



PANCHITA

VIERNES
SABADO
DOMINGO

18:00 — 01:00

@PANCHITABAR

espirituosas

Cañas

CAÑA SENCILLA — \$18

MACERADOS ARTESANALES

1,5 oz derecho o en las rocas

PREGUNTA POR LOS MACERADOS DE
TEMPORADA x RUDA — \$35

ZARZAMORA ~ DOS UVAS
CON MIEL x LOS JONOTES — \$43

CACAO ~ PIMIENTAS ~ ALCARABEA
x Chocomono — \$35

Destilados Artesanales

1,5 oz derecho o las rocas

CACAO ~ ACUYO ~ PIMIENTA ROSA
x SATVRNAL — \$43

Mezcal

1,5oz

ESPADINES

Espadín, Pechuga (Malverde) — \$56

PROMO VIERNES \$40

Espadin (Verde Momento) — \$73

MACERADOS

Amarga Caricia, macerado con café
El Hijo del Mole, macerado con 7 chiles
(Malverde) — \$56

SILVESTRES

Coyote, Arroqueño, Madrecuixe,
Mexicano (Malverde) — \$64

Lumbre, Papalometl, Cupreata, Colorado
(Malverde) \$69

Cuish especial — \$100

espirituosas

Vermouth x DIABLO
ROSSO ~ CLASICO ~ DRY
derecho o en las rocas \$65
con mineral \$85

Ron
FLOR DE CAÑA AÑEJO
derecho o en las rocas \$45

Gin x SATVRNAL
NEW WESTERN
derecho \$67 / tónico \$81

Whisky
BARCLAYS
derecho o en las rocas \$37
con mineral \$57

Vodka x SATVRNAL
derecho \$67 / tónico \$75

Brandy
GRAN CONDE
derecho o en las rocas \$51

Tequila
ESPOLÓN BLANCO
derecho o en las rocas \$57
MILAGRO
derecho o en las rocas \$67

cocktails

Pastis petanquero

Anis del Mono y agua natural — \$41

Dreams

Ron añejo, jarabe de manzana canela con azúcar mascabado, jugo de naranja, cold brew, ginger ale, ahumado con anís — \$79

Lullaby

Gin, carambolo, guayaba, notas cítricas, jarabe de rábano, 4th season bitters — \$83

Dont you worry

Ron añejo, mango, naranja, macerado de maracuyá, vainilla, licor de amaretto, semilla de cilantro, bitter de Xila (Flor de Luna), romero — \$83

Conceptual Romance

Tequila, Ancho Reyes, jarabe de chile poblano, uva verde, naranja, albahaca, pisca de cayenne — \$95

martinis

Dirty

Gin Satvrnal, vermouth dry Diablo, jugo de aceitunas, aceitunas — \$91

Cruz de Navajas

Mezcal Espadin, ensamble de cítricos, toque de chile, cayenne — \$65

El Beto

Ron blanco, vermouth dry Diablo, curaçao, splash de grenadina, bitter 4th season — \$ 67

Olvidela Compa

Gin, vodka, reduccion de jitomate y fresa, limon, albahaca, licor de pimienta, toque de miel — \$ 65

Presta Pa'ca

Whisky, vermouth rosso Diablo, brandy, destilado de cacao Satvrnal, licor de almendra — \$65

Golden Mule

Vodka, limon, jengibre, ginger ale, azucar de jengibre — \$69

Negroni

Gin, campari, vermouth rosso Diablo, naranja caramelizada con azucar de hinojo — \$89

Margarita

Clasica de limon o de mango — \$58

Gibson

Gin Satvrnal, vermouth dry Diablo, Onion brine casero — \$105

otras bebidas

Vino Tinto

Copa de la casa (Cabernet, Merlot) del Valle de Guadalupe — \$50

Cerveza Comercial

PACIFICO — \$35

SUPERIOR — \$35 / Michelada con Superior \$49

Sin Alcohol

Agua del dia — \$22

Boing — \$26

quesadillas

CON/ QUESO DE HEBRA Y UN GUISO
PREGUNTA POR LOS GUIOS DEL DIA
— \$39

botanas

PALOMITAS — \$35

ESPECIAS

CHILE

CUERITOS EN ESCABECHE — \$20

CACAHUATES — \$20