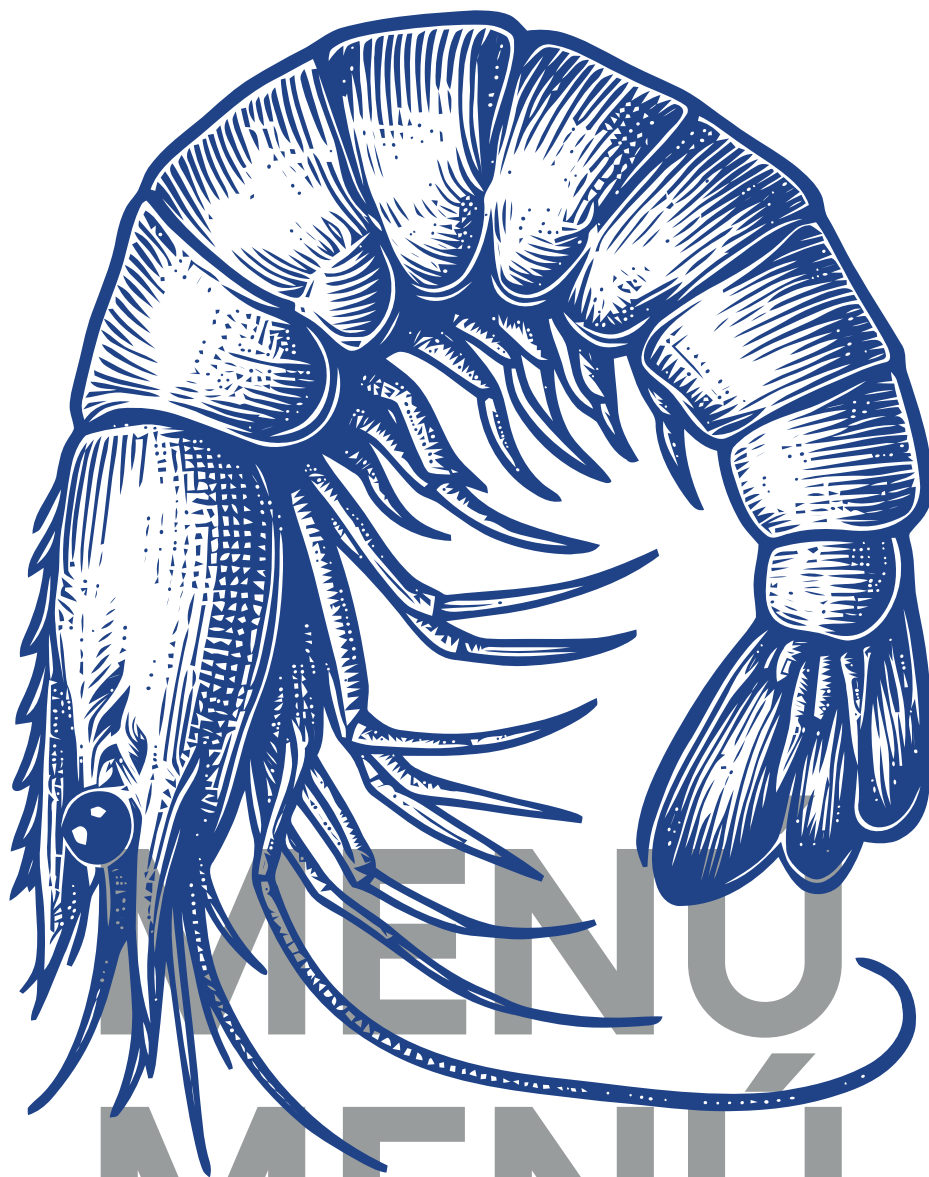




MENÚ MENÚ MENÚ

Lo más selecto del Pacífico



*Traído
en avión*

El consumo de alimentos crudos es bajo su responsabilidad.
Si padece de alguna alergia por un alimento favor de notificárselo al mesero.

No hay cambios en platillos y/o preparaciones. Cualquier adicional genera costo extra.

