

# BOTANAS

## GUACAMOLE

Aguate Fresco Combinado con Tomate, Cebolla, Cilantro, Jugo de Limón y Queso Fresco. 240 g **\$165**

## CALAMARIOS

Aros de Calamar Crujientes 300 g, Servido con una Salsa Especial del Chef a Base de Pimiento Morrón y Chile Chipotle. **\$160**

## NACHOS

Pollo Entomatado 220 g, Arrachera 220 g, Camarón 180 g o Vegetariano 130 g. Hecho con Frijoles Refritos, Queso Gouda Fundido, Guacamole, Chile Jalapeño y Pico de Gallo.

● Pollo **\$270** ● Arrachera **\$345** ● Camarón **\$395** ● Mixto **\$310**  Vegetariano **\$210**

## TARTARA DE ATUN

Atun 120 g, Curado en Limón, Mezclado con: Mango, Aceitunas, Aguacate, Pepinillos, Ajonjolí y Acompañado con Alioli de Chipotle. **\$210**

## TIRAS DE POLLO

Hechos en Casa. Tiras de Pollo Empanizado 160 g. Servido con Aderezo Alioli de Chipotle. **\$160**

## CRUJIENTES ALITAS DE POLLO (6PZA)

Elige "Una" De las Variedades de Salsas del Chef. Ranch Incluido. 350 g. **\$195**

● Mango Habanero ● Passion Fruit ● Buffalo Diabla ● BBQ

## SOPA DE LIMA

La Sopa mas Famosa del Estado de Yucatán. Sabor Ligero y Refrescante con un Toque Cítrico, Juliana de Tortilla Frita, Pollo Desmenuzado, Pimientos y Rebanadas de Lima Agria. 200 ml. **\$80**

**CHIPS AND SALSA**  Pico de Gallo con Chips. 180 g. **\$35**

## CEVICHE & AGUACHILES

### CLÁSICO

¡El Mejor Ceviche en la Riviera Maya! Combinación de Delicioso Pescado 125 g y Camarón 125 g, Fresco Marinado en Jugo de Limón con Tomate, Cebolla y Cilantro.

● Pescado 250 g **\$185** ● Camarón 250 g **\$295** ● Mixto 250 g **\$255**

### CEVICHE MAYA

Ceviche Estilo Yucatán. Hecho con "Recado Negro" Chile Guajillo Seco, Tatemados; Ajo y Cebolla. Con Camarón 125 g, Pescado 125 g, Jugo de Limón y Cilantro. **\$280**

### AGUACHILE DE CAMARÓN

Un Super Sabroso Platillo de la Costa Occidental de México, Camarones 250 g, Marinados en Jugo de Limón con Una Salsa de Chile Serrano Y Pepino. ¡No te lo Pierdas! **\$325**

### AGUACHILE DE CAMARÓN Y MANGO

Dulce y Picante, Camarones 250 g, Marinados en Limón, Mezclados con una Salsa de Mango, Cebolla Morada, Ajo y Esencia de Chile Habanero. **\$325**

### COCTEL DE CAMARON

Camarones 250 g, Mezclados con una Deliciosa Salsa Coctelera de la Casa con Cebolla, Cilantro y Aguacate. **\$250**

Nota: Los Ceviches and Aguachiles Solo Estan Marinados en Limon y No Cocinados.  
TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.



OPCIÓN VEGETARIANO



OPCIÓN SIN GLUTEN

# ENSALADAS

## ENSALADA LA BUENA VIDA ☑

Rica y Saludable. Crujientes Lechugas, Aguacate, Tomate, Huevo Hervido y Tocino. Acompañado con Nuestro Aderezo de la Casa Alioli de Chipotle. Mediana 200 g \$120 Grande 400 g \$175

## ENSALADA SANTA FE ☑ ☑

Fresca y Abundante. Una Variedad de Lechugas con Granos Enteros de Frijoles Negros, Aguacate, Tomate Picado, Verduras a la Plancha y Nuestra Vinagreta de Cítricos con Chile. Mediana 200 g \$110 Grande 400 g \$150

## ENSALADA MEDITERRÁNEA ☑ ☑

Selección de Lechugas Frescas con Aceitunas Negras, Cebolla, Pimientos, Tomates y Queso Feta, Acompañados de una Reducción de Vinagre Balsámico. Mediana 200 g \$125 Grande 400 g \$175

