



Somos como una baya de enebro,
fruto del comienzo; el primer bar especializado
en ginebra de la ciudad; inspirado en
la esencia del destilado en su grado más alto.
Un lugar donde todo coexiste para ser único;
los sabores, la música, los momentos y las personas;
un espacio multisensorial de experiencias infinitas.
Desde el 2017, aquí empezó todo.



ENTRADAS

PAPAS TRUFADAS \$195

Papas fritas, aceite de trufa, queso parmesano rallado, servidas con catsup de curry.

EMPANADAS DE JAMAICA \$195

Empanadas rellenas de jamaica dulce salteada con ginebra, ajo y cebolla, queso de hebra artesanal, servida con aderezo de xcatlic, ajo asado y salsa verde.

GUACAMOLE 47 \$195

Servido con jamaica dulce, tomates cherry, cilantro, cebolla frita, chile serrano, aceite de ajo y xcatlic asado.

ACEITUNA BITES \$195

Aceitunas empanizadas, servidas con salsa de tres quesos y limón italiano.

BAOS DE POLLO CRUJIENTE \$205

Pan al vapor, relleno de pollo crujiente, salsa coreana picosa, pepino, cilantro y mousse de aguacate con xcatlic asado.

BONELESS 47 \$230

Bañados en aderezo de xcatlic y ajo asado, servidos con queso de bola, paprika y cebollín.

ESQUITES ARRACHEROS \$235

Granos de elote salteados con mantequilla y ajo, servidos con mayonesa de xcatlic y ajo asado, queso de bola y arrachera.

TOSTONES DE ATÚN \$255

3 Tostones de plátano frito, alioli de trufa, pepino, atún spicy, mousse de aguacate con xcatlic asado y cebolla crujiente.

TARTAR DE ATÚN TRUFADO \$285

Cama de pepinos con salsa de soya dulce, togarashi, atún marinado con aceite de trufa, cacahuete caramelizado, cebollín, mousse de aguacate y cebolla crujiente, servido con pan de la casa.

SLIDERS BURGERS 47 \$285

3 Piezas servidas con carne de res, queso cheddar, cebolla caramelizada y alioli trufado.

SALBUTES DE RIB EYE \$245

Tres deliciosos salbutes con guacamole recién hecho, chicharrón de rib eye, chiltomate y cebolla al vino tinto.

TABLA GIN 47 \$390

Jamón serrano, queso brie, queso parmesano, queso azul, conserva de aceitunas, fresas y mermelada de temporada, acompañado con pan de la casa.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$235

Croquetas en salsa de tomate y longaniza, con jamón serrano, reducción balsámica y queso de bola.

ELOTES GIN 47 \$195

Eלות asados, servidos con mayonesa de sriracha y salsa macha, queso de bola y limón.

ESPECIALIDADES

ENSALADA GIN-TONIC \$195

Mix de lechugas frescas, aguacate, pimientos rojos, cacahuete caramelizado, fresas, queso de cabra, servida con vinagreta dulce de mostaza- miel y reducción balsámica.

Pollo	+ \$55
Camarón	+ \$65
Jamón Serrano	+ \$65
Arrachera	+ \$80

TACOS DE CAMARÓN ROCA \$250

Camarones roca picantes servidos en tortilla de maíz hechas a mano, mousse de aguacate, col morada y cilantro.

TACOS ARRACHEROS \$250

Tres deliciosos tacos de arrachera servidos en costra de queso, cebolla caramelizada y mousse de aguacate.

PASTA GIN 47 \$265

Linguini salteado con mantequilla de ajo, nuez, ginebra, salsa de tres quesos, cilantro, ralladura de limón eureka.

Pollo al ajo	+ \$55
Camarones	+ \$65

SPICY SERRANO PASTA \$280

Pasta Tortiglioni bañada en salsa cremosa y picosa de tomate, trufa y gin. Servida con jamón serrano frito.

PISTACHE & BURRATA PASTA \$310

Pasta Tortiglioni bañada en salsa cremosa de pistache y queso parmesano, servida con tocino crujiente y burrata.

PITA VERDE \$265

Pan pita relleno de pollo crujiente, aderezo de xcatlic, pepino, jocoque, cebolla morada, rábano, cilantro.

SERRANO & BLUE CHEESE SMASH BURGUER \$285

200 gr de carne de res, pan brioche, queso cheddar, mayonesa de blue cheese, cebolla al vino tinto caramelizada, jamón serrano frito, servida con a papas a la francesa.

KOREAN BURGUER \$285

Pollo crujiente, salsa coreana picante, mayonesa de xcatlic y ajo asado, ensalada de col morada, pepinillos, servida con papas a la francesa.

