


# EL MIRADOR

---

WINE & COCKTAIL BAR

# ENTRADAS

## ENSALADAS

Campestre  \$240  
Queso de Cabra, Almendras, Cacahuete, Uvas,  
Aceite de Oliva, Sal-Pimienta, Sirope de Agave

Altura  \$240  
Queso Gouda Alemán, Fresas, Almendras, Aceite  
de Oliva, Sal-Pimienta, Sirope Agave

## TABLAS

Carnes Frías (2 PERSONAS) \$480  
Jamon Serrano, Chorizo Pamplona, Salami  
Salamanca, Lomo Canadiense


Quesos  (2 PERSONAS) \$450  
Queso de Cabra con Arandano, Gouda Aleman,  
Gouda Plato

Tabla Mixta (2 PERSONAS) \$700

## PARA COMPARTIR

Tapas de Jamon Serrano (5 PIEZAS) \$480

Espárragos con Rib Eye (6 PIEZAS) \$480

Higos Caramelizados (5 PIEZAS) \$450

Guacamole (2 PERSONAS) \$280


Papas a la Francesa (2 PERSONAS) \$250

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR

# PLATOS FUERTES


## PIZZAS

Vegana  \$300

Salsa pomodoro, Pimientos, aceituna negra,  
Cebolla, Champiñones laminados

Peperonni \$340

Salsa pomodoro, Mezcla de Quesos, Peperonni

Quattro formaggi  \$350

Salsa pomodoro, Queso Provoleta, Queso Azul  
Roquefort, Queso Prima

Jamón Serrano \$360

Salsa pomodoro, Mezcla de Quesos, Arúgula,  
aceituna negra, jamón Serrano

## HAMBURGUESAS

LOBO \$320

180gr Top Sirloin, Jitomate, Cebolla, Lechuga,  
Queso Cheddar & Monterrey Jack, Guacamole,  
Papas gajo

LUNA  \$300

Portobello, Espinaca, Jitomate Bola, Queso  
Panela, Cebolla, Aguacate, Papas Gajo

## GOURMET

CHICHARRON DE RIB EYE PROXIMAMENTE

MOLCAJETE DE CARNES PROXIMAMENTE

PENDIENTE PROXIMAMENTE

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR

# POSTRES

BLACKOUT \$220  
Bizcocho de chocolate oscuro, relleno y cubierto de chocolate semiamargo

DECADENCE  \$220  
Postre de chocolate semiamargo de consistencia suave, con un ligero toque de cafe, **sin gluten**

PIE DE MANZA \$200  
Tarta tejida de base sablé, relleno de manzana fresca picada con canela, nueces y pasas

CHEESCAKE FRUTOS ROJOS \$200  
Cheesecake estilo New York, decorado con compota de frutos rojos y rejilla de chocolate blanco

SAN SEBASTIAN \$200  
Postre de Origen Vasco, Tarta a base de queso de cocción lenta que le da un sabor inconfundible

LATTE MARTINI \$230

ESPRESSO MARTINI \$230

CARAJILLO TRADICIONAL \$220

CARAJILLO RUMCHATA \$220

CARAJILLO BAILEYS \$200



## COFFEE TASTE

ESPRESSO \$80

AMERICANO \$100

CAPUCCINO \$120

MOKA \$120

COLDBREW \$130

LECHE ALMENDRA/SOYA +\$20

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR

# COCTÉLERÍA

BY MØBAR

Prueba cualquiera de nuestros cocteles por solo  
**\$240MXN**

## Mezcal

### MARACUZCAL

Pulpa de Maracuya, Jugo de limón, Jarabe de Romero, Tintura de Jamaica

### MARACA

Infusión de Jamaica y Canela, Licor San Rojo, Jugo de limón, crusta de Tajín

## Ginebra

### MR. PINK

Jugo de Toronja Natural & Limón, Jarabe Artesanal de Romero, Top de Tónica Velvet Soda

### Berry Collins

Mix de pulpas naturales de Fresa, Frambuesa, Zarzamora, Jarabe de Albahaca, Jugo de Limón, top de tónica Velvet Soda

## Tequila

### PALOMA NEGRA

Jugo de Toronja natural, Limon, jarabe natural, Carbón Activado, Crusta Sal de cava

### TANTITO

Jugo natural de naranja, jugo de limón, jarabe natural, Licor de Chile San Rojo, Crusta de Tajín

### JALISCO TROPICAL

Pulpa de mango, jugo de piña, pulpa de maracuyá, jugo de limón, jarabe natural, Crusta de Tajín

