



Rosewood Mayakoba, Riviera Maya, México



Zapote____02

LOS ANIMALES DE RIVIERA MAYA

Zapote Bar es nuestra carta de amor a Yucatán, diseñada para rendir homenaje al rico patrimonio y la historia de la región y celebrar el espíritu convivial de la cultura de las haciendas. A cargo del Director de bares , Joshua Monaghan, el menú de cócteles lleva a los invitados en un viaje que honra el rico entorno natural de la Riviera Maya, con una serie de cócteles artesanales inspirados en la exuberante flora y fauna de la zona, la abundante vida silvestre y el colorido folclore maya.

El menú se divide en categorías adicionales para mostrar las interpretaciones de Zapote Bar de cócteles clásicos históricos, reinventados con destilados mexicanos inesperados e ingredientes regionales; los favoritos de la inauguración de Zapote; y una nueva selección de cócteles fermentados que incluyen frutas y verduras encurtidas saludables para el intestino, kombucha y otros ingredientes probióticos.

Por último, la sección de “On Tap” de Zapote presenta una selección rotativa de creaciones carbonatadas infusionadas con CO2 y nitrógeno, así como una lista especial de bebidas sin alcohol que ofrecen la artesanía y la creatividad distintivas de Zapote, sin licores.



International recognition includes
“Best Bar in Mexico, 2022” by Food and Travel,
North America’s 50 Best Bars (No.11, 2022/2023),
The World’s 50 Best Bars Awards (No. 98),
Top 500 Bars (No. 79), and a regional Top
10 Honoree for Tales of the Cocktail’s Best New International
Cocktail Bar (Latin America and Caribbean).



Ateles_____geoffroyi

MONO

Ma'ax

Tequila Tromba Blanco, licor de naranja agria, saccharum de durazno, jugo de limón amarillo, apio, limón negro, manzana verde, kiwi, guayaba (60ml)

\$490





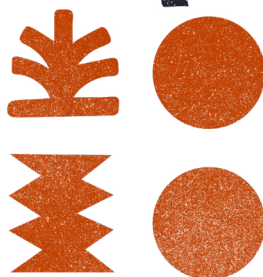
Odocoileus _____virginianus

VENADO

Kéeh

*Ron Libertad infusionado con orégano
maya, Lillet Blanc, saccharum de salvia &
lima maya, jugo de limón, hoja
santa y cacao (45ml)*

\$480





Panthera _____ Onca

JAGUAR

Báalam

*Michter's Rye whiskey, jarabe de plátano,
chocolate bitters, semillas de calabaza,
leche de avena, cúrcuma (60ml)*

\$590



Zapote _____10



Boa _____Constrictor

BOA

kaan

*Vodka 1533, soda de toronjil, herbal elixir,
limón amarillo (45ml)*

\$480



Zapote _____12

Hylonympha _____macrocerca

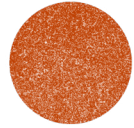
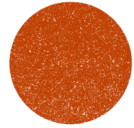
COLIBRÍ

Ts'unu'um'

