



KINICH

RESTAURANTE

✿ MIXOLOGÍA KINICH

IMIX - COCODRILLO CÓSMICO.	\$160	TS'ONO'OT - CENOTE.	\$180
Gin Katún (Yucatán), Tamarindo, Piña, Jugo de limón, Polvo de chiles de la región.		Tequila Tromba Blanco, Sangrita verde de la casa, Jugo de toronja, Carbón activado.	
YUYA - AVE MAYA	\$160	MARGARITA YUCATÁN	\$160
Aperol, Lima, Pepino blanco de nuestro huerto, Hierbabuena.		Tequila Tromba Blanco, Piña, Limón, Licor de habanero Yatzil, Sal de Chapulín hecha en casa.	
YA'AXCHÉ - ÁRBOL SAGRADO DE LOS MAYAS.	\$170	NARANO MOJI	\$160
Gin Katún (Yucatán), Xtabentún, Jarabe de Jamaica, Frambuesas maceradas, Jugo de limón.		Flor de caña Oro, Narano (Licor de Naranja Agria), Pepino blanco, Hoja santa de nuestro huerto, Hierbabuena.	
K'AANK'AN IIK - CHILE AMARILLO.	\$160	TIERRA MESTIZA	\$160
Mezcal Zotz Espadín, Puré de piña ahumada a la leña, Chile habanero, Sal de Chapulín hecha en casa.		Whiskey Juan del Campo (Yucatán), Nixta, Cacao, Sal de tortilla.	
IXCHEL – DIOSA DE LA FERTILIDAD	\$180		
Gin Condesa Xoconostle, Lima local, Infusión de hierba china, Agua tónica.			

**Pregunta por nuestro cóctel de autor del día, elaborado con fruta local de nuestro huerto, utilizando destilados de diferentes regiones de México: Mezcal, Raicilla, Tequila, Sotol, Gin o Xtabentún.*

**Pregunta por nuestras opciones de cocktelería sin alcohol.*

✿ CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$155	OLD FASHIONED	\$160
NEGRONI	\$135	DRY MARTINI	\$155
MANHATTAN	\$160	NAKED AND FAMOUS	\$190

✿ GIN TONICS

KATÚN (YUCATÁN)	\$175	HENDRICKS	\$195
TANQUERAY	\$170	CONDESA CLÁSICA	\$180
BOMBAY SAPPHIRE	\$180	CONDESA XOCONOSTLE	\$180
BEEFEATER	\$150	CLOVER CLUB (JALISCO)	\$180

✿ AGUAS MINERALES

KINICH NATURAL 355 ML	\$50	PERRIER 355 ML	\$70
KINICH MINERAL 355 ML	\$55	TOPO CHICO 355 ML	\$65
CASA DEL AGUA 355 ML	\$60	MAYIKA 500 ML	\$65
CASA DEL AGUA 600 ML	\$90	MAYIKA 750ML	\$95

**Precios en pesos mexicanos. IVA incluido.*

⊗ VINOS MEXICANOS - *POR COPA*

BLANCO

CASA MADERO	\$140
Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras, Coahuila	
POZO DE LUNA	\$165
Sauvignon Blanc, San Luis Potosí.	
PISCIS	\$185
Chardonnay, Piscis, San Luis Potosí.	

ROSADO

ANALOGÍA	\$110
Malbec y Cabernet Sauvignon, Valle de Bernal, Querétaro.	
SELENE	\$195
Grenache y Syrah, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.	

TINTO

ESFERA	\$170
Syrah, Valmar, Valle de Guadalupe, Baja California.	
POZO DE LUNA ENSAMBLE	\$185
Syrah, Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon.	



⊗ VINOS MEXICANOS - *POR BOTELLA*

BLANCO

EMEVÉ	\$930
Chardonnay, Valle de Guadalupe, Baja California.	
CAPRICORNIUS	\$1,000
Chardonnay, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.	
CASSIOPEA	\$910
Sauvignon Blanc, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.	
PISCIS	\$900
Chardonnay, Piscis, San Luis Potosí.	
CASA MADERO CHARDONNAY	\$685
Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras, Coahuila	
POZO DE LUNA	\$825
Sauvignon Blanc, San Luis Potosí.	

ROSADO

ANALOGÍA	\$525
Malbec y Cabernet Sauvignon, Valle de Bernal, Querétaro, México.	
SELENE	\$800
Grenache y Syrah, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California	

ESPUMOSO

ANALOGÍA BRUT	\$550
Chardonnay, Valle de Bernal, Querétaro.	

