

ENTRADAS

Guacamole (300g)

Aguacate, cebolla, cilantro, mango y tostaditas.

\$180.00 MXN

*Agrega chapulines por \$60.00 MXN

Gazpacho (250 ml)

Sopa fría de tomate con vegetales frescos.

\$110.00 MXN

FRÍO

Ceviche Maracuyá y Coco (160g)

Filete de pesca del día o camarón, marinados en jugo de limón, maracuyá y coco, acompañado de cilantro, maíz y cebolla morada.

\$240.00 MXN

Especial de Aguachile (160g)

Filete de pesca del día o camarón marinado en aguachile especial con cubos de sandía, láminas de pepino, cebolla morada y cilantro.

\$280.00 MXN

Bowl de Quinoa (250 g)

Mezcla de hojas orgánicas con quinoa roja, acompañada de rábano, maíz, aguacate, jitomate cherry y vinagreta de temporada.

\$160.00 MXN

Ceviche Negro de Camarón (240 g)

Camarón marinado con jugo de limón, tinta de calamar, jengibre, habanero, cilantro, ajo, cebolla morada y pepino.

\$330.00 MXN

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.
Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.
La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo únicamente en moneda nacional y tarjeta de crédito o débito (Visa, Mastercard, American Express).

TACOS

Tacos de Ribeye (160g)

Ribeye con cebolla caramelizada y guacamole.

\$280.00 MXN

Pescadillas (160g)

Pescado con ensalada, queso de rancho y crema.

\$220.00 MXN

Tacos Capeados (120g)

Camarón o pescado con ensalada de col y cremosa de chile morita.

\$220.00 MXN

Tacos de Tinga de Zanahoria

Con aguacate.

\$140.00 MXN

Tacos de Pescado Zarandeado (200g)

Huachinango (filete), adobo de chile costeño, mezcla de hojas, frijolitos puercos.

\$260.00 MXN

*Cada orden lleva 2 tacos

TOSTADAS

Tostada de Marlín (160g)

Marlín preparado con aguacate y queso de rancho.

\$280.00 MXN

Pulpo Enamorado (200g)

Pulpo preparado con salsa pico de gallo y aguacate.

\$380.00 MXN

*Cada orden lleva 2 tostadas

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.
Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.
La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo únicamente en moneda nacional y tarjeta de crédito o débito (Visa, Mastercard, American Express).

CALIENTES

Pesca del Día (300g)

Pesca del día acompañada de ensalada y arroz blanco.

\$420.00 MXN

Tlayuda de Tasajo (160g)

Tasajo acompañado de col blanca, rábano, tepiche, y chapulines.

\$280.00 MXN

Hamburguesa de Sirloin (200g)

Sirloin acompañado de ensalada, tocino y papas gajo.

\$320.00 MXN

POSTRES

Plátanos Fritos (300g)

\$100.00 MXN

Arroz con Leche de Coco (250g)

Arroz, canela, leche de coco, crema de coco y coco rallado.

\$100.00 MXN

Helado (120 gr)

A base de leche o agua (sabores de temporada).

\$120.00 MXN

Saúl Carranza
Executive Chef

El gramaje corresponde a la proteína cruda y puede variar después de la cocción.
Informamos a nuestros clientes que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, por lo que su ingesta es responsabilidad del consumidor. Notificar si es alérgico a algún alimento.
La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo únicamente en moneda nacional y tarjeta de crédito o débito (Visa, Mastercard, American Express).

CÓCTELES DE LA CASA

ESCONDIDO BREEZE \$200.00

Ron, ginebra infusionado con jamaica, jugo de limón, jugo de naranja, curazao.

ROSA SALVAJE \$220.00

Yzaguirre vermouth rosé, jamaica, frambuesa.

VIUDA NEGRA \$180.00

Tequila, jugo de limón, zarzamora, albahaca.

HIBISCUS PALOMA \$180.00

Tequila infusionado con jamaica, toronja, miel de gave, jugo de limón.

CÓCTELES CON MEZCAL

ESCONDIDO LOVE \$200.00

Mezcal espadín, licor 43, jugo de arándano, jugo de limón.

SPICY MEZCALITA \$200.00

Mezcal espadín Koch Elemental, mix de chile, jugo de limón.

MEX MULE \$240.00

Mezcal espadín, jugo de limón, cerveza de jengibre.

RED WOLF \$200.00

Mezcal espadín, piña, frutos rojos, jarabe de agave.

CUCUMBER MOJITO \$200.00

Mezcal, mix de pepino, jugo de limón.