## ENSALADA TABULÉ VEGANO ☑ ☑

Ensalada de Quinoa Estilo Mediterráneo con Espinaca, Lechuga, Perejil, Tomate Cherry, Aceitunas Negras y Pepino. Servido con Un Toque de Menta y Aderezado con Vinagreta de Cítricos y Chile (Puede Añadir Queso Cabra) 300 g \$160

## ENSALADA DE QUINOA ☑ ☑

Mezcla Saludable e Quinoa, Aguacate, Elote, Tomate Cherry, Nueces, Cilantro y Queso Gorgonzola, Servido con un Fresco Aderezo de Yogurt, Pepino y Menta. 300 g. \$225

**AÑADA MÁS PROTEÍNA A SU ENSALADA:** ● ATÚN SELLADO 100 g \$90 ● POLLO A LA PLANCHA 100 g \$70

TODOS NUESTROS ADEREZOS SON HECHOS EN CASA Y PUEDEN SER SUSTITUIDOS. ESCOJA ENTRE: VINAGRETA DE CÍTRICOS Y CHILE, ALIOLI DE CHIPOTLE, REDUCCION DE VINAGRE BALSAMICO, VINAGRETA DE MARACUYÁ, EL TRADICIONAL ACEITE DE OLIVO Y VINAGRE BALSÁMICO.

# VEGETARIANO & VEGANO

## BOWL VEGANO ☑

Fideos de Arroz con Pimientos, Brócoli, Col de Bruselas, Espárragos y Calabaza Italiana. Salteados con Salsa de Soya, Jengibre, Aceite de Ajonjolí y Cacahuates Crujientes. 400 g. \$295

## VIBRANTE TARTAR VEGANO ☑ ☑

Hecho con Aguacate, Remolacha, Zanahoria y Jícama. Con un Toque de Jugo de Limón, Cilantro y Aceite de Ajo. Servido con Vinagreta de Tamarindo, Chiles Quebrados y Jengibre. 140 g. \$100

## HAMBURGUESA DE FRIJOLES NEGROS EN BOWL ☑

Una Mezcla Saludable Hecha con Verduras Picadas, Frijoles Negros, Queso Parmesano y Avena, Cocidos a la Plancha con Aceite de Olivo. Servido en un Bowl de Lechugas Frescas, Aguacate, Tomate, Verduras a la Plancha y Alioli de Chipotle. Por favor Especifique si lo Prefiere en Bowl o Sobre Pan. 180 g. \$185

## HAMBURGUESA VEGETARIANA DE QUINOA ☑

Combinación de Saludable Quinoa con Pimientos, Avena, Nueces, Poro y Jengibre. Servida Sobre Lechugas Frescas, Aguacate, Tomate, Verduras Salteadas y Aderezo Alioli de Chipotle. Por Favor Especifique Si Prefiere en Bowl o Sobre Pan. 180 g. \$185

## FAJITAS VEGETARIANAS ☑

Pimientos de Colores, Calabaza Italiana, Zanahoria, Cebolla. Salteados con Finas Especies y Un Toque de Ajo. Servido con Guacamole, Frijoles Refritos y Tortillas de Maíz. 220 g. \$165

## QUESADILLA VEGETARIANA

Tortilla de Maiz, Rellenas de Vegetales a la Plancha y Queso Gouda en Cantidad Suficiente para Obtener un Sabor Balanceado y Saludable. Acompañadas de Guacamole y Pico de Gallo. 180 g. \$165

TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS ESTAN PREVIAMENTE LAVADAS CON AGUA PURIFICADA Y SOLUCIÓN ANTIBACTERIAL.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

# TACOS Y MÁS

## TACOS CHEYENNE

Arrachera 220 g, Marinada Asada a la Parrilla con: Queso Gouda Gratinado, Cebolla, Cilantro y Frijoles Refritos. Servida con Salsa Verde y Roja. **\$250**

## TACOS DE CAMARÓN

Camarones al Gusto 160 g: A la Plancha / al Ajillo / Ennegrecido / Tempura. Incluye Lechuga, Cebolla Encurtida y Mayonesa Chipotle. Acompañados con Coleslaw. **\$230**