*Lillet Blanc, Aperol, lavanda,
flores comestibles (70ml)*



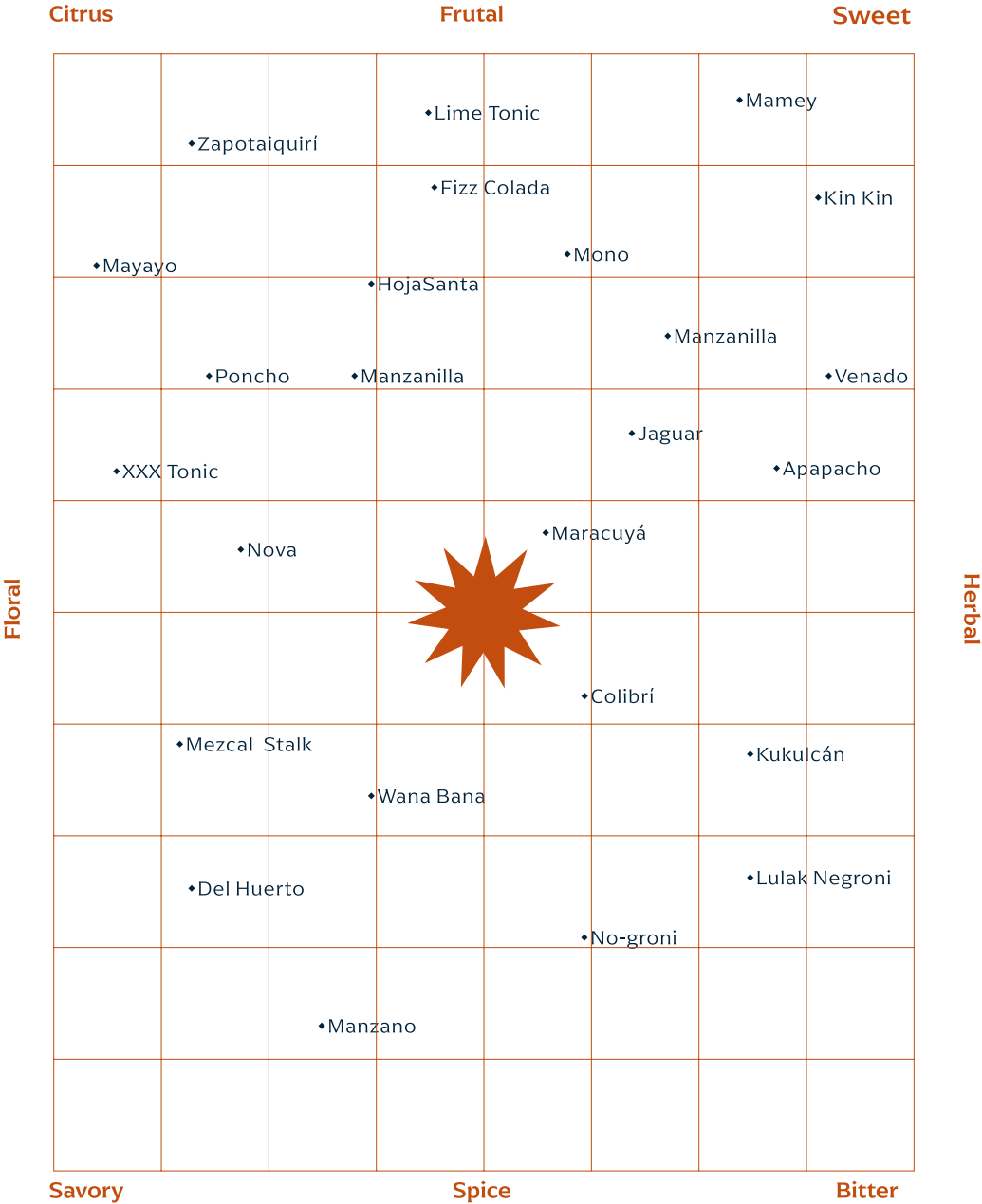
\$520





Zapote _____14

MAPA DE SABOR



ZAPOTE TWISTS

La interpretación de Zapote Bar de los clásicos de culto, reinventada con ingredientes locales, licores mexicanos tradicionales y técnicas innovadoras.

Apapacho Café // Café Irlandés Woodford Reserve, vermouth rosso, azúcar, café, crema para batir, pinole y nuez moscada (45ml)	\$490
Yax cha// Punch Montelobos espadín, St Germain, vermouth seco, vermouth rosso, jengibre, agua de coco, vino espumoso (30ml)	\$480
Zapotaiquirí// Daiquirí Ron Paranubes, jugo de limón verde, toronja, apio (50ml)	\$480
Del Huerto // Bloody Mary verde Milk Washed de Ancho Reyes verde, tomate verde, jugo de limón verde, piña, chile jalapeño, sal de ceiba y encurtido (40ml)	\$480
Nova // Chrysanthemum Ardbeg, vermouth seco, cordial de manzanilla, papel arroz y cebolla encurtida (60ml)	\$480
Fizz Colada // Piña Colada Aceite de coco Fatwashed Siete Misterios Doba-Yej Mezcal con piña, jugo de limón, aquafaba, soda (50ml)	\$490
Kin Kin // Golden Cadillac Amaro Montenegro, De Borja, naranja agria, crema para batir, nuez moscada (45ml)	\$480
In Lak // Negroni Beermouth, aceite de coco fatwash de Condesa Dry gin, amargo de la casa (30ml)	\$520
Kukulcán // Sbagliato Campari, rosso vermouth, maracuyá y mango, prosecco (30ml)	\$480

EN TAP

Cócteles refrescantes y creativos infusionados con CO2 y nitrógeno para la carbonatación y servidos desde nuestros barriles.

