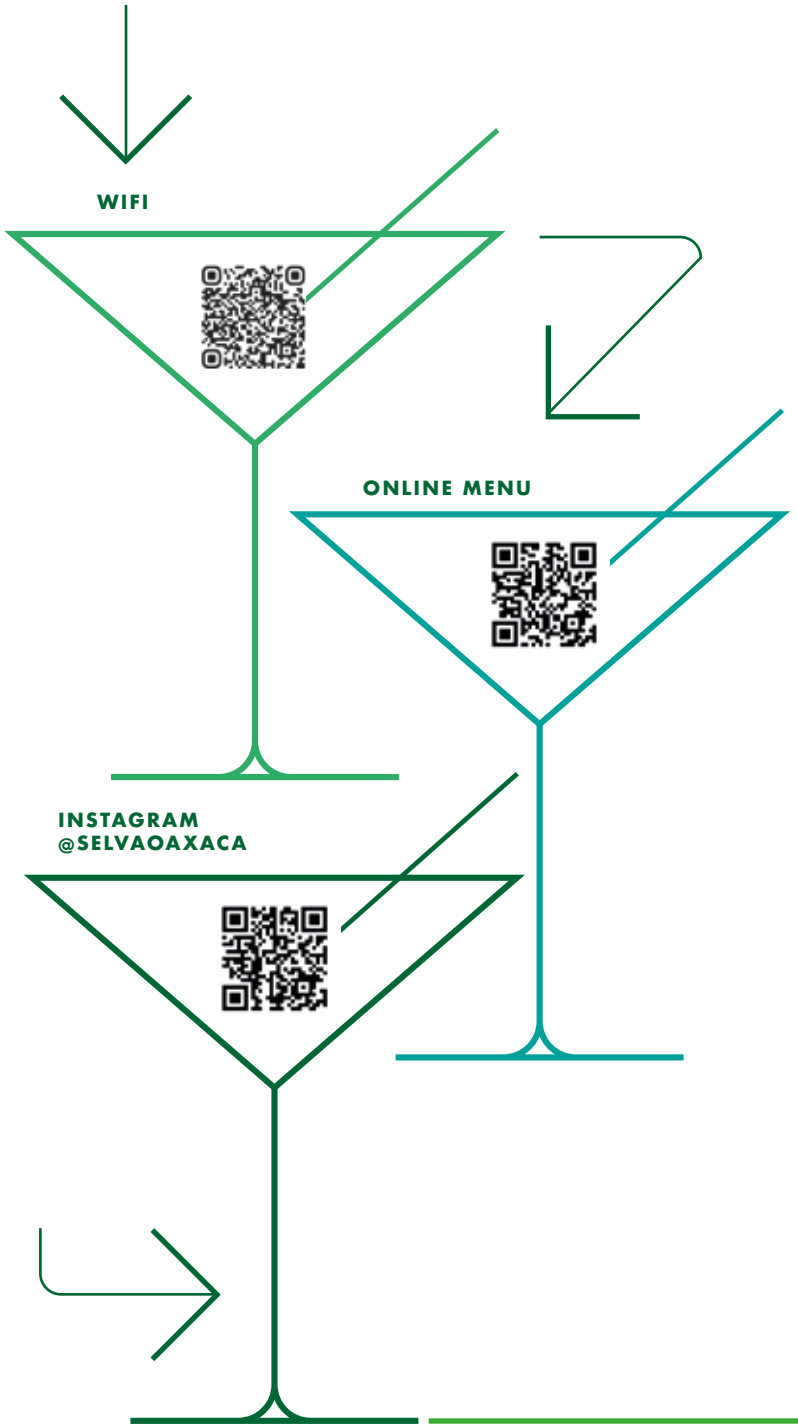
SELVA

- OAXACA COCKTAIL BAR -





TU VIAJE EMPIEZA JUSTO AQUÍ

YOUR JORNEY STARTS JUST HERE

At SELVA, we create gastronomic cocktails with precision & creativity, blending the essence of Oaxaca with a global playful spirit.

En **SELVA** creamos **cócteles gastronómicos con precisión y creatividad**, destilando la esencia de Oaxaca con un espíritu lúdico y global.

01

Our menu starts in the LAB. This is where curiosity & obsession with ingredients meet. Cocktails born from constant experimentation and too many "what ifs".

Nuestro menú comienza en el **LAB**. Aquí se encuentran la curiosidad y la obsesión por los ingredientes. Cócteles nacidos de la experimentación constante y de demasiados "y si probamos…?"

02

Feeling bubbly? The HIGHBALLS are cold, crisp, & ready to keep things moving.

¿Con ganas de burbujas? Los **HIGHBALLS** son fríos, frescos y están listos para mantener el ritmo.

03

It's always MARTINI time. Dirty, classic, or twisted our way. A proper drink for serious moments and questionable decisions.

Siempre es momento de un **MARTINI**. Sucio, clásico o reinterpretado a nuestra manera. Un trago perfecto para momentos serios y decisiones impulsivas.

04

Before you leave, do yourself a favor & try our SELVA ICONS. These are the drinks that refused to disappear & entered our personal hall of fame.

No te vayas sin probar los icónicos de selva: **SELVA ICONS**. Son los cócteles que no quisieron desaparecer y entraron en nuestro salón de la fama.

