

GUACAMOLES

TRADICIONAL / TRADITIONAL \$ 195

Tomate, cebolla y cilantro / *Tomato, onion and coriander.*

CARIBEÑO / CARIBBEAN \$ 205

Con trozos de mango, chile piquín, cilantro y juliana de zanahoria / *With mango, piquín pepper, coriander and julienne carrots.*

MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN \$ 220

Nueces, aceitunas negras, cebolla morada, juliana de pepino y camarones(40g) asados marinados con limón y aceite de oliva con reducción de balsámico / *Walnuts, black olives, red onion, julienne cucumber and grilled shrimps(40g) marinated in lime and olive oil with balsamic reduction.*

BETABEL / BEETROOT \$ 185

Con trozos de betabel marinados con vinagre de jerez, mostaza Dijon, aceitunas verdes y pepitas de calabaza tostadas / *With pieces of beetroot marinated with sherry vinegar, Dijon mustard, green olives and roasted pumpkin seeds.*

CHICHARRÓN \$ 200

Guacamole tradicional, chicharrón de cerdo (100g), cebolla encurtida / *Traditional Guacamole, Pork Cracklings (100g), Pickled Onions.*

PICO DE GALLO / PICO DE GALLO SAUCE \$ 105

Tomate, cebolla y cilantro / *Tomato, onion and coriander.*

TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTARE \$ 265

Salmón(160g) marinado en mostaza Dijón, aceite de oliva, alcaparras, vinagre de jerez, aceitunas verdes, mango y cebolla morada / *Salmon(160g) marinated in Dijon mustard, olive oil, capers, sherry vinegar, green olives, mango and red onion.*

AGUACATES RELLENOS / STUFFED AVOCADOS

Atún aleta amarilla, apio, alcaparras y olivas verdes / *Yellow fin tuna, celery, capers and green olives.* \$ 195

Con el ceviche de tu preferencia / *With the ceviche of your choice.*

Pescado/Fish \$ 235 Salmón/Salmon \$ 295 Camarón/Shrimp \$ 300

1 PROTEÍNA: PESCADO(130g), CAMARÓN(130g) O PULPO(130g)
1 PROTEIN: FISH(130g), SHRIMP(130g) OR OCTOPUS(130g)

2 PROTEÍNAS: PESCADO(65g), CAMARÓN(65g) O PULPO(65g)
2 PROTEINS: FISH(65g), SHRIMP(65g) OR OCTOPUS(65g)

ENSALADAS / SALADS

CESAR \$ 200

Mix de frescas lechugas con aderezo cesar / *Mix of fresh lettuces with caesar dressing.*

Pollo/Chicken(90g) \$ 220 Camarón/Shrimp(90g) \$ 245 Salmón/Salmon(90g) \$ 255

ATÚN \$ 215

Atún aleta amarilla(120g), apio, zanahoria, aceitunas, alioli, alcaparras, mayonesa y cilantro / *Yellow fin tuna(120g), celery, carrots, olives, aioli, capers, mayonnaise and coriander.*

UNICO \$ 235

Mix de hojas verdes, mango, juliana de tomate, nueces, cebolla morada y queso de cabra, bañada en vinagreta de toronja y mostaza dijón / *Mix of green salad leaves, mango, tomatoes julienne, nuts, red onion, goat cheese, bathed in a vinaigrette flavoured with grapefruit and Dijon mustard.*

Sandwiches

CLÁSICO \$ 195

Jamón de pavo(50g), queso manchego(80g), tomate, lechuga y alioli / *Turkey ham(50g), manchego cheese(80g), tomato, lettuce and aioli.*

ATÚN \$ 205

Atún aleta amarilla(120g), apio, alcaparras, olivas verdes, lechuga, tomate y alioli / *Yellowfin tuna(120g), celery, capers, green olives, lettuce, tomato and aioli.*

ESTOFADO DE RES \$ 265

Vacío de res(150g) estofado en salsa roja acompañado de cebolla encurtida, tomate y mayonesa / *Stewed beef(150g) in red sauce accompanied by pickled onion, tomato and mayonnaise.*