- | | |
|-------|--|
| \$520 | Mezcal Mule
Siete Misterios Doba-Yej Mezcal, ginger beer, limón verde (40ml) |
| \$520 | Colorada Spritz
Alta Luz Torres Brandy, Monte Xanic Sauvignon Blanc, licor de granada, vermouth bianco, Peychaud's Bitters, limón verde (45ml) |
| \$590 | Ceiba Spritz
Cocchi Americano, Stolichnaya, jugo de pepino, jugo de limón verde, te de limón, hierbabuena (30ml) |
| \$480 | K'uun Yax
Milkwash de Flor de Caña 12, Tío Pepe, jarabe de vainilla, Angostura Bitters (45ml) |
| \$480 | Negroni
Condesa Dry Gin, Campari, y vermouth (30ml) |
| \$480 | Bitter Guiseppe
Cynar, vermouth rosso, orange bitters, limón verde, sal, twist limón amarillo (45ml) |

Zapote — 17



CLÁSICOS ZAPOTE

Nuestros cócteles de autor reconocidos por
posicionar a Zapote Bar como uno de los mejores
destinos de cócteles en el mundo.

Hoja Santa 7 Misterios Doba-Yej, Tío Pepe Sherry, St Germain, jugo de limón amarillo y hoja santa (50ml)	\$490
Mamey Ron, Mamey, especias y piña (30ml)	\$480
Mayayo Gin Katún, naranja agria, hojas de guayaba y hojas de limón (50ml)	\$490
Manzano Sotol, Ancho Reyes, Aperol, jugo de limón verde, betabel, chile manzano (60ml)	\$490
Wana Bana Tequila infundado con te de limón, guanábana, jugo de limón verde, sal de chile pasilla (50ml)	\$550
Mezcal Stalk 7 Misterios Doba - Yej, Grand Marnier, jugo de piña, limón amarillo, miel de agave y sal de gusano (50ml)	\$480

ZERO PROOF

Todo artesanal
pero sin alcohol.

- | | |
|-------|--|
| \$550 | No-Groni
Runnegth dry gin, Runnegth Rosso, bitters (90ml) |
| \$490 | Bull No Booze
Runnegth dry gin, jugo de limón verde,
cerveza sin alcohol (150 ml) |
| \$490 | Run Tonic
Runnegth rosso, agua tónica,
twist de limón amarillo (160ml) |
| \$420 | Maracuyá
Maracuyá, cold brew, ginger ale,
y jugo de naranja (160 ml) |
| \$420 | Manzanilla
Jugo de toronja clarificado,
jarabe de manzanilla, soda (160ml) |
| \$420 | Lima'n Tonic
Sherbet de lima yucateca,
naranja agria, agua tónica (150ml) |

Zapote — 19



MEZCLAS FERMENTADAS

Frutas, vegetales y otros ingredientes fermentados
crean la efervescencia. Pregunte por los coctéles
de temporada.

Pink Bubbles

\$480

Condesa Xoconostle, hidromiel,
hoja santa, buganvillas (20ml)

\$480

Tropical Kombucha

Ron con kombucha de mango, durazno y canela (30ml)

SPIRITS

Mexican Spirits 60 ml

Agave Spirits

\$650 Chacolo

Bacanora

\$490 Aguamiel

\$450 Imperial

Charanda

\$310 Uruapan

Lechugilla

\$680 Remilgosa

Mezcal

\$570 Monte Lobos Espadín

\$465 Amores Cupreata

\$620 Burero Cupreata

\$978 The Lost Explorer Espadín

\$1350 The Lost Explorer Tobalá

\$1770 The Lost Explorer Salmiana

Pox

\$310 Siglo Cero

Raicilla

\$450 Balam

\$450 Si-Xan

Sotol

\$620 Delincuente

\$450 Coyote

\$550 Flor del Desierto



60 ml

Tequila

Blanco

7 Leguas	\$400
Cascahuin	\$465
Caballito Cerrero	\$800
Casa Dragones	\$800
Espolón	\$350
Patrón	\$560
Herradura	\$350
Maestro Tequilero	\$420

