

# LA POPULAR<sup>®</sup>

## BEBIDAS | DRINKS

### AGUA / WATER

<b>B'ui 473 ml</b> Mineral o Natural   Sparkling or Still _____	\$110
<b>B'ui 946 ml</b> Mineral o Natural   Sparkling or Still _____	\$200
<b>San Pellegrino Mineral 750 ml</b> _____	\$200
<b>Velvet Craft Soda</b> _____	\$120
<b>Kombucha</b> _____	\$190

### HOT BEVERAGES / BEBIDAS CALIENTES

Todas las bebidas pueden hacerse veganas. Ofrecemos leche de coco, almendra y arroz.  
All drinks can be made vegan. We offer almond, rice or coconut milk.

<b>Macchiato</b> _____	\$140
<b>Americano</b> _____	\$120
<b>Cappuccino</b> _____	\$150
<b>Latte</b> _____	\$150
<b>Espresso   Double</b> _____	\$120/\$160
<b>Té Varios Sabores   Assorted Teas</b> _____	\$120
<b>Chai Latte</b> _____	\$200

### CERVEZA / BEER

<b>Corona</b> _____	\$120
<b>Victoria</b> _____	\$120
<b>Pacífico</b> _____	\$120
<b>Modelo Especial</b> _____	\$150
<b>Negra Modelo</b> _____	\$150

Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%.  
Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. / Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. All food & beverage services are subject to a 15% charge. We accept: Mastercard, Visa and American Express.

## JUGOS/ JUICES

**IXCHEL** Diosa de la Medicina / Goddess of Medicine \_\_\_\_\_ \$220  
Espinaca, pepino, pera asiática, jengibre, limón, cilantro  
Spinach, cucumber, Asian pear, ginger, lime, coriander

**CHEEN** Diosa de la Luna / Goddess of the Moon \_\_\_\_\_ \$220  
Betabel, pepino, zanahoria, naranja, jengibre  
Beet, cucumber, carrot, orange, ginger

**IXAZALUCH** \_\_\_\_\_ \$220  
Diosa del Agua y del Tejido / Goddesses of Water and Weaving  
Sandía, agua de coco, limón, menta  
Watermelon, coconut water, lime, mint

**Jugos / Juices** \_\_\_\_\_ \$150  
Frutas frescas de estación / Seasonal fresh fruit juices

**Limonada o Naranjada** / Lemonade or Orangeade \_\_\_\_\_ \$120

## SMOOTHIES \$280

De 10:00 am a 6:00 pm / From 10:00 am to 6:00 pm

### **BLUEBERRY BLISS**

Maca, jengibre, vainilla, goji, mora azul, semillas de hemp, sal de mar  
Blueberry, maca, ginger, vanilla, goji, berries, hemp seeds, sea salt

### **MAYAN CACAO GODDESS**

Cacao, leche de almendras, canela, chile, chía  
Raw cacao, almond milk, cinnamon, chili, chia seeds

### **LONGEVITY**

Frambuesa, plátano, leche de almendras, dátiles, chía, maca, polen, vainilla  
Raspberry, banana, almond milk, dates, chia, maca, bee pollen, vanilla

### **FROZEN CAPPUCINO**

Leche de almendras, café, plátano, vainilla, agave, canela  
Almond milk, coffee, banana, vanilla, agave, cinnamon

## MOCKTAILS \$250

### GINGER BERRY

Moral azul, jengibre, limón, jarabe de chipotle, jugo de arándano, agua mineral  
Blueberry, ginger, lime, chipotle syrup, cranberry juice, sparkling water

### PINK FRESH

Menta, frambuesa, enebro, naranja, agua mineral  
Mint, raspberry, juniper, orange, sparkling water

## COCKTAILS \$380

### TROPICAL FENIX

Mezcal Ojo de Tigre joven, naranja agria, habanero, chai, Prosecco  
Ojo de Tigre Mezcal, sour orange, habanero, chai, Prosecco

### TAMAME

Tequila Herradura Blanco, tamarindo, menta, licor de cítricos, agua  
tónica, piña, sal  
Herradura Blanco Tequila, tamarind, mint, citrus liquour, tonic water,  
pineapple, salt

### HIBISCUS PUNCH

Mezcal Ojo de Tigre, sour de jamaica y clavo, manzana verde,  
Xtabentum  
Ojo de Tigre mezcal, hibiscus and clove sour, green apple, Xtabentum

### CUCUMBER CAIPIROSKA

Stolichnaya Vodka, menta, pepino  
Stolichnaya Vodka, mint, cucumber

### PIÑA CHIPOTLE

Mezcal Ojo de Tigre joven con cítricos, piña, chipotle  
Ojo de Tigre Mezcal, citrus, pineapple, chipotle

### SUNSET TONIC

Condesa Clásica, té breakfast, mermelada de naranja,  
tomillo y top de agua quina / Condesa Clásica Gin, breakfast tea,  
orange jelly, thyme, quina water.

# DESTILADOS | SPIRITS

## POR COPA | BY THE GLASS

### VODKA

Absolut _____	\$300
Belvedere _____	\$400
Grey Goose _____	\$450
Stolichnaya _____	\$300
Tito's _____	\$350

### COGNAC

Hennesy VSOP _____	\$560
--------------------	-------

### APERITIVOS | APERITIFS

Campari _____	\$300
Fernet Branca _____	\$300
Martini Blanco _____	\$300
Martini Extra Dry _____	\$300
Martini Rosso _____	\$300

### GIN

Condesa Clasica _____	\$350
Condesa Xoconostle Prickly _____	\$350
Monkey 47 _____	\$520
Hendrick's _____	\$400
Tanqueray _____	\$320
Bombay Shappire _____	\$350
Gracias a Dios Gin _____	\$320

### RON | RUM

Flor de Caña 12 años _____	\$320
Havana 7 _____	\$350
Zacapa 23 _____	\$380

### MEZCAL

Ojo de Tigre _____	\$350
Ojo de Tigre Reposado _____	\$390
The Lost Explorer Espadin _____	\$510
The Lost Explorer Tobalá _____	\$750
The Lost Explorer Salmiana _____	\$850
Montelobos Joven _____	\$390
Espiritu Lauro Agave silvestre _____	\$450
Papa Diablo Arroqueño _____	\$400
Papa Diablo Espadin _____	\$320
Raicilla Saite _____	\$300

### TEQUILA

Komos Reposado Cristalino _____	\$600
Komos Reposado Rosa _____	\$600
Komos Extra Añejo _____	\$1500
Herradura Plata _____	\$300
Herradura Reposado _____	\$300
Herradura Ultra _____	\$350
Herradura Añejo _____	\$350
Don Julio 70 _____	\$320
Don Julio 1942 _____	\$680
Clase Azul Plata _____	\$520
Clase Azul Reposado _____	\$680
Reserva de la Familia _____	\$690
Herradura Blanco _____	\$300

### WHISKEY

Black Label _____	\$320
Glenfiddich 12 _____	\$400
Jack Daniel's _____	\$300
Woodford Reserve _____	\$320
Sierra Norte Maíz Rojo _____	\$310

### LICORES | LIQUEURS

Bailey's _____	\$300
Frangelico Licor 43 _____	\$300
Sambuca _____	\$300
Amaretto Disaronno _____	\$300

Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%.

Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. / Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. All food & beverage services are subject to a 15% charge. We accept: Mastercard, Visa and American Express.