SERRANO \$ 270

Jamón serrano(100g), queso manchego(50g), aceitunas negras, tomate y alioli / *Serrano ham(100g), manchego cheese(50g), black olives, tomato and aioli.*

SALMÓN \$ 295

Finas lonjas de salmón(120g), queso crema, aguacate, cebolla morada y alcaparras / *Thin slices of salmon(120g), cream cheese, avocado, red onion and capers.*

MILANESA \$ 275

Milanesa de pollo(150g), jamón de pavo, queso manchego(50g), lechuga, tomate, mayonesa acompañado de papas fritas / *Breaded chicken(150g), turkey ham, manchego cheese(50g), lettuce, tomato, mayonnaise with french fries.*

SANDWICH DE POLLO \$ 245

Pechuga de pollo(150g), jamón(50g), queso(50g), tocino(30g), tomate y mix de hojas verdes, mayonesa / *Chicken breast(150g), ham(50g), cheese(50g), bacon(30g), tomato and a mix of fresh green salad leaves.*

POLLO BBQ \$ 250

Pechuga de pollo(150g) asada bañada en salsa BBQ, queso manchego(50g), cebolla caramelizada y rodajas de tomate fresco / *Grilled chicken(150g) breast in BBQ sauce, manchego cheese(50g), caramelized onion and slices of fresh tomato.*

VEGGIE \$ 200

Mix de hojas verdes, tomate, cebolla morada, aguacate, calabacita asada y champiñón / *Mix of green leaves, tomato, red onion, avocado, roasted zucchini and mushroom.*

CEVICHERIA

MARINADOS EN CÍTRICOS

CLASICO: Con aceite de oliva, acompañado de tomate, cebolla morada y cilantro / *Marinated in olive oil with tomato, red onion and cilantro.*

Pescado/Fish \$ 240 Camarón/Shrimp \$ 295 Pulpo/Octopus \$ 290 Mixto/Mixed \$ 280

MANDARINA: Con jugo de mandarina acompañado de tomate, cebolla morada, gajos de mandarina y cilantro / *Marinated in lime and mandarin juice, with tomato, red onion, mandarin slices and coriander.*

Pescado/Fish \$ 240 Camarón/Shrimp \$ 295 Pulpo/Octopus \$ 290 Mixto/Mixed \$ 280

CARIBEÑO: Acompañado de tomate, cebolla, mango, cilantro, aceite de oliva y jugo de toronja / *Marinated in citrus with tomato, onion, mango, coriander, olive oil and grapefruit juice.*

Pescado/Fish \$ 240 Camarón/Shrimp \$ 295 Pulpo/Octopus \$ 290 Mixto/Mixed \$ 280

UNICO: Acompañado de tomate, cebolla, cilantro en salsa clamato y cerveza XX / *Marinated in citrus with tomato, onion, coriander, clamato juice and XX beer.*

Pescado/Fish \$ 280 Camarón/Shrimp \$ 340 Pulpo/Octopus \$ 330 Mixto/Mixed \$ 315

PASSION FRUIT: Con maracuyá y mezcal. Servido con tomate, cilantro y cebolla morada / *Marinated with citrus, passion fruit and mezcal with tomato, coriander and red onion.*

Pescado/Fish \$ 275 Camarón/Shrimp \$ 300 Pulpo/Octopus \$ 315 Mixto/Mixed \$ 305

CEVICHE PERUANO

Marinado en leche de tigre, acompañado con cebolla morada, granos de elote, camote, cilantro y hojas de lechuga / *Marinated in leche de tigre with red onion, corn, sweet potato, coriander and lettuce.*

Pescado/Fish \$ 240 Camarón/Shrimp \$ 295 Pulpo/Octopus \$ 290 Mixto/Mixed \$ 280