## TACOS DE DORADO

Pescado al Gusto 180 g: A la Plancha / al Ajillo / Ennegrecido / o Tempura. Incluye Lechuga, Cebolla Encurtida y Mayonesa Chipotle. Acompañados con Coleslaw. **\$265**

## TACOS DE POLLO

Pechuga de Pollo 220 g, Marinada con "Achiote" (Especia Maya) a la Plancha. Servido con Queso Gouda Gratinado, Cebolla, Cilantro y Frijoles; Acompañado con Salsa Verde y Roja. **\$175**

## QUESADILLAS

Tortillas de Harina Rellenas con Queso Gouda, Acompañado de: Guacamole y Pico de Gallo.

Elija su Favorita:

● Solo Queso 120 g **\$125** ● Pollo Plancha 180 g **\$185** ● Arrachera 180 g **\$250** ● Camarón 180 g **\$295**

## ARROZ CUBANO

Delicioso Arroz Preparado en un Rico Sofrito de: Chorizo, Pollo 100 g, Camarón 80 g, Chicharos Verdes y un Toque de Salsa de Soya. Acompañado con Plátano Frito. **\$280**

## AGUACATE RELLENO

Mitades de Aguacate Fresco Relleno con Camarones 180 g. Servido con un Aderezo de la Casa y Toque de Finas Hierbas. **\$280**

## POK- CHUC

Platillo Típico de la Península de Yucatán. Bistec de Cerdo 350 g, Asado al Grill, Marinado con Especies Mayas y Naranja Agria. Servido con Cebolla Morada Asada, (Curtida con Limón y Cilantro) "Chiltomate Asado" Arroz y Frijol. **\$260**

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ENTES DE COCINAR.  
POR FAVOR INFORME SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.

 -OPCIÓN VEGETARIANA

 -OPCIÓN SIN GLUTEN

# DE LA PARRILLA

## LA BURGUER BUENA

Hecha en Casa con una Suave y Jugosa Carne de Res Nacional 200 g y Especies Frescas. **\$210**

### INGREDIENTE EXTRA:

Chile Poblano a la Parrilla / Cebolla Asada / Tocino / Gouda / Cheddar. **\$30 c/u. Aguacate \$40**

## ARRACHERA A LA PARRILLA

Platillo Tradicional Mexicano, Arrachera a la Parrilla 225 g, Servido con Papa Macedonia, Verduras a la Plancha y Cebolla Caramelizada. **\$295**

## FAJITAS

Servido con Frijoles Refritos, Arroz, Cebolla, Pimientos Asados, Guacamole y Tortillas (Harina o Maíz).

Pollo a la Plancha 220 g **\$200** Arrachera 220 g **\$295** Camarones 180 g **\$345**

## BOTANERO

Auténtico Sabor Mexicano, Arrachera 125 g, Pechuga de Pollo 125 g, Chorizo Español a la Parrilla 150 g, Guacamole, Queso Fundido, Frijoles Refritos y Pico de Gallo. Servido con Tortillas de Maíz o de Harina.

Ordene para Compartir o como Plato Fuerte. **\$495**

# POLLO

## PECHUGA DE POLLO

Pechuga de Pollo 230 g, Estilo Maya con "Achiote" (Especia Maya) / Ennegrecido/ o a la Plancha. Servido con Arroz y Verduras a la Plancha o Puré de Papa. **\$190**

## POLLO FRITO

Pechuga de Pollo Empanizado 230 g, Servido con Puré de Papa, Salsa Gravy y Verduras a la Plancha. **\$190**

## POLLO CHAYA

¡Una Especialidad de la Casa! Jugosa Pechuga de Pollo 230 g, Rellena con Queso, Salsa de Chaya y Especies Regionales. Servido con Arroz y Verduras a la Plancha (Esta Orden se lleva más tiempo de lo Regular). **\$275**

# PASTA

## PASTA IXCHEL

Camarón 125 g, Salteado con Pasta Penne, Calabaza Italiana, Zahoria y Pimientos Cortados. En una Deliciosa Salsa a Base de Queso Crema, Vino Blanco Chardonnay y un Toque de Queso Parmesano. **\$345**