Entradas



PESCADO POR KG EN CHICHARRÓN. \$600

Pescado entero fileteado cortado a trozos rebozado y frito a la perfección acompañado de ensalada de col salsa mexicana y salsa verde.

CHICHARRÓN DE PULPO. 180 grs \$264

Trozos de pulpo estilo chicharrón acompañado de chips de la casa sobre una cama de mayonesa con ceniza de habanero.



TORRE LINDO SINALOA. 180grs \$365 \$457

Torre de mariscos con ceviche de pescado camarón cocido camarón crudo y pulpo bañado en una combinación de salsas negras.

Con Callo

TORRE PERLA NEGRA. \$352

Torre preparada en base de callo de lobina pulpo y camarón bañada en salsa negra de chiltepin coronada con una jaiba blanda frita.

MOLCAJETE DE MARISCOS. 380 g \$369

Camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo de lobina, caracol fileteado, cebollita morada y pepino bañados en la salsa de aguachile de su preferencia o nuestro preparado de la casa.



BOTANA CULICHI. 220 grs \$374 \$457

Botana de camarón crudo, camarón cocido, lobina, pulpo, marinados en limón, cebollita morada y pepino.

Con Callo

CALLO DE HACHA. 200 grs \$627

Orden de callo de hacha fresco traído de los mochos (por temporada) acompañado de chile serrano cebolla morada y un toque secreto.

PICADITO DE ATÚN Y SALMÓN. 160 grs \$275

Atún y salmón en nuestro marinado de salsas negras acompañado de una cama de aguacate y pepino.

CAZUELA DE ALMEJAS Y MEJILLONES. 400 grs \$270

En salsa de tomate picante o preparadas al ajo y al vino blanco.

TORITOS DE CAMARÓN. 130 grs \$275

5 piezas de chile güero rellenos de camarón sazonado servidos en una mezcla de salsas negras y poro frito.

CAMARONES A LA CUCARACHA. 250 grs \$275

Camarón con cáscara marinado y fritos, espolvoreados con cebolla frita, con queso parmesano acompañados de papas fritas de la casa.

CAMARONES A LA SANTOS. 250 grs \$259

Deliciosa preparación, cocinada lentamente con mantequilla, ajo, cebolla, bañado en la famosa salsa secreta de doritos nachos para chuparse los dedos.

CAMARÓN PA' PELAR. 380 grs \$336

Camarones cocidos para pelar acompañado de limón y salsa preparada.

CEVICHE LOS MOCHIS \$297

Camarón cocido camarón crudo pulpo callo de lobina caracol burro cebolla morada pepino jicama corte brunoise cacahuete tostado marinado con sal pimienta limón bañado con salsa negras coronada con agacate espolvoreado con chiltepi

TIRADITO DE ATÚN. 200 grs \$231

Atún fresco mexicano marinado en salsa negra, aceite de ajonjolí y mayonesa de habanero.

• Pa' Picar





Tostadas



TOSTADA BUCHONA. 20 grs

Callo de hacha, camarón crudo, aguacate, limón, cebolla y chiltepin. 1

\$215

TOSTADAS CANICA. 150 grs

Lomo de atún aleta amarilla crudo y picado marinado en nuestra receta especial de aceites y salsas negras, mayonesa picante, tostada de Won Ton, con una cama de aguacate, cebolla y poro frito.

\$132

TOSTADA DE CAMARÓN Y PULPO. 140 grs

Camarón y pulpo cocido preparado con jugo de camarón, jugo de limón y verdurita picada.

\$143

TOSTADA FRESONA. 180 grs

Laminado de atún y salmón, con camarones roca bañados en aderezo picante.

\$176

TOSTADA DE CEVICHE. 180 grs

Nuestro tradicional "ceviche" de pescado marinado en limón y verdurita picada montado en tostada con mayonesa sriracha.

\$110

TOSTADA DE JAIBA. 70 grs

Mayonesa de ceniza de habanero, aguacate, cebollita morada, sobre tostada de buñuelo.

\$132

TOSTADA MAR Y TIERRA. 180 grs

Tortilla de harina tostada a las brasas, sirloin y camarón a las plancha.