05

CLASSICS?
Ask for almost anything, or trust us and try the ones we love, with a Mexican touch.

¿**CLÁSICOS**?
Pide casi cualquiera o confía en nosotros y prueba los que más queremos, con un toque mexicano.

06

Not drinking alcohol?
We've got you covered with NO-ALOCHOL cocktails :)

¿No tomas alcohol?
Tenemos opciones **SIN ALCOHOL** :)

07 . 08 . 09

Enough Cocktails ?
Beer 07, Mezcal 08 & a carefully chosen lineup of Mexican & international spirits 09.

¿Ya fue suficiente coctelería?
Cerveza 07, Mezcal 08 y una cuidada selección de **destilados mexicanos e internacionales 09**.

10

Drinking is more enjoyable with good food. Find Los Danzantes dishes at FOOD.

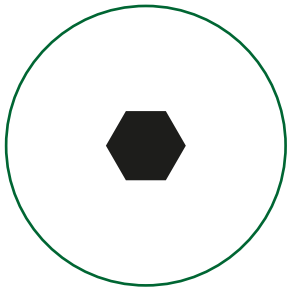
Beber se disfruta más con buena comida. Encuentra los platillos de Los Danzantes en **COMIDA**.

SELVA LAB
01

SELVA LAB



SELVA LAB 01



PASSION & POLLEN

DELICADOS Y MAGNÉTICOS, NACIDOS PARA ATRAER

GINEBRA BEEFEATER . MARACUYÁ . MIEL . CERVEZA . POLEN

VIBRANTE / DORADO / SORPRENDENTE

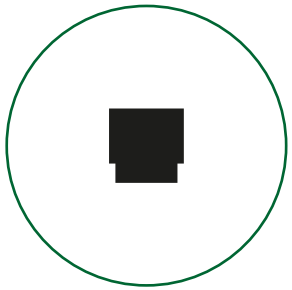
–

DELICATE AND MAGNETIC, DESIGNED TO ATTRACT.

BEEFEATER GIN . PASSION FRUIT . HONEY . BEER . POLLEN

VIBRANT / GOLDEN / UNEXPECTED

$230



JAMAICA & PASILLA

OSCURO Y SECO A PRIMERA VISTA, SALVAJE DE CORAZÓN.

MEZCAL ALIPÚS ST. ANDRÉS . CAMPARI . VERMOUTH CARPANO ROSSO . PUNT-E-MES . CHAMOY DE JAMAICA Y PASILLA MIXE

SEDUCTOR / AMARGO / PROFUNDO

–

DARK AND DRY AT FIRST GLANCE, BUT WILD AT HEART.

ALIPÚS ST. ANDRÉS MEZCAL . CAMPARI . CARPANO ROSSO VERMOUTH . PUNT-E-MES . HIBISCUS & PASILLA MIXE CHAMOY

CHARMING / BITTER / DEEP

$230



VETIVER & GINGER

CALIDOS Y PERSISTENTES, "THESE ROOTS ARE MADE FOR WALKING".

WISKHEY MICHTER'S BOURBON . WILD TURKEY BOURBON . SAKE NAMI . HIDROMIEL . PLATANO . JENGIBRE . SANTABIANCA VETIVER

FRAGRANTE / EXTRAVAGANTE / PECULIAR

–

WARM AND LONG-LASTING, "THESE ROOTS ARE MADE FOR WALKING".

MICHTER'S BOURBON WHISKEY . WILD TURKEY BOURBON . SAKE NAMI . MEAD . BANANA . GINGER . SANTABIANCA VETIVER

FRAGRANT / EXTRAVAGANT / PECULIAR

$250



SELVA LAB 01

MISO & HONEY

NO VENGO A IMPRESIONAR, VENGO A QUEDARME".

RON PARANUBES AÑEJO .RON HAVANA 7 . BAINA DE LA PASSION . LIMÓN . MIEL . MISO DE MAIZ AMARILLO LABO FERMENTO

SEMITROPICAL / NON FILTRADO / EXCENTRICO

–

I AM NOT HERE TO IMPRESS, I AM HERE TO STAY.

PARANUBES AÑEJO RHUM . HAVANA 7 RHUM . PASSION BERRY . LEMON . HONEY . YELLOW CORN MISO LABO FERMENTO

SEMITROPICAL / CLOUDY / ECCENTRIC

$230

SELVA LAB 01

CARROT & SUGARCANE

UN ROMANCE DE SACAROSA ENTRE UN RUBIO ALTO Y UNA PELIRROJA TÍMIDA.

RON PARANUBES . CORDIAL DE ZANAHORIA . JENGIBRE . LIMÓN . SANTABIANCA ZANAHORIA SILVESTRE

SALUDABLE / AGRIDULCE / TEXTURIZADO

–

A SUCROSE AFFAIR BETWEEN A TALL BLOND AND A SHY GINGER.

PARANUBES RHUM . CARROT CORDIAL . GINGER . LEMON . SANTABIANCA WILD CARROT

HEALTHY / BITTERSWEET / TEXTURED

$230

VANILLA & MAIZ

LA ELEGANCIA QUE LLEGA CON EL TIEMPO.

