



# DRINK MENU

# PALOMA

[pah-LOH-mah]

Botanero's twist on the well known classic and our signature cocktail. Every ingredient, except for the Tequila, is processed by our hands. It takes us at least ten days to turn fresh fruit and vegetables into the beautiful and refreshing pink drink in your hand. Our advice: start with one of these while you're deciding on your next drink ;-)

Normal serve 11  
Small serve 6

**Alternative twists**  
Try it with Three Cents grapefruit soda and another Mexican spirit.

With Pensador mezcal 15  
With Nocheluna sotol 16



# TEQUILAS

30ml

[te'kila]

**Arette**  
Blanco 6  
Suave reposado 12  
Suave añejo 15

**Cascahuín**  
Blanco 7  
Plata 8  
Tahona 9

**Ocho**  
Blanco 8  
Reposado 9  
Añejo 12

**Tierra noble**  
Blanco 7  
Reposado 8

**Fortaleza**  
Blanco 9  
Reposado 12  
Añejo 15

**Patrón**  
Blanco 7  
Reposado 8  
Añejo 9

**Calle 23**  
Blanco 7

**Élala**  
Blanco 7  
Reposado 8

## MEZCAL

### Nuestra Soledad - Espadín

*San Luis Del Rio*

*Zoquitlan*

*Lachigui*

### Pensador

*Espadín*

### Origen Raíz

*Chachaleño*

*Madrecuixe*

### Chingón

*Espadín*

### Derrumbes

*Chino/Alto*

*Salmiana*

*Cupreata*

*Amole/Americana*

*Cenizo*

### Tio Pesca

*Arroqueño*

*Coyote*

*Mexicano*

*Tobala*

### Excomulgado

*Espadín*

*Tobasiche*

*Mexicano*

### Vago

*Arroqueño*

*Cuishe*

### Ultramundo

*Lamparillo*

30ml

8

8

8

8

12

18

8

10

8

12

8

7

18

18

18

18

11

18

18

11

11

16

## RAICILLA

30ml

### La Venenosa

*Maximiliana*

*Amarillo/Aguiar*

*Puntas*

*Inaquidens*

10

12

20

14

## SOTOL

30ml

### Origen Raíz

*Cedrosanum*

12

### Sotoleros

*Leophilium - Lalo*

*Wheelerie - Bienvenido*

11

11

### Nocheluna

*Wheelerie*

10

## BACANORA

30ml

### Yoowe

10



We don't serve salt, lime, lemon or orange with any of our agave spirits

# MARGARITAS

Classic	Arette tequila - orange - lime <i>banger, strong, fresh</i>	13
Spicy	Arette tequila - orange - habanero - lime <i>like the above, but dangerously spicy</i>	14
Mezcal	Pensador mezcal espadin - orange - lime <i>balanced, citrus, light smokey</i>	15
Spicy Mezcal	Pensador mezcal espadin - orange - habanero - lime <i>like the above, but dangerously spicy</i>	15
Passionfruit	Calle 23 tequila - Yoowe bacanora - Agavesito <i>silky, rich, fruity</i>	14
Mango & Spices	Cascahuín tequila - Nocheluna sotol - nuts <i>spiced, grassy, round</i>	15
Cherry	Tierra Noble tequila - La Venenosa raicilla - cherry - almond <i>silky, bold, sweet</i>	16
Bloody	Derrumbes mezcal Salmiana - blood orange - habanero bitters <i>mineral, tart, fresh</i>	17
Strawberry	Patrón tequila - strawberry - orange - lime <i>fruity, dangerous, fresh</i>	15
Tommy's	Ocho tequila - Agavesito - lime - salt <i>agave, round, legend</i>	13
Aceitunas	Calle 23 tequila - olives - Agavesito - lime - salt <i>lightly savory, bold, fresh</i>	14
Pegote de Pasión	Calenda mezcal espadin & mexicano - Mexican falernum - ginger - passionfruit - lime <i>spiced, tropical, smokey</i>	13

