

ANTIPASTI

MINI PANINI NAPOLETANO

Panino relleno de jamón, queso mozzarella, salsa Pomodoro con un toque de parmesano acompañado de nuestra salsa Arrabiata ligeramente Picante

\$200

PROVOLETTA 50 FRIENDS

Nuestra popular versión de este platillo: queso provolone ahumado, fundido con jitomate cherry, cubiertos con una capa crujiente de pan con rosetas de jamón prosciutto, aceite de oliva y orégano

\$200

ARANCINI

Esferas de risotto y jitomate deshidratado, rellenas de queso de cabra, acompañadas de salsa Arrabiata y bañadas con glaseado de Pimientos

\$165

RUSTICO DE FORMAGGIO

Esfera de pan horneada en casa, rellena de una mezcla de queso parmesano, queso Philadelphia, alcachofa, pimientos y champiñones

\$95

RISOTTO

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI

Arroz Arborio con hongo porcini, champiñones salteados con un toque de vino blanco

\$245

RISOTTO AL SALMONE

Arroz Arborio con cubos de salmón y jitomate cherry con un toque de parmesano

\$245

INSALATE E VERDURE

INSALATA MISTA

Mezcla de lechugas y arúgula, aderezadas con aceite de oliva y vinagre balsámico, acompañados de jitomates cherry de temporada, crutones y un toque de glaseado balsámico

\$120

INSALATA NAPOLEONE \$195

Mezcla de lechugas de la casa, aderezadas con aceite de oliva, Queso de cabra y nuez, decoradas Con reducción de vino tinto con finas láminas de manzana y pera

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos 355 ml

Coca-Cola Original	\$50
Coca-Cola Sin Azúcar	\$50
Coca-Cola Light	\$50
Sprite	\$50
Franta	\$50
Mundet	\$50
Agua Ciel Mineral	\$35

Menú



INSALATE E VERDURE

VERDURE ALLA PIASTRA	\$150
Finas rodajas de calabaza y berenjena, acompañadas de jitomate cherry, y espárragos, aceite de olivo y orégano	
INSALATA NIZZARDA	\$225
Fresca mezcla de lechugas y arúgula, con aceitunas negras y verdes, espárragos blanqueados, corazón de alcachofa, huevo cocido y reducción de vinagre balsámico. Para acompañar puedes elegir entre atún, salmón o pollo a la plancha	
INSALATA CAPRESE	\$180
Tradicional ensalada Caprese, elaborada con queso mozzarella fresco, decorada con reducción de balsámico y hojas de albahaca frita	
INSALATA 50 FRIENDS	\$185
Mezcla de lechugas de la casa, aderezadas con aceite de oliva, aceituna negra, jitomate cherry, láminas de parmesano y reducción de balsámico, puedes elegir el aderezo de perejil o vinagreta de frutos rojos	

ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO ALL` ARROSTO	\$95
Crema de jitomate rostizado sobre pan rústico hecho en nuestros hornos de piedra	
ZUPPA POLLO E PESTO	\$130
Sopa con trozos de pollo, jitomate cherry y un toque de pesto de la casa	
MINISTRONE 50 FRIENDS	\$120
Tradicional sopa italiana, con salsa pomodoro, pasta, alubias, mezcla de verduras, queso parmesano y un toque de pesto	

CARPACCI

CARPACCI DI MANZO	\$195
Finas láminas de filete de res, marinadas con jugo de limón y aceite de oliva con un toque de vinagre balsámico y láminas de parmesano	
CARPACCI DI TONNO	\$185
Finas láminas de atún, acompañado de alcaparras, vegetales y vinagreta naranja con limón	
CARPACCI DI SALMONE	\$190
Finas láminas de salmón, acompañadas de alcaparras, pimienta rosa, cebolla morada y un toque de cítricos	
CARPACCI DI TROTA AFFUMICATO	\$195
Rebanadas de trucha ahumada con vinagreta de la casa y espolvoreado de pimienta rosa	
TRIS VENECIANO	\$215
El trío de carpaccio de salmón, atún y marlín, acompañado de arúgula, pimienta rosa y cítricos	



