



ENTRADAS

AGUACHILE DE CAMARÓN (120 GRS) \$220

Con chile serrano, limón, pepino, ajo y aromatizadas con menta fresca.

MOLLEJAS AL GRILL (200 GRS) \$265

Parilladas con chimichurri de la casa.

ASADO DE PIEDRA \$260

Finos cortes de new york, marinados en aceite ahumado, cebolla cambray y chile serrano; asados sobre piedra de rio.

PANUCHOS DE COCHINA PIBIL (2 PIEZAS) \$130

Tortilla hecha de maíz con plátano macho, rellena de frijol refrito y salsa xnipec.

SOPES DE RIB EYE (2 PIEZAS) \$210

Con salsa verde molcajeteada, ensalada, frijol y queso de rancho.

CAZUELAS DE QUESO (200 GRS) \$235

Natural o con chistorra o con champiñones.

QUESO PROVOLETA (200 GRS) \$235

Parrillado, pimientos confitados y chimichurri hecho en casa.

TUÉTANOS A LAS BRASAS (3 PIEZAS) \$265

Huesos rostizados, con so frito de esquites.

CHICHARRÓN DE PULPO (200 GRS) \$295

Marinado en salsa picante y pico de gallo preparado en su mesa.

CHICHARRÓN DE RIB EYE (250 GRS) \$270

Con guacamole preparado en su mesa.

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos

Coca-Cola Original	\$45
Coca-Cola Sin Azúcar	\$45
Coca-Cola Light	\$45
Sprite	\$42
Sprite Zero	\$42

Menú



ENSALADAS

ENSALADA BPM **\$165**

Ensalada preparada en mesa, mix de lechugas aliñadas con yogurt de azafrán, durazno rostizado, crujiente de tocino y queso de cabra con proscuitto.

FRUTOS ROJOS (180 GRS) **\$185**

Espinaca, frambuesa, uva, berries, zarzamoras y helado de limón.

ENSALADA GRIEGA (180 GRS) **\$120**

Mix de lechuga, palmitos, aceituna negra, cherrys, blueberrys, queso feta, y yogurt de hierbabuena.

ENSALADA TROPICAL (180 GRS) **\$170**

Mix de lechugas aderezadas con Maracuyá y Frutos Tropicales, reducción de Zumo de Lima y Queso de Cabra.

ENSALADA AL GRILL (181 GRS) **\$160**

Mix de lechugas bañadas en aderezo Balsámico con verduritas a la parrilla y Queso de Rancho.

SOPAS

CALDO DE CAMARÓN AL PERNOT (180 ML) **\$110**

Caldo de Camarón flameado con anís

SOPA DEL MAR **\$125**

Sopa de mariscos, pescado blanco, camarón y almeja sazonado con alcaparras y perfumado con perejil.

BISQUÉ DE TOMATE (180 ML) **\$110**

Caldillo de jitomate rostizado, tosta de ajo, jitomate confitado, quenelle de queso de cabra y aromatizado con pesto de albahaca.

SOPA DE TORTILLA (180 ML) **\$80**

Juliana de tortilla, caldillo de jitomate con chile pasilla, queso gouda y chicharrón.

JUGO DE CARNE (180 ML) **\$125**

Con aceite de olivo, jugo de limón, cebolla, cilantro y chile verde.



Menú



TACOS

TACO DE PORK BELLY	\$165
Crujiente de Pork Belly con aguacate martajado sobre tortilla fresca de maíz amarillo.	
TACO DE SUADERO (120 GRS)	\$120
Cebollitas cambray, cebolla picada y cilantro.	
TACO DE RIB EYE (120 GRS)	\$190
Rib eye, queso provolone y brotes de cilantro.	
TACO GOBER (120 GRS)	\$185
Camarones temporizados con crema de chipotle, col morada, vinagreta de tamarindo y queso gouda.	
BARRA BRAVA (120 GRS)	\$185
Chistorra,, chorizo argentino, rib eye, cebolla, queso gouda. Acompañada de Tuétano. (1 hueso)	

RISOTTOS Y ARROCES

PULPO GALLEGA 200 GRS	\$230
Trozos de pulpo, panceta de cerdo, ajillo y pure de papa trufado.	
RISOTTO DE RES (130 GRS)	\$190
Arroz Italiano, Hongo Portobello y Rib Eye Angus con Queso Grana Padano.	
RISOTTO DE TUÉTANO (130 GRS)	\$200
Arroz italiano, alcachofa, esparrago, jamón serrano y queso parmesano.	
RISOTTO SALMÓN (130 GRS)	\$180
Arroz italiano, salmón fresco, trozos de esparrago y queso grana padano.	