## CLASICOS CON MEZCAL O TEQUILA

Chanclas Mexicanas	Derrumbes mezcal Chino/Alto - Paranubes - Merlet melon - lemon <i>fruity, strong, fresh</i>	14
Corpse Reviver no. 4	Derrumbes mezcal Cenizo - Cocchi americano - lemon <i>citrusy, strong, herbal</i>	17
Clover Club	Herradura tequila - Calenda mezcal espadín & mexicano - Cocchi vermouth di torino - Dr. Yanni's magic foamer - raspberry <i>fruity, lightly tart, smooth</i>	14
Sangre y Arena	Nuestra Soledad mezcal espadín - Luxardo - Cocchi di Torino - blood orange <i>fruity, smokey, round</i>	14
El Diablo	Arette tequila - creme de cassis - ginger ale - habanero <i>fresh, slightly spicy, red fruit</i>	12
Mezcal Negroni no. 2	Montelobos mezcal espadín - Sotoleros sotol Bienvenido - Campari <i>bitter, smokey, herbal</i>	15
Mezcal Sour	Nuestra soledad mezcal espadín - Rinquinquin - lime <i>sour, dry, smooth</i>	15
Rude Cosmopolitan	Arette tequila - cranberry - bergamot <i>dry, floral, fresh</i>	13
Sexo en la Playa	Arette tequila - cranberry - peach - pineapple <i>fruity, juicy, fresh</i>	14
Mexican Mule	Curado tequila - ginger - Angostura - lime <i>all nighter, fresh, ginger spice</i>	14

Agave Old Fashioned	Fortaleza tequila reposado - Derrumbes mezcal Chino/Alto - cacao <i>sweet, boozy, cacao</i>	18
Bloody Maria	Arette tequila - tomato - beetroot - chipotle <i>rich, bold, spicy</i>	13
Paper Plane	Woodford bourbon - Sotoleros lalo sotol - Fernet Branca - gammeldansk - gentian - orange bitters - lemon <i>herbal, citrusy, dry finish</i>	14
Manhattan	Cascahuín tequila - Punt é Mes - Jack Daniels rye - Se Zhong tea <i>bitter, herbal, dry finish</i>	13
Bramble	Chingón espadin - Derrumbes mezcal salmiana - creme de mure - pear - lemon <i>refreshing, red fruit, citrusy</i>	14
Espresso Guarro	Calenda mezcal espadin & mexicano - espresso - rhubarb - tonic <i>coffee, fruity, pick-me-up</i>	9

## GIN & TONICS

Loopuyt dry gin	Lemongrass	11
Fords dry gin	Fresh lime	11
Bobby's	Orange - cloves	11
Gin mare	Cucumber - mint	11



# BOTANERO'S LEGENDS

Espresso Martini	<i>Botanero wodka - Dutch cacao - vanille</i>	13
Dark & Stormy	<i>Angostura Tamboo - ginger - lime</i>	13
La Mango	<i>Élala tequila - mango - lime</i>	13
Cuba Libre	<i>Ron la Progresiva - cola - lime</i>	13
Strawberry Delight	<i>Botanero strawberry wodka - strawberry</i>	13
Penicillin	<i>Laphroaig 10 - Toki Suntory - honey - ginger</i>	15
Scotmobiel	<i>Voerman vieux - blood orange - Amargo chuncho bitter</i>	13
Whiskey Sour	<i>Toki Suntory - lemon - Angostura bitter</i>	14
Moscow Mule	<i>Botanero wodka - ginger - Angostura bitter</i>	13
Amaretto Sour	<i>Doragrossa amaretto - roasted almonds - lemon - orange</i>	13
Classic Old Fashioned	<i>Woodford bourbon &amp; rye - primitivo syrup - Angostura bitter &amp; cacao</i>	15
Rum Old Fashioned	<i>Worthy park select - Watanabe tea - Angostura bitter</i>	15
Jungle Bird	<i>Botanero's rum blend - Campari - Fernet branca - pineapple</i>	16
Peligroni	<i>Paranubes - Cocchi di Torino - Campari</i>	13
Classic Mojito	<i>Alibi blanco rum - mint - lime</i>	12
Strawberry Mojito	<i>Angostura 7 years - Diplomatico Reserva rum - strawberry - mint - lime</i>	12
Perfect Alibi	<i>Alibi aged rum - mint - passionfruit - ginger</i>	12

