO DE FRUTOS SECOS Brie cheese stuffed with dry fruits	\$340

CLÁSICOS DE CITYZEN - Cityzen's Classics

HAMBURGUESA CITYZEN DE RES (2pz, 240gr) Cityzen beef burger	\$345
SANDWICH DE PORK BELLY Y QUESO (1pz) Pork belly and cheese sandwich	\$325
TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y CREMOS DE QUESO (2pz) Salmon and creamy cheese toast	\$270
GRILLED CHEESE SANDWICH, JAMÓN IBÉRICO Y CAMEMBERT Grilled cheese sandwich, iberian ham and camembert	\$350

A LAS BRASAS - Simply grilled

Acompañados con papas confitadas - Verduras a la parrilla
Accompanied with confit potatoes - Grilled vegetables

NEW YORK U.S. PRIME (600gr)	\$975
NEW YORK U.S. PRIME (1Kg)	\$1490
PESCA DEL DÍA (400gr) Market fish	\$550
CAMARÓN U12 (6pz) U12 shrimps	\$550

NO TE VAS SIN - Don't leave without	\$190
PANACOTA	
MOUSSE DE CHOCOLATE	

DRINKS

V I N O / W I N E

	Copa/Glass 150ml	Botella/Bottle 750 ml
--	---------------------	--------------------------

ROSADO / ROSÉ

CHÂTEAU LA BLANQUERIE CABERNET S. MERLOT BORDEAUX, FRANCIA	\$225	\$1000
MARIATINTO SANG BLEU GARNACHA GRIS LANGUEDOC, FRANCIA	\$225	\$1000

BLANCO / WHITE

CASA MADERO 2V CHARDONNAY, CHENIN BLANC VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$215	\$950
MÂCON-VILLAGES CHARDONNAY BOURGOGNE, FRANCIA	\$225	\$1000
PAZO DAS BRUXAS ALBARIÑO RIAS BAIXAS, ESPAÑA	\$225	\$1000
PERRO VERDE VERDEJO RUEDA, ESPAÑA		\$1550
MANDOLÁS FURMINT TOKAJ, HUNGRIA		\$2100
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH, NUEVA ZELANDA		\$2250
LATOUR CHABLIS 1ER CRU CHARDONNAY BOURGOGNE, FRANCIA		\$2800
PASCAL JOLIVET POUILLY-FUMÉ SAUVIGNON BLANC LOIRE, FRANCIA		\$2400

CLÁSICOS REDEFINIDOS / CLASSIC REDEFINED

\$245

MONTPARNASSE 140 ml Beefeater Pink, vino espumoso, miel de rosas, cítricos Beefeater Pink, sparkling wine, rose honey, citrus		
THE DUKE 120 ml Havana Selección, Chivas 18, Cinzano Rosso, vinagre de pera con miel de agave, chocolate bitters Havana Selección, Chivas 18, Cinzano Rosso, pear vinegar with agave honey, chocolate bitters		
SAINT GERMAIN 120 ml Bacardi 8, St Germain, puré de piña caramelizada, limón, crema de coco y almendra Bacardi 8, St Germain, caramelized pineapple puree, lime, coconut and almond cream		
LAVANDE 120 ml Casa Dragones Blanco, licor de lavanda, té de albahaca, jugo de limón Casa Dragones Blanco, lavender licquor, basil tea, lemon juice		
GRANDMA'S HANDS 120 ml Gentleman Jack, licor de cereza, jarabe de manzana y manzanilla, limón, clara de huevo Gentleman Jack, cherry licquor, chamomile and apple syrup, lime, egg white		
GOLD RUSH 150 ml Hennessy V.S, cerveza de jengibre, jugo de limón, hierbabuena, jarabe de miel Hennessy V.S, ginger beer, lemon juice, spearmint, honey syrup		
MEXICAN EAGLE 140 ml Monkey 47, Chartreuse Amarillo, Mezcal del Maguey, limón, bitter de apio, tortilla tatemada Monkey 47, Yellow Chartreuse, Mezcal del Maguey, lime, celery bitter, charred tortilla		
LE DEMOISELLE 120 ml Hendriks, Tio Pepe, Chartreuse Amarillo, limón Hendriks, Tio Pepe Sherry, Yellow Chartreuse, lime		
SUNSETSTAR 140 ml Absolut Elyx, float de mezcal, agua mineral, Campari, maracuyá, toronja Absolut Elyx, mezcal float, sparkling water, Campari, passion fruit, grapefruit		
TRES GORRIONES 120 ml Casamigos, Cointreau, Kahlua, Hennessy VS, chocolate bitters Casamigos, Cointreau, Kahlua, Hennessy VS, chocolate bitters		

	Copa/Glass 1.5 oz	Botella/Bottle 750 ml
--	----------------------	--------------------------