RON VALDEFLORES 3 ANOS . WHISKEY MAIZ NATION AÑEJO . VAINILLA DE LA CHINANTLA . PEDRO XIMENEZ . MAIZ Y ALMENDRA

AROMÁTICO / SEDOSO / COMPLEJO

–

THE KIND OF ELEGANCE THAT COMES WITH AGE.

VALDEFLORES RHUM 3 YEARS . MAIZ NATION AÑEJO WHISKEY . CHINANTLA VANILLA . PEDRO XIMENEZ . CORN

AROMATIC / SIKLY / COMPLEX

$250

HIGHBALLS



POSEIDON

GINEBRA CONDESA . SODA DE PALO SANTO . LICOR DE MASTIHA SKINOS . SANTABIANCA TEREBINTO

RESINOSO / MÍSTICO / PELIGROSO

–

RESINOSO

CONDESA GIN . PALO SANTO SODA . SKINOS MASTIHA LIQUEUR . SANTABIANCA TEREBINTO

RESINOUS / MYSTICAL / DANGEROUS

$230

GUAVA SPRITZ

TEQUILA ALTOS . APEROL . HOJA DE GUAYABA . JUGO DE CÍTRICOS . SODA DE TORONJA . CHEPICHE . SANTABIANCA TORONJA

HERBÁCEO / CÍTRICO / FRESCO

–

ALTOS TEQUILA . APEROL . GUAVA LEAF . CITRUSES JUICE . GRAPEFRUIT SODA . CHEPICHE . SANTABIANCA GRAPEFRUIT

HERBAL / ZESTY / REFRESHING

$230



ELOTE HIGHBALL

TEQUILA OCHO . SODA DE ELOTE . BITTERS DE EPAZOTE

TERROSO / HERBAL / ELEGANTE

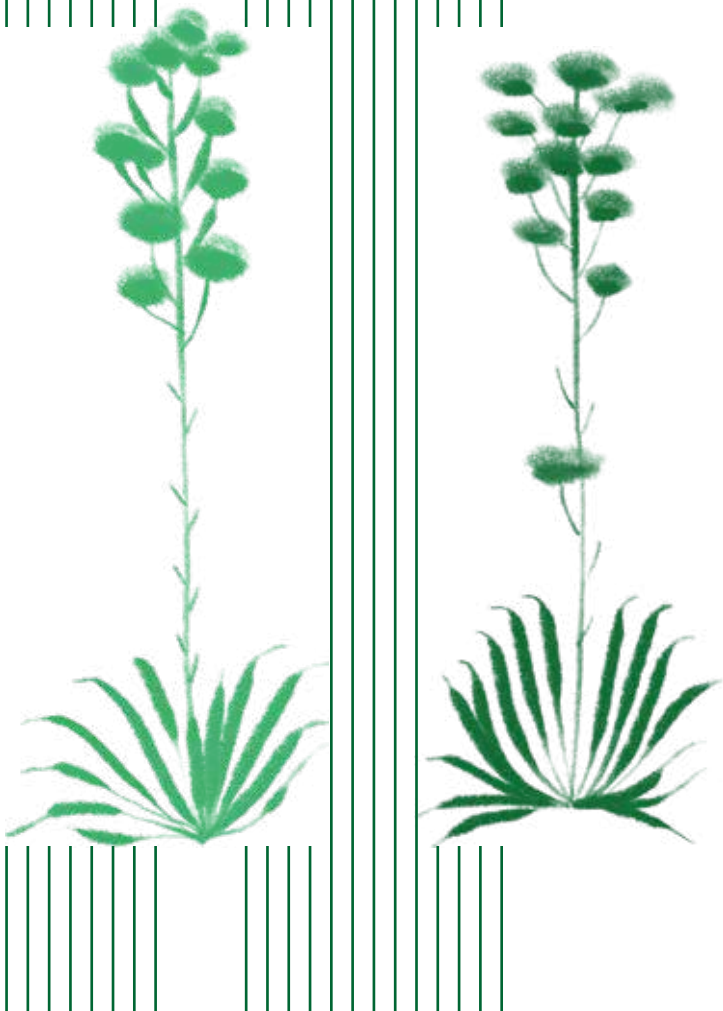
–

TEQUILA OCHO . CORN SODA . EPAZOTE BITTERS

EARTHY / HERBAL / ELEGANT

$230

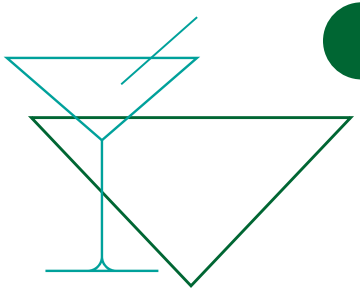
02 HIGHBALLS



MARTINI



03 MARTINI



OLIVA MARTINI

MEZCAL DEL MAGUEY CHICHICAPA . ACEITE DE OLIVO . LILLET . PLÁTANO MACHO . RUIBARBO

SEDOSO / DELICADO / EXTRAVAGANTE

–

DEL MAGUEY CHICHICAPA MEZCAL . OLIVE OIL . LILLET . PLANTAIN . RHUBAR

SILKY / DELICATE / EXTRAVAGANT

$230

OAXACA GIBSON

GINEBRA BEEFEATER . CARPANO BIANCO VERMOUTH . PITIONA .SAKE NAMI . CEBOLLA ENCURTIDA .SALMUERA DE ACEITUNAS

UMAMI / MINERAL / SAPIDO

–

BEEFEATER GIN . VERMOUTH CARPANO BIANCO . PITIONA . SAKE NAMI . PICKLED ONION . OLIVE BRINE

UMAMI / MINERAL / SAPID

$210

GUAVA MARTINI

MEZCAL SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ . MERMELADA CASERA DE GUAYABA . ALMA FINCA LICOR DE NARANJA . LIMÓN

