



2023

El Menú de Selva es un viaje a través de una serie de ciudades imaginarias, una geografía ficticia donde ingredientes Mexicanos e Internacionales interactúan para crear un ecosistema lleno de sabor.

Los cócteles están inspirados en el trabajo del naturalista viajero Alexander Von Humboldt (1769-1859), uno de los primeros en percibir el mundo como un ecosistema interconectado en lugar de un grupo de Estados con intereses geopolíticos opuestos.

Durante sus exploraciones por México y América del Sur lo movió la curiosidad científica de comprender cómo la flora y la fauna coexisten para crear ecosistemas complejos y cómo la altitud juega un papel clave en el crecimiento de las plantas y la vegetación en general.

Humboldt introdujo el término "Isotermas" y dibujó el primer mapa de temperatura del mundo, destacando cómo los lugares con una latitud similar comparten el mismo clima y explicando por qué plantas similares pueden crecer en regiones tan distantes como América Central y África del Norte, Sudeste Asia y Sudamérica,...

En una época de inestabilidad climática, nuestro menú es un homenaje al legado de un hombre que se refirió al Clima como el punto de entrada para describir la diversidad del Mundo.

Alexandra Purcaru, Co-Founder & Beverage Director

Selva Menu is a journey through a series of fictional cities, an imaginary geography where Mexican and International ingredients interact to create a flavourful Ecosystem.

The Cocktails are inspired by the work of world-traveler naturalist Alexander Von Humboldt (1769-1859), one of the first to perceive the World as an Interconnected Ecosystem instead of a group of States with opposed geopolitical interests.

During his explorations of Mexico and South America he was moved by the scientific curiosity to understand how flora and fauna coexist to create complex ecosystems and how Altitude plays a key role in the growth of plants and vegetation in general.

Humboldt introduced the term “Isotherms” and drew the first Temperature Map of the world, highlighting how places with similar latitude share the same climate and explaining why similar plants can grow in regions as far-apart as Central America and North Africa, South-East Asia and South America, ...

In a time of climate deregulation, our menu is an homage to the legacy of a man who referred to Climate as the entry point to describe the diversity of the World.

Alexandra Purcaru, Co-founder & Beverage Director



*Si preguntas por Morada,
todos te dirán que no existe
un pueblo con este
nombre...*

Cítrico · Floral · Astringente

**RON MK 3 AÑOS CON
CÁSCARA DE PLÁTANO
MACHO COCIDO**

RON PARANUBES

LIMÓN VERDE

JAZMÍN

*If you ask about Morada,
everyone will tell you that
no town goes by this
name...*

Sour · Blossom · Astringent

**MK RUM 3 YEARS WITH
ROASTED PLANTAIN SKIN**

PARANUBES RUM

LIME

JASMIN



\$ 200



En Aspic, los campos de lúpulo crecen más altos que los guisantes trepadores...

Cremoso · Herbal · Sorprendente

**MEZCAL ALIPÚS
SANTA ANA**

**AGUACATE Y HOJAS
DE AGUACATE**

**CERVEZA SESSION IPA
PIEDRA LISA**

MIEL DE ABEJA

In Aspic, hop fields grow higher than climbing peas...

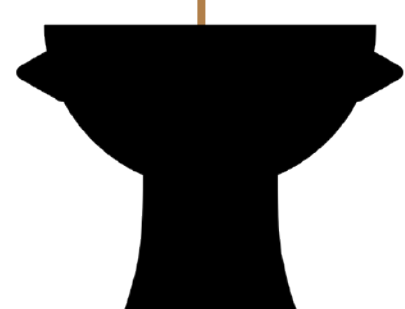
Creamy · Herbal · Unexpected

**SANTA ANA
ALIPÚS MEZCAL**

**AVOCADO AND AVOCADO
LEAVES**

**PIEDRA LISA SESSION
IPA BEER**

HONEY



\$ 230



En Brancamara solo se puede tomar café después del anochecer...

Amargo · Mentolado · Refrescante

**TEQUILA ALTOS
CAFÉ DE PLUMA HIDALGO
TAMARINDO & PITIONA
BRANCA MENTA
AMARENA**

When in Brancamara you can only drink coffee after dusk...