M E Z C A L

BRUXO N° 2 PECHUGA	\$190	\$2470
BRUXO N° 4 ENSAMBLE	\$300	\$3900
BRUXO N° 5 TOBALÁ	\$370	\$4810
SIETE MISTERIOS TOBALÁ	\$420	\$5460
SIETE MISTERIOS PECHUGA	\$350	\$4550
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$190	\$2470
ALIPUS SAN LUIS	\$195	\$2535
ALIPUS SAN JUAN	\$190	\$2470
ZAMA	\$300	\$3900

T E Q U I L A

DON JULIO 1942	\$460	\$5980
DON JULIO 70	\$220	\$2860
SOLARUM	\$615	\$8000
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$220	\$2830
ALTOS BLANCO	\$185	\$2400
ALTOS REPOSADO	\$190	\$2470
1800 CRISTALINO	\$220	\$2860
VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO	\$330	\$4290
VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO	\$300	\$3900
CASA DRAGONES BLANCO	\$320	\$4290
CASA DRAGONES JOVEN	\$780	\$8000
CLASE AZUL GOLD	\$990	\$8000
RESERVA DE LA FAMILIA	\$300	\$3900
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$450	\$5850

W H I S K E Y

BULLEIT BOURBON	\$200	\$2600
THE BALVENIE 12 AÑOS	\$395	\$4850
WILD TURKEY RYE	\$200	\$2600
WOODFORD RESERVE	\$290	\$3750
JACK DANIEL'S	\$200	\$2600
MAKER'S MARK	\$220	\$2940
GENTLEMAN JACK	\$220	\$2940
CHIVAS 12 AÑOS	\$220	\$2940
CHIVAS 18 AÑOS	\$320	\$3850
CHIVAS 25 AÑOS	\$2500	\$25000
DEWAR'S 12 AÑOS	\$220	\$2940
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$240	\$3500
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$395	\$4850
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$600	\$7500
GLENFIDDICH 21 AÑOS	\$900	\$9900
GLENLIVET 12 AÑOS	\$320	\$4500
GLENLIVET 15 AÑOS	\$340	\$4400
GLENLIVET 18 AÑOS	\$550	\$6500
JOHNNIE WALKER BLACK	\$230	\$3220
ARDBERG 10 AÑOS	\$290	\$3950
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$200	\$2440
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$310	\$3650
GLENMORANGIE 15 AÑOS	\$495	\$5950
THE MACALLAN 12 AÑOS	\$320	\$3850
THE MACALLAN 15 AÑOS	\$495	\$5950
THE MACALLAN 18 AÑOS	\$900	\$9900
HIBIKI HARMONY	\$340	\$4400

BEBIDAS / BEVERAGES

JUGOS 315 ml Juices		\$70
Naranja / Toronja Orange / Grapefruit		
CALIENTES Hot		
Espresso doble		\$60
Espresso doble		\$85
Café en prensa francesa / French press coffee		\$120
Cappuccino / Flat white		\$85
Chocolate caliente / Hot chocolate		\$85
Té / Tea		\$85
FRÍOS Iced		\$95
Café / Coffee		
Latte		
Mocha		
Chocolate		
Té / Tea		

TINTO / RED

CONVENTO DE SAN FRANCISCO ROBLE TINTA FINA RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA	\$225	\$950
TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA MALBEC MENDOZA, ARGENTINA	\$225	\$950
CHÂTEAU CASTERA CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ, CABERNET FRANC BORDEAUX, FRANCIA	\$250	\$1150
MARIATINTO TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA, SHIRAZ VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO		\$1750
LOUIS LATOUR PINOT NOIR BOURGOGNE, FRANCIA		\$2300
ÍCARO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO		\$3600

ESPUMOSO

CHANDON	\$235	\$1100
---------	-------	--------

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT	\$425	\$2300
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	\$525	\$2775
DOM PERIGNON		\$8800
DOM PERIGNON ROSÉ		\$12800
LOUIS ROEDERER CRISTAL		\$9800

CHAMPAGNE ON ICE

VEUVE CLICQUOT RICH	\$575	\$2995
VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ	\$550	\$2800
MOËT ICE IMPERIAL		\$2775
MOËT ICE IMPERIAL ROSÉ		\$3000

ZERO PROOF 290 ml

\$180

LÉGER MONTPARNASSE Jarabe de enebro, ginger ale, miel de rosas, cítricos Juniper syrup, ginger ale, rose honey, citrus		
--	--	--

G&T

Jarabe de enbro, Fever tree, pepino, jarabe de pimientos, romero Juniper syrup, Fever tree, cucumber, bell pepper syrup, rosemary		
--	--	--

MONT SAINT-MICHEL

Piña, té de frutos rojos, maracuyá, leche de coco y almendra Pineapple, red fruits tea, passion fruit, almond and coconut milk		
---	--	--