Menú



PASTAS

- PASTA EN SALSA DE HONGOS (120 GRS) \$120**
Hongos silvestres y champiñones deshidratados.
- FARFALÉ A LOS 4 QUESOS (120 GRS) \$170**
Fondue de queso manchego, blue cheese, queso de cabra y queso parmesano
- PASTA CON CAMARONES EN SALSA ROSA \$195**
Pasta larga, con camarones en salsa rosa, con parmesano y perfumada con aceite de trufa.
- GNOCHIS NAPOLITANA \$145**
Pasta gnochis artesanales hechos en casa con salsa napolitana picosa, aceitunas y alcaparras.

PESCA DEL DIA

- PESCADO A LA PARRILLA (250 GRS) \$295**
Pescado al Grill glaseado con Mantequilla y Alcaparra, acompañado de Puré de Camote y Verduras al Limón.
- TARTAR DE ATÚN (120 GRS) \$240**
Atún Cubicado y aliñado en vinagreta de ajonjolí picante sobre aguacate martajado.
- CAMARONES AL MEZCAL (6 PIEZAS, APROX 200 GRS) \$295**
Camarones jumbo, marinados en salsa de árbol, flameados en la mesa con mezcal y bañados en ajillo.
- TOSTADAS DE MARLYN \$220**
Finas lajas de marlyn ahumado en casa, sobre pan árabe aderezado con jocoque y aguacate parrillado.
- CEVICHE PERUANO (200 GRS) \$195**
Pescado esmedregal marinado en leche de tigre, jugo de limón, chile manzano, camote confitado, maíz tostado, cebolla morada y tostitos de plátano.
- PULPO BRASA (230 GRS) \$350**
Tentáculos de pulpo, alambre de verduras, papa cherry y tocino.



Menú



ATÚN SWEET CHILLI (230GR) \$320
Medallón de atún cocinado con salsa thai, mango, naranja y piña; guarnición fresca, zanahoria, pepino, rábano y chícharo japonés con aceite de ajonjolí.

SALMÓN BPM (250 GRS) \$285
Con espárrago y salsa de romesco (Salsa de pimientos asados, ajo y cebolla)

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA (260 GRS) \$285
Carne 100% Angus con Camarones al Tempura y Jalapeño Relleno de Queso Gouda, Pan de Romero y Salsa de Queso Monterrey Jack.

HAMBURGUESA AL PASTOR (260 GRS) \$285
Carne 100% Angus con carne al Pastor y Piña Parrillada, Pan de Romero hecho en casa y Queso Fundido al Cilantro.

HAMBURGUESA ROAST BEEF (200 GRS) \$290
Roast beef de rib eye, cebolla caramelizada, pepinillos y queso fundido servido en mesa.

HAMBURGUESA BBQ (200 GRS) \$280
Carne 100% Angus, salsa BBQ, queso fundido servido en mesa, pan de romero hecho en casa. Acompañado de elote dulce.

HAMBURGUESA BPM (200 GRS) \$275
Carne 100% Angus, chorizo argentino, tocino, queso fundido servido en mesa y pan de romero hecho en casa. (Acompañado de papas a la francesa).



Menú



PIZZAS AL SARTÉN

PIZZA BPM \$230

Pizza hecha artesanalmente en sartén de hierro, con pimientos rostizados y new york ahumado perfumado con chimichurri de la casa.

PIZZA DE COCHINITA PIBIL \$200

Pizza hecha artesanalmente en sartén de hierro, con cochinita pibil y queso mozzarella fresca.

