



Sopas y cremas / Soups and creams

BISQUE DE LANGOSTINO - 9.00

Camarón, azafrán, brandy, mantequilla y crema dulce. / Shrimp, saffron, brandy, butter and sweet cream.

CALDO DE RES - 5.50

Costillas de res seleccionadas y un toque de jerez. / Selected beef ribs with a little bit of sherry.

CALDO DE POLLO - 5.00

Papa, fideos con un toque de culantro fresco. / Potatoes, noodles and a little bit of fresh cilantro.

CREMA DE TORTILLA - 6.35

Tomate, cebolla, culantro, consomé de pollo, tortillas fritas y hierba buena. / Tortilla cream, tomato, onion, cilantro, chicken soup, fried tortillas and peppermint.



Ensaladas / Salads

ENSALADA CÉSAR CON CAMARONES - 14.49

Lechuga romana, camarones, crotones y queso parmesano. / Romaine lettuce, shrimps, croutons and parmesan cheese.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO - 12.08

Lechuga romana, pechuga de pollo, crotones y queso parmesano. / Romaine lettuce, chicken breast, croutons and parmesan cheese.

ENSALADA PALMITO - 12.00

Lechuga, tomate, palmitos, cebolla morada y aderezo de la casa. / Lettuce, tomato, hearts of palm, purple onion and with house dressing.

ENSALADA MEDIANA - 3.80

Tomate, lechuga, zanahoria, cebolla morada, pepino y aderezo de la casa. / Tomato, lettuce, carrots, purple onion, cucumber and house dressing.

ENSALADA AZTECA - 7.50

Deliciosa ensalada azteca con tortillas fritas, tomate, cebolla morada, tocino, chiltoma, aguacate y lechuga. / Aztec salad, tortillas ships, tomato, purple onion, bacon, pepper, avocado and lettuce.

ENSALADA CÉSAR - 8.00

Lechuga romana mezclada con aderezo César, crotones y queso parmesano. / Romaine lettuce mixed with cesar dressing, croutons and parmesan cheese.

ENSALADA MIXTA - 7.50

Lechugas mixtas, palmito, espárragos, tomate, aceitunas y aderezo de la casa. / Mixed lettuce, heart of palm, asparagus, tomato, olives and house dressing.

PLATO VEGETARIANO ESPECIAL - 22.00

Hongo Portobello, queso manchego, tomate manzano, cebolla morada y aceitunas. / Portobello mushroom, manchego cheese, tomato, purple onion and olives.

ENSALADA CAPRESE - 8.00

Rodajas de tomates manzano, con medallones de queso mozzarella y pesto de la casa. / Tomatoes slices with mozzarella and homemade pesto.



Entradas calientes / Hot appetizers

RABO DE BUEY - 6.50

Hecho con cebolla, tomate, vino blanco y caldo de res. / Made with onion, tomato, white wine and beef broth.

MOLLEJAS - 8.95

Mollejas asadas al carbón acompañadas de tortillas. / Grilled gizzard served with tortilla.

PULPO SALTEADO AL AJILLO - 14.00

Pulpo salteado con aceite de oliva, ajo, pimentón, chile seco, vino blanco y limón, servidos con pan. / Octopus sautéed with olive oil, garlic, peppers, dried chili, white wine and lemon, served with bread.

EMPANADAS ARGENTINAS - 4.25

Cuatro empanadas artesanales al estilo argentino rellenas de carne o pollo. / Four homemade argentinian empanadas stuffed with meat or chicken.

MEDIA ORDEN DE EMPANADAS ARGENTINAS - 2.50

Dos empanadas artesanales al estilo argentino rellenas de carne o pollo. / Two homemade argentinian empanadas stuffed with meat or chicken.

CALAMARES AL AJO CROCANTE (PARA DOS) - 15.00

Calamares empanizados marinados en salsa Leansperring y salsa tártara. / Breaded squid marinated in Leansperring sauce and tartar sauce.

CALLOS A LA MADRILEÑA - 10.00

Receta tradicional de España a base de callos de vaca, chorizo, garbanzo, tomate, cebolla y chiltoma. / Spanish food based on tripe, sausage, chickpeas, tomato, onion and pepper.