Sin Camarón: **\$245**

## PASTA LA BUENA VIDA

Pasta Penne Preparada con Camarones 125 g, Pimientos Verdes y Rojos, Ajo y Cebolla en una Salsa Maya Estilo Pibil. ¡Sabroso y un Poco Picante! **\$345** Sin Camarón **\$185**

## ESPAGUETI A LA BOLOÑESA

Espagueti o Pasta Penne al Dente con Salsa Boloñesa 150 g y Queso Parmesano Rallado. **\$250**

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

# DEL MAR

## FILETE DE DORADO

Filete de Dorado 200 g. Plancha/ Mantequilla y Ajo / al Ajillo / Ennegrecido. Servido con Puré de Papa y Verduras a la Plancha. **\$275**

## ATÚN AL GRILL

Filete de Atún 200 g, Asado a la Parrilla, Marinado en Salsa de Soya y Jengibre. Servido con Arroz Frito y Ajonjolí. **\$265**

## CAMARONES AL COCO

Camarones 180 g, Empanizados con Coco Rayado, Servido con una Increíble Vinagreta de Maracuyá, Arroz y Verduras a la Plancha **\$320**

## CAMARONES AL GUSTO

Camarones 160 g, Mantequilla y Ajo / al Ajillo / Ennegrecido / a la Diabla ¡Picante! Acompañado de Arroz y Verduras a la Plancha. **\$320**

## CAMARONES LA BUENA VIDA

Camarones 140 g, Rellenos con Queso Crema, Envueltos en Tocino Ahumado Tostadito, Acompañado con un Delicioso Bisque de la Casa, Arroz y Verduras. **\$445**

## LANGOSTA LA BUENA VIDA

Langosta al Gusto a la Plancha: con Mantequilla y Ajo / al Ajillo. Acompañado de una Pasta con Crema y Camarones. **\$1.95 Gramo**

## ESPECIAL DE MARISCOS LA BUENA VIDA ☿

Una Muestra de Nuestros Mejores Platos: Ceviche Mixto 80 g, Camarones a la Diabla 100 g, Calamar al Ajillo 120 g, Filete de Dorado 110 g y Camarones 70 g a la Plancha con Mojo de Ajo. Se Puede Ordenar como Centro de Mesa o Plato Fuerte. **\$655**

# PESCADO ENTERO

**\$0.80 Centavos/ Gramo**

(ESTAS ORDENES LLEVAN MÁS TIEMPO DE LO REGULAR).

## PESCADO FRITO

Un Verdadero Plato Favorito Local. Servido con Frijoles, Arroz, Tortillas y Rodajas de Limón.

## TIKIC XIC

¡Una Especialidad Maya! Envuelto y Marinado con "Achiote" (Especia Maya), Cebolla, Ajo, Pimientos Rojos & Verdes, Servido con Arroz, Frijoles Refritos y Guacamole.

## PESCADO ESTILO LA BUENA VIDA

Pescado en una Salsa Especial Hecha de Chiles Chipotles, Piña, Salsa Brava, Ajo, Cebolla, Chile Guajillo y Mayonesa. Acompañado de Ensalada Mexicana y Arroz.

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.  
POR FAVOR INFORME SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.

☿ -OPCIÓN VEGETARIANA

☿ -OPCIÓN SIN GLUTEN

# ESPECIALIDADES DE LA BUENA VIDA

## FILETE DE ATÚN SELLADO

Atún 200 g, Sellado en Costra de Cajún y Ajonjolí. Servido con Verduras a la Plancha Y Crema de Aguacate. **\$265**

## DELICIA DE MARISCOS AL TEQUILA

Camarón 100 g, Callos de Hacha 40 g, Calamar 100 g y Mejillones 80 g, Salteados con Mantequilla, Ajo y Case de Tomate, Flameado con un Toque de Tequila "Herradura Reposado". **\$555**

## POLLO A LA BUENA VIDA

Jugosa Pechuga de Pollo 230 g, Bañada con una Salsa Diabla ¡Picante! Servido con Arroz y Verduras a la Plancha o Puré de Papa. **\$245**

## CALLOS DE HACHA SELLADOS

Callos 250 g, Salteados con Salsa de Ajo, Cebolla, Chardonnay, un Toque de Romero, Limón y Finas Especies. Acompañado de Verduras a la Parrilla y Espárragos. **\$485**