BACON & COFFEE BURGUER \$285

200 gr de carne de res, servida en pan brioche, mermelada de tocino y café, queso parmesano, mayonesa de chipotle, servida con papas a la francesa.

ARRACHERA 47 \$295

250 gr de arrachera servida con cebolla caramelizada y papas trufadas.

HAMBURGUESA PARISINA \$310

200 gr de carne de res, servida en pan brioche sobre salsa de champiñones y queso parmesano, rellena de queso americano, cebolla caramelizada al vino tinto, alioli de trufa, servida con papas a la francesa.

COCTELERÍA DE AUTOR

TRES AJÍS \$205

Beefeater Gin, limón verde, piña, mezcla de chiles secos y jarabe de agave.

FRAGA TONIC \$195

Beefeater Gin, infusión de fresa y mango, agua tónica, cardamomo y canela.

MORITA \$250

Monkey 47, mora azul, albahaca y limón italiano.

FRESH SUNSET \$205

Tanqueray Gin, cítricos e infusión de guayaba, fresa y piña.

ALEXA \$195

Mezcal Creyente Espadín, jarabe de jamaica, cítricos y sal de gusano.

HIBIS CLUB \$220

Beefeater, jarabe de jamaica, clara de huevo para darle una deliciosa textura y limón italiano.

BLACK SKULL \$215

Martin Millers Gin, carbón activo, jugo de manzana, cítricos, char- treuse verde, espuma de manzana tatemada y esencia de azahar.

BIANCO \$205

Beefeater blackberry, aquafaba, menta, jarabe de lavanda y cítricos.

GREEN TONIC \$195

Condesa Gin, té verde, pulpa de maracuyá, cítricos y cardamomo.

GIN 47 \$250

Monkey 47, fusión de x`catic y cilantro, toque cítrico e incrustación de sal volcánica.

ROUSSY \$205

Martin Millers Gin, mezcla de cítricos, pepino, jarabe de rosas y pétalos de rosas.

VELVET RUBUS \$205

Absolut Vodka, Chambord, frutos rojos y jugo de lima.

SMOKED 47 \$210

Altos Blanco Tequila, Ancho Reyes, piña asada y jugo de lima.

COCO ANANA \$210

Havana 3 años, piña macerada, agua de coco y crocante de piña.

AGAVE CHEL \$210

Tequila Maestro Dobel blanco, piña, licor de naranja, chile xcatic, tomillo e incrustación de sal volcánica.

RUBUS GIN \$265

Monkey 47, frambuesas, piña, manzana y cítricos.

MARGARITA HASS \$215

Mezcal Creyente Espadín, aguacate hass, jugo de lima y limón verde, con incrustación de sal de orégano y brocheta de aguacate.

CAIPIRINHA ROI \$225

Martell Very Special, limón italiano y azúcar.

MASALA SOUR \$235

Glenlivet, St. Germain, jugo de manzana, cítricos, clara de huevo para darle una deliciosa textura y bitter de chai.

MAYAN GIN \$225

Beefeater, xila, xcatic, toque cítrico y albahaca.

COCTELERÍA DE AUTOR

MOJITO 47 \$215

Matusalem clásico, menta, pepino y limón italiano.

BLOODY GIN \$220

Beefeater Gin, jugo de tomate, infusión de xcatic asado, salsas, cítricos, especias del mar, tomillo, incrustación de sal de orégano y apio.

ALLEGRA VERDE \$205

Corazón de maguey espadín, cordial de lima, hierbabuena, cítricos y pepino.

POSTRES

TARTA VASCA DE LOTUS \$195

Sujeto a disponibilidad.

PASTEL DE CHOCOLATE Y TOCINO CARAMELIZADO \$195

DEEP FRIED DE OREO \$165

Servido con helado de vainilla, fresas y salsa de chocolate con Xtabentun.

Todos nuestros cocteles y platillos están diseñados especialmente para contar con el balance perfecto. Por lo cual te sugerimos probarlos tal como fueron diseñados para ofrecerte toda la experiencia.



DIGESTIVOS

CARAJILLO MAYA \$150

Xtabentún Casa D'Aristi, café espresso y twist de naranja.

CARAJILLO \$160

Licor 43 con café espresso.

CARAJILLO CHATA \$160

Rum Chata y café espresso.

CORAJILLO \$165

Licor de café, Corajito, Frangelico, pretzel, leche y cardamomo.

ESPRESSO MARTINI \$185

Absolut vodka, café expresso y licor de café.