SPRITZ & TONICS

APEROL SPRITZ \$210.00

Aperol, prosecco, agua mineral.

ST. GERMAIN SPRITZ \$220.00

St. Germain, prosecco, agua mineral.

MEISTER TONIC \$190.00

Jägermeister, jugo de toronja, agua tónica.

POMELO TONIC \$220.00

Primo aperitivo, chartreuse amarillo, agua tónica.

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express). Todos los tragos se sirven a 1.5 oz /44.35 ml.

CÓCTELES CLÁSICOS

MEZCALITA \$200.00

Mezcal, jugo de limón, jarabe.

MARGARITA \$200.00

Tequila, jugo de limón, licor de naranja, jarabe natural.

NEGRONI \$240.00

Ginebra, Campari, vermouth rojo.

OLD FASHIONED \$210.00

Whiskey Jack Daniel's, azúcar, angostura bitter.

PIÑA COLADA \$200.00

Ron, jugo de piña, crema de coco.

CARAJILLO \$240.00

Café, licor 43.

MARTINI \$210.00

Vodka, pepino, jugo de limón.

MOJITO \$200.00

Ron, jugo de limón, hierbabuena, jarabe natural.

TOM COLLINS \$200.00

Gin Condesa Xoconoxtle, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral.

BLOODY MARY \$180.00

Vodka, jugo de tomate, jugo de limón, pimienta, salsas negras, salsa Tabasco.

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express). Todos los tragos se sirven a 1.5 oz /44.35 ml.

VINOS

BLANCO



BOUZA DU REI

Albariño / Rias Baixas / España.

\$220.00 \$990.00

ALTO DE PIOZ BLANCO

Malvar / Castilla-La Mancha / España.

\$220.00 \$990.00

SILVANA

Sauvignon Blanc, Chenin Blanc / Valle de Guadalupe / México.

\$990.00

PASCAL ATTITUDE

Sauvignon Blanc / Valle del Loira / Francia.

\$1,490.00

CAMINO DEL PUERTO

Verdejo / D.O. Rueda / España.

\$155.00 \$690.00

ROSADO



URIEL

Cinsault, Tempranillo, Syrah, Barbera, Sauvignon Blanc, Moscatel / Valle de Guadalupe / México.

\$220.00 \$990.00

ALTO DE PIOZ ROSADO

Tempranillo, Malvar / Castilla-La Mancha / España.

\$200.00 \$890.00

L'OSTAL CAZES

Grenache, Syrah / Pays D'Oc / Francia.

\$245.00 \$1,100.00

HAMPTON WATER

Grenache, Cinsault, Mourvèdre / A.O.P. Languedoc / Francia.

\$200.00 \$890.00

TINTO



CASA MADERO 3V

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo / Parras de la Fuente / México.

\$265.00 \$1,190.00

ALTO DE PIOZ

Tempranillo, Cabernet Sauvignon / Castilla-La Mancha / España.

\$990.00

PAULA

Merlot, Grenache, Syrah / Baja California / México.

\$1,100.00

HONORO VERA

Garnacha / D.O. Calatayud / España.

\$700.00

PRUNO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero / España.

\$850.00

VINO ESPUMOSO



CAVA BABOT BRUT NATURE

Macabeo, Xarel'lo, Parellada / Catalunya / España.

\$220.00 \$990.00

CHAMPAGNE



TAITTINGER ROSÉ

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir / Champagne / Francia.

\$4,800.00

MOET CHANDON BRUT



Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier / Champagne / Francia.

\$3,250.00

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

HOTEL ESCONDIDO

MEZCAL

MEZCAL	AGAVE / REGIÓN	 45 ml	 750 ml
VAGO (Tío Rey)	Espadín, Sola de Vega, Oaxaca	\$230	\$2,890
VAGO (Hijos de Aquilino Garcia)	Elote, Candelaria Yegolé, Oaxaca	\$200	\$2,500
CÓMPLICE	Tobalá, Matatlan, Oaxaca	\$370	\$3,900
CÓMPLICE	Jabali, Sta. Ma Albarradas	\$710	\$7,100
CÓMPLICE	Tepextate, Sta. Ma Albarradas	\$470	\$4,700
CÓMPLICE	Espadín, Ocoatepec, Oaxaca	\$250	\$2,600
NEFELIBATA	Tepextate, Yautepec, Oaxaca	\$650	\$7,750
NEFELIBATA	Espadín, Yautepec, Oaxaca	\$260	\$3,100
NEFELIBATA	Tobala, Yautepec, Oaxaca	\$390	\$4,700
KOCH ESPADÍN	Espadín, S. Baltazar Guelavila	\$180	\$2,250
KOCH ENSAMBLE	Cirial, Tobalá, Tobasiche, Lumbre	\$270	\$3,400
KOCH TEPEZTATE	Tepeztate, S. Baltazar Guelavila	\$330	\$4,100
KOCH PASMO	Tobalá, Jayacatlan, Oaxaca	\$310	\$3,900
MEZCAL UNION	Espadín Joven	\$160	\$1,990
MEZCAL UNION	Tobalá y Espadín Silvestre	\$185	\$2,300
CORAZON DE OJALATA	Espadín	\$210	\$2,500

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

HOTEL ESCONDIDO

CERVEZA NACIONAL



VICTORIA	\$85.00
CORONA	\$85.00
MODELO ESPECIAL	\$85.00
BOHEMIA OSCURA	\$85.00
PACÍFICO	\$85.00
NEGRA MODELO	\$85.00
MICHELOB ULTRA	\$120.00

CERVEZA ARTESANAL



ESCONDIDA (Blond ale — Pto. Escondido)	\$120.00
MONOPOLIO (Lager — San Luis Potosí)	\$120.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCA-COLA 355ml	\$40.00
COCA-ZERO 355ml	\$40.00
COCA-LIGHT 355ml	\$40.00
FRESCA 355ml	\$40.00
AGUA DE SABOR copa 250ml	\$40.00
AGUA DE SABOR jarra 1 LT	\$90.00
AGUA TÓNICA 286 ml	\$40.00
AGUA SARATOGA MINERAL 828 ml	\$180.00
AGUA SARATOGA NATURAL 828 ml	\$180.00
LIMONADA 250 ml	\$60.00
NARANJADA 250 ml	\$60.00
OASIS 355ml	\$90.00

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito
(Visa, Mastercard, American Express).

HOTEL ODIAÑO 23

RON

	45 ml	750 ml
Bacardi	\$120	\$1,200
Matusalem clásico	\$115	\$1,450
Matusalem 15 años	\$130	\$1,650
Matusalem 18 años	\$145	\$1,800
Matusalem 23 años	\$160	\$2,000
Matusalem platino	\$120	\$1,500
Zacapa 23 años	\$370	\$4,600

GINEBRA

	45 ml	750 ml
Beefeter	\$110	\$1,350
Bombay	\$170	\$2,150
Condesa Gin Clásica	\$200	\$2,500
Condesa Xoconostle	\$200	\$2,500
Hendricks	\$260	\$3,250
Tanqueray	\$130	\$1,650

TEQUILA

	45 ml	700 ml
1800 Añejo	\$160	\$2,000
Centenario Añejo	\$160	\$2,000
Centenario Plata	\$120	\$1,500
Centenario Reposado	\$145	\$1,850
Don Julio 70	\$360	\$4,450
Don Julio Reposado	\$145	\$3,200
Maestro Dobel Añejo	\$170	\$2,150
Maestro Dobel Reposado	\$145	\$1,850
Maestro Dobel Diamante	\$170	\$2,150
Reserva de la Familia	\$180	\$2,250

VODKA

	45 ml	750 ml
Absolut	\$130	\$1,650
Grey Goose	\$250	\$3,100
Smirnoff	\$95	\$1,200
Stolichnaya	\$145	\$1,800

WHISKEY

	45 ml	750 ml
Buchanan's 12	\$165	\$2,100
Buchanna's 18	\$240	\$3,000
Chivas 12	\$165	\$2,100
Jack N°7	\$155	\$1,950
Jw Black Label	\$300	\$3,800
Jw Red Label	\$145	\$1,850
Macallan	\$195	\$2,450
Prieto	\$145	\$1,800

LICORES

	45 ml	700 ml
Amaretto	\$130	
Aperol	\$120	
Baileys	\$90	
Fernet Branca	\$110	
Licor 43	\$180	\$1,950
Pacharán	\$95	
Primo	\$120	
Sambuca Blanco	\$120	
Sambuca Negro	\$140	
Kahlúa	\$90	
Campari	\$120	\$1,500
Jägermeister	\$145	\$1,800

Todos nuestros precios están en Pesos Mexicanos e incluyen 16% de IVA.
 Aceptamos pagos en efectivo (únicamente en moneda nacional) y tarjeta de crédito o débito (Visa, Mastercard, American Express).
 Todas las botellas incluyen 5 mezcladores de 355ml o 2 jarras de jugo de litro.