Clásicos de la Casa

- DIABLO - $195
  Mezcal | Infusión de jamaica Spicy | Granadina | Mix de Cítricos

- NEVADO - $205
  Gin | Mermelada de Mora | St. Germain | Limón Eureka | Azúcar Glass

- MAI TAI CREAM - $195
  Ron Especiado | Ron de Coco | Orgeat de Almendra | Maracuya | Limón Eureka | Crema de Jengibre

- AGAVE SOUR - $175
  Mezcal | Miel de Agave | Limón | Bitters

- SMOKE PINE - $195
  Mezcal | Piña | BBQ | Jarabe Hikory Smoke | Limón

Mixología de Autor

- MANGOY - $220
  Pulpa de Mango | Chartreuse Amarillo | Mezcal | Perlas de Tajín

- CAMELIA - $210
  Jarabe de Frambuesa y Jamaica | Tequila | Cointreau

- SPARKLING SPRITZ - $220
  Ginebra | Vino Rosado | Prosecco | Mineral | Glitter comestible

- ARROZ CON LECHE - $175
  Jarabe de arroz con leche | Mezcal

- SCOTISH PINEAPPLE - $195
  Buchanan's Piña | Soda de Piña | Jengibre con espuma de Coco

- MARVINO SPRITZ - $215
  Primo Aperitivo | Cordial de Fresa | Prosecco

MARVINO
Cocktail House

PICANTE | DULCE | RECOMENDADO | ÁCIDO | FRUTAL | SECO

Mocktails

- MANGO MULE - $135
  Pulpa de Mango | Cerveza de Jengibre | Limón

- PIÑARITA - $135
  Piña | Chile Serrano | Miel de Agave

- BUTTERFLY PEA FLOWER - $135
  Té Butterfly Pea | Hierbabuena | Limón Amarillo | Sauco

Gins

- GIN - $210
  Tanqueray | Agua Tónica

Carajillos

- CLÁSICO - $170

- MAZAPÁN - $195

- CONEJITO - $195

MARVINO
Cocktail House

PICANTE DULCE RECOMENDADO ÁCIDO FRUTAL SECO

Clásicos y Modernos

- NAKED & FAMOUS - $205

  Mezcal | Aperol | Chartreuse Amarillo | Limón

  El cóctel fue creado en 2011 por el bartender Joaquín Simó en el Death & Co de Nueva York, como una reinterpretación moderna del clásico Last Word.

- PEPINO CUEVAS - $150

  Anche Reyes verde | Mezcal | Miel de Agave | Limón

  Nació en el bar La Ópera de la Ciudad de México, creado en honor a José "Pepino" Cuevas, un popular periodista y caricaturista que frecuentaba el lugar. Resultando en un trago fresco y fácil de tomar.

- ESPRESSO MARTINI - $170

  Vodka | Espresso | Kahlúa

  Una persona pidió una bebida que la despertara y emborrachara al mismo tiempo, Brandsell combinó vodka, café espresso y licor de café con un toque de jarabe de azúcar.

- APEROL SPRITZ - $195

  Aperol | Prosecco | Mineral

  Tiene raíces en el norte de Italia, los soldados del imperio austrohúngaro comenzaron a mezclar vino blanco local con agua con gas para suavizar su sabor. Esta práctica fue llamada "Spritz".

- HUGO - $220

  St. Germain | Prosecco | Mineral

  El Hugo nació en la región alpina y rápidamente ganó popularidad en Austria, Alemania y Suiza, gracias a su sabor refrescante, bajo contenido alcohólico y elegante presentación.

- NEGRONI - $195

  Gin | Campari | Vermouth

  El cóctel Negroni nació en Florencia, Italia, alrededor de 1919, cuando el Conde Camillo Negroni pidió a un barman que fortaleciera su Americano añadiendo ginebra en lugar de soda, dando origen a esta icónica bebida.

- DRY MARTINI - $175

  Ginebra | Vermouth Extra Dry

  El Dry Martini se consolidó como símbolo de elegancia y sofisticación durante el siglo XX, siendo el favorito de figuras icónicas como James Bond, quien lo popularizó con la famosa frase "shaken, not stirred"

- OLD FASHIONED - $215

  Bourbón | Azúcar | Angostura

  Fue preparado por primera vez en la década de 1880 por un bartender en honor al coronel James E. Pepper, un famoso productor de bourbon.

- COSMOPOLITAN - $170

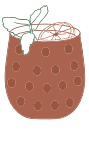
  Vodka | Limón | Cointreau | Jugo de Arándano

  Su origen es difuso, pero se popularizó ampliamente en la década de 1990 gracias a la serie Sex and the City. Su versión más reconocida fue desarrollada por Dale DeGroff.

- MOSCOW MULE - $195

  Vodka | Cerveza de Jengibre | Limón Amarillo

  Tres empresarios con productos estancados unieron fuerzas, John G, quien vendía vodka Smirnoff, Jack Morgan con exceso de cerveza de jengibre y Sophie con tazas de cobre hechas a mano.



- BRAMBLE - $195 ✦

  Ginebra | Chambord | Limón Eureka | Moras

  El Bramble se convirtió rápidamente en un clásico contemporáneo por su sencillez, equilibrio y sabor refrescante, con un aspecto visual atractivo gracias al licor de mora que se "desliza" a través del hielo.

- SALMONCITO - $195

  Campari | Toronja | Agua Quina

  El nombre "Salmoncito" surge tanto por el color rosado suave de la bebida como por la elegante presentación del gajo de toronja, que recuerda a un "salmoncito nadando en el hielo"

MARVINO
Cocktail House

Paninis

Pizza - ✦ Salsa Shakshuka / Queso Chihuahua / Pepperoni / Salami	$120
Pollo - Pechuga | Pesto | Queso Chihuahua	$140
Prosciutto - Prosciutto | Chorizo Pamplona | C. Grana Padano | Pepino	$165

Cerveza

Corona	$45
Victoria	$45
Modelo Especial	$50
Modelo Negra	$50
Michelob Ultra	$50
Stella Artois	$60
Stella Artois 900ml	$120
Corona Gold Light	$60

Mezcal

	Copa	Botella
Montelobos Jóven Espadín	$145	$1,800
Montelobos Pechuga	$195	$2,600
Amores Espadín Jóven	$145	$1,800
Unión Jóven		$1,600
400 Conejos Jóven	$110	$1,400

Brandy

Torres 10	$90	$1100

Ginebra

Bombay Sapphire	$120	$1,350
Beefeater	$120	$1,350
Hendricks	$165	$2,450
Tanqueray London Dry	$125	$1,350
Tanqueray Bossa Nova	$189	$2,200

PANINI PIZZA

PANINI POLLO

Mezcal

	Copa	Botella
Montelobos Jóven Espadín	$145	$1,800
Montelobos Pechuga	$195	$2,600
Amores Espadín Jóven	$145	$1,800
Unión Jóven		$1,600
400 Conejos Jóven	$110	$1,400

Licores

Bailey's	$80
Licor 43	$110
Chinchon	$110

Vinos

Casa Madero 3V Cabernet Sauvignon/Merlot/Tempranillo	$160	$800
Reservado Concha y Toro Cabernet Sauvignon	$120	$580
Casa Madero Chardonnay Chardonnay	$140	$700
Casa Madero Rosado Shiraz	$135	$750
Beringer White Zinfandel	$120	$580

Tequilas

J.C. Tradicional	$90	$1,150
J.C. Tradicional Plata	$90	$1,150
Don Julio 70	$190	$2,800
Maestro Dobel Diamante	$140	$1,950
7 Leguas Blanco	$125	$1,950
Casa Dragones Blanco	$255	$3,900
Don Julio Reposado		$2,200

Whisky

J.W. Red Label	$95	$990
J.W. Black Label	$135	$1,800
Jack Daniels Honey	$110	$1,350
Jack Daniels No. 7	$110	$1,350
Buchanan's 12 Años	$135	$1,800
Buchanan's Master	$170	$2,450
Buchanan's 18 Años		$4,200
J.W. Black Ruby	$260	$3,800
Macallan 12	$295	$4,100
Singleton Dufftown		$2,800

MARVINO
Cocktail House

Ron

Bacardí	$70	$750
Capitán Morgan	$70	$750
Matusalem Clásico	$80	$850
Bacardí Mango Chile	$75	$850

Vodka

Smirnoff	$70	$750
Smirnoff Tamarindo	$75	$850
Absolut Azul	$90	$950
Stolichnaya	$95	$1,100
Grey Goose	$135	$2,050
Ketel One		$1,450

Snacks

	Chico
Cacahuates	$45
Carne Seca	$85
Aceitunas	$70
Papas	$50

Extras

Refresco	$35
Agua Natural	$30
Agua Mineral	$35
Agua Tónica	$55
Michelado/Chelado	$25
Clamato	$55
Limonada	$35
Bandera	$50
Shot de Limón	$25

MARVINO
Cocktail House

SHOTS

- PAY DE LIMÓN - $120

Limoncello | St. Germain | Vodka

- ZOMBIE - $95

Mix de Rones | Ajenjo | Granada | Toronja

- AZULITO - $85

Vodka | Gomitas | Curazao | Boots

- CÁMARA DE GAS - $120

Vodka | Bailey's | Curazao | Cointreau | Granadina

- CHAMOYADA - $85

Vodka de Chamoy | Arándano | Piña | Granada | Limón

MARVINO
Cocktail House