PIZZA DE PASTOR \$215

Pizza hecha artesanalmente en sartén de hierro, con carne al pastor y queso provoleta.

CORTES

MEDIO POLLO BRASEADO con papas y cebolla cambray.	\$300
PECHUGA DE POLLO 250 GRS (pollo de corral) acompañado de espárragos.	\$250
PICAÑA 500 GRS (CHOICE)	\$615
RIB EYE 400 GRS (CHOICE)	\$490
RIB EYE 800 GRS (CHOICE)	\$950
NEW YORK 400 GRS (CHOICE)	\$510
NEW YORK 800 GRS (CHOICE)	\$970
ARRACHERA 350 GRS (ANGUS)	\$390
VACÍO 1200 GRS (CHOICE)	\$1185
PORTER DE 1000 GRS (ANGUS)	\$1120
CHURRASCO 800 GRS (CHOICE)	\$920
COWBOY 500 GRS (ANGUS)	\$660
BABY BEEF	\$480
TOMAHAWK DE CERDO KOROBUTA cerdo korobuta carne de calidad japonesa marinada en 3 chiles y acompañada de papa mortajada.	\$750



Menú



GUARNICIONES

FRIJOLES	\$110
VERDURA A LA BRASA	\$110
CHILES TOREADOS	\$60
ESPÁRRAGO AL GRILL	\$110
GUACAMOLE	\$70
PAPA FRANCESA	\$65
PURE DE PAPA	\$110
PAPA AL HORNO	\$80

POSTRES

PASTEL DE ELOTE	\$165
Pastel de elote bañado en rum chata (licor de ron y horchata) con helado de vainilla y palomitas de caramelo.	
FRESAS JUBILE	\$180
Fresas impregnadas de caramelo hecho a base de jugo de naranja, brandy, licor de casis, vino tinto y una bola de helado.	
CREPAS DE CAJETA	\$195
Cajeta hecha en la mesa con brandy, canela, vainilla, nuez y una bola de helado.	
Degustación de Helado	\$165
3 Bolas de helado artesanal, vainilla o ferrero o canela o expresso o cardamomo.	
TIRAMISÚ DE CARAJILLO	\$140
Bizcocho de café bañado en espresso acompañado de queso mascarpone.	
CRUMBLE DE MANZANA	\$105
Dulce de manzana, nuez polvorón de naranja acompañado de mazapán de nuez.	
FLAN DE MAMÁ	\$110
Típico flan casero.	
FRESAS CON CREMA	\$105
Montadas en un crocante de hojaldre y frutos rojos.	
PASTEL DE CAJETA	\$130
Pastel de tres leches relleno de avellana y bañado de cajeta.	
TRUFADO DE CHOCOLATE	\$165
Chocolate semi amargo presentado en diferentes texturas, base de bizcocho con cobertura crocante.	



Menú



CAFÉ

CAFÉ ALPINO	\$120
expreso, brandy, chartreuse verde, crema batida.	
CAFÉ SICILIANO	\$120
EXPRESO Y AMARETTO	
CAFÉ IRLANDES	\$120
expreso, whisky, crema batida	
CAPUCHINO	\$55
EXPRESO DOBLE	\$70
EXPRESO	\$70
AMERICANO	\$45

TES Y TISANAS

BLUE BUTTERFLY	\$45
Flor campanita azul.	
BLUE OCEAN	\$45
Té verde, cascara de limón, flor campanita azul, zacate limón.	
GOJI BERRY	\$45
Goji Berry, flor de jamaica, pasa de corinto, sauco blanco, papaya, baya de sauco.	
RASPERRY DREAM MANZANA	\$45
Manzana, flor de jamaica, mango cascara de naranja, escaramujo, flor de rosas, petalos de girasol.	
FIRE PLACE	\$45
Flor de Jamaica, manzana, escaramujo, rooibos, canela, almendras.	
XOCOLATE	\$45
Té negro, cascarilla de cacao, canela.	