1 PROTEÍNA: PESCADO(220g), CAMARÓN(220g) O PULPO(220g)
1 PROTEIN: FISH(220g), SHRIMP(220g) OR OCTOPUS(220g)

2 PROTEÍNAS: PESCADO(120g), CAMARÓN(100g) O PULPO(100g)
2 PROTEINS: FISH(120g), SHRIMP(100g) OR OCTOPUS(100g)

3 PROTEÍNAS: PESCADO(100g), CAMARÓN(60g) Y PULPO(60g)
3 PROTEINS: FISH(100g), SHRIMP(60g) AND OCTOPUS(60g)

CEVICHE SALMÓN \$ 345

Salmón(160g) fresco marinado al momento acompañado de jicama, pepino, piña, tomate y cebolla morada / *Fresh salmon(160g) fresh salmon with jicama, cucumber, pineapple, tomato and red onion.*

CEVICHE VEGETARIANO \$ 210

Champiñones, tomate, cebolla morada, mango, cilantro, aguacate marinado en cítricos, aceite de oliva y ajonjolí / *Mushrooms, tomato, red onion, mango, coriander, avocado marinated in citrus, olive oil and sesame seeds.*

CEVICHE TROPICAL / TROPICAL CEVICHE

Marinado en jugo de limon, naranja y chile de árbol, acompañado de mango, piña, jicama, tomate, cebolla morada, cilantro y chile quebrado / *Marinated in lime Juice, orange and dry Chilli Peppers, With mango, piniapple, jicama, tomato, red onions, coriander, and crushed dry Peppers.*

Pescado/Fish(220g) \$240 Camarón/Shrimp(220g) \$290 Pulpo/Octopus(220) \$280

MIXTO 2 PROTEÍNAS: PESCADO (120G),CAMARÓN (100G), PULPO (100G) \$255.
MIXED 2 PROTEINS: FISH (120G), SHRIMP (100G), OCTOPUS (100G) \$255

MIXTO 3 PROTEÍNAS: PESCADO (100G), CAMARÓN (60G), PULPO (60G) \$255.
MIXED 3 PROTEINS: FISH (100G), SHRIMP (60G), OCTOPUS (60G) \$255

COCTELES / COCKTAILS

Salsa cátsup aderezada con refresco de naranja y brandy con su marisco favorito marinado en cítricos / *Tomato sauce with ketchup, orange soda, brandy and the seafood of your choice, marinated in citrus.*

Camarón/Shrimp(80g) \$ 255 Mixto/Mixed(80g) \$ 240 Pulpo/Octopus(70g) \$ 245

AGUACHILES

Fresca salsa de pepino, agua y chile con su pescado o marisco favorito marinado en cítricos / *Fresh cucumber, water and chile sauce with the fish or seafood of your choice, marinated in citrus.*

Pescado/Fish \$ 220 Mixto/Mixed \$ 255 Camarón/Shrimp \$ 285 Pulpo/Octopus \$ 285

1 PROTEÍNA: PESCADO(220g), CAMARÓN(220g) O PULPO(220g)
1 PROTEIN: FISH(220g), SHRIMP(220g) OR OCTOPUS(220g)

2 PROTEÍNAS: PESCADO(120g), CAMARÓN(100g) O PULPO(100g)
2 PROTEINS: FISH(120g), SHRIMP(100g) OR OCTOPUS(100g)

3 PROTEÍNAS: PESCADO(100g), CAMARÓN(60g)Y PULPO(60g)
3 PROTEINS: FISH(100g), SHRIMP(60g) AND OCTOPUS(60g)

AGUACHILE NEGRO / BLACK AGUACHILE

Marinado con recado negro, polvo de tortilla quemada, jugo de limón, aceite de oliva ajo rostizado, habanero tatemado. Servido con cebolla morada, pepino, aguacate, cebolla encurtida, ajonjolí / *Marinated with black seasoning, burnt tortilla powder, lime juice, roasted garlic olive oil, charred habanero. Served with red onion, cucumber, avocado, pickled onion, sesame seeds.*