TORTILLA ESPAÑOLA - 9.66

Plato básico de la cocina española a base de papas, huevos y cebolla. / Spanish food based on potatoes, eggs and onion.

CHIPIRONES AL AJILLO - 12.08

Chipirones o calamares salteados con aceite de oliva, vino blanco, limón, pimentón y chile seco, servidos con pan. / Squid sautéed with olive oil, white wine, lemon, red pepper and dried chili, served with bread.

HONGOS PORTOBELLOS - 15.49

Hongos Portobellos salteados en mantequilla, ajo, perejil, vino blanco y un toque de brandy, servidos con pan. / Portobello Mushrooms sautéed in butter, garlic, parsley, white wine and a touch of brandy, served with bread.

CEBOLLINES A LA PARILLA - 4.23

Deliciosos cebollines preparados con limón y sal hechos a la parrilla. / Grilled scallions made with lemon and salt.

CAMARONES AL AJO CROCANTES (PARA DOS) - 18.00

Camarones empanizados marinados en salsa Leansperring y salsa tártara. / Breaded shrimp marinated in Leansperring sauce and tartar sauce.

PULPO A LA GALLEGA - 14.00

Pulpo cocido con un poco de paprika y láminas de ajo acompañado de papa cocidas. / Boiled octopus with paprika and garlic served with baked potato.

TACOS DE MOLLEJA - 8.50

Mollejas salteada, servido con guacamole, salsa mexicana, pico de gallo, cebolla y culantro picado. / Sautéed gizzard served with guacamole, mexican sauce, pico de gallo, onion and chopped cilantro.



Entradas frías / Cold appetizers

ANTIPASTO IBÉRICO - 57.50

Jamón ibérico, salchichón ibérico, chorizo ibérico, chorizo español, queso manchego y aceitunas. / Iberian ham, Iberian salami, Iberian sausage, Spanish sausage, manchego cheese and olives.

JAMÓN IBÉRICO - 30.00

Iberian Ham.

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO - 15.00

Salmón ahumado, aguacate, alcaparra, aceite de oliva, queso parmesano y limón. / Smoked salmon, avocado, caper, olive oil, parmesan cheese and lemon.

QUESO MANCHEGO - 9.66

Manchego cheese.

CARPACCIO DE SALMÓN - 14.49

Salmón fresco cortado finamente, alcaparra, queso parmesano, aceite de oliva y cebolla morada. / Fresh salmon, capers, parmesan cheese, olive oil and purple onion.

CARPACCIO DE ATÚN - 13.00

Atún fresco, queso parmesano, alcaparra, aceite de oliva y vinagreta de eneldo. / Fresh tuna, parmesan cheese, caper, olive oil and dill vinaigrette.

TARTAR STEAK - 15.00

Carne finamente picada con alcaparra, huevo, cebolla, salsa inglesa, mostaza dijon y limón servida con tostada. / Minced beef with capers, egg, onion, worcestershire sauce, dijon mustard and lemon served with toast.

CARPACCIO DE RES - 12.00

Res cortado finamente, alcaparra, queso parmesano, aceite de oliva, limón y cebolla morada. / Tender beef with capers, parmesan cheese, olive oil, lemon and purple onion.

CARPACCIO DE PULPO - 12.08

Aceite de oliva, alcaparras, aceitunas, cebolla, limón, queso parmesano y pimentón rojo. / Octopus with olive oil, capers, olives, onion, lemon, parmesan cheese and red pepper.



Entradas tradicionales / Traditional appetizers

CHORIZADA CON TORTILLA - 19.00

8 chorizos de su preferencia con tortilla. / 8 sausages of your preference with tortilla.

MORCILLA - 7.00

Embutido a base de sangre y lomo de cerdo con cebolla, chiltoma y chile. / Black pudding with onion, sweet pepper and chili.

QUESO FUNDIDO - 5.80

Queso fundido con chorizo. / Melted cheese with sausage.

TOSTONES O TAJADAS CON QUESO - 5.50

Fried green plantains with fried cheese.

