



**iK**

*MIXOLOGY BAR & CUISINE*

## MARGARITAS DE AUTOR

por: Miguel Angel Alvaréz

<b>Margarita IK</b> Emblemática bebida de la casa, selecta mezcla de mora azul, zarzamora, ciruela, albahaca macerada, jarabe de camote, con una exótica escarcha de chapulín y Mezcal. <b>Aromatizado con Bitter de Cacao</b>	220
<b>Margarita Pasión</b> Deliciosa combinación de Tequila, Fresa, Melón, Toque de Naranja con un exquisito Jarabe de Flores, escarcha de Sal de Jamaica <b>Bitter de Corazón de Mamey</b>	150
<b>Luna Llena</b> Refrescante combinación de Mezcal, Agua de Coco endulzado con Jarabe de Romero, Escarcha de Amaranto con un toque de blue curazao <b>Bitter de Flores</b>	175
<b>Margarita Pastor</b> Colorido y tradicional sabor a México con destilado de Agave, destilado Chile, Escarcha de Chapulin <b>Bitter Semilla de Cilantro</b>	150
<b>Amanecer</b> Sabrosa combinación de Mezcal con frutas tropicales con estilo push café, delicioso Mango y refrescante Sandía con la bondad del jengibre. <b>Bitter de Frambuesa</b>	220
<b>Margarita Vallarta</b> Exquisita combinación de Mezcal con Elote, Manzana Verde, Pepino, Miel de Abeja y Escarcha de Sal de Canela. <b>Rociado con Bitter de Canela</b>	175
<b>Margarita Xibalba</b> Suculenta combinación de Mezcal, Guanabana con finas hierbas maceradas, endulzado con Jarabe de Jamaica y un toque de Arándano con escarcha de Sal de Jamaica.	175
<b>Atardecer</b> Picoso combinación de Tequila, Licor de Melón, con la frescura de la menta y un toque atrevido a chile jalapeño.	150

## CERVEZA

Corona	55
Corona Light	55
Pacifico	55
Modelo Especial	55
Negra Modelo	60
Victoria	55
Michelob Ultra	60
Stella Artois	70
Budweiser	60
Bud Ligth	60

## CERVEZA ARTESANAL

Los Cuentos Atotolin 355 ml	70
Los Cuentos Kumukite 355 ml	70
Los Cuentos Biguibidela 355 ml	70
Colomita Paramo 355 ml	70
Colomita Piedra Lisa 355 ml	70
Colomita Lager 355 ml	70
Colomita Ticus Porter	70

## ENERGIZANTE

Redbull	70
Boost	70

## MIXOLOGÍA DE AUTOR

por: Miguel Angel Alvaréz

<b>Tropicoco</b> Cremosa combinación con Ron, Coco, Mango, Jugo de Manzana y Menta con sensación muy fresca. <b>Bitter de Romero</b>	150
<b>Tentación</b> Sensual combinación de Vodka, helado de Vainilla, Chocolate líquido, Jarabe de Camote y Leche Evaporada. <b>Bitter de Canela</b>	150
<b>Pacific Lixer</b> Exótica combinación de Vodka con Frutas de Pasión, Vino Blanco, Curazao Azul y delicioso Jarabe de Anís Estrella.	150
<b>Irish Macchiato</b> Cremosa bebida con Whiskey, Licor de Café, Jarabe de Canela, ricas láminas de Chocolate Amargo.	150
<b>Tropical Paradise</b> Exquisita combinación de Ron con Durazno, Cítricos, Menta, Sandía y Jengibre. <b>Bitter de Frambuesa</b>	150
<b>Gin Fire Ik</b> Sutil bebida de Ginebra con Cítricos, toque de Jarabe de Romero, flameado y con un sabor ahumado.	150
<b>Gin Sensual</b> Elegante selección de Frutos Rojos y Moras con toque de Jamaica y Flores comestibles. <b>Bitter de Corazón de Mamey</b>	250
<b>Feromona</b> Concepto de Frutos Antioxidantes con la elegancia de la Ginebra, frutos frescos macerados, Uva verde, Lima, Limón, Menta y con un toque de Arándano y Manzana con una rosa en una esfera de hielo. <b>Bitter Afrodisiaco</b>	250

## DESTILADOS

TEQUILA	BOTELLA	COPA
Don Julio Blanco	1,200	115
Don Julio Reposado	1,250	125
Don Julio Añejo	1,300	130
Don Julio 70	1,600	160
Patrón Blanco	1,500	150
Herradura Blanco	1,250	125
Herradura Reposado	1,300	130
Herradura Añejo	1,350	135
Tradicional	1,250	125
José Cuervo Tradicional	1,250	125
Cuervo 1800 Añejo	1,350	135
Centenario	1,200	120
Maestro Dobel Diamante	1,600	160
MEZCAL		
Mitre (Espadin)	1,600	160
Ojo de Tigre (Espadin Tobala)	1,450	145
400 Conejos (Espadin)	1,300	125
Armonía Suave Cupreata	1,300	135
Armonía Cupreata Ineaquidens	1,300	135
RON		
Ron Bacardi Blanco	950	95
Bacardi Añejo	1,000	105
Capitan Morgan	1,050	105
Malibu	1,050	105
Habana Club 7	1,350	130
Zacapa 23	2,000	180

## LICOR Y DESTILADOS

### COGNAC

Hennessy V.S.O.P	2,350	210
Martell V.S.O.P	2,350	210

### BRANDY

Torres 10	1100	105
Torres 20	2000	200

### WHISKEY

Crown Royals	1,200	120
Maker's Mark	1,300	130
Jack Daniels	1,250	125
Fireball	1,250	125
Buchanans 12	1,350	135
Buchanans 18	2,450	225
Etiqueta Roja	1,200	120
Etiqueta Negra	1,400	135
Gledfiddich	1,400	135

### GIN

Tanqueray	1,200	120
Beefeater	1,200	120
Hendricks	1,600	160
Bombay	1,600	160
Bulldog	1,300	130

### VODKA

Smirnoff	1,000	105
Absolut Azul	1,000	120
Absolut Mandarin	1,100	120
Ketel One	1,300	125
Stolichnaya	1,200	120
Grey Goose	1,350	135
Titto's	1,500	150

### RAICILLA

Crisanta	1,300	130
Hacienda Divisadero	1,450	145

### LICOR

Frangellico	1,200	105
Aperol	1,200	105
Midori	1,200	105
Grand Manier	1,200	105
Ancho Reyes	1,200	105
Licor 43	1,200	105
Hipnotiq	1,200	105
Baileys	1,200	105
Amaretto Disarrono	1,200	105
Kalhua	1,050	95
Galliano	1,050	95
Campari	1,200	105
Sambucca Bco	1,200	105
Sambucca Negro	1,200	105
Fernet Branca	1,200	105
Jagermeister	1,500	150

### AGUA

Perrier (Mineral)	50
Ciel (Natural)	30

## VINOS

### VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
Tempranillo - Cabernet Dueto	2000	
Cab. - Merlot - Unico	2000	
Cab. Sauv. Tempranillo V. de Piedra	1900	
Cab. Sauv. Alva Cava Maciel	1350	
Cab. Sauv. - Norte 32, Etiqueta Blanca	900	
Tempranillo Reserva - Izadi	850	
Zinfandel - Wente	850	
Shiraz - Casa Madero	800	
Syrah Antigua Res. Cousino Macul	750	
Tempranillo - Cab. Sauv. Sto. Tomas	700	
Merlot - Santo Tomas	700	
Barbera - Santo Tomas	700	
Malbec - Bianchi	700	
Nebbiolo Reserva Privada - L.A. Cetto	610	
Chianti - Fonolari	600	
Pinot Noir Mirador Willisn Cole	590	
Malbec "Bodega el Molino"	520	130
Carmenere & Cab. Sauv. Paradise	520	130
Carmenere - Cousino Macul	500	
Lambrusco Tinto Dolce	400	

### VINO BLANCO

Chenin Blanc - Ensamble Emblema	900	
Chardonnay - Vino de Piedra del Sol	850	
Chardonnay - Roganto	700	
Chardonnay - Casa Madero	680	
Chardonnay - Santo Tomas	600	
Sauvignon Blanc Santo Tomas	550	
Trebbiano "Terre Allegre"	520	
Torrontes Elsa - Bianchi	470	
Pinot Grigio- Folonari	470	130
Chardonnay "Bodega el Molino"	470	130

### VINO ROSADO

Marella Rose	850	
Nebbiolo Rosado Nicole Cava Quin.	690	
Rosado Grenach Santo Tomas	470	

### VINO ESPUMOSO

Veuve Clicquot Brut - Champagne	2500	
Moet Chandon Imperial - Champagne	2500	
Prosecco Caviccholi	650	
Grand Chateau du Soleil - Requena	470	120

## COCTELERÍA CLASICA

Mojito	120
Mai Tai	120
Gin & Tonic	120
Aperol Spritz	125
Luces de la Habana	120
Cosmopolitan	120
Moscow Mule	139
Carajillo	150
Negroni	120
Manhattan	125
Margarita	119
Martini (Dulce, Seco, Perfecto y Sucio)	125
Bloody Mary	119