MOCKTAILS COCTELES SIN ALCOHOL

HIBIS FIZZ \$150

Soda artesanal con jamaica, cítricos y romero.

TORONJA FIZZ \$120

Suero artesanal de toronja, cítricos y sal de gusano.

MELLIA FIZZ \$150

Soda artesanal de jengibre, limón italiano y un toque de miel de abeja.

NEBRINA FIZZ \$150

Soda artesanal con bayas de enebro, cítricos y un toque floral.

CLÁSICOS

Classic Cosmo \$160

Aperol Spritz \$190

Martini \$165

Negroni \$165

St Germain Spritz \$220

Mojito \$160

Tinto de verano \$160

Old fashioned \$165

Manhattan \$165

Moscow mule \$165

GIN TONICS

TANQUERAY GIN \$165

Limón italiano, aceitunas, romero y toque de salmuera.

BEEFEATER GIN \$165

Enebros, nuez y vainilla.

MOM \$175

Pimienta rosa y cereza.

HENDRICKS \$185

Pepino, piña asada y romero.

GIN MARE TONIC \$195

Lima y albahaca.

CONDESA GIN \$185

Jengibre, menta y cardamomo.

KATUN GIN \$165

Rábano local y cilantro.

TANQUERAY TEN GIN \$195

Tanqueray Ten Gin, fresa, menta y limón italiano.

BULLDOG GIN \$185

Frambuesa, lychee macerado y menta.

CERVEZAS

Heineken \$68

Amstel Ultra \$68

Bohemia Pilsner \$68

Bohemia Vienna \$68

Tecate Original \$60

Indio \$60

XX Lager \$60

XX Ambar \$60

Tecate Light \$60

Heineken 0.0 \$60

REFRESCOS

Agua natural \$55

Schweppes ginger ale \$60

Topo Chico \$75

Tehuacán natural 355ml \$65

San Pellegrino 750ml \$135

Refrescos \$55

Schweppes quina \$70

Fever - Tree Tonic \$90

Tehuacán tonica \$70

Tehuacán mineral 355ml \$60

AMENIDADES

CONSERVAS DE LA CASA \$95

Conserva de queso panela, aceitunas verdes y chile x'catic, hecha en casa.

ROJO 47 \$35

El clásico ojo rojo con el toque de nuestra Miche 47.

ACEITUNAS \$85

Brochetas de aceitunas verdes, preparadas con nuestro rojo 47.

MICHE 47 \$35

Mix de salsas, jugo de limón y el toque GIN 47.

VODKA

					
Absolut Vodka	\$1650	\$135	Smirnoff	\$1500	\$125
Belvedere	\$2500	\$195	Crystal Head	\$3390	\$210
Smirnoff X	\$1500	\$125	Stolichnaya	\$1450	\$135

VINO

TINTO

		
Ventisquero Cabernet Reserva	\$750	\$165
Murviedro colección Tempranillo	\$700	\$155
Museum Vinea Crianza	\$1150	
Dso Reserva Tempranillo	\$1100	
Bliss Cabernet Sauvignon	\$1100	
Casa Madero 3V	\$1400	
Tortel Merlot	\$900	
Altos del Águila Tempranillo	\$1400	
Sokatira Crianza Garnacha	\$1300	
1864 Crianza	\$1450	

BLANCO & ROSADO

		
Newen Sauvignon Blanc	\$700	\$155
Ménage à trois Limelight Pinot Grigio	\$950	
Big Top White Zinfandel	\$800	\$150
Raza Vinho Verde Rose	\$750	
Whispering Angel Rose	\$1300	
Murviedro Bobal Rose	\$800	\$155
Sokatira Rosado	\$1100	

ESPUMOSO

Chandon Brut	\$1200
Chatel Charmat Premium	\$900

CHAMPAGNE

Moet & Chandon \$2990

BOURBON & TENNESSEE

		
Bulleit	\$1700	\$145
Jack Daniels	\$1600	\$135

WHISKY

					
Chivas Regal 12 años	\$2200	\$165	JW Red Label	\$1500	\$135
Chivas Regal 13 años	\$2400	\$185	JW Black Label	\$2800	\$210
Glenfiddich 12 años	\$2900	\$185	Glenlivet	\$2300	\$195
Macallan 12 años	\$3900	\$265	Buchanan's 12 años	\$2600	\$195
Buchanan's Master	\$2950	\$255	Bushmills 10 años	\$1900	\$195
			Buchanan's 18 años	\$5200	\$310

