

10 AÑOS DE ENCUENTROS

TERRESTRE

X MAVERICK

Para Maverick, es importante preservar nuestra herencia,
sin dejar de ver hacia adelante.



Creamos este menú como un homenaje a nuestro origen,
y al tiempo transcurrido durante estos 10 años.

Al espíritu que nos ha mantenido de pie durante lo más difícil,
a las personas que nos han llenado el corazón de recuerdos,
y la cabeza de ideas y aprendizajes.

Terrestre resalta lo mejor que nuestra tierra produce
y lo convierte en olores, sabores y vistas inspirados
en nuestra herencia local, desde una perspectiva fresca y global.

Está formado por los elementos que nos rodean:
montes, ríos, tierra, luz, vibra.

Elementos familiares para nuestra región,
pero también esenciales para cualquier otro animal terrestre.



Monte

\$ 190.00

Twist de un Gin & Tonic clásico, en el que destacan los ingredientes locales.

The Botanist Gin, Tío Pepe Dry Sherry, Vermouth Bianco, cordial de hierba de anís, agua tónica y soda.



Tierra

\$ 200.00

Basado en el sabor del mezcal, con notas de nuestra tierra.

Mezcal Pierde Almas Espadín, miel de maguey con chile piquín y vino de naranja casero.



Río

\$ 160.00

Una interpretación regional de un Spritz.

Tequila Don Julio, Aperol infundado con jengibre, agua de coco, conserva de naranja amarga, miel y Prosecco.

Valentino Longo

(ROMA, ITALIA)

Es fundador de Shōshin Art Club y ha liderado barras como la de Four Seasons Hotel, La Moderna, ^(MIAMI) and ^(ROME) y The Ritz Hotel, ^(LONDON)



Luz

\$ 190.00

Con un toque brillante de una Martini Clásico, con notas frutales y ligeras como la manzana y anacahuítas.

Vodka Zubrowka, jerez Palo Cortado, licor de manzana de la región, cordial de manzana y anacahuíta.



El Maverick

\$ 210.00

Inspirado en la fuerza del Negroni y nuestra propia identidad.

Plymouth Gin, infusionado con hojas de higo, Vermouth Rosso con naranja amarga y Campari.



Norte

\$ 210.00

Celebramos nuestra identidad local con una base Whisky y Vermouth Herbal e ingredientes como té verde, mezquite, agave y esencia de limón.



Vibra

\$ 210.00

Old Fashioned con perfiles cálidos y sabores locales.

Ron Zacapa 23, Bitter Vermouth, azúcar de coco, café, bitter de chocolate y mole.

SIGNATURE DRINKS

Maverick 76

Tanqueray London Dry Gin,
Aperol, mermelada de cítricos,
Prosecco.

– \$ 150.00

Mate & Tonic

Tanqueray London Dry Gin,
Vermouth Bianco, cordial
de Yerba Mate, agua tónica.

– \$ 160.00

Loreto

Tequila Don Julio 70, Aperol,
frutas tropicales.

– \$ 180.00

Tiki Tejuino

Mezcal Unión Joven, Pox,
Ancho Reyes, tepache.

– \$ 170.00

Hugo

St.Germain, Beefeater London
Dry Gin, Prosecco.

– \$ 180.00

Maverick

Johnnie Walker Black Label,
Vermouth Rosso, té Rooibos,
especies.

– \$ 190.00

Ojo de tigre

Vodka Ketel One, White
Zinfandel, jengibre, maracuyá,
cítricos.

– \$ 140.00

Rosella de Juárez

Mezcal Unión Joven, Vermouth
Rosso, cordial de jamaica, sal de
gusano.

– \$ 180.00

Johnnie B Good

Johnnie Walker Green Label,
Vermouth Bianco, shrub de
durazno, alcaravea, soda.

– \$ 210.00

RUSH HOUR

(De Martes a Domingo de 6 a 8 pm)

Cocktails

The Cup / Tom Collins / Mavquiri

– \$ 110.00

Vinos

Velero / Trompo

– \$ 110.00

Cervezas Nacionales

Carta Blanca / XX Lager

– \$ 35.00

MENÚ DE ALIMENTOS

Steak Fries

Papas fritas bañadas en jugo de carne y queso parmesano.

— \$ 140.00

Tartar de betabel*

Tartar de betabel con cacahuete, láminas de ajo frito y soya.

— \$ 150.00

Gnocchi and cheese

Mix de quesos con gnocchi y barbacoa de res.

— \$ 220.00

Sando de filete de res

Sando de filete de res empanizado con panko y una mayonesa de siracha.

— \$ 250.00

Gyozas de barbacoa

Gyozas rellenas de barbacoa y bañadas en salsa de tomatillo. (5 piezas)

— \$ 150.00

Boneless chicks

Estilo oriental en salsa de naranja y chile de árbol. Servidas sobre una cama de vegetales a la plancha.

— \$ 170.00

Twin Burgers

Jugosa carne acompañada de queso oaxaca, arúgula, aderezo south west, y pimientos. (2 piezas)

— \$ 220.00

Grilled Cheese

Sandwich

Nuestra interpretación del tradicional GCS hecho con mix de quesos. Acompañado por una crema detomate rústica caliente.

— \$ 180.00

Tierra \$ 210.00

Basado en el sabor del mezcal, con notas de nuestra tierra.

Mezcal Pierde Almas Espadín, miel de maguey con chile piquín y vino de naranja casero.

Luz \$ 190.00

Con un toque brillante de una Martini Clásico, con notas frutales y ligeras como la manzana y anacahuítas.

Vodka Zubrowka, jeréz Palo Cortado, licor de manzana de la región, cordial de manzana y anacahuíta.

El Maverick \$ 210.00

Inspirado en la fuerza del Negroni y nuestra propia identidad.

Plymouth Gin, infusionado con hojas de higo, Vermouth Rosso con naranja amarga y Campari.

Monte \$ 190.00

Twist de un Gin & Tonic clásico, en el que destacan los ingredientes locales.

The Botanist Gin, Tío Pepe Dry Sherry, Vermouth Bianco, cordial de hierba de anís, agua tónica y soda.

Río \$ 160.00

Una interpretación regional de un Spritz.

Tequila Don Julio, Aperol infusionado con jengibre, agua de coco, conserva de naranja amarga, miel y Prosecco.

Norte \$ 210.00

Celebramos nuestra identidad local con una base Whisky y Vermouth Herbal e ingredientes como té verde, mezquite, agave y esencia de limón.

Vibra \$ 210.00

Old Fashioned con perfiles cálidos y sabores locales.

Ron Zacapa 23, Bitter Vermouth, azúcar de coco, café, bitter de chocolate y mole.

Valentino Longo

(ROMA, ITALIA)

Es fundador de Shōshin Art Club y ha liderado barras como la de Four Seasons Hotel, La Moderna, ^(MIAMI) and ^(ROME) y The Ritz Hotel, ^(LONDON)