\$153

TOSTADA DE CAMARÓN. 180 grs

Camarón cocido marinado en jugo de limón y verdurita preparado con jugo de camarón y jugo de tomate.

\$132

TOSTADA DE PULPO. 180 grs

Pulpo cocido en casa acompañado de verdura jugo de camarón y un toque de limón.

\$154

TOSTADA TOPEÑA. 180 grs

Salmon y atun pepino cebolla morada corte brunoise marinado con sal pimienta limon bañado con salsas negras terminado con mayoneza de serrano coronado con aguacate

\$127

Coctel

COCTEL DE CAMARÓN. 200 grs

Camarón cocido, en nuestro preparado especial de jugo de camarón.

\$228

COCTEL ESPECIAL. 200 grs

Camarón cocido, camarón crudo, caracol, ostión y ceviche de pescado en nuestro preparado especial de jugo de camarón.

\$275



COCTEL DE PULPO. 200 grs

Pulpo en nuestro preparado especial de jugo de camarón.

\$259



Ceviches

CEVICHE ALTATA. 300 grs  **\$286**
Costo extra Callo de hacha, Callo de lobina, camarón, coco natural, preparado con jugo de limón y salsa aguachile de habanero, servido en



TRADICIONAL. 300 grs **\$219** Con Pescado **\$242** Con Camarón
De pescado o camarón. Tomate y cebolla morada y en nuestro preparado especial de jugo de camarón.

ESPECIAL. 300 grs **\$264**
De camarón crudo, camarón cocido, pulpo, en nuestro jugo de camarón preparado.

CEVICHE VERDE.  **\$219**
Pescado marinado en salsa de aguachile verde, acompañado con aguacate, pepino, cilantro y verdura picada.

Aguachiles



EL DEL CHEF.  (Al gusto) **\$264**
Camarón cocido, camarón crudo, pulpo, cacahuete tostado y jicama.

ROJO.  (Al gusto) **\$253**
Camarón crudo marinado con chiltepin, limón, pepino y cebollita morada.

NEGRO.  (Al gusto) **\$259**
Camarón crudo marinado con tinta de calamar, ceniza de habanero, jugo especial, pepino y cebollita morada.

VERDE.  (Al gusto) **\$253**
Camarón crudo marinado con chile serrano, limón, pepino y cebollita morada.

RIB EYE.  (Al gusto) **\$242**
Aguachile de rib eye asado a su gusto y salsa a base de cerveza negra, chiles secos, cacahuete, servido caliente con cebollita frita y tortilla de harina tostada a las brasas. 330 grs

Conchas 1 Pieza

ALMEJA REYNA.
Natural, preparado o a las brasas.

\$86

\$69

ALMEJA CHOCOLATA.
Natural o preparada.

\$83

\$61

OSTIÓN.
Ostión preparado

\$72

\$61

Preparado
Caliente

Preparado
Frio



Preparados

Diabla
Mantequilla
Brasas
A la talla
Zarandeado
Rockefeller
Mabiri

Sopas



SOPA DE CAMARÓN. 250 grs **\$230**
Tradicional sopa de camarón con verduritas finamente picadas y camarón para pelar.

SOPA DE MARISCOS QUITA CRUDA. 300 grs  (Al gusto) **\$270**
Camarón, pulpo, almeja, pescado, media jaiba, coronado con un chile tatemado relleno de queso, acompañado con cilantro y cebollita morada.





