

COCKTAILS MENU

La Santa <i>Mezcal Hoja Santa Green Apple Corn Dough Oil of Chile</i>	\$20
Brillante <i>Gin Espresso Shot Peach Liqueur Yuzu</i>	\$21
Tapon Collins <i>Prickly pear Liqueur Satvral Vodka Grapefruit Sparkling Water</i>	\$21
MexSour <i>Mexican Pisco Di Batista Bitter Aquafaba Lemon</i>	\$25
Celery Boulevardier <i>Whisky Mexicano Sierra Norte Punt e Mes Celery</i>	\$23
Mushroom Fashioned <i>Mushroom Charanda Molasses Angostura Bitter</i>	\$23
Elixir de Cilantro <i>Mezcal Cilantro Ancho Reyes Liqueur of Chile Simple Syrup</i>	\$23
Jäger Spritz <i>Jägermeister Xtabentún Sparkling wine</i>	\$23
Tres Cuadras <i>Averna Lillet Blanc Punt e Mes Bitter</i>	\$23

MEZCAL

Apaluz <i>Cenizos Duranguensis Durango</i>	\$20
La Costumbre <i>Espadín Oaxaca</i>	\$20
Jurame <i>Salmiana Silvestre San Luis Potosí</i>	\$23
Aislados <i>Papalometl - Tobalá Puebla</i>	\$28
Rey Campero <i>Tepezate Oaxaca</i>	\$33
Rey Campero <i>Jabalí Oaxaca</i>	\$28
Gracias a Dios <i>Madre cuishe Oaxaca</i>	\$33
Lost Explorer <i>Espadín Oaxaca</i>	\$38
Lost Explorer <i>Tobalá Oaxaca</i>	\$40
El jolgorio - Pechuga <i>Espadín Oaxaca</i>	\$45

BEERS

Perro del Mar <i>Wendlant IPA Ensenada B. C.</i>	\$10
Surfa <i>Baja brewing Lager San José Del Cabo.</i>	\$11
Haiku <i>Nami Rice Lager Culiacán.</i>	\$10
Santanera Lager <i>Santanera Premium Lager Jalisco.</i>	\$10
Santanera IPA <i>Santanera Session IPA Jalisco.</i>	\$10
Piedra Lisa <i>Colima Session IPA Colima.</i>	\$10
Veraniega <i>Wendlant Pale Ale Ensenada B. C.</i>	\$10
Sirena <i>Aguamala Pilsner Ensenada B. C.</i>	\$12
Colimita <i>Colima Lager Colima.</i>	\$10

MEXICAN SPIRITS

Santanera Tahona <i>Tequila Jalisco</i>	\$35
Arette Reposado <i>Tequila artesanal Jalisco</i>	\$23
Fortaleza <i>Tequila Jalisco</i>	\$28
Don fulano Blanco <i>Tequila Jalisco</i>	\$18
Imperial Cascabel <i>Sotol Chihuahua</i>	\$23
Agua miel <i>Bacanora Sonora</i>	\$23
Sierra norte <i>Whisky Oaxaca</i>	\$18
Paranubes <i>Agricola Rum Oaxaca</i>	\$16
Katun <i>Gin Yucatán</i>	\$18
Gracias a Dios 32 Botánicos <i>Gin Oaxaca</i>	\$23

Prices in USD 16% VAT is included
Service fee is not included

PARADERO
TODOS SANTOS



WINE LIST

ESPUMOSO/SPARKLING

	Botella/Bottle	Copa/Glass
Champagne Veuve Clicquot Brut, France	\$310	
Espuma del Mar, Brut Reserva, Finca Sala Vivé, Queretaro, México	\$75	\$16
Bortolomiol, Prosecco Superiore Brut, Millesimato 2021, Italy	\$150	

BLANCO/WHITE

Martin Codax, Albariño D.O. Rias Baixas, Spain	\$105	
Albariño de Fefiñanes, Albariño D.O.C. Rias Baixas, Spain	\$140	\$35
Ocho, Bruma, Blanc de Noir - Carignan, Valle de Guadalupe, Mexico	\$140	\$35
Madera 5, Sauvignon Blanc - Chardonnay, Valle de Guadalupe, Mexico	\$100	
Roganto, Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe, México	\$85	
Hilo Negro Invisible Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe, México	\$130	
Terre Nardin, Pinot Grigio. Venezia D.O.C., Veneto, Italy	\$85	
Lagrimas, Chardonnay, B.C. México	\$135	
Raza, Arinto-Azal, D.O.C Vinho Verde, Portugal	\$80	\$20

ROSÉ

Corona del Valle Rosé, Grenache, Valle de Guadalupe	\$95	
Père Anselme Rosé Côtes de Provence, Shiraz, France	\$95	
Rosa de Los Vientos, Merlot, Valle de Santo Tomas, B.C. México	\$115	
Minuty Côtes de Provence, Shiraz, France	\$105	\$26

TINTO/RED

Madera 5, Nebbiolo, Valle de Guadalupe, México	\$150	
Surco Rojo Cabernet Sauvignon-Nebbiolo, Valle de San Vicente BC, México	\$105	
Petit Antoine, Zinfandel-Barbera, Valle de Guadalupe, México	\$105	\$26
Corona del Valle Mezcla de Tintos, Cabernet-Merlot-Tempranillo, Valle de Guadalupe	\$85	
Casa Madero Gran Reserva, Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, Coahuila.	\$170	
Pescador, Tempranillo, Ensenada, B.C. México.	\$150	
Santos Brujos, Tempranillo, Viñas del Sol, México	\$220	
Hilo Negro Escala, Syrah, Valle de Guadalupe, Mexico	\$180	
Vena Cava, Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico	\$130	\$32

*Wine Subject to availability

Prices in USD 16% VAT is included
Service fee is not included

PARADERO
TODOS SANTOS