TINTO

EMEVÉ	\$1,060
Malbec, Valle de Guadalupe, Baja California.	
CASA MADERO	\$940
Shiraz, Valle de Parras, Coahuila	
G&G RESERVA ESPECIAL	\$1,800
Tempranillo, Grenache y Malbec, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.	
COPERNICUS	\$1,000
Cabernet Sauvignon, Merlot, El Cielo, Valle de Guadalupe, Baja California.	
ESFERA	\$825
Syrah, Valmar, Valle de Guadalupe, Baja California.	
GRAN RICARDO	\$2,400
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, Baja California.	
POZO DE LUNA	\$915
Ensamble, Syrah, Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon.	

⊗ **CERVEZAS (355ML)**

SOL	\$50	BOHEMIA CLARA	\$60
XX LAGER	\$50	BOHEMIA OSCURA	\$60
XX ÁMBAR	\$50	HEINEKEN	\$60
INDIO	\$50	AMSTEL ULTRA	\$60
TECATE LIGHT	\$50	HEINEKEN 0.0	\$60

⊗ **CERVEZAS ARTESANALES**

CEIBA DORADA	\$98	YUCATÁN CITRUS PALE ALE	\$98
CEIBA ÁMBAR MESTIZA	\$98	PATITO IPA	\$90
CASA PINILLOS SESSION IPA	\$135	PATITO PILSNER	\$110
CASA PINILLOS ULTRA	\$120	THODES HONEY BLONDE ALE	\$110
CASA PINILLOS SCHWARZBIER	\$125	THODES MEXICAN STOUT	\$125
COLORADA TROPICAL LAGUER	\$98		

**Pregunta por nuestras cervezas de estación*

⊗ **AGUAS FRESCAS NATURALES**

CHAYA	VASO \$40	HORCHATA	
LIMONADA	AGUA MINERAL +\$10	REFRESCOS	\$45
JAMAICA		MOCKTAILS	\$60
LIMONADA DE HABANERO	VASO \$50		
TAMARINDO			

⊗ **DESTILADOS (TODOS NUESTROS DESTILADOS SE SIRVEN DE 60 ML)**

MEZCAL

ZOTZ ESPADÍN	\$130
ZOTZ TOBALÁ	\$260
ZOTZ TOBASICHE	\$230
400 CONEJOS ESPADÍN	\$140
CREYENTE ESPADÍN	\$140
VAGO ESPADÍN	\$180
VAGO ENSAMBLE	\$265

RON

FLOR DE CAÑA ORO	\$90
BACARDI BLANCO	\$90
ZACAPA CENTENARIO	\$255

BRANDY

TORRES 10	\$90
TORRES 15	\$140

✳ **DESTILADOS** (TODOS NUESTROS DESTILADOS SE SIRVEN DE 60 ML)

TEQUILA

CASCAHUIN TAHONA	\$210
HERRADURA PLATA	\$135
DON JULIO BLANCO	\$130
TROMBA BLANCO	\$150
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$100
HERRADURA REPOSADO	\$140
DON JULIO REPOSADO	\$150
DON JULIO AÑEJO	\$210
CASCAHUIN EXTRA AÑEJO	\$320
1800 CRISTALINO	\$180
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$190
DON JULIO 70	\$215
CARRERA DIRECTO DEL ALAMBIQUE	\$350
KOMOS AÑEJO CRISTALINO	\$545
KOMOS REPOSADO ROSA	\$490
CASA DRAGONES BLANCO	\$450
CASA DRAGONES JOVEN	\$950
CASCAHUIN BLANCO	\$160
HERRADURA AÑEJO	\$220

COÑAC

MARTELL VSOP	\$255
--------------	-------

WHISKEY

JW ETIQUETA ROJA	\$110
JW ETIQUETA NEGRA	\$160
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$160
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$160
BUCHANAN'S MASTER	\$210
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$240
JUAN DEL CAMPO (YUCATÁN)	\$185
JACK DANIEL'S	\$95

LICORES

XTABENTÚN D'ARISTI	\$75
XTABENTÚN YUMBAB	\$75
KAHLÚA	\$75
CHINCHÓN SECO	\$75
CHINCHÓN DULCE	\$75
BAILEYS	\$90
FRANGELICO	\$80
CHILCUAGUE	\$185
SAMBUCA BLANCO	\$75
SAMBUCA NERO	\$75
MIDORI	\$90
DISARONNO	\$110
LICOR 43	\$95
CHARTREUSE AMARILLO	\$230
NIXTA	\$90

VODKA

SMIRNOFF	\$110
ABSOLUT	\$110
STOLICHNAYA	\$110
GREY GOOSE	\$165

RAICILLA

LA VENENOSA COSTA	\$170
-------------------	-------