

## MENÚ BEBIDAS

### MARGARITA MAZUNTE

*By Maria Castro*

(Cascahuin Reposado, Cointreau, jugo de limón, jarabe fresa y naranja, sal de cítricos) 200 ml - \$200

### MARGARITA SUIZA

*By Andrés Deanda*

(Mezcal Unión Uno, Cointreau, Cordial de Manzana y espuma de cedrón) 200 ml \$200

### MARGARITA NAHUALT

*By Mario Navarrete*

(Mezcal Unión Silvestre, Chartreuse Verde, Extracto de zarzamora, jugo de limón) 200 ml - \$200

### MARGARITA ZEMPO

*By Grecia Hermosillo*

(Mezcal Unión Uno, Ancho Reyes verde, Reducción de Vino Tinto y Jugo de Limón, Sal de Gusano) 200 ml - \$200

### MARGARITA LA ISLA

*By Javier Landín*

(Tequila Cascahuin blanco, Licor Narano, extracto de frambuesa y jarabe de ate de guayaba) 200 ml - \$200

### MARGARITA MARIA SABINA

*By Desire Verastegui*

(Mezcal Unión Uno, Licor de Cítricos Casero inf. Con Epazote, Miel de Agave, Jugo de Limón) 200 ml - \$200

### MARGARITA CHILANGA

*By Cristian Hernandez*

(Cascahuin Reposado, Ancho Reyes Rojo, jugo de piña asada casera, jugo de naranja, jugo de limón, miel de agave y sal de tortilla) 200 ml - \$200

### MARGARITA SAYULITA

*By Angel Becerra*

(Mezcal Unión Uno, Cointreau, Jarabe de Yaka, Jugo de Limón y Sal) 200 ml - \$200

### AWARD-WINNING MARGARITA

#### DOÑA FELIX

**Ganadora de la mejor Margarita de México para Cointreau 2021**

*By Simon Alberti*

(Cointreau, Teq. Cascahuin blanco macerado con ButterFly Pea, vainilla natural mexicana, jugo de limón, jarabe natural y sal) 120 ml - \$220

### MARGARITA DE LA PASION

*By Porfirio Hernández*

La Margarita más vendida de La Rústica & Mejor margarita de 2021 para Tequila Don Julio (Mezcal Unión Joven, licor casero de cítricos, jarabe de maracuyá, jugo de naranja y tintura de canela) 200 ml - \$220

### 5 REYES

*By Miguel Nuñez*

Ganadora de la mejor margarita de Sayulita, Nayarit en 2016 en el Open House Competition. (Cascahuin Blanco, Cointreau, jarabe artesanal de 5 chiles y jugo de limón) 250 ml - \$220

### JAMAICA CHAI

**Ganadora de nuestros corazones**

*By Victoria Garcia Noblejas*

(Mezcal Unión Silvestre, Cointreau, jarabe casero de Jamaica y Chai y jugo de limón) 200 ml - \$220

## GIN TONICS

### **SUNSET TONIC**

(Tanqueray Rangpur, Limoncello, bitters de naranja y agua tónica) 260 ml - **\$220**

### **PIGGY TONIC**

*By Miguel Bolaños*

(Armónico gin macerado con fresa, Aperol y agua tónica) 260 ml - **\$220**

### **RESIDENCIA TROPICAL**

(Armónico gin, St. Germain, jugo de limón y agua tónica) 260 ml - **\$220**

### **PAREJA TROPICAL**

(Armónico gin, jarabe de fresa y guayaba y jugo de limón) 260 ml - **\$220**

## SPRITZ

### **TANGERINE SPRITZ**

(ST Germain, Prosecco, Suero de Mandarina) 260 ml - **\$220**

### **WHITE SEA**

(Gin Armónico, Licor Kalani, nieve de limón, Prosecco) 260 ml - **\$220**

### **AFTER SURF**

(Tanqueray Ten, Jugo de Lima, Vino espumoso, Agua Tónica y Bitter de hoja santa) 260 ml **\$220**

### **ALOHA**

(Tanqueray, aloe vera, jugo de arándano, jugo de limón y jarabe Natural) 260 ml - **\$220**

### **HAWAI DE VACACIONES**

(Absolut Raspberry, vino espumoso, jarabe de maracuyá y agua mineral) 260 ml - **\$200**

## CARAJILLOS

### **CARAJILLO BRUJO**

(Mezcal Unión Uno, Frangelico, nieve de vainilla, espresso y nuez moscada) 200 ml - **\$200**

### **CARAJILLO MITA**

(Cascahuin Blanco, Fernet Branca, jarabe de jengibre y espresso) 200 ml - **\$200**

### **CARAJILLO TRADICIONAL**

(Licor 43 y café espresso) 200 ml - **\$190**

## COCTELES SIN ALCOHOL

### **BERRY TEMPLE**

(Zarzamoras, jugo de arandano, jarabe de menta, ginger ale) 260ml - **\$90**

### **AGUACHILE**

(Ginger birra, jugo de pepino, jugo de limón y sal de habanero) 260 ml - **\$90**

