

JAZZATLÁN

★ CAPITAL ★

EL MEJOR MARIDAJE

JAZZ, QUESO & VINO



TABLAS SIBARITAS

330G

TABLA DE QUESOS | \$353

De cabra al vino tinto, de cabra ahumado, port salut, manchego de cabra y feta.

TABLA DE CARNES FRÍAS | \$333

Jamón serrano, salami blanco y chorizo español.

TABLA DE CARNES Y QUESOS | \$343

ENTRADAS

SWEET POTATOE | \$139

150g Camote en juliana con dip de jocoque.

FETA AL OLIO | \$140

150g de queso feta a las finas hierbas

LAS PATATAS | \$139

250g Cubos de papas naturales salteadas con sal, pimienta y romero. Acompañado de alioli.

DELICIAS DEL MEDITERRÁNEO | \$155

70g Queso feta y 70g aceitunas aliñadas

ACEITUNAS ALIÑADAS | \$155

150g de aceitunas con romero, laurel, tomillo, pimienta roja y aceite de oliva

HUMMUS DE GARBANZO | \$172

200g de hummus con Pan pita horneado.



ENSALADAS

🌿 **ENSALADA CITARA.** 170g | **\$165**

Lechugas italianas, sangría y escarola. Arándanos, queso de cabra, nuez de la india y vinagreta de naranja con miel.

🌿 **ENSALADA GRIEGA** 250g | **\$165**

Pepino, jitomate cherry, hojas albahaca, aceitunas negras, queso feta y vinagreta de balsámico

ENSALADA CESAR. 300g | **\$165**

Pollo a la parmesana, crutones, queso de oveja madurado

ENSALADA FIGARO. 300g | **\$170**

+ **\$35 CON JAMON SERRANO** 50g

espinaca, arugula, queso feta, nuez caramelizada, higo & vinagreta de durazno



LA MEJOR

Tostada del barrio

◆ **TOSTADA DE ATÚN** | **\$163**

200g Atún marinado en leche de tigre sobre tostada de quintonil y cebollín frito.

🌿 Opción vegetariana

🌿 Opción vegana

BOCATAS

PORCHETTA | \$233

120 gr de lomo de cerdo horneado con vino blanco, romero y ajo, gratinado con queso gouda en pan de hogaza con alioli. Acompañado de papas mediterráneas.

DE PORTOBELLO | \$223

120gr de Portobello al horno con especias provenzales, queso gouda, gratinado en pan de hogaza. Acompañado de papas mediterráneas.

DE JAMÓN SERRANO IBÉRICO \$233

80 gr de jamón serrano, tumaca, queso gouda, aceite de oliva y alioli. Acompañado de papas mediterráneas.

DE ROAST BEEF | \$246

100g de roast beef horneado en casa, mostaza Dijon, queso gouda, aguacate, alioli y pepinillos. Acompañado de papas mediterráneas.

DE POLLO | \$215

150g Pechuga de pollo a la parmesana con salsa ragú y queso gouda. Acompañado de papas mediterráneas.



Opción vegetariana



Opción vegana



NUEVO

SOUVLAKI DE POLLO | \$235

300g Wrap de pan pita con pollo asado condimentado con masala, pimienta árabe y salsa tzatziki.



PIZZAS INDIVIDUALES 250 - 300 g

TAKE THE A TRAIN | \$253

Anchoas, alcaparras, jitomate fresco y cebolla morada.

SO WHAT | \$222

Peperoni

JUST FRIENDS | \$245

Salami con champiñones

IN A MELLOW TONE | \$253

🌿 Pera con nuez y queso de cabra

MARGARITA | \$190

Queso gouda, albahaca y tomates frescos

SONNY MOON FOR TWO | \$253

Berenjena, queso azul y aceitunas negras.

NIGHT AND DAY | \$222

Huitlacoche con queso de cabra cenizo.

MY FUNKY VALENTINE | \$245

Con chistorra con jalapeños

SWEET GEORGIA BROWN | \$240

Jamón serrano con aceitunas negras y arúgula

ALL OF ME | \$190

🌿 Preparada con vegetales

THREESOME | \$222

Queso gouda, azul y parmesano

A LOVE SUPREME | \$250

portobello & champiñones, queso azul, gouda y manchego ahumado.