• Pa'taquear



Tacos

TACO JAIBA BLANDA. 60 grs		\$138
Jaiba entera rebozado, colocada sobre tortilla de maíz azul, guacamole y pico de gallo.		
TACO BAJA. 60 grs	Camarón	Pescado
Camarón o pescado capeado estilo Baja California, acompañado de ensalada de col y aguacate.	\$88	\$86
TORI-TACO. 60 grs 		\$94
Taco de torito de camarón y philadelphia capeado.		
DORADITOS DE MARLÍN Y FRIJOL. 120 grs		\$184
Orden de 3 tacos a las brasas rellenos de frijol estilo puercos y estofado de marlín.		
GOBERNADOR A LAS BRASAS. 50 grs		\$94
Tortilla de maíz con machaca de camarón salteado estilo ranchero y queso zurupa.		
TACO PULPI-PUERCO.		\$106
Taco de carnitas de la región con pulpo, tortilla de maíz, acompañado de guacamole con cebollita curtida.		
QUESADILLA DE MACHACA DE CAMARÓN. 70 grs		\$105
En tortilla de harina, a la plancha acompañado de guacamole.		
	Quesadilla bañada	\$119
SEMIFRITO DE MARLÍN. 60 grs		\$106
Tortilla de maíz con costra de queso, relleno de marlín ahumado.		
TACO CARNE ASADA. 90 grs c/u	Con Queso	\$132 \$156
Orden de 2 tacos de Sirloin estilo sonorense. (Pidelo dorado o con queso).		
TACO PULPO REY. 		\$149
Tortilla enchilada, costra de queso y pulpo adobado con un aderezo de serrano, acompañado de cebolla morana con Habanero.		
TACO MACHO. 		\$91
Machaca de camaron y de marlin chile ungaro escalfado gratinado con queso de la casa rayado con aguamole.		



Tradicionales



**FILETE DE
PESCADO**
\$284

250 grs



CAMARÓN
\$284

265 grs



PULPO
\$341

250 grs



PREPARADOS.

Al mojo de ajo, A la diablo 🌶️🌶️, A la plancha,
A la mantequilla, Al ajillo.

FILETE DE PESCADO

Con papas fritas de la casa ensalada de col y salsa tártara. 250 grs

Empanizado

\$270

Pastas

\$222



PASTA CON ALMEJAS.
Ajo, perejil y vino blanco. 250 grs

\$275

PASTA DEL PACÍFICO.
Fetuccini con mariscos al vino blanco.
300 grs

De la granja



ARRACHERA
\$528

300 grs



RIB EYE
\$589

350 grs



COWBOY
\$743

500 grs

Para acompañar

PURÉ DE PAPA 250 grs

\$61

PAPAS FRITAS 200 grs

\$61

CHIPS DE LA CASA 80 grs

\$39

ESQUITES ASADOS 200 grs

\$99

Ensalada

DE LA CASA.

Lechuga mixta, albahaca, jitomate, cebolla morada, pepino, crotón,
fruta de temporada aderezado con vinagre balsámico. 250 grs

\$165



**A LAS
BRASAS**
\$135



**CON
CAMARÓN**
\$217



**CON
PESCADO**
\$198

CAMARÓN COCIDO Y AGUACATE.

Mezclado con arúgula, cebolla morada, pepino, vinagreta de aguacate
y aceite de ajonjolí. 150 grs

