

# COCTÉLES

---

Aperol Spritz	\$250
Mojito	\$210
Mojito Casa Joseph (Mezcal)	\$235
Margarita Limón, tamarindo, frutos rojos, mango, maracuyá & jamaica	\$260
Margarita spicy	\$260
Mezcalita Limón, tamarindo, frutos rojos, mango, maracuyá & jamaica	\$260
Piña colada	\$190
Whiskey sour	\$210
Carajillo	\$235
Express Martini	\$210
Dry Martini	\$235
Dirty Martini	\$220
Negroni	\$250
Salmonicito Ginebra, Campari, jugo de toronja & tónica	\$220
Moscow mule	\$220
St. Germain Spritz	\$280
Naked & famous Mezcal, Chartreuse amarillo, Aperol & limón	\$280
Aviation Ginebra, crema de violeta, Luxardo & limón	\$300
Last World Ginebra, Luxardo, Chartreuse verde & limón	\$300

# COCTÉLES DE AUTOR

---

Guayabito Ginebra, guayaba pura, albahaca & agua tónica	\$300
Golden Wave Espadín macerado con uvas blancas, vermut seco & cordial de maracuyá	\$300
Tiki Tiki Mezcal espadín, aperol, piña, jarabe de frambuesa & limón	\$300
Belle Zicatela Ginebra, St. Germain, cordial clarificado de frutos rojos & solución salina	\$300
Fresh & Tonic Ginebra, té de manzanilla, cordial de piña & tónica	\$300
Green Coast Ron blanco, jarabe de kiwi, limón & amargo de cacao	\$300
Red mule Mezcal espadín, frambuesas & cerveza de genjibre	\$300

# MEZCAL

	Copa	Botella
<b>Montelobos</b> , Oaxaca & Puebla (Kosher)		
Espadín, artesanal	\$240	\$1800
Tobalá, artesanal	\$420	\$4200
Espadín, ancestral	\$420	\$3850
Espadín de pechuga, artesanal	\$575	\$4400
<b>El Huésped</b> , Santa María Quiépolari, Oaxaca		
Tobalá, artesanal	\$240	\$2880
<b>Alma de Judas</b> , Yautepec, Oaxaca		
Espadín, artesanal	\$275	\$2400
Espadín y Madrecuishe, ensamble artesanal	\$325	\$3000
<b>A medios chiles</b> , San Pablo Etla, Oaxaca		
Tobalá, artesanal	\$325	\$3360
Coyote, artesanal	\$335	\$3600
Aroqueño, artesanal	\$325	\$3360
<b>Divino maguey</b> , San Luis del Río, Oaxaca (Kosher)		
Doña Juana: Espadín destilado con cannabis, artesanal	\$350	\$3600
Tepeztate, artesanal	\$350	\$3480
Cuishe, artesanal	\$335	\$3360
<b>Convite</b> , San Baltazar Guelavila, Oaxaca		
Espadín destilado con pechuga, artesanal	\$335	\$3480
<b>Koch</b> , San Baltazar Guelavila, Oaxaca		
Mexicano, artesanal	\$335	\$3840
Tobalá, ancestral	\$395	\$4200
<b>Los Ocotales</b> , Ocotlán de Morelos, Oaxaca		
Madrecuishe, artesanal	\$220	\$3480
Cirial, artesanal	\$240	\$3480
Cerrudo, artesanal	\$275	\$3840
<b>Don Galo</b> , San Bartolo Coyotepec, Oaxaca		
Jabalí, artesanal	\$335	\$4680
Cucharilla, ancestral	\$385	\$3360
<b>Once plumas</b> , Chichihualco, Guerrero.		
Cupreata, ancestral	\$530	\$3840

# DESTILADOS

Todas nuestras botellas de destilados incluyen 6 mezcladores:  
agua tónica o agua mineral

	Copa	Botella
<b>BRANDY</b>		
Torres 20 Special Edition	\$385	
<b>COGNAC</b>		
Remy Martin V.S.O.P	\$540	
<b>RON</b>		
Bacardi blanco	\$115	\$ 960
Matusalem Platino	\$130	\$1190
Matusalem Clásico	\$130	
Appleton State	\$130	\$1200
Havana Club 7 years	\$160	\$1800
Flor de Caña Añejo 7	\$160	
Zacapa 23	\$385	\$3600
<b>WHISKY</b>		
Wild turkey	\$170	\$1500
Jack Daniel's	\$180	
Johnnie Walker Red Label	\$190	
Johnnie Walker Black Label	\$250	\$4320
Johnnie Walker Blue Label	\$1190	
Buchanan's 12 years	\$240	\$2160
Buchanan's 18 years	\$730	\$4320
The Glenlivet 12 years	\$340	\$43200
Macallan Double Cask 12	\$505	\$5400

# DESTILADOS

---

## GIN

	Copa	Botella
Tanqueray Sport	\$205	\$1920
Tanqueray 10	\$310	\$3600
London N° 1	\$310	\$3240
Bullgod	\$240	\$1920
Bombay Sapphire	\$205	\$1800
Mom	\$180	\$2160
Beefeater	\$215	
Hendrick's	\$370	
Diega	\$180	

## VODKA

Absolut	\$130	
Stolichnaya	\$215	
Grey goose	\$265	

## TEQUILA

Don Julio Blanco	\$250	\$2520
Don Julio Reposado	\$275	\$2760
Don Julio 70	\$350	\$3480
Herradura Blanco	\$250	\$2280
Herradura Reposado	\$290	\$2400
Maestro Dobel Diamante	\$290	\$2280
Casa Dragones	\$590	\$6600
Iztic blanco	\$230	\$2280
Iztic reposado cristalino	\$265	\$3120
Iztic extra añejo		\$7800

## CERVEZA

---

Victoria	\$80
Corona	\$80
Negra Modelo	\$80
Modelo Especial	\$80
Stella Artois	\$90
XX Lager	\$80
Tecate lighth	\$80
Heineken	\$90
Heineken 0 alcohol	\$80
Amstel Ultra	\$90

## CERVEZAS ARTESANALES

---

<b>Mexican Pale ale (5.2°)</b> , frutas tropicales, notas florales	\$145
<b>Escondida Blondie ale (4.2°)</b> , cítricos, mandarina, melón	\$145
<b>La Alemana (5.0°)</b> , plátano, caramelo, especias	\$145
<b>Oaxaca de noche (5.7°)</b> , café, vainilla, chocolate	\$145

## APERITIVOS

---

Aperol	\$180
Baileys	\$180
Sambuca Negro	\$180
Campari	\$180
Fernet	\$180
Licor 43	\$235

# SIN ALCOHOL

---

## AGUA DE SABOR

Limonada o naranjada \$90

Agua de sabor (Jamaica, maracuyá, tamarindo, mango, piña) \$90

## REFRESCOS

Coca Cola / light / sin azúcar \$65

Fanta \$65

Sprite \$65

Refresco de manzana \$65

Fresca \$65

San Pellegrino saborizada \$70

## AGUA MINERAL

Canada dry (355 ml) \$65

San Pellegrino (250 ml) \$95

Garci Crespo (275 ml) \$95

Perrier (330 ml) \$120

## AGUA SIN GAS

Bui \$100

Fiji \$145

## AGUA TÓNICA

Schweppes \$100

---

## KOMBUCHA ORGANICA MORINGA

(Pregunta por los sabores disponibles) \$120

 [casajosephzicatela.com](https://casajosephzicatela.com)

 [casajosephzicatela](https://www.instagram.com/casajosephzicatela)

 954 152 9378