

FOOD

PERFECTO PARA COMPARTIR - PERFECT TO SHARE

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

CLÁSICOS DE CITYZEN - CITYZEN'S CLASSICS

HAMBURGUESA CITYZEN DE RES (2pz, 240gr) <i>Cityzen beef burger</i>	\$385
SANDWICH DE PORK BELLY Y QUESO (1pz) <i>Sticky bacon and cheese sandwich</i>	\$325
TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y CREMOSO DE QUESO (2pz) <i>Salmon and creamy cheese toast</i>	\$270
PAN PITA Y CAMARONES (1pz) <i>Pita bread and shrimps</i>	\$280
GRILLED SANDWICH, JAMÓN IBÉRICO Y CAMEMBERT (1pz) <i>Grilled sandwich, iberian ham and camembert</i>	\$350

A LAS BRASAS - SIMPLY GRILLED

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

NEW YORK PRIME (400gr)	\$850
COWBOY (800gr)	\$1500
PESCA DEL DÍA (400gr) <i>Market fish</i>	\$750
CAMARÓN U12 (6pz) <i>U12 shrimps</i>	\$600

NO TE VAS SIN - DON'T LEAVE WITHOUT

PANACOTA	
MOUSSE DE CHOCOLATE	

DRINKS

VINO / WINE

	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, GHENIN BLANC VALLE DE PARRAS, MÉXICO	\$215	\$950
MÁCON-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

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
DALIA NEGRA CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ, MERLOT GUANAJUATO, MÉXICO	\$250	\$1000
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

CLÁSICOS REDEFINIDOS / CLASSIC REDEFINED \$245

MONTPARNASSE 140 ml Beefeater Pink, vino espumoso, miel de rosas, cítricos <i>Beefeater Pink, sparkling wine, rose honey, citrus</i>		
SAINT GERMAIN 130 ml Havana 7, St Germain, puré de piña caramelizada, limón, coco horneado, espuma de piña y almendra <i>Havana 7, St Germain, caramelized pineapple puree, lime, roasted coconut and almond foam</i>		
LAVANDE 150 ml Casa Dragones Blanco, licor de lavanda, té de albahaca <i>Casa Dragones Blanco, lavender liquor, basil tea</i>		
LUA LUA Huhu 150 ml Chivas 18, Havana Selección, Cinzano Rosso, jugo de sandía, vinagre de arándano y pera, miel de agave <i>Chivas 18, Havana Selección, Vermouth Rosso, watermelon juice, cranberry and pear vinegar, agave syrup</i>		
GOLD RUSH 165 ml Hennessy V.S, cerveza de jengibre, limón amarillo, hierbabuena <i>Hennessy VS, ginger beer, lemon, spearmint</i>		
MEXICAN EAGLE 110 ml Monkey 47, Chartreuse Amarillo, Mezcal del Maguey, limón, bitter de apio, sal de tortilla tatemada <i>Monkey 47, Yellow Chartreuse, Mezcal del Maguey, lime, celery bitter, charred tortilla salt</i>		
PALOMA BLANCA 120 ml Altos Blanco, miel Sofitel, toronja, limón, aquafaba, bitter de apio, escarcha de sal del Himalaya <i>Altos Blanco, Sofitel honey, grapefruit, lime, aquafaba, celery bitter, Himalaya salt rim</i>		
SUNSETSTAR 220 ml Absolut Elyx, float de mezcal, agua mineral, Campari, maracuyá, toronja <i>Absolut Elyx, mezcal float, sparkling water, Campari, passion fruit, grapefruit</i>		
ROSA NEGRA 220 ml Bulldog, miel de Earl Grey, jugo de zarzamora y limón <i>Bulldog, Earl Grey honey, lemon and blackberry juice</i>		

ZERO PROOF 290 ml		\$180
--------------------------	--	-------

LÉGER MONTPARNASSE Jarabe de enebros, ginger ale, miel de rosas, cítricos <i>Juniper syrup, ginger ale, rose honey, citrus</i>		
G&T Jarabe de enebros, Fever tree, pepino, jarabe de pimientos, romero <i>Juniper syrup, Fever tree, cucumber, bell pepper syrup, rosemary</i>		
MONT SAINT-MICHEL Piña, té de frutos rojos, maracuyá, leche de coco y almendra <i>Pineapple, red fruits tea, passion fruit, almond and coconut milk</i>		