🌿 Opción vegetariana



BIG MAMA

HAMBURGUESAS

BIG MAMA BURGUER SENCILLA | \$290

130 grs. de Sirloin, mostaza antigua Dijon, Alioli, mermelada de cebolla, tocino y pepinillos caseros.
(incluye papas)

BIG MAMA BURGUER DOBLE | \$320

con 260 grs. de Sirloin y la misma receta.

POSTRES

STRUDEL DE MANZANA | \$152

Con arandanos y queso de cabra.

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO | \$175

Con arandanos, queso de cabra y helado de vainilla.

PANQUE DE ELOTE CON HELADO DE HIGO C/ QUESO | \$165

BROWNIE | \$152

Chocolates & nuez

BROWNIE CON HELADO | \$173

3 chocolates, Nuez y helado de vainilla.

GELLATO DE BROWNIE | \$125

Gellato italomexicano con frutos rojos.



JAZZATLÁN

★ CAPITAL ★

BEBIDAS

VINOS TINTOS

TINTOS **

COPA *
(150 ML)

BOTELLA
(750 ML)

MEXICANOS

PUERTO NUEVO (ENS.)	\$163 *	\$799
CABERNET SAUVIGNON, MALBEC			
CASA MADERO 3V (COAH.)			\$1,333
CABERNET SAUV. MERLOT. TEMPRANILLO			
CASA MADERO 3V RESERVA (COAH.)			\$2,500
24 MESES EN BARRICA CABERNET SAUV. CABERNET FRANC Y SHIRAZ			
SURCO ROJO (ENS.) ,			\$1,161
CABERNET SAUVIGNON. NEBBIOLO			
L.A. CETTO (ENS.)			\$815
CABERNET SAUVIGNON			
TRASIEGO (ENS.)			\$1,161
CABERNET SAUV. SANGIOVESE. MALBEC.			

INTERNACIONALES

COUSIÑO MACUL (CHILE.)			\$1,150
CAMÉNERÉ / IDEAL PARA QUESOS.			
LONGCHAMPS (FR.)			\$1,333
BORDEAUX / DE UNA DE LAS REGIONES MÁS IMPORTANTES DE FRANCIA, DENOMINACIÓN DE ORIGEN.			
JEAN BOUCHARD (FR.)			\$1,222
UVA ORGÁNICA: BEAUJOLAIS . VILLAGES			
JEAN BOUCHARD (FR.)			\$1,700
PINOT NOIR			
TRUMPETER (ARG.)			\$1,222
MALBEC			
VEGA DE CASTILLA (ESP.)			\$1,222
TEMPRANILLO			

EL MEJOR MARIDAJE DEL JAZZ, ES EL VINO





VINOS

BLANCO Y ROSADO

COPA
(150 ML)

BOTELLA
(750 ML)

SANTO TOMAS (B.C. MEX.) \$990

CHENIN BLANC

L.A. CETTO \$153 \$810

CHARDONNAY

CASA MADERO V (COAH.) \$1,150

SHIRAZ

L.A. CETTO ROSADO \$153 \$810

ZINFANDEL

ESPUMOSO

COPA
(150 ML)

BOTELLA
(750 ML)

PETILLANT (QRO.) \$1,167

SAINT ÉMILION, MALBEC, CHENIN BLANC

*** CLERICOT

COPA
(350 ML)

JARRA
(1.5 LT)

Vino tinto de la casa, con base de limonada y
naranja con fruta fresca \$163 \$707

VINO CALIENTE

COPA
(350 ML)

Vino tinto especiado con cardamomo, anís estrella y
canela, delicioso receta especial de la casa Jazzatlán
Capital \$153

TINTO DE VERANO

COPA
(350 ML)

Vino de la casa con gaseosa de limón \$154



COCTELERÍA

MEZCALINAS 300 ML. ELABORADOS CON JARABE NATURAL.