\$259





- Pa'Chuparse los dedos



Especialidades

	Pargo	Robalo
PESCADO ZARANDEADO. Servido con arroz a la jardinera, tortillas, acompañado de salsita roja y verde. (PRECIO POR TEMPORADA)	\$583	\$583
PULPO A LAS BRASAS. 350 grs Montado sobre una cama de puré de papa y esquite asado. (PRECIO POR TEMPORADA)		\$468
CAMARONES ZARANDEADOS. 500 grs Acompañados de arroz jardinera, salsas de la casa.		\$462
PULPO ZARANDEADO. 350 grs Acompañado de arroz jardinera, salsa de la casa y tortillas de maíz 250 grs hechas a mano (PRECIO POR TEMPORADA)		\$462
BROCHETAS DE CAMARÓN Y PULPO. 260 grs. Marinadas y asadas a las brasas acompañadas de ensalada de papa a la diablo y guacamole.		\$230
PESCADO A LAS BRASAS. Por Kg Chimichurri argentino, puré de papa y espárragos de la región. (PRECIO POR TEMPORADA)	\$561	\$561
HUERFANITO. Pulpo y camarones zarandeados montado sobre pescado zarandeado.		\$1,364
HAMBURGUESA DE CAMARÓN. Preparada a base de camarón sazonado con mix de especias marinas, pork belly al horno, lechuga, jitomate, cebolla.		\$226
CAMARONES COMACU. 275 grs  Tradicionales camarones al coco con salsa de habanero tatemado, mango y un toque de curry.		\$328
MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO. 250 grs Vegetales de temporada y salsa de tamarindo.		\$330
FILETE RELLENO AL CHIPOTLE. Filete de pescado relleno de machaca de camarón y marlín 2 pzs. de camarón a la plancha, bañado con crema de chipotle, servido con arroz jardinera.		\$396
CARNITAS DE ATÚN. 400 grs Atún aleta amarilla confitada en manteca de puerco sazonado, acompañada de guacamole, cebollita morada y cilantro. (PRECIO POR TEMPORADA)		\$259
SALMÓN AL VINO BLANCO. 400 grs Con salsa de mantequilla y vino blanco, sobre puré de papa y espárragos de la región. 250 grs.		\$330
PESCADO FRITO. Por Kg Pescado fresco a su elección perfectamente sazonado servido con una cama de papas a la francesa. (PRECIO POR TEMPORADA)		\$583
ARROZ CHINALOA. 250 grs Arroz chino frito con mariscos estilo Sinaloa. (Camarón, pulpo, almeja y mejillón).		\$259
TUÉTANOS CON CAMARÓN Y ELOTE. Tuétanos cocinados a las brasas, bañados en aceite de olivo especiado, terminado en copete de camarón salteado, con epazote y elote, terminado con brote de ja-maica. De guarnición papas cambrey con un toque de picante.		\$264
SALMON CULICHI. Salmón cocinado a las brasas sobre espejo de crema poblana acompañado de esquite de elote amarillo con un toque de aceite de trufa.		\$341
BOTANA MAZATLECA. Pulpo camaron cocido camaron crudo cebolla morada marianado en una salsa molcajetada de habanero y chiltepi limon sal pimienta terminado con aguacate.	\$325	\$429

Con Callo



Pa' los plebes panguita kids

INCLUYE:

- Dedos de pescado o camarón empanizado o boneless de pollo o tiras de Sirlain
- Papas fritas o arroz
- Agua de sabor: (Jamaica, horchata, tamarindo).

\$160

Postres

CHURROS RELLENOS. 2 piezas

Churros tradicionales mexicanos rellenos de Nutella y crema de vainilla glaseados de azúcar y canela.

\$110

BUÑUELOS CON MIEL. 250 grs

Buñuelos fritos estilo Sinaloa bañados con frutas en miel flameadas con mezcal.

\$110

PAY DE MOUSSE DE GUAYABA. 250 grs

Sabor a guayaba fresca con base de galleta sabor vainilla y guayaba en al-mibar.

\$121

BROWNIE CHOCOLATOSO. 250 grs

Servido con helado de chocolate, bañado en chocolate

\$138

TRES LECHES 43. 250 grs

Relleno de crema de vainilla, coco fresco rallado y licor 43.

\$132

FLAN CASERO. 250 grs

Con fresas de la región.

\$121

PASTEL DE ELOTE. 250 grs

Elaborados con elote de la región horneado en casa servido con palomitas.

\$116

PAY DE FRESA 250 grs

Pay de queso estilo New York cubierto de fresas con crema.

\$127

PAY FELIZ. 250 grs

Pay de queso y cubierta de galleta con mas tradición en Irapuato.

\$72

- Pa' Chuparse los dedos





Bebidas

Perrier 330 ml	\$64
Boost 235 ml	\$66
Topo Chico 600 ml	\$64
Agua Topo Chico Cristal 355ML	\$64
Agua natural Ciel 600 ml	\$44
Coca Cola 355 ml	\$50
Coca Cola light 355 ml	\$50
Coca Cola sin azúcar 35, ml	\$50
Fanta 355 ml	\$50
Sprite 355 ml	\$50
Agua quina	\$44

LIMONADA Y/O NARANJADA	\$187
• Natural o mineral	
Jarra de limonada o Naranja	\$187
• (5 vasos)	