MEDIA CHORIZADA - 10.00

4 chorizos de su preferencia con tortilla. / 4 sausages of your preference with tortilla.

FRIJOLES MOLIDOS - 5.00

Frijoles molidos con tortilla frita y queso rallado. / Mashed beans with fried tortilla and grated cheese.

GÜIRILA CON QUESO ASADO - 2.50

Guirila with grilled cheese.

CHILTOMAS JUMBO - 3.80

Grilled bell pepper.



Mariscos / Seafood

MAR Y TIERRA (PARA DOS) - 54.55

Langosta, camarón, pescado, calamar, mejillones y cuatro de nuestros reconocidos cortes asados a la parrilla: entraña, vacío, puyazo Gooseneck, tender. / Lobster, shrimp, fish, squid, mussels and four grilled pieces of our recognized cuts of meat: entrana, vacío, puyaso Gooseneck, tender.

FILETE DE CORVINA - 18.00

Puede escoger la corvina con la salsa de su preferencia: al ajillo, a la alcaparra, a la Menier, al curry o simplemente hacerlo empanizada o a la plancha. Acompañado con puré de papa y vegetales salteados. / You can choose the white seabass filet with de sauce of your preference: with garlic, caper, menier, curried, breaded or grilled served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

ATÚN ROYAL - 24.00

Atún acompañado con papa cocida, vainicas, tajadas, cebollín, pimentones y tomate. / Tuna accompanied with boiled potatoes, pods, slices, chives, peppers and tomato.

PAELLA DE MARISCOS DON CÁNDIDO (PARA DOS) - 48.50

Arroz para paella con langosta, camarones, calamar, mejillones, pescado y chorizo español. / Rice paella with lobster, shrimp, squid, mussels, fish and Spanish sausage.

DARNÉ DE SALMÓN - 37.00

Salmón con una cremosa salsa de mostaza Dijon y vino blanco acompañado con puré de papa y vegetales salteados. / Salmon with a creamy mustard sauce and white wine served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

CAMARONES AL AJILLO - 32.60

Camarones salteados con aceite de oliva, ajo, vino blanco limón, pimentón rojo y chile seco acompañados con puré de papa y vegetales salteados. / Shrimp sautéed with olive oil, garlic, white wine, lemon, red pepper and dried chili served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

CAMARONES EMPANIZADOS - 32.60

Camarones empanizados acompañados con puré de papa, salsa tártara y vegetales salteados. / Breaded shrimps served with mashed potatoes, tartar sauce and sautéed vegetables.

LANGOSTA GRILL - 38.00

Langosta cocinada con mantequilla, limón y vino blanco acompañada con puré de papa y vegetales salteados. / Lobster cooked with butter, lemon and white wine served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

CORVINA RELLENA DE CAMARONES - 25.00

Corvina al vapor rellena de camarones triturados con una crema de mariscos acompañada con puré y vegetales salteados. / Steamed corvina stuffed with crushed shrimps with a cream of seafood accompanied with mashed potatoes and sautéed vegetables.



Carnes y aves / Meat and poultry

POLLO EN AZAFRÁN - 15.80

Filete de pollo servido en slice en su salsa base, papas horneadas y ensalada. / Sliced Chicken fillet served on its own sauce, baked potatoes and salad.

HAMBURGUESA ANGUS - 14.00

Hamburguesa Angus con queso, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla morada y papas fritas. / Angus Hamburger with cheese, lettuce, tomato, pickle, purple onion and french fries.

RABO DE BUEY - 23.00

Hecho con cebolla, tomate, vino blanco y caldo de res. / Made with onion, tomato, white wine and beef broth.

1/4 DE LECHÓN (PARA DOS PERSONAS) - 69.00

Cochinillo preparado al horno acompañado de ensalada y pan. / Baked baby pork served with salad and bread.

PECHUGA DE POLLO A LA CREMA - 15.00

Pechuga de pollo con puré de papa y arroz con hongos. / Chicken breast with mashed potatoes and rice with fungi.

