



## MUNCH MUNCH

<b>GUACAMOLE 300 g</b> ¡Todo el mundo sabe que es!	<b>\$110</b>
<b>ALITAS DE POLLO AL CHIPOTLE 350 g</b> En salsa Búfalo y chipotle, aderezo blue cheese, papas francesas y apio.	<b>\$260</b>
<b>PESCADILLAS 250 g</b> ¡Una delicia de la costa mexicana! con tortilla frita rellena de exquisito guisado de pescado	<b>\$115</b>
<b>QUESO CILANTRO 180 g</b> Queso gouda empanizado y servido sobre salsa verde con papa paja espolvoreado con cilantro frito y ajonjolí	<b>\$205</b>
<b>QUESO QUEMADO 180 g</b> Fresco queso panela asado a la plancha bañado con salsa roja y verde, acompañado de tortillas	<b>\$125</b>
<b>NACHOS 200 G</b> - Con pollo 250 g - Con arrachera 250 g - Mixtos (Sólo en temporada) ¿Dudas? Visite <a href="http://www.quesonlosnachos.com">www.quesonlosnachos.com</a>	<b>\$155</b> <b>\$225</b> <b>\$260</b> <b>\$260</b>
<b>DÚO DE CEVICHES 250 g</b> Nuestros famosos ceviches de pescado: -El caribeño con mango, kiwi, jícama, cebolla y cilantro. -El tradicional con jitomate, cebolla aguacate, cilantro y un toquecito de chile serrerrano.	<b>\$200</b>
<b>QUESADILLA DE POLLO A LOS 5 CHILES 200 g</b> Enorme tortilla de harina rellena de queso Gouda, sazónada con nuestra mezcla secreta de chiles que NO pican acompañada de crema, guacamole y salsa mexicana.	<b>\$185</b>
<b>QUESO FUNDIDO 300 g</b> Trío de cazuelitas con queso fundido: una natural, otra con chorizo y otra con champiñón	<b>\$200</b>
<b>BOTANA SURTIDA 650 g</b> Con lo mejor de nuestra botanas para compartir: queso cilantro, quesadillas, nachos, alitas, queso fundido y queso quemado	<b>\$360</b>

### BEBIDAS DE LA FAMILIA

*Coca-Cola*

### Refrescos

Coca-Cola Original  
Coca-Cola Sin Azúcar  
Coca-Cola Ligth  
Sprite  
Franta  
Mundet

# Menú



## CRUNCH CRUNCH

<b>ENSALADA VERDE CON ATÚN 150 g</b> Fresca combinación de lechuga, jitomate, pimientos, atún y queso, aderezada con la vinagreta de la casa.	<b>\$155</b>
<b>ENSALADA DE LA CASA</b> Selección de hortalizas con pera, queso de cabra y nuez caramelizada, con aderezo de vinagre balsámico y miel.	<b>\$155</b>
<b>ENSALADA CÉSAR 220 g</b> -Tradicional - Con pollo a la parrilla La tradicional o nuestra versión con chipotle.	<b>\$145</b> <b>\$200</b>

## SLURP SLURP

### SOPAS

<b>SOPA MANOLO 300 ml</b> ¡Bien por Manolo! Hizo una sopa de fideo y le puso crema de frijol.	<b>\$85</b>
<b>SOPA DE TORTILLA 300 ml</b> Servida con chile pasilla frito, aguacate, queso fresco, crema agria y chicharrón.	<b>\$90</b>
<b>SOPA DE FRIJOL 300 ml</b> Servida con tocino, queso fresco, crotones y cebolla	<b>\$85</b>
<b>SOPA MINISTRONE 300 ml</b> deliciosas verduras, un poco de pasta y frijol, ¡mmm que rico!	<b>\$85</b>
<b>JUEVES DE POZOLE CON SU RICA BOTANA</b> *2 tacos dorados *1 tostada c/ tinga de pollo * 1 sope *Queso fresco *1 chile relleno * Aguacate *1 tamal * Chicharrón	<b>\$205</b>

