



HOTEL LOS AMANTES

GUAJOLOTE DE ORO • MIXOLOGÍA

ESPAÑOL

ENGLISH

FRESCOS

*Todos nuestros lácteos son orgánicos



FRUTAS, YOGURT Y GRANOLA

Frutas de temporada, piña, kiwi, yogurt, granola.

\$ 90

FRUTAS DE TEMPORADA Y REQUESÓN

\$ 90

TAZÓN CON FRUTA



MATCHA Y FRUTAS

Congelado de coco con matcha, frutas de temporada, nuez, nibs de cacao, miel de agave

\$ 270

ANTIOXIDANTE

Fresa, frambuesa, zarzamora, blueberry con yogurt y granola, quinoa.

\$ 175

PAN HECHO EN CASA



PAN FRANCÉS

Brioche, lavanda, compota de higos, azúcar, vainilla, canela

\$ 130

ROL AMANTES

Rol, canela, glaseado clásico (hecho en casa)

\$ 120

TRÍO BEIGNET

Masa frita, azúcar glass (estilo Louisiana)

\$ 65

TORTITAS (PANCAKES)



TORTITA TRADICIONAL

Pancakes, miel de maple, mantequilla

\$ 70

TORTITAS DE PLÁTANO Y MORA AZUL

Pancakes, plátano, blueberry, miel de maple y mantequilla

\$ 110

TORTITAS ACTIVADAS

Pancakes, carbón activado, avellana, nuez, miel de maple y mantequilla

\$ 145

(Opcional: Miel maple / Miel de agave)

HUEVOS

AL GUSTO

Tocino, jamón, chorizo, mexicana, estrellados, revueltos
Acompañados con Frijoles, queso fresco.

\$ 125

MOLE NEGRO

Tortilla de maíz, quesillo, mole negro, huevos estrellados, queso y crema

\$ 150

BENEDICTINOS

Bisquet, frijol, chorizo oaxaqueño, huevos pochados, holandesa de aguacate

\$ 150

TORTILLA SUIZA

Omlette (3 pza huevo) pollo, salsa suiza de serrano, queso gouda, frijoles

\$ 140

TORTILLA DE CHAPULINES

Omlette, chapulines, quesillo, cremoso de aguacates, frijoles

\$ 190

QUICHE LORRAINE

Pasta brise, tocino, queso gouda, poro confitado, crema.

acompañado de tomate fresco aliñado

\$ 150

QUICHE DE ESPINACAS

Pasta brise, espinacas, champiñones, poro confitado, queso de cabra, crema. acompañado de tomate fresco aliñado

\$ 140

SOBRE MAÍZ

CHILAQUILES

Totopos de maíz, salsa roja o verde, queso fresco, crema.

Con tasajo, cecina, pollo y chorizo oaxaqueño **\$ 140**

Con 2 piezas de huevo **\$ 90**

ENTOMATADAS

Tortilla de maíz, quesillo, salsa de tomate, queso, crema

Con tasajo, cecina, pollo y chorizo oaxaqueño **\$ 140**

Con 2 piezas de huevo **\$ 90**

EN FRIJOLADAS

Tortilla de maíz, quesillo, salsa de frijol, queso, crema

Con tasajo, cecina, pollo y chorizo oaxaqueño **\$ 170**

Con 2 piezas de huevo **\$ 120**

ENCHILADAS SUIZAS

Tortilla de maíz, pollo guisado, salsa suiza, queso gouda

\$ 150

Extras de proteína: 100g \$ 50

Tasajo

Chorizo

Cecina enchilada

Pollo

TACOS

(ORDEN DE 2)



DE CAMARÓN



Camarones tempura, escabeche de tomatitos silvestres, cremoso de aguacate, brotes, tortilla de nopal

\$ 220

DE LENGUA



Lengua de res cocinada 36 hr en sous vide, col con tocino, cremoso de aguacate, encurtido de cebolla y serrano, tortilla de maíz

