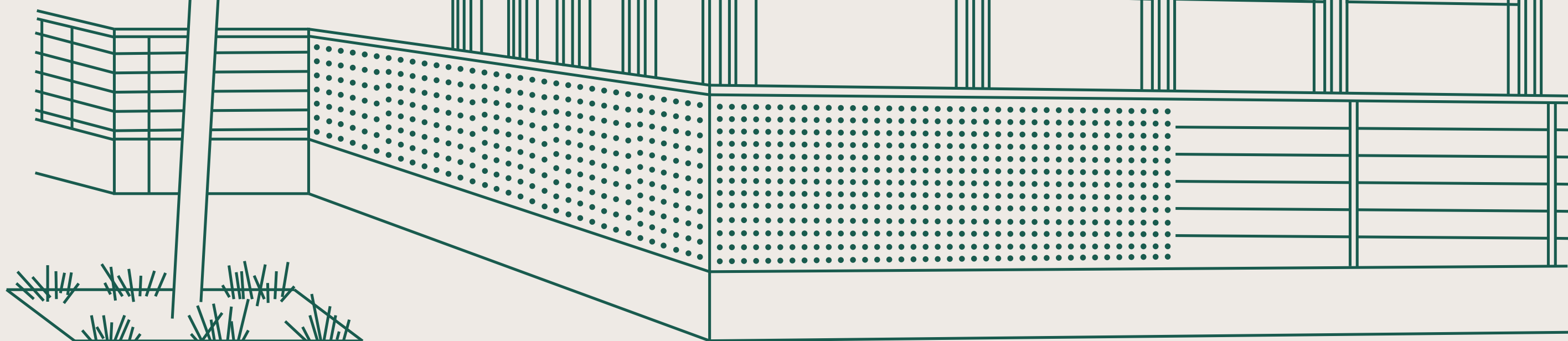
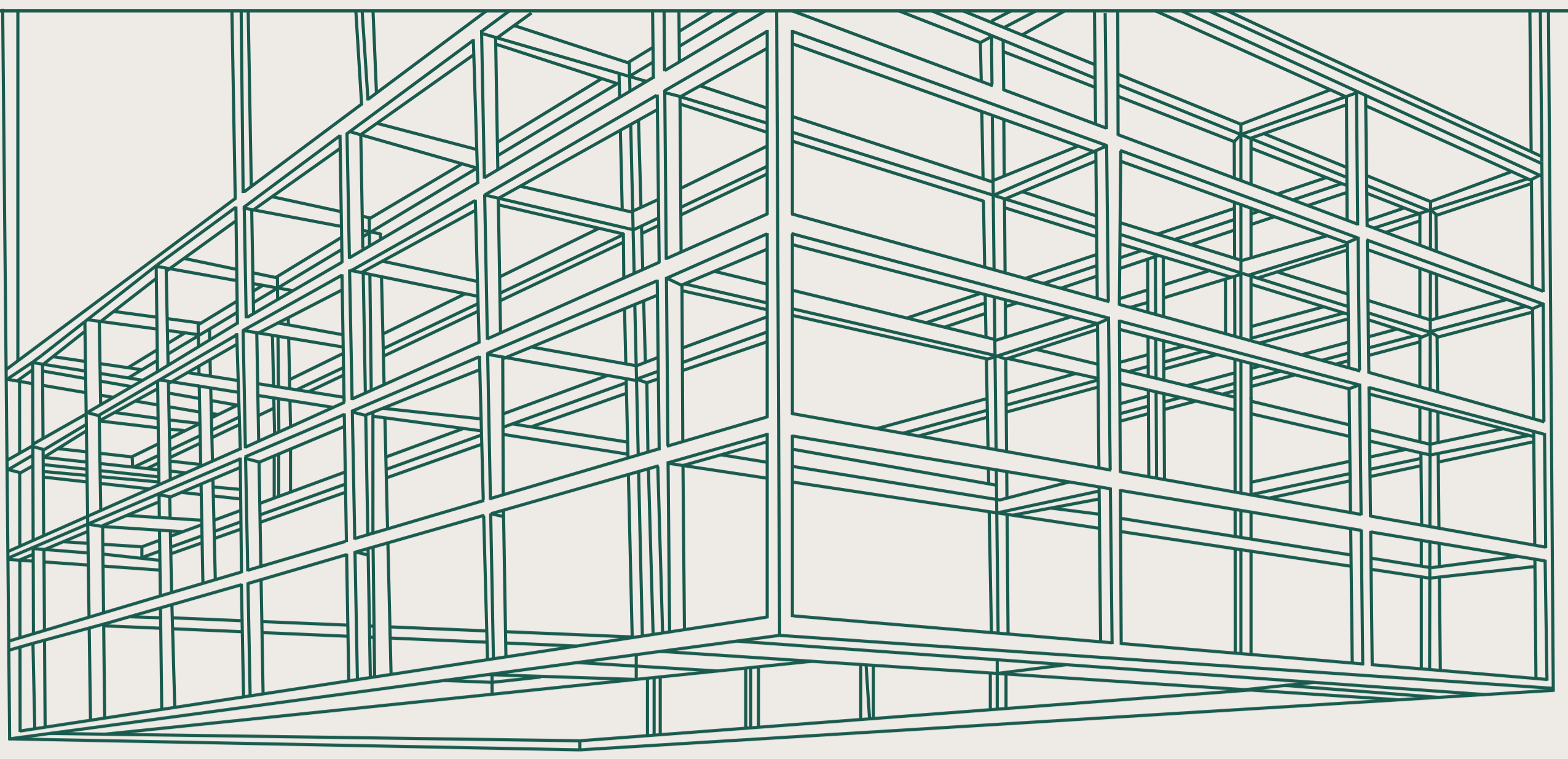