Bitter · Minty · Refreshing

**ALTOS TEQUILA
PLUMA HIDALGO COFFEE
TAMARIND & PITIONA
BRANCA MENTA
AMARENA**

\$ 200



*Descubre Bosque
atravesando la selva de Chiles
Pasilla, salen literalmente
de trompetas...*

Picante · Salino · Sápido

**MEZCAL REPOSADO
LOS DANZANTES**

CHINTEXTLE

SALSA PONZU

PUNT-E-MES

*Discover Bosque by
crossing a jungle of Chile
Pasilla, they literally come
out of trumpets...*

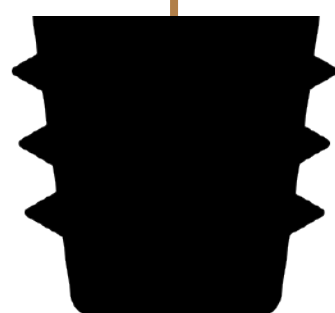
Spicy · Saline · Savoury

**LOS DANZANTES
REPOSADO MEZCAL**

CHINTEXTLE

PONZU SAUCE

PUNT-E-MES



\$ 230



MILPERO

OAXACA

*Solo puedes pasar 8' en
Milpero, la comunidad
japonesa más grande de
los Valles Centrales...*

*Seco · Botánico ·
Gastronómico*

**GINEBRA BEEFEATER
CHEPICHE & TÉ LIMÓN
SAKE NAMI
VERMOUTH DRY
CARPANO
TOMATES MILPEROS**

*You can only spend 8' in
Milpero, the largest
japanese community in
Valles Centrales...*

*Dry · Botanical ·
Gastronomical*

**BEEFEATER GIN
CHEPICHE & LEMONGRASS
NAMI SAKE
CARPANO DRY VERMOUTH
"MILPERO" TOMATOES**



\$ 230



*Llegarás a Passiflora
después de dar la vuelta al
mundo en sentido
contrario...*

Tropical · Especiada · Tánico

RON PARANUBES AÑEJO

RON VALDEFLORES

**CURRY & ACEITE
DE COCO**

MARACUYÁ

LILLET BLANC

*You will reach Passiflora
after circumnavigating the
world in a counterclockwi-
se direction...*

Tropical · Spicy · Tannic

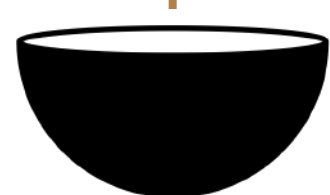
PARANUBES AÑEJO RUM

VALDEFLORES RUM

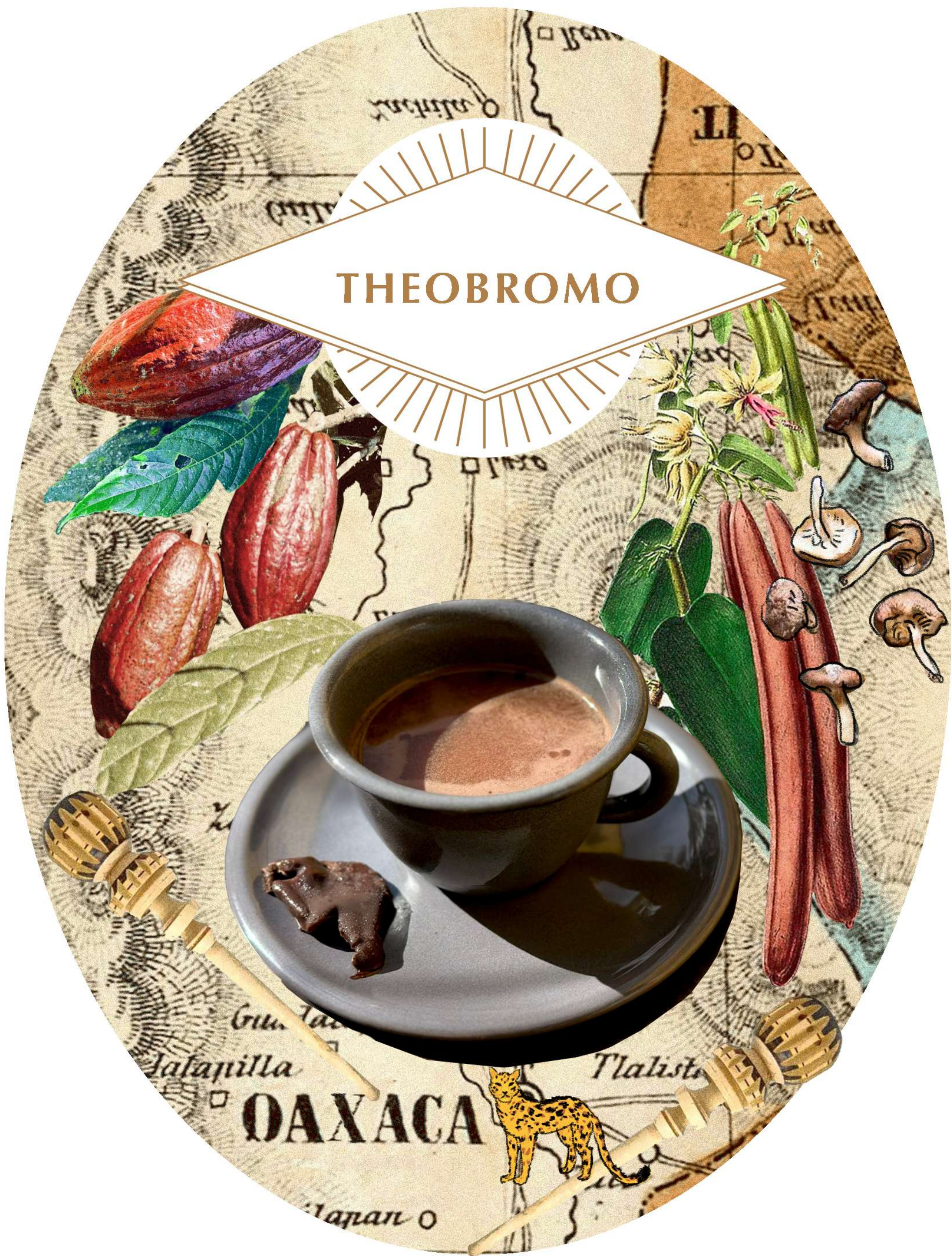
CURRY & COCONUT OIL

PASSION FRUIT

LILLET BLANC



\$ 230



*Solo los amantes
desconsolados están
permitidos en Theobromo...*

Umami · Amable · Festivo

FINO SHERRY
HONGO SHIITAKE
CACAO MAMA PACHA
**VERMOUTH ANTICA
FORMULA**
**SHIITAKE EN CAPA DE
CHOCOLATE**

*Only heartbroken lovers
are allowed in Theobro-
mo...*

Umami · Gentle · Cheerful

FINO SHERRY
SHIITAKE MUSHROOM
MAMA PACHA CACAO
**ANTICA FORMULA
VERMOUTH**
CHOCOLATE SHIITAKE



\$ 250

CLÁSICOS

SELVA

Selva en una copa.

Verde . Energético . Para todo el día.

MEZCAL ALIPÚS SN ANA
HOJA SANTA
LIMÓN
MIEL DE AGAVE
LICOR DE CHILE POBLANO
QUESILLO Y ALBAHACA
BITTERS DE ENEBRO

Jungle in a glass.

Green . Energetic . All day.

MEZCAL ALIPÚS SN ANA
HOJA SANTA
LEMON
AGAVE SYRUP
CHILE POBLANO LIQUOR
OAXACAN CHEESE & BASIL
JUNIPER BITTERS



\$ 200



MIAHUATLAN

Un elixir morado suspendido entre montañas brumosas y árboles tropicales.

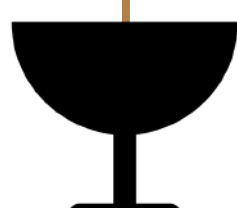
Aromático . Intenso . Equilibrado

MEZCAL ALIPÚS SAN ANDRES
JEREZ OLOROSO
CYNAR
HONGO SHIITAKE

A ruby elixir suspended between misty mountains and tropical trees.

Aromatic . Rich . Balanced

MEZCAL ALIPÚS SAN ANDRÉS
OLOROSO SHERRY
CYNAR
SHIITAKE MUSHROOM



\$ 230

ACAPULQUE

Una calenda de fermentación.

Vigorizante . Láctico . Fruity

AGUA DE KEFIR

PIÑA

SPIRULINA

PULQUE DE NOCHIXTLÁN

CAMPARI

A calenda of fermentation.

Invigorating . Lactic . Fruity

KEFIR WATER

PINEAPPLE

SPIRULINA

NOCHIXTLÁN PULQUE

CAMPARI

\$ 195

VIRGEN DE
GUADALUPE

*“Like a virgin... touched for the very first
time ...”*

Gourmet . Sávido . Umami

JUGO DE TOMATE “SELVA”

CORDIAL DE APIO

JUGO DE LIMÓN AMARILLO

TINTURA DE CHILES

GARUM DE LABO FERMENTO

**(OPCIÓN CON ALCOHOL:
MEZCAL, VODKA O GINEBRA)**

*“Like a virgin... touched for the very first
time ...”*

Savoury . Briny . Umami

“SELVA” TOMATO JUICE

CELERY CORDIAL

LEMON JUICE

CHILI TINCTURE

GARUM FROM LABO FERMENTO

**(OPTION WITH ALCOHOL:
MEZCAL, VODKA OR GIN)**

\$ 110 - 180

STILL A MARTINI

Un Martini nacido en Oaxaca

Vivo . Seco . Elegante

MEZCAL DANZANTES STILL PROOF

LICOR DE FLOR DE SAÚCO

VERMOUTH SECO DOLIN

SPAGHETTI DE NOPAL

*A Martini born in Oaxaca.
But still a Martini.*

Wake-me-up . Dry . Elegant

MEZCAL DANZANTES STILL PROOF

ELDERFLOWER LIQUEUR

DOLIN DRY VERMOUTH

NOPAL SPAGHETTI

\$ 250



PALOMAS

*TODOS NECESITAMOS UNA PALOMA EN
NUESTRA VIDA*

WE ALL NEED A PALOMA IN OUR LIFE



OFRENDA PALOMA

**TEQUILA CASA DRAGONES
CHARTREUSE VERDE
CORDIAL DE BETABEL, ENELDO Y
FRAMBUESA**

**CASA DRAGONES TEQUILA
GREEN CHARTREUSE
BEETROT, DILL &
RASPBERRY CORDIAL**



\$ 275



POLEO PALOMA

**TEQUILA ALTOS
JUGO DE LIMON VERDE
CORDIAL DE TORONJA Y POLEO
VELVET SODA TORONJA
SAL DE POLEO**

**ALTOS TEQUILA
LIME JUICE
GRAPEFRUIT & POLEO CORDIAL
GRAPEFRUIT VELVET SODA
POLEO SALT**



\$ 195





**PEPE PORN STAR
MARTINI**

**MEZCAL SIETE MISTERIOS
DOBA YEJ
MARACUYA
PROSECCO
LIMÓN
MIEL DE AGAVE**

**MEZCAL SIETE MISTERIOS
DOBA YEJ
MARACUYA
PROSECCO
LEMON
AGAVE HONEY**



\$ 230



ALCOOL - FREE / COCKTAIL / SIN ALCOHOL



MARACUYA BASIL SMASH

MARACUJA
BASIL LEAVES
AGAVE HONEY
LEMON

MARACUYÁ
HOJAS DE ALBAHACA
MIEL DE AGAVE
LIMÓN



\$ 110

FAKE BRANCAMARA

CLARIFIED COFFEE AND
TAMARIN
PITIONA AND AGAVE
HONEY
MINT
TONIC WATER

CLARIFICADO DE CAFÉ
Y TAMARINDO
PITIONA Y MIEL DE
AGAVE
HIERBABUENA
AGUA TONICA

VIRGEN VIRGEN

HOMEMADE TOMATO
JUICE
CELERY CORDIAL
LEMON JUICE
GARUM FROM LABO
FERMENTO
CHILI TINCTURE
CHERRY TOMATO
BELLA DI
CERIGNOLA OLIVE

JUGO DE TOMATE
CASERO
CORDIAL DE APIO
JUGO DE LIMÓN
GARUM DE LABO
FERMENTO
TINTURA DE CHILE
TOMATE CHERRY
ACEITUNAS BELLA
DI CERIGNOLA

\$ 110

\$ 110

FAKE PALOMA

POLEO CORDIAL
MELISSA
LEMON
AGAVE HONEY
HOMEMADE
GRAPEFRUIT
SODA
POLEO RIM SALT

CORDIAL DE POLEO
MELISA
LIMÓN
MIEL DE AGAVE
SODA DE TORONJA
CASERA
SAL DE POLEO

\$ 110



MEZCAL

DE LA CASA

ALIPÚS \$145

ALIPÚS SAN ANDRÉS
ALIPÚS SAN BALTAZAR
ALIPÚS SAN JUAN
ALIPÚS SANTA ANA
ALIPÚS SAN LUIS

ALIPÚS SAN MIGUEL \$180

TÍO FÉLIX
TÍO LEONARDO
TÍO JESÚS

LOS DANZANTES

JOVEN \$180
REPOSADO \$250
AÑEJO \$250
TOBALÁ \$250
PECHUGA \$250
SIERRA NEGRA \$250
ARROQUEÑO \$250



EDICIONES ESPECIALES

ALIPUS XX ANIVERSARIO \$250
ALIPÚS SAN ANDRÉS
ALIPÚS SAN LUIS

INVITADOS

SIETE MISTERIOS

ESPADÍN - MEXICANITO \$225

KOCH

PIERNA DE BORREGO \$295
PASMO \$220

REY CAMPERO

JABALÍ \$220

ORIGEN RAÍZ

CHACALEÑO \$190

THE LOST EXPLORER

ESPADÍN \$250
TOBALA \$500
SALMIANA \$700

MEZCAL VAGO

BARRO NEGRO \$195
MEXICANO \$240
CUISHE \$240

MONTELOBOS

ESPADÍN ANCESTRAL \$220
TOBALÁ \$240

REAL MINERO

LARGO \$285
ARROQUEÑO \$285

EL JOLGORIO

TEPEZTATE \$280
BARRIL \$280

LALOCURA

TOBASICHE \$300
SAN MARTINERO \$300
TOBALÁ \$300

MEZCAL CUISH

CUISHE \$225
MADRECUISHE \$265

FANEKANTSINI

CHATO \$195
BARRIL \$200

DEL MAGUEY

ESPADIN \$210
ESPADIN - ARROQUEÑO \$210
ESPADIN - LAS MILPAS \$175
PAPALOME \$210
PAPALOTE - PIZORRA \$210
TOBALA - ESPADIN-SANTO DOMINGO ALBARRADAS \$300

DESTILADOS

MEXICANOS

MAÍZ NATION	
AÑEJO	\$300
BLANCO	\$170
GINEBRA ARMÓNICO	\$215
GINEBRA KATÚN	\$190
GIN CONDESA	
PALO SANTO	\$180
XOCONOSTLE AZAHAR	\$180
ANTOLOGIN	\$180
1533 VODKA	\$130
MK RON	
ORGÁNICO	\$130
ORGÁNICO 3 AÑOS	\$170
8 AÑOS	\$180
10 AÑO	\$240
RON PARANUBES	
BLANCO	\$110
AÑEJO	\$130
SEÑOR SOTOL	\$195
SOTOL DELINCUENTE	\$195
GRANICERA	\$160
WHISKEY PRIETO	\$180
WHISKEY ORIGEN	\$150



TEQUILA



DON JULIO	
BLANCO	\$220
REPOSADO	\$220
AÑEJO	\$220
70	\$260
CASA DRAGONES BLANCO	\$320
ALTOS PLATA	\$140
ALTOS REPOSADO	\$155