Menú



VINOS

TINTOS

ARGENTINOS	
PASION 4 MERLOT (750ML)	\$730
PASION 4 MALBEC (750ML)	\$730
ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC (750 ML)	\$600
TERRAZAS MALBEC (750 ML)	\$890
TERRAZAS RESERVA CS (750 ML)	\$800

CHILENOS	
MOUSAI MERLOT 750ML	\$720
MOUSAI CARMENERE (750ML)	\$720
MOUSAI CABERNET SAUVIGNON (750ML)	\$720

ESPAÑOLES	
EMILIO MORO MALLEOLUS (750ML)	\$2270
HITO (750 ML)	\$930
CELESTE CRIANZA (750 ML)	\$850
ALION (750 ML)	\$4200
PINTIA (750 ML)	\$2900
CEPA 21 (750 ML)	\$1320
EMILIO MORO (750 ML)	\$1100
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA (750 ML)	\$850
RAMÓN BILBAO CRIANZA (750 ML)	\$700
MATARROMERA RESERVA (750 ML)	\$2500
MATARROMERA CRIANZA (750 ML)	\$1400
MATARROMERA CRIANZA (375 ML)	\$700
ALEXANDER VS THE HAM FACTORY (750 ML)	\$2300
CARAY GRAN RESERVA (750 ML)	\$2100

TINTOS

FRANCES	
LATOURE BEAUJOLAIS VILLAGES (750 ML)	\$800

ITALIANOS	
ASTI COCCI	\$700

MEXICANOS	
DON LEO CAB – SAUV – SHI (750 ML)	\$950
ADOBE GUADALUPE KERUBIEL (750 ML)	\$1600
MARIATINTO (750 ML)	\$1150
CANTO DE LUNA (750 ML)	\$780
LA CETTO NEBBIOLO (750 ML)	\$600
DON LUIS CONCORDIA CETTO (750 ML)	\$550
DON LUIS MERLOT CETTO (750 ML)	\$450
SANTO TOMAS ÚNICO CAB – MER (750 ML)	\$1900
SANTO TOMAS TEMPRANILLO (750 ML)	\$750
SANTO TOMAS MERLOT (750 ML)	\$700
MONTE XANIC – GRAN RICARDO (750 ML)	\$2600
MONTE XANIC SHIRAZ (750 ML)	\$1250
CALIXA CABERNET SYRAH (750 ML)	\$700
GRAN RESERVA MALBEC (750 ML)	\$1600
GRAN RESERVA 3V (750 ML)	\$1600
CASA GRANDE RESERVA C.S. (750 ML)	\$1600
CASA GRANDE RESERVA SHIRAZ (750 ML)	\$1600
CASA MADERO 3V (750 ML)	\$800
CASA MADERO SHIRAZ (750 ML)	\$770
CASA MADERO MERLOT (750 ML)	\$770
CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON (750 ML)	\$770



Menú



VINOS

BLANCOS

ESPAÑÓLES
LAGAR DE CEVERA (750ML) \$840
DIAMANTE (750 ML) \$500

ITALIANOS
PROSECCO CINZANO (750ML) \$500

MEXICANOS
GRAN RESERVA CHARDONNAY
(750 ML) \$900

CASA MADERO CHARDONNAY
(750 ML) \$700

CASA MADERO 2v (750 ML) \$700

CASA MADERO COSECHA TARDIA
(375 ML) \$600

USA
MICHELLE GEWURZTRAMINER
(750 ML) \$800

ROSADOS

MEXICANOS
CASA MADERO ROSADO V (750 ML) \$700

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON (750 ML) \$7000

MOET & CHANDON ICE (750 ML) \$2600

MOET & CHANDON ROSE (750 ML) \$2450

MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL
(750 ML) \$2100

MOET & CHANDON IMPERIAL
(750 ML) \$2000



Menú



DESTILADOS

LICORES

LIMONCELLO (700 ML)

Botella \$1050

Copa \$140

MIDORI (750ML)

Botella \$1200

Copa \$150

LUXARDO (750ML)

Botella \$2500

Copa \$300

ANCHO REYES ROJO (750ML)

Botella \$1100

Copa \$140

ANCHO REYES VERDE (750ML)

Botella \$1000

Copa \$120

CACHAZA PITU (1LT)

