



# KINICH

RESTAURANTE

## KINICH'S MIXOLOGY

<b>IMIX - COSMIC COCODILE.</b>	\$160	<b>TS'ONO'OT - CENOTE.</b>	\$180
Katún (Yucatán) Gin, Tamarind, Pineapple, Lime juice, Local chili powder.		Tromba Blanco Tequila, Homemade green "sangrita", Grapefruit juice, Activated Charcoal.	
<b>YUYA - MAYAN BIRD</b>	\$160	<b>MARGARITA YUCATÁN</b>	\$160
Aperol, Local lime, white Cucumber, Peppermint.		Tromba Blanco Tequila, Pineapple, Lime, Habanero, Grasshopper salt made at home.	
<b>YA'AXCHÉ - SACRED MAYAN TREE.</b>	\$170	<b>NARANO MOJI</b>	\$160
Katún (Yucatán) Gin, Xtabentún, Hibiscus, Raspberries, Lime juice.		Flor de caña Oro Rum , Narano (Sour Orange Liquor), Local Cucumber , Hoja santa, Peppermint.	
<b>K'AANK'AN IIK - YELLOW CHILI.</b>	\$160	<b>TIERRA MESTIZA</b>	\$160
Zotz Espadín Mezcal, Smoked pineapple puree , Habanero, Grasshopper salt made at home.		Juan del Campo (Yucatán) Whiskey, Nixta, Cocoa, Burnt Tortilla Salt.	
<b>IXCHEL – FERTILITY GODDESS</b>	\$180		
Condesa Xoconostle Gin, Local lime, herb infusion, Tonic water.			

*\*Ask for our cocktail of the day made from local fruits from our own garden, using local spirits such as Mezcal, Raicilla, Tequila, Sotol, Gin or Xtabentún.*

*\*Ask for our cocktails without alcohol.*

## ⊗ CLASSICS

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

## ⊗ GIN TONICS

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

## ⊗ SPARKLING WATER

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

*\*Prices in mexican pesos. Taxes included.*

## ⊗ MEXICAN WINE - BY THE GLASS

### WHITE

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

---

### ROSÉ

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

### RED

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



## ⊗ MEXICAN WINE - BY THE BOTTLE

### WHITE

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

---

### ROSÉ

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

### SPARKLING

<b>ANALOGÍA BRUT</b>	\$550
Chardonnay, Valle de Bernal, Querétaro.	

---

### RED

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

**BEERS (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

**CRAFT BEERS**

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		

*\*Ask for our seasonal beer*

**NATURAL JUICES**

<b>HAYA</b>	<i>GLASS</i>	\$40	<b>HORCHATA</b>		
<b>LEMONADE</b>	<i>SPARKLING WATER</i>	+\$10	<b>SOFT DRINKS</b>		\$45
<b>HIBISCUS</b>			<b>MOCKTAILS</b>		\$60
<b>HABANERO LEMONADE</b>	<i>GLASS</i>	\$50			
<b>TAMARIND</b>					

**SPIRITS** (ALL OUR DISTILLATES ARE 60 ML SERVED)

**MEZCAL**

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

**RUM**

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

---

**BRANDY**

TORRES 10	\$90
TORRES 15	\$140

✳ **SPIRITS** (ALL OUR SPIRITS ARE SERVED IN 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

---

**COGNAC**

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

**DIGESTIVES**

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
-------------------	-------