Pescado/Fish(220g) \$240 Camarón/Shrimp(220g) \$315 Pulpo/Octopus(220) \$315

MIXTO 2 PROTEÍNAS: PESCADO (120G),CAMARÓN (100G), PULPO (100G) \$250
MIXED 2 PROTEINS: FISH (120G), SHRIMP (100G), OCTOPUS (100G) \$250

MIXTO 3 PROTEÍNAS: PESCADO (100G), CAMARÓN (60G), PULPO (60G) \$250
MIXED 3 PROTEINS: FISH (100G), SHRIMP (60G), OCTOPUS (60G) \$250



PLATOS CALIENTES / HOT DISHES

FAJITAS

Verduras de estación marinadas con la receta de nuestro Chef, salteadas en aceite de oliva, servidas con tortillas de harina / *Seasonal vegetables marinated in our Chef's recipe, sauteed in olive oil served with flour tortillas.*

Pollo/Chicken \$ 245 Mixto/Mixed \$ 255 Camarón/Shrimp \$ 275 Res/Beef \$ 275 NEW

1 PROTEÍNA: POLLO(200g), CAMARÓN(200g) O RES(200g)
1 PROTEIN: CHICKEN(200g), SHRIMP(200g) OR BEEF(200g)

2 PROTEÍNAS: POLLO(100g), CAMARÓN(100g) O RES(100g)
2 PROTEINS: CHICKEN(100g), SHRIMP(100g) OR BEEF(100g)

3 PROTEÍNAS: POLLO(100g), CAMARÓN(50g) Y RES(50g)
3 PROTEINS: CHICKEN(100g), SHRIMP(50g) AND BEEF(50g)

PULPO ADOBADO / MARINATED OCTOPUS \$ 375 NEW

Pulpo(200g) en salsa de chile guajillo y pepita tostada servido con papas fritas y jamón serrano / *Octopus(200g) in guajillo chili sauce and toasted seeds, served with french fries and serrano ham.*

SALMÓN GRILLADO / GRILLED SALMON \$ 325

Salmón(220g) grillado con verduras caramelizadas acompañadas de vinagreta de mostaza y miel y reducción de balsámico / *Grilled salmon(220g) with caramelized vegetables, served with honey mustard vinaigrette and balsamic reduction.*

SUPREMA SUIZA / SWISS SUPREME \$ 285

Suprema de pollo(200g) empanizada servida con queso manchego(70g) gratinado, aceitunas verdes y pimiento morón asado, papas fritas, plátano y ensalada mixta / *Breaded chicken(200g) served with grilled manchego cheese(70g), green olives and roasted peppers with french fries, banana and mixed salad.*

SALMÓN UNICO / UNICO SALMON \$ 345

Filete de salmón(220g) servido con crema de cebolla cambray acompañado de papas rusticas y champiñones al ajillo / *Salmon(220g) fillet in scallions cream served with rustic potatoes and garlic mushrooms.*

MEJILLONES CREMOSOS / CREAMY MUSSELS \$ 240

Mejillones(120g) acompañados de espinacas con vino blanco, crema y queso parmesano / *Mussels(120g) served with spinach in white wine, cream and parmesan cheese.*

FRITOS / FRIED DISHES

ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS \$ 240

Alitas de pollo(400g) acompañados con bastones de zanahoria y apio, servidos con aderezo blue cheese / *Chicken wings(400g) accompanied with carrot and celery sticks served with blue cheese dressing*
Naturales / Plain | Red hot | BBQ

DEDOS DE QUESO / CHEESE STICKS \$ 210

Dedos de queso (180g) servidos con aderezo de blue cheese / *Cheese sticks (180g) served with blue cheese dressing.*

CAMARONES AL COCO / COCONUT SHRIMP \$ 360

Camarones(150g) empanizados con coco servidos con aderezo de maracuyá y chile de árbol / *Coconut breaded shrimp(150g) served with passion fruit and chile de árbol dressing.*

PAPAS A LA FRANCESA / FRENCH FRIES \$ 180 VEG

Papas (220g) corte tradicional servidas con salsa Catsup / *Traditional french fries(220g) served with Ketchup.*