FILETE DE POLLO - 11.92

Filete de pollo a la parrilla servido con papa, vegetales y maduro asados y con chorizo de su preferencia. / Chicken fillet served with grilled potato, vegetables and plantain mature and sausage of your choice



Pastas / Pastas

LINGUINI ALFREDO CON CAMARONES - 21.00

Camarones, mantequilla, nuez moscada, crema dulce y aceite de oliva. / Shrimp, butter, nutmeg, sweet cream and olive oil.

PASTA CON CALAMARES - 18.00

Calamares y aceite de oliva. / Squid and olive oil.

FETTUCHINI EN SALSA POMODORO - 13.00

Pasta de fettuchini, aceituna verde, aceituna negra, chorizo húngaro, tomate, chile seco, queso parmesano, albahaca, vino tinto y orégano. / Fettuccine pasta, green olive, black olive, hungarian sausage, tomato, chili dry, parmesan cheese, basil, white wine and oregano.



Especialidades de la casa / Specialities of the house

SIRLOIN STEAK - 24.00

Corte de res con poca grasa preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / A cut of low fat beef grilled served with grilled vegetables and potato.

PUYASO SELECTO GOOSNECK PRIME - 18.00

Corte de res con borde de grasa preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / Grilled Prime Rump steak served with grilled potato and vegetables.

RONDELL DE CARNE - 40.00

Ronda de carne con los siguientes cortes: picaña, vacío, entraña, solomillo, short rib, puyaso, tenderloin y un camarón acompañado de papas a la juliana (puede repetir sus rondas sin compartir y sin empacar). / A round of the following steaks: picaña, vacío, entraña, sirloin, short rib, puyaso and tenderloin. Served with julienne and grilled potatoes (you can repeat your order without sharing or packing).

ENTRECÔTE - 34.50

Corte de res de tipo francés preparado a la plancha y servido con vegetales, papa asada y salsa especial de la casa. / Grilled beefsteak French style served with grilled vegetables, potato and a special sauce.

SOLOMILLO - 35.00

Corte de res al estilo español preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / Grilled beefsteak Spanish style served with grilled vegetables and potato.

TENDER LOIN - 35.00

Corte de res tierno y jugoso apreciada por su suave textura preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados. / Tender and juicy grilled steak served with grilled vegetables and potato.

RIBEYE - 34.00

Corte de res muy suave y con buena textura preparado a la parrilla, servido con papa y vegetales asados. / Juicy, well marbled and tender grilled steak served with grilled vegetables and potato.

T-BONE STEAK - 31.05

Corte de res con hueso en forma de "t" preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados. / Grilled t bone steak served with grilled vegetables and potato.

PORTERHOUSE STEAK - 31.05

Corte de res con hueso preparado a la parrilla, servido con papa y vegetales asados. / A cut of bone- in Porterhouse roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

NEW YORK STEAK - 31.05

Corte de res grueso preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / A thick cut of meat roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

CHURRASCO A LA BARBACOA - 24.00

Corte de res preparado a la parrilla, servido con vegetales, papa asada y salsa barbacoa. / Cut of beef roasted on the grill and served with grilled vegetables and potato.

BEEF DE CHORIZO - 30.00

Corte de res con bordes grueso de grasa preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / A cut of beef with a thick border of fat grilled and served with grilled vegetables and potato.

BABY BACK RIBS - 34.50

Costillas de cerdo cocinadas con salsa barbacoa y servidas con papas fritas. / Slow-cooked full rack of baby back ribs basted in Texas BBQ sauce then fire-grilled and served with French fries.

MEDIO BABY BACK RIBS - 17.25

Costillas de cerdo cocinadas con salsa barbacoa y acompañadas con papas fritas. / Slow-cooked half rack of baby back ribs basted in Texas BBQ sauce then fire-grilled and served with French fries.

STRIP LOIN - 28.75

Corte de res distinguido por su jugosidad y grasa intramuscular preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / A plump juicy steak roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

SIRLOIN BUTT FLAMEADO - 27.00

Corte de res preparado con brandy y coñac servido con vegetales, papa asada y salsa morena. / A steak cooked with brandy and cognac served with grilled vegetable and potato and brown sauce.