CHAPULIN FRESCO	\$230
ESPADILLA / PURÉ DE PEPINO Y ALBAHACA / LIMÓN	
BÉSAME LA BOCA	\$230
ESPADILLA / SIROPE DE JAMAICA Y CHILE PASILLA / LIMÓN FRESCO	
LA PERLA	\$230
ESPADILLA / MERMELADA DE MARACUYA Y MANGO / PIÑA / SAL DE CARDAMOMO	
MEXCALINA	\$233
ESPADILLA / CONCENTRADO DE TAMARINDO / LICOR DE NARANJA / SAL DE GUSANO	
PASITA TUN TUN	\$227
ESPADILLA / LICOR DE PASITA	

ESTÁNDARES

CARAJILLO 300 ml	\$221
LICOR DE 43 / CARGA DE ESPRESSO	
MARTINI ESPRESSO 170 ml	\$221
VODKA / LICOR DE CAFÉ / CARGA DE EXPRESO	
WHISKY SOUR 170 ml	\$221
JACK DANIELS / CLARA DE HUEVO / LIMÓN	
MARGARITA 210 ml	\$240
TEQUILA / LICOR DE NARANJA / LIMÓN FRESCO	
OLD FASHIONED 90 ml	\$254
WHISKY / VERMOUTH ROSSO / AZÚCAR / BITTER DE NARANJA	
SAZERAC 90 ml	\$254
WHISKY BOURBON / ABSENTA / AZÚCAR / BITTER DE NARANJA	
NEGRONI 90 ml	\$254
GINEBRA / VERMOUTH ROSSO / CAMPARI / NARANJA	
MARTINI 90 ml	\$254
GINEBRA / VERMOUT SECO / ACEITUNA VERDE	
MANHATTAN 90 ml	\$254
WHISKY / VERMOUTH ROSSO / BITTER DE ANGOSTURA	
MOSCOW MULE 330 ml	\$254
VODKA / CERVEZA DE JENGIBRE / LIMÓN FRESCO / YERBABUENA	
MOJITO 250 ml	\$258
RON / AZÚCAR / LIMÓN FRESCO / YERBABUENA	
PALOMA 210 ml	\$254
TEQUILA / REFRESCO DE TORONJA / LIMON / VASO ESCARCHADO CON SAL	
APEROL SPRITZ ml	\$229
APEROL / SPARKLING WINE / TOP MINERAL	

AUTOR 300 ML.

ELLA FITZGERALD	\$244
GINEBRA TANQUERAY / GUANÁBANA / LAVANDA / CARDAMOMO / QUINA	
DON CHERRY	\$244
GINEBRA TANQUERAY / FRAMBUESA / ZARZAMORA Y ARÁNDANO / QUINA	

MEZCAL & SOTOL

DE LA CASA 45 ml. 90 ml.

- Espadilla \$ 146 \$ 252
- Papalometl \$ 156 \$ 262
- Cupreata de Guerrero \$ 166 \$ 271
- Pechuga con mole \$ 155 \$ 257
- Arroqueño \$ 155 \$ 257
- Tosalá \$ 155 \$ 257

CREYENTE 45 ml. 90 ml. Botella.

- Espadín Joven \$ 180 \$ 290 \$ 1854
- Espadín Reposado \$ 222 \$ 295 \$ 2163

LULÁ 45 ml. 90 ml.

- Jabalí \$ 233 \$ 443
- Tobasiche \$ 247 \$ 474

MONTELOBOS 45 ml. 90 ml.

- Espadín \$ 147 \$ 261
- Ensamble \$ 168 \$ 323

PAPALOTE, ESPADÍN Y TOBALÁ

SOTOL DE CASA 45 ml. 90 ml.

- Sotol MIXTECA POBLANA \$ 148 \$ 261

MEZCAL 7 ALMAS DE OAXACA 45 ml. 90 ml.

- Septimo emsable \$ 271 \$ 495
- Maserado gusano \$ 236 \$ 395
- Pal viaje \$ 189 \$ 336
- Espadin Minero \$ 189 \$ 336
- Espadin reposado \$ 189 \$ 336



LICORES Y DESTILADOS 45 ML.