## SPLASH SPLASH

<b>PESCADO TRANKIKI 220 g</b> Filete empapelado con espinaca, salsa diablo, mantequilla provenzal y gratinado con queso. Acompañado con verduras y arroz	<b>\$370</b>
<b>"EL FISHO" MADRAZO 220 g</b> Cubierto de chipotle, espinacas a la crema y queso al gratín	<b>\$295</b>
<b>PESCADO BORRACHO 220 g</b> (Se cocina con tequila, imagínatelo...) ¡¡Ay, ay, ay, viva México	<b>\$295</b>
<b>BROCHETAS DE CAMARÓN AL CARBÓN 200 g</b> Brochetas con camarones, cebolla, piña y pimientos cocinados al carbón, acompañadas de arroz, verduras salteadas y salsa tamarindo con chipotle.	<b>\$445</b>



# Menú



## OSTIONES

<b>OSTIONES RASURADOS 150 g</b> Una docena de ostiones servidos con limón, cebolla, chile verde, cilantro, salsa cóctel	<b>\$240</b>
<b>OSTIONES MADRAZO 150 g</b> Una docena de ostiones gratinados con queso Gouda, chipotle y espinacas a la crema	<b>\$255</b>
<b>OSTIONES ROCKEFELLER 150 g</b> Una docena de ostiones gratinados con queso Gouda y espinacas a la crema.	<b>\$255</b>
<b>OSTIONES A LA DIABLA 150 gr.</b> Una docena de ostiones con salsa a la diablo hecha con jamón, tocino y salsa Tabasco	<b>\$255</b>
<b>OSTIONES CÁRDENAS 150 g</b> Una docena de ostiones gratinados con mantequilla provenzal	<b>\$255</b>
<b>OSTIONES 4 x 4 x 4 150 gr.</b> Escoge 3 diferentes tipos y te damos 4 de cada uno	<b>\$255</b>

### TÉRMINOS DE COCCIÓN

Rojo\* .Centro rojo y frío – Medio Rojo\* . Centro rojo y tibio – Medio . Centro rosado 3/4\*\* – Centro ligeramente rosado BIEN COCIDO\*\* . – Cocido completamente

## BBQ

<b>HUESITOS BQQ 400 g</b> Costillas de cerdo asado y bañado en nuestra salsa BBQ, servidas sobre papa paja acompañadas con elote tierno y papa rellena	<b>\$335</b>
<b>PEEP Y OINK 400 g</b> Pollo rostizado y costillas de cerdo en salsa BBQ, servidos sobre papa paja acompañado con elote tierno y papa rellena	<b>\$260</b>
<b>SPLASH Y OINK 300 g</b> Camarones y costillas de cerdo en salsa BBQ, servidos sobre papa paja acompañado con elote tierno y papa rellena	<b>\$355</b>
<b>POLLO BBQ 750 g</b> ½ Pollo rostizado y asado a la parrilla, bañado con salsa BBQ, servido sobre papa paja acompañado con elote tierno y papa rellena	<b>\$225</b>
<b>CAMARONES RELLENOS BBQ 200 gr.</b> Camarones rellenos de queso, envueltos en tocino , bañados con salsa BBQ , servidos sobre papa paja y acompañados con elote tierno y papa rellena.	<b>\$450</b>
<b>SPLASH Y OINK PEEP 650 g</b> ¡Camarones, costillas y pollo un trio insuperable, con papa paja frita, elote y papa rellena!	<b>\$420</b>



# Menú



## PEEP PEEP

<b>ENCHILADAS BICOLOR 150 g</b> Rellenas de pollo, bañadas con salsa roja y verde, crema, queso y acompañadas de frijoles refritos	<b>\$165</b>
<b>POLLO CON MOLE 250 g</b> Pechuga de pollo asada a la plancha, bañada en mole rojo, con arroz y verduras salteadas	<b>\$175</b>
<b>PECHUGA – PARMESANA 250 g</b> ¡La original del chef Gianni! Pechuga de pollo rellena de queso, empanizada con cereal y cubierta de salsa bechamel con papa cubo frita	<b>\$270</b>