Agua de sabor

Tamarindo 500 ml	\$44
Jamaica 500 ml	\$44
Horchata 500 ml	\$44

CERVEZA ARTESANAL	\$61
• LINDO SINALOA 355 ml	

TEQUILAS

Porcentaje Min. 35% de alcohol
Máx. 46% de alcohol

	COPA 88.72ml	BOTELLA
CENTENARIO PLATA 700 ML	\$ 160	\$ 930
CENTENARIO AÑEJO 700 ML	\$ 198	\$ 1,485
CENTENARIO REPOSADO 700 ML	\$ 154	\$ 902
CENTINELA ETERNO 750 ML	\$ 204	\$ 1,760
HERRADURA REPOSADO 700 ML	\$ 209	\$ 1,606
HERRADURA PLATA 700 ML	\$ 193	\$ 1,419
HERRADURA AÑEJO 700 ML	\$ 314	\$ 2,415
HERRADURA ULTRA 700 ML	\$ 275	\$ 1,980
HERRADURA BLANCO 700 ML	\$ 231	\$ 1,650
CORRALEJO AÑEJO 99000 HRS 750 ML	\$ 198	\$ 1,507
1800 AÑEJO 700 ML	\$ 237	\$ 1,518
1800 BLANCO 700 ML	\$ 182	\$ 1,249
1800 CRISTALINO 700 ML	\$ 259	\$ 1,760
1800 REPOSADO 700 ML	\$ 182	\$ 1,205
7 LEGUAS BLANCO	\$ 215	\$ 1,914
7 LEGUAS REPOSADO 750 ML	\$ 264	\$ 2,145
DON JULIO 1942 750 ML	\$ 1,001	\$ 8,415
DON JULIO 70 700 ML	\$ 319	\$ 1,870
DON JULIO AÑEJO 750 ML	\$ 225	\$ 2,640
DON JULIO BLANCO 750 ML	\$ 319	\$ 1,914
DON JULIO REPOSADO 700 ML	\$ 270	\$ 2,057
MAESTRO DOBEL 700 ML	\$ 297	\$ 1,485
PATRON AÑEJO 750 ML	\$ 314	\$ 2,442
PATRON BLANCO 750 ML	\$ 347	\$ 2,860
PATRON REPOSADO 750 ML	\$ 242	\$ 1,936
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO 750 ML	\$ 671	\$ 5,489
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO 750 ML	\$ 286	\$ 2,343
TRADICIONAL REPOSADO 695 ML	\$ 154	\$ 902
SELECCIÓN SUPREMA	\$ 759	\$ 6,160

WHISKY

Porcentaje Min. 35% de alcohol
Máx. 40% de alcohol

	COPA 88,72ml	BOTELLA
BUCHANNAN'S 12 750 ML	\$ 270	\$ 2,211
BUCHANNAN'S 18 750 ML	\$ 479	\$ 3,949
BUCHANNAN'S MASTER 750 ML	\$ 330	\$ 2,739
CHIVAS 12 750 ML	\$ 248	\$ 1,870
CHIVAS 18 750 ML	\$ 391	\$ 3,190
DOUBLE BLACK 750 ML	\$ 413	\$ 3,410
ETIQUETA AZUL 750 ML	\$ 1,172	\$ 9,724
ETIQUETA DORADA 750 ML	\$ 396	\$ 2,750
ETIQUETA NEGRA 750 ML	\$ 396	\$ 2,200
ETIQUETA ROJA 750 ML	\$ 281	\$ 1,331
ETIQUETA VERDE 750 ML	\$ 182	\$ 4,950
GENTLEMAN JACK 750 ML	\$ 594	\$ 1,925
GLENFIDDICH 12 AÑOS 750 ML	\$ 248	\$ 2,662
JACK DANIEL'S HONEY 700 ML	\$ 341	\$ 1,430
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 700 ML	\$ 187	\$ 3,300
JACK DANIEL'S 700 ML	\$ 429	\$ 1,441
LEY SECA 750 ML	\$ 193	\$ 919
MACALLAN 12 700 ML	\$ 171	\$ 4,290
OLD PARR 750 ML	\$ 556	\$ 1,650
	\$ 209	\$ 1,650

