

K A M P A I

JAPANESE GRILL & KITCHEN

ENTRADAS

BABY SQUID 100g
Calamar relleno de kanikama y masago, salsa de anguila y ajonjolí.

BATERA DE ATÚN SPICY 100g
(6) Batera de arroz, atún spicy, cebolla frita, y salsa yuzu-soy.

BEEF ROLL 100g
Rollitos de Rib Eye y espárragos con salsa de teriyaki y balsámico.

CAMARONES DINAMITA 130g
Camarones tempura horneados con mayo-morita y un toque de salsa de anguila.

CAMARONES ROCA 130g
Camarones tempura con un toque ligero de mayonesa spicy, sobre lechugas mixtas.

CEVICHE DE PULPO 130g
Pulpo marinado, limón amarillo, cebolla morada, cilantro, pepino persa, aguacate y ají amarillo.

CEVICHE KAMPAI 130g
Kanikama, camarón, cilantro, cebolla morada y pepino en salsa cítrica de la casa.

COLES DE BRUSELAS CRUJIENTES 100g
Salsa secreta y mayo trufa.

EBI KAMPAI 4pz
Camarones rellenos de queso crema empanizados.

EDAMAMES 220g
Frijol de soya en vaina al vapor con sal de grano.

EDAMAMES PREPARADOS 220g
Frijol de soya sazonado con salsa de soya, chile japonés y sal de grano.

FUJIYAMA 4pz
(4) Bocadillos de huachinango, kanikama queso crema y espárragos horneados con salsa de masago, salsa de anguila y ajonjolí.

KUSHIAGE DE QUESO 7pz
(7) Brochetas de queso manchego empanizado.

KUSHIAGE DE SALMÓN 5pz
(5) Brochetas de salmón y queso crema empanizados.

HUACHINANGO TEMPURA 170g
Huachinango tempura bañado con vinagre amazu, cilantro y chile tampico.

TACOS VERDES DE ATÚN 130g
(4) Lechuga, mayo-chipotle, cebolla frita, salsa de anguila, atún, yuzu bonito, aceite picante, ajonjolí y aguacate.

TOSTADAS DE ATÚN FRESCO 2pz
(2) Atún, mayo-spicy, aguacate, cebolla morada, cilantro y sal diablitto.

SOPAS

KAMPAI 300ml
Consomé de pescado con kanikama, camarón, lluvia de primavera, champiñón, brócoli y cebollín.

MISOSHIRO 250ml
Sopa clara de pasta de soya, cebollín, alga y tofu.

SOPA DE MARISCOS 300ml
Consomé de camarón, pescado, huachinango, salmón, aguacate y cilantro.

NIGIRIS

AKAMI

ANGUILA

ATÚN

CAMARÓN

CHUTORO

HAMACHI

SALMÓN

TORO

AGRÉGALE A TU NIGIRI

FOIE GRAS 1g

IKURA MARINADO 5g

SHISO 1pz

TRUFA FRESCA 1g

YUZU KOSHO 2g

ARROZ

YAKIMESHI (Arroz frito) 320g
Frito con verduras (Morrón y Zanahoria finamente picados)

Con Pollo

Con Filete de res

Con Camarón

Mixto (Con pollo, carne de res y camarón)

YAKIMESHI KAMPAI 320g
Pollo, carne, camarón, champiñones, germen de soya sazonado con ajo y cebolla.

YAKIMESHI CON MARISCOS 320g
Camarón, pulpo, huachinango y salmón.

YAKIMESHI SPICY 320g
Arroz frito con un toque de aceite de chile, togarashi, cebollín, champiñon y granos de elote.

Con verduras

Con pollo

Con filete de res

Con camarón

Mixto

GOHAN 320g
Arroz al vapor.

Con furikake
(Condimento concentrado japonés)

Con verduras
(Brócoli, coliflor, calabaza y zanahoria)

Con pasta tampico

SASHIMIS

ATÚN

AKAMI

CHUTORO

HAMACHI

SALMÓN

TORO

MIXTO
(Hamachi, atún y salmón)

SASHIMI HABANERO
Salsa habanera.

ATÚN

SALMÓN

TATAKI DE RES 100g
Salsa habanero, cebollín, poro frito y cilantro criollo.

SASHIMI SERRANO
Cortes de sashimi, con rodajas de chile serrano, yuzu-soy.