## PARA BILINGÜES

<b>PEPITO DE ARRACHERA 220 g</b> Arrachera a la plancha, montada en una baguette horneada en casa, con frijoles refritos, aguacate, chile chipotle, cebolla y jitomate.	<b>\$245</b>
<b>HAMBURGUESA 100% ANGUS 240 g</b> Con queso amarillo, papas francesas, cebolla y jitomate	<b>\$230</b>
<b>THE ULTIMATE CHEESE BURGER 240 g</b> ¡Fantástica hamburguesa de 8 Oz! Servida en pan horneado en casa, con cebolla caramelizada, champiñón portobello, jitomate asado y queso suizo, acompañada con papas en gajos.	<b>\$260</b>

## LAS FAJITAS

PREPARADAS CON PIMIENTO MORRÓN Y CEBOLLA, ACOMPAÑADAS DE FRIJOLAS CHARROS, GUACAMOLE, CREMA AGRIA Y SALSA MEXICANA.

<b>DE POLLO 250 g</b>	<b>\$225</b>
<b>DE ARRACHERA 250 g</b>	<b>\$260</b>
<b>DE ARRACHERA Y POLLO 250 g</b>	<b>\$240</b>
<b>CON QUESO, AGREGAR 130 g</b>	<b>\$55</b>

## TACOS

<b>TACOS DE PESCADO BAJA (3) 150 g</b> Filetes de pescado rebosado montados en una tortilla de harina con frijoles refritos, mayonesa de chipotle y col rallada.	<b>\$180</b>
<b>TACOS DE CAMARÓN BAJA (3) 120 g</b> Camarones rebosados montados en tortilla de harina con frijoles refritos, mayonesa de chipotle y col rayada.	<b>\$270</b>
<b>TACOS CHARLIE'S (4) 200 g</b> - Con queso	<b>\$210</b> <b>\$260</b>
Arrachera, pollo y chorizo salteados con pico de gallo y servidos sobre tortillas de harina con guacamole y frijoles charros	



# Menú



## MOO MOO

<b>SABANA INVIERNO 200 g</b> Filete de res aplanado, con salsa verde, frijoles refritos y queso gouda gratinado	<b>\$270</b>
<b>FILETE AL LIMÓN 250 g</b> Medallones en salsa cremosa de limón , acompañado de papa rellena y verduras	<b>\$305</b>
<b>FILETE MOSTAZA 250 g</b> Medallones de res en salsa mostaza, acompañado de papa rellena y verduras	<b>\$305</b>
<b>FILETE PIMIENTA VERDE 250 g</b> Medallones de res en salsa de pimienta verde, acompañado de papa rellena y verduras	<b>\$305</b>
<b>BROCHETA DE RES AL CARBÓN 200 gr</b> Cubos de jugoso filete preparados con pimientos, cebollas y jitomate. Acompañada de verduras salteadas	<b>\$245</b>
<b>ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA 220 g</b> Deliciosa arrachera asada a la parrilla y servida con enchilada de mole, queso fresco asado, frijoles refritos y guacamole y rajas a la crema	<b>\$270</b>

## LOS FAVORITOS DEL CHEF

<b>FILETE DE PESCADO TALLA 220 g</b> Delicioso filete de pescado marinado con salsa talla cocinado a las brasas, acompañado de frijoles refritos , ensalada verde y arroz	<b>\$325</b>
<b>CAMARÓN AGUA – CHILE 150 g</b> Deliciosos camarones cocidos en limón , acompañados de pepino, jitomate , aguacate y nuestra salsa agua chile con cebolla morada y cilantro ¡¡ agarrate !!	<b>\$310</b>
<b>CAMARÓN COCO 200 g</b> Cremoso y delicioso camarón con toque de coco y piña	<b>\$485</b>
<b>CAMARÓN DIABLA 200 g</b> Camarones con ajo, cebolla , chile de árbol y salsa diablo. Acompañados de arroz blanco	<b>\$485</b>
<b>CAMARÓN AL MOJO DE AJO 200 g</b> Camarones salteados con ajo, con un toque de limón y arroz blanco al centro	<b>\$485</b>
<b>CAMARÓN AL TAMARINDO 200 g</b> Camarones salteados con tamarindo y un toque de picante acompañado de arroz blanco	<b>\$485</b>
<b>COCTEL DE CAMARÓN 200 g</b> Una delicia del caribe servida en una copa , con salsa coctel, cebolla , jitomate , aguacate , cilantro y lechuga	<b>\$205</b>