\$ 320

ARRACHERA, CHORIZO Y CHICHARRÓN



Arrachera, chorizo, queso gouda, chicharrón, cebolla encurtida, cremoso de aguacate, tortilla de maíz

\$ 195

DE COLIFLOR



Coliflor, tempura de betabel, pure de haba, escabeche de col, cremoso de aguacate, tortilla de maíz

\$ 110

CAMPECHANO

Chicharrón prensado, chorizo, tasajo, chicharrón, encurtido de cebolla, cremoso de aguacate, tortilla de maíz

\$ 195

BOTANAS



GUACAMOLE



Pulpa de aguacate, tomate, cebolla y cilantro picado, jugo de limón, granada, tostadas.

Con o sin chile serrano

\$ 145

EXTRA DE CHAPULÍN \$ 50

TLACOYO

Tlacoyo, pure de haba, short rib en barbacoa, pico de gallo, escabeche de coliflor y betabel, queso fresco, crema

\$ 280

PLATILLOS

ALBÓNDIGAS CON ARROZ

Carne de res, huevos de codorniz, salsa de tomate con chile morita, arroz

\$ 175

TOSTADA DE ATÚN

Atún fresco (100g), salsa ponzu, tostadas de maíz, guacamole, mayonesa de chintextle, alioli, cebolla encurtida, ajonjolí negro

\$ 150

3 BURGERS

Carne de res, pan brioche, mayonesa de chintextle, cebolla caramelizada, queso gouda, papas de cuchara, lechuga, tomate deshidratado

\$ 210



VEGANA



SIN GLÚTEN



SUPER FOODS



KETO

FORMAS DE PAGO:



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYEN IVA

FOTO GUAJOLOTE DE ORO

gualotedeoro_

COCTELERÍA DE AUTOR



AMANTES

Conserva De Limón, Cítricos, Mezcal,
Agave Tatemado, Burbuja De Humo

\$ 170

AVOCADO

Sweet De Manzanilla, Aguacate, Cordial
De Naranja, Mezcal

\$ 160

PLEGARIAS

Licor 43, Piña, Beefeater, Maracuyá,
Naranja, Sal De Maíz

\$ 170

NICHO

Piña Ahumada, Chipotle Meco, Ancho
Reyes, Mezcal, Sal De Piña

\$ 170

NEGRONI AMANTES

Mezcal, Vermouth Verdejo 61, Vermouth
De Ruda (Hecho En Casa),
Burbuja De Humo

\$ 180



Toda la coctelería de autor está
hecha con Mezcal Los Amantes

COCTELERÍA CLÁSICA



PENCILINI

Ginger, lemon whiskey, wild bee honey

\$ 170

MARTIN MARTINEZ

Beefeater, cinzanno bianco, luxardo
marraschino, bitter angostura

\$ 180

AVIATION

Beefeater, blackberry, lemon cordial

\$ 180

VESPER

Beefeater, tito's lillet blanc

\$ 190

OLD FASHION

Bourbon, brown sugar, angostura

\$ 160

MARTINI

Tito's dry

\$ 190

MOSCOUW MULET

Ginger beer, vodka, peppermint,
lemon

\$ 170

MEZCAL DE LA CASA



MEZCAL LOS AMANTES JOVEN

\$140

\$1200

MEZCAL LOS AMANTES REPOSADO

\$200

\$1500

MEZCAL LOS AMANTES AÑEJO

\$200

\$1800

EL TERCO MEZCAL JOVEN

\$200

\$2200

EL TERCO MEZCAL REPOSADO

\$200

\$2600

EL TERCO MEZCAL PREMIUM

\$240

\$3100

IXCATECO PAPALOMETL

\$230

IXCATECO PAPALOTE

\$240

IXCATECO TICUCHI

\$240

IXCATECO ESPADILLA

\$240

DEGUSTACIÓN

MEZCAL LOS AMANTES JOVEN

\$230

(Joven, Reposado, Añejo)

MEZCAL LOS AMANTES SILVESTRES

\$240

(Tobalá, Papalometl, Arroqueño)