ATÚN

HAMACHI

SALMÓN

TORO

MIXTO
(Akami, chutoro y toro)

SALMÓN BUBU 60g
Arroz inflado, soya, yuzu y cilantro.

SASHIMI DE ATÚN CAJÚN 100g

Sellado, cajún, aguacate, yuzu, cebollín.

POKES

TUNA POKE 84g **¡NUEVO!**
Arroz gohan, atún, aguacate, masago, cebollín, alga, salsa poke.

WAILEA POKE 100g **¡NUEVO!**
Lechugas mixtas, salmón tataki, brócoli asado, shiitake marinado, pepino, furikake, ponzu, yuzu miso.

WAIKKI POKE 100g **¡NUEVO!**
Arroz de sushi, atún tataki, aguacate, brócoli asado, pepino, edamame, jengibre, sesame dressing, chips de betabel.

NIÑOS

PLATO NAVE
Brochetas de queso (4), brochetas de pollo (2), arroz frito.

PLATO TREN
Rollo california o rollo tampico sin picante, brocheta de pollo y catsup.

TORI FURAI 140g
Nuggets de pollo, arroz frito.

ENSALADAS

SUNOMONO 130g
Pepino finamente cortado, marinado en vinagre de arroz con furikake.

Camarón 60g

Kanikama 60g

Mixto 60g

TUNA TATAKI 100g
Láminas de atún sellado sobre lechugas mixtas y vinagreta de cítricos orientales.

WOLDENBERG 80g
Salmón y atún sobre lechugas mixtas, aguacate y aderezo de la casa.

Febrero 2024

• Los gramajes son cantidades aproximadas y en crudo.

Todos nuestros precios están en moneda nacional mexicana e incluye IVA.

Todos los platillos crudos, se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

Debido a que manejamos productos frescos, algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles.

Si usted sufre de alguna alergia o intolerancia a ciertos alimentos, favor de notificar al mesero cuando tomen su orden.



PLATOS FUERTES

FILETE DE ATÚN AL CARBÓN 200g

Acompañado de verduras a la plancha y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

FILETE DE SALMÓN AL CARBÓN 200g

Acompañado de verduras a la plancha y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

HAMBURGUESA DE WAGYU 200g

Wagyu nacional al grill con cebolla caramelizada, hongo shiitake, queso manchego con papas fritas en sal de té verde y aderezos.

PULPO AL GRILL 200g

Pulpo marinado con pasilla, camote asado, mayo-ajo tatemedo y cilantro.

SALMÓN AL CILANTRO 200g

Salmón al horno, champiñón spicy en salsa de cilantro.

SALMÓN A LA SAL 200g

A la parrilla con pimienta sishito y spicy ponzu.

TACOS DE RIB EYE 250g

Rib Eye finamente picado con un toque de cebolla morada, chile tampico toreado y salsa de ajonjolí.

TERIYAKI DE POLLO 200g

Pechuga de pollo a la parrilla acompañado de verduras y salsa teriyaki.

PEKING DUCK

PEKING DUCK 500-600gr
(1) Pato a la Peking, servido con crepas hechas en casa, poro, pepino y salsa de ciruela.

TACOS DE
PEKING DUCK 90g **¡NUEVO!**
(3) Tacos de Peking Duck, servidos con poro, pepino y salsa de ciruela.

STEAMED BAO
BUNS 90g **¡NUEVO!**
(2) Pan bao relleno de Peking Duck & caramel onion, salsa agrídulce y aceite de sésamo.

(Preguntar por disponibilidad)

CORTES

HIBACHI DE FILETE 110g
Finos cortes de filete de res con aceite de oliva, sal kosher y togarashi.

HIBACHI DE RIB EYE 250g
Rib Eye sellado al grill sazonado con sal y pimienta, acompañados de salsa de ají amarillo, salsa antichucho y teriyaki.

RIB EYE AL CARBÓN 250g
Rib Eye al carbón acompañado de arroz frito con ajo y ensalada de lechugas con tomate cherry y vinagreta de albahaca.