## ENTRADAS

<b>Ensalada de Espinaca con Salmón curado</b>	165
<i>Espinaca baby, calabaza italiana a la parrilla, elote baby crujiente de tortilla de maíz, queso fresco del Tuito y vinagreta de cítricos.</i>	
<b>Ensalada Arúgula</b>	155
<i>Arúgula baby con aderezo de miel y mostaza, pera, queso de cabra, nuez caramelizada y fresa fresca.</i>	
<b>Ensalada Mediterránea</b>	145
<i>Mezcla de lechugas tiernas con una emulsión de jamaica pepitas de calabaza, queso de cabra, nuez y durazno a la parrilla.</i>	
<b>Tatakí de Atún</b>	210
<i>Finas rebanadas de atún sashimi sobre una cama de Salicornia, acompañado de un pesto de tomates ahumados y una gremolata de limón real.</i>	
<b>Gazpacho de Temporada</b>	99
<i>Exquisita receta tradicional con un toque de frutas y verduras frescas acompañado con grisini hecho en casa.</i>	
<b>Crema de Langostino al Cognac</b>	165
<i>Crema de langostinos flameada al cognac acompañado de un crostini con nata fresca.</i>	
<b>Tronco de Insectos</b>	205
<i>Raspada de maíz negro con guacamole y variedad de insectos acompañado de salsa martajada.</i>	
<b>Estrudel Florentino</b>	135
<i>Clásico estrudel relleno de espinaca, champiñones y queso mozzarella acompañado de una exquisita salsa pomodoro y ensalada mixta.</i>	
<b>Palomitas de Camarón</b>	165
<i>Camarón empanizado al amaranto servida con salsa de ceniza picante.</i>	
<b>Escargots Bourgogne</b>	190
<i>Deliciosos escargots salteados al vino blanco con una deliciosa mantequilla a las hierbas hecha en casa en un cantarito tapado con hojaldre.</i>	
<b>Tuétanos iK</b>	235
<i>Tuétanos de res al horno con una combinación de nopal asado, cebolla, chile serrano, cilantro fresco, jugo de limón real y piña asada servido con tortilla de maíz.</i>	
<b>Chistorra al Grill</b>	190
<i>Chistorra asada con panela fresca del Tuito al grill, acompañada con crotones al ajo y finas hierbas.</i>	

## CORTES FINOS IK

<b>T-Bone 14 oz</b>	🍖	715
<b>Vacio 14 oz</b>		890
<b>Mignon 9 oz</b>	🍖	470
<b>Rib Eye 14 oz</b>	🍖	900
<b>New York 14 oz</b>	🍖	770

🍖 Prime Angus : Todos los cortes Prime Angus acompañados de papa gratinada, vegetales baby y chimichurri.

## ESPECIALIDADES

<b>Pensamiento del Campo</b>	255
<i>Tiernas flores de calabaza rellenas de setas silvestres, tofú, sobre una salsa de maíz, amarillo acompañado de palomitas caramelizadas y elote baby.</i>	
<b>Callo de Garra de León Sartén</b>	395
<i>Callos sellados con aceite de oliva y ajo, sobre un risoto cremoso y vegetales.</i>	
<b>Camarones en Salsa de Piña Colada</b>	320
<i>Delicioso costillar de res cocinado a fuego lento durante 4 horas acompañado de un cremoso puré de camote, bañado con una salsa de frutos rojos silvestres.</i>	
<b>Cola de Langosta al Termidor</b>	1,200
<i>Medallones de langosta al termidor, sobre un risoto tradicional acompañado de vegetales orgánicos.</i>	
<b>Pesca del Día con Escama de Papa</b>	350
<i>Tierno filete de pescado con escama de papa, cocinado al horno en vino blanco acompañado de puré de papa y nabo.</i>	
<b>Atún Oriental</b>	375
<i>Atún Sashimi encostrado en ajonjolí, acompañado de fideo de arroz, tofú, setas, calabacita y rabo de cebollita en salsa teriyaki.</i>	
<b>Steak de Salmón a la parrilla</b>	390
<i>Servido sobre puré de plátano macho, salsa de fresa y cebollitas cambray rostizadas.</i>	
<b>Fetuccini Mediterraneo</b>	300
<i>Pasta y Mariscos salteados en aceite de oliva, ajo, aceitunas negras, tomate cherry, alcaparras, albahaca, perejil y vino blanco.</i>	
<b>Pulpo en Salsa Chile pasilla</b>	370
<i>Suaves tentáculos de pulpo al sartén, sobre piña asada con papas cambray salteadas acompañado de espárragos y un cremoso de aguacate.</i>	
<b>Pechuga de Pollo a la Cazadora</b>	290
<i>Pechuga de pollo, con prosciutto y mozzarella al horno sobre fetuccini con una tradicional salsa cazadora.</i>	
<b>Mar y Tierra</b>	545
<i>Cola de langosta al ajillo con un tierno centro de filete de res sellado a la parrilla acompañado de papa gratin y vegetales.</i>	
<b>Trompo de Carne al Pastor</b>	415
<i>Tiernos bistec de cerdo marinados al pastor acompañado de tortillas de maíz salsa de la casa guacamole y cebollitas asadas.</i>	
<b>Filete de Res en Salsa de Mole</b>	415
<i>Tierno corazón de filete de res en salsa de mole sobre un puré de huitlacoche acompañado de tiernos espárragos y zanahoria baby glaseada</i>	
<b>Short Rib Confitado</b>	465
<i>Delicioso costillar de res cocinado a fuego lento durante 4 horas acompañado de un cremoso puré de camote, bañado con una salsa de frutos rojos silvestres.</i>	

## DULCE TENTACIÓN

Panacota de Coco	150
Arroz en Leche	150
Crema Brulee Temporada	160
Pay Platano	150
Pastel Chocolate	99
Helado	120
<i>(Chocolate, Fresa, Vainilla, Pistache, Limón)</i>	

## CAFÉ

Americano (caliente o frío)	50
Expresso	50
Capuccino o Frappe	70