RON

Porcentaje Min. 20% de alcohol
Máx. 40% de alcohol

	COPA 88,72ml	BOTELLA
FLOR DE CAÑA 12 750 ML	\$ 215	\$ 1,755
FLOR DE CAÑA 18 750 ML	\$ 308	\$ 2,530
FLOR DE CAÑA 7 750 ML	\$ 154	\$ 1,260
BACARDI BLANCO	\$ 138	\$ 1,084
BACARDI AÑEJO 750 ML	\$ 138	\$ 1,144
BACARDI 8 AÑOS 750 ML	\$ 237	\$ 1,925
BACARDI SOLERA 750 ML	\$ 171	\$ 1,254
APLETON ESPECIAL 750 ML	\$ 132	\$ 1,045
APLETON STATE 750 ML	\$ 160	\$ 1,304
APLETON WITH 750 ML	\$ 138	\$ 1,067
CAPITAN MORGAN 700 ML	\$ 138	\$ 1,067
HAVANA 3 700 ML	\$ 132	\$ 1,029
HAVANA CLUB 7 AÑOS 750 ML	\$ 160	\$ 1,293
MALIBU 750 ML	\$ 198	\$ 891
MATSALEM CLASICO 750 ML	\$ 149	\$ 1,177
MATSALEM PLATINO 750 ML	\$ 143	\$ 1,172
MATSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS 750 ML	\$ 182	\$ 1,485
ZACAPA 23 750 ML	\$ 385	\$ 3,179
ZACAPA AMBAR 12 750 ML	\$ 275	\$ 2,167

MEZCALES

Porcentaje Min. 37% de alcohol
Máx. 43.5% de alcohol

	COPA 88,72ml	BOTELLA
400 CONEJOS BLANCO 750 ML	\$ 215	\$ 1,716
400 CONEJOS REPOSADO 750 ML	\$ 264	\$ 2,145
AMORES JOVEN 750 ML	\$ 292	\$ 2,365
AMORES REPOSADO 750 ML	\$ 297	\$ 2,404
ESPANTA ESPIRITUS 750 ML	\$ 176	\$ 1,364
GUSANO ROJO 1 LT	\$ 171	\$ 1,782
MONTELOBOS ESPADIN 750 ML	\$ 198	\$ 1,540





VODKA

Porcentaje Min. 38% de alcohol
Máx. 40% de alcohol

	COPA 88.72ml	BOTELLA
GRAY GOOSE 750 ML	\$ 237	\$1,925
ABSOLUT AZUL 750 ML	\$149	\$1,100
ABSOLUT CITRON 750 ML	\$143	\$1,095
ABSOLUT PERA 750 ML	\$143	\$1,095
BELVEREDE 700 ML	\$281	\$1,155
SMIRNOF 750 ML	\$149	\$1,243
STOLICHNAYA 750 ML	\$152	\$1,254

GINEBRAS

Porcentaje Min. 39.5% de alcohol
Máx. 47.3% de alcohol

	COPA 88.72ml	BOTELLA
BEEFEATER 750 ML	\$149	\$1,243
BOMBAY 750 ML	\$171	\$1,397
HENDRIKS 750 ML	\$308	\$2,530
MOM 700 ML	\$231	\$1,799
TANQUERAY 750 ML	\$165	\$1,364
TANQUERAY TEN 700 ML	\$281	\$2,167
THE LONDON NO. 1 700 ML	\$281	\$2,156

COGNACS

Porcentaje Min. 40% de alcohol
Máx. 45% de alcohol

	COPA 88.72ml	BOTELLA
HENESSY V.S. 700 ML	\$330	\$2,338
HENESSY V.S.O.P. 700 ML	\$440	\$3,416
MARTELL V.S.O.P. 700 ML	\$325	\$2,519
MARTEL V.S. 700 ML	\$330	\$1,947
REMY MARTIN V.S.O.P. 700 ML		\$2,492

