

# BARTOLA

Un excelente cóctel, una increíble vista  
y la mejor compañía



LUNES A SÁBADO DE 2:00 A 11:00 P.M.  
DOMINGO DE 1:00 A 10:00 P.M.

# COCTELERÍA DE LA CASA

## Rosé daiquiri \$180.00

Ron blanco, licor de cereza, vino espumoso, toronja



## Mezcal Sánchez \$180.00

Mezcal, licor de elote, licor de coco, orange bitter



## Carnaval \$180.00

Ginebra, mix de frutos amarillos, menta, soda



## Ken ken \$180.00

Tequila blanco, limoncello, albahaca, soda



## Rector mule \$180.00

Mezcal, cordial de jengibre, limón



## Margarita del Rector \$180.00

Mezcal, tequila, mix de cítricos



## MILF \$180.00

Ginebra infusionado con fresa, licor de flor de sauco, perfume de limoncello, agua tónica



## PREGUNTA POR NUESTRO CÓCTEL DE TEMPORADA

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN)

Toda la coctelería se prepara con nuestra selección de destilados (45 ml por unidad)

# CLÁSICOS Y SPRITZ



## **Naked and famous \$180.00**

Mezcal, Aperol, Chartreuse amarillo

## **Espresso martini \$180.00**

Vodka, licor de café, espresso

## **New York Sour \$180.00**

Wild Turkey Bourbon, vino tinto, limón, jarabe natural, aquafaba

## **Americano \$180.00**

Campari, Vermouth Rosso, soda

## **Aperol spritz \$180.00**

Aperol, vino espumoso, soda

## **Limoncello spritz \$180.00**

Limoncello, vino espumoso, soda

## **Pacharán spritz \$180.00**

Licor de Pacharán, Vermouth Extra Dry, vino espumoso, soda

## **Huani spritz \$180.00**

Tequila blanco, Vermouth Rosso, vino, espumoso, soda

Toda la coctelería se prepara con nuestra selección de destilados (45 ml por unidad)

# ALIMENTOS



## **Calamares fritos \$260.00**

Aros de calamar fritos y sazonados, acompañados con alioli de chile chiltepin y cacahuete

## **Samosas de papa \$230.00**

Crujientes empanadillas rellenas de papa y queso feta condimentado, acompañadas de dip de jocoque y hierbabuena

## **Guacamole \$230.00**

Aguacates del huerto con tomate verde, topeado con pico de gallo y totopos de la casa

(Acompañalo con Cecina Leonesa ó Chapulines baby)

## **Ceviche verde de pesca sustentable \$350.00**

De Ensenada B.C., marinado en agua chile de cilantro, pico de gallo verde y tostaditas de la casa

## **Hamburguesa Wagyu Cross \$445.00**

Carne molida Wagyu Cross a la parrilla, tocino, cebolla caramelizada, pan de Panadería 33, acompañada con papas de limón y ajo

## **Reuben sandwich \$230.00**

Pan de masa madre, roast beef, queso gratinado, chucrut casero, acompañado de pepinillos fermentados en casa

## **Tabla de quesos \$380.00**

4 quesos de la región, acompañados de mermelada de temporada, pan de masa madre, ate de membrillo y frutos de temporada

## **Costillas BBQ \$460**

Cocinadas a baja temperatura, con salsa BBQ de durazno, acompañadas de elote amarillo, papas de limon y ajo

Si usted presenta alguna alergia por favor hacernos saber  
El consumo de nuestros alimentos es responsabilidad del comensal  
Nuestro servicio de alimentos no está disponible los días martes

