



BuenaVista



COCINA FRESCA, PIZZA NAPOLITANA Y CERVEZAS

BRUNCH

Plato de fruta de temporada · 260g · Selección de fruta del día.

Bagels con salmón · 100g · Salmón curado en casa, alcaparra, limón, chile jalapeño, cebolla morada.
Extra de queso crema +\$50

Chilaquiles · 180g · Salsa verde o roja a elección, con dos huevos estrellados.

Quiche de milpa · 200g · Flor de calabaza, hongos, granos de elote, chile poblano.

BARRA FRÍA

Crudités · 400g

Guacamole · 250g · Servido con totopos de maíz quebrado y queso fresco.

Plato de papitas con salsa · 200g

Frito de verduras mixto · 300g · Seta, ejote, zucchini, flor de calabaza y alcaparrón fritos con gabardina de cerveza.

PIZZA

Pizza Napolitana de 30cm

Margarita

Marinara

Cuatro quesos

Prosciutto y arúgula

Mortadela y pistache

Berenjena, alcachofa y aceituna

PLATILLOS

Gazpacho · 400ml · Sopa fría a base de jitomate de nuestro huerto.

Caldo de camarón · 250ml · Acompañado de cebolla, cilantro y limones.

Ensalada Griega · 300g · Mix de lechugas, queso feta, aceituna Kalamata, jitomate, cebolla, pepino persa y pimienta verde.

Ensalada Wedge · 350g · Lechuga iceberg con tocino crujiente y jitomate bañada en aderezo de queso azul.

Ensalada de tomates · 350g

Ceviche de cecina · 220g · Cecina de Yecapixtla, xoconostle, tomatillo, nopales, verdolagas y aguacate.

Ceviche blanco · 200g · Pescado blanco, cebolla morada, aceituna, alcaparra, perejil, chile habanero y cilantro.

Cóctel Acapulco · 150g · Camarón, callo y pulpo en salsa cóctel.

Aguacate relleno de atún · 200g

Taco de camarón Rosarito · 150g · Taco de camarón capeado estilo Baja con frijoles en tortilla de harina.

Taco de pescado blanco · 170g · Pescado rebozado con cerveza, mayonesa de ostión ahumado y arúgula salvaje.

Shrimp Roll · 120g · Pan brioche relleno de ensalada de camarón.

Súper burger · 200g · Hamburguesa de medallón de atún sellado.

Perro caliente · 130g · Salchicha Frankfurter casera.

POSTRES

Paletas heladas

Tamarindo / limón / arroz con leche / chocolate / chemise

Marquesita

Típica de Yucatán rellena de cajeta y queso de bola.

Gelato · 120g · Coco, vainilla o frambuesa

*Todos los precios son en moneda nacional e incluyen IVA. *El gramaje depende de cada platillo. *Por lo tradicional en nuestros platillos, no se cambian ingredientes. *El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien lo solicita. *En el área de alberca solamente se sirve en presentación de 350ml.

CERVEZAS

EN LAS LLAVES

LA PICSA PORT Cold Pale Ale, 5.2 % ABV

Colaboración con Pizza Port Brewing de San Diego y Fábrica Cervecera Bucareli de CDMX. Cerveza pálida elaborada con maltas alemanas, maíz de nuestra cosecha, arroz de Morelos y trigo norteamericano, junto con una potente mezcla de lúpulos del Nuevo Mundo. Fermentada con levadura lager a temperatura ale. Fresca, rica y tomable.

(280 ml) \$105 (350 ml) \$130

CABALLO BLANCO Pale Ale, 5.2 % ABV

Ale británica, pálida y muy refrescante, elaborada con maltas de cebada y trigo así como lúpulos americanos e ingleses. Reconocida con la medalla de bronce en la categoría de English Ales en la World Beer Cup 2022.

(280 ml) \$75 (350 ml) \$95 (440 ml) \$120

BUEN CHOFER Belgian Witbier, 5 % ABV

Cerveza de trigo muy refrescante y tradicional elaborada con adjuntos locales como cáscara de naranja, semillas de cilantro, manzanilla y pimienta rosa. Acondicionada en barril.

(350 ml) \$85

RÁFAGA Pale Ale, 5 % ABV

Cerveza ligeramente turbia, amarga y extra refrescante con una buena carga de lúpulos cítricos y tropicales. Ideal para beber en cualquier ocasión.

(280 ml) \$70 (350 ml) \$90 (440 ml) \$115

LAGERMÁIZ Lager con maíz, 4.4 % ABV

Lager color paja hecha con maíz mexicano y maltas alemanas. Cerveza ligera y muy refrescante.

