COMIDA

BOTANAS

PAPAS FRONTERA (250 gr.) **$110**
Papas a la francesa con feta, eneldo y costra de parmesano; acompañadas de salsa tzatziki y catsup Dos Aves.

TATER TOTS (310 gr.) **$180**
Papas fritas estilo tater tots espolvoreados con parmesano; acompañadas de alioli de trufa y morita.

PORK BELLY CON ESQUITES (350 gr.) **$245**
Clásicos esquites montados sobre una cama de feta batido con guacamole, costra de parmesano y láminas crujientes de pork belly; acompañados de nachos de wontón.

DIP VAQUERO (175 gr.) **$175**
Dip cremoso de machaca de res con chicharrón de jalapeño; acompañado de crostini y nachos de wontón.

FETA HORNEADO (170 gr.) **$195**
Porción de queso feta horneado a base de Cerveza Arpía, tapenade, machacado de jitomate, hierbas y aceite de semillas; acompañado de crostini.

PIZZETA ORANGE BLOSSOM (135 gr.) **$195**
Pizza horneada con base de queso y salsa oriental, coronada con pollo a la naranja, cilantro y salsa anguila a base de sake y Cerveza Lechuza.

WONTON CON ESQUITES (100 gr.) **$15**
Esquites en cama de batido de queso feta con guacamole, queso cotija, piquín morita y nachos de wonton.

ENTRADAS

TRILOGÍA DE TARTAR (240 gr.) **$240**
Degustación de tartares de atún, res y machacado de jitomate; acompañada de flatbread crujiente.

COLIFLOR BANG BANG (340 gr.) **$185**
Crujiente coliflor capeada con Cerveza Turaca y cubierta en salsa Bang Bang; acompañada de ponzu de la casa.

FLAUTAS BORRACHAS (4 pzas.) **$210**
Flautas de wontón encajadas en salsa borracha a base de Cerveza Picozapato acompañadas de crema, machaca con cilantro y queso cotija.

ENSALADA IMPERIAL (310 gr.) **$175**
Pepino en medias lunas con fresas, limón amarillo, aguacate y nuez de la India espolvoreado con feta, parmesano y ajonjolí; acompañada de vinagreta mongolian.

TOSTADA GAJO MARINO (140 gr.) **$185**
Tostada de maíz frita coronada de lajas de atún y ensalada de tomate marinada en salsa mongolian, acompañada de alga nori y aguacate.

DE LA CASA

HAMBURGUESA DOS AVES (330 gr.) **$280**
Hamburguesa de ribeye cortado a mano con alioli de morita y trufa, crujiente de pork belly, queso cheddar, machacado de jitomate y cebollitas caramelizadas con Cerveza Carraca; acompañado de papas fritas (100gr.) y catsup Dos Aves.

TACOS MONGOLIAN (160 gr. / 3 pzas.) **$230**
Tacos de mongolian beef en salsa mongolian con cebollín, cilantro y tercios de limón amarillo en tortilla de maíz.
Proteína a escoger: Suadero o Ribeye

AGUACHILE DEL PACÍFICO VENENOSO (400 gr.) **$270**
Aguachile verde de camarón con Cerveza Ala Ligera, pepino, cebolla morada, rábano y lajas de chile serrano.

WONTÓN FRITO CON CHEDDAR Y SUADERO (420 gr.) **$290**
Crujientes de wontón con salsa de queso cheddar blanco y carne de suadero bañados en salsa de tuétano; acompañados de pico de gallo y salsa de anguila a base de Cerveza Lechuza.

POSTRES

BROWNIE LEGENDARIO **$120**
Brownie relleno de cheesecake con pistaches, ahogado en tres leches de chocolate a base de Cerveza Garra Daga.

CREPA ON FIRE **$180**
Crepa tradicional rellena de nuestro pay de queso y coronada con mango flameado con el mezcal Viviente Cupreata con Tequilana.

CERVEZA

		BOTELLA PARA LLEVAR	BOTELLA EN TAP ROOM	3 oz.	12 oz.	16 oz.
01	ALA LIGERA Light Lager Alc. Vol. 3.4%	$55	$70	$20	$70	$90
02	CARRACA PILSNER Alc. Vol. 5.0%	$70	$85	$25	$85	$110
03	LECHUZA VIENA Alc. Vol. 5.0%	$70	$85	$25	$85	$110
04	HOPPY HOPPY LAGER Alc. Vol. 5.0%	$70	$85	$25	$85	$110
05	PICOZAPATO PALE ALE Alc. Vol. 6.0%	$70	$85	$25	$85	$110
06	TURACA SESSION IPA Alc. Vol. 4.9%	$75	$95	$30	$95	$120
07	GARRA DAGA STOUT IMPERIAL Alc. Vol. 9.0%	$90	$110	$35	$110	$140
08	ARPÍA IPA IMPERIAL Alc. Vol. 8.0%	$90	$110	$35	$110	$140
09	NEIPA Alc. Vol. 5.0%	N/A	N/A	$35	$110	$140
10	TRIPEL Alc. Vol. 7.5%	N/A	N/A	$35	$110	$140
11	BACO & CERES GRAPE ALE Alc. Vol. 5.0%	$90	$110	$35	$110	$140
12	DARK BELGIAN STRONG ALE Alc. Vol. 18.0%	N/A	N/A	$35	$160	N/A