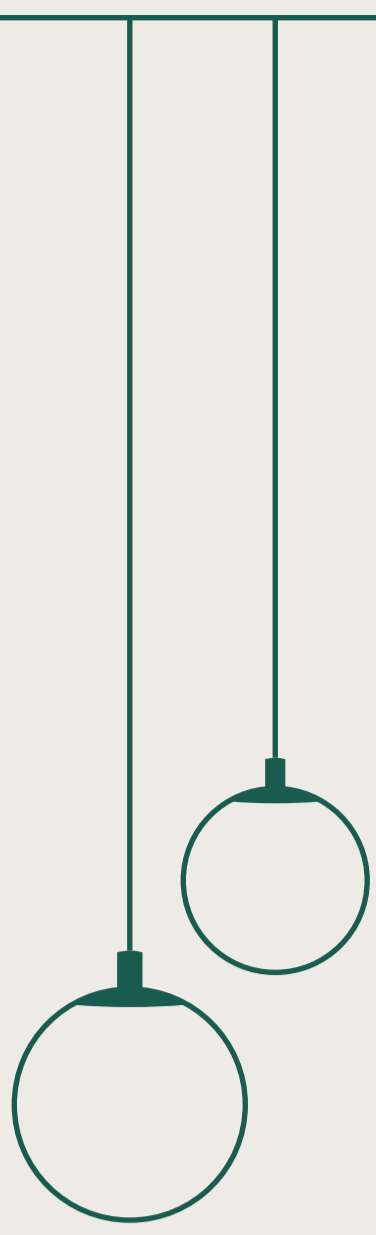