## MAR Y TIERRA

Filete Mignon Premium 300 g, en una Deliciosa Salsa Gravy, Acompañado de Camarones 70 g, Salteados a la Plancha con Ajo Mantequilla, Macedonia de Papas, Verduras a la Parrilla y Brotes Locales. **\$650**

## RIBEYE A LA PARRILLA

Un Soberbio Corte de 400 gr Sazonado con Pimienta Negra fresca, Sal de Grano, Ramitas de Tomillo y Romero. Acompañado con Verduras a la Parrilla o Papa al Gratín. Por favor Especifique. **\$695**

## FILETE MIGNON

Corte Premium 300 g, Parrillado a la Perfección. Acompañado con Papa al Gratín, Salsa Gravy al Romero y Cebolla Caramelizada con un Toque de Reducción de Vino Tinto. **\$550**

## COSTILLAS DE PUERCO

Jugosas Costillas 350 g, Horneadas a Fuego Lento en Nuestra Exquisita Salsa BBQ. Servido con Coleslaw y Pure de Papa. **\$375**

## PASTA DEL MAR

Camarones 100 g, Mejillones 60 g y Callos de Hacha 40 g, con Pasta Penne en una Salsa de Tomate, Aceitunas Negras, Queso Parmesano y un Toque de Ajo. Salteado a la Perfección! **\$375**

TODAS LA PROTEINAS SON PESADAS ANTES DE COCINAR.  
POR FAVOR INFORME SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO.

# Desserts



## La Buena Vida Brownie

Dark Chocolate 'Espresso' Brownie Topped with Chopped Pecan Nuts. Served with Vanilla Ice Cream. 220 gm. **\$145**

## Banana Split

Accompanied with Chocolate & Strawberry Ice Cream, Topped with Whipped Cream and Sprinkles. 220 gm. **\$145**

## Chocolate Cake

A Chocolaty Delight Beginning with Moist Chocolate Cake, Layered with Chocolate. 120 gm **\$140**

## Tres Leches Cake

This Favorite Mexican Dessert is Made From Moist Vanilla Sponge Cake Soaked in Three Sweet Milks. 120 gm. **\$140**

## La Buena Vida Flan

La Buena Vida's Special Recipe for 20 Years, Do Not Miss This Delicately Baked Caramel Custard Dessert. 140 gm. **\$85**

## La Buena Vida Special

Delicious Papaya Caramelized, With a Touch of Cinnamon, Anise and Orange. Served with Vanilla Ice Cream and Flambeed with Brandy. 220 gm. **\$145**

## Ice Cream

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coconut. 120 gm. **\$70**

ALL PRICES INCLUDE TAX.

# Postres



## Brownie La Buena Vida

Brownie de Chocolate "Espresso" Oscuro y Nuez Picada, Servido con Helado de Vainilla. 220 g. **\$145**

## Banana Split

Acompañado de Helado de Chocolate & Fresa, Cubierto de Chantilly y Chispas. 220 g. **\$145**

## Pastel de Chocolate

Delicioso y Clásico Pastel de Chocolate Relleno de Chocolate. 120 g. **\$140**

## Pastel de Tres Leches

Un Favorito Postre Mexicano Hecho de un Suave y Esponjado Pastel de Vainilla, Remojado en una Dulce Mezcla de Tres Leches. 120 g. **\$140**

## Flan La Buena Vida

La Receta Especial de La Buena Vida por 20 Años, No te lo Pierdas. Casero y Delicadamente Horneado. 140 g. **\$85**

## Especial La Buena Vida

Deliciosa Papaya Caramelizada, Con un Toque de Canela, Anís y Naranja. Servido con Helado de Vainilla y Crema Chantilly Flameado con Brandy. 220 g. **\$145**

## Helados

Chocolate, Vainilla, Fresa, Coco. 120 g. **\$70**

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS

# COCTELES FRIOS

L.B.V. LICORES TIENEN AL MENOS 45 ML DE ALCOHOL. (BACARDI ROM BLANCO, SMIRNOFF VODKA O JIMADOR REPOSADO TEQUILA.)  
POR FAVOR CONSIDERE, TODAS LAS BEBIDAS TIENEN HIELO, SI ORDENA SU BEBIDA SIN HIELO LA PORCION SERA MENOS.

