

# LAGUNA

TRADITIONAL  
MEXICAN CUISINE

## TRAGOS MEXICANOS

### NEGRETE \$400

Mezcal, Licor Amargo Rojo,  
Jugo de Limón, Azúcar

### TROMPO PASTOR \$350

Tequila, Licor de Chile Ancho,  
Jarabe de Achiote , Jugo de Piña,  
Sal de Gusano

### CHAPULIN VERDE \$400

Mezcal, Aguacate, Mango, Licor de  
Chile Ancho, Azúcar, Sal de  
Chapulín

### PARACHO MICHOACAN \$400

Charanda, Licor de Naranja, Jugo  
de Piña, Cítricos, Orget de  
Almendras, Licor de Frambuesa

### EL COYOTE LOCO \$400

Sotol, Lima, Jarabe,  
Agua Mineral

### BALANDRA \$420

Botánicos de La Baja California,  
Licor de Herbas Blancas, Limón,  
Vanilla, Agua Mineral

### MARGARITAS \$235

Limón  
Mango  
Tamarindo  
Fresa  
Jamaica  
Maracuyá

### MEZCALITAS \$275

Limón  
Mango  
Tamarindo  
Fresa  
Jamaica  
Maracuyá

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un \* no están incluidos en el paquete todo incluido.