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI 280g
Verduras a la plancha, sazonada al estilo oriental. (Brócoli, calabaza, champiñón, cebolla blanca, coliflor, germen de soya, pimientos y zanahoria)

Atún 200g
Camarón 200g
Filete de res 200g
Huachinango 200g
Rib eye 200g
Pollo 200g
Salmón 200g

TEPPANYAKI DELICIAS
DEL MAR 480g
Aros de calamar, pulpo, camarón y salmón con un toque de ajo acompañado de arroz frito.

ROLLOS FRESCOS

ALASKAN (10 pz)
Aguacate, queso crema, atún y salmón por fuera.

* AMANECER (10 pz)
Kanikama, salmón ahumado, aguacate, cebollín, ajonjolí, masago y queso crema por fuera.

* CALIFORNIA (10 pz)
Kanikama, pepino, aguacate y ajonjolí por fuera.

DRAGON ROLL (10 pz)
Camarón empanizado, queso crema, huachinango tempura, mango y aguacate por fuera.

* FIESTA (10 pz)
Kanikama, queso crema, piel de salmón frita, pepino, aguacate con pasta de cangrejo por fuera.

* FORTUNA (10 pz)
Camarón, aguacate, queso crema y kanikama por fuera.

GOGO ROLL (10 pz)
Camarón tempura y espárragos por dentro. Atún, aguacate, salsa de anguila, sriracha, ajonjolí y salsa de yuzu por fuera.

* LUNA (10 pz)
Camarón, queso crema, aguacate, anguila, salsa de anguila y ajonjolí por fuera.

* NEPTUNO (10 pz)
Camarón empanizado, queso crema, aguacate con pasta tampico por fuera.

* PLANETA (10 pz)
Camarón empanizado, pasta de kanikama, queso crema, aguacate, furikake con tártara blanca por fuera.

NO BRAINER (10 pz) **¡NUEVO!**
Camarón, cebollín chino, aguacate, aioli spicy, tempura flakes, salsa de anguila.

* SALMÓN FLAME (8 pz) **¡NUEVO!**
Atún, aguacate, espárrago, salmón flameado, mayo ajonjolí negro.

SALMÓN GRILL (10 pz)
Salmón sellado al grill, camarón tempura, queso crema, aguacate, cebollín, tártara y sriracha.

* SERRANO (10 pz)
Pasta tampico, camarón cocido, chiles toreados, masago, camarón empanizado, kanikama, aguacate y queso crema.

SPICY SALMÓN ROLL (10 pz)
Salmón fresco, camarón, kanikama, queso crema, aguacate, tártara y sriracha.

SPICY TUNA (10 pz)
Atún rebosado con mayo-spicy, aguacate, cebollín, sal diablito y ajonjolí por fuera.

THAI SPICY (10 pz)
Huachinango fresco, cebollín y aguacate con salsa picante crujiente.

HANDROLLS

SALMÓN TRUFFLE 60g **¡NUEVO!**
Alga premium, kanikama spicy, cebollín salmón, aguacate, aderezo de trufa.

SALMÓN YUZU 60g **¡NUEVO!**
Alga mamenori, salmón, espárrago tempura, lechuga baby.

UNAGI TEMPURA 60g **¡NUEVO!**
Anguila tempura, kanikama, aguacate, espárrago al grill, mayo ponzu.

TORO 60g **¡NUEVO!**
Alga mamenori, kanikama tempura, espárrago tempura, toro tartar, mayo ajo, cebollín.

EMPANIZADOS

KAMPAI ESPECIAL (10 pz)
Anguila, queso crema, kanikama, salmón, salsa de anguila encima y ajonjolí por fuera.

* MARA (10 pz)
Camarón, queso crema, aguacate con pasta tampico enima.

* MAÍZ (10 pz)
Kanikama, aguacate y queso crema, salsa de anguila, ajonjolí y tampico encima.

* MONTERREY (10 pz)
Filete de res, aguacate, queso crema y chile serrano.

VEGETARIANOS

JESSI (10 pz) **¡NUEVO!**
Shiitake tempura, tofu-tempura, aguacate, espárrago-tempura, mayo-habanero. Alga blanca (soya).

* VERDE (8 pz) **¡NUEVO!**
Aguacate tempura, zanahoria, espárrago, tofu, champiñones salteados, germinado de soya.

TIP TOP SUSHI

ATOMIC ROLL (8 pz)
Kanikama spicy, salmón, kampachi tataki, coles de bruselas crujientes, cebollín cambray, mayo-habanero, mayo-ají y mayo-trufa.