|   |              |
|---|--------------|
| <b>MOSCOW MULE</b> Una Bebida Refrescante Hecho con Vodka, Jugo de Limón & Soda de Jengibre. 520 ml.          | <b>\$240</b> |
| <b>MEZCAL MULE</b> Un Giro Ahumado en la Moscow Mule. 520 ml.   | <b>\$260</b> |
| <b>PIÑA COLADA</b> Rom Blanco, Jugo de Piña & Crema de Coco. 350 ml.  | <b>\$125</b> |
| <b>DAIQUIRIS LIMON/ FRESA/MANGO/ TAMARINDO/ MARACUYA</b><br>Rom Blanco & Jugo de Limón. 260 ml.               | <b>\$125</b> |
| <b>MAI TAI</b> Rom Blanco, Jugo de Piña, Licor de Durazno & un Shot de Cereza Brandy. 350 ml.                 | <b>\$125</b> |
| <b>BLOODY MARY</b> Vodka, Jugo de Tomate, un Toque de Chirimico, Salsa Maggi Tabasco, Sal & Pimienta. 350 ml. | <b>\$125</b> |
| <b>TEQUILA SUNRISE</b> Jimador Tequila, Licor de Cassis, Jugo de Naranja & Granadina. 350 ml.                 | <b>\$125</b> |
| <b>PALOMA</b> Jimador Tequila, Jugo de Limón & Soda de Toronja. 350 ml.                                       | <b>\$125</b> |
| <b>CHICHI</b> Vodka, Crema de Coco, Jugo de Piña, Granadina & un Toque de Canela. 350 ml.                     | <b>\$125</b> |
| <b>RUM PUNCH</b> Rom Blanco, Jugo de Piña, Jugo de Naranja & Granadina. 350 ml.                               | <b>\$125</b> |
| <b>CARAJILLO</b> Liquor 43 con un Shot de Café Espresso. 260 ml.  | <b>\$185</b> |
| <b>WHITE RUSSIAN</b> Vodka, Kahlua & Leche. 260 ml.   | <b>\$125</b> |
| <b>CUBA LIBRE</b> Rom Blanco & Coca Cola. 350 ml.   | <b>\$125</b> |
| <b>LA BUENA VIDA</b> Rom Blanco, Kahlua, Baileys, Grand Marnier & Crema de Coco. 350 ml.                      | <b>\$210</b> |
| <b>BLUE HAWAII</b> Rom Blanco, Jugo de Piña, Curacao Azul & Jugo de Limón. 350 ml.                            | <b>\$125</b> |
| <b>MAYA KISS</b> Rom Blanco, Xtabentun, Jugo de Piña & Crema de Coco. 350 ml.                                 | <b>\$125</b> |
| <b>SEA BREEZE</b> Vodka, Jugo de Toronja & Jugo de Arándano. 350 ml.  | <b>\$125</b> |
| <b>MUD SLIDE</b> Vodka, Kahlua, Baileys, Liquor of Cacao & Chocolate. 350 ml.                                 | <b>\$165</b> |

# LAS MARGARITAS

TODAS LAS MARGARITAS AND MEZCALITA TIENEN POR LO MENOS 70 ML OF ALCOHOL.  
POR FAVOR CONSIDERE, TODAS LAS BEBIDAS TIENEN HIELO, SI ORDENA SU BEBIDA SIN HIELO LA PORCION SERA MENOS.

|  |              |
|--|--------------|
| <b>TOP SHELF MARGARITA</b> 260 ml.<br>Tequila Tres Generaciones Reposado, Grand Marnier & Jugo de Limón.       | <b>\$275</b> |
| <b>MEZCALITA LIMON/FRESA /MANGO/ TAMARINDO/ MARACUYA/ JAMAICA.</b> 260 ml.<br>Mezcal, Controy & Jugo de Limón. | <b>\$175</b> |
| <b>MARGARITA FRESA/MANGO/ TAMARINDO/ MARACUYA/ JAMAICA</b> 260 ml.<br>Tequila, Controy & Jugo de Limón.        | <b>\$165</b> |
| <b>MARGARITA LA BUENA VIDA</b> 260 ml.<br>Tequila, Controy, Jugo de Limón & Chile Serrano.                     | <b>\$125</b> |
| <b>MARGARITA HERRADURA</b> 260 ml.<br>Tequila Herradura Blanco, Controy & Jugo de Limón.                       | <b>\$210</b> |
| <b>MAYA MARGARITA</b> 260 ml.<br>Tequila, Controy, Xtabentun & Jugo de Limón.                                  | <b>\$145</b> |

## SHOTS 45 ml \$65

### BOOM BOOM SLAMMER

Tequila, Sprite & Granadina.