# Menú



## LOS FAVORITOS DEL CHEF

<b>SOPA FRIDA 120 g</b>	<b>\$310</b>
Sopa de ostión con nuestra receta tradicional de la casa, perfumada con pernod	
<b>FAJITAS DE CAMARON 170 g</b>	<b>\$320</b>
Una deliciosa mezcla de pimientos y cebolla con camarones asados en la parrilla	
<b>FAJITAS VEGETARIANAS 480 g</b>	<b>\$210</b>
Para los "ligh" selección de vegetales asados a la parrilla calabacitas , elotes, chayote, nopal , pimientos y cebolla. Acompañados de guacamole, frijoles charros, crema agria y pico de gallo	
<b>PASTA SILVIA 300 gr</b>	<b>\$225</b>
- Con camarones	<b>\$395</b>
- Con pollo	<b>\$280</b>
Exquisita pasta espagueti preparada en su mesa con tocino, jamon, cebolla, chile serreno y crema, flameada con brandy y acompañada con queso parmesano rallado	
<b>PASTA A LA BOLOGNESA 300 g</b>	<b>\$240</b>
Espagueti bañado en nuestra salsa boloñesa acompañado con queso parmesano	
<b>ESPAGUETI ALFREDO 300 g</b>	<b>\$195</b>
Espagueti bañado en nuestra salsa Alfredo de la casa acompañado con queso parmesano rallado	
<b>PECHUGA VICTORIA 220 g</b>	<b>\$230</b>
Pechuga rellena de espinaca, queso gruyere, Pimientos, envuelta en tocino y bañada de salsa romero acompañada de puré de papa	
<b>MOLCAJETE 220 g</b>	<b>\$280</b>
Combinación de aguacate , cebolla cambray , chorizo, nopales y queso panela asado. Con pollo, arrachera o mixto	
<b>FILETE BULL SHOT 250 g</b>	<b>\$310</b>
Delicioso filete de res asado con ajo , cebolla, chile serrano y jugo de carne , perfectamente flameado con vodka , servido con verduras salteadas y papa rellena	
<b>TACOS RANGEL (6 PZS) 270 g</b>	<b>\$255</b>
Deliciosos taquitos de arrachera y chorizo espolvoreados con chicharrón, acompañados de salsa maldita	
<b>TACOS DE RIB EYE 4 pzs</b>	<b>\$340</b>
Acompañados de cebolla cambray , nopales y chiles toreados	
<b>RIB EYE 300 g</b>	<b>\$485</b>
Delicioso corte americano bañado de salsa chimichurri, salsa de champiñones acompañados de vegetales y papa rellena	



# Menú



## NIÑOS

<b>HAMBURGUESA MINI 4 oz</b> Con papas a la francesa	<b>\$115</b>
<b>MINI PIZZA HAWAIANA 170 gr</b> A escoger spaguetti o papas a la francesa	<b>\$110</b>
<b>MINI PIZZA PEPERONI 170 g</b> A escoger spaguetti o papas a la francesa	<b>\$110</b>
<b>NUGGET SAURIOS 185 gr</b> Con papas a la francesa	<b>\$110</b>
<b>SPAGUETTI AL GUSTO 200 g</b>	<b>\$110</b>
<b>HUESITOS BABY BBQ 200 g</b> Con papas a la francesa	<b>\$165</b>