EXÓTICO / ATERCIOPELADO / ENERGÉTICO

–

SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ MEZCAL . HOMEMADE GUAVA JAM . ALMA FINCA ORANGE LIQUEUR . LIME

EXOTIC / VELVETY / ENERGETIC

$230

STILL A MARTINI

MEZCAL LOS DANZANTES STILL PROOF . LICOR ST.GERMAIN . VERMOUTH DOLIN . SPAGHETTI DE NOPAL

VIVO / SECO / ELEGANTE

–

LOS DANZANTES STILL PROOF MEZCAL . ST.GERMAIN LIQUEUR . DOLIN VERMOUTH . NOPAL SPAGHETTI

WAKE-ME-UP / DRY / ELEGANT

$250

03 MARTINI

SESAME ESPRESSO MARTINI

GINEBRA CONDESA . ESPRESSO . ACEITE DE AJONJOLÍ TOSTADO . LICOR DE AVELLANAS . SOY

UMAMI / TOSTADO / REDONDO

–

CONDESA GIN. ESPRESSO . TOASTED SESAME OIL . HAZELNUT LIQUEUR . SOJA

UMAMI / ROASTED / ROUND

$230



SELVA ICONS



SELVA

SELVA EN UNA COPA

MEZCAL ALIPÚS STA ANA . HOJA SANTA . LIMÓN . MIEL DE AGAVE . ANCHO REYES VERDE . BITTERS DE ENEBRO . QUESILLO & ALBAHACA

VERDE/ ENERGÉTICO / PARA TODO EL DÍA

–

SELVA IN A GLASS

ALIPÚS STA ANA MEZCAL . HOJA SANTA . LEMON . AGAVE SYRUP . ANCHO REYES VERDE . JUNIPER BITTERS . OAXACAN CHEESE & BASIL

GREEN / ENERGETIC / ALL DAY

$220



MIHAUATLÁN

UN ELIXIR MORADO SUSPENDIDO ENTRE MONTAÑAS BRUMOSAS Y ÁRBOLES TROPICALES

MEZCAL ALIPÚS SAN ANDRÉS . OLOROSO SHERRY . AMARO CYNAR . HONGO SHIITAKE

AROMÁTICO / INTENSO / EQUILIBRADO

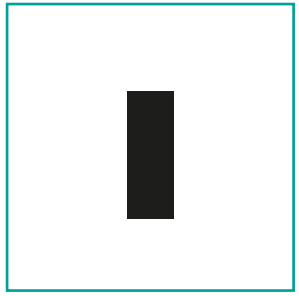
–

A RUBY ELIXIR SUSPENDED BETWEEN MISTY MOUNTAINS & TROPICAL TREES

ALIPÚS SAN ANDRÉS MEZCAL . OLOROSO SHERRY . AMARO CYNAR . SHIITAKE MUSHROOM

AROMATIC / RICH / BALANCED

$230



VIRGEN DE GUADALUPE

“LIKE A VIRGIN... TOUCHED FOR THE VERY FIRST TIME ...”

JUGO DE TOMATE “SELVA” . CORDIAL DE APIO . JUGO DE LIMÓN AMARILLO . TINTURA DE CHILES . GARUM DE LABO FERMENTO .

OPCIÓNES : SIN ALCOHOL MEZCAL ILEGAL, VODKA KETEL ONE O GINEBRA BEEFEATER

GOURMET / SÁPIDO / UMAMI

“SELVA” TOMATO JUICE . CELERY CORDIAL . LEMON JUICE . CHILLI TINCTURE . GARUM FROM LABO FERMENTO .

OPTIONS: ALCOHOL FREE, ILEGAL MEZCAL, KETEL ONE VODKA OR BEEFEATER GIN

SAVOURY / BRINY / UMAMI

$120/220



04 SELVA ICONS

STAR MARTINI

CUANDO EL MEZCAL SE PONE COQUETO

MEZCAL SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ . MARACUYÁ . LIMÓN . MIEL DE AGAVE . PROSECCO

TROPICAL / EFERVESCENTE / CITRICO

–

WHEN MEZCAL DECIDES TO FLIRT

SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ MEZCAL . PASSION FRUIT . LEMON . AGAVE HONEY . PROSECCO

TROPICAL / SPARKLING / SOUR

$230

CLASSICS



CÍTRICO / SOUR

MARGARITA
$230

ALMA FINCA ORANGE LIQUEUR . LEMON JUICE .
OPCIONES:

1. ALTOS TEQUILA / MONTELOBOS MEZCAL

2. CLÁSICA / PICANTE (LICOR DE CHILE PASILLA MIXE ALMA TEPEC)

–

ALMA FINCA ORANGE LIQUEUR, LEMON JUICE
OPTIONS:

