



BuenaVista



COCINA DE MAR, PIZZA Y CERVEZAS

BARRA FRÍA

Crudités · 400g	\$35
Guacamole · 250g · Servido con totopos de maíz quebrado y queso fresco.	\$150
Plato de papitas con salsa · 200g	\$60
Frito de verduras mixto · 300g · Seta, ejote, zucchini, flor de calabaza y alcaparrón fritos con gabardina de cerveza.	\$120

PIZZA

Margarita	\$250
Marinara	\$220
Cuatro quesos	\$280
Prosciutto y arúgula	\$280
Mortadela y pistache	\$280
Berenjena, alcachofa y aceituna	\$270

Pizza Napolitana de 30cm

POSTRES

Paletas heladas Tamarindo / limón / arroz con leche / chocolate / chemise	\$50
Marquesita Típica de Yucatán rellena de cajeta y queso de bola.	\$90
Gelato 120g · Coco, vainilla o frambuesa	\$90

PLATILLOS

Gazpacho · 400ml · Sopa fría a base de jitomate de nuestro huerto.	\$150
Caldo de camarón · 250ml · Acompañado de cebolla, cilantro y limones.	\$130
Ensalada Griega · 300g · Mix de lechugas, queso feta, aceituna Kalamata, jitomate, cebolla, pepino persa y pimienta verde.	\$150
Ensalada Wedge · 350g · Lechuga iceberg con tocino crujiente y jitomate bañada en aderezo de queso azul.	\$160
Ensalada de tomates Heirloom · 350g	\$150
Ceviche de cecina · 220g · Cecina de Yecapixtla, xoconostle, tomatillo, nopales, verdolagas y aguacate.	\$220
Ceviche blanco · 200g · Pescado blanco, cebolla morada, aceituna, alcaparra, perejil, chile habanero y cilantro.	\$270
Cóctel Acapulco · 150g · Camarón, callo y pulpo en salsa cóctel.	\$290
Aguacate relleno de atún · 200g	\$175
Taco de camarón Rosarito · 150g · Taco de camarón capeado estilo Baja con frijoles en tortilla de harina.	\$160
Taco de pescado blanco · 170g · Pescado rebozado con cerveza, mayonesa de ostión ahumado y arúgula salvaje.	\$160
Shrimp Roll · 120g · Pan brioche ensalada de camarón.	\$250
Súper burger · 200g · Hamburguesa de medallón de atún sellado.	\$280
Perro caliente · 130g · Salchicha Frankfurter casera.	\$180

*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

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) \$55 (350 ml) \$70 (440 ml) \$90

BUEN CHOFER

Belgian Witbier, 5 % ABV

Cerveza de trigo muy refrescante y tradicional elaborada con adjuntos locales como cáscara de naranja, semillas de cilantro y manzanilla.

(350 ml) \$80

HURACÁN

Doble IPA, 8.5 % ABV

Una explosión de lúpulo en el vaso. Con marcados aromas y sabores a mango, bayas y cítricos provenientes de la mezcla de lúpulo que utilizamos.

(280 ml) \$135 (350 ml) \$170

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.

(280 ml) \$80 (350 ml) \$100

FARO

Helles Original, 4.8 % ABV

Lager refrescante de origen alemán con notas a pan recién horneado. Elaborada con maltas y lúpulos alemanes. Sutilmente especiada y balanceada.

(280 ml) \$65 (350 ml) \$80 (500 ml) \$115

HACHA

Czech Amber Lager, 4.8 % ABV

Lager ámbar, maltosa, con sutiles notas dulces y una ligera presencia de lúpulo en segundo plano. Muy tomable y refrescante.

(350 ml) \$100 (500 ml) \$140

SUPERLAGER

Pils Extra Amarga, 5 % ABV

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

(280 ml) \$70 (350 ml) \$85

EN LA HIELERA

LÁGERMAIZ Lager con maíz, 4.4 % ABV

Lata (473 ml) \$75

SUPERLAGER Pils Extra Amarga, 5 % ABV

Lata (473 ml) \$95

FARO Helles Original, 4.8 % ABV

Lata (473 ml) \$90

TERRÍCOLA Saison, 5 % ABV

Lata (355 ml) \$90

RAYMUNDO CENTENO
Citra Rye Pale Ale, 5 % ABV

Lata (473 ml) \$140

SHELTER Brown Ale, 5.5 % ABV

Botella (355 ml) \$120

CERVEZAS SALVAJES

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

*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.

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

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

SIN ALCOHOL

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 Light · 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