

.L.A. ✖  
-S.O.T.O.M.A.Y.O.R.

. PATIO Y CANTINA .



### BOTANAS Y ANTOJITOS

- QUESADILLAS FRITAS POR PIEZA DE:  
.CHICHARRÓN PENSADO \$55
- .FLOR DE CALABAZA Y QUESO OAXACA \$40
- .HONGOS, EPAZOTE Y ELOTE \$40
- .CARNITAS \$90  
\*TODAS LLEVAN QUESO, CREMA Y LECHUGA.
- CHORIZOS A LA SIDRA CAZUELA DE CHORIZOS  
DORADOS CON SIDRA \$215
- GUACAMOLE CON CHAPULINES, RAJAS ASADAS DE JALAPEÑO, PICO DE GALLO, QUESO COTIJA, CEBOLLITA ENCURTIDA \$280
- TUÉTANOS CON CARACOLES, TOCINO Y MANTEQUILLA DE PEREJIL, TERMINADO CON QUESO PARMESANO \$ 380
- PULPO A LA GALLEGA, PULPO TIERNO CON PAPA, SAL DE MAR, OLIVO Y PIMENTÓN DE LA VERA \$340
- JAIBA SUAVE FRITA PARA TAQUEAR, CON CHORIZO VERDE Y SALSAS TATEMADAS \$480
- CAZUELA DE ALMEJAS A LA CERVEZA CON CHORIZO ESPAÑOL \$195
- TORTITA DE PULPO EN SU TINTA \$150
- TORTITA DE CARNITAS \$210

### BARRA FRIA

- CEVICHE DE HUACHINANGO, SALSA BRUJA, MANZANA VERDE, CHILE SERRANO Y PEPINO ENCURTIDO \$260
- TIRADITO DE TOTOABA, ACEITE DE CHILEGUAJILLO, CEBOLLÍN, VINAGRE DE MENTA, OLIVO \$390
- TOSTADA DE CAMARÓN CON SALSAS MACHA YCACAHUATE, QUESO COTIJA, BASE DE GUACAMOLE Y MAYONESA DE CHIPOTLE \$180
- COCTEL DE CAMARÓN, CON CEBOLLAS TATEMADAS, AGUACATE, CEBOLLA, CILANTRO Y LA SALSAS COCTEL DE LA CASA \$340

### SOPAS Y CALDOS

- CALDITO DE CAMARÓN, CHIPOTLE, ZANAHORIA Y PAPA, SE SIRVE CON CEBOLLA, CILANTRO Y CHILE SERRANO \$210
- FIDEO SECO CON SALSAS DE PASILLA, QUESO, CREMA Y AGUACATE \$180
- CALDO DE FRIJOL CON HOJA SANTA, TORTILLA FRITA, PASILLA, CHICHARRÓN Y CREMA \$180

.L.S.M.



## TACOS

TACO AL ALBAÑIL "FIDEO SECO, CREMA, CECINA .40 GR Y CHILE PASILLA \$80

-TACO DE RIBEYE .40 GR CON GUACAMOLE, CEBOLLITA ENCURTIDA \$90

-TACO DE CARNITAS .50 GR \$80

-TACO DE CAMARÓN A LA DIABLA .50 GR \$90

-TACO DE PESCADO A LA TALLA, .50 GR CON AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA \$120

-TACO DE COSTILLA CARGADA CON MOLE OAXAQUEÑO .50 GR \$95

## CARNES Y MARISCOS

-FILETE DE RES .200 GR CON SALSA DE PIMIENTA VERDE \$340

-FILETE DE RES .200 GR CON SALSA DE TUÉTANOS \$350

-FILETE DE RES .200 GR CHEMITA CON CEBOLLAS TATEMADAS, SALSA NEGRA Y CHILETOREADO \$340

-RIBEYE A LA PARRILLA CON CHILES TORADOS.400 GR \$370

-ORDEN DE CARNITAS .300 GR \$340

-CHAMORRO DE CERDO AL GUSTO, (ADOBADO, FRITO, AL AJILLO, MOLE OAXAQUEÑO, SALSA BORRACHA) \$640

-PECHO DE TERNERA AL HORNO \$340

-OREJA DE ELEFANTE, MILANESA JUMBO DERIBEYE CON RODAJAS DE LIMÓN AMARILLO Y PIMIENTOS ASADOS \$370

-SHORT RIB CON MOLE NEGRO, AJONJOLÍ, CEBOLLITA Y CILANTRO \$240

-CAMARONES JUMBO AL GUSTO \$580

-HUACHINANGO AL GUSTO .300 GR \$540

-TOTOABA AL GUSTO .200 GR \$580

-MEDIO PULPO ADOBADO A LA PARRILLA \$640



## GUARNICIONES

-FRIJOLES NEGROS REFritos CON HOJA DE AGUACATE \$50

-PURÉ DE PAPA CON MANTEQUILLA Y AJO ROSTIZADO \$80

-ENSALADA MIXTA, LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA MORADA \$80

-ORDEN DE AGUACATE "MEDIA PIEZA LAMINADA" \$80

-PAPAS CAMBRAY ASADAS CON ROMERO \$60

-ARROZ BLANCO \$70

## POSTRES

-BUÑUELO CON JARABE DE PILONCILLO, GUAYABA Y HELADO \$110

-CHURROS 3 PZ \$120  
CHURRO CUBIERTO DE CHOCOLATE  
CHURRO RELLENO MIEL MESQUITE  
CHURRO CANELA Y AZÚCAR

-ARROZ CON LECHE Y PASAS \$120





# L.S.M.



## --JAIBOLS--

### **JAIBOL LA PINTA \$180**

RON BACARDI AÑEJO, SODA DE ZARZAPARRILLA, TERCIO DE LIMON VERDE.