THUNDER DE POLLO / CHICKEN THUNDER \$ 200

Tiritas de pollo(200g) empanizados con hojuelas de maíz acompañados de salsa BBQ con chipotle / *Breaded chicken(200g) strips with corn flakes with BBQ sauce with chipotle.*

AROS DE CALAMAR / CALAMARI RINGS \$ 265

Calamares(150g) fritos seleccionados enharinados con finas hierbas, *servido con limón y salsa tartara / Deep-fried floured calamari(150g) rings with a mix of fine herbs, served with lime and tartar sauce.*

MENÚ INFANTIL
CHILDREN'S MENU*

*Incluye un vaso de refresco / Includes a glass of soda.

BURRITO \$ 170

Burrito de pollo(150g), jamón(50g), queso(70g) y guacamole / *Chicken(150g), ham(50g) and cheese(70g) burrito with guacamole.*

QUESADILLOTA / BIG QUESADILLA \$ 180

Tortilla de harina con jamón(50g) y queso(70g) acompañada de guacamole / *Flour tortilla stuffed with ham(50g) and cheese(70g) with guacamole.*

TIRITAS DE POLLO / CHICKEN STRIPS \$ 175

Tiritas de pechuga de pollo(180g) a la plancha acompañada con guacamole y rodajas de tomate / *Grilled chicken(180g) breast strips served with guacamole and tomato slices.*

Bebidas
DRINKS

REFRESCOS / SODAS

Agua de Lluvia / *Rainwater* (290 ml) \$ 55
Agua de Lluvia / *Rainwater* (750 ml) \$ 80
Agua Natural (500 ml) / *Still Water* \$ 50
Agua Mineral (355 ml) / *Sparkling Water* \$ 60
Coca Cola - Coca Cola Light -
Sprite - Fanta - Fresca - Lift (355 ml) \$ 60
Ginger Ale (355 ml) \$ 60
Schweppes tonica (355 ml) \$ 60
Limonada / *Lemonade* \$ 70
Naranjada / *Orangeade* \$ 70
Suero \$ 55

JUGOS & LICUADOS / JUICES AND SMOOTHIES

Jugos / *Juice* \$ 70
Naranja / *Orange* Arándano / *Cranberries* Piña / *Pineapple* Mango / *Mango*
Jugos Naturales / *Natural Juices* \$ 85
Naranja / *Orange* Toronja / *Grapefruit*
Licuados / *Smoothies*
Plátano / *Banana* Fresa / *Strawberry* Mango / *Mango* Piña / *Pineapple* Naranja / *Orange*

1 INGREDIENTE / 1 INGREDIENT	2 INGREDIENTE / 2 INGREDIENT	3 INGREDIENTE / 3 INGREDIENT
\$ 90	\$ 100	\$ 100

Tutti Frutti \$ 120

TRAGOS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Piñada - Fresa Colada \$ 95
Daiquiri Virgen: Mango, Fresa, Limón o Piña /
Virgin Daiquiri: Mango, Strawberry, Lime or Pineapple \$ 95
Mojito Virgen / *Virgin Mojito* \$ 100
Pink Panther \$ 95
Clamato preparado / *Clamato cocktail* \$ 95

CERVEZA / BEER

Tecate light (355 ml) \$ 70
XX Lager (355 ml) \$ 70
XX Ambar (355 ml) \$ 70
Indio (355 ml) \$ 70
Bohemia clásica (355 ml) \$ 80
Bohemia oscura (355 ml) \$ 80
Heineken (355 ml) \$ 80
Ultra (355 ml) \$ 80
Pescadores (355 ml) \$ 110
Cerveza sin alcohol (355 ml) /
Non alcoholic beer \$ 50
Vaso chelado \$ 50
Vaso michelado \$ 60
Ojo rojo / *Red eye* \$ 60

by
CHEF
MW

BURRITOS

WRAPS

Mix de frescas lechugas con aderezo ranch, trozos de aguacate, tomate y cebolla morada envueltos en tortilla de harina / *Mix of fresh lettuces with ranch dressing, avocado, tomato and red onion wrapped in a flour tortilla.*

