

COCTELES INSIGNIA

- \$377** *Ayy Chihuahua*
Sotol Coyote, Campari, Oporto Ruby
- \$350** *Hana*
Sake Nami Junmai, Cordial de mezcal y manzanilla, Lillet Blanc, Yuzu
- \$350** *Jolgorio*
Raicilla La Venenosa, Ancho Reyes Verde, Estragón, Agua Tónica, Bitter de Apio
- \$320** *A-maiz-ing*
Pox Siglo Cero, Giffard de Maracuyá, Crema de Maíz Amarillo
- \$290** *Curado*
Mezcal Espina Negra, Nanche, Lima, Aquafaba
- \$290** *More-rita*
Tequila 7 Leguas Blanco, Xila, Morita, Mandarina, Miel
- \$350** *Xaman*
Charanda Uruapan Fungi, Dolin Rouge, Ancho Reyes, Ruda
- \$350** *Water Glass*
Ginebra Armónico, St. Germain, Limón Clarificado, Agua Tónica
- \$350** *Sobretablas*
Mezcal Gin Gracias a Dios, Emilio Hidalgo Jerez Palo Cortado, Cordial de Rooibos, Limón Clarificado

CLÁSICOS DE CANDIL

- \$350** *El Último Agave*
Mezcal, St. Germain, Ancho Reyes Verde, Limón Amarillo
- \$370** *Levanta Muertos*
Raicilla, Lillet Blanc, Giffard Flor de Saúco, Limón Amarillo Clarificado
- \$320** *Té de Tila*
Gin Katun, Te Earl Gray, Jarabe Floral, Limón Amarillo, Aquafaba
- \$350** *Mole Fashioned*
Abasolo Whiskey, Licor Nixta, Mole Bitters
- \$320** *Candil Americano*
Licor de Naranjas Controy, Dolin Blanc, Limón Clarificado



AGAVES

“El maguey del mezcal madura en la tierra, luciendo consigo los sabores de nuestra cultura e historia. Todo destilado de agave es una bebida espiritual para el alma”,
GABRIEL REYNOSO, GERENTE DE BEBIDAS

Espadín (Angustifolia)

Nombre otorgado por lo delgado y largo de las pencas que asemejan a espadas. Llega a la madurez a partir de los 8 años o hasta los 12.

\$350 Pierde Almas / San Baltazar Chichicápam y San Juan del Río, Oaxaca | de 8 a 10 años

\$360 Nuestra Soledad / San Baltazar Guélavila, Oaxaca | de 8 a 10 años

\$360 Nuestra Soledad / San Luis del Río, Oaxaca | de 8 a 10 años

Tobalá (Papalometl / Potatorum)

La palabra Tobalá está compuesta por dos vocablos zapotecos, “toba” (maguey) y “lá”, (artículo determinado: el). Llega a la madurez a partir de los 10 años o hasta los 12.

\$640 El Jolgorio / Santiago Matatlán, Oaxaca | 12 años

\$550 Pierde Almas / San Baltazar Chichicápam y San Juan del Río, Oaxaca | 10 años

\$700 Mezcaloteca / Miahuatlán, Oaxaca | 12 años

Karwinskii

A esta especie se le conoce con varios nombres comunes según la región: Cuishe, Madrecuishe, Bicuishe, Barril, Cirial, Tripón, Largo, Tobasiche. Llega a la madurez a partir de los 10 años o hasta los 12.

\$700 Mezcaloteca (Madrecuishe, Bicuishe) / Miahuatlán, Oaxaca | 12 años

\$600 Sacapalabras (Tobasiche) / Santa Catarina Minas, Oaxaca | 10 años

\$550 Pierde Almas (Tobasiche) / San Baltazar Guélavila, Oaxaca | 12 años

\$640 Jolgorio (Barril) / La Compañía y Santa María Zoquitlán, Oaxaca | 12 años

Tepeztate (Marmorata)

“El maguey del monte”, su nombre se deriva del vocablo “tepetl” que en náhuatl significa montaña o monte, pues generalmente se le encuentra en acantilados en el monte. Llega a la madurez a partir de los 25 años o hasta los 35.

\$650 La Medida / Ejutla y Miahuatlán, Oaxaca | 25 años

\$600 Rey Campero / Candelaria Yegolé, Oaxaca | 25 años

\$680 Jolgorio / Santa María Zoquitlán, Oaxaca | 25 años



CLÁSICOS

\$280	Negroni	\$266	PainKiller
\$280	Old Fashioned	\$266	Bees Knees
\$228	Bloody Mary	\$228	Ramos Gin Fizz
\$320	Margarita	\$266	Bramble
\$266	Sidecar	\$266	Hanky Panky
\$266	Whisky Smash	\$228	Jungle Bird
\$266	Boulevardier	\$228	White Lady
\$228	Dark & Stormy	\$260	Paloma
\$266	Sazerac	\$266	Vieux Carre
\$280	Pisco Sour	\$300	Aviation
\$260	Moscow Mule	\$228	Piña Colada
\$228	Daiquiri	\$228	Amaretto Sour
\$266	Mint Julep	\$228	Americano Cocktail
\$265	Mojito	\$228	Gimlet
\$280	Cosmopolitan	\$228	Mai Tai
\$266	Irish Coffee	\$266	Clover Club
\$290	Manhattan	\$266	Corpse Reviver
\$290	French 75	\$266	Penicillin
\$228	White Russian	\$280	Aperol Spritz
\$266	Bellini	\$300	Espresso Martini
\$290	Champagne Cocktail	\$266	Whisky Sour
\$228	Bamboo	\$350	Cadillac Margarita
\$266	Long Island	\$300	Vesper
\$228	Caipirinha	\$300	Bijou



Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% IVA.
15% extra de cargo por servicio.

PARA LLEVAR

750 ml **\$1,200**
375 ml **\$600**

Nuestros cocteles son elaborados al momento para garantizar la mejor calidad y frescura para nuestros huéspedes, usando solamente los mejores destilados y licores.

Último Yaqui

Bacanora, Aperol, Licor de Damiana, Limón Amarillo

Choyerita

Infusión de Tequila con Mango, Licor de Damiana, Cilantro, Lima Limón, Bitter de Habanero

Los Brujos

Café Cold Brew, Licor Averna amaro, Licor Corajito, Bitter de chocolate

Verde Adelita

Sotol Clande, Ancho Reyes Verde, Tomatillo rostizado, Jengibre, Chille Serrano, Limón

SIN ALCOHOL

\$220

Flor del Desierto

Jugo de Toronja, Arándano, Limón, Jarabe Floral y Bitter de Lavanda

\$250

Rita

Jugo de Arándano, Piña, Limón, Jarabe de Moras, Menta

\$250

Trópico de Cáncer

Gel de Frambuesas, Té de Albahaca, Limón, Top de Tonic

EXPERIENCIAS CANDIL

\$1,956

Agave Journey

Un viaje a través de México por medio de sus regiones y destilados

\$1,956

Clase de Coctelería

Aprende con nuestros expertos a preparar los mejores cócteles de Candil

\$1,956

Clase de Mezcal

Conoce el mundo del mezcal y sus características, su complejidad y fineza

\$2,000

Clase de Tequila

Conoce todo sobre la denominación de origen Tequila

\$3,500

Clase de Tequila Ultra

Degusta los mejores Tequilas y conoce de sus encantos

\$2,000

Clase de Vino Mexicano

Conoce y viaja a través de las mejores regiones de vino Mexicano



Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% IVA.
15% extra de cargo por servicio.