1. ALTOS TEQUILA / MONTELOBOS MEZCAL

2. REGULAR / SPICY (ALMA TEPEC PASILLA MIXE LIQUEUR)

DAIQUIRI
$230

RON ALAMBIQUE SERRANO . RON PARANUBES . LIMÓN . AZÚCAR

–

ALAMBIQUE SERRANO RHUM . PARANUBES RHUM . LEMON . SUGAR

NAKED & FAMOUS
$250

MEZCAL ALIPÚS SANTA ANA DEL RÍO . APEROL . CHARTREUSE AMARILLO . LIMÓN

–

ALIPÚS SANTA ANA DEL RÍO MEZCAL . APEROL . YELLOW CHARTREUSE . LEMON



AMARGOS / BITTER

SHAKERATO
$210

CAMPARI . PULQUE

JUNGLEBIRD
$230

CAMPARI . VERMOUTH CARPANO . RON ALAMBIQUE SERRANO . PIÑA . LIMÓN

–

CAMPARI . CARPANO VERMOUTH . ALAMBIQUE SERRANO RHUM . PINEAPPLE . LEMON

NEGRONI
$230

CAMPARI . VERMOUTH CARPANO

OPCIÓN: GINEBRA BEEFEATER / MEZCAL MONTELOBOS

–

CAMPARI . CARPANO VERMOUTH

OPTION: BEEFEATER GIN / MONTELOBOS MEZCAL

AMERICANO
$230

CAMPARI . VERMOUTH . ELOTE SODA

BOLD / INTENSOS

OLD FASHIONED
$350

WHISKY MAIZ NATION SELECCIÓN BARBIERI
OR
WHISKY MICHTER'S RYE

MANHATTAN
$350

CARPANANO ANTICA FORMULA
WHISKY MAIZ NATION SELECCIÓN BARBIERI
OR
WHISKY MICHTER'S RYE

05
CLASSICS



0%

ALCOHOL

VIRGEN VIRGEN	$120
SODAS : PALO SANTO ELOTE POMELO	$120
SPARKLING WATER / AGUA MINERAL	$45

BEER & WINE

07

¿ERES DE CERVEZA (BEER) O DE VINO (WINE)?

CERVEZA BEER

COLIMITA
LAGER

COLIMITA PIEDRALISA
SESSION IPA

SANTA ELODIA
SESSION IPA

TUMBA 7
AMERICAN PALE ALE

$120

WINE VINO

TRABAJAMOS CON PEQUEÑOS PRODUCTORES, NUESTRA SELECCIÓN CAMBIA CONTINUAMENTE. PREGÚNTANOS.

WE WORK WITH SMALL PRODUCERS, SO OUR SELECTION CHANGES CONSTANTLY. ASK US.

$250 / 1200

08

FOOD



OLIVES

ACEITUNAS CERIGNOLA Y KALAMATA . HIERBAS MEDITERRÁNEAS . ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN

CERIGNOLA AND KALAMATA OLIVES . MEDITERRANEAN HERBS . EXTRA VIRGEN OLIVE OIL

$90

HOJA SANTA

HOJA SANTA . QUESILLO ARTESANAL . QUESO DE CABRA . SALSA DE MILTOMATE . CHILE MECO

HOJA SANTA . ARTISANAL QUESILLO . GOAT CHEESE . TOMATILLO AND MECO PEPPER SAUCE

$345

FOOD

AGUACHILE

AGUACHILE DE CAMARONES CON CHINTEXTLE . TASAJO OREADO . AGUACATE . MILTOMATE MILLERO . JÍCAMA . ACEITE DE CHEPICHE

SHRIMP AGUACHILE WITH CHINTEXTLE (PASILLA MIXE CHILI PASTE) CRISPY BEEF . AVOCADO . MILPERO TOMATILLO . JÍCAMA . CHEPICHE OIL

$320

MOGO MOGO

MOLOTE DE PLÁTANO MACHO . ESTOFADO DE BODAS DE PUERCO DEL ISTMO DE TEHUANTEPEC . QUESO CHIAPAS . CREMA DE RANCHO

PLANTAIN CROQUETTE STUFFED WITH PORK WEDDING STEW FROM TEHUANTEPEC . CHIAPAS CHEESE . RANCH CREAM

$215

HUMMUS

PURÉ DE GARBANZO . TOMATES DESHIDRATADOS . PIMIENTO . HOJAS VERDES DE NUESTRO HUERTO . ACEITE DE CHILE GUAJILLO . ACITE DE AJONJOLI TOSTADO

CHICKPEA PURÉE . SUNDRIED TOMATOES . BELL PEPPER . GREENS FROM OUR GARDEN

$180



BEEF TACOS

TACOS DE LENGUA DE RES . QUESILLO . CREMOSO DE AGUACATE . SALSA DE CHILE PUYA . CILANTRO

BEEF TONGUE TACOS . QUESILLO . CREAMY AVOCADO . PUYA CHILI SAUCE . CILANTRO

$380

TUNA TARTARE

TARTAR DE ATÚN . VINAGRETA DE AJONJOLÍ. CREMOSO DE AGUACATE . CILANTRO . CHILE SERRANO . FLORES DEL HUERTO. TOSTADAS DE TLAYUDA DE MAIZ AZUL