Menú



PIZZA SPECICIALITA

CHUCHITA	\$270
Base de pizza, queso mozzarella, chile chipotle, queso parmesano, queso Philadelphia, mix de pimientos, chile serrano, jamón prosciutto y reducción de vinagre balsámico	
PAZZA	\$175
Base de pizza, queso mozzarella y gorgonzola cubiertos con rebanadas de pera y manzana	
NAPOLETANA	\$170
Base de pizza, salsa pomodoro, anchoas, aceitunas negras, albahaca y orégano (no lleva queso)	
VÍCTOR	\$235
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, chorizo italiano, peperonni, jamón y queso parmesano	
BENJAMÍN	\$270
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla caramelizada, queso Philadelphia, jamón prosciutto, jitomate deshidratado y orégano	
IL CAPO CINTA	\$265
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones, champiñón, queso Philadelphia, cebolla caramelizada, chile chipotle y orégano	
AI TREI FORMAGGI	\$200
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, queso gorgonzola	
BETO	\$230
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, chorizo italiano, champiñones, queso de cabra natural y oregano	
DIAVOLA	\$195
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, salami, peperoncino, aceituna negra y mix de pimientos	
MARE E TERRA	\$195
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, carpaccio de res, carpaccio de atún, pimienta y limón	
SORRENTO	\$255
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, arúgula, prosciutto, jitomate cherry, y queso parmesano	
HUGO	\$280
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla blanca, pimientos verdes, filete de res y orégano	
PAVAROTTI	\$235
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, queso provolone, chorizo italiano, jitomate deshidratado y orégano	
DEL MARE	\$255
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, ostiones ahumados y camarones	



Menú



PIZZA SPECCIALITA

FLAVIO \$255
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla blanca, pimiento verde, chile chipotle, camarones y decorada con rebanadas de jitomate bola

CAPERUCITA Y LOS SEIS QUESOS \$255
Base de pizza, queso mozzarella, provolone, gorgonzola, Philadelphia, parmesano, cabra y chile chipotle

PIZZA CLÁSICA

MARGHERITA \$180
Base de pizza, salsa pomodoro y queso mozzarella

TRES CHILES \$185
Base de pizza, salsa pomodoro, Queso mozzarella, chile cuaresmeño, Chile chipotle, chile serrano y orégano

PEPPERONI \$190
Base de pizza, salsa pomodoro, Queso mozzarella y rebanadas de pepperoni

CUARESMEÑA \$190
Base de pizza, salsa pomodoro, Queso mozzarella, chile cuaresmeño, Cebolla blanca, chorizo italiano y orégano

AI FUNGHI \$190
Base de pizza, salsa pomodoro, Queso mozzarella, rebanadas de champiñón, hongo salvaje, hongo portobello y Orégano

SALAMI E PEPPERONI \$195
Base de pizza, salsa pomodoro, Queso mozzarella, salami y pepperoni

CAPRICCIOSA \$195
Base de pizza, salsa pomodoro, queso mozzarella, alcachofa, champiñones, aceituna negra, jamón y orégano

VEGETARIANA \$200
Base de pizza, salsa pomodoro, Queso mozzarella, julianas de berenjena, champiñones rebanados, espárragos, jitomate cherry y albahaca, con un toque de aceite de oliva y orégano.

PIZZA SUSHI

PIZZA SUSHI ANGUILA \$170
Alga nori con tempura, queso Philadelphia, base de arroz a la plancha, anguila ahumada, láminas de aguacate, salsa de anguila y ajonjolí negro

PIZZA SUSHI SALMONE \$135
Alga nori con tempura, queso doble crema, base de arroz a la plancha, salmon marinado con sal y limón y ajonjolí negro

PIZZA SUSHI DI TROTTA \$170
Alga nori con tempura, queso Philadelphia, base de arroz a la plancha, trucha ahumada, queso doble crema, láminas de aguacate y ajonjolí negro

PIZZA SUSHI SPICY TUNA \$150
Alga nori con tempura, queso doble crema, base de arroz a la plancha, láminas de atún picante, queso doble crema, edamame y reducción de vinagre balsámico