LA  
CAYETANA  
PARRILLA • BISTRO • BAR







# MIXOLOGÍA

## NUEVA MIXOLOGÍA

### NOCHE ESTRELLADA \$195

Martini sour, con esencia frutal, toques amargos y aroma cítrico.  
(Tequila Don Julio Blanco, Di Battista Bitter, Maracuyá, Jarabe de cerveza tropical y Cítricos).

### CITRIC PUNCH \$220

Cocktail pequeño, fresco y ligero, con un final cremoso y cítrico.  
(Milk Punch- Mezcal Unión & Zanahoria, Naranja, Miel de agave, Vino Espumoso y Crema de limón).

### PERLA DORADA \$240

Cocktail largo, fresco y efervescente con perlas dulces de amaretto y aroma chocolatoso.  
(Gold Label, Ginger Ale, Frangelico, Perlas de amaretto y Bitter de chocolate).

### SEVILLA SPRITZ \$240

Cocktail alto, empumoso, con esencia de Vainilla y naranja de Sevilla.  
(Tanqueray Sevilla, Rooibos de vainilla, Miel de agave, Agua Tónica y Burbujas de Vino Espumoso).

### MAPLE & BOURBON \$195

Cocktail cremoso y esponjoso, notas de frutas, cítricos y miel.  
(Bulleit Bourbon infusionado con manzana y arándano, Licor Disaronno, Miel mapple, Jamaica y Toque de cítricos).

### OFF WHITE MARTINI \$220

Martini fresco, ligeramente dulce, con notas ahumadas y herbales.  
(Mezcal Bruxo No. 5 Tobala, Carpano Bianco, Cítricos, Jarabe de albahaca morada, Pepinillos Encurtidos y aceite de eneldo).

### SPICY TIKI \$195

Cocktail afrutado con un toque picosito y divertido.  
(Smirnoff tamarindo, frutas tropicales y cítricos).

### OHANA TIJUANA \$195

Cocktail Tiki, cremoso y aromático con notas cítricas.  
(Bacardi 8, Angostura Bitters, Horchata de cacahuete, Miel de agave y cítricos).

## CLÁSICOS CON TWIST

### FLOR AMERICANO \$195

Ketel One Botanical Toronja & Rosas, Licor Pama y Plum Dew, Agua Mineral y Bitter Orleans, con amarena Italiana.  
(Cocktail ligero, fresco y sutil).

### WHITE NEGRONI \$195

Tanqueray Ten, Licor de Sauco, y Carpano Bianco, con flores de papel.  
(Cocktail corto, cítrico y notas florales).

### MANHATTAN AVENUE \$200

Bourbon Bulleit, Antica Formula y Amargos Mexicanos Bitters 01, con aceite de naranja.  
(Cocktail robusto, aromático y cítrico).

### WINE LILLET \$190

Aperitivo Francés a base de vino, fresas, pepino, menta, agua tónica y Bitter de Cardamomo.  
(Cocktail alto, efervescente, con notas herbales y afrutadas).

### FUNKY CARAJILLO \$190

Licor 43 Orchata, Crema de coco, Café Espresso, espuma de Baileys y bites de chocolates.  
(Cocktail Digestivo, cremoso y divertido).

## DE LA CASA

### EMPERADOR \$190

Mezcal Unión, jarabe de dátiles y menta, jugo de toronja, vermouth rosso y limón.

### TROPIC TONIC \$160

Tanqueray London Dry, Chambord, frutos rojos y tónica.

### PINK MOJITO \$150

Ron Captain Morgan, blueberry, menta y jarabe de frambuesa.

### TIJUANA MAKES ME HAPPY \$200

Ginstone, Jarabe de Guayaba, toronja, azúcar de coco y tónica.

### NORTE CALIENTE \$200

Ginstone & Campari, agua tónica y amarena italiana.

## WITH TEQUILA CASA DRAGONES

### PURPLE FLOWER WITH DRAGONS \$250

Cocktail sour, notas agrídulces, cítricas, color jacaranda.  
(Tequila Casa Dragones blanco con butterfly pea flower, limoncello verde y amarenas italianas).

### MARGARITA CAYETANA 2.0 \$250

Afrutada y ligeramente picosita.  
(Tequila Casa Dragaones blanco, licor de chile, miel de agave y piña).

### FAVORITE COLOR \$255

Cocktail dulce y fresco con notas cítricas.  
(Tequila Casa Dragones blanco con butterfly pea flower, licor de flor de sauco, lichi, limón y zarzamora).

### PLAYAS DE TIJUANA \$270

Martini floral, fresco y ligeramente dulce.  
(Tequila Casa Dragones blanco, vino rosado y licor de flor de sauco).

### BAR-BEE \$250

Cocktail Sour, notas agrídulces y amieladas.  
(Tequila Casa Dragones blanco, Chartreuse verde, maracuyá, miel de abeja y flores).

## MOCKTAILS

### PEPITO \$120

Piña, jengibre, miel de agave, pepino y albahaca.

### ORANGE TONIC \$120

Mix de cítricos con miel de agave y agua tónica.