BEBIDA

COCTELERÍA CON CERVEZA

LECHUZA SPRITZ **$160**
Inspirados en el innovador Spritz 43, se construye con vino espumoso, cerveza de la casa "Lechuza" (Vienna), Licor 43 y Toronja deshidratada para brindar una experiencia refrescante y ligeramente acaramelada con un toque cítrico combinando elegancia y modernidad.

EL GANSO **$140**
Propuesta dulce que combina los tostados profundos de nuestra "Garra Daga" (Imperial Stout) Fresa y jarabe Natural, que recuerda a un delicioso postre achocolatado.

TURACABALDI **$140**
Una refrescante experiencia cítrica gracias a nuestra cerveza "Turaca" (Session IPA), jugo de naranja y naranja deshidratada equilibrado con el amargor del clásico aperitivo Aperol y potenciando los sabores con agua de garbanzo, ideal para una tarde.

NEGRONI IMPERIAL **$150**
Una reinterpretación audaz del clásico Negroni. Esta versión combina la intensidad del Vermut y el Licor compari con el carácter lupulado de nuestra "Arpía" (Imperial IPA), finalizando con un toque cítrico de naranja deshidratada.

BULL BIRD **$130**
Una clásica y explosiva combinación de sabores llevada a cabo con nuestra cerveza Lechuza (Viena) que otorga notas a caramelo y nuez haciendo un match perfecto con Ron Blanco, limón y un dulce toque de jarabe natural. Refrescante, dulce y moderno.

BEERMOSA **$100**
Recordando la tradicional Mimosa nuestra versión es revestida con cervezca "Carraca" (Pilner), vino espumoso, jugo de naranja y el dulzor sutil de jarabe natural sumando aromas cítrico de naranja deshidratada te recordará iniciar tu día siempre fresco!

COCTELERÍA CON MEZCAL

ZARZAMORA MEXICANA **$170**
Un cóctel que combina la pasión del Mezcal "Viviente" Ensamble de Cupreata & Espadín con un dulzor ligero por parte de la mermelada de zarzamora y jarabe natural un revitalizante toque cítrico del jugo de limón acompañado de limón deshidratado. Alternativa refrescante y poderosa.

TÍO SAUCO **$170**
Interesante cóctel que nos propone experimentar dulces y florales recuerdos al combinar un exótico jarabe de flor de sauco con jarabe natural acompañado de un elegante y exquisito toque de Licor de Jerez Tío Pepe de la mano de nuestro apasionante Mezcal "Viviente" Ensamble de Cupreata & Espadín.

DULCE SANDÍA **$170**
Nuestro Mezcal "Viviente" Cupreata se equilibra con la tropical fusión de Jugo de sandía, jugo de limón, miel de agave, toronja deshidratada y la chispeante sensación que nos brinda el refresco de toronja.
De texturas tersas y sabores vibrantes.

MEZCAL TONIC **$170**
En este cóctel nuestro Mezcal "Viviente" Cupreata y la fresca fusión de concentrado de jengibre, jugo de limón, agua de coco, miel y limón deshidratado se acompaña del sutil amargor del agua tónica recordando a un Gin Tonic clásico pero con un giro spicy y atrevido.

VIVIENTE SPRITZ **$190**
De carácter burbujeante gracias al vino espumoso, cítrico por el jugo de toronja y toronja deshidratada, floral y dulce por el jarabe de Sauco, ligeramente ahumado por nuestro Mezcal "Viviente" Cupreata nos resulta en un cóctel que alberga la mística combinación de sensaciones clásicas e ingredientes modernos.

SHOTS VIVIENTE MEZCAL

CUPREATA (2 oz.) **$190**
CUPREATA Y ESPADÍN (2 oz.) **$160**
CUPREATA Y TEQUILANA (2 oz.) **$160**
FLIGHT DE MEZCAL VARIEDAD (3) **$450**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCA R Y C	**$45**
SPRITE	**$45**
FRESCA	**$45**
TOPO CHICO	**$50**
NARANJADA	**$45**
LIMONADA	**$45**
SUERO	**$45**

CAFÉ

ESPRESSO	**$45**
AMERICANO	**$45**
LATTE	**$60**
CAPUCCINO	**$60**

DOS AVES®

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA
PRECIOS EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL