WHERE COCKTAILS *Speak*

HIBOL®

HI-FI SOUND

GDL.MX

HIBOL®

EN HIBOL® CREEMOS QUE LOS CÓCTELES NO SOLO SE BEBEN, SE VIVEN

SOMOS UN ESPACIO ÚNICO DONDE LA COCTELERÍA SE FUSIONA CON LA CREATIVIDAD ILIMITADA, LA SOSTENIBILIDAD Y EL RESCATE DE TRADICIONES OLVIDADAS. NOS DEDICAMOS A REINVENTAR LAS BEBIDAS CLÁSICAS MIENTRAS EXPLORAMOS NUEVOS HORIZONTES, SIEMPRE BUSCANDO SORPRENDER Y DELEITAR A NUESTROS VISITANTES.

NO SOLO ES UN BAR ES UNA EXPERIENCIA CULTURAL COMPLETA. ESPACIO DONDE LOS SABORES, LOS SONIDOS, LAS TRADICIONES Y LA INNOVACIÓN SE ENCUENTRAN PARA OFRECER ALGO MUCHO MÁS QUE UNA SIMPLE COPA.

TE INVITAMOS A UN LUGAR DONDE CADA MOMENTO SE CONVIERTE EN UNA CELEBRACIÓN DE LA VIDA, LA CREATIVIDAD Y LA CONEXIÓN.

NO ES SOLO SOBRE CÓCTELES ES UN VIAJE SENSORIAL.

UN LUGAR CON SONIDO HI-FI DONDE LA MÚSICA EN VINILOS DE LA MAS ALTA FIDELIDAD SE CONVIERTE EN UN COMPONENTE ESENCIAL DE LA EXPERIENCIA.

SIP, SAVOR *And* SOCIALIZE MUSIC

Destilados

NO SENSE IS NO *Taste*

HIBOL

Reglamento

1.BRILLA CON ESTILO.
HIBOL es un espacio especial, donde la elegancia es parte de la esencia. (No shorts, no gorras y no chanclas, deja que tu mejor versión sea la que entre por la puerta).

2.EL RESPETO CREA LA MAGIA.
Valoremos al equipo y el entorno que hacen posible este lugar.

3.RESPIRA LA EXPERIENCIA.
Dentro de HIBOL no se permite fumar, pero tenemos un rincón especial para quienes lo deseen.

4.NUESTRA CRISTALERÍA ES COMO LOS MEJORES RECUERDOS:
Frágil y valiosa. Déjala con nosotros antes de salir.

5.ENERGÍA ALTA, VOLUMEN JUSTO.
Disfruta, pero sin opacar la conversación de los demás. Y recuerda: las palabras también tienen sabor, elige las mejores.

6.LAS MEJORES NOCHES COMIENZAN CON BUENA COMPAÑÍA.
Ven con personas que sumen a la armonía del lugar.

7.CADA CÓCTEL TIENE SU HISTORIA, SABOREA LA ESPERA.
La paciencia siempre se recompensa con una experiencia inolvidable.

8.LA ARMONÍA ES LA CLAVE.
Si se rompe, podríamos invitarte a retirarte. Sé consciente de cuándo es momento de pausar.

HIBOL

SIGNATURE

BOTANICAL TEN MARTINI — $280 / 100 ml
Tanqueray Ten
Cilantro Criollo
Bergamota
Dry Vermouth
Fresco · Herbal · Seco

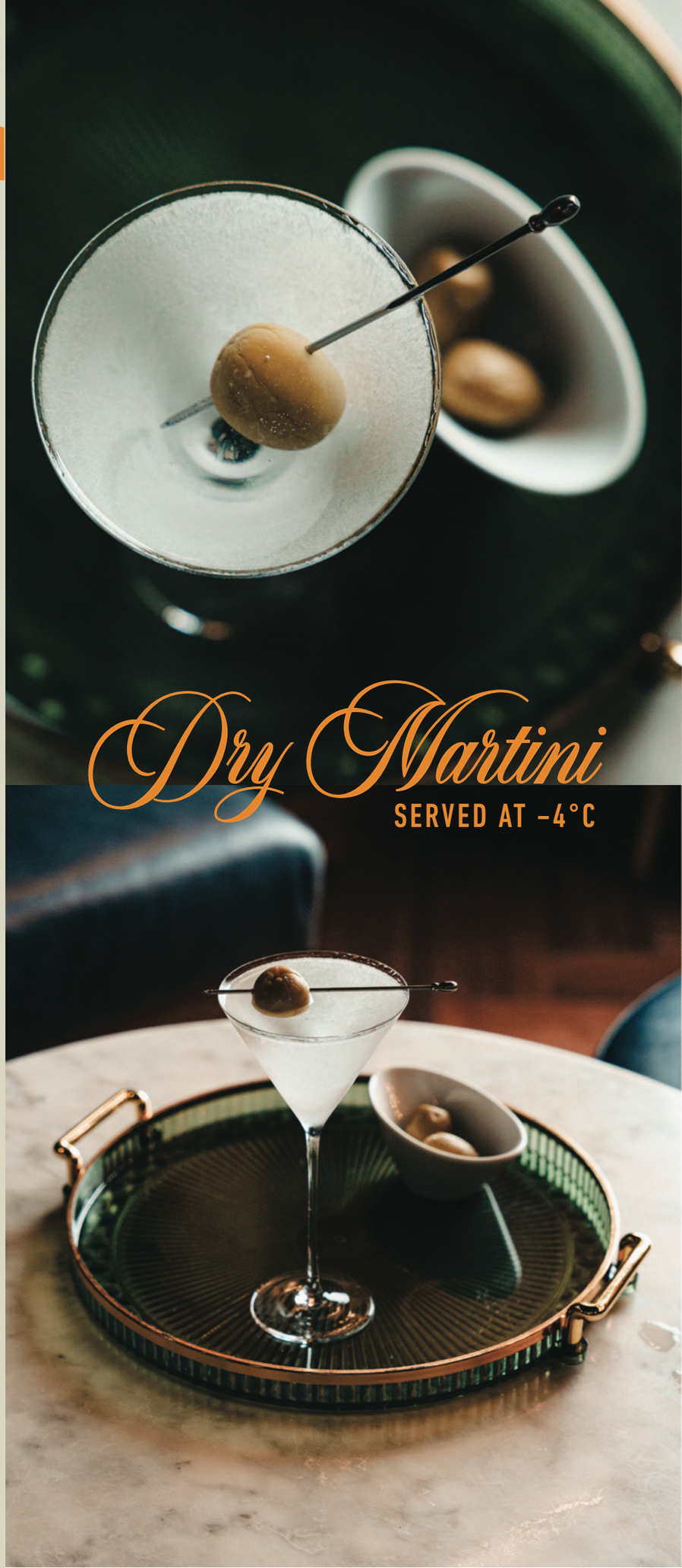
MILPA — $240 / 85 ml
Mezcal Unión Espadin
Licor De Maiz
Horchata
Cocoa Bitter
Ahumado · Especiado · Dulce

THE DINER CUT — $265 / 135 ml
Tequila Herradura Añejo
Leche de Banana
Vainilla
Sedoso · Dulce · Avainillado

BOHEMIAN SUNSET — $230 / 95 ml
Ron Brugal 1888
Frutos Rojos
Bitter de Citricos
Frutal · Herbal · Amargo

MONOGATARI (Cocktail Tibio) — $230 / 150 ml
Bourbon Bulleit
Tée Oolong
St Germain
Miel De Abeja
Cálido · Floral · Meloso

STRAWBERRY FIELDS FOREVER — $240 / 120 ml
Tequila Dobel Diamante
Frambuesa
Miel de Agave
Dry Vermouth
Sedoso · Frutal · Semi Seco



WINES

CARMELO RODERO CRIANZA

Ribera Del Duero, España
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Albillo

$1,900 COPA $400

CHABLIS LES PARCELLAIRES

Chablis, Francia
Chardonnay

$1,900 COPA $400

THE PRISONER RED BLEND

California, USA
Zinfandel, Petite Sirah, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec

$2,700

DOUBLE DIAMOND

Napa Valley,USA
Cabernet Sauvignon

$5,900

CAYMUS CABERNET SAUVIGNON

California, USA
Cabernet Sauvignon

$5,900

ALIÓN — RIBERA DEL DUERO

Ribera Del Duero, España
Tempranillo

$6,000

VALBUENA 5° — VEGA SICILIA

Ribera Del Duero, España
Tempranillo

$10,900

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON LE RESERVE BRUT

$4,000
750 ml

MOËT & CHANDON NECTAR ICE

$4,000
750 ml

DOM PÉRIGNON

$8,500
750 ml

BOTANICAL TEN MARTINI





THE DINER CUT

BOHEMIAN SUNSET





MONOGATARI

STRAWBERRY FIELDS FOREVER



SIGNATURE

MADONNA $250 / 120 ml
Grey Goose
Cordial de Lichi
Dolin Extra dry
Floral · Afrutado · Semi Seco

PLAY BOY $270 / 100 ml
Ketel One Re Destilado con
Chocolate Blanco
Dolin Blanco
Coco y Nuez Liofilizado
Jazmin
Sedoso · Floral · Cremoso

DUCK IN PIJAMAS $230 / 110 ml
Mezcal Creyente Espadin
Miso Rojo
Mango
Ahumado · Tropical · Umami

MATCHA FUNKY $250 / 120 ml
Tanqueray Ten con
Hoja de Higo
Matcha
Agua de Coco
Fresco · Herbal · Intenso

TOMATHYME $230 / 110 ml
Don Julio Blanco
Agua de Tomate
Fresa y Lemon Grass
Cordial de Tomillo
Aceite de Oliva
Frutal · Fresco · Umami


APPLE PIE


SMASH BURGER

BY ULTRAMARINOS
Deli del Mercado

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA $600
Con tuestas de pan masa madre, cassé de tomate.
50 gr

CHIPS MANERO $200
Crujientes de papa lemon-pepper, tzatziki y perlas de avruga.

ACEITUNAS GORDAL LOSADA $290
Desde Andalucía, España, acompaña con cubos de queso cabrales.

MEJILLONES YURRITA $420
En escabeche desde origen y cebollín, se acompaña de chips de papa.

SARDINILLAS YURRITA $420
Conservadas en aceite de oliva extra virgen, se acompaña con galletas Ritz y cebollín.

ALIMENTOS

BY *Paco Ruano*

BIKINI DE POLLO $150
Al carbón con queso mozzarella, alioli, pan de miga tostado.

SMASH BURGER $220
Carne de res Prime en pan martin's, con salsa tártara, salsa Mornay, pimiento piquillo, cebolla morada, acompañado de pepinillos, chile toreado y cátsup con chiltepín.

MONTADITO DE VENTRESCA $450
Tosta de masa madre con mantequilla, láminas de tomate heirloom, burrata cremosa, ventresca de atún curada en casa, vinagre de Jerez, pimentón ahumado y hojas de oxalis.

TOMATE Y QUESOS $170
Rodajas de tomate heirloom , mojo de hierbas, queso cabrales, idiazábal y vinagre de jerez.

PAPAS BRAVAS $175
Gajos de papa confitada en salsa brava y holandesa de papa.

CUBITOS DE TRUCHA $230
Croqueta de Tapioca con queso Chiapas coronado con trucha curada, bombones de aguacate y cilantro criollo.


CUBITOS DE TRUCHA


THE DARK SIDE OF THE MOON

THE DARK SIDE OF THE MOON $230 / 130 ml
Makers Mark con Chocolate Amargo
Cold Brew Especiado
Bitter de Cacao
Solución Salina
Tostado · Semi Amargo · Sedoso

TOKI SAN $260 / 120 ml
Whisky Japonés Toki
Flor de Sauco
Jazmin
Jerez Palomino Fino
Fresco · Floral · Semi Seco

RITMO! $250 / 120 ml
Michter´s Bourbon
Piña
Limón verde
Ginger Fallernum
Tropical · Cítrico · Especiado

CAFÉ HAVANA $250 / 120 ml
Johnnie Walker Black Label
Ron Cubano
Pulpa Maracuyá
Café Espresso
Vainilla
Tropical · Tostado · Semi Amargo

APPLE PIE $270 / 120 ml
Monkey Shoulder
Manzana Roja
Cocchi Americano
Frutal · Fresco · Especiado

MADE IN JAPAN $270 / 140 ml
Whisky Japonés Toki
Matcha
Agua de Platano
Vainilla
Tropical · Dulce · Sedoso

HIBOL

SIGNATURE *Picks*

BABY RUTH

Flor de caña 12 años
Palomitas de Maíz
Mantequilla
Miel de Abeja
Piña
Queso parmesano

Tropical · Dulce · Untuoso

$260
95 ml





SIP BY SIP

Tequila Casa Noble Reposado
Agua de Pimiento Rojo
Fresa
Mix de Acidos

Herbal · Frutal · Especiado

$250
120 ml

MADONNA

Grey Goose
Cordial de Lichi
Dolin Extra dry

Floral · Afrutado · Semi Seco

$250
120 ml





MATCHA FUNKY

Tanqueray Ten con
Hoja de Higo
Matcha
Agua de Coco

Fresco · Herbal · Intenso

$250
120 ml

HIBOL

STAY *Classic*

MINT JULEP — $200 / 70 ml

Jim Beam, Menta
Bitter Angostura
Jarabe Natural

ROB ROY — $250 / 90 ml

Johnnie Walker Black Label
Vermouth Rosso
Angostura

RUSTY NAIL — $200 / 80 ml

Bushmills 10
Drambuie
Angostura Bitter

MARTINEZ — $250 / 100 ml

Tanqueray London Dry
Vermouth Rosso
Luxardo Marraschino
Orange Bitter

DAIQUIRI — $200 / 100 ml

Ron Bacardi
Jugo de Limón Verde
Azúcar

DRY MARTINI -4°C — $280 / 100 ml

Tanqueray Ten
Dolin Extra Dry
Aceituna Natural
Aceituna Rellena de
Blue Cheese o Avellana

NAKED AND FAMOUS — $260 / 130 ml

Unión Espadín
Chartreuse Amarillo
Aperol
Jugo de Limón Verde

THE LAST WORD — $250 / 130 ml

Tanqueray London Dry Gin
Chartreuse Verde
Luxardo Maraschino
Jugo de Limón Verde