



ibru
ne
allo.[®]
Lobby Wine Bar



MARIVAL[®]
DISTINCT
ALL-SUITES & WORLD SPA

Handwritten
COLLECTION

Esta es una experiencia culinaria que evoca la adrenalina de lo prohibido, un viaje de sabores que desafía los límites. Nuestro menú está inspirado en la época de la Prohibición, un capítulo fascinante en la historia de los Estados Unidos, donde se prohibió la fabricación, venta y transporte de bebidas alcohólicas. En 1919, el movimiento por la templanza llevó a la ratificación de la 18.^a enmienda a la Constitución, marcando el comienzo de una era de secretismo, audacia y rebeldía.

Sumérgete en esta época de intriga y sabor, y déjate llevar por las creaciones que hemos preparado para ti.

This is a culinary experience that evokes the adrenaline of the forbidden, a journey of flavors that pushes the limits. Our menu is inspired by the Prohibition era, a fascinating chapter in U.S. history when the manufacture, sale, and transportation of alcoholic beverages were banned. In 1919, the temperance movement led to the ratification of the 18th Amendment to the Constitution, marking the beginning of an era of secrecy, boldness, and rebellion.

Immerse yourself in this time of intrigue and flavor, and let yourself be carried away by the creations we have prepared for you.

WHITE CLOUD

45 ml vermouth seco | jugo de limón clarificado | jarabe de lemongrass | soda de romero (método casero)

45 ml dry vermouth | clarified lemon juice | lemongrass syrup | house-made rosemary soda

\$ 180

DEADLY CARAJILLO

45 ml licor 43 | 20 ml mezcal | café espresso | jarabe de agave (obscura)

45 ml licor 43 | 20 ml mezcal | espresso | dark agave syrup

\$ 230

SVEGLIATO

30 ml ginebra | 30 ml campari | infusión de cinzano rosso con café americano

30 ml gin | 30 ml campari | cinzano rosso infused with americano coffee

\$ 180

BRUNOPOLITAN

45 ml butterfly pea flower - infusión con gin | 15 ml de St. Germain | 22 ml de jugo de limón fresco | 15 ml de jarabe de miel | 2 guiones de amargo de ruibarbo | 120 ml de agua tónica | Hierbas frescas para decorar | Especias

45 ml butterfly pea flower - infused with gin | St. Germain 15 ml | 22 ml fresh lemon juice | 15 ml honey syrup | 2 dashes rhubarb bitters | 120 ml tonic water | Fresh herbs for garnish | Spices

\$ 180

SILENT NIGHT

45 ml ron especiado | cacao obscura | 15 ml licor de menta | 15 ml licor de café | café espresso | pizca de sal

45 ml spiced rum | dark cacao | 15 ml mint liqueur | 15 ml coffee liqueur | espresso | pinch of salt

\$ 180

MIST OVER JALISCO

45 ml tequila reposado | 15 ml mezcal | 15 ml campari | 10 ml triple sec | jugo de limón | jarabe de maracuyá | jugo de piña

45 ml reposado tequila | 15 ml mezcal | 15 ml campari | 10 ml triple sec. | lemon juice | passion fruit syrup | pineapple juice

\$ 180

ACABO 75

45 ml raicilla | óleo saccharum de mandarina | jarabe de maracuyá | jugo de limón | top de vino espumoso

45 ml raicilla | mandarin óleo saccharum | passion fruit syrup | lemon juice | top with sparkling wine

\$ 250

TORONTO

45 ml jim beam | 8 ml fernet | maple

45 ml jim beam | 8 ml fernet | maple syrup

\$ 180

OLD CUBAN

45 ml ron añejo | jugo de limón | jarabe natural | 2 dashes de angostura | top de vino espumoso

45 ml aged rum | lemon juice | simple syrup | 2 dashes angostura | top with sparkling wine

\$ 180

•)) — ○ • B A T A N G A • ○ — ((•

La Batanga es una bebida icónica de Tequila, Jalisco, que ha dejado una huella indeleble en la cultura del coctel mexicano. Creada por Don Javier Delgado en el corazón del pueblo de Tequila, esta mezcla refleja la esencia única de la región y su gente, fusionando tradición y sabor en cada sorbo.