TUNA . SESAME VINAIGRETTE. CREAMY AVOCADO. CILANTRO. SERRANO CHILE. EDIBLE FLOWERS. BLUE CORN TLAYUDA TOSTADAS

$260

COMIDA



30ML / 45ML

5 SENTIDOS
Papalote 180 / 200
Cuishes 180 / 200
Marteno 180 / 200

ÁNIMAS
Jabalí 250 / 270
Papalote 170 / 200

CASA SAVI
Chapero 160 / 220
Cucharilla 160 / 230

CRUZ DE DIAMANTE
Sierra 160 / 200

CUISH
Madrecuishe 160 / 200

DEL MAGUEY
Chichicapa 200 / 230

EL DISCÍPULO
Sierra Negra 180 / 230

IXCATECO
Espadilla 220 / 260
Cucharilla 220 / 260

MEZCALES

30ML / 45ML

30ML / 45ML

LA LOCURA
San Martinero 250 / 300
Tobasiche 250 / 300

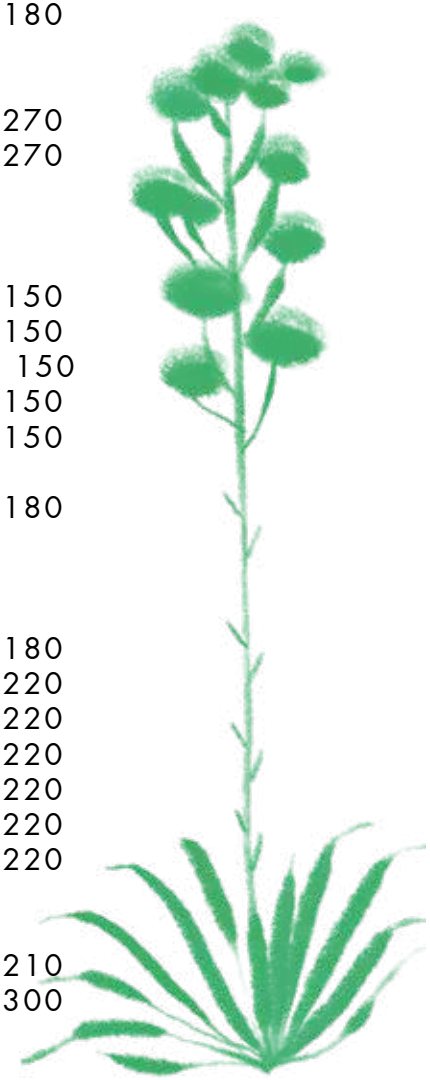
MACHEÉ
Verdito 120 / 180

MACURICHOS
Tobashiche 240 / 270
Tepextate 240 / 270

MEZCAL ALIPÚS
San Andrés Espadín Bicuixe 100 / 150
San Baltazar Espadín 100 / 150
San Juan Espadín 100 / 150
San Luis Espadín 100 / 150
Santa Ana Espadín 100 / 150
Tío Leonardo Espadín
Arroqueño 120 / 180

LOS DANZANTES
Joven Espadín 120 / 180
Tobalá 150 / 220
Pechuga 150 / 220
Sierra Negra 150 / 220
Arroqueño 150 / 220
Coyote 150 / 220
Still Proof 150 / 220

LOS OCOTALES
Mexicanito 170 / 210
Cerrudo 230 / 300



30ML / 45ML

REAL MINERO
Largo 200 / 230

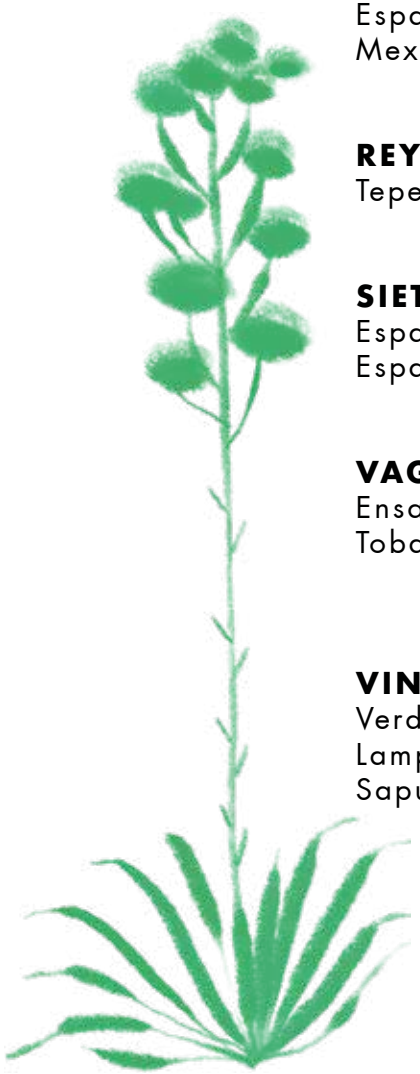
REPÚBLICA AGAVERA
Espadín 120 / 180
Mexicano 180 / 230