### **JAIBOL COLON \$200**

RON BACARDI AÑEJO, SODA DE JENGIBRE, LIMON EUREKA, LAMINAS DE JENGIBRE CAMELIZADO

### **BACARDI LEMONADE \$220**

BACARDI AÑEJO, TOPOCHICO HARD SELTZER LIMA LIMON, SUPREMA DE LIMON, ACEITE DE CITRICOS.

## --MARGARITAS--

### **MARGARITA CLASICA \$180**

TEQUILA PATRON SILVER, LICOR DE NARANJA, JUGO DE LIMON, CRUSTA DE SAL NEGRA.

### **MARGARITA NAPOLEON \$220**

DON JULIO 70, MANDARIN NAPOLEON, LIMON, ESPUMAS DE SAL CON CHILE.

### **MARGARITA DE TEMPORADA.. \$190**

PATRON SILVER, LICOR DE NARANJA, FRUTA DE TEMPORADA, CRUSTA DE MIX DE SALES.

## --TONICS--

### **COLOMBO \$220**

GIN BOMBAY BRAMBLE, AGUA TONICA, FELIX DE FRAMBUESA, ROMERO Y FRUTOS ROJOS.

### **GENOVA \$240**

GIN BEEFEATER BOTANICS, TOPOCHICO HARD SELTZER LIMA LIMON, AGUA TONICA, LAMINAS DE JENGIBRE Y PERFUME DE LIMON VALENCIANO.

### **GOBERNADOR \$ 280**

HENDRICKS, TOPOCHICO HARD SELTZER DE PIÑA, AGUA TONICA, HOJAS ALBAHACA, ACEITE DE LIMON AMARILLO.

### **OCCIDENTAL \$230**

GIN ROKU, LICOR DE CIRUELA, INFUSION TE DE JAZMIN, AGUA TONICA, CARDAMOMO MOLIDO.

### **MONARCA \$260**

GIN TANQUERAY SEVILLA, FELIX DE MARACUYA, CAMPARI, AGUA TONICA, SUPREMA DE TORONJA Y NARANJA.

## --CLASICOS DE CANTINA.--

### **MOJITO DE LA CASA \$180**

BACARDI BLANCO, CUBOS DE LIMON AMARILLO, AZUCAR, HOJAS DE ALBAHACA, SODA TOPOCHICO.

### **CANTARITO VAMPIRO \$180**

TEQUILA CAZADORES REPOSADO, SANGRITA DE LA CASA, JUGO DE LIMON, CRUSTA DE SAL DE HABANERO TATEMADO, REFRESCO DE TORONJA.

### **BULL SOTOMAYOR. \$180**

RON APPLETON, CERVEZA COLIMITA LAGER, JUGO DE LIMON, VERMOUTH BIANCO.

### **MARTINI NAVEGANTE \$220**

KETEL ONE, VERMOUTH SECO, ESCABECHE DE ENCURTIDOS DE CASA, ACEITUNAS RELLENAS DE JAMON SERRANO.

### **NEGRONI ALMIRANTE \$240**

GINEBRA BEEFEATER, CAMPARI INFUSIONADO CON HOJAS DE TABACO, VERMOUTH ROSSO, BITTER DE CACAO PURO DE CHOCOLATE.

## --COCTELERIA DE POSTRE.--

### **CARAJILLO CLASICO \$ 240**

LICOR 43, CAFÉ EXPRESSO, GRANOS DE CAFÉ, PERFUME DE NARANJA.

### **CARAJILLO DE HORCHATA. \$240**

RUMCHATA, CAFÉ EXPRESSO, MEZCLA DE LECHE, PERFUME DE CANELA.

### **EXPRESSO MARTINI-CACAO. \$250**

VODKA GREY GOOSE, LICOR DE CACAO OSCURO, LICOR DE CAFÉ, CAFÉ EXPRESSO, PIZCA DE SAL.

### **CAFÉ ESCOCES. \$260**

WHISKY JHONNIE WALKER BLACK, CAFÉ EXPRESSO, AZUCAR, CREMA BATIDA, CEREZA.

### **AFOGATTO. \$220**

RON HAVANA 7, CAFÉ EXPRESSO, LICOR Y HELADO DE TEMPORADA.

### **TIRAMISU SOTOMAYOR. \$240**

RON FLOR DE CAÑA 12, AMARETTO DISARONO, CAFÉ EXPRESSO, MEZCLA DE LECHE ESPUMA DE QUESO MASCARPONE, CACAO EN POLVO Y GALLETAS SOLETA.

### **MARTINI BRULEE. \$200**

VODKA STOLICHNAYA INFUSIONADO CON VAINILLA, RUMCHATA, LECHE EVAPORADA, BRULEE DE AZUCAR MORENA.

\*PRECIOS EN MONEDA NACIONAL MX,  
TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.