BOOGIE ROLL (8 pz)
Salmón, atún, aguacate, espárrago, aceite de trufa, cebolla cambray, mayo-trufa, yuzu-kosho y soy-nikiri.

CHISPA ROLL (8 pz)
O-Toro, kanikama, queso crema, aioli de ajo, espárrago tempura, aguacate, salsa de anguila y tempura flakes.

ELECTRIC ROLL (8 pz)
Salmón, aguacate spicy mayo tempura flakes, hamachi sellado, aioli de ajo tatemedo, cebolla crispy y aderezo yuzu.

TORO TRUFA ROLL (8 pz)
O-Toro, tartar de toro, espárrago, aguacate, cebollín cambray, cilantro criollo y aceite de trufa.

* Participan en la promoción 2x1 de Lunes a Jueves.

K A M P A I

JAPANESE GRILL & KITCHEN

POSTRES

BROWNIE CON HELADO 100g
Brownie de chocolate caliente con helado de vainilla.

CHUNKY MONKEY 280g **¡NUEVO!**
Dulce de leche, bizcocho de almendra, plátano caramelizado, helado de plátano con chocolate y nueces.

CHOCOLATE BENTO 100g
Fondant de chocolate con centro líquido y helado de té verde

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA 210g
Tradicional crème brûlée de vainilla hecho en casa

FRESAS CON CREMA 300g 
Tradicional crème brûlée de vainilla hecho en casa

FONDANT DE DULCE DE LECHE 230g
Fondant de dulce de leche con centro líquido y helado de yogurt natural.

HELADO TEMPURA 200g
Choux relleno de helado de vainilla, capeado con salsa (fresa o Cajeta o Chocolate).

MOCHIS 3 pz
Helado artesanal envuelto en hoja de arroz.

PASTEL DE CREPAS CON MATCHA 200g **¡NUEVO!**
Pastel de Crepas, salsa de chocolate blanco y matcha.

HELADO DE VAINILLA 120g 
HELADO TÉ VERDE 120g

TÉ

JARRITA DE TÉ 300 ml
Manzanilla, Jazmín.

TÉ CHAI MANZANA CANELA

TÉ FORTE 300ml
Citrus Mint, Sencha, Chamomile Citron, English Breakfast.

TÉ VERDE COOL 300 ml

TÉ VERDE MIYAKO 300 ml

CAFÉ

AMERICANO

BOMBÓN

BOMBÓN & BAILEYS

CAPUCHINO

CAPUCHINO CON SABOR
Vainilla, Avellana, Macadamia, Caramelo.

CON CHOCOLATE

COOKIES AND CREAM

ESPRESSO

MOKA

TARO

KAMPAI

JAPANESE GRILL & KITCHEN

VINO TINTO

CASA MADERO 3V 
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
Parras, Méx.

CASA MADERO
Merlot
Parras, Méx.

LOMITA 
Cabernet Sauvignon
Valle de San Vicente, Méx.

PRUNO
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero, España.

CARE
Garnacha Syrah
Aragon, España.

TIERRA ADENTRO
Cabernet Sauvignon, Malbec Merlot
Zacatecas, Méx.

LUIGI BOSCA
Malbec
Mendoza, Argentina.

PRIMA 
Tinta Toro
Toro, España.

BERONIA RESERVA
Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Rioja, España.

SUBMISSION
Cabernet Sauvignon
California, Estados Unidos.

SIX EIGHT NINE 
Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Petite Sirah, Petit Verdot
Napa Valley, Estados Unidos.

EMILIO MORO
Tempranillo
Ribera del Duero, España.

MARIATINTO
Tempranillo, Mourvedre, Petite Sirah, Carignan,
Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache
Ensenada, Méx.

ARZUAGA 
Tempranillo
Ribera del Duero, España.

SERAFIEL
Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon
Valle de Guadalupe, Méx.

MATARROMERA CRIANZA
Tempranillo
Ribera del Duero, España.

CUENTA OVEJAS
Tinta toro
Toro, España.

MONTE XANIC
Cabernet Franc
Valle de Guadalupe, Méx.

CASA MADERO GRAN RESERVA
Cabernet Sauvignon
Parras, Méx.

CASA MADERO GRAN RESERVA 
Shiraz
Parras, Méx.

