

# MARAGØ

Sabor & Tradición

## Coctelería

---

Gin and tonic	\$240
Margarita	\$180
Carajillo	\$170
Negroni	\$220
Mezcalina de temporada	\$180
Tinto de verano	\$175

## Mezcal

---

Convite espadín	\$180
Convite madrecoishe	\$210
Convite tobalá	\$250
Convite tepextate	\$250
Convite coyote	\$280
Convite jabalí	\$300
Koch espadín	\$180
Koch ensamble	\$230
Koch madrecoishe	\$220
Koch tobalá	\$250
Koch arroqueño	\$280

## Cervezas

---

Negra modelo	\$60
Modelo especial	\$60
Corona	\$50
Victoria	\$50
Stella Artois	\$65
Base suero	\$25
Base michelada	\$35

## Barra de café

---

Café americano	\$48
Café espresso	\$50
Capuccino	\$58
Cold brew	\$70
Cold brew limonada	\$75
Cold brew tonic	\$80

## Vino

---

Copa de vino blanco de la casa	\$110
Copa de vino tinto de la casa	\$110

## Alimentos

---

<b>Azteca mixe</b>	
Sopa azteca con chile pasilla mixe	\$185
<b>Ensalada Vértiz</b>	
Lechugas frescas, queso panela, jitomate, pepino, aguacate, rábano y aderezo de miel con mostaza	\$175
<b>Brioche del Vértiz</b>	
Elaborado con pan brioche, jamon y queso manchego. Servido con crema de tomate-pasilla mixe y ensalada verde.	\$185
<b>Trilogia al comal</b> (quesadillas de champiñones, flor de calabaza, tasajo)	
Servidas con guacamole y frijol	\$185
<b>Tacos de tasajo</b> 3 pzas	
Servidos con guacamole y frijoles	\$185
<b>Enchiladas de coloradito</b> (pollo, tasajo, cecina, huevos)	\$200
<b>Lasagna mestiza</b>	
Lasagna de rajitas poblanas, pollo y elote con salsa de huitlacoche	\$305
<b>Tlayuda Marago</b>	
Base tradicional de tlayuda, acompañada con costilla enchilada premium, encurtido de col y chile de agua	\$295
<b>Bebidas sin alcohol</b>	
Limonada	\$50
Naranja	\$50
Refrescos	\$45
Agua mineral	\$45
Agua mineral topo chico	\$52
Agua mineral Perrier	\$58

# MARAGØ

Sabor & Tradición

## Cocktails

---

Gin and tonic	\$240
Margarita	\$180
Carajillo	\$170
Negroni	\$220
Mezcalina de temporada	\$180
Tinto de verano	\$175

## Mezcal

---

Convite espadín	\$180
Convite madrecoishe	\$210
Convite tobalá	\$250
Convite tepextate	\$250
Convite coyote	\$280
Convite jabalí	\$300
Koch espadín	\$180
Koch ensamble	\$230
Koch madrecoishe	\$220
Koch tobalá	\$250
Koch arroqueño	\$280

## Beers

---

Negra modelo	\$60
Modelo especial	\$60
Corona	\$50
Victoria	\$50
Stella Artois	\$65
Base suero	\$25
Base michelada	\$35

## Coffee station

---

Café americano	\$48
Café espresso	\$50
Capuccino	\$58
Cold brew	\$70
Cold brew limonada	\$75
Cold brew tonic	\$80

## Wine

---

Copa de vino blanco de la casa	\$110
Copa de vino tinto de la casa	\$110

## Food

---

### Aztec mixe

Aztec soup with pasilla chile mixe \$185

### Vértiz Salad

Fresh lettuce, panela cheese, tomato, cucumber, avocado, radish.

Dressing with mustard and honey \$175

### Brioche Vértiz

Made with brioche bread, ham and manchego cheese. Served with tomato-pasilla mixe cream and a green salad \$185

**Trilogia al comal** (mushroom quesadillas, flower with epazote and tasajo). Served with guacamole and frijol \$185

**Tacos de tasajo** 3 pzas \$185

Served with guacamole and beans \$185

### Enchiladas de coloradito

(chicken, tasajo, cecina, eggs) \$200

### Lasagna

Lasagna of poblano peppers, chicken and corn with huitlacoche sauce \$305

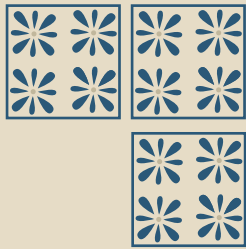
### Tlayuda Marago

Traditional tlayuda base, topped with premium enchilada-style pork rib, pickled cabbage, and water chili \$295

## Alcohol free

---

Limonada	\$50
Naranjada	\$50
Refrescos	\$45
Agua ciel mineral	\$45
Agua mineral topo chico	\$52
Agua mineral Perrier	\$58



**Promociones**  
*Happy Hour*

**2x1 en mezcalinas**

**2x1 en margaritas**

**2x1 en mimosas**

Válido de 1 a 3 pm  
Todos los días