Todos nuestros precios incluyen IVA | La propina no es obligatoria | Precios en pesos mexicanos | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción | \* El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA





# Menú



## BEBIDAS

### BRANDY

	COPA	BOTELLA
BEEFEATER 750 ml	\$134	\$1,876
BOMBAY SAPPHIRE 750 ml	\$150	\$2,054
TANQUERAY 750 ml	\$150	\$2,054
LONDO 1 7520 ml	\$189	\$2,063
HENDRICK'S 750 ml	\$278	\$3,031
BOODLES 750 ml	\$184	
BULLDOG 750 ml	\$168	\$2,132

### COÑAC

HENNESSY V.S.O.P.	\$300	\$3,164
MARTELL MED V.S.O.P.	\$300	\$3,164
REMMY MARTIN V.S.O.P.	\$306	\$3,225
HENNESSY X-O	\$633	\$8,991
COURVOISIER V.S.O.P.	\$283	\$3,092
MARTELL CORDON BLUE	\$389	\$7,693

### WHISKEY

BUCHANAN'S MASTER***	\$250	\$3,258
DEWARS WHITE***	\$134	\$1,643
BUCHANAN'S 12***	\$189	\$3,025
BUCHANAN'S 18***	\$399	\$4,019
ETIQUETA NEGRA***	\$189	\$3,025
ETIQUETA AZUL***	\$728	\$10,706
ETIQUETA ROJA***	\$123	\$1,688
CHIVAS 12 AÑOS***	\$184	\$2,703
CHIVAS 18 AÑOS***	\$350	\$4,091
J&B**	\$117	\$1,616
JW DOUBLE BLACK***	\$261	\$3,552
OLD PARR***	\$200	\$2,914
JACK DANIELS***	\$184	\$2,603
BUSHMILLS BLACK***	\$184	\$2,609
CROWN ROYAL***	\$211	\$1,810
FIREBALL***	\$199	
JW PLATINUM***	\$522	\$7,227
JW ETIQUETA DORADA***	\$356	\$5,106
MACALLAN 12***	\$339	\$4,019

\*\* BOTELLA DE 700 ml

/

\*\*\* BOTELLA DE 750 ml





# Menú



## RON

	COPA	BOTELLA
MATSALEM PLATINO***	\$106	\$1,255
MATSALEM CLASICO***	\$111	\$1,321
MATU. GRAN RVA 15 AÑOS	\$117	\$1,532
MALIBU***	\$95	\$1,117
CAPITAN MORGAN***	\$123	\$1,543
CAPITAN MORGAN BLANCO	\$123	\$1,543
APPLETON SPECIAL***	\$100	\$1,117
APPLETON STATE***	\$123	\$1,460
APPLETON BLANCO***	\$100	\$1,177
BACARDI SOLERA***	\$123	\$1,394
BACARDI BCO***	\$100	\$1,177
BACARDI 8**	\$123	\$2,637
ZACAPA 23***	\$333	\$3,636
HAVANA 7 AÑOS***	\$150	\$2,165
HAVANA 5 AÑOS***	\$117	\$1,665
HAVANA 3 AÑOS***	\$189	\$1,332
FLOR DE CAÑA 5 AÑOS**	\$117	\$1,532
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS***	\$100	\$1,177
BACRADI AÑEJO***	\$100	\$1,177