Botella \$1350

Copa \$130

STREGA (750ML)

Botella \$1650

Copa \$200

FERNET BRANCA (750 ML)

Botella \$1450

Copa \$180

APEROL (700ML)

Botella \$1050

Copa \$145

CAMPARI (750ML)

Botella \$1250

Copa \$150

CINZANO DRY (750ML)

Botella \$1050

Copa \$130

LICORES

CINZANO ROSSO (750ML)

Botella \$1150

Copa \$145

PACHARAN BASARANA 20 (1LT)

Botella \$1500

Copa \$140

KAHLUA (1LT)

Botella \$1100

Copa \$120

HIPNOTIQ (750ML)

Botella \$1750

Copa \$210

CASA MADERO MERLOT (750 ML)

Botella \$770

Copa \$190

GRAND MARNIER (700ML)

Botella \$1900

Copa \$250

FRANGELICO (700ML)

Botella \$1300

Copa \$170

JAGERMEISTER (700ML)

Botella \$1350

Copa \$185

CHARTREUSE AMARILLO (700ML)

Botella \$2200

Copa \$285

CHARTREUSE VERDE (700ML)

Botella \$2300

Copa \$300

AMARETO DISARONNO (700ML)

Botella \$1500

Copa \$ 195



Menú



DESTILADOS

LICORES

LICOR DE XTABENTUM (750ML)

Botella \$1000

Copa \$ 120

LICOR CASSIS (750ML)

Botella \$1300

Copa \$ 160

LICOR 43(750ML)

Botella \$1500

Copa \$ 190

CONTROY (1LT)

Botella \$1300

Copa \$130

CHINCHON SECO (1LT)

Botella \$1300

Copa \$130

CHINCHON DULCE (1LT)

Botella \$1300

Copa \$130

ANIS CADENAS (1LT)

Botella \$1550

Copa \$150

SAMBUCA VACCARI BLANCO (700ML)

Botella \$1100

Copa \$150

SAMBUCA VACCARI NEGRO (700ML)

Botella \$1200

Copa \$170

BAILEYS (700 ml)

Botella \$1200

Copa \$160

OPORTOS

ORUJO DE HIERBAS (1LT)

Botella \$1600

Copa \$150

OPORTO TYLOR 10 (750ML)

Botella \$3300

Copa \$400

OPORTO FERREIRA (750ML)

Botella \$1500

Copa \$190

CERVEZAS

TECATE LIGHT	\$50
TECATE REGULAR	\$50
HEINEKEN	\$60
INDIO	\$50
XXAMBAR	\$50
XXLARGE	\$50
ULTRA	\$60
BOHEMIA OBSCURA	\$50
BOHEMIA CLARA	\$50

REFRESCOS

SPRITE ZERO	\$42
SPRITE	\$42
SIDRAL LIGHT	\$42
SIDRAL	\$42
COCA SIN AZÚCAR	\$45
COCA LIGHT	\$45
COCA COLA REGULAR	\$45



Menú



DESTILADOS

AGUAS

AGUA MINERAL PEÑAFIEL (355ML)	\$45
AGUA SAN PELLEGRINO (505ML)	\$70
AGUA NATURAL (600ML)	\$35
AGUA DE PIEDRAS C/GAS (650ML)	\$120
AGUA DE PIEDRAS S/GAS (650ML)	\$120
AGUA PERRIER (750ML)	\$120
AGUA PERRIER (330ML)	\$65

WHISKY

J&B (750 ML)	Botella \$1300	Copa \$160
WILLIAM LAWSON (750 ML)	Botella \$800	Copa \$100
J.WALKER GREEN LABEL (700ML)	Botella \$3500	Copa \$450
BULLEIT BOURBON (750ML)	Botella \$1500	Copa \$190
JACK DANIELS (700ML)	Botella \$1450	Copa \$190
JACK DANIELS HONEY (700ML)	Botella \$1550	Copa \$200
MONKEY SHOULDER (700ML)	Botella \$2700	Copa \$350
MAKERS MARK (750 ML)	Botella \$1600	Copa \$195
GLENFIDDICH 21 (750 ML)	Botella \$9100	Copa \$1100