### **MANZANILLA MARACUYA**

(On-T manzanilla, jarabe de maracuyá y jugo de limón) 260 ml - **\$90**

## DRINKS MENU

### MARGARITA MAZUNTE

*By Maria Castro*

(Cascahuin Reposado, Cointreau, lime juice, Strawberry and orange syrup and Citrus Salt) 200 ml - **\$200**

### MARGARITA SUIZA

*By Andrés Deanda*

(Mezcal Unión Uno, Cointreau, Apple Liqueur and cedron foam) 200 ml  
**\$200**

### MARGARITA NAHUALT

*By Mario Navarrete*

(Mezcal Unión Silvestre, Green Chartreuse, blackberries and lime juice)  
200 ml - **\$200**

### MARGARITA ZEMPO

*By Grecia Hermosillo*

(Mezcal Unión Uno, Ancho Reyes Verde, red wine reduction and lime juice) 200 ml -  
**\$200**

### MARGARITA LA ISLA

*By Javier Landin*

(Tequila Cascahuin Blanco, Narano Liqueur, Raspberries extract and Tradicional Guava Ate syrup) 200 ml - **\$200**

### MARGARITA MARIA SABINA

*By Desire Verastegui*

(Mezcal Union Uno, Citrus liqueur infused whit Epazote, Agave Syrup and lime juice)  
200 ml - **\$200**

### MARGARITA CHILANGA

*By Cristian Hernandez*

(Cascahuin Reposado, Ancho Reyes Rojo, grill pineapple juice, orange juice, lime juice, agave syrup and tortilla salt) 200 ml  
- **\$200**

### MARGARITA SAYULITA

*By Angel Becerra*

(Mezcal Unión Joven, Cointreau, yak fruit syrup, lime juice and salt) 200 ml - **\$200**

### AWARD-WINNING MARGARITA

#### DOÑA FELIX

**Winner of the best Margarita of the year for Cointreau 2021**

*By Simon Alberti*

(Cointreau, Cascahuin Blanco macerated with Butterfly Pea, Natural Mexican vanilla, Limejuice and Syrup) 120 ml - **\$220**

### MARGARITA DE LA PASION

*By Porfirio Hernández*

All-time La Rustica's Best Seller & Don julio Tequila's best margarita 2021 (Mezcal Unión Joven, homemade citrus liqueur, passion fruit syrup, orange juice and cinnamon tincture) 200 ml - **\$220**

### 5 REYES

*By Miguel Nuñez*

**Winner of Sayulita best Margarita 2016 at local Open House Competition.** (Cascahuin Blanco, Cointreau, artisanal 5 chiles syrup and Lime juice) 250 ml - **\$220**

### JAMAICA CHAI

**Winner of our Hearts**

*By Victoria Garcia Noblejas*

(Mezcal Unión Silvestre, Cointreau, home-made hibiscus and chai syrup and lime juice) 200 ml - **\$220**

## GIN TONICS

### **SUNSET TONIC**

(Tanqueray Rangpur, Limoncello, orange bitters and tonic water) 260 ml - **\$220**

### **PIGGY TONIC**

*By Miguel Bolaños*

(Gin Armónico macerated with strawberry, Aperol and tonic water) 260 ml - **\$220**

### **RESIDENCIA TROPICAL**

(Gin Armónico, St. Germain, lime and tonic) 260 ml - **\$220**

### **PAREJA TROPICAL**

(Gin Armónico, strawberry guava syrup, soda and lime juice) 260 ml - **\$240**

## SPRITZ

### **TANGERINE SPRITZ**

(ST Germain, Prosecco, Suero de Mandarina) 260 ml - **\$220**

### **WHITE SEA**

(Gin Armónico, Kalani liquor, lime ice creme, Prosecco) 260 ml - **\$220**

### **AFTER SURF**

(Tanqueray Ten, lime juice, sparkling wine, soda, tonic water and hoja santa bitters) 260 ml - **\$220**

### **ALOHA**

(Tanqueray, aloe, cranberry juice, lime juice and simple syrup) 260 ml - **\$220**

### **HAWAI DE VACACIONES**

(Absolut Raspberry, sparkling wine, passion fruit syrup and tonic water) 260 ml - **\$200**

## CARAJILLOS

### **CARAJILLO BRUJO**

(Mezcal Unión Uno, Frangelico, vanilla ice cream, espresso and nutmeg) 200 ml - **\$200**

### **CARAJILLO MITA**

(Cascahuin Blanco, Fernet Branca, Ginger syrup and espresso) 200 ml - **\$200**

### **CARAJILLO TRADICIONAL**

(Licor 43 and espresso) 200 ml - **\$190**

## NON-ALCOHOLIC

### **BERRY TEMPLE**

(Blackberries, cranberry juice, Mint Syrup and Ginger Ale) 260ml - **\$90**

### **AGUACHILE**

(Ginger Birra, cucumber juice, lime juice, ginger syrup and habanero salt) 260 ml - **\$90**

### **MANZANILLA MARACUYA**

(On-T chamomile, passion fruit syrup and lime juice) 260 ml - **\$90**