## Ron

### QUEEN'S PARK SWIZZLE

Bitter de Angostura, Jugo de Limón, Azucar Morena, Hierbabuena

### CARIBBEAN PUNCH

Jugo de Naranja, Piña y Limón, Jarabe de Especies, Top de licor Curaçao

## Whisky

### SMOOTH PEACH

Pulpa de Durazno, Jarabe de Cardamomo y Canela, Jugo de Limón

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR

# DESTILADOS

## TEQUILA

	<i>COPA 60ML</i>	<i>BOTELLA</i>
CENTENARIO PLATA	\$170	\$1700
7 LEGUAS BLANCO	\$180	\$2200
DON JULIO BLANCO	\$180	
HERRADURA REPOSADO	\$200	\$1900
MAESTRO TEQUILERO	\$250	\$2500
DON JULIO 70	\$275	\$2700

## GINEBRA

	<i>COPA 60ML</i>	<i>BOTELLA</i>
ARMONICO	\$200	\$1800
TANQUERAY	\$220	\$1900
BOMBAY	\$240	\$2100
HENDRICKS	\$250	\$2600

## MEZCAL

	<i>COPA 60ML</i>	<i>BOTELLA</i>
BRIJE	\$180	\$1,800
400 CONEJOS	\$200	\$2,000
MONTELOBOS	\$220	\$2,250
AMORES ESPADÍN JOVEN	\$220	\$2,250
AMORES CUPREATA	\$280	
MITRE JAGUAR ESPADIN		\$2,500
BRIJE ARTE HUICHOL ESPADIN		\$2,500

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR

# DESTILADOS

## WHISKY

	<i>COPA 45ML</i>	<i>BOTELLA</i>
ETIQUETA ROJA	\$160	\$2400
ETIQUETA NEGRA	\$200	\$2800
BUCHANANS 12	\$220	
MACALLAN 12	\$380	

## RON

	<i>COPA 45ML</i>	<i>BOTELLA</i>
BACARDI BLANCO	\$160	\$2100
MATUSALEM PLATINO	\$160	\$2100
BACARDI 8	\$180	
ZACAPA 12	\$200	\$2200
ZACAPA 23	\$240	\$3100

## VODKA

	<i>COPA 45ML</i>	<i>BOTELLA</i>
STOLICHNAYA	\$150	\$1700
ABSOLUT AZUL	\$160	\$2200

## BRANDY

	<i>COPA 45ML</i>	<i>BOTELLA</i>
TORRES X	\$120	\$1700
TORRES XV	\$180	

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR

# VINOS

## TINTO

*COPA* *BOTELLA*

### TINTO JOVEN

\$150 \$650

malbec, merlot, tempranillo  
cosecha 2022

### ENSAMBLE BARRICAS FINCA

\$870

tempranillo, malbec  
cosecha 2021

### TIO NETO

\$1,060

malbec, merlot, tempranillo  
cosecha 2020

### ABORA

\$1,190

cabernet sauvignon, merlot, syrah  
cosecha 2020

## BLANCO

*COPA* *BOTELLA*

### SAUVIGNON BLANC

\$150 \$650

sauvignon blanc  
cosecha 2021

### VERDEJO

\$150 \$650

verdejo  
cosecha 2022

### SAUVIGNON BLANC FINCA

PROXIMAMENTE

sauvignon blanc  
cosecha 2021

### VERDEJO FINCAS

PROXIMAMENTE

verdejo  
cosecha 2021

### NARANJA FINCAS

PROXIMAMENTE

verdejo  
cosecha 2022

## ROSADO

*COPA* *BOTELLA*

### ROSADO

\$150 \$650

syrah  
cosecha 2022

### EMILIA

\$990

syrah  
cosecha 2020

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR



# BEBIDAS

## CERVEZAS

CORONA	\$80
MODELO ESPECIAL	\$90
NEGRA MODELO	\$90
MICHELOB ULTRA	\$90
STELLA ARTOIS	\$105
BENSON BIR ARTESANAL	\$105
BENSON BIR ARTESANAL	\$105
CLAMATO	\$30
CHELADA	\$25

## SOFTS

BOTELLA DE AGUA NATURAL 500ML	\$50
BOTELLA DE AGUA NATURAL 1L	PROXIMAMENTE
COCA COLA	\$55
COCA COLA LIGHT	\$55
COCA COLA SIN AZUCAR	\$55
CIEL MINERAL	\$55
FRESCA CITRUS	\$55
SIDRAL	\$55
SIDRAL LIGHT	\$55
SPRITE	\$55

EL MIRADOR

WINE & COCKTAIL BAR