WHISKY

GLENFIDDICH 15 (750 ML)	Botella \$3750	Copa \$450
GLENFIDDICH 12 (750 ML)	Botella \$2650	Copa \$320
BALVENIE 21 (700ML)	Botella \$9300	Copa \$1200
BALVENIE 14 (700ML)	Botella \$3800	Copa \$500
BALVENIE 12 (700ML)	Botella \$2700	Copa \$350
MACALLAN 15 (750ML)	Botella \$7350	Copa \$950
MACALLAN 12 (750ML)	Botella \$2900	Copa \$380
GLENLIVET 15 (750ML)	Botella \$4100	Copa \$500
GLENLIVET FOUNDERS (750ML)	Botella \$2050	Copa \$250
J.WALKER BLUE LABEL (700ML)	Botella \$8300	Copa \$1000
J.WALKER DOUBLE BLACK (750ML)	Botella \$2150	Copa \$260



Menú



DESTILADOS

WHISKY

J.WALKER BLACK LABEL (750ML)

Botella \$2000

Copa \$240

J.WALKER RED LABEL (700ML)

Botella \$1200

Copa \$155

CHIVAS REGAL 18 (750ML)

Botella \$3900

Copa \$470

CHIVAS REGAL 12 (750ML)

Botella \$2000

Copa \$240

BUCHANAN'S 18 (750ML)

Botella \$3500

Copa \$420

BUCHANAN'S 15 (750ML)

Botella \$2750

Copa \$330

BUCHANAN'S 12 (750ML)

Botella \$2000

Copa \$250

BUCHANAN'S MASTER (750ML)

Botella \$2400

Copa \$290

TEQUILA

CAZADORES REPOSADO (700 ML)

Botella \$1300

Copa \$170

DON JULIO RESPOSADO CLARO (700 ML)

Botella \$1930

Copa \$250

SAUZA HORNITOS REPOSADO (700ML)

Botella \$1000

Copa \$130

HERRADURA ULTRA (750ML)

Botella \$2150

Copa \$260

HERRADURA AÑEJO (750ML)

Botella \$2000

Copa \$240

HERRADURA REPOSADO (700ML)

Botella \$1700

Copa \$220

HERRADURA BLANCO (700ML)

Botella \$1300

Copa \$170

CUERVO RESERVA REPOSADO (750 ML)

Botella \$2900

Copa \$350

CUERVO RESERVA PLATINO (750 ML)

Botella \$1900

Copa \$230

CENTENARIO AÑEJO (695ML)

Botella \$1600

Copa \$210

CENTENARIO PLATA (700 ML)

Botella \$1050

Copa \$140



Menú



DESTILADOS

TEQUILA

1800 CRISTALINO (700ML)
Botella \$1950
Copa \$250

1800 REPOSADO (700ML)
Botella \$1550
Copa \$200

1800 BLANCO (700ML)
Botella \$1400
Copa \$180

TRADICIONAL REPOSADO (695ML)
Botella \$1300
Copa \$170

MAESTRO TEQUILERO AÑEJO (750 ML)
Botella \$2300
Copa \$280

MAESTRO TEQUILERO REPOSADO (750 ML)
Botella \$1650
Copa \$200

MAESTRO TEQUILERO BLANCO (750 ML)
Botella \$1500
Copa \$180

MAESTRO DOBEL DIAMANTE (750 ML)
Botella \$2000
Copa \$240

DON JULIO 1942 (750 ML)
Botella \$4100
Copa \$500

DON JULIO BLANCO (750 ML)
Botella \$1650
Copa \$200

DON JULIO AÑEJO (750 ML)
Botella \$1900
Copa \$250

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO (750 ML)
Botella \$1900
Copa \$230