## TEQUILLA

JOSE CUERVO ESP.*	\$111	\$1,183
JOSE CUERVO TRAD. P**	\$117	\$1,455
JOSE CUERVO TRAD. R.*	\$134	\$1,460
JOSE CUERVO		
TRADICIONAL CRISTALINO	\$156	\$2,098
1800 REPOSADO**	\$189	\$2,348
1800 AÑEJO**	\$222	\$2,792
1800 BLANCO PLATA**	\$161	\$1,538
CENTENARIO PLATA**	\$123	\$1,771
CENTENARIO REP.**	\$134	\$1,876
CENTENARIO AÑEJO**	\$161	\$2,293
CENTENARIO AZUL	\$111	\$1,566
DON JULIO BCO.***	\$173	\$2,293
DON JULIO REP***	\$189	\$2,220
DON JULIO AÑEJO**	\$228	\$2,498
DON JULIO 70***	\$250	\$4,490
RESERVA FAMILIAR REP**	\$378	\$5,245
RESERVA FAMILIAR AÑEJO	\$456	\$6,022
MAESTRO TEQ.REP.	\$206	\$2,703
MAESTRO TEQ. BCO.	\$222	\$2,309
MAESTRO TEQ. DOBEL**D.	\$250	\$3,325
MTRO. TEQUILERO AÑEJ	\$234	\$3,303
1800 CRISTALINO	\$250	\$3,545
CASA DRAGONES	\$1,058	\$16,412
HERRADURA PLATA	\$178	\$1,727

\*\* BOTELLA DE 700 ml

/

\*\*\* BOTELLA DE 750 ml



# Menú



## TEQUILLA

	COPA	BOTELLA
HERRADURA BCO.**	\$134	\$1,693
HERRADURA AÑEJO**	\$228	\$2,637
HERRADURA REPOSADO	\$150	\$1,987
HERRADURA ANTIGUO REP.***	\$134	\$1,527
TRES GEN. REPOSADO***	\$184	\$2,687
TRES GEN. AÑEJO***	\$245	\$3,036
HORNITOS REP.	\$111	\$1,394
CAZADORES REP.***	\$111	\$1,616
CAZADORES AÑEJO	\$189	\$1,727

## MEZCAL

ZIGNUM BCO.	\$178	\$1,788
ZIGMUN REPOSADO	\$358	\$1,987
GUSANO ROJO	\$134	\$1,577
400 CONEJOS REP.	\$211	\$2,159
400 CONEJOS JOVEN	\$206	\$2,098

## VODKA

SMIRNOFF	\$106	\$1,115
SMIRNOFF TAMARINDO	\$106	\$1,115
STOLICHANAYA	\$134	\$1,599
THEREE OLIVES CLASSIC	\$139	\$1,976
KATEL ONE	\$272	\$3,336
GREY GOOSE	\$200	\$2,431
ABSOLUT AZUL	\$123	\$1,355
ADSOLUT RASPBERRY	\$145	\$1,610
ADSOLUT MANDARIN	\$145	\$1,610
ADSOLUT CITRO	\$145	\$1,610
ADSOLUT PEARS	\$145	\$1,610
ADSOLUT APEACH	\$145	\$1,610
ADSOLUT MANGO	\$145	\$1,610
WIBOROWA	\$117	\$1,238
CIROC	\$295	\$3,491
FINLANDIA	\$146	\$1,516

## BRANDY

CARLOS I**	\$222	\$3,164
LEPANTO***	\$361	\$4,307
FUNDADOR**	\$123	\$1,250
AZTECA DE ORO**	\$123	\$1,294
TERRY CENTENARIO**	\$123	\$1,443
TORRES X**	\$139	\$1,443
MAGNO**	\$139	\$1,616
TERRY 1900**	\$173	\$2,703

\*\* BOTELLA DE 700 ml

/

\*\*\* BOTELLA DE 750 ml



# Menú



## DIGESTIVOS

	COPA	BOTELLA
JAGERMEISTER	\$128	\$1,799
SAMBUCA VACCARI BLANCO	\$128	
SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$134	
LICOR 43	\$150	
GALLIANO	\$150	
ANIS CADENAS	\$111	
MIDORI	\$134	
AMARETTO DISARONNO	\$134	
CHARTREUSE VERDE / AMARILLO	\$200	
BAILEY'S	\$128	
CHINCHON DULCE / SECO	\$111	
GRAND MARNIER	\$128	
KAHLÚA	\$123	
STREGA	\$150	
CAMPARI	\$145	
AMARULA	\$123	
DRAMBUIE	\$123	
FRANGELICO	\$128	
HIPNOTIQ	\$261	
OPORTE FE	\$128	
PACHARAN	\$111	
AGAVERO	\$123	
CINZANO ROSSO	\$117	
CINZANO BLANCO	\$95	
DUBONET	\$123	
FERNET BRANCA	\$100	
PERNOT	\$100	

## CHAMPAGNE

MOET & CHANDON		\$2,490
MOET & ROSE IMP		\$3,078
MOET NECTAR IMPERIAL		\$2,818
VINO ESPUMOSO MIMOSA	\$116	\$704

## JUGOS Y REFRESCOS

LIMONADA / NARANJADA	\$56
LIMONADA / NARANJADA 20 OZ	\$73
LIMONADA / NARANJADA YARDA	\$123
LIMONADA / NARANJADA 32 OZ	\$134
REFRESCO DE LATA	\$50
BOTELLA DE AGUA	\$45
REDBULL	\$100
AGUA PERRIER 330 ML	\$84

Todos nuestros tragos se sirven en medida de 1,5 onz" y todas las botellas incluyen 6 servicios de 355 ml.



# Menú



## COCKTAILS

TONGO 20 OZ    YARDA 28 OZ    TARR 32 OZ

**\$150**

**\$228**

**\$400**

### MELON BALL

(Vodka, licor de melón, pulpa de naranja y piña con jugo de limón)

### FIN DE SEMANA EN ACAPULCO

(Tequila, triple sec, licor de durazno, jugo de piña y arándano)

### SEC ON THE BEACH

(Vodka, licor de durazno, jugo de naranja y piña con granadina)

### CUERVO´N CARIBBEAN

(Vodka, licor de coco, curacao azul, pulpa de naranja y piña con jugo de limón)

### MAI TAI

(Ron Spiced, licor de cassis, jugo de piña y granadina)

### MOJITO

(Ron, hierbabuena, azúcar, jugo de limón y agua mineral)

### MIAMI VICE

(Combinación de Daiquiri de fresa y piña colada)

### LONG ISLAND ICE TEA

(Ron, vodka, tequila y ginebra, jugo de naranja y limón y un dash de coca cola)

### BULL

Jugo de limón, Ron añejo, cerveza oscura, agua mineral.

## MARTINI

**\$167**

### COSMOPOLITAN

(Vodka, triple Sec, jugo de arándano, jugo de limón y cervezas)

### MARTIN DE MANZANA

(Vodka, licor de manzana, licor de melón, jugo de limón y jarabe natural)

### MARTINI DE CHOCOLATE

(Vodka, baileys, licor de cacao bca. Y oscura, licor de almendras, Carnation y hershey´s)

### MARTIN DE SABORES

(Fresa, mango, tamarindo, guanábana y maracuyá)

TONGO 20 OZ    YARDA 28 OZ    TARR 32 OZ

**\$111**

**\$178**

**\$350**

Fresa, Mango, Tamarindo, Limón, Guanábana, Maracuyá,  
Mandarina, y Clamato Preparado, Mojito



# Menú



## CERVEZAS

<b>SOL, INDIOS, XX LAGUER, AMBAR Y SOL CERO</b>	<b>\$61</b>
<b>TECATE, TECATE LIGTH, BOHEMIA CLARA Y BOHEMIA OSCURA</b>	<b>\$67</b>
<b>AMSTEL ULTRA</b>	<b>\$100</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>\$100</b>
<b>CHELADA Y MICHELADA</b>	<b>\$15</b>
<b>OJO ROJO</b>	<b>\$30</b>
<b>CERVEZA DE BARIL CLARA &amp; OSCURA</b>	
<b>TARRO</b>	<b>\$62</b>
<b>TONGO 20 OZ</b>	<b>\$100</b>
<b>YARDA 28 OZ</b>	<b>\$161</b>
<b>TARRO 32 OZ</b>	<b>\$167</b>