TEQUILA

					
Altos Blanco	\$1800	\$145	Casa Dragones	\$3900	\$320
Altos Reposado	\$1800	\$145	Don Julio Blanco	\$1700	\$145
Altos Blanco Cítrico	\$1800	\$145	Don Julio 70	\$2900	\$195
Maestro Dobel Diamante	\$2600	\$185	Cazadores Blanco	\$1700	\$155
Maestro Dobel Blanco	\$1900	\$165	Espolón	\$1700	\$155
Centenario Plata	\$1450	\$155	Don Julio Reposado	\$2500	\$175
			Centenario Reposado	\$1550	\$155

LICORES

Baileys	\$120	Rum Chata	\$110
Licor 43	\$120	Cinzano Rojo	\$100
Aperol	\$115	Cinzano Blanco	\$100
Campari	\$105	Cinzano Seco	\$100
Chartreuse Verde	\$195	Amaretto Disaronno	\$115
Frangelico	\$105	Xila	\$115
Corajito	\$130	St Germain	\$190
		Chambord	\$155

MEZCAL

Unión Joven	\$1400	\$135	400 Conejos	\$2300	\$165
Unión Viejo	\$2500	\$155	400 Conejos Espadín	\$2200	\$180
Del Maguey Vida	\$2200	\$165	400 Conejos Tobalá	\$2200	\$190
Corazón de Maguey	\$2200	\$165	Creyente Espadín	\$1900	\$170
Corazón de Maguey Rosado	\$2700	\$210	Creyente Cristalino	\$2200	\$180
Ojo de Tigre	\$2450	\$180	Creyente Cuishe	\$2900	\$240
Montelobos Espadín	\$2300	\$165	Creyente Tobalá	\$2900	\$240

RON

Havana 7 Años	\$1900	\$150	Matusalm Clásico	\$1700	\$130
Zacapa 23	\$3900	\$260	Matusalem Platino	\$1500	\$130
Capitan Morgan	\$1600	\$130	Flor de Caña 4	\$1600	\$160
Bacardi Blanco	\$1600	\$130	Flor de Caña 7	\$1700	\$170
Appleton Signature	\$1600	\$130	Flor de Caña 12	\$2000	\$190
			Matusalem 15	\$1950	\$190

GINEBRA

INGLATERRA

Beefeater	\$1950	\$145
Beefeater 24	\$2500	\$165
Beefeater Pink	\$1950	\$145
Beefeater Blackberry	\$1950	\$145
Tanqueray London Dry	\$1950	\$145
Tanqueray Ten	\$2800	\$195
Bombay	\$1900	\$150
Bulldog	\$1800	\$140
The London No. 1	\$2100	\$165
Mom	\$1800	\$140
Martin Millers	\$2100	\$165
Ish Limed	\$2130	\$180
Ish London Dry	\$1950	\$155
Brockmans	\$2650	\$195
Fifty pounds	\$2350	\$180
Bloom	\$2350	\$180
Ophir	\$2800	\$200
Barber's Gin	\$2100	\$170
Langley's	\$1600	\$160
Haswell	\$1500	\$140
Thomas Dakin	\$2300	\$180
Boodles	\$1400	\$140
Boodles Mulberry	\$2000	\$165

ALEMANIA

Monkey 47	\$3300	\$330
Monkey 47 Sloe	\$3300	\$330

ITALIA

Malfy	\$2200	\$170
-------	--------	-------

ESTADOS UNIDOS

Prairie Orgánica	\$1400	\$150
------------------	--------	-------

ESPAÑA

Larios	\$1300	\$125
Puerto De Indias	\$2200	\$175
Rives Special	\$1900	\$155
Wint y Lila	\$1900	\$155
Botanic Premium	\$2600	\$210
Gin Mare	\$2200	\$165

MÉXICO

Katún (Yucateco)	\$1500	\$155
Diega Rosas	\$1500	\$165
Diega	\$1300	\$130
Henry Oliver	\$1600	\$145
Palmar	\$1300	\$150
Armónico	\$1950	\$160
Fresco 77	\$1900	\$160
Condesa Clásica	\$2200	\$165
Condesa Xaconostle	\$2200	\$165
Ginebra Loro	\$1900	\$155



FRANCIA

		
Citadelle	\$2300	\$165
Citadelle Reserva	\$2990	\$215

ESCOCIA

		
Hendricks	\$2600	\$195
The Gin Factory	\$1600	\$145
The Botanist	\$2400	\$185

HOLANDA

		
Bols Zeer Oude	\$2400	\$160
Bols Amsterdam	\$3300	\$230

ARGENTINA

		
Príncipe De los Apóstoles	\$2200	\$170



		
Torres 10	\$1500	\$125
Hennessy VSOP		\$315
Martell VSOP		\$215