


SALYCANTO

BEBIDAS

AGUA ABATILLES (BOURDEAUX, FRANCE)	AGUA MINERAL PREPARADA 355 ml
Natural 330 ml \$45	\$50
Mineral 500 ml \$69	\$45
AGUA FRUTAL DEL DÍA 270 ml \$45	NARANJADA O LIMONADA
VELVET SODA \$62	\$40 TÉ HELADO
Maracuyá o Guanábana	

CERVEZA ARTESANAL DE BARRIL

500 ml

TEMPUS (SAN JUAN DEL RÍO)		HÉRCULES (QUERÉTARO)
Dorada \$120 (Golden Ale)		Astro \$130 (Viena Lager)

Doble Malta \$120 (Altbier Ale)	IPA o Pale Ale \$135 (Rotating Style)
------------------------------------	--

CERVEZA COMERCIAL \$75

+ \$10 MICHELADA	+ \$25 CON CLAMATO
---------------------	-----------------------

CLAMATO Y MANZANILLA SOLEAR + \$55

CLAMATO PREPARADO \$140

BULL \$150

Ron Blanco / Cerveza / Jarabe y Limón



COCTELES CLÁSICOS

BRAMBLE \$220 Gin / Limon / Frambuesa	\$160 MARGARITA Tequila / Licor de Naranja / Miel de Agave
---	--

PISCO SOUR \$180 Limón / Jarabe / Pisco	\$165 WISKY SOUR Bourbon / Limón / Bitter
--	---

NEGRONI \$160 Gin / Campari / Vermouth Rosso	\$135 MOJITO Ron Blanco / Limón / Hierbabuena
--	---

TORINO Y MILANO \$150 Vermouth Rosso / Campari	\$160 OLD FASHIONED Bourbon / Mascabado / Bitter
---	--

MARTINI \$220 Gin / Vermouth Dry / Aceituna	\$160 APEROL SPRITZ Aperol / Prosecco / Soda
---	--

COCTELES SALYCANTO

GIN SANTO \$220 Gin / Hoja Santa / Quina Artesanal	\$130 PIÑATA Destilado de Pimienta Rosa / Piña / Limón
--	--

ATAULFO \$175 Agave Mexicano / Mango / Licor de Chile Ancho	\$230 MANTRA Destilado de Habanero / Espadín / Fresa
--	--

CANALLA \$175 Agave Mexicano / Tamarindo / Chile Ancho / Cacahuete	\$180 CUARZO Gin / Campari / Toronja
---	--

PALMERA \$170 Fresa / Maracuya / Ron Blanco	\$180 LIMONCELLO SPRITZ Limoncello de la Casa/ Prosecco / Soda
---	---

\$185 CARA CARA Destilado de Habanero / Tomato Cherry / Naranja
--



DESTILADOS DE AGAVE DE LA CASA



Los destilados de agave SAL Y CANTO son hechos de manera tradicional por maestros mezcaleros, que utilizan técnicas pasadas de generación en generación. Estos destilados artesanales son aceptados y tomados por la gente de su pueblo y son orgullo de México.

Servimos 2 oz de nuestros mezcales en jícara, acompañados de 3 sales hechas en casa y rebanadas de naranja.

Servimos 2 oz de nuestros mezcales en jícara, acompañados de 3 sales hechas en casa y rebanadas de naranja.

Espadin \$130 Angustifolia	\$175 Tosalá Potatorum
-------------------------------	---------------------------

Mexicano \$150 Rhodacantha	\$190 Cimarrón Silvestre Salmiana
-------------------------------	--------------------------------------

Sierrudo \$160 Americana Oaxacensis	\$220 Tepeztate Marmorata
--	------------------------------

Madrecuixe \$175 Karwinskii	\$175 Tosalá Potatorum
--------------------------------	---------------------------

VINO

Pregunte a su mesero por

la Cava Virtual

DESEMPANCE

LATTE \$62	ESPRESSO \$45
------------	---------------

CAPPUCCINO \$60	ESPRESSO DOBLE \$58
-----------------	---------------------

AMERICANO \$45	MOCHA \$65
----------------	------------

RISTRETTO \$45	JARRA CHOCOLATERA \$110
----------------	----------------------------

CARAJILLO \$175	AGUA O LECHE
-----------------	--------------

Todos los precios son en MXN e incluyen IVA.