DESTILADOS

INTERNACIONALES

WHISKY

BUCHANAN'S
18 \$310
MASTERS \$240

GLENFIDDICH \$245

MACALLAN 12 AÑOS \$270

J.W
BLUE LABEL \$650
BLACK LABEL \$240

WILD TURKEY BOURBON \$120

BULLEIT BOURBON \$145

WILD TURKEY RYE \$120

SUNTORY TOKI \$210

MONKEY SHOULDER \$270

GLENMORANGIE \$270

MICHTER'S RYE \$295

MICHTER'S BOURBON \$295

BRANDY & COGNAC

TORRES XV \$120

TORRES XX \$215

MARTELL VSOP \$215

HENNESSY VSOP \$245

VODKA

KETEL 1 \$145

GREY GOOSE \$175

BELVEDERE \$220

GINEBRA

BEEFEATER \$165
24 \$190

HENDRICKS \$200

MONKEY 47 \$250

BOTANIST \$200

ROKU \$190



CERVEZA, VINO & BEBIDAS

CERVEZA ARTESANAL

Nuestra selección de cervezas artesanales e incluye una variedad de estilos, todas de México y con un enfoque particular en las cervecerías oaxaqueñas.

Pregúntele a su barman por las recomendaciones de temporada.

Our selection of craft beers includes a variety of styles, all from Mexico & with a particular focus on Oaxacan beers.

Ask your barman for season recommendations.

VINO NATURAL

Nuestra selección de vinos naturales está en constante evolución. Valoramos la amplia gama de sabores de los terroirs mexicanos y internacionales.

**Selección Selva
VINO DEL POGGIO (ITALIA)**

BLANCO, NARANJA
Copa \$ 190
Botella \$ 900

Our Natural Wines selection is in constant evolution to reflect the wide range of flavors of Mexican and International terroirs.

**Selva selection
VINO DEL POGGIO (ITALY)**

WHITE, ORANGE
Glass \$ 190
Bottle \$ 900

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT \$1900

PULQUE

PULQUE NOCHIXTLÁN \$60

SIN ALCOHOL

AGUA DE MARACUYÁ \$30

LIMONADA \$35

LA GRAN COLA \$45

COCKTAIL SIN ALCOHOL \$95



APERITIVOS



TOSTADAS DE ATÚN

*Tostadas de atún . cremoso de aguacate.
vinagreta de ajonjolí . soja*

*Tuna tostada . avocado. sesame vinaigrette .
soy sauce*

\$ 185



ENSALADA DE BETABEL

*Betabel Asado en Cafe . Crema de Queso
Chiapas*

*Coffee-roasted Beetrot . Chiapas Cheese
Cream*

\$ 195



AGUACHILE

*Aguachile de Camarones . Chintextle . Tasajo
Oreado . Aguacate . Milpero . Jícama .
Aceite de Chepiche*

*Shrimp Aguachile. Chintextle. Tasajo.
Avocado . Milpero Tomato . Jicama .
Chepiche oil*

\$ 265



HOIA SANTA

*Hoja Santa . Quesillo Oaxaqueno . Queso
de Cabra . Salsa de Miltomate . Chile Meco*

*Hoja Santa . Oaxacan cheese . Goat Cheese .
Miltomate Sauce . Meco Pepper*

\$ 165



ESQUITES

*Esquites . Chile Guajillo . Mayonesa.
Queso Chiapas . Chapulines .
Cilantro Criollo*

*Esquites . Guajillo Pepper . Mayonnaise .
Chiapas Cheese . Grasshoppers . Creole
Cilantro*