WHISKY

**Acompañado de 1 a 2 mezcladores de 235 ml.*

BULLEIT BURBON	\$233
BUSHMILLS BLACK.....	\$215 \$2,403
JACK DANIELS	\$215
ETIQUETA ROJA	\$215
ETIQUETA NEGRA	\$246 \$3,114
ETIQUETA VERDE	\$333
BUCHANAN'S DELUXE.....	\$260
MACALLAN 12 AÑOS	\$385
JAMESON	\$205
MONKEY SHOULDER.....	\$311
JURA	\$269

BRANDY

**Acompañado de 1 a 2 mezcladores de 235 ml.*

TORRES 10.....	\$215
TORRES 5	\$188

RON

**Acompañado de 1 a 2 mezcladores de 235 ml.*

HAVANA 3 AÑOS.....	\$194
HAVANA AÑEJO	\$194
HAVANA 7 AÑOS.....	\$215
MATUSALEM PLATINO.....	\$188
MATUSALEM CLÁSICO.....	\$216 ... \$2,403
ZACAPA ÁMBAR	\$205
ZACAPA 23 AÑOS.....	\$385
BACARDI CLÁSICO	\$194
BACARDI OAKHEART	\$205

COGNAC

**Acompañado de 1 a 2 mezcladores de 235 ml.*

HENNESSY.....	\$333
---------------	-------

VODKA

**Acompañado de 1 a 2 mezcladores de 235 ml.*

TITO'S	\$247 ...\$3,114
SMIRNOFF.....	\$178
ABSOLUT AZUL	\$205
STOLICHNAYA.....	\$215
GREY GOOSE.....	\$239

GINEBRA

400 ml. ya preparada con agua quina y/o mineral

BEEFEATER.....	\$225\$2288
TANQUERAY.....	\$245
BOMBAY.....	\$247
LONDON NO.1.....	\$247
HENDRICK'S	\$281
MOM	\$281

TEQUILA

**Acompañado de 1 a 2 mezcladores de 235 ml.*

1800 CRISTALINO.....	\$249... \$2884
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$187... \$2163
HERRADURA REPOSADO.....	\$205
HERRADURA BLANCO.....	\$205
HERRADURA PLATA.....	\$194
DON JULIO REPOSADO.....	\$217
DON JULIO 70	\$269
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$274



APERITIVOS & DIGESTIVOS 45 ML.

LICOR 43	\$226
BAILEYS.....	\$226
SAMBUCA NEGRO	\$205
ANÍS CHINCHÓN DULCE.....	\$226
ANÍS CHINCHÓN SECO	\$226
ANCHO REYES CHILE ANCHO.....	\$205
ANCHO REYES CHILE POBLANO.....	\$205
JÄGGERMEISTER.....	\$205
AMARETTO DISARONO.....	\$205
KAHLUA	\$205

APEROL.....	\$246
FERNET BRANCA	\$205
FERNET BRANCA MENTA	\$205
ABSENTA ÍCARO.....	\$226
ST. GERMAIN	\$249
VERMOUTH EXTRA DRY.....	\$205
VERMOUTH BIANCO.....	\$205
VERMOUTH ROSSO.....	\$205
CAMPARI.....	\$194
LICOR DE PASITA	\$194

BEBIDAS SUAVES

MOCKTAILS

Cualquier cóctel de nuestra carta sin alcohol 300 ml. ... \$125

SODAS 355 ml.

Coca - Cola 355 ml. \$72
Clásica, Light o Zero

Sabor 355 ml \$72
Sprite, Fanta, Fresca, Sidral

Agua Natural Ciel 600 ml \$72

Agua Mineral Peñafiel 355 ml..... \$72

Agua Mineral Topochico 355 ml..... \$72

TÓNICOS ARTESANALES

Tónica sagrada | Sirope de agua, quina artesanal 300 ml.. \$72
Clásico - Zacate Limón, Salvia, Cedrón, Toronjil y Tomillo

ESPECIALES

Ginger Beer 355 ml 0.05% \$124
Limonada 300 ml \$79
Naranjada 300 ml \$79

CAFÉ Región Pluma de Hidalgo, Oaxaca

* Jacky - Tonic 125 ml..... \$102
Espresso Doble 40 ml \$65
Americano 125 ml..... \$65
Capuccino 125 ml..... \$82
Espresso 20 ml \$58

TIZANAS

frutas secas o deshidratadas y cortezas / Bebida caliente

Kiwi Fresa..... \$81
Guayaba..... \$81
Moras..... \$81
Maracuya..... \$81

JACKY TONIC **

CAFE CON NARANJA Y AGUA QUINA

UN BOOST DE FRESCURA

125 ml \$102



CERVEZA

COMERCIALES Pregunta por las existencias.