SHORT RIBS - 25.30

Corte de res con mucha grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada. / A plump juicy steak roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

VACIO FLAP MEAT PRIME DE 16 ONZAS - 28.00

A la parrilla, servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena. / Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.

ENTRAÑA OUTSIDE SKIRT - 26.00

Corte de res cubierto de una penebrosis que mantiene jugosidad y gusto atractivo, preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada. / Outside Skirt Steak served with grilled vegetables and potato.

TERMINATOR - 26.00

Tres cortes de carne preparado a la parrilla: tender, entraña y puyaso. Servido con papa y vegetales asados. / Three different cuts of meat roasted on the grill: Tender, Skirt Steak and Rump steak served with grilled potato and vegetables.

FLORENTINO - 34.50

Corte de res estilo de florencia preparado a la parrilla y servido con vegetales y papa asada. / Grilled beefsteak Florentine style served with grilled vegetables and potato.

SHORT RIBS CON HUESO - 20.70

Corte de res con hueso con mucha grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada. / A plump juicy steak with bone roasted on the grill served with grilled vegetables and potato.

PETITE TENDER - 22.00

Corte fino cortado en lajas con salsa bearnesa y acompañado con puré de papa y vegetales salteados. / A thin slice of meat served with béarnaise sauce, mashed potatoes and sautéed vegetables.

PICAÑA PRIME - 18.50

Corte de res fino, suave y jugoso preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / Prime Rump Cap juicy, thin and soft grilled steak served with grilled vegetables and potato.

CHURRASCO - 18.80

A la parrilla, servido con papa y vegetales asados. / Grilled skirt steak served with grilled potato and vegetables.

BROCHETA DE RES - 13.80

A la parrilla servido con papa, vegetales, maduro y chorizo de su preferencia. / Grilled meat skewer served with grilled potato, vegetables, mature plantain and sausage of your preference.

COSTILLA SAN LUIS - 11.50

Costilla de cerdo a la parrilla servido con papa, vegetales, maduro asado con chorizo de su preferencia. / Pork grilled ribs served with grilled potato, vegetables, mature plantain and a sausage of your preference.

VACIO FLAT MEAT PRIME DE 8 ONZAS - 16.00

A la parrilla, servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena. / Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.

FILETE DE CERDO - 14.00

A la parrilla servido con papa y vegetales. / Grilled pork tenderloin served with grilled potato and vegetables.

LOMO DE CERDO - 12.00

A la parrilla servido con papa y vegetales asados. / Grilled Pork loin filet served with grilled potato and vegetables.

PUYASO SELECTO MAGRO - 18.50

Corte de res sin grasa preparado a la parrilla, servido con vegetales y papa asada. / Grilled lean rump steak served with grilled potato and vegetables.

RIBEYE BONE - 33.35

Corte de res con hueso y se distingue por su jugosidad preparado a la parrilla servido con papa y vegetales asados. / Juicy well-marbled bone in steak served with grilled vegetables and potato.

TACON ALTO - 20.00

Corte de Res alto con abundante grasa intramuscular preparado a la parrilla servido con vegetales y papa asada. / A juicy cut of trip trip roasted on the grill and served with grilled vegetable and potato.

PUYASO CON PAPA - 12.50

A la parrilla servido con papa, vegetales, maduro y chorizo de su preferencia. / Grilled Puyaso Chuck roll served with grilled potato, vegetables, mature plantain and sausage of your preference.

PUYASO CON GÜIRILA - 13.00

A la parrilla servido con güirila con queso, vegetales y chorizo de su preferencia. / Grilled Puyaso Chuck roll served with sweet corn tortilla and grilled cheese vegetables and a sausage of preference.



Carnes prime / Prime beef

RIBEYE PRIME STEAKHOUSE - 44.00

A la parrilla, servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena. / Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.

TENDER PRIME STEAKHOUSE - 46.00

A la parrilla, servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena. / Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.

