



VIVO RESORTS
OAXACAN BEACHFRONT LIVING



Menú adaptado, realizado con productos criollos,
orgánicos y sustentables

El arte de conocer la flora y fauna que nos rodea
mediante experiencias de la Mixología

By : Adonis Escobar de Jesus

Chef Ejecutivo. Hermann Jimenez Lopez



VIVO RESORTS
OAXACAN BEACHFRONT LIVING

MENÚ

Cocteleria Vivo Resort

Calenda

(Mezcal, campari, guayaba, limón, jarabe natural)
(Mezcal, campari, guava, lemon, sugar)

\$140.00

Colorada

(Mezcal, vermouth rosso, jamaica,, jugo de limón, jugo de naranja, bitter de hoja santa)
(Merzcal, vermouth rosso, hibiscus, lemon juice, orange juice, bitter of hoja santa)

\$145.00

Peach Tonic

(Mezcal, shrub de durazno, agua tónica)
(Mezcal, peach shrub, tonic water)

\$135.00

Palmarito

(Mezcal, ginger , maracuyá, agua de coco, limón)
(Mezcal, ginger , passionfruit, coconut water, lemon)

\$140.00

Nixta Chocolate

(Mezcal, nixta licor, tejate, jugo de limón, bitter de chocolate)
(Mezcal, nixta liquor, tejate, lemon juice, chocolate bitter)

\$160.00

Tepache

(Licor ancho reyes, mezcal, tepache, limón, jarabe natural)
(Ancho reyes liquor, mezcal, tepache, lemon, sugar)

\$140.00

MENÚ

Cocteleria Clásica

Margarita

(Tequila, licor de naranja, limón)
(Tequila, orange liquor, lemon)

\$135.00

Mojito

(Ron, menta, limón, azúcar, agua mineral)
(Ron, mint, lemon, sugar, sparkling water)

\$120.00

Aperol Spritz

(Aperol mineral, vino espumoso)
(Mineral aperol, sparkling wine)

\$150.00

Salmoncito

(Ginebra, campari, jugo de toronja)
(Gin , campari, grapefruit juice)

\$140.00

NEGRONI

(Ginebra, campari, cinzano rosso)
(Gin, campari, cinzano rosso)

\$160.00

Carajillo Nixta

(Espresso, nixta de maíz)
(Espresso, corn nixta liquor)

\$150.00