Cocina
VIDENTE

CAFÉS

AMERICANO	$60
CAPPUCCINO	$70
CAPPUCCINO CON SABOR Amaretto, crema irlandesa, avellana	$80
LATTE	$75
LATTE CON SABOR Amaretto, crema irlandesa, avellana	$85
ESPRESSO	$50
ESPRESSO CORTADO	$60
MOKA	$75
PRENSA FRANCESA [5 TAZAS]	$280
CHOCOLATE	$60
TÉ negro	$75
TÉ DE ESPECIALIDAD	$120

Leche vegetal Almendra, Coco y Soya **$15** | Vaso con leche **$30**

BEBIDAS FRÍAS

AMERICANO	$55
CAPPUCCINO	$60
CAPPUCCINO CON SABOR Caramelo, crema irlandesa, avellana	$70
LATTE	$65
LATTE CON SABOR Caramelo, crema irlandesa, avellana	$75
MOKA	$80
CHOCOLATE	$70
JENGIBRE COCOA Cocoa, platano, jengibre y miel	$80
MATCHA CON LECHE	$80

CAFÉS FRÍOS ESPECIALIDAD

CAPPUCCINO CON FRUTOS ROJOS	$80
CAPPUCCINO CON MANGO	$80
LATTE DE PEPITA	$85
ESPRESSO TÓNICO	$70
NARANJA ESPRESSO	$65

NATURALES

AGUA DE JAMAICA	$50
AGUA DE CHAYA CON LIMON	$55
AGUA DE NARANJA AGRIA CON CHAYA	$60
AGUA DE NARANJA NATURAL	$60
AGUA DE NARANJA MINERAL	$75
AGUA DE LIMÓN NATURAL	$60
AGUA DE LIMÓN MINERAL	$75
AGUA DE LIMÓN CON PEPINO MINERAL	$75
JUGO DE TORONJA	$65
JUGO DE NARANJA	$70
JUGO DE PIÑA CON CHAYA	$70
JUGO VERDE	$85
JUGO NARANJA FRESA	$80
JUGO NARANJA BETABEL	$75
JUGO BETABEL ZANAHORIA	$70
JUGO NARANJA ZANAHORIA	$75
SMOOTHIES	$85

MOCTAILS

TOTEM $110
Jugo de piña, jugo de naranja, puré de durazno, jarabe de jamaica

SU'UTS $115
Jugo de toronja, jugo de limón, jarabe de hierbabuena, agua tónica

MINERALES Y REFRESCOS

AGUA MINERAL PERRIER	$90
AGUA MINERAL CIGNO	$75
AGUA NATURAL VIDENTE	$45
SUERO	$55
REFRESCOS	$70

WI-FI N:CIGNOMEJORADA P:INCOGNITO

Cocina VIDENTE

CÓCTELES BRUNCH

BLOODY MARY	$140
MIMOSA	$120
MEJORADA SPRITZ	$120
CLERICOT CASERO	$160
GIN & TONIC	$140

CÓCTELES CLÁSICOS

SPRITZ $220
APEROL, HUGO O CAMPARI

JUNGLE BIRD $220
Ron oscuro, Campari, piña, limón y azúcar

MARGARITA $220
Tequila, limón, licor de naranja.

ESPRESO MARTINI $220
Vodka, Kalahua, café

CARAJILLO $220
Licor 43, café

BRONX $220
Ginebra, Vermounth seco, Vermouth rosso y naranja

WINE TASTING
[DEGUSTACIÓN POR PERSONA]

VIDENTE TASTING $610
Vino tinto Cigno, Vino blanco Vidente, Vino rosado El Camino BC, con acompañamiento.

