



MONKEY

B A R

SEGUNDO CONEJO \$230

Mezcal

Mezcal lineal, limón, miel de agave y jugo de piña.

Mezcal lineal, lime, agave honey and pineapple juice.

FIRST RABBIT \$250

Mezcal

Mezcal Lineal, ancho reyes, limón, jugo de toronja y top de tepache casero.

Mezcal Lineal, Ancho Reyes, lemon, grapefruit juice, and homemade tepache top.

HONEY LONDON \$150

Gin

Ginebra befeatter, miel y clarificado de pepino.

Beefeatter gin, honey and clarified cucumber.

VICTORIA \$270

Ron

Ron Bacardí Blanco, clarificado de frutos rojos, jarabe y limón.

Bacardi rum, clarified with red fruits, syrup and lemon.

CONTEMPORARY CLASSIC \$200

Whiskey bourbon

Bulleit Bourbon, vermouh de higos y chinchon seco.

Bulleit bourbon, fig vermouh and chinchon seco.

LA MORENA \$340

Tequila

Casa Dragones Blanco, clarificado de higo y bitter chocolate.

Casa Dragones Blanco, clarified fig and chocolate bitters.

MARGARITA SIN ALMA \$270

Tequila

Casa Dragones Blanco, clarificado de limón, licor de naranja.

Casa Dragones Blanco, lemon clarification, Orange liqueur.

BLOODY SUNDAY \$200

Vodka

Stolischnaya Vodka, sangrita casera, jugo de tomate y limón.
Stolischnaya vodka, homemade sangrita, tomato juice and lemon.

FRESH JUNGLE \$320

Licor

Licor Campari, licor de St Germain, jengibre y top de prosecco.

Campari Liquor, St Germain, ginger and prosecco top.

CAVIARTINI \$380

Vodka

Belvedere, lillet blanc, aceite de limón y aceitunas gigantes rellenas de caviar.

Belvedere, lillet blanc, lemon oil and giant olives stuffed with caviar.