Corona 355 ml	\$76
Corona cero 355 ml	\$76
Victoria 355 ml	\$76
Negra Modelo 355 ml	\$86
Modelo Especial 355 ml	\$86
Modelo Malta 355 ml	\$86
Stella Artois 330 ml	\$89

VASOS

Vaso michelado	\$34
Vaso cubano	\$34
Vaso con clamato	\$45
Clamato preparado 330 ml.....	\$96

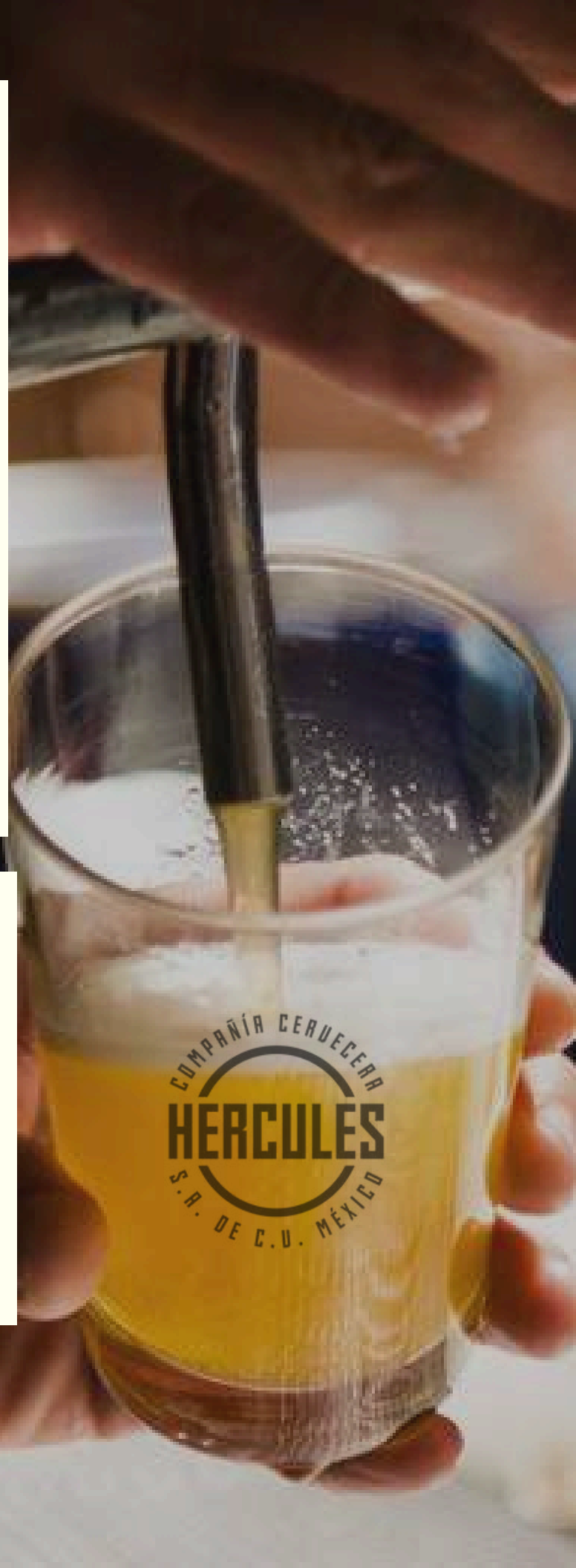
CERVEZA ARTESANAL HÉRCULES

300 ml.

Pregunta por su disponibilidad (son por temporada)

LATA HÉRCULES \$134.00

Hombre Pájaro (Rye Lager)
Ráfaga (Pale Ale)
Macanuda (Brawn Ale)



PROMOCIONES

**2 TOSTADAS DE ATÚN
+ UNA CERVEZA**

\$343

*CERVEZA DE 335 O 355 ML.
**POR \$20 MÁS CAMBIA TU
CERVEZA COMERCIAL A
ARTESANAL DE 300 ML.

**PIZZA + ENSALADA CITARA
+ JARRA DE CLERICOT**

\$910

*JARRA DE LITRO Y MEDIO.





**CONTRATA A LOS MEJORES
MÚSICOS DE MÉXICO PARA TUS
EVENTOS PRIVADOS**

**JAZZ / BLUES / FUNK / SALSA / SWING /
MANOUCHE / BIG BAND Y MÁS.**

jazzatlanbooking@gmail.com