

Buenavista

COCINA DE MAR Y CERVEZAS ALIMENTOS Y BEBIDAS



BARRA FRÍA

Crudités · 400g	\$50
Guacamole · 250g	\$150
Aceitunas · 150g	\$150
Plato de papitas con salsa · 200g	\$80
Frito de verduras mixto · 300g	\$120

PLATILLOS

Gazpacho · 400ml	\$120
Caldo de camarón · 250ml	\$180
Ensalada Griega · 300g	\$140
Ensalada Wedge · 350g	\$150
Ensalada de tomates Heirloom · 350g	\$150
Ceviche de cecina · 220g	\$220
Ceviche blanco · 200g	\$270
Cocktail Acapulco · 150g	\$290
Aguacate relleno de atún · 200g	\$200
Taco de camarón Rosarito · 150g	\$220
Taco de pescado blanco · 170g	\$150
Shrimp Roll · 120g	\$250
Súper burger · Medallón de atún sellado · 200g	\$280
Perro caliente · Salchicha Frankfurter · 130g	\$200

BEBIDAS

Agua de Lourdes · Agua mineral · 355ml	\$80
Acqua Panna · Agua mineral sin gas · 750ml	\$150
San Pellegrino · Agua mineral · 750ml	\$180
Félix Schorle · 355ml	\$90
Ginger Birra · 355ml	\$90
Ginger Birra Gold · 355ml	\$90
Coca-Cola · 355ml	\$90
Coca-Cola Light · 355ml	\$90
Café americano · 200ml	\$75
Café europeo · 200ml	\$75
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

POSTRES

Paletas heladas Tamarindo / limón / arroz con leche / chocolate / chemise	\$60
Marquesita Típica de Yucatán rellena de cajeta y queso de bola	\$90

*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.

BuenaVista

en HOTEL HÉRCULES

CERVEZAS

SUPERLAGER

Pils Extra Amarga, 5 % ABV

Lager dorada elaborada con maltas alemanas y una buena carga de lúpulos seleccionados. Sabrosa, refrescante y agradablemente amarga.

(350 ml) \$85

PUEBLITO

Irish Export Stout, 6,3 % ABV

Cerveza muy oscura, moderadamente fuerte y con ricos sabores de malta tostada.

(350 ml) \$90

HOMBRE PÁJARO

Rye Lager, 4,5 % ABV

Láger pálida y compleja de gran cuerpo gracias al centeno que utilizamos. Elaborada con malta, lúpulo y levadura alemanes.

(350 ml) \$70

SÚPER LUPE

IPA, 7 % ABV

India Pale Ale dorada y turbia por los métodos de lupulización. Con notas cítricas y florales de los lúpulos americanos.

(350 ml) \$100

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.

(350 ml) \$70

PORTERO DELANTERO

West Coast IPA, 7 % ABV

Una IPA americana clásica de los años 90 color caramelo y alta en lúpulo. Bien amarga y con notas de pino, fresa, toronja y naranja.

(350 ml) \$110

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.

(350 ml) \$85

KUNG PRUNUS

Cerveza de fermentación espontánea, 6,2 % ABV

Madurada en barricas de roble durante dos y tres años refermentada con cerezas de monte.

Cerveza salvaje acondicionada en botella por seis meses. Con un marcado carácter ácido respaldado por las notas frutales aportadas por los capulines.

Botella (375 ml) \$250

BRETTPÚBLICA

Brett Pale Lager, 5 % ABV

Una mezcla de Pilsner joven y Pilsner madurada en toneles de madera durante 18 meses. Fermentada 100% con Brettanomyces y nuestra Czech Pils de la casa, esta cerveza expone notas predominantes a granja, establo y cuero que se irán marcando aún más con el paso del tiempo, sin dejar de lado las características clásicas de nuestra lager checa.

Botella (375 ml) \$140

FARO Helles Original, 4,8 % ABV

Lata (473 ml) \$90

TERRÍCOLA Saison, 5 % ABV

Lata (473 ml) \$90

RATHAUS Munich Dunkel, 4,9 % ABV

Lata (473 ml) \$110

TRAGOS

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

PIÑA THAI

Ron blanco, leche de coco, lemongrass, jugo de piña y un toque de fresa en conserva. (420ml) \$140

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