## SIN ALCOHOL

### MOCKTAILS

Pornstar Martini <0,5%	<i>Passionfruit - vanilla - apple</i>	10
Dark & Stormy	<i>Ginger - Fluère spiced cane</i>	10
Cloverclub <0,5%	<i>Raspberry - Fluère raspberry</i>	12
Mojito	<i>Mint - lime - apple</i>	10
Strawberry Mojito	<i>Mint - lime - strawberry</i>	10
Sexo sin Playa	<i>Pineapple - cranberry - cherry</i>	12
No Alibi for Me	<i>Passionfruit - mint - ginger</i>	10

### HOMEMADE LEMONADE

<i>Choose between: Strawberry - Ginger - Lemon - Lime - Mango - Ginger &amp; Passionfruit</i>	6
---	---

### SODAS

<i>Pepsi cola</i>	4
<i>Pepsi max</i>	4
<i>7-up</i>	4
<i>Ginger-ale</i>	4
<i>Bitter lemon</i>	4
<i>Ice tea sparkling</i>	4
<i>Ice tea green</i>	4
<i>Loopuyt tonic</i>	4.5
<i>Ginger beer</i>	4.5
<i>rose lemonade</i>	4.5
<i>Three Cents pink grapefruit</i>	4.5
<i>Three Cents pineapple</i>	4.5

# VINOS

## Blanco

<i>Castelo di Medina - Verdejo - Spain</i>	6.5	33
<i>Stefan Winther - Riesling - Germany</i>	6.5	33
<i>Di Lenardo - Pinot Grigio - Italy</i>	6.5	33
<i>Mont Clou - Chardonnay - Spain</i>	6.5	33
<i>Leirana - Albariño - Spain</i>		47
<i>Thörle - Silvaner - Germany</i>		45
<i>Colpeala - Verdicchio - Italy</i>		42
<i>The Smugglers' Boot - Chardonnay - South Africa</i>		50
<i>Small Family - Sauvignon blanc - New Zealand</i>		43

## Rosé

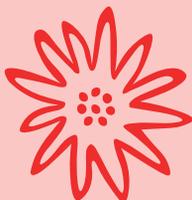
<i>Domaine Coussin - Blend - France</i>	7	35
---	---	----

## Tinto

<i>Due Palme - Primitivo - Italy</i>	8.5	42.5
<i>Botonero - Nebiolo - Italy</i>	8.5	42.5

## Espumoso

<i>Verward - Riesling - Germany/Mosel</i>	8.5	42.5
---	-----	------



# CERVEZAS

Cerveza de barril	18cl	25cl	50cl
Heineken 5%	3.7	4	7.8
Gele Kanarie 4,5% - <i>Blond</i>	.8	5.7	
Avian spectacle 6,8% - <i>NEIPA</i>	3.9	6	

Cerveza de botella/lata	33cl
La Chouffe 8% - <i>Blond - Moortgat</i>	6.5
Duvel 8,5% - <i>Blond - Moortgat</i>	6.2
Bloedbroeder 9,1% - <i>Stout - Kompaan</i>	7.3
Cabrón 5,6% - <i>Juicy NEIPA - Big Belly</i>	7.4
Enjoy the silence 11,4% - <i>Quadrupel - Kees</i>	7.5
Je moeder 8,5% - <i>Tripel - Vet en Lazy</i>	7
Karmeliet 8% - <i>Tripel - Bosteels</i>	7
Paulaner 5,5% - <i>Weizen - München</i>	5
Mannenliefde 6,0% - <i>Saison - Oedipus</i>	7
Ijwit 6,5% - <i>Wit - 't Ij</i>	6
Lorre 5,0% - <i>Sour - Homeland</i>	7.1
Red rouge 8,5% - <i>Fruit - Delirium</i>	6.5
Kaapse Maria 4,2% - <i>Hazy Pale Ale - Kaapse Brouwers</i>	6.5

Cerveza típica Mexicana	33 cl
Pacífico 4,5% - <i>Lager - Mexico</i>	6
Sol 4,5% - <i>Lager - Mexico</i>	5

Cerveza sin alcohol	33cl
Heineken 0,0% - <i>Pils - Heineken</i>	4
Vrije vogel <0,5% - <i>Pale ale - De Gele Kanarie</i>	4.8
Playground <0,5% - <i>IPA - Van de Streek</i>	5

Unfortunately we can't split the bill: one table, one bill.