The Batanga is an iconic drink from Tequila, Jalisco, that has left an indelible mark on Mexican cocktail culture. Created by Don Javier Delgado in the heart of the town of Tequila, this blend reflects the unique essence of the region and its people, merging tradition and flavor in every sip

CLARIFIED BATANGA

177 ml tequila blanco | coca cola | jugo de limón | leche entera
177 ml white tequila | coca cola | lemon juice | whole milk

\$ 180



Un mocktail es una bebida sin alcohol que emula la sofisticación visual y la elaboración detallada de un coctel artesanal, ofreciendo una experiencia de sabor igualmente única.

A mocktail is a non-alcoholic drink that mimics the visual sophistication and intricate preparation of a craft cocktail, offering a taste experience that is equally unique.

BERRY LIMONADA

\$ 110

30 ml óleo saccharum de romero y toronja | mermelada de frutos rojos | jugo de limón | jarabe natural

30 ml rosemary and grapefruit óleo saccharum | berry jam | lemon juice | simple syrup

PAGODA

\$ 110

30 ml óleo saccharum de cítricos | jugo de limón | jarabe de maracuyá | pizca de cúrcuma | jugo de piña asada | crusta de sal de jamaica

30 ml citrus óleo saccharum | lemon juice | passion fruit syrup | pinch of turmeric | roasted pineapple juice | hibiscus salt rim

FRESCO

\$ 110

45 ml té verde | 45 ml té de manzanilla | 15 ml óleo saccharum de mandarina | 10 ml jugo de limón

45 ml green tea | 45 ml chamomile tea | 15 ml mandarin óleo saccharum | 10 ml lemon juice

TICO TICO

\$ 260

45 ml ginebra ruinet sin alcohol | jarabe de jengibre | jugo de limón | jugo de piña
45 ml non-alcoholic ruinet gin | ginger syrup | lemon juice | pineapple juice

BREAKFAST MAI TAI

\$ 220

45 ml ginebra ruinet sin alcohol | 15 ml licor de plátano | jugo de limón | orgeat | jarabe de canela

45 ml non-alcoholic ruinet gin | 15 ml banana liqueur | lemon juice | orgeat | cinnamon syrup

AGÜITA DE JAMAICA

Este mocktail está inspirado en una fruta tropical muy presente en los hogares mexicanos, especialmente durante la comida. Al llegar a una casa, es común que te reciban con un vaso de esta bebida, símbolo de hospitalidad y calidez. Por eso, al llegar al resort, esta experiencia líquida te conecta de inmediato con los sabores tradicionales de México.

Al mismo tiempo, la calidez de la familia italiana se hace presente en este mocktail. Cada sorbo te conecta con Italia y México a la vez.

This mocktail is inspired by a tropical fruit commonly found in Mexican homes, especially at mealtime. When you arrive at someone's house, it's tradition to be welcomed with a glass of this refreshing drink, a true symbol of warmth and hospitality. That's why, upon arriving at the resort, this liquid experience immediately connects you with the traditional flavors of Mexico. At the same time, the warmth of Italian family traditions is also present in this mocktail. Each sip brings you closer to both Italy and Mexico.



AGÜITA DE JAMAICA

\$ 110

Infusión de jamaica con esencia de romero, anís estrella y tomillo

Hibiscus infusion with rosemary essence, star anise, and thyme

☺ ————— ☺ DANTE ☺ ————— ☺

Este coctel está inspirado en las notas profundas de la raicilla, un destilado mexicano originario de la Sierra Madre Occidental. Como todo lo que nace de la tierra, la raicilla tiene carácter propio. La generosidad de la naturaleza, al igual que en los seres humanos, se manifiesta en aromas, colores y alma. Ninguna flor es igual a otra; cada una tiene una identidad única que la hace especial. Esa singularidad persiste incluso tras complejos procesos de transformación, en los que los ingredientes naturales adoptan nuevas formas y matices, sin perder su esencia. Así es la raicilla: una bebida con historia, por mucho tiempo olvidada, que hoy los jaliscienses comparten con orgullo.