POLLO / CHICKEN ^(100g) \$ 210

PESCADO / FISH ^(100g) \$ 205

CAMARÓN / SHRIMP ^(100g) \$ 250

VEGETARIANO / VEGETARIAN \$ 180 VEG

TACOS 3

★ NUEVO / NEW ★

EN TORTILLA DE HARINA O MAÍZ /
IN FLOUR OR CORN TORTILLA

CAMARÓN GOBERNADOR / SHRIMP GOVERNOR ^(120g) \$ 255

Chile poblano, cebolla morada, ajo, tomate, chile chipotle, cilantro, crema, queso gouda y mayonesa / *Poblano pepper, red onion, garlic, tomato, chipotle chili, coriander, cream, gouda cheese and mayonnaise.*

PESCADO / FISH ^(120g) \$ 195

Capeado servido con pico de gallo y mayonesa / *Weathered served with pico de gallo sauce and mayonnaise.*

RES / BEEF ^(150g) \$ 210

Vacío de res estofado en salsa roja y vegetales servido con cebolla encurtida / *Stewed beef in red sauce and vegetables served with pickled onion.*

PULPO / OCTOPUS ^(150g) \$ 255

Adobado con chile guajillo, pepita tostada, servido con queso gratinado / *Marinated with guajillo chili, toasted seeds, served with gratin cheese.*

POSTRES / DESSERTS

HELADOS ARTESANALES /
ARTISANAL ICE CREAM \$ 175

Pregunte por los sabores destacados de la semana /
Ask for the flavours of the week.

CAFETERÍA

Capuchino \$ 65
Espresso \$ 65
Espresso lungo \$ 65
Americano \$ 65

Todas nuestras pizzas llevan una mezcla de queso gouda y mozzarella /
All our pizzas come with a blend of gouda and mozzarella cheese.

PIZZAS

INDIVIDUALES

PERSONAL

MARGARITA \$175

Aceitunas y orégano / Olives and oregano.

PEPPERONI \$185

Pepperoni (60g) y orégano / Pepperoni (60g) and oregano.

HAWAIANA / HAWAIIAN \$185

Jamon (80g) y Piña / Ham (80g) and Pineapple.

BERENJENAS / EGGPLANT \$200

Berenjenas asadas, queso de cabra y reducción de balsámico / Roasted eggplant, goat cheese, and balsamic reduction.

JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM \$240

Jamón serrano (100g) y tomates cherry / Serrano ham (100g) and cherry tomatoes.

4 QUESOS / FOUR CHEESE \$240

Gouda, mozzarella, queso de cabra, parmesano y reducción de vinagre balsámico / Gouda, mozzarella, goat cheese, parmesan, and balsamic reduction.

CAMARONES / SHRIMP \$250

Camarones salteados (70g) con ajo y tomates cherry / Sautéed shrimp (70g) with garlic and cherry tomatoes.

HAMBURGUESAS

Acompañadas con papas

BURGERS
WITH RUSTIC POTATOES

SIMPLE \$265

Hamburguesa (250grs) queso gouda /
Burger (250g) with gouda cheese.

COMPLETA / COMPLETE \$295

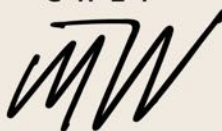
Hamburguesa (250grs) queso gouda, lechuga, tomate, pepinillo, tocino / Burger (250g) with gouda cheese, lettuce, tomato, pickles, and bacon.