CERVEZA / BEER

CORONA 335 ml		\$95
CORONA LIGHT 335 ml		\$95
VICTORIA 335 ml		\$95
MODELO ESPECIAL 335 ml		\$95
NEGRA MODELO 335 ml		\$95
STELLA ARTOIS 335 ml		\$100

CERVEZA MONSTRUO DE AGUA / CRAFT BEER

BLANCA DE MAGUEY 335 ml		\$160
BLONDE ALE HIBRIDA 335 ml		\$170
STOUT TROPICAL HIGO Y CAÑA 335 ml		\$180

CARAJILLO

\$ 210

Shot de espresso, licor Ancho Reyes, miel de agave Espresso shot, Ancho Reyes liquor, agave honey		
--	--	--

Shot de espresso, jarabe de pan francés, licor Corajito Espresso shot, French toast syrup, Corajito liquor		
---	--	--

Shot de espresso, frangelico, licor de café, polvo de almendra Espresso shot, frangelico, coffee liqueur, almond dust		
--	--	--

Shot de espresso, Glenlivet 12 infusionado con roibos, jarabe de manzana Espresso shot, Glenlivet 12 infused with roibos, apple syrup		
--	--	--

	Copa/Glass	Botella/Bottle 1.5 oz	750 ml
--	------------	--------------------------	--------

C O G N A C

REMY MARTIN 1738	\$350	\$4550
REMY MARTIN VSOP	\$290	\$4160
HENNESSY VS	\$210	\$2730
HENNESSY VSOP	\$320	\$4160
HENNESSY XO	\$720	\$9000
MARTELL VSOP	\$320	\$4500
MARTELL XO	\$650	\$7800

G I N E B R A / G I N

BOMBAY SAPPHIRE	\$200	\$2600
MATRACA	\$200	\$2600
BEEFEATER'S	\$200	\$2600
HENDRICK'S	\$220	\$2860
BULLDOG	\$200	\$2600
THE BOTANIST	\$220	\$2860
MONKEY 47	\$410	\$5330
ELEPHANT	\$390	\$5000
ROKU	\$200	\$2600
CITADELLE RESERVA	\$220	\$2730
SIPSMITH	\$220	\$2730

R O N / R U M

BACARDI SUPERIOR	\$200	\$2600
BACARDI GRAN RESERVA 8 AÑOS	\$200	\$2600
BACARDI RESERVA 10 AÑOS	\$250	\$3250
FLOR DE CAÑA CRISTALINO	\$200	\$2600
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$220	\$2860
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$190	\$2470
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$200	\$2600
HAVANA CLUB 15 AÑOS	\$650	\$7800
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	\$220	\$2860
BRUGAL 1888	\$240	\$3220
ZACAPA 12 AÑOS	\$220	\$2860
ZACAPA 23 AÑOS	\$290	\$3770

V O D K A

KETEL ONE	\$200	\$2600
TITO'S	\$210	\$2730
BELVEDERE	\$210	\$2730
ABSOLUT	\$210	\$2730
ABSOLUT ELYX	\$210	\$2730

L I C O R E S / L I Q U O R S

\$165

LICOR 43		
APEROL		
BAILEYS ORIGINAL		
CORAJITO		
FRANGELICO		
PERNOD		
VACCARI NEGRO		

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

AGUA TÓNICA FEVER TREE 200 ml Fever tree premium tonic water		\$ 85
CERVEZA DE JENGIBRE 200 ml Ginger beer		\$ 85
BUI MINERAL / NATURAL 330 ml / 473 ml Sparkling water / still water		\$ 70 / \$ 110
HETHE 350 ml / 750 ml Still water		\$ 95 / \$ 130
HETHE 350 ml / 750 ml Sparkling water		\$ 95 / \$ 130
REFRESCOS 330 ml Sodas		\$60
SODA DE LA CASA 290 ml Home-made soda		\$120
Jengibre / Ginger Albahaca morada, miel, limón amarillo / Purple basil, honey, lemon		

Existen en este menú platillos con alimentos crudos o con cocción breve y su consumo es bajo riesgo del comensal, favor de informar a nuestro equipo en caso de tener alguna alergia alimentaria o intolerancia.
El consumo de bebidas alcohólicas es únicamente para mayores de 18 años. Precios en moneda nacional. Propina es voluntaria.
Precios incluyen I.V.A. Aceptamos pagos en efectivo, pagos con tarjeta Visa, AMEX y Mastercard.
This menu contains dishes with raw ingredients, consuming raw or undercooked products may increase foodborne illness. The consumption of alcoholic beverages is only for people over the age of 18.
Prices are in local currency. Tips are voluntary / Prices include V.A.T.
We accept payment in cash, Visa, AMEX, and Mastercard.