Menú



PIZZA SUSHI

- PIZZA HAMACHI** \$185
Alga nori con tempura, queso doble crema, base de arroz a la plancha, pescado hamachi, edamame y ajonjolí negro
- OMAKASE PIZZA** \$370
Crea tu selección de trío de pizza sushi de tu preferencia

PASTA

- | | |
|---|---|
| OLLIO \$160
Salteada con aceite extra virgen y Un toque de parmesano | CARBONARA \$190
Pancetta italiana con nuestra salsa de quesos, un toque de vino blanco, queso pecorino y yema de huevo |
| ALFREDO \$160
Pasta con salsa cremosa de parmesano | AI FUNGHI PORCINI \$225
Salsa de hongo porcini con hierbas italianas, un toque de vino y decorada con queso parmesano |
| POMODORO \$180
Pasta con nuestra salsa pomodoro de la casa | GRATINATA \$195
Salsa de queso, champiñones y jamon con un toque de vino, gratinadas en nuestro horno de piedra |
| ARRABIATTA \$185
Nuestra salsa pomodoro con láminas De champiñón y hojuelas de chile Pepperoncino | ALLE POLPETTE \$190
Tradicional salsa pomodoro de la casa acompañada de nuestras albondigas de res y hierbas |
| PESTO DI BASILICO \$200
Salsa elaborada en la casa con hojas De albahaca dulce, nuez, piñones y Aceite de oliva | FRUTTI DEL MARE \$225
Salsa pomodoro de la casa con mejillones, camarones y ostiones con un toque de vino blanco |
| RAGU \$185
Nuestra tradicional salsa con carne molida y verduras | SPAGHETTI TRICOLORE \$320
Nuestra pasta spaghetti tradicional para compartir. Acompañada con tres salsas. Pesto, salsa pomodoro y salsa 3 quesos, porción para 2 - 3 personas |
| SORRENTINA \$185
Salsa pomodoro de la casa con queso parmesano y mozzarella, gratinados al momento | LASAGNA \$225
Lasagna de ragu de res, gratinada con queso mozzarella en un espejo de salsa pomodoro |
| 4 FORMAGGI \$185
Salsa de nuestra selección de quesos: parmesano, queso de cabra, gorgonzola y pecorino | |
| PUTTANESCA \$175
Salsa pomodoro de la casa con aceitunas verdes, negras, anchoas y Alcaparras | |
| VODKA E SALMONE \$225
Nuestra salsa pomodoro de la casa y salmón con un toque de vodka decorada con queso parmesano | |



Menú



PANINI AL FORNO

PANINO DI PROSCIUTTO	\$215
Tradicional panino hecho en casa relleno de jamón prosciutto, arúgula, queso parmesano y queso mozzarella, con un toque de orégano	
PANINO DI ROAST BEEF	\$215
Tradicional panino hecho en casa relleno de roast beef, mezcla de lechugas, alcaparras italianas, queso mozzarella y aderezo de chipotle	
PANINO DI SALMONE	\$215
Tradicional panino hecho en casa relleno de salmón fresco, alcaparras italianas, queso Philadelphia y queso mozzarella	

CARNI

BISTECCA AL PEPE NERO	\$320
Arrachera outside (350g) marinada acompañada de pasta tagliatelle Alfredo, puré de camote dulce y salsa de pimienta negra	
SOTO FILETTO	\$345
Rib eye prime (350g) a la plancha con mantequilla de ajo, acompañado de puré de cebolla tatemada y ejotes salteados con jitomate cherry y ajo	
FILETTO AL PEPE VERDE	\$295
Filete de res (240g) bañado en nuestra tradicional salsa de pimienta y vino tinto, acompañado con papas al romero	
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO	\$320
Filete de res (240g) glaseado con reducción de vinagre balsámico, ensalada de la casa y papas con un toque de romero	

POLLO

POLLO ALLA PARMAGGIANA	\$220
Pechuga empanizada con panko, gratinada con salsa pomodoro y queso mozzarella, acompañada de pasta tagliatelle al pomodoro	