VEGETARIANA / VEGETARIAN \$300

Hamburguesas a base de plantas, queso manchego, lechuga, tomate y pepinillos / Plant-based burgers with manchego cheese, lettuce, tomato, and pickles.

by

C H E F



PASTAS

SPAGUETTI CON CORAL DE CAMARÓN / SHRIMP CORAL SPAGHETTI \$ 310

Camarones salteados (130g), mantequilla de camarón, tomates cherry, ajo, cebolla, chile morrón y perejil / *Sautéed shrimp (130g), shrimp butter, cherry tomatoes, garlic, onion, bell pepper, and parsley.*

SPAGUETTI MEJILLÓN / MUSSEL SPAGHETTI \$ 255

Servidos con mejillones (150g) al vino blanco / *Served with mussels (150g) in white wine.*

SPAGUETTI SALMÓN / SALMON SPAGHETTI \$ 265

Salsa cremosa de salmón (130g), vino blanco y queso parmesano / *Creamy salmon sauce (130g), white wine, and parmesan cheese.*

VINOS

W I N E S



TINTOS / REDS

Benjamin Nieto Senetiner Cabernet Sauvignon (Argentina) \$165 \$420

Nieto Senetiner Malbec (Argentina) \$200 \$650

Terrazas Malbec (Argentina) \$820

BLANCOS / WHITES

Alma Mora Pinot Grigio (Argentina) \$165 \$440

Finca Andina Sauvignon Blanc (Chile) \$175 \$610

Casa Madero Chardonnay (México) \$900

ROSADOS / ROSE

La cetto Blanc Zinfandel (Italia) \$165 \$495

Beringer White Zinfandel (EE.UU) \$220 \$600

Casa Madero Zhyra (México) \$900

MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU*

SPAGUETTI AL BURRO / BUTTER SPAGHETTI \$ 230

Mantequilla y queso parmesano / *Butter and parmesan cheese.*



Todos los precios incluyen IVA / All prices include taxes.

C O C K T A I L S / C O C K T E L S

- ALFONSO XIII \$ 165
- BAHAMA MAMA \$ 165
- BANANA MAMA \$ 170
- BLOODY CAESAR \$ 165
- BLUE HAWAIIAN \$ 165
- COSMOPOLITAN \$ 165
- CUBA LIBRE \$ 165
- DAIQUIRI \$ 170
- DIRTY MONKEY \$ 170
- LIMONADA ELÉCTRICA \$ 170
- LONG ISLAND ICE TEA \$ 180
- MAI TAI \$ 180
- MARGARITA \$ 165
- MARGARITA FRESA \$ 180
- MARGARITA MANGO \$ 180
- MARGARITA DE MARACUYA \$ 170
- SPICY MARGARITA \$ 170
- MIAMI VICE \$ 185
- MOJITO \$ 180
- PALOMA \$ 165
- PIÑA COLADA \$ 170
- SANGRÍA \$ 150
- SEX ON THE BEACH \$ 170
- TEQUILA SUNRISE \$ 170
- AMARETO SOUR \$ 200
- CAIPIRIÑA \$ 195
- CUCUMBER BREEZE \$ 190
- ESPRESSO MARTINI \$ 200

GINEBRAS

GIN

- BOMBAY \$ 210
- TANQUERAY \$ 230
- HENDRICK'S \$ 240
- BEEFEATER \$ 200
- BULLDOG \$ 230

RON / RUM

- MALIBU \$ 150
- BACARDI BLANCO \$ 150
- BACARDI AÑEJO \$ 155
- BACARDI SOLERA \$ 150
- CAPTAIN MORGAN \$ 150
- APPLETON STATE \$ 170
- MATUSALEM PLATINO \$ 150
- MATUSALEM CLÁSICO \$ 150
- HAVANA CLUB 3 AÑOS \$ 165
- HAVANA CLUB 7 AÑOS \$ 210

DIVORCIADO: Ron a elección + refresco \$55

TEQUILA

JOSÉ CUERVO ESPECIAL \$ 145

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL \$ 165

CAZADORES REPOSADO \$ 155

CENTENARIO REPOSADO \$ 155

HORNITOS \$ 165

DON JULIO BLANCO \$ 220

DON JULIO REPOSADO \$ 200

DON JULIO 70 \$ 265

HERRADURA \$ 200

SANGRITA \$ 50

TADDEL REPOSADO \$ 180

TADDEL PLATA \$ 165

GIN

GIN TONIC
GIN FRUTOS ROJOS
GIN PEPINO

\$230

Todos los Gin salen con ginebra de la casa beefeater

V O D K A S

- SMIRNOFF \$ 150
- ABSOLUT \$ 165
- STOLICHNAYA \$ 185
- GREY GOOSE \$ 240

Brandy

- TORRES 5 \$ 150
- TORRES 10 \$ 160

Todos los precios incluyen IVA / All prices include taxes.