EL TERCO MEZCAL

\$240

(Joven, Reposado y Premium)

FOTO GUAJOLOTE DE ORO

@gualotedeoro_

RON



APPLETON ESTATE

\$ 120

BACARDI 8 AÑOS

\$130

BACARDI BLANCO

\$ 100

FLOR DE CAÑA 4 EXTRA DRY

\$ 100

HAVANA CLUB 7 AÑOS

\$130

MATUSALEM CLÁSICO

\$ 100

MATUSALEM PLATINO

\$ 100

ZACAPA 23

\$ 180

TEQUILA



1800 BLANCO

\$ 170

1800 CRISTALINO

\$ 190

CUERVO TRADICIONAL REPOSADO

\$ 120

TRADICIONAL PLATINO

\$ 130

DON JULIO 70

\$ 220

DON JULIO REPOSADO

\$160

HERRADURA BLANCO

\$160

HERRADURA REPOSADO

\$170

MAESTRO TEQ. DOBEL

DIAMANTE

\$220

WHISKY



BUCHANAN'S 12

\$ 160

BULLEIT

\$ 180

GLENDFIDICH 12 AÑOS

\$140

J.W. ETIQUETA DOUBLE BLACK

\$ 210

J.W ETIQUETA NEGRA

\$ 200

JACK DANIELS HONEY

\$ 170

JACK DANIELS

\$ 160

MACALLAN 12

\$ 220



VODKA



ABSOLUT AZUL

\$ 100

BELVEDERE

\$ 180

BELVEDERE CITRUS

\$ 180

CIROC

\$ 180

GREY GOOSE

\$ 180

KETEL ONE

\$ 170

SMIRNOFF

\$ 130

STOLICHNAYA

\$ 145

TITOS

\$ 180



GIN



BEEFEATER

\$ 170

HENDRYCKS

\$ 180

TANQUERAY

\$ 170

TANQUERAY RANGPUR

\$ 180

TANQUERAY 10

\$ 180

MONKEY 47

\$ 230

BEEFEATER BLACK BERRY

\$ 170

BRANDY



TORRES 10 COPA

\$ 180

TORRES 15 COPA

\$ 200

TORRES 20 COPA

\$ 220

CERVEZAS ARTESANALES



CHICA MALA

\$ 100

SABOR A MAGUEY

\$ 100

PORFIRIO

\$ 95

COLIMITA

\$ 100

TATAMANDONA

\$ 100

R BABY

\$ 110

BEBIDAS SIN ALCOHOL



Jugos En Desayunos (8:00 A.M – 12:00 P.M)

VERDE PERFECTO

\$ 50

NARANJA

\$ 35

TORONJA

\$ 50

ANTIOXIDANTE

\$ 50

JUGO DE LA CASA

\$ 50

CARAJILLO

Licor Del 43,Espresso
Cold Brew 60

\$ 130

FOTO RANCHO CEBU

@ranchocebu

VINOS TINTOS



ELSA BIANCHI
\$ 200

FAMILIGIA
\$ 200

LA LINDA MALBEC
\$ 220

4 RAYAS ORGANICO
\$ 220

ANTOINE PETITE
\$ 220

DECIMA
\$ 220

DE MARTINO CARMENERE
\$ 220

DE MARTINO LEGALO SYRAH
\$ 220

DE MARTINO PINOT NOIR
\$ 220

COSECHA
\$ 200

VINOS BLANCOS



SANTO TOMAS
\$ 200

CASA MADERO CHARDONNAY
\$ 200

DE MARTINO CHARDONNAY
\$ 200

4 RAYAS SAUVIGNON
\$ 220

COSECHERA CHARDONNAY
\$ 200

VINO ROSADO



MONTE XANIC GRANACHE

\$ 220

MARQUES DE CADAÍ

\$ 200

CASA MADERO V

\$ 200

NORTE 32

\$ 200

CORONA DEL VALLE

\$ 100

FORMAS DE PAGO:



mastercard

VISA

AMERICAN
EXPRESS

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYEN IVA

FOTO RANCHO CEBÚ

@ranchocebu



MENU



HOTEL LOS AMANTES

GUAYOLOTE DE ORO • MEXICOLOGÍA

FRUIT



FRUIT, YOGURT, GRANOLA

Seasonal fruits, pineapple, kiwi,
yogurt, granola.