INTRINSIC
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Columbia Valley, Estados Unidos.

MALLEOLUS
Tempranillo
Ribera del Duero, España.

LEVIATHAN
Cabernet Sauvignon
California, Estados Unidos.

PAGO DE CARRAOVEJAS 
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ribera del Duero, España.

MUGA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano.
Rioja, España.

MACHETE
Petite Sirah, Grenache
California, Estados Unidos.

LA RIOJA ALTA 904
Tempranillo, Graciano
Rioja, España.

PAPILLON
Cabernet Sauvignon
Napa Valley, Estados Unidos.

ALION 
Tempranillo
Ribera del Duero, España.

VEGA SICILIA VALBUENA 5o
Tempranillo
Ribera del Duero, España.

FLOR DE PINGUS
Tinta fina
Ribera de Duero, España.

THE MASCOT
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Napa Valley, Estados Unidos.

VINO BLANCO

BERINGER FOUNDERS ESTATE 
Chardonnay
California, Estados Unidos.

CASA MADERO 2V
Chardonnay, Chenin Blanc
Parras Méx.

PALACIO DE BORNOS 
Verdejo
Rueda, España.

LAGAR DE CERVERA
Albariño
Rías Baixas, España.

MUGA BLANCO
Viura, Garnacha Blanca, Malvasia de Rioja
Rioja, España.

DUQUESA 
Viognier, Sauvignon Blanc
Valle de San Vicente, Méx.

MATUA
Sauvignon Blanc
Marlborough Nueva Zelanda

OREMUS, MANDOLAS BY VEGA SICILIA
Furmint
Tokaj, Hungría.

EL VELERO DE JUGUETTE 
Sauvignon Blanc
Adelaide Hills, Australia.

VINO NARANJA RAMATO
Pinot Grigio
Friuli-Venezia Giulia, Italia.

LAGAR DE CERVERA
Albariño
Rías Baixas, España.

VINO ESPUMOSO

FREIXENET CAVA
Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Cataluña, España.

MOET CHANDON NECTAR IMPERIAL

MOET CHANDON BRUT

MOET CHANDON ICE IMPERIAL
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, Francia.

MOET CHANDON ROSE NECTAR IMPERIAL

VINO ROSADO

BERINGER
White Zinfandel
California, Estados Unidos.

CASA MADERO V 
Shiraz
Parras, Méx.

SAKES CALIENTES

OZEKI DRY
California, EUA.

SHO CHIKU BAI
Junmai, California, EUA.

SAKES

BORN GOLD
Junmai Daiginjo.

BORN GOLD 
Junmai Daiginjo.

CHIYOMUSUBI KITARO
Junmai Ginjo.

CHIYOMUSUBI NEZUMI
Junmai Ginjo.

CHIYOMUSUBI OYAJI
Junmai Ginjo.

DASSAI 45
Junmai Daiginjo.

DASSAI 39
Junmai Daiginjo.

HAKUSHIKA
Junmai Ginjo, Japón.

HAKUSHIKA
Dai Ginjo, Japón.

HAKKAISAN TOKUBETSU
Junmai Nigata, Japón.

HOJUN ZUIYO
Junmai.

KAMOTSURU
Junmai.

KIKUSUI
Junmai Ginjo, Nigata, Japón.

KIKUSUI
Junmai Ginjo, Nigata, Japón.



K A M P A I P U E B L A

SAKES

NAMBU BIJIN OMACHI
Junmai Daiginjo.

NAMBU BIJIN SHINPAKU
Junmai Daiginjo.

NAMI
Junmai.

CERVEZAS JAPONESAS

ASAHI
KIRIN ICHIBAN
KIRIN ICHIBAN
ORION
ORION
SAPPORO LIGHT
SAPPORO PREMIUM
SAPPORO RESERVA
SAPPORO SILVER

CÓCTELES

ALMA NEGRA
Tequila, Cerveza Oscura, Tamarindo y Jugo de piña.

BERRY WHITE
Chartreuse amarillo, vodka, limón, miel de agave y jugo de piña.

BLODY MARY KAMPAI 
Sake, Licor de tocino, Clamato, Jugo de tomate y mix de salsas.

BOMBON TONIC 
Ginebra de fresa, Ron de coco, Agua de Coco, Jarabe de Bombón y agua tónica.