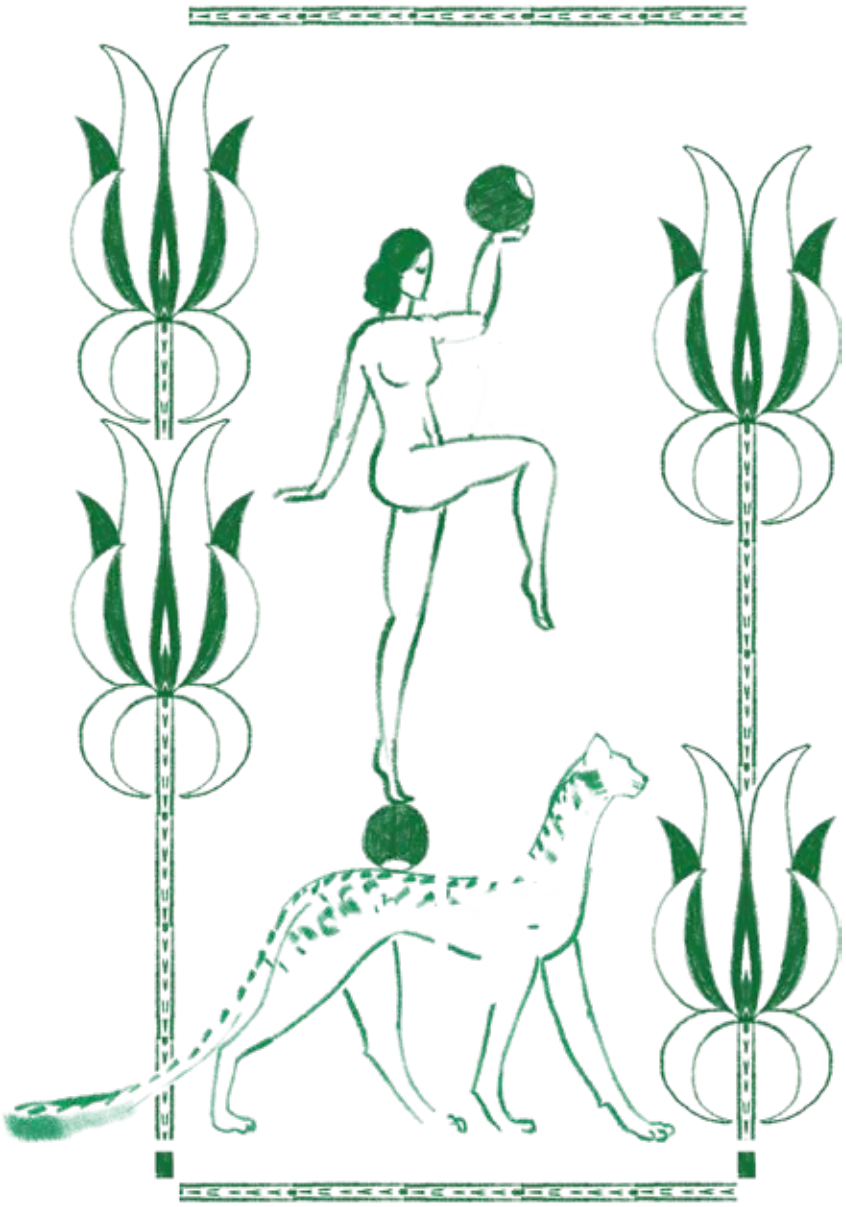
REY CAMPERO
Tepextate 190 / 200

SIETE MISTERIOS
Espadín Mexicanito 180 / 210
Espadín Tobalá 180 / 210

VAGO
Ensamble 150 / 180
Tobalá 150 / 180

VINATERO
Verde 180 / 200
Lamparillo 180 / 200
Sapulh Mai 180 / 200





MEXICANOS

RON

Mk Blanco	130
Mk 3 años	170
Mk 8 años	180
Mk XO	240
Paranubes Blanco	120
Paranubes Añejo	140
Valdeflores	220

WHISKEY

Maiz Nation	230
Maiz Nation Añejo	300
Maiz Nation Selección Barbieri	350
Maiz Nation Rye	375

TEQUILA

Siete Leguas	290
Casa Dragones Blanco	320
Casa Dragones Mizunara	430
Tequila 8 Blanco	200
Patron Cristalino	220
Cascahuin Reposado	200

GINEBRA

Condesa Clásica	190
Condesa Xoconostle	180
Armónico	215
Armónico Mango	215

INTERNACIONALES

RON

Havana 7	220

WHISKEY

Glenfiddich	250
Glenmorangie	270
Suntory Toki	210
Hibiki Harmony	295
Ardbeg 10	300
Wild Turkey Rye	130
Wild Turkey Bourbon	130
Bulleit Bourbon	150
Michter's Rye	295
Michter's Bourbon	295

BRANDY

Torres XV	120

VODKA

Ketel One	150
Grey Goose	220
Belvedere	220

GINEBRA

Monkey 47	250
Beefeater	170
Tanqueray 10	250
Roku	190
Bulldog	200

COGNAC

Hennesy Vsop	245

LIQUEURS & AMAROS

ITALIA

Fernet Branca	180
Brancamenta	180
Cynar	180
Campari	180
Averna	180
Frangelico	180
Aperol	180
Italicus	230

FRANCIA

Grand Marnier	190
Suze	200
Chartreuse Amarillo	260
Chartreuse Verde	260

MEXICO

Nixta	180
Siete Rayas	180
Alma Finca	180
Almatepec	180
Ancho Reyes Verde	180
Ancho Reyes Rojo	180

