

A hand with a gold ring uses tweezers to place a garnish into a yellow cocktail in a coupe glass. The background is a wooden table.

**MENÚ
BEBIDAS**
LOCO

@socomerida
#socodenoche



WOCO

TOP FIG

acidez media / notas frutales / bayas / sutil

\$185

**Si la primavera tuviera un sabor,
probablemente sería este.**

Ingredientes:

- Sotol
- Jugo de limón amarillo
- Chambord
- Jalea de higos
- Poleo seco
- Higo en almíbar de jamaica



Woco

BUSSY

refrescante / fácil de beber / especiada

\$175

Tómate tres o cuatro. No te darás cuenta.

Ingredientes:

- Ginebra Beefeater London Dry
- Jugo de limón amarillo
- Compota de piña & pimienta rosa
- Agua de coco orgánica
- Reducción de jamaica
- Polen de abeja

Garnish:

Lanza de piña



WOCO

THE EYES

acidez alta / astringente
/ ligeramente picante

CHICO

\$205

**Mira el hielo profundamente y verás que no
miente: su sabor se quedará en tu memoria.**

Ingredientes:

- Ginebra yucateca Katun
- Jugo de naranja agria
- Ancho Reyes Verde
- Miel de salvia
- Salvia seca
- Hielo esfera
- Shot



Woco

ZICATELA

acidez baja / especiada / intensidad en sabores

\$189

**Como un día en la playa, pero de noche
y sin la arena.**

Raicilla

- Jugo de naranja agria & piña
- Orgeat de pixtle & almendras
- Chartreuse verde
- Bitters Angostura
- Pensamientos
- Hielo crush / popote de metal



LoCo
AQUA

clarificado / acidez fresca / herbal / mentolado

\$189

**Minimalismo en cada trago.
¿Parece un vaso de agua? No lo es.**

Ingredientes:

- Ginebra yucateca Katun
- Jugo de lima
- Yerba mate
- Leche entera
- Agua tónica
- Aromatizado con lasca de lima
- Pitona seca



BUENA VISTA SOCO

frutos secos / tostado / tamarindo / durazno

\$185

**Un refinado ritual de sabores
y aromas intensos.**

Ingredientes:

- Whisky Abasolo
- Cordial de dátiles
- Fermento de cáscaras de café
- Tintura de limón amarillo
- Nixta
- Nips de cacao



SOCO

KOJI TRIP

refrescante / acidez media / seco

\$185

**Viajar hasta Asia, y regresar con
un fresco sabor de boca.**

Ingredientes:

- Ginebra Beefeater
- Sake
- Jugo de uva verde cold pressed
- Cordial de té verde
- Agua tónica
- Aromatizado con limón amarillo
- eneldo / matuerzo



CLÁSICOS HÍBRIDOS

Negroni Península

Ginebra Katun, Campari, Cinzano
Vermouth Rojo / \$145

Daiquiri Nuboso

Ron Paranubes, limón amarillo,
jarabe simple / \$145

Raicillita

Raicilla, limón amarillo,
Cointreau, jarabe de agave,
sal de gusano / \$145

COCTELERÍA CLÁSICA MINI

Negroni

Ginebra Beefeater, Cinzano
Vermouth rojo, Campari / \$90

Old Fashioned

Bulleit Bourbon, Bitters
Angostura, azúcar / \$90

Manhattan

Bulleit Bourbon, Cinzano Vermouth,
Bitters Angostura / \$90

Martini

Beefeater 24, Cinzano Vermouth
Blanco / \$105



DESTILADOS

Mezcal

Derrumbes, Salmiana; *Charcas, San Luis Potosí* / \$165

Gracias a Dios, Cuishe; *Matatlán, Oaxaca* / \$240

Bruxo Ensemble, Cuish-Barril-Espadín; *Las Salinas, Oaxaca* / \$195

Otros

Raicilla / \$120

Sotol / \$120

Whisky

Abasolo (Maíz Ancestral) / \$155

Bulleit Bourbon / \$145

Ron

Paranubes (Oaxaca) / \$135

Havana Club Añejo Especial / \$115

Tequila

Cascahuín / \$155

Herradura Antiguo Reposado / \$130

Ginebra

Beefeater London Dry / \$130

Beefeater 24 / \$165

Katun / \$165

Hendricks / \$180

Vermouth

Cinzano Vermouth / \$95

Cocci Vermouth / \$140

APERITIVOS & DIGESTIVOS

Chartreuse Amarillo / \$130

Ancho Reyes Verde / \$95

Aperol / \$110

Campari / \$110

Amaro Averna / \$110

Amaro Montenegro / \$130

Nixta / \$105

Kahlúa / \$95

Licor 43 / \$120