\$ 90

SEASONAL FRUIT AND COTTAGE CHEESE

\$ 90

BOWLS



MATCHA AND FRUIT BOWL

Frozen coconut and matcha,
seasonal fruits, nuts, cocoa
nibs, agave honey

\$ 270

ANTIOXIDANT BOWL

Strawberry, raspberry,
blackberry, granola, yogurt,
inflated quinoa

\$ 175

HOMEMADE BREAD



FRENCH TOAST

Brioche, lavender, fig compote,
sugar, vanilla, cinnamon

\$ 130

AMANTES ROLL

Cinnamon roll, classic glaze
(homemade)

\$ 120

BEIGNET TRIO

Fried dough, sugar glass
(louisiana style)

\$ 65

PANCAKES



TRADITIONAL PANCAKES

Pancakes, syrup, butter

\$ 70

BANANA AND BLUEBERRY PANCAKE

Pancakes, banana, blueberry,
syrup, butter

\$ 110

ACTIVATED PANCAKES

Pancakes, activated carbon,
hazelnut, nuts, syrup, butter

\$ 145

Optional (maple or agave syrup)

EGGS

EGGS "MY WAY OR THE HIGHWAY"

Bacon, ham, pork sausage, mexican style "a la mexicana", sunny side up, scramble with beans and fresh cheese

\$ 125

MOLE NEGRO

Corn tortilla, quesillo (farmer's cheese), mole negro, eggs sunny side up, cheese, cream

\$ 150

BENEDICT EGGS

Oaxacan chorizo, buttermilk biscuit, beans, avocado hollandaise, poached eggs

\$ 150

SWISS OMELETTE

Eggs (3 pz), chicken, miltomate(*green tomato sauce), yogurt, gouda cheese, beans

\$ 140

GRASSHOPPERS OMELETTE

Eggs, grasshoppers, quesillo, creamy avocado, beans
*Oaxacan cheese

\$ 190

QUICHE LORRAINE

Pasta brise, bacon, gouda cheese, confit leeks, fresh heirloom tomato seasoned

\$ 150

SPINACH QUICHE

Pasta brise, spinach, mushrooms, confit leeks, goat's cheese, fresh heirloom tomato seasoned

\$ 140

CORN BASED

CHILAQUILES

Tortilla chips, red or green sauce, fresh cheese, cream and eggs sunny side

With sun-dried-beef/ Oaxacan chorizo, sun-dried, salt and spicy pork, chicken **\$ 140**

With 2 eggs **\$ 90**

ENTOMATADAS

Corn tortilla, beans, quesillo, cream, eggs sunny side up (2 eggs) *Cotija cheese

With sun-dried-beef/ Oaxacan chorizo, sun-dried, salt and spicy pork, chicken **\$ 140**

With 2 eggs **\$ 90**

EN FRIJOLADAS

Corn tortilla, quesillo, beans sauce, cheese, o

Oaxacan cream and eggs sunny side up
*Cotija cheese

With sun-dried-beef/ Oaxacan chorizo, sun-dried, salt and spicy pork, chicken **\$ 170**

With 2 eggs **\$ 120**

SWISS-STYLE ENCHILADAS

Corn tortilla, chicken stuffing, swiss sauce, gouda cheese

\$ 150

Extra protein: 100g \$ 50

Sun-dried beef (tasajo)

Oaxacan chorizo (chorizo)

Sun-dried, salt and spicy pork (cecina enchilada)

Chicken breast (pechuga de pollo)

TACOS



SHRIMP TACOS



Shrimp (100 g), beet tempura seasoned with wild tomato, nopal cactus-tortilla

\$ 220

BEEF TONGUE TACOS



Cooked beef tongue for 36 hours, cabbage with bacon, creamy avocado, pickled onions, serrano peppers, corn tortilla