Este coctel también incorpora las notas vibrantes del licor Aperol, una bebida alcohólica de origen italiano creada por la empresa Barbieri en Padua, ahora producida por el Grupo Campari. Su historia se remonta a 1919, aunque su popularidad se consolidó tras la Segunda Guerra Mundial. Entre sus ingredientes destacan el ruibarbo, la genciana y la quina. Si bien su sabor recuerda al Campari, el Aperol tiene una graduación alcohólica de solo 11%, lo que lo hace más suave y menos amargo, con un tono más brillante.

El nombre del coctel rinde homenaje a Dante Alighieri, el célebre escritor, poeta y político nacido en Florencia en 1265, autor de la obra inmortal La Divina Comedia. Así, esta creación líquida une el alma de México con el espíritu de Italia en cada sorbo.

This cocktail is inspired by the bold notes of raicilla, a Mexican spirit born in the Sierra Madre Occidental. Like everything that springs from the earth, raicilla has a personality of its own. Nature's generosity, much like in human beings, reveals itself through aromas, colors, and soul. No two flowers are alike; each one has a distinct identity that makes it unique. That individuality remains even after long processes of transformation, where natural ingredients take on new forms and tones while preserving their essence. Such is raicilla: a drink long forgotten, now proudly shared with the world by the people of Jalisco.

This cocktail also features the vibrant notes of Aperol, an Italian liqueur originally created by the Barbieri company in Padua and now produced by the Campari Group. Though its origins date back to 1919, Aperol only gained widespread popularity after World War II. Its ingredients include rhubarb, gentian, and cinchona bark. While its taste is reminiscent of Campari, Aperol has an alcohol content of just 11%, making it smoother, lighter, and less bitter, with a brighter hue.

The name of this cocktail pays tribute to Dante Alighieri, the renowned writer, poet, and political thinker born in Florence in 1265, best known for his literary masterpiece The Divine Comedy. In every sip, this liquid creation brings together the soul of Mexico and the spirit of Italy.



DANTE

45 ml raicilla | 30 ml Aperol | 15 ml jugo de limon | 15 ml jarabe natural
45 ml raicilla | 30 ml Aperol | 15 ml lemon juice | 15 ml natural syrup

\$ 250

MARGHERITA

Cuenta la leyenda que la Margarita fue inventada en Ensenada, donde dos bares emblemáticos se disputan su autoría: la Cantina Hussong's, una antigua parada de diligencias, y el Bar Andaluz, un encantador espacio con el sabor de otras épocas ubicado en el antiguo Casino Riviera.

La Margarita es una deliciosa mezcla de tequila, Cointreau (licor de naranja) y jugo de limón, servida en una copa escarchada con sal en los bordes. Puede presentarse con hielo frappé o en cubos, según el lugar donde se prepare. Además de Ensenada, otras ciudades también reclaman ser la cuna de esta icónica bebida: Ciudad Juárez en Chihuahua, Tijuana en Baja California y, del otro lado de la frontera, Beverly Hills en California. Sin embargo, la historia más entrañable es la que se cuenta en Ciudad Juárez. Según Peña Jr., en 1942 Lorenzo Hernández creó esta bebida a petición de un cliente habitual que deseaba sorprender a su esposa con un regalo especial: un trago que combinara tequila y limón. "Cuando la mujer le preguntó a Don Lorenzo el nombre de la bebida, él respondió: 'Se llama como usted, Margarita'", y el resto es historia.