### KAMIKAZE

Vodka, Controy, Curacao Azul & Jugo de Limón.

### LEMON DROP

Vodka, Controy & Jugo de Limón.

## VINO POR COPEO

PREGUNTE POR NUESTRO MENU COMPLETO DE VINOS

|   |                    |
|---|--------------------|
| Concha Y Toro Reservado • Merlot          | <b>130 ML \$95</b> |
| Concha Y Toro • Cabernet Sauvignon        | <b>130 ML \$95</b> |
| Santa Elena Varietal • Chardonnay         | <b>130 ML \$95</b> |
| Concha Y Toro Reservado • Sauvignon Blanc | <b>130 ML \$95</b> |

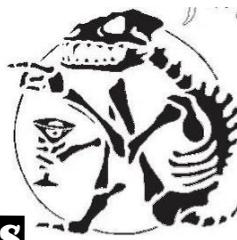
## HAPPY HOUR 5 - 6 PM

### TODOS LOS DIAS

PREGUNTE POR EL MENU

ALL PRICES INCLUDE TAX

# ULTRA NATURAL GOODNESS



# SODAS & JUGOS

**SOLO INGREDIENTES FRESCOS**

## EL COCO DESNUDO \$80

Coco Fresco Cosechado en Casa. Seleccionado y Refrigerado, Se Sirve en Toda su Perfección Natural.

## Flower Power \$60

Hidrátese con un Te de Hierbas, Elaborada a Partir de la Flor de Jamaica Roja, Impregnada de Jengibre.

## Agua de Tamarindo \$55

Bebida Agridulce que se Hace de la Fruta del Árbol Tamarindo.

## Agua de Maracuyá \$70

Refrescante y Deliciosa. Hecho a partir de la Fruta del Árbol de Maracuyá.

## La Buena Vida Cooler \$70

Fresca Limonada, Mezclada con Menta Verde y Crujiente, Batida y Servido Sobre Hielo.

## Crow's Nest Cooler \$70

Misma que la Anterior, con un Toque de Jengibre.

## Iced Green Tea \$45

Obtenga sus Anti-Oxidante Funcionando con Té Verde Recién Hecho.

TODAS LA BEBIDAS NATURALES TIENEN 465 ML.

**POR FAVOR CONSIDERE, TODAS LA BEBIDAS CONTIENEN HIELO, SI ORDENA SU BEBIDA SI BEBIDA SIN HIELO, LA PORCIÓN SERÁ**

**SODAS 350 ml \$50 c/u.**

Coke/ Sprite/ Fanta / Fresca / Agua Mineral / Ginger Ale 296 ml. / Agua Tónica 296 ml.

Red Bull 250 ml \$125 / Ginger Parasol 355 ml \$80  
Agua Natural Botella 500 ml \$35.

**JUGOS 350 ml \$45 c/u.**

Limonada / Piña / Mango / Naranja / Manzana / Toronja / Arándano / Tomate.

Clamato 350 ml \$60

Jarra Limonada 1.5 LT \$185

Jarra Tamarindo 1.5 LT \$205

**POR FAVOR CONSIDERE, TODAS LA BEBIDAS CONTIENEN HIELO, SI ORDENA SU BEBIDA**

## 80 PESOS CERVEZAS

|          |         |                 |         |
|----------|---------|-----------------|---------|
| HEINEKEN | 355 ml  | AMSTEL ULTRA    | 355 ml. |
| SOL      | 355 ml. | TECATE LIGHT    | 325 ml. |
| XX LAGER | 325 ml. | BOHEMIA         | 355 ml. |
| XX AMBER | 325 ml. | INDIO           | 325 ml. |
| PACIFICO | 355 ml. | NEGRA MODELO    | 355ml.  |
| CORONA   | 355 ml  | MODELO ESPECIAL | 355 ml  |
| VICTORIA | 355 ml. | BOHEMIA OSCURA  | 355ml.  |
| MICHELOB | 355 ml  |                 |         |

