

# COCTELES DE AUTOR

## FRESA \$380

ron matusalem, cordial de fresa-guayaba, jugo fresco de limon & angostura

## BITTER \$380

campari, punt e mes, carpano rosso cordial de fresa & bitter de naranja

## BEACHCOMBER MARGARITA \$510

tequila casa dragones, jugo de limón, licor de almendras jarabe especiado y sal volcánica

## MELÓN \$380

tequila maestro dobel blanco lillet blanc, cordial de melón angostura & soda

## KEEFER BAR FAVORITES

From our sister bar in Vancouver

## SKELETON KISS \$380

acre mezcal espadin, pisco gobernador, piña, jugo de limón jarabe de rosas & tintura picante

## BOSS LADY \$380

tequila patron silver aperol, shrub de mango jugo de limón, aquafaba & bitters de pimientos

## PEAR \$380

grey goose infusionado con pera & té limón, st. germain cordial de té verde

## KEY LIME \$380

espadin acre mezcal, lillet blanc cordia de té limón, espuma de coco, citricos de la huerta

## GREEN IS GOOD \$380

tequila patrón plata infusionado con piña, apio, semilla de cilantro cordial clarificado de limón & chile en polvo

## FIG COLLINS \$380

bombay sapphire soda de higo hecha en casa & sal kosher

LA TIERRA  
DE ACRE

## GUAYABITA \$380

mezcal acre tobalá infusionado con hojas de guayaba, jugo fresco de limón, licor de naranja & brine

## PEPINO \$380

cenizo acre mezcal, jerez fino cordial de pepino, bitter de apio & aceite de albahaca

## GINGER MEZCALITA \$510

tobala acre mezcal, licor de chile poblano, jugo de piña & jarabe de jengibre

Mixólogo Sergio Sánchez

Precio en pesos 16% IVA incluida