BRANDYS

Porcentaje Min. 38% de alcohol
Máx. 40% de alcohol

	COPA 88.72ml	BOTELLA
CARDENAL DE MENDOZA 700 ML	\$ 342	\$2,640
MAGNO 700 ML	\$149	\$1,111
TERRY 700 ML	\$149	\$1,106
TORRES 5 700 ML	\$143	\$957
TORRES 10 700 ML	\$182	\$1,111
TORRES 15 700 ML	\$253	\$1,936
TORRES 20 700 ML	\$341	\$2,514

DIGESTIVOS

	COPA 88.72ml	BOTELLA
AMARETO DISARONNO 750 ML	\$154	\$1,271
BEILEYS 700 ML	\$165	\$1,243
CHARTREUSE AMARILLO 700 ML	\$259	\$1,980
CHARTREUSE VERDE 700 ML	\$308	\$2,255
CHINCHON DULCE 1 LT	\$105	\$1,012
CHINCHON SECO 1 LT	\$105	\$1,012
CHINCHON CAMPECHANO 1 LT	\$105	
OPORTO FERREIRA 750 ML	\$198	
FERNET 750 ML	\$198	



LICORES

Porcentaje Mín. 11% de alcohol
Máx. 40% de alcohol

	COPA 88.72ml	BOTELLA
CAMPARI 750 ML	\$138	
CINZANO BLANCO 750 ML	\$138	
CINZANO ROSSO 750 ML	\$138	
FERNET BRANCA 750 ML	\$204	
APEROL 750 ML	\$165	
FRANGELICO 700 ML	\$160	
HYPNOTIQ 750 ML	\$253	
LICOR 43 700 ML	\$198	\$1,540
MARTINI EXTRA DRY 750 ML	\$110	
MARTINI ROSSO 750 ML	\$116	
STREGA 750 ML	\$253	
VACCARI BLANCO 700 ML	\$138	
VACCARI NERO 5	\$149	

VINOS

Porcentaje Mín. 12.5% de alcohol
Máx. 13.5% de alcohol

	COPA 88.72ml	BOTELLA
TINTO LINDO SINALOA SYRAH 750 ML	\$160	\$770
BLANCO LINDO SINALOA CHARDONNAY 750 ML	\$149	\$715
CASA MADERO V ROSADO 750 ML	\$193	\$935
CASA MADERO 2V BLANCO 750 ML	\$226	\$1,122
CASA MADERO 3V TINTO 750 ML	\$242	\$1,210
MEZCLA DE TINTOS BARÓN BALCHÉ	\$242	\$1,155
BLANCO CHENIN COLOMBARD MONTE XANIC 750 ML	\$237	\$1,155
MARÍATINTO 750 ML	\$413	\$2,035
MOËT & CHANDON NECTAR ROSÉ 750 ML		\$4,510

CERVEZAS

	COPA 88.72ml
HEINEKEN 350 ML	\$70
HEINEKEN CERO 250 ML	\$70
MICHELOB ULTRA 355 ML	\$64
STELLA ARTOIS 330 ML	\$160
BALLENA PACÍFICO LIGHT 940 ML	\$160
BALLENA PACÍFICO AMARILLA 940 ML	
BOHEMIA CLARA 355 ML BOHEMIA	\$46
OSCURA 355 ML CORONA CERO	\$53
355 ML CORONA EXTRA 355 ML	\$53
CORONA LIGHT 355 ML	\$64
MODELO ESPECIAL 355 ML NEGRA	\$64
MODELO 355 ML PACIFICO 355 ML	\$53
TECATE LIGHT 325 ML	\$53
TECATE ROJA 325 ML	\$53
VICTORIA 325 ML	\$53
XX LAGER 325 ML	\$53
INDIO 325 ML	\$53
TARRO CLAMATO 175 ML	\$53
TARRO CHELADO 250 ML	\$42

UNA COPA ESTÁNDAR EQUIVALE A:

CONSUMO RESPONSABLE HOMBRES

CONSUMO RESPONSABLE MUJERES

Evita el exceso. El consumo de alcohol es responsabilidad de cada cliente. ¡Cuida de ti y de tus acompañantes!