\$ 320

FLANK STEAK, PORK SAUSAGE, PORK RIND TACOS

Flank Steak, Pork Sausage, Pork Rind, Gouda cheese, pickled onions, corn tortilla, creamy avocado

\$ 195

CAULIFLOWER



Coliflor, tempura de betabel, pure de haba, escabeche de col, cremoso de aguacate, tortilla de maíz

\$ 110

CAMPECHANO

Flank steak, pork sausage, pork rind tacos. Flank steak (150 g), pork sausage, gouda cheese, pork rind, pickled onions, corn tortilla, creamy avocado

\$ 195

SNACK



GUACAMOLE



Avocado pulp, tomato, chopped onion and cilantro, lemon juice, pomegranate, fried corn tortilla (with or without serrano peppers)

\$ 145

EXTRA GRASSHOPPERS \$ 50

TLACOYO

Corn dough stuffed with fava bean puree, short rib in barbacoa, pico de gallo sauce, pickled cauliflower, cured beet, fresh cheese, cream

\$ 280

MAIN DISHES

MEATBALLS WITH RICE

Beef, quail eggs, tomato and morita chili sauce, white rice

\$ 175

TUNA TOSTADAS

Fresh tuna (100g), ponzu sauce, corn fried tostadas, guacamole, chintextle mayonnaise, aioli, pickled onion, black sesame.

*Chili paste original from Oaxaca

\$ 150

BURGERS (3 PIECES)

Beef, brioche bread, chintextle mayonnaise, caramelized onion, gouda cheese, potato chips, lettuce, dried tomato.

*Chili paste original from Oaxaca

\$ 210



VEGAN



GLUTEN FREE



SUPER FOODS



KETO

PAYMENT METHODS:



mastercard



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYEN IVA

FOTO GUAJOLOTE DE ORO

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

SIGNATURE COCKTAILS



AMANTES

Lemon preserved, citrus, mezcal, agave, smoke bubble.

\$ 170

AVOCADO

Sweet chamomile, avocado, orange cordial, mezcal.

\$ 160

PLEGARIAS

Licor 43, pineapple, beefeater, passion fruit, orange, corn-salt.

\$ 170

NICHO

Smoked pineapple, chipotle meco, ancho reyes, mezcal, pineapple-salt.

\$ 170

NEGRONI AMANTES

Mezcal, vermouth verdejo 61, ruda vermouth (homemade), smoke bubble with flavors.

\$ 180



All of our signature cocktails are made with Mezcal Los Amantes

CLASSIC COCKTAILS



PENCILINI

Ginger, lemon whiskey, wild bee honey

\$ 170

MARTIN MARTINEZ

Beefeater, cinzano bianco, luxardo
marraschino, bitter angostura

\$ 180

AVIATION

Beefeater, blackberry, lemon cordial

\$ 180

VESPER

Beefeater, tito's lillet blanc

\$ 190

OLD FASHIONED

Bourbon, brown sugar, angostura

\$ 160

MARTINI

Tito's dry

\$ 190

MOSCOUW MULET

Ginger beer, vodka, peppermint,
lemon

\$ 170

MEZCALES



MEZCAL LOS AMANTES JOVEN

\$140

\$1200

MEZCAL LOS AMANTES REPOSADO

\$200

\$1500

MEZCAL LOS AMANTES AÑEJO

\$200

\$1800

EL TERCO MEZCAL JOVEN

\$200

\$2200

EL TERCO MEZCAL REPOSADO

\$200

\$2600

EL TERCO MEZCAL PREMIUM

\$240

\$3100

IXCATECO PAPALOMETL

\$230

IXCATECO PAPALOTE

\$240

IXCATECO TICUCHI

\$240

IXCATECO ESPADILLA

\$240

TASTINGS 1 OZ

MEZCAL LOS AMANTES JOVEN

\$230

(Joven, Reposado, Añejo)

MEZCAL LOS AMANTES SILVESTRES

\$240

(Tobalá, Papalometl, Arroqueño)