NEW YORK STEAK PRIME - 43.00

A la parrilla, servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena. / Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.

BEEF DE CHORIZO PRIME STEAKHOUSE - 42.55

A la parrilla, servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena. / Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.

STRIP LOIN PRIME - 42.00

A la parrilla, servido con vegetales salteados, puré de papa y salsa morena. / Served with vegetables, mashed potatoes and brown sauce.



Bebidas / Beverages

Batido de frutas - 5.96 <i>Fruit Smoothie</i>	Jugo de zanahoria - 3.02 <i>Carrot juice</i>	Limonada - 2.65 <i>Lemonade</i>	Agua de quina - 2.65 <i>Tonic water</i>
Ponche de frutas - 3.97 <i>Fruit Punch</i>	Limonada con soda - 2.98 <i>Lemonade with soda</i>	Té de frutas - 2.65 <i>Iced tea with fruits</i>	Gaseosa de lata - 1.87 <i>Can of coke</i>
Limonada frozen - 3.31 <i>Frozen lemonade</i>	Naranja con soda - 2.98 <i>Orange juice with soda</i>	Té de jamaica - 2.65 <i>Jamaica tea</i>	Jugo de calala - 1.81 <i>Calala juice</i>
Agua de botella - 1.25 <i>Water bottle</i>	Jugo de naranja - 2.65 <i>Orange juice</i>	Té helado - 2.65 <i>Iced tea</i>	Agua Vichy Catalan - 5.75
Agua Fiji 1000 ml. - 6.90	Evian 1000 ml. - 5.75	Perrier 750 ml - 5.75	Agua Fondort - 6.33
San Pellegrino - 6.33	Perrier 330 ml. - 4.03	Fever Tree - 3.90	Limonada con hierba buena - 3.45 <i>Lemonade with Hierba Buena</i>



Cervezas / Beers

Mytos - 6.90	Sol - 4.90	Toña - 3.50
Stella Artois - 6.61	Heineken - 4.63	Mix Michelada - 2.00
Corona - 5.29	Premium - 3.70	Mix Chelada - 1.25
Smirnoff - 5.29	Victoria clásica - 3.31	
Miller - 4.90	Victoria Frost - 3.31	



Rones / Rums

Tragos

Flor de Caña Centenario 25 años - 18.25
Flor de Caña Centenario 18 años - 6.61
Flor de Caña Centenario 12 años - 4.63
Flor de Caña Ultra Lite - 2.88
Flor de Caña Extra Lite - 3.00
Flor de Caña Gran Reserva - 3.45
Flor de Caña Añejo Clásico - 3.00
Flor de Caña Reserva Blanco - 3.45
Bacardi Añejo - 2.30
Bacardi Oro - 2.30
Bacardi Blanco - 2.30



Whisky

Tragos

Chivas Regal 25 años - 46.29	Johnnie Walker Double Black - 6.61
Royal Salute 100 cask - 34.00	Grand Old Parr 12 - 6.61
The Glenlivet 21 años - 33.07	Jack Daniel's - 5.96
Johnnie Walker Blue - 33.07	Ricard - 5.29
Chivas Regal 18 años - 13.22	Johnnie Walker Negro - 5.29
The Glenlivet 18 años - 13.22	Chivas Regal 12 años - 5.29
Johnnie Walker Platinum - 13.22	J&B Rare - 4.63
The Glenlivet 15 años - 12.90	Jameson - 4.63
Johnnie Walker Gold Reserve - 9.92	Johnnie Walker Rojo - 4.63
Johnnie Walker Swing - 9.26	Something Especial- 3.97
Buchanan's - 6.61	Dewar's White Label - 3.97
Glenfiddich 12 años - 6.61	



Selección especial de Whisky

Botella

Royal solute 38 años 500 ml - 1,851.50
 Johnny Walker Blue Label King George V 750ml - 1,260.00
 Chivas Regal de 25 años 700ml - 1,190.25
 Johnny Walker Blue Label 750ml - 661.25



Vodka

Stolichnaya Elite - 11.90 Stolichnaya Gold - 5.29
 Purity Vodka - 9.26 