DON JULIO CRISTALINO 70 (750ML)
Botella \$2000
Copa \$240

VODKA

SMIRNOFF TAMARINDO (750 ML)
Botella \$1300
Copa \$160

ABSOLUT MANGO (750ML)
Botella \$1125
Copa \$135

ABSOLUT MANDARIN (750ML)
Botella \$1150
Copa \$140

KETEL ONE
Botella \$1650
Copa \$200

BELVEDERE (700 ML)
Botella \$2100
Copa \$270

SMIRNOFF (750 ML)
Botella \$1150
Copa \$140

GREY GOOSE (750ML)
Botella \$2000
Copa \$245

STOLICHNAYA (750ML)
Botella \$1500
Copa \$180

ABSOLUT AZUL (750ML)
Botella \$1150
Copa \$140



Menú



DESTILADOS

BRANDY

TERRY CENTENARIO (700ML)

Botella \$1,100

Copa \$150

DON PEDRO (1LT)

Botella \$900

Copa \$100

TORRES 15 (700ML)

Botella \$1550

Copa \$210

TORRES 10 (700ML)

Botella \$1300

Copa \$180

COGNAC

REMY MARTIN (700ML)

Botella \$2750

Copa \$360

HENNESSY X.O (700ML)

Botella \$7000

Copa \$900

HENNESSY VSOP (700ML)

Botella \$2900

Copa \$380

HENNESSY VS (700ML)

Botella \$2250

Copa \$290

MARTELL VSOP (700 ML)

Botella \$2700

Copa \$350

MEZCAL

ESPIRITÚ LAURO JOVEN (750ML)

Botella \$1850

Copa \$225

OJO DE TIGRE (750ML)

Botella \$1650

Copa \$200

400 CONEJOS JOVEN (750ML)

Botella \$1500

Copa \$180

CONTRA LUZ (750ML)

Botella \$2000

Copa \$250

UNIÓN VIEJO (700ML)

Botella \$1750

Copa \$225

UNIÓN JOVEN (750ML)

Botella \$1300

Copa \$170

MIL HERIDAS (750ML)

Botella \$1550

Copa \$190

AMORES JOVEN (750ML)

Botella \$1600

Copa \$195

MONTELOBOS JOVEN (750ML)

Botella \$1750

Copa \$210

DANZANTES AÑEJO (750ML)

Botella \$3250

Copa \$390

DANZANTES REPOSADO (750ML)

Botella \$2500

Copa \$300

DANZANTES JOVEN (750ML)

Botella \$2150

Copa \$260



Menú



DESTILADOS

RON

CAPTAIN MORGAN
Botella \$1200
Copa \$150

BACARDI AÑEJO (750 ML)
Botella \$1300
Copa \$160

MALIBU (750 ML)
Botella \$1300
Copa \$160

APPLETON 21 (750ML)
Botella \$4900
Copa \$600

APPLETON ESTATE 12 (SIGNATURE) 750ML
Botella \$1250
Copa \$150

APPLETON ESPECIAL (750ML)
Botella \$1050
Copa \$130

APPLETON BLANCO (750ML)
Botella \$1000
Copa \$120

ZACAPA XO (750ML)
Botella \$4500
Copa \$550

ZACAPA AMBAR (750ML)
Botella \$1800
Copa \$220

ZACAPA 23 (750ML)
Botella \$2500
Copa \$300

MATUSALEM G. RESERVA 15 (750ML)
Botella \$1500
Copa \$180

RON

MATUSALEM CLASICO (750ML)
Botella \$1250
Copa \$155

MATUSALEM PLATINO (750ML)
Botella \$1150
Copa \$140

FLOR DE CAÑA 12 (750ML)
Botella \$2000
Copa \$260

FLOR DE CAÑA 7 (750ML)
Botella \$1450
Copa \$180

FLOR DE CAÑA 4 EXTRA DRY (750ML)
Botella \$1300
Copa \$160

HAVANA SELECT (700ML)
Botella \$2300
Copa \$300

HAVANA 7 (750ML)
Botella \$1500
Copa \$180

BACARDI SOLERA (750ML)
Botella \$1350
Copa \$160

BACARDI 8 (700ML)
Botella \$1550
Copa \$200

BACARDI BLANCO (750ML)
Botella \$1250
Copa \$150

Menú



DESTILADOS

GINEBRA

THE LONDON ONE (750ML)

Botella \$2100
Copa \$270

BULLDOG (750ML)

