MENÚ BEBIDAS

@socomerida
#socodenoche

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

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

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

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
- Chartreause verde
- Bitters Angostura
- Pensamientos
- Hielo crush / popote de metal

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 tonica
- Aromatizado con lasca de lima
- Pitiona seca

BUENA VISTA SOCO

alcohólico / 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

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

CLASICOS 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 Ensamble, 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

Chartreause Amarillo / $130
Ancho Reyes Verde / $95
Aperol / $110
Campari / $110
Amaro Averna / $110
Amaro Montenegro / $130
Nixta / $105
Kahlúa / $95
Licor 43 / $120