PESCE

SALMONE MEDITERRANEO	\$300
Salmón a la plancha, con salsa de brócoli, acompañado de spaghetti salteado al pomodoro	
FILETTO DI TONNO ALLA SICILIANA	\$280
Lomo de atún acompañado de verduras al grill aderezadas con vinagre balsámico	
SALMONE BOSCO	\$300
Salmón a la plancha sobre un puré de papa rústico con espárragos. Con reducción de vino tinto y frituras de albahaca	



Menú



HAMBURGUESAS

PULLED PORK	\$230
Costilla de cerdo cocida en horno de piedra con reducción de queso gorgonzola y acompañado de bastones fritos de berenjena	
50 FRIENDS	\$230
Molida de Rib eye con pesto genovés y queso cheddar fundido, acompañado de papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano	
HAMBURGUESA HEALTHY	\$260
Hamburguesa de carne vegana NotCo. Con pesto genovés, arúgula y queso cheddar fundido, acompañado de bastones fritos de berenjena	

DOLCI

MOUSSE DI NUTELLA	\$110
Cremoso mousse de nutella, acompañado de fresa, almendra tostada y una galleta soleta	
GELLATO DI VANIGLIA	\$90
Helado de vainilla	
GELLATO DI CIOCCOLATO	\$90
Helado de chocolate	
TIRAMISÚ	\$125
Tradicional tiramisú hecho con queso mascarpone, galletas soletas, licor de café, amaretto, decorado con salsa de chocolate, Cocoa y frutos rojos	
PANNA COTTA	\$100
Tradicional postre italiano, hecho a base de crema de vainilla acompañada con un coulis de frutos rojos	
VOLCÁN VESUBIO	\$115
Tortino caliente de chocolate semi amargo, con cacao al horno. Acompañado del helado de tu preferencia, Decorado con frutos rojos, nuez y menta.	
PIZZA DI NUTELLA	\$160
Nuestra pizza nutella acompañado de plátano, fresas y azúcar glass	
TARTA DI MELLA	\$125
Base de galleta rellena de manzanas caramelizadas con canela acompañada de una bola de helado y salsa de chocolate con frutos rojos	



Menú



VINOS DE LA CASA

Nuestros vinos de casa son elaborados exclusivamente para 50 Friends desde la Toscana porque logran el equilibrio perfecto para acompañar cualquiera de las opciones en nuestro menú y todas las variedades de nuestras pizzas.

TUTTO CUORE, SANGIOVE

Marema Toscana, Italia (750 ml)

El Tutto Cuore es un vino de la Toscana Clásica, con elegante color granate y un bouquet característico a notas de cereza y rosas que intercala especias mediterráneas.

Un vino agradable y equilibrado que se puede acompañar muy bien con entrantes y platos principales. Ideal para acompañar pizzas, pescados a la plancha y platos a base de salsa de tomate.

DOLCE AMORE, CHARDONNAY

Marema Toscana, Italia (750 ml)

Un vino muy elegante color paja con ribetes dorados, que incluye en su típico bouquet de frutas tropicales la dulzura del plátano y la frescura y acidez de la toronja, todo esto envuelto alrededor de un concierto de frutos secos tostados, de vainilla y cacao blanco ofrecido por el roble francés de la barrica. Ideal para acompañar platillos con seppia, mejillones, pescados ahumados y pastas ligeras como la carbonara.

FIAMMANTE, CABERNET FRANC

Marema Toscana, Italia (750 ml)

Un vino cercano al estilo francés de Burdeos, pero sin perder sus características mediterráneas. Se presenta suave y aterciopelado con notas de grosella y arándanos. Ideal para acompañar pizzas con embutidos y platos con salsas rojas ligeramente condimentadas.

MIOSOGNO, ALICANTE

Marema Toscana, Italia (750 ml)

Miosogno es de color violeta profundo, intenso bouquet de frutos maduros y notas de especias, madera y humo. Un vino con cuerpo, ideal para acompañar carnes y platos con salsas condimentadas.

COPA \$85

BOTELLA \$390

VINOS TINTO

MISOGNO, ALICANTE

ITALIA, MAREMMA TOSCANA 750ML 13,5%

BOTELLA \$390

COPEO \$85

MARIATINO, MULTIVARIETAL

ITALIA, MAREMMA TOSCANA 750ML 13,5%

BOTELLA \$1290

ÍNDICE RESERVA, CABERNET

SAUVIGNON/ PETIT VERDOT

MÉXICO, QUERÉTARO 750 ML 14% ALC

BOTELLA \$900



Menú



VINOS TINTO

ÍNDICE, CABERNET SAUVIGNON / MALBEC
MÉXICO, QUERÉTARO 750ML 14%
BOTELLA \$550
COPEO \$120

MATARROMERA CRIANZA, TEMPRANILLO
ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO 750 ML 14,5% ALC
BOTELLA \$1490

CUNE CRIANZA, TEMPRANILLO
ESPAÑA, RIOJA 750ML 13,5% ALC
BOTELLA \$560

LUIGI BOSCA, MALBEC
ARGENTINA, MENDOZA 750ML 14% ALC
BOTELLA \$990

ALTOS LAS HORMIGAS, MALBEC
ARGENTINA, MENDOZA 750ML 13,5% ALC
\$690

CASA MADERO 3V, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO
MÉXICO, VALLE DE PARRAS 750ML 13,5% ALC
\$790

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA,
NEBBIOLO
MÉXICO, VALLE DE GUADALUPE 750ML 13,5% ALC
BOTELLA \$590
COPEO \$120

VINO BLANCO

BELLAS ARTES, CHENIN BLANC
MÉXICO 750ML 13,5% ALC
BOTELLA \$600
COPEO \$110

CAMPO VIEJO, VIURA/VERDEJO
ESPAÑA, RIOJA 750ML 11% ALC
BOTELLA \$310

DIAMANTE, VIURA
ESPAÑA, RIOJA 750ML 11,5% ALC
BOTELLA \$450
COPEO \$95



Menú



BEBIDAS

COCTELES 50 FRIENDS

GRAPEFRUIT JULEP \$85

Smirnoff, jugo de toronja, hierbabuena, jugo de limón y miel de abeja (120 ml)

MOSCOW MULE \$110

Smirnoff, jugo de limón, jengibre, angostura y ginger ale (120 ml)

SOUL GIN \$145

Tanqueray, albahaca, limón, cardamomo y agua quina (150 ml)

MANDARIN TONIC \$205

Tanqueray Ten, supremas de mandarina, triple sec y agua quina (120 ml)

FRESH TEQUILA \$190

Don Julio 70, pepino, hierbabuena, jarabe de miel, jugo de limón y ginger ale (150 ml)

MEXICO BITTER \$110

Mezcal Unión, Aperol y vermouth dulce (120 ml)

SCOTCH HONEY \$145

JW Red Label, albahaca, miel de abeja, angostura y jugo de limón (150 ml)

TROPICAL SCOTCH \$130

JW Red Label, maracuyá, jugo de limón, angostura y hierbabuena (150 ml)

BERRIES BAILEYS \$125

Zarzamoras, blueberries, miel de agavem, jugo de limón y hierbabuena

COFFEE BREAK \$90

Captain Morgan, Kahlúa, café expresso y Naranja

APPLE BAILEYS \$125

Baileys, amaretto, jugo de arándano, jugo de manzana y manzana verde (120 ml)

ENGLISH BREAKFAST \$195

Tanqueray Ten, té de frutos rojos, canela, naranja y agua quina (120 ml)

UNIÓN FRESH \$130

Mezcal Unión Joven, romero fresco, jengibre, miel de abeja, agua mineral y jugo de limón (120 ml)

BRAMBLE SCOTCH \$195

JW Black Label, jugo de limón, 15 ml de Cassis Sisca, zarzamoras y hierbabuena (120 ml)

PRIMAVERA \$185

Don Julio 70, apio, pepino y jugo de limón (120 ml)

CITRUS JULEP \$115

Smirnoff, jugo de naranja, supremas de mandarina, hojas de albahaca, jugo de limón y miel de agave (120 ml)

EXPRESSO BLACK \$135

Baileys, JW Black Label, maracuyá y café (120 ml)

TWICE \$145

Don Julio Reposado, toronja, vino tinto y fruta de temporada (300 ml)
¡Ideal para compartir!