WHISKY & BOURBON

J&B \$ 145

BULLEIT BOURBON \$ 175

JIM BEAM \$ 180

ETIQUETA ROJA \$ 180

ETIQUETA NEGRA \$ 220

JACK DANIEL'S \$ 205

BUCHANAN'S 12 AÑOS \$ 255

MEZCAL

AMARAS \$ 190

400 CONEJOS ESPADIN \$ 190

400 CONEJOS REPOSADO \$ 210

MEZCOLOGO \$ 220

HERBOLARIO \$ 230

BENDITO PECADO \$ 240

HERMANOS DE SANGRE 210

Cocteles Especiales

RUSO BLANCO \$ 170

UNICO MARGARITA \$ 200

UNICO MARACUYÁ \$ 210

FRUTOS ROJOS | FRESA | MANGO

CAFÉ UNICO \$ 215

SPECIAL MOJITO \$ 215

JAMAICA | MARACUYÁ | LIMÓN | PIÑA

MEZCALITAS \$ 210

NEGRONI \$ 255

MARGARITA CADILLAC \$ 285

BEBIDA DEL MES \$ 210

APERITIVO

A P E T T I Z E R S

FERNET BRANCA \$ 165

CAMPARI \$ 160

SAMBUCA NEGRO \$ 170

APEROL SPRITZ \$ 205

CARAJILLO \$ 200

MIMOSA \$ 215

CREMAS & LICORES

L I Q U E U R S

KAHLÚA \$ 150

MIDORI \$ 155

ANIS SECO \$ 160

ANIS DULCE \$ 160

BAILEYS \$ 160

LICOR 43 \$ 180

FRANGELICO \$ 175

AMARETTO DISARONNO \$ 180

VODKA

SMIRNOFF (750 ml) \$ 1450

ABSOLUT (750 ml) \$ 1500

GREY GOOSE (750 ml) \$ 2300

RON

BACARDI BLANCO (750 ml) \$ 1200

CAPTAIN MORGAN (750 ml) \$ 1300

HAVANA CLUB 7 AÑOS (750 ml) \$ 1700

GINEBRAS

BEEFEATER (750 ml) \$ 1600

BOMBAY (750 ml) \$ 1900

TANQUERAY (750 ml) \$ 1900

BULLDOG (750 ml) \$ 2300

HENDRICK'S (750 ml) \$ 2500

TEQUILA

DON JULIO BLANCO (750 ml) \$ 1600

DON JULIO REPOSADO (750 ml) \$ 1900

DON JULIO 70 (750 ml) \$ 2700

HERRADURA REPOSADO (750 ml) \$ 1900

WHISKY & BOURBON

ETIQUETA ROJA (750 ml) \$ 1900

ETIQUETA NEGRA (750 ml) \$ 2200

JACK DANIEL'S (750 ml) \$ 2000

BULLEIT BOURBON (750 ml) \$ 2300

BUCHANAN'S (750 ml) \$ 2100

Servicio de 6 mezcladores o 2 jugos de 1 lt c/u.
Service of 6 mixers or two juices of 1 lt each.

Tragos divorciados y/o puesto se cobran por separado.
Divorced drinks are charged separately.

INCLUDE
INCLUDED

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT (750 ml) \$ 2600

MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL (750 ml) \$ 2900

VINO ESPUMOSO/ SPARKLING WINE

CHANDON DELICE (750 ml) \$ 1400

CHANDON BRUT (750 ml) \$ 1400

CHANDON EXTRA BRUT (750 ml) \$ 1500

Todos los precios incluyen IVA / All prices include taxes.