EL TERCO MEZCAL

\$240

(Joven, Reposado y Premium)

FOTO GUAJOLOTE DE ORO

@gualotedeoro_

RUM



APPLETON ESTATE

\$ 120

BACARDI 8 YEARS

\$130

BACARDI BLANCO

\$ 100

FLOR DE CAÑA 4 EXTRA DRY

\$ 100

HAVANA CLUB 7 YEARS

\$130

MATUSALEM CLASSIC

\$ 100

MATUSALEM PLATINO

\$ 100

ZACAPA 23

\$ 180

TEQUILA



1800 BLANCO

\$ 170

1800 CRISTALINO

\$ 190

CUERVO TRADICIONAL REPOSADO

\$ 120

TRADICIONAL PLATINO

\$ 130

DON JULIO 70

\$ 220

DON JULIO REPOSADO

\$160

HERRADURA BLANCO

\$160

HERRADURA REPOSADO

\$170

MAESTRO TEQ. DOBEL

DIAMANTE

\$220

WHISKY



BUCHANAN'S 12

\$ 160

BULLEIT

\$ 180

GLENDFIDICH 12 YEARS

\$140

J.W. ETIQUETA DOUBLE BLACK

\$ 210

J.W ETIQUETA NEGRA

\$ 200

JACK DANIELS HONEY

\$ 170

JACK DANIELS

\$ 160

MACALLAN 12

\$ 220

VODKA



ABSOLUT BLUE

\$ 100

BELVEDERE

\$ 180

BELVEDERE CITRUS

\$ 180

CIROC

\$ 180

GREY GOOSE

\$ 180

KETEL ONE

\$ 170

SMIRNOFF

\$ 130

STOLICHNAYA

\$ 145

TITOS

\$ 180

GIN



BEEFEATER

\$ 170

HENDRYCKS

\$ 180

TANQUERAY

\$ 170

TANQUERAY RANGPUR

\$ 180

TANQUERAY 10

\$ 180

MONKEY 47

\$ 230

BEEFEATER BLACK BERRY

\$ 170

BRANDY



TORRES 10 COPA

\$ 180

TORRES 15 COPA

\$ 200

TORRES 20 COPA

\$ 220

CRAFT BEER



CHICA MALA

\$ 100

SABOR A MAGUEY

\$ 100

PORFIRIO

\$ 95

COLIMITA

\$ 100

TATAMANDONA

\$ 100

R BABY

\$ 110

SOFT DRINKS



Natural juice for breakfast (8:00 A.M – 12:00 P.M)

GREEN PERFECT

\$ 50

ORANGE

\$ 35

PINK GRAPEFRUIT

\$ 50

ANTIOXIDANT

\$ 50

HOMEMADE JUICE

\$ 50

CARAJILLO

43 liqueur, Espresso
Cold Brew 60

\$ 130

FOTO RANCHO CEBU

 ranchocebu

RED WINE



ELSA BIANCHI
\$ 200

FAMILIGIA
\$ 200

LA LINDA MALBEC
\$ 220

4 RAYAS ORGANICO
\$ 220

ANTOINE PETITE
\$ 220

DECIMA
\$ 220

DE MARTINO CARMENERE
\$ 220

DE MARTINO LEGALO SYRAH
\$ 220

DE MARTINO PINOT NOIR
\$ 220

COSECHA
\$ 200

WHITE WINE



SANTO TOMAS
\$ 200

CASA MADERO CHARDONNAY
\$ 200

DE MARTINO CHARDONNAY
\$ 200

4 RAYAS SAUVIGNON
\$ 220

COSECHERA CHARDONNAY
\$ 200

ROSÉ WINE



MONTE XANIC GRANACHE

\$ 220

MARQUES DE CADAÍ

\$ 200

CASA MADERO V

\$ 200

NORTE 32

\$ 200

CORONA DEL VALLE

\$ 100

FORMAS DE PAGO:



mastercard



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYEN IVA

FOTO RANCHO CEBÚ

@ranchocebu