BAILEYS CHAI \$115

Baileys, leche, una pizza de canela, cardamomo y nuez moscada (120 ml)



Menú



BEBIDAS

COCTELES CLÁSICOS

MARTINI 50 FRIENDS	\$150
HpnotiQ, Absolut Citron y pepino	
MARGARITAS	\$110
Tamarindo, frutos rojos, maracuyá y mango petacón	
APPLETINI	\$140
Licor de manzana, vodka, limón y jarabe Natural	
COSMOPOLITAN	\$140
Jugo de arándano, vodka y licor de Naranja	
MARTINI DE LYCHEE 50 FRIENDS	\$145
Lychee y Absolut Peach	
MARTINI DE CHOCOLATE	\$145
Vodka, chocolate, cacao blanco, Frangelico y leche	
MARTINI SECO	\$145
Gin o Vodka, vermouth seco y aceitunas	
SANGRÍA	\$85
Vino tinto, vodka, limón, jarabe natural y agua mineral	
BLOODY MARY	\$85
Vodka, jugo de tomate, jugo de limón y Salsas	
DAIQUIRI	\$105
Tamarindo, frutos rojos, maracuyá y mango petacón	
CAIPIRINHA	\$75
Cachaça, limón y azúcar	
MOJITO	\$90
Ron, hierbabuena, limón, azúcar y agua Mineral	
PIÑA COLADA	\$115
Con Midori, amaretto Malibú o Havana	
CLUB 7 AÑOS	\$120
MARTINI SUCIO	\$145
Gin o Vodka, vermouth seco y aceitunas con salmuera	

COCTELES SIN ALCOHOL

FRESCOS 50 FRIENDS	\$50
Agua Natural con pulpa sabores: maracuyá, manzana verde, lychee, frutos del bosque y fresa	
CONGA (FRUIT PUNCH)	\$55
Jugo de naranja, jugo de piña, jugo de toronja y granadina	
BORA BORA	\$45
Jugo de piña, Sprite y granadina	
SODA ITALIANA	\$55
Maracuyá, manzana verde, lychee, frutos del bosque y fresa	
PIÑADA	\$60
Piña colada sin alcohol	
PANTERA ROSA	\$60
Piñada colada con granadina	
SMOOTHIES	\$60
Fresa, mango, berries y tamarindo	

LOS LARGOS

APPLE WHISKY	\$135
Licor de manzana, whisky, jugo de limón y ginger ale	
LUCES DE LA HABANA	\$115
Midori, Malibú, jugo de piña y jugo de naranja	

SHOTS

SMIRNOFF XI TAMARINDO (60 ml)	\$90
Solo y frío, escarchado con Tajín	
BUFANDA (60 ml)	\$155
Jägermeister, HpnotiQ	
A B C (60 ml)	\$130
Amaretto, Bailey's y Cognac	



Menú



BEBIDAS

CERVEZA

	(355 ml)
CORONA	\$50
VICTORIA	\$50
LEÓN	\$50
MONTEJO	\$50
MODELO ESPECIAL	\$55
NEGRA MODELO	\$55
PACÍFICO	\$50
CORONA LIGHT	\$55
STELLA ARTOIS	\$80
MICHELLOB ULTRA	\$80
CUBANA / MICHELADA	+\$10
CON CLAMATO	+\$45