Reposado

7 Leguas	\$480
Espolón	\$420
Patrón	\$605
Herradura	\$360
Maestro Tequilero	\$480

Añejo

1800	\$450
Casa Dragones	\$1250
7 Leguas	\$650
Casa Noble	\$580
Patrón	\$835
Herradura	\$500
Maestro Tequilero	\$590

Extra Añejo

Avión 44	\$1300
Atelier	\$1900
Don Julio 1942	\$1366
Patrón Burdeos	\$4850
Herradura Selección Suprema	\$2205

Cristalino

Avión	\$1290
-------	--------

60 ml

Brandy & Cognac

- \$850 Hennesy VSOP
- \$21950 LOUIS XIII
- \$750 Martell VSOP
- \$480 Torres 10
- \$575 Alta Luz

Ginebra

- \$520 Katún
- \$375 Beefeater
- \$320 Bombay Sapphire
- \$550 Bull Dog
- \$550 Condesa Dry
- \$550 Condesa Xoconostle
- \$650 Gin N3
- \$800 Monkey 47
- \$520 London # 1
- \$390 Tanqueray Dry
- \$550 Tanqueray Ten

Pisco

- \$450 El Gobernador

Ron

- \$450 Paranubes
- \$330 Valdeflores
- \$310 Libertad
- \$320 Appleton 8
- \$320 Bacardí Blanco
- \$400 Flor de Caña 12
- \$410 Havana 7 años
- \$500 Zacapa 23

Vodka

- \$450 1533
- \$380 Absolut
- \$520 Belvedere
- \$420 Greygoose
- \$350 Ketel One
- \$400 Tito's
- \$310 Skyy



60 ml

Whiskys

American

Jack Daniel's Sourmash	\$350
Michter's Sourmash	\$1050
Bulleit Bourbon	\$460
Michter's Bourbon	\$1050
Maker's Mark Bourbon	\$400
Woodford Reserve Bourbon	\$465
Wild Turkey Bourbon	\$420
Michter's Rye	\$950
Wild Turkey Rye	\$380

Irish

Jamenson	\$380
----------	-------

Mexican

Reves / Mezcal Cask	\$650
Reves / Port Cask	\$650
Reves / Blue Corn	\$750

Scotch

Johnnie Walker Black	\$580
Johnnie Walker Blue Label	\$1980
Johnnie Walker King George	\$4900
Glenfidich 12 años Single Malt	\$550
Glenfidich 18 años Single Malt	\$1010
Glenlivet Founders Single Malt	\$490
Macallan 12 años Single Malt	\$780
Talisker 10 Single Malt	\$680

60 ml

Sherry

- \$310 González Byass Nectar
- \$310 Amontillado Lustau
- \$310 Oloroso Lustau
- \$350 Palo Cortado Lustau
- \$310 Manzanilla Lustau
- \$310 Palomino Fino Tío Pepe

Port

- \$765 Taylor 10
- \$1150 Taylor 20
- \$2100 Taylor 30

Liquors

- \$350 Amaretto Disaronno
- \$490 Amaro Montenegro
- \$450 Amaro Di Capo
- \$310 Ancho Reyes Original
- \$310 Ancho Reyes Verde
- \$310 Aperol
- \$350 Bailey's
- \$310 Campari
- \$640 Chartreuse Amarillo
- \$680 Chartreuse Verde
- \$320 Cynar
- \$320 Fernet Branca
- \$360 Jägermeister
- \$460 Licor 43
- \$350 Punt e mes
- \$455 St Germain
- \$320 Xtabentum
- \$320 Sambuca Vaccari

Liquors Free Alcohol

- \$350 Runneght Dry
- \$350 Runneght Mezquila
- \$350 Runneght Rosso
- \$350 Sabroso Brebaje





zapotebar.com
[@zapotebar](https://www.instagram.com/zapotebar)

Nuestro equipo culinario trabaja en colaboración con
proveedores locales para obtener ingredientes
de la más alta calidad y comercio justo.
Todos los precios están en pesos mexicanos incluyendo el IVA.