

HOTEL SAN CRISTÓBAL

POOL BAR

BEBIDAS

Cócteles Especiales

BAJA BIRD Ron, Campari, piña, limón.....	250
CRISTÓBAL COLLINS Ginebra infusionado con jamaica, limón amarillo, agua espumante.....	250
LA REINA Mezcal, tequila blanco, toronja, jalapeño, cilantro.....	250
GREEN SMASH Tequila blanco, albahaca, limón amarillo.....	250
LA SANTEÑA Vodka, St. Germain, fresa, hierbas aromáticas, limón.....	250

Cerveza Nacional

PACIFICO TECATE LIGHT TECATE ROJA DOS XX INDIO LA VICTORIA MODELO ESPECIAL NEGRA MODELO.....	80
---	----

Artesanal

DAY DRINKER, IPA DRAFT TODOS SANTOS BREWING.....	180
BITCHIN BLONDE ALE DRAFT TODOS SANTOS BREWING.....	180
PIEDRA LISA, SESSION IPA COLIMITA.....	180
COLIMITA, LAGER COLIMITA.....	180
LA SURFA, LAGER BAJA BREWING.....	180
PELIRROJA, AMBAR ALE BAJA BREWING.....	180
ESCORPIÓN NEGRO, BLACK ALE BAJA BREWING.....	180
PERRO DEL MAR, IPA WENDLANDT.....	180

VINO

Espumoso

GRENACHE, RIVAROSÉ BRUT, PROVENCE	250/1100
CHARDONNAY, CAVA ESPAÑA, MOLINA CANOVAS	250/1200

Rosé

BOBAL 2018, CASTILLA ESPAÑA, PROTOCOLO	170/700
MONTEPULCIANO 2018, ITALY, ROCCA VENTOSA	200/800

Blanco

CHENIN COLOMBARD 2019, MEXICO, MONTE XANIC	220/1000
SAUVIGNON BLANC 2019, MEXICO, MONTE XANIC	280/1300
PINOT GRIGIO 2019, DOLOMITI ITALY, TERRA ALPINA	290/1400

Tinto

SANGIOVESE 2014, TUSCANY ITALY, ZIOBAFFA	200/900
CABERNET NEBBIOLO 2015, MEXICO, SURCO ROJO	280/1100

ALIMENTOS

Botanas y Ensaladas

GUACAMOLE CON CECINA	240	
<i>Chicharrón de cecina, cilantro, cebolla, jalapeño, totopos</i>		
HUMMUS DE FRIJOL CRIOLLO	240	
<i>Frijol ayocote, aceite de olivo, chicharrón de pulpo, pan pita a la parrilla</i>		
ENSALADA CAESAR	220	
<i>Lechuga romana a la leña, aderezo caesar, tomate cherry, parmesano</i>		
<i>Agrega Pollo o Camarón</i>		90
AGUACHILE DE BETABEL	180	
<i>Arugúla hinojo manzana verde eneldo</i>		

Del mar de Punta Lobos B.C.S.

CEVICHE DOS MARES	280
<i>Pesca del día, salsa macha, camarón seco, aguacate, cebollín, totopos</i>	
SASHIMI HUANCAÍNA	220
<i>Pesca del día, salsa huancaína de jalapeño rostizado, furikake de sumac</i>	

Tacos

PESCADO AL GRILL	250
<i>Pesca del día, repollo, guacamole, mayonesa japonesa</i>	
CAMARÓN	295
<i>Capeado, repollo, guacamole, mayonesa japonesa</i>	
ARRACHERA	260
<i>Tortilla de harina hecha a mano, salsa criolla, chile shishito</i>	
COLIFLOR	200
<i>Mole almendrado, verdolaga, macadamia</i>	

Platos Fuertes

CRAB ROLL	275
<i>Carne de cangrejo, pan brioche, cebollín, mayonesa casera, chips de temporada</i>	
SÁNDWICH DE PESCADO	290
<i>Cebolla morada, lechuga, tomate, salsa ponzy, salsa tártara, pepinillos, chips de temporada</i>	

Postres

PALETAS TROPICALES Sabores de temporada.....	80
FRUTA DE LA TEMPORADA Chamoy de jamaica.....	120
HELADO DEL DIA Sabores de temporada, berries.....	110