VASO DE MICHELADA VASO DE OJO ROJO  
50 ml \$30 140 ml \$35

VASO DE CHELADA HEINEKEN 0 ALCOHOL  
45 ml \$25 250 ml \$75

## VODKA

|                 |       |
|-----------------|-------|
| ABSOLUT         | \$90  |
| TITOS           | \$130 |
| GREY GOOSE      | \$170 |
| BELVEDERE       | \$170 |
| STOLICHNAYA     | \$ 90 |
| ABSOLUT MANDRIN | \$90  |
| ABSOLUT CITRON  | \$90  |
| SMIRNOFF        | \$90  |

## GINEBRA

|           |       |
|-----------|-------|
| BEEFEATER | \$130 |
| BOMBAY    | \$110 |
| TANQUERAY | \$115 |
| OSO NEGRO | \$100 |

## ROM

|                  |       |                 |       |
|------------------|-------|-----------------|-------|
| ZACAPA 23        | \$300 | CAPITAN MORGAN  | \$95  |
| HAVANA 3 AÑOS    | \$90  | MALIBU          | \$80  |
| HAVANA 7 AÑOS    | \$110 | BACARDI SOLERA  | \$100 |
| BACARDI AÑEJO    | \$100 | APPLETON ESTATE | \$90  |
| APPLETON SPECIAL | \$80  | APPLETON WHITE  | \$80  |
| BACARDI WHITE    | \$90  |                 |       |

## TEQUILA

|                     |       |
|---------------------|-------|
| JOSE C. TRADICIONAL | \$100 |
| JIMADOR REPOSADO    | \$100 |
| SAUZA HORNITOS      | \$110 |
| DON JULIO BLANCO    | \$140 |
| DON JULIO 70        | \$220 |
| HERRADURA ULTRA     | \$220 |
| HERRADURA B. CHILI- |       |
| SERRANO INFUSION    | \$140 |
| AMOR MIO GRAND-     |       |
| RESERVA AÑEJO.      | \$510 |

## MEZCAL

|                   |       |
|-------------------|-------|
| BRUXO # 2 ESPADIN | \$160 |
| BRUXO # 3 BARRIL  | \$245 |
| BRUXO # 5 TOBALA  | \$340 |
| AMARAS CUPREATA   | \$185 |
| AMARAS ESP. JOVEN | \$155 |
| AMARAS ESP. REP.  | \$155 |
| MIL DIABLOS       | \$110 |

## LICORES

|                |       |
|----------------|-------|
| XTABENTUN      | \$80  |
| ANIS DULCE     | \$80  |
| ANIS SECO      | \$80  |
| JAGERMEISTER   | \$110 |
| PRESIDENTE     | \$95  |
| TORRES 10      | \$95  |
| BAILEYS        | \$95  |
| KAHLUA         | \$95  |
| GRAND MARNIER  | \$135 |
| SAMBUCA NERO   | \$115 |
| SAMBUCA BLANCO | \$95  |
| CONTROY        | \$75  |

## WHISKEY

|                   |       |
|-------------------|-------|
| JAMESON           | \$110 |
| JOHNNIE W. BLACK  | \$190 |
| JOHNNIE W. RED    | \$110 |
| JIM BEAM          | \$110 |
| JACK DANIELS      | \$110 |
| BUCHANANS 12 AÑOS | \$190 |
| FIREBALL CINNAMON | \$110 |
| ABASOLO ALMA-     |       |
| DE LA TIERRA      | \$145 |
| CHIVAS REGAL      | \$110 |

**TODOS LOS SHOT TIENEN POR LO MENOS 45 ML DE ALCOHOL.**

### EXTRAS PARA SUS BEBIDAS

|             |      |                 |      |                |      |
|-------------|------|-----------------|------|----------------|------|
| FRESA 30 ML | \$25 | MARACUYA 30 ML  | \$25 | JAMAICA 30 ML  | \$25 |
| MANGO 30 ML | \$25 | TAMARINDO 30 ML | \$25 | RED BULL 30 ML | \$65 |

**TODAS LAS BEBIDAS INCLUYEN INPUESTOS.**