SPIRITS

12

VERMOUTH
SHERRY
SAKE

ITALIA

Carpano Classico	160
Carpano Dry	160
Antica Formula	180
Carpano Bianco	160
Cocchi Vermouth di Torino	210
Cocchi Americano	190
Punt & Mes	170

MEXICO

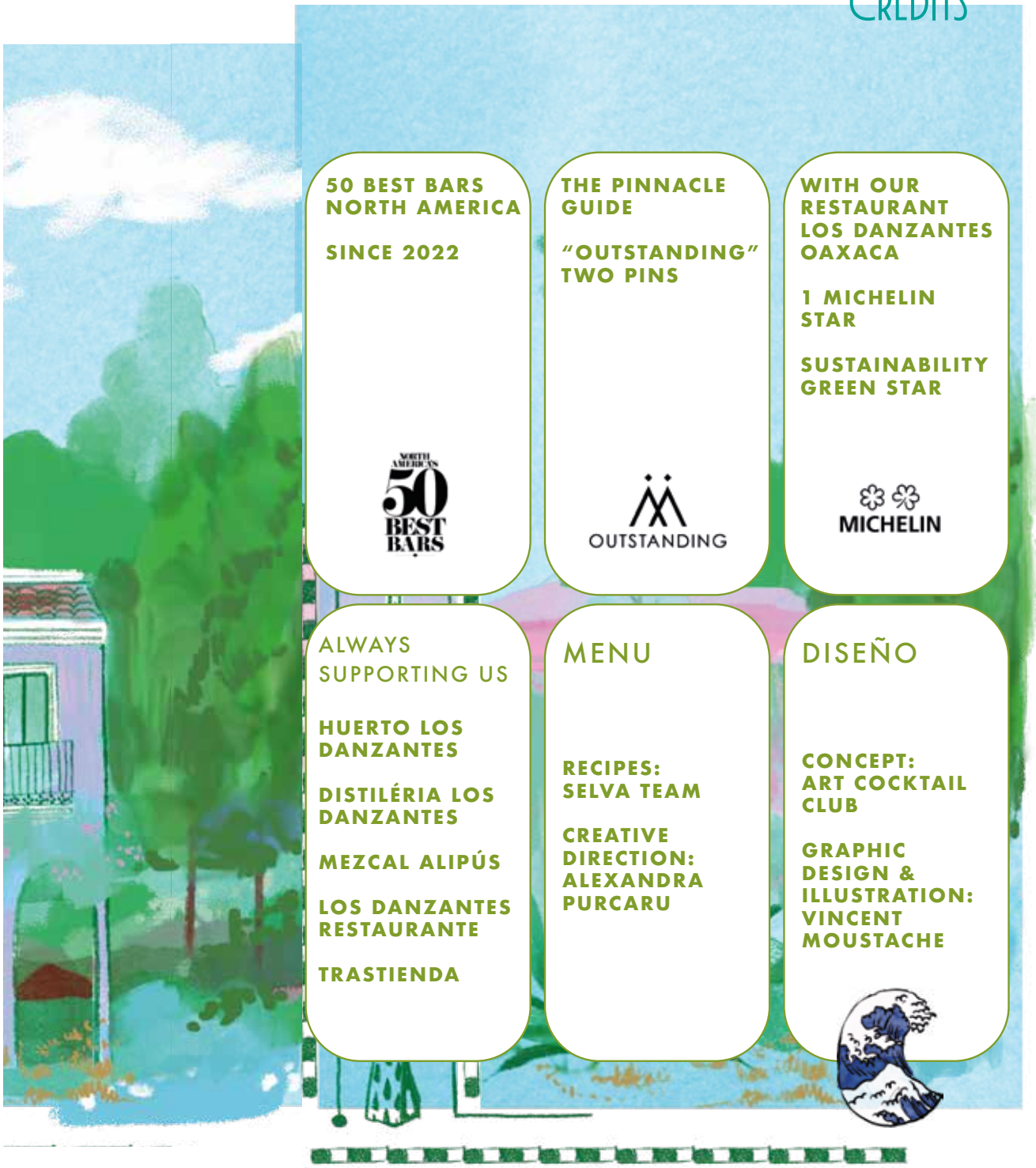
Sake Nami	150

ESPAÑA

Fernando de Castilla Fino	160
Fernando de Castilla Manzanilla	180
Fernando de Castilla Amontillado	180
Fernando de Castilla Oloroso	180
Fernando de Castilla Pedro Ximenez	180

FRANCIA

Lillet	150
Dolin Dry Dolin Blanco	180



CREDITS

50 BEST BARS NORTH AMERICA

SINCE 2022

THE PINNACLE GUIDE

"OUTSTANDING" TWO PINS

WITH OUR RESTAURANT LOS DANZANTES OAXACA

1 MICHELIN STAR

SUSTAINABILITY GREEN STAR

ALWAYS SUPPORTING US

HUERTO LOS DANZANTES

DISTILÉRIA LOS DANZANTES

MEZCAL ALIPÚS

LOS DANZANTES RESTAURANTE

TRASTIENDA

MENU

RECIPES: SELVA TEAM

CREATIVE DIRECTION: ALEXANDRA PURCARU

DISEÑO

CONCEPT: ART COCKTAIL CLUB

GRAPHIC DESIGN & ILLUSTRATION: VINCENT MOUSTACHE

SELVA

- OAXACA COCKTAIL BAR -