## SHOTS

<b>ABC</b>	<b>\$167</b>
Licor de Almendras, crema irlandesa y Cognac. Servicio en tequilero de 2,0 OZ	
<b>B-52</b>	<b>\$139</b>
Licor de naranja. Crema irlandesa y licor de café. Servicio en tequilero de 2,0 OZ	
<b>BALA DE PLATA</b>	<b>\$145</b>
Crema irlandesa y licor 43. Servicio en tequilero de 2,0 OZ	
<b>BLOW JOB</b>	<b>\$123</b>
Crema irlandesa, licor de café, licor de cacao Bco. Y crema chantillyn. Servicio en tequilero de 2,0 OZ	
<b>BOB MARLEY</b>	<b>\$100</b>
Licor menta verta, licor de platano, Ron y granadina Servicio en tequilero de 2,0 OZ	
<b>CARAJILLO (EN LAS ROCAS)</b>	<b>\$217</b>
1 shot de licor 43 y 1 shot de café expresso 2,0 oz. Servicio en tequilero de 2,0 OZ	
<b>KAMIKAZE</b>	<b>\$100</b>
Vodka, licor de triple sec., jugo de limón, jarabe natural. Servido en tequilero 2,0 oz	
<b>LEMON DROP</b>	<b>\$100</b>
Vodka, jugo de limón y jarabe natural Servicio en tequilero de 2,0 OZ	
<b>PIEDRA</b>	<b>\$100</b>
Tequila, anis dulce y licor de fernet. Servicio en una copa cogaquera de 6.0 OZ	



# Menú



## SHOTS

<b>SLIPERY NIPPLE</b> Anís y crema irlandesa. Servicio en tequileros de 2,0 OZ	<b>\$95</b>
<b>SEXO SHOT</b> Vodka, licor de durazno, jugo de naranja y granadina. Servicio en tequileros de 2,0 OZ	<b>\$100</b>

## VINOS DE MESA

### VINOS TINTOS

POR BOTELLA / BY BOTTLE RED WINES

<b>FINCA LA LINDA CABERNET SAUVIGNON LUJAN DE CUYO, MENDOZA</b>	<b>\$727</b>
<b>LUIGUI BOSCA MALBEC LUJAN DE CUYO, MENDOZA</b>	<b>\$1077</b>
<b>CONO SUR RESERVA PINOT NOIR CASA BLANCA</b>	<b>\$789</b>
<b>CAMPILLO RESERVA 2007 RIOJA</b>	<b>\$1,166</b>
<b>MATARROMERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO</b>	<b>\$1,516</b>
<b>BARON DE LUZE MERLOT-CABERNET SAUVIGNON BERDEROS</b>	<b>\$800</b>
<b>CASA MADERO SHIRAZ PARRAS, COAHUILA</b>	<b>\$850</b>
<b>3V DE CASA MADERO CABERNET -MERLOT-TEMPRANILLO</b>	<b>\$850</b>

### VINOS BLANCOS

<b>FINCA LA LINDA TORRONTES SALTA</b>	<b>\$666</b>
<b>LUIGUI BOSCA CHARDONNAY CASA BLANCA</b>	<b>\$822</b>
<b>CONO SUR RESERVA CHARDONNAY CASA BLANCA</b>	<b>\$744</b>
<b>LARGA CERVERA ALBARIÑO GALICIA</b>	<b>\$744</b>
<b>CASA MADERO 2V CHARDONNAY CHENIN BLANC PARRAS, COAHUILA</b>	<b>\$744</b>
<b>CASA GRANDE GRAN RESERVA CHARDONNAY PARRAS, COAHUILA</b>	<b>\$944</b>



# Menú



## VINOS ROSADO

POR BOTELLA / BY BOTTLE RED WINES

LA LINDA ROSE MALBEC \$644

	COPA	BOTELLA
LA LINDA ROSE MALBEC	\$134	\$644
TOCORNAL DE CONO SUR VR, CHARDONNAY, VALLE CENTRAL, CHILE	\$88	\$744
ALOJODEL AMO	\$139	\$544
ALOJODELAMO MALBEC	\$211	\$936