Por otro lado, el Limoncello es un licor que nació en una pequeña casa de la Isola Azzurra, donde la señora Maria Antonia Farace cultivaba un jardín rebosante de limones y naranjas. El nombre limoncello fue registrado oficialmente en 1988 por una familia originaria de Capri. Existen teorías que afirman que esta bebida ya era utilizada en la antigüedad por campesinos y pescadores para combatir el frío de la mañana, y que su receta pudo haber surgido en un convento para el deleite de los frailes.

Nuestra Margarita está inspirada en la fusión de dos culturas y en la unión de dos bebidas que abrazan con sus sabores italianos y mexicanos. En esta experiencia líquida se perciben las notas brillantes del limón amarillo que aporta el limoncello y el carácter profundo del agave cocido, con un contraste sutil de sal de semilla de calabaza que transforma cada sorbo en una celebración sensorial.

Legend has it that the Margarita cocktail was invented in the city of Ensenada, where two iconic bars lay claim to its creation: Cantina Hussong's, a former stagecoach stop, and Bar Andaluz, a charming venue filled with old-world character inside the historic Casino Riviera.

The Margarita is a delicious blend of tequila, Cointreau (orange liqueur), and lime juice, served in a glass rimmed with salt. It can be prepared with crushed ice or ice cubes, depending on where it's enjoyed.

Beyond Ensenada, other cities have also staked their claim as the birthplace of this iconic drink: Ciudad Juárez in Chihuahua, Tijuana in Baja California, and even Beverly Hills, California. Still, the most beloved story comes from Ciudad Juárez. According to Peña Jr., in 1942 Lorenzo Hernández crafted the cocktail at the request of a regular guest who wanted to surprise his wife with a special gift: a drink made with tequila and lime. "When the woman asked Don Lorenzo the name of the cocktail, he replied, 'It's named after you, Margarita,'" and the rest is history.

Limoncello, on the other hand, is a liqueur born in a small home on the Isola Azzurra, where Maria Antonia Farace tended a garden full of lemons and oranges. The name limoncello was officially registered in 1988 by a family from Capri. Some say this liqueur was used in ancient times by farmers and fishermen to ward off the morning chill, and that its recipe may have originated in a monastery for the enjoyment of the friars.

Our Margarita cocktail is inspired by the fusion of two cultures and two beloved drinks, embracing you with its Italian and Mexican flavors. In this liquid experience, you'll find the bright notes of yellow lemons from the limoncello, the rich essence of slow-cooked agave, and a delicate contrast from pumpkin seed salt, turning each sip into a sensory celebration.



MARGHERITA

45 ml tequila blanco | limoncello | 15 ml triple sec | sal de semilla de calabaza
45 ml white tequila | limoncello | 15 ml triple sec | pumpkin seed salt

\$ 190



TABLA DE QUESOS 190 G
CHEESE BOARD

\$ 200

FRESAS CON CHOCOLATE 90 G
STRAWBERRIES WITH CHOCOLATE

\$ 190

TABLA DE CHARCUTERÍA 190 G
CHARCUTERIE BOARD

\$ 240

Productos no incluidos en el plan todo incluido
Products not included in the all-inclusive plan



BEBIDA INSIGNIA | SIGNATURE COCKTAIL

VISITE NUESTRA LISTA DE VINOS
VISIT OUR WINE LIST





MARIVAL[®]
DISTINCT
ALL-SUITES & WORLD SPA

Handwritten
COLLECTION

Todos nuestros cócteles son servidos con 45 ml = 1.5 oz. destilado. El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud. *Estas bebidas no forman parte del todo incluido (aplica cargo extra). Los precios establecidos en el presente menú son aplicables únicamente para huéspedes que no contrataron el paquete todo incluido. Precios en pesos mexicanos (MXN), IVA incluido.

*All of our cocktails are 45 ml = 1.5 oz. distilled. Abuse of this product is harmful to your health. *Drinks at an additional cost. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.*