



• BOHEMIAN SOUL KITCHEN •

BEBIDAS

| CAFE |

Expreso	\$ 50
Double expreso	\$ 70
Americano	\$ 50
Latte	\$ 80
Cappuccino	\$ 90
*** Leche de coco o almendra	+ \$ 20

| SOFT DRINKS |

Coca Cola / Sprite / Fresca	\$ 60
Ginger Ale	\$ 60
Agua de piedra natural	\$ 120
Agua de piedra mineral	\$ 120
Agua de sabor	\$ 80

| JUGOS DE LA CASA |

Juana	\$ 150
Fresa, arándano, mora, manzana verde, plátano y jugo de naranja.	
Chavela	\$ 150
Piña, espinaca, apio, jugo de naranja, miel y jengibre.	
Guadalupe	\$ 150
Aguacate, plátano, miel y leche de coco.	

| CERVEZA |

Heineken Draft	\$ 120
XX Amber Draft	\$ 120
Patito Lager	\$ 120
Patito IPA	\$ 135
XX Lager	\$ 80
Ojo Rojo	\$ 50
Michelada	\$ 40
Chelada	\$ 30

CLASICOS

\$ 250

Margarita
Mezcalita
Mojito
Gin Tonic
Aperol Spritz
Negroni
Piña Colada
Moscow Mule
Bloody Mary
Cuba Libre
Old Fashioned

ESPECIALES

\$ 300

Carajillo
Espresso Martini
Manhattan
Dry Martini
Whisky Sour

VINOS

Tinto / Blanco \$ 250
Rosado \$ 250
Espumoso \$ 200

ESPECIALES DE LA CASA _____ \$ 300

Yaxkin

Ginebra de la casa, concentrado de menta y jugo de toronja.

Mezcal Rossini

Mezcal de la casa, Vermouth Rosso, triple sec y jugo de toronja.

Tequila Dry

Tequila de la casa, extra dry Vermouth, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de romero y arúgula.

Hibiscus

Vodka de la casa, Saint Germain, jugo de jamaica, limón y jarabe de agave.

Spicy Lip

Mezcal de la casa, Ancho Reyes, jugo de jamaica, jugo de naranja y triple sec.

Arena

Vermouth Rosso, ginebra de la casa, Campari, maracuyá y jugo de limón.

Síguenos @cleo.tulum