CERVEZA / BEER

CORONA LIGHT 335 ml		\$9.5
MODELO ESPECIAL 335 ml		\$9.5
NEGRA MODELO 335 ml		\$9.5
STELLA ARTOIS 335 ml		\$100

CERVEZA MONSTRUO DE AGUA / CRAFT BEER

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

CARAJILLO

Shot de espresso, licor Ancho Reyes, miel de agave <i>Espresso shot, Ancho Reyes liquor, agave honey</i>		
Shot de espresso, jarabe de pan francés, licor Corajito <i>Espresso shot, French toast syrup, Corajito liquor</i>		
Shot de espresso, frangelico, licor de café, polvo de almendra <i>Espresso shot, frangelico, coffee liqueur, almond dust</i>		
Shot de espresso, Glenlivet 12 infusionado con roibos, jarabe de manzana <i>Espresso shot, Glenlivet 12 infused with roibos, apple syrup</i>		

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

MEZCAL		
BRUXO N° 2 PÉCHUGA	\$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

TEQUILA

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 JOVEN	\$320	\$4290
CASA DRAGONES JOVEN	\$780	\$8000
CLASE AZUL PLATA	\$290	\$3770
CLASE AZUL GOLD	\$990	\$8000
RESERVA DE LA FAMILIA	\$300	\$3900
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$450	\$5850

WHISKEY

BULLEIT BOURBON	\$200	\$2600
THE BALVENIE 12 AÑOS	\$395	\$4850
WILD TURKEY RYE	\$200	\$2600
WOODFORD RESERVE	\$290	\$3750
JACK DANIEL'S	\$200	\$2600
CHIVAS 12 AÑOS	\$220	\$2940
CHIVAS 18 AÑOS	\$320	\$3850
CHIVAS 25 AÑOS	\$2500	\$25000
DEWARS 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
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$275	\$3350
ARDBERG 10 AÑOS	\$290	\$3950
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$200	\$2440
GLENMORANGIE 12 AÑOS	\$310	\$3650
GLENMORANGIE 15 AÑOS	\$495	\$5950
IWA	\$440	\$5500
THE MACALLAN 12 AÑOS	\$320	\$3850
CAOL ILA PURE MALT	\$395	\$4250
HIBIKI HARMONY	\$340	\$4400

BEBIDAS / BEVERAGES

JUGOS 315 ml <i>Juices</i>		\$70
Naranja / Toronja / Verde / Zanahoria <i>Orange / Grapefruit / Green / Carrot</i>		
CALIENTES <i>Hot</i>		
Espresso		\$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 <i>Iced</i>		\$95
Café / Coffee		
Latte		
Mocha		
Chocolate		
Té / Tea		

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

COGNAC		
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

GINEBRA / GIN

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

RON / RUM

BACARDI SUPERIOR	\$200	\$2600
BACARDI GRAN RESERVA 8 AÑOS	\$200	\$2600
FLOR DE CAÑA CRISTALINO	\$200	\$2600
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$220	\$2860
BACARDI RESERVA 10 AÑOS	\$250	\$3250
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
SANTA TERESA	\$320	\$4160
ZACAPA 12 AÑOS	\$220	\$2860
ZACAPA 23 AÑOS	\$290	\$3770

VODKA

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

LICORES / LIQUORS

LICOR 43	\$165	
APEROL		
BAILEYS ORIGINAL		
CORAJITO		
FRANGELICO		
PERNOD		
VACCARI NEGRO		

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

AGUA TÓNICA PREMIUM 200 ml <i>Premium tonic water</i>		\$85
CERVEZA DE JENGIBRE 200 ml <i>Ginger beer</i>		\$85
BUI MINERAL / NATURAL 330 ml / 473 ml <i>Sparkling water / still water</i>		\$ 70 / \$ 110
EVIAN NATURAL 330 ml <i>Still water</i>		\$ 95
BADJOIT MINERAL 330 ml <i>Sparkling water</i>		\$95
REFRESCOS 330 ml <i>Sodas</i>		\$60
SODA DE LA CASA 290 ml <i>Home-made soda</i>		\$120
Jengibre / Ginger		
Albahaca morada, miel, limón amarillo / Purple basil, honey, lemon		
Sandia con albahaca morada / Watermelon-purple basil		

Existen en este menú platos con alimentos crudos o con cocción breve y su consumo es bajo riesgo del consensal, 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.