Botella \$1700
Copa \$210

HENDRICKS (750ML)

Botella \$2700
Copa \$250

BOMBAY SAPHIRE (750ML)

Botella \$1650
Copa \$200

BEEFEATER 24 (750ML)

Botella \$2000
Copa \$240

GINEBRA

BEEFEATER (750ML)

Botella \$1600
Copa \$195

TANQUERAY TEN (700ML)

Botella \$2000
Copa \$260

TANQUERAY RANSPUR (750ML)

Botella \$1800
Copa \$220

TANQUERAY LONDON (750ML)

Botella \$1600
Copa \$195

JEREZ

TIO PEPE (750ML)

Botella \$1100
Copa \$145

COCTELES

ESPECIALES

HERBAL BEER

Gin Tanqueray London, cerveza, hierbabuena y espuma de ron.

\$185

CITRUS SOURSOP

Mix de Maracuyá y Guanábana, mezcal 400 conejos, Matusalén clásico.

\$180



Menú



MARTINI MAZAPÁN	\$180
Mazapán Kakúa, Pulque de coco y nuez y Vodka.	
SMOKE HAMMER	\$185
Mezcal unión joven, chile serrano, piña y mango tatemado y ceniza de habanero.	
BERRY MEZCAL	\$180
Reducción de frambuesas , sal de gusano, mezcal 400 conejos.	
GIN BPM	\$230
Whisky J Walker Red Label, Mezcal union joven, Gin Tanqueray London, jerez y espuma de xtabentum.	
WHISKY PEAR	\$200
Puré de pera verde con canela, whisky Bushmills.	
MARTINI DE CHOCOLATE	\$195
Licor de Frangelico, Kalhúa, Baylis y chocolate semi amargo.	
CITRIC LIVE	\$185
Vodka Smirnoff, Gin Tanqueray London, Mix de Cítricos y Crema Ahumada de Eucalipto.	
CHAPULÍN	\$160
Mezcal Unión Joven, Jugo de Piña, Albahaca y Almíbar de Manzanilla.	
TROPICALITO	\$180
Jugo de mandarina, jugo de limón, Aperol, Bacardí Blanco.	
MARGARITA PALOMERA	\$185
Almíbar de palomitas de maíz ,tequila Patron Silver ,licor de naranja.	
RASPBERRY	\$195
Vodka stolichnaya, frutos rojos, angostura y hierbabuena.	
MEZCALITA DE MARACUYA	\$235
Mezcal unión joven, pulpa de maracuyá, pure de mango, jarabe de chiles, sal de Jamaica, naranja y hierbabuena.	
PEPINO FRESH	\$185
Tequila luna azul blanco, licor de chile ancho, sal de gusano y pepino.	



Menú



CLASICOS

OLD FASHION	\$185
Whisky Bulleit Bourbon, Angostura, naranja y cereza.	
NEGRONI	\$185
Gin Tanqueray London, Vermut Rosso, Campari y naranja.	
CARAJILLO	\$185
Licor 43 y espresso.	
DRY MARTINI	\$195
Gin Tanqueray London, Cinzano Dry y aceituna.	
APEROL SPRITZ	\$215
Aperol, Cinzano Prosecco y agua mineral.	
MARGARITA	\$185
Tequila Luna Azul blanco, controy y limon garnitura.	
PIÑA COLADA	\$185
Ron Bacardi blanco, crema de coco, y jugo de piña.	
COSMOPOLITAN	\$185
Vodka Stolichnaya, controy, naranja y jugo de arándano.	
FRENCH 75	\$185
Gin Tanqueray London, Prosecco y limón garniture.	
MOJITO	\$185
Ron Bacardi blanco y hierbabuena.	
WHISKY SOUR	\$185
Whisky J Walker Red Label y angostura bitter.	
MOSCOW MULE	\$185
Vodka Stolichnaya, hierbabuena y concentrado de jengibre.	
PERLA NEGRA	\$170
Jagermaister y boost.	
DAIQUIRI	\$185
Ron Bacardi blanco y limón amarillo.	
CAIPIRIÑA	\$185
Cachaza Pitu, limón y hierbabuena.	