GUAYABAÁ
Mezcal, Aperol y Puré de Guayaba con cardamomo.

HIGO BRAMBLE 
Ginebra de Zarzamoras, Mermelada de higo y Lemon Glass.

BEBIDAS

BABY SHARK 
Jugo de limón, Jugo de Piña, Puré de lychee, Soda de lima y gomitas.

CALPIS
Con agua natural o agua mineral o jugo de naranja.

CLAMATO
Salsas y jugo de limón.

NARANJADA

DIGESTIVOS

AMARETTO DISARONNO
ANÍS CAMPECHANO
ANÍS LAS CADENAS
BAILEYS
CHARTREUSE AMARILLO

AGUA Y REFRESCOS

CIEL
CIEL MINERAL
FIJI
PERRIER
PIEDRA CON GAS
PIEDRA SIN GAS
RAMUNE

NAMI
Junmai Ginjo.

OZEKI
Hanna - Awaka, Sparkling Sake, Japón.

OZEKI KARATAMBA 
Honjoso, Hyogo Japón.

SHIRAKABE GURA
Junmai.

CERVEZAS

CORONA
CORONA LIGHT
MICHELOB ULTRA
MODELO ESPECIAL
NEGRA MODELO

JAM ROSES
Mezcal, Licor de naranja, Jamaica con anís, Jugo de Naranja y Agua de Rosas.

MARTINI AQUILES
Mezcal Danzantes Reposado, Piña, Kiwi, Chile Serrano, Sweet & Sour.

MARTINI ALMOND JOY 
Vodka Absolut Blue, Sake, Nigori, Cacao Blanco Crema de Coco y Chocolate Líquido.

MARTINI MAZAPANTINI 
Vodka, Crema de Whisky, Leche condensada y Mazapan.

MARTINI LYCHEE BLUE
Hpnoti q y Puré de Lychee.

MARTINI PEPINOTINI
Absolut Citrón, Pepino y Chile.

DORAMU 
Jugo de Limón, Polvo Miguelito y Golosina de azucar sabor tamarindo y chile.

LIMONADA
*Maracuya
Lychee*

MOJITO DE FRUTOS ROJOS
Frutos rojos macerados con azucar, hierbabuena y agua mineral.

PANDA 
Jugo de Uva, Jugo de limón, soda de lima y panditas.

CHARTREUSE VERDE
CHINCHON DULCE
CHINCHON SECO
FRANGELICO
GRAND MARNIER
LICOR 43

SAN PELLEGRINO
TOPO CHICO
VELVET SODA
(Lychee, Pomelo, Tónica)
COCA COLA
COCA COLA LIGHT
COCA COLA ZERO

SHIRAKABE GURA
Junmai.

SHO CHIKU BAI
Ginjo, California, EUA.

SHO CHIKU BAI
Nigori, California, EUA.

SHO CHIKU BAI 
Junmai, California, EUA.

YAMADANISHIKI
Tokubetsu Junmai Hyogo, Japón.

OSADIA
SAGA
STELLA
VICTORIA
CORONA
SIN ALCOHOL

MARTINI PEPINO SANDÍA
Absolut Citrón, Pepino, Licor de Sandía.

MARTINI ROYAL JAPAN
Shochu (Vodka Japonés), Licor de Sandía, Plátano, Arándano y Limón.

MATCHA COLLINS
Ginebra, St. Germain y Matcha dulce.

MOJITO DE FRUTOS ROJOS
Ron, Hierbabuena y Frutos Rojos.

MOJITO TRADICIONAL
Ron, Hierbabuena y Azúcar.

MULA MEXA
Mezcal, miel de agave, jugo de limón amarillo y refresco de genjibre.

AGUA DEL DÍA

COCO 
Agua de Coco, Lychee y Jugo de Limón.

FRUTOS ROJOS 
Puré de Frutos Rojos y Pepino, Limón.

PEPINO
Pepino y Jugo de Limón.

PIÑA 
Jugo de Piña, Jarabe de Genjibre y Limón.

LICOR KAHLUA
PACHARAN
SAMBUCA BLANCO
SAMBUCA NEGRO
STREGA

DELAWARE PUNCH
FANTA
SCHWEPES
GINGER ALE
SQUIRT
SPRITE
SPRITE ZERO
SIDRAL MUNDET