AGAVE TASTING
[DEGUSTACIÓN POR PERSONA]

TASTING "HENEQUENEROS" $330
Sotol, Mezcal, Raicilla

CÓCTELES DE AUTOR

LAS COLORADAS [ESPECIADO CÍTRICO] $230
Jugo de arándano, jugo de limón, ginebra mexicano, amargo de angostura, óleo de naranja y pimienta rosa

KANKAB [HERBAL Y CÍTRICO] $250
Shrub de jamaica y vinagre balsámico,mezcal de la casa y hojas de albahaca

NICTE SOUR [CÍTRICO, SEDOSO] $250
Aquafaba, jugo de toronja, jarabe de cerezas, jugo de limón y tequila blanco

MAÍZ [PICOSO Y CÍTRICO] $250
Licor de chiles, naranja agria, jugode limón, licor de nixta, tequila blanco y sal de totomoxtle

MARGARITA PIXAN [CENIZAS, CÍTRICO] $250
Jarabe de recado negro y carbón, tequila con copal, licor de naranja agria y limón

NEGRONI VIDENTE $250
Ginebra con recado negro, vermuth bianco, campari y tintura de naranja agria

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL	$80
CERVEZA IMPORTADA	$90
SIN ALCOHOL	$65

ARTESANALES

CEIBA MESTIZA $120
Ambar, Vienna Lager, Yucatán

CEIBA DORADA $120
Pilsner Lager, Yucatán

VIDENTE CLARA $120
Rubia Ale,Yucatán

THODES STOUT $120
Stout, Yucatán

WI-FI N:CIGNOMEJORADA P:INCOGNITO

Cocina VIDENTE

ESPUMOSO / SPARKLING

VILLA MARCELLO — $1,550
85% Glera, 15% Pinot Bianco
Prosecco Brut DOC Treviso, Veneto, Italia

VINALTURA ANCESTRAL — $1,400
Gewürztraminer - Método ancestral
Valle de Colón, Querétaro, México

PROVETTO — $190
Aire y Viura.
Castilla - La Mancha, España

BLANCO / WHITE

ROGANTO ALBARIÑO — $1,650
Albariño
Baja California, México

TRES OLMOS LÍAS VERDEJO — $230 / $1,050
Verdejo
Rueda, Castilla y León, España

WAI WAI — $1,450
Sauvignon Blanc
Marlborough, Nueva Zelanda

LOS CEDROS — $1,250
Riesling
Sierra de Arteaga, Coahuila, México

MONTE XANIC CHENIN-COLOMBARD — $260 / $1,100
Chenin Blanc, French Colombard
Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros,
Baja California, México

VINO VIDENTE — $250 / $1,150
Chardonnay
Valle de Santo Tomás, Baja California

ROSADO / ROSÉ

LA MARAGATA ROSA — $220 / $1,000
Grenache Noir
Valle de Guadalupe, Baja California,
México

VINALTURA ROSÉ BAJÍO — $1,100
Tempranillo, Nebbiolo
Valle de Colón, Querétaro, México. Método ancestral

TINTO / RED

PIEDRA PAPEL O TIJERA — $250 / $1,100
Cabernet Sauvignon, Barbera
Valle de Guadalupe, Baja California, México

TINTO DEL RANCHO MOGORCITO — $1,800
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Valle de Guadalupe, Baja California, México

MR. NO SULFITE BEAUJOLAIS VILLAGES — $1,800
Gamay
Beaujolais-Villages, Francia

MIKAELA EL REFLEJO — $1,550
Bobal
Castilla, Cuenca, España

NOVELLUM CRIANZA — $1,700
Tinta de Toro
Toro, España

VINO CIGNO — $210 / $980
Cabernet Sauvignon, Merlot
Baja California, México

POWERS SPECTRUM — $1,350
Cabernet Franc, Malbec, Mourvèdre, Merlot, Syrah
Columbia Valley, Washington, Estados Unidos

MONTAGNE NOIRE — $290 / $1,300
Syrah
Francia

MONTE XANIC SELECCIÓN — $2,000
60% Malbec, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros,
Baja California, México

GRAN RICARDO — $3,800
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros,
Baja California, México

EL CAMINO NERO D'AVOLA — $220 / $1,000
Nero d'Avola
Valle de Guadalupe, Baja California,
México