\$ 50

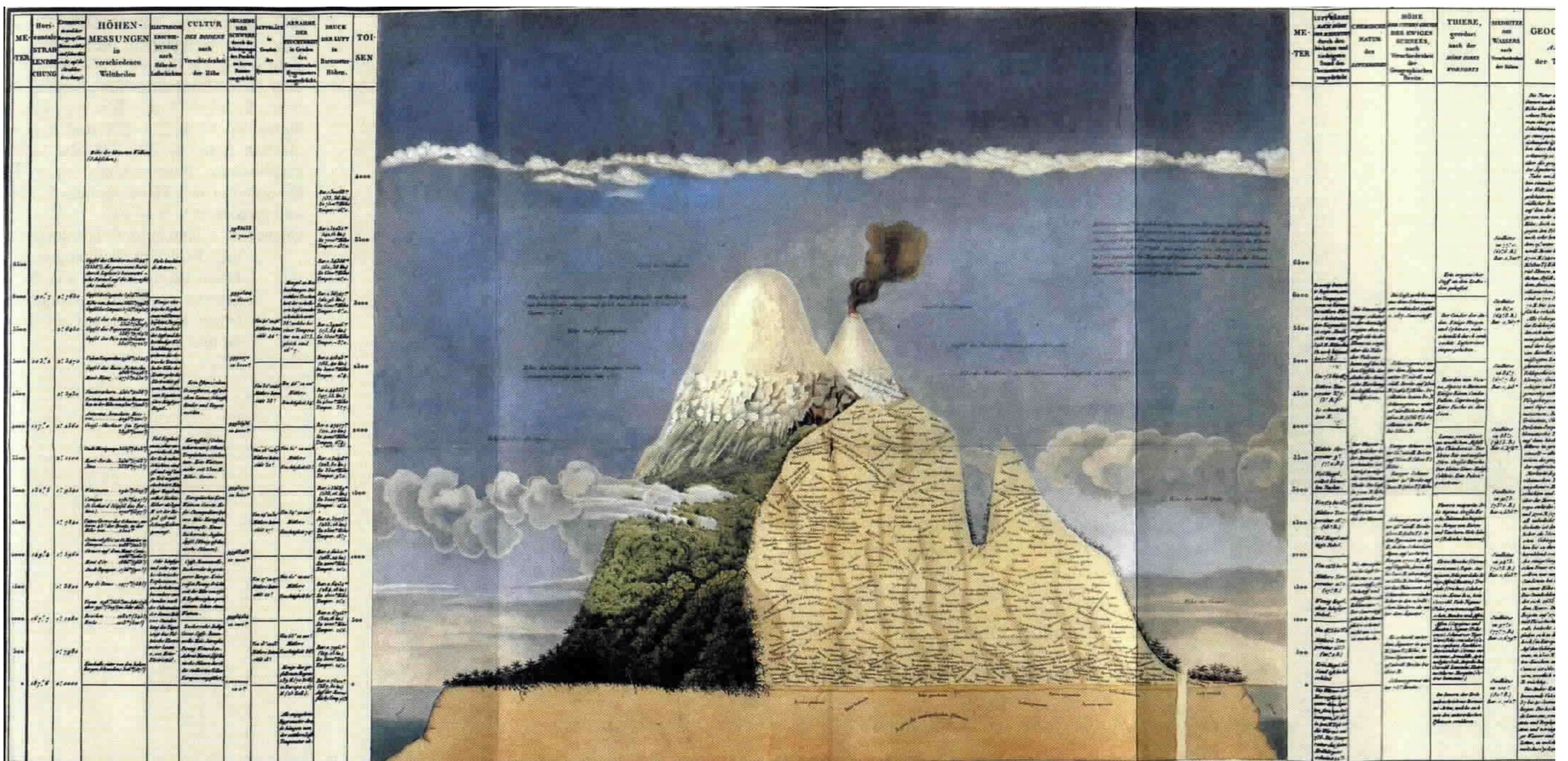


CONCEPT
Art Cocktail Club

ILLUSTRATIONS
Vincent Moustache

COCKTAILS
Alexandra Purcaru & Selva Team

2023



Geographie der Pflanzen in den Tropen-Ländern;
 Ein Naturgemälde der Anden,
 gegründet auf Beobachtungen und Messungen, welche vom 10.^{ten} Grade nördlicher bis zum 10.^{ten} Grade südlicher Breite angestellt worden sind, in den Jahren 1799
 von ALEXANDER VON HUMBOLDT und A. G. BONPLAND.

INSPIRED BY "Study of the the distribution of plants on Mount Chimborazo" by Alexander Von Humboldt