TEQUILA

	Copa 60 ml	Botella 750 ml	
DON JULIO 70 AÑOS	\$205	\$2,450	
DON JULIO AÑEJO	\$190	\$2,350	
DON JULIO REPOSADO	\$160	\$2,100	
DON JULIO REP. CLARO	\$175	\$2,400	
DON JULIO BLANCO	\$130	\$1,700	
OLMECA ALTOS BLANCO	\$110	\$1,300	
OLMECA ALTOS REPOSADO	\$90	\$1,450	
CAZADORES AÑEJO	\$125	\$1,600	
CAZADORES REPOSADO	\$90	\$950	
CAZADORES BLANCO	\$90	\$950	
CENTENARIO PLATA	\$95	\$1,050	700 ml
CENTENARIO REPOSADO	\$100	\$1,050	700 ml
CUERVO 1800 AÑEJO	\$165	\$1,850	700 ml
CUERVO 1800 REPOSADO	\$140	\$1,500	
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$445	\$3,950	
CUERVO TRADICIONAL	\$100	\$1,400	950 ml
CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$110	\$1,100	695 ml
HERRADURA AÑEJO	\$185	\$2,350	
HERRADURA BLANCO	\$155	\$1,650	700 ml
HERRADURA REPOSADO	\$165	\$1,850	700 ml
CASA DRAGONES	\$450	\$5,850	750 ml



Menú



BEBIDAS

MEZCAL

	Copa 60 ml	Botella 750 ml	
UNIÓN (Espadín)	\$120	\$1,450	700 ml
AGUA BENDITA	\$130	\$1,900	
DELIRIO BLANCO	\$170	\$2,300	
DELIRIO AÑEJO (Espadín)	\$260	\$3,350	
DELIRIO REPOSADO (Espadín)	\$215	\$2,750	
8 VÍBORAS (Espadín)	\$160	\$1,950	
AMORES JOVEN (Espadín)	\$150	\$2,100	
AMORES REPOSADO (Espadín)	\$190	\$2,350	

VODKA

	Copa 60 ml	Botella 750 ml	
CIROC	\$185	\$1,950	
KETEL ONE	\$130	\$1,450	
TANQUERAY STERLING	\$100	\$1,100	
SMIRNOFF	\$90	\$950	
SMIRNOFF XI TAMARINDO	\$90	\$950	
ABSOLUT AZUL	\$105	\$1,250	
ABSOLUT CITRON	\$105	\$1,250	
ABSOLUT MANDARIN	\$105	\$1,250	
ABSOLUT PEARS	\$105	\$1,250	
ABSOLUT RASPBERRY	\$105	\$1,250	
ABSOLUT MANGO	\$105	\$1,250	
GREY GOOSE	\$180	\$1,800	
STOLICHNAYA	\$115	\$1,200	
WYBOROWA	\$85	\$900	
BELVEDERE	\$190	\$1,800	700 ml

BRANDY

	Copa 60 ml	Botella 750 ml
AZTECA ORO	\$85	\$800
CARDENAL DE MENDOZA	\$250	\$3,500
FUNDADOR	\$100	\$1,050
TERRY CENTENARIO	\$115	\$1,200
TORRES 10	\$120	\$1,350



Menú



BEBIDAS

ANÍS

	Copa 60 ml
SAMBUCA BLANCO	\$95
SAMBUCA NEGRO	\$105
ROMANA SAMBUCA BLANCO	\$105
ROMANA SAMBUCA NEGRO	\$105
ANÍS LAS CADENAS	\$70
CHINCHÓN DULCE	\$65
CHINCHÓN SECO	\$65

COGNAC

	Copa 60 ml	Botella 750 ml
HENNESSY V.S.O.P.	\$250	\$3,200
MARTELL V.S.O.P.	\$230	\$3,100
RÉMY MARTIN V.S.O.P	\$230	\$3,150

WHISKY

	Copa 60 ml	Botella 750 ml
<u>JOHNNIE WALKER</u>		
J.W. BLUE LABEL	\$750	\$6,600
J.W. GREEN LABEL	\$380	\$3,200
J.W. GOLD RESERVE	\$315	\$3,150
J.W. DOUBLE BLACK	\$270	\$2,750
J.W. BLACK LABEL	\$240	\$1,350
J.W. RED LABEL		
<u>BUCHANNAN'S</u>		
BUCHANNAN'S RED SEAL	\$750	\$5,950
BUCHANNAN'S 18	\$410	\$4,550
BUCHANNAN'S MASTER	\$250	\$2,400
BUCHANNAN'S 12	\$230	\$2,600
CARDHU SINGLE MALT	\$255	\$3,300
OLD PARR	\$180	\$1,800
BULLEIT	\$145	\$1,700
J&B	\$100	\$1,050
BALLANTINE'S FINEST	\$100	\$1,100
BALLANTINE'S 12	\$170	\$1,950
BUSHMILLS BLACK BUSH	\$185	\$2,250
CHIVAS REGAL 12	\$215	\$2,400
CHIVAS REGAL 18	\$430	\$4,100
GLENFIDDICH	\$260	\$3,100
DEWAR'S 12	\$210	\$2,250
DEWAR'S WHITE LABEL	\$115	\$1,600