## SIN ALCOHOL



**Agua natural (600 ml) \$80.00**

**Agua mineral (355 ml) \$65.00**

**Velvet soda artesanal (275 ml) \$65.00**

Guanábana, Lychee, Maracuyá

**Refresco (355 ml) \$55.00**

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Mundet, Squirt

**Naranjada (355 ml) \$55.00**

**Limonada (355 ml) \$55.00**

**Soda tropical (355 ml) \$60.00**

Maracuyá, Mango y Naranja

**Soda de Jengibre (355 ml) \$60.00**

Soda, jarabe de jengibre

**Clamato preparado (355 ml) \$60.00**

Salsas negras, jugo de limón, clamato

## CERVEZA

**Cerveza comercial (355 ml) \$65.00**

Corona, Victoria, Negra Modelo, Modelo Especial, Michelob Ultra

**Vaso michelado (255 ml) \$45.00**

Salsas negras, jugo de limón, clamato

**Cerveza artesanal Colima (355 ml) \$95.00**

Cayaco Lager

Colimita Lager

Piedra Lisa Session IPA

**Cerveza artesanal Allende (355 ml) \$80.00**

Brown Ale

Golden Ale

# DESTILADOS



<b>Tequila</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>	
Don Julio 70	\$250.00	\$2,500.00	700 ml
Don Julio Reposado	\$165.00	\$1,500.00	700 ml
Don Julio blanco	\$165.00	\$1,500.00	700 ml
Herradura Reposado	\$150.00	\$1,500.00	700ml
1800 Cristalino	\$185.00	\$1,900.00	700 ml
7 Leguas Blanco	\$130.00	\$1,500.00	750 ml
7 Leguas Reposado	\$160.00	\$1,500.00	750 ml
Maestro Tequilero Blanco	\$135.00	\$1,500.00	700 ml
Maestro Dobel Diamante	\$170.00	\$1,900.00	700 ml
Centenario Plata	\$100.00	\$1,300.00	700 ml
Casa Dragones		\$7,500.00	750 ml
Huani blanco		\$1,100.00	750 ml
<b>Mezcal</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>	
Unión, Espadín y Cirial	\$130.00	\$1,200.00	700 ml
Bruxo N° 1, Espadín	\$130.00	\$1,200.00	750 ml
Bruxo N° 5, Tobalá	\$350.00	\$4,000.00	750 ml
Borroso, Alambique de barro	\$210.00	\$2,500.00	1000 ml
Borroso, Alambique de cobre	\$160.00	\$1,850.00	1000 ml
400 Conejos joven	\$160.00	\$1,400.00	750 ml
Mezcal Amarás	\$130.00	\$1,200.00	750 ml

Todo nuestro copeo es de 60 ml

# DESTILADOS



<b>Whisky</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>	
Johnnie Walker Red Label	\$115.00	\$1,350.00	700 ml
Johnnie Walker Black Label	\$210.00	\$1,800.00	750 ml
Johnnie Walker Blue Label		\$7,900.00	750 ml
Glenfiddich 12 años	\$220.00	\$2,500.00	750 ml
Buchanan's 12 años	\$200.00	\$1,800.00	750 ml
Buchanan's 18 años	\$295.00	\$3,500.00	750 ml
Jack Daniel's	\$145.00	\$1,500.00	700 ml
Chivas Regal 12	\$180.00	\$2,100.00	750 ml
Wild turkey	\$130.00	\$1,250.00	750 ml

	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>	
Capitan Morgan	\$130.00	\$1,350.00	700 ml
Zacapa 23	\$235.00	\$2,800.00	750 ml
Havana Club Añejo 7 años	\$140.00	\$1,500.00	700 ml
Bacardí Blanco	\$130.00	\$1,350.00	750 ml

<b>Cognac</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>	
Hennessy VSOP	\$320.00	\$2,900.00	700 ml
Martell VSOP	\$285.00	\$2,500.00	700 ml

<b>Brandy</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>	
Torres 10	\$110.00	\$1,200.00	700 ml
Cardenal Mendoza	\$315.00	\$2,800.00	700 ml

Todo nuestro copeo es de 60 ml

# DESTILADOS



## Ginebra

Tanqueray	\$165.00	\$1,500.00	750 ml
Hendrick's	\$210.00	\$2,200.00	750 ml
Bombay Sapphire	\$160.00	\$1,500.00	750 ml
Diega	\$130.00	\$1,000.00	950 ml

## Copa

## Botella

	Copa	Botella	
Vodka Smirnoff	\$130.00	\$1,350.00	750 ml
Smirnoff tamarindo	\$130.00	\$1,350.00	750 ml
Absolut Azul	\$100.00	\$1,200.00	750 ml
Grey Goose	\$195.00	\$2,100.00	750 ml

# LICORES



## Copa

St-Germain	\$230.00
Campari	\$100.00
Nixta licor de elote	\$120.00
Licor 43	\$120.00
Aperol	\$140.00
Vaccari Sambuca Nero	\$160.00
Baileys Irish cream	\$120.00

Todo nuestro copeo es de 60 ml



# VINOS



## Por copa o por botella

### Tinto

Abbotts & Delaunay  
Pinot noir - Languedoc, Francia.  
Copa \$180.00 - Botella \$790.00

### Blanco

Chapouttier Marius blanc  
Vermentino - Vin de Pays, Francia.  
Copa \$160.00 - Botella \$690.00

### Espumoso

Gran Passione  
Vino blanco espumoso semi-seco  
Veneto, Italia.  
Copa \$190.00 - Botella \$900.00

### Rosado

Il Fresco Spumante Rosato IGT  
Treviso, Veneto, Italia.  
Copa \$190.00 - Botella \$900.00



Todo nuestro copeo de vinos es de 150 ml y botellas de 750 ml

# VINOS



## **Vino tinto**

Duquesa Tempranillo, Vino de la Reina  
Tempranillo & Malbec, Valle de San Vicente, México

**\$690.00**

## **Vino blanco**

Duquesa Cuvee blanc, Vino de la Reina  
Chardonnay blend - México

**\$790.00**

## **Vino rosado**

Rosé Sangiovese Duquesa, Vino de la Reina  
Sangiovese - México

**\$790.00**

Il Fresco Spumante Rosato IGT  
D.O.C Treviso. Veneto, Italia

**\$900.00**

Lumera DOC Sicilia  
Sicilia, Italia

**\$1,600.00**

## **Vino espumoso**

Valdobbiadene Proseco Superiore Millesimato  
Italia

**\$800.00**

## **Champagne**

Moët & Chandon Brut Imperial

**\$2,100.00**

Moët & Chandon Rose

**\$2,800.00**