(350 ml) \$70 (500 ml) \$100

THE QUEEN IS FRÍA English IPA, 6.5 % ABV

Cerveza color dorado oscuro que exhibe principalmente las características del lúpulo inglés por excelencia, East Kent Golding. De amargor notable pero con una maltosidad que la balancea y la hace una cerveza redonda y muy tomable.

(280 ml) \$90 (440 ml) \$140

MARTILLO Czech Dark Lager, 4.7 % ABV

Lager oscura, maltosa, rica y compleja con un moderado carácter tostado pero sin perder su frescura y tomabilidad.

(350 ml) \$100 (440 ml) \$130

SÚPER LUPE IPA, 7 % ABV

Nuestra IPA de cabecera. Una explosión de lúpulos que se expresan en aromas y sabores cítricos y frutales como toronja, naranja, maracuyá y guayaba. Cerveza de amargor pronunciado pero agradable al paladar, refrescante y fácil de beber.

(280 ml) \$85 (350 ml) \$105

MACANUDA Brown Ale, 5.2 % ABV

Ale oscura, a base de maltas y lúpulos ingleses. Presencia marcada de notas tostadas de café y cacao; equilibrada y refrescante.

(280 ml) \$60 (350 ml) \$75 (440 ml) \$95

EN LA HIELERA

PIE GRANDE Dark Cascadian Ale, 6.5 % ABV Lata (473 ml) \$115

REPÚBLICA Czech Pilsner, 4.6 % ABV Lata (473 ml) \$100

RATHAUS Munich Dunkel, 4.9 % ABV Lata (473 ml) \$110

MEZZANINE 2025 Stout Imperial madurada en barricas de Bourbon, 12.5 % ABV Lata (473 ml) \$200

CERVEZAS SALVAJES

DEBÚT 2024 6 % ABV

Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante uno, dos y tres años.

Botella (375 ml) \$250

BRETT PÚBLICA 5.2 % ABV

Brett Pale Lager

Botella (375 ml) \$170

DEBÚT 2020 6 % ABV

Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de vino durante dos y tres años.

Botella (375 ml) \$250

DEBÚT 2021 6 % ABV

Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante uno, dos y tres años.

Botella (375 ml) \$250

DEBÚT 2022 6 % ABV

Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante uno, dos y tres años.

Botella (375 ml) \$250

KUNG PRUNUS 6.2 % ABV

Cerveza de fermentación espontánea madurada en barricas de roble durante dos y tres años refermentada con cerezas de monte.

Botella (375 ml) \$250

BEBIDAS

TRAGOS DE LA CASA

AMERICANO PERFECTO

Vermut rosso, Campari, cerveza "Ráfaga" Pale Ale, mucho hielo y un toque de naranja. **(350ml)** \$180

HÉRCULES COLLINS

Ginebra estilo London Dry, cordial de lavanda francesa, limón amarillo y soda. **(350ml)** \$160

COCTEL DE MILPA

Lágermaiz, Lillet Blanc, shiso y elote baby. **(150ml)** \$220

YELLOW BEER

Hombre Pájaro, Condesa Gin Clásica, cordial de piña y pimienta rosa. **(150ml)** \$190

HABANERO MEZCAL MULE

Cerveza de jengibre, mezcal Barro de Cobre espadín y jarabe infusionado con habanero. **(390ml)** \$225

MEZCAL TONIC

Mezcal Barro de Cobre ensamble y agua tónica, aromatizado con limón amarillo. **(440ml)** \$190

MEZCALITA PICANTE

Mezcal ensamble Espadín-Tobalá, maracuyá, licor de naranja y sal de apio. **(200ml)** \$160

CARAJILLO STOUT

Licor 43, Frangélico, shot de espresso, espuma de cerveza "Lanzallamas" Imperial Stout y naranja deshidratada. **(200ml)** \$200

SIN ALCOHOL

Jugo · Naranja, verde, de temporada · 330ml \$80

Agua de Lourdes · Agua mineral · 355ml \$80

Acqua Panna · Agua mineral sin gas · 750ml \$150

San Pellegrino · Agua mineral · 750ml \$180

Félix Schorle · 355ml \$70

Ginger Birra · 355ml \$70

Ginger Birra Gold · 355ml \$70

Coca-Cola · 355ml \$70

Coca-Cola Zero · 355ml \$70

CAFÉ Y TÉ

Café americano · 200ml \$60

Café europeo · 200ml \$65

Capuchino · 200ml \$80

Espresso · 60ml \$65

Espresso cortado · 60ml \$70

Espresso doble · 60ml \$70

Latte · 200ml \$80

Flat white · 150ml \$75

Chocolate caliente · 200ml \$75

Té · 200ml \$65