Menú



BEBIDAS

WHISKY

	Copa 60 ml	Botella 750 ml
JACK DANIEL'S	\$160	\$1,700
JAMESON	\$130	\$1,500
JIM BEAM	\$105	\$1,200
THE GLENLIVET SINGLE MALT	\$245	\$2,800
SINGLETON	\$250	\$3,800

LICORES

	Copa 60 ml
BAILEY'S	\$90
ABSINTH	\$90
AMARETTO DISARONNO	\$110
APEROL	\$90
CAMPARI	\$90
CASSIS SISCA	\$105
CINZANO ROSSO	\$70
CHARTREUSE VERDE	\$230
FERNET BRANCA	\$115
FRANGELICO	\$100
HPNOTIQ	\$150
JÄGERMEISTER	\$105
KAHLÚA	\$80
LICOR 43	\$115
MARTINI EXTRA DRY	\$70
MARTINI BLANCO	\$70
MARTINI ROSSO	\$90
MIDORI	\$95
OPORTO FERREIRA TAWNY	\$90
PACHARÁN	\$75
TÍO PEPE	\$85
STREGA	\$150
XTABENTÚN CLÁSICO	\$70

RON

	Copa 60 ml	Botella 750 ml
ZACAPPA XO	\$420	\$5,200
ZACAPPA 23	\$220	\$2,700
ZACAPPA ÁMBAR	\$185	\$2,600
CAPTAIN MORGAN SPICED	\$125	\$1,250
CAPTAIN MORGAN WHIT	\$100	\$900
APPLETON BLANCO	\$105	\$1,000
APPLETON SPECIAL	\$110	\$1,050
APPLETON ESTATE	\$170	\$2,050



Menú



BEBIDAS

RON

	Copa 60 ml	Botella 750 ml
BACARDI AÑEJO	\$105	\$995
BACARDI BLANCO	\$105	\$850
BACARDI SOLERA	\$110	\$1,050
HAVANA 3 AÑOS	\$105	\$900
HAVANA 7 AÑOS	\$140	\$1,400
MALIBÚ	\$115	\$1,000
MATUSALEM CLÁSICO	\$120	\$1,100
MATUSALEM PLATINO	\$110	\$950
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$140	\$1,500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

REFRESCOS (355 ml)	\$50
MULA DE 5 (355 ml)	\$80
NARANJADA	\$45
LIMONADA	\$45
AGUA EMBOTELLADA (355 ml)	\$35
AGUA MINERAL CIEL (355 ml)	\$35
AGUA SAN PELLEGRINO (250 ml)	\$65
AGUA PERRIER (330 ml)	\$80
BOOST (235 ml)	\$65
RED BULL (250 ml)	\$100
JUGOS (300 ml)	\$40
JUGO DE NARANJA NATURAL (300 ml)	\$60
CLAMATO PREPARADO (360 ml)	\$60
Jugo de limón, salsas inglesa y maggi, escarchado con sal	

CAFÉ

AMERICANO (180 ml)	\$40
CAPUCCINO (180 ml)	\$45
CAPUCCINO DE SABOR AVELLANA, COCO, CREMA	
IRLANDESA O CHAI (180 ml)	\$55
CAPUCCINO CON BAILEYS	\$105
CAFÉ CON BAILEYS SHAKEADO	\$110
EXPRESSO CORTO (30 ml)	\$40
EXPRESSO LARGO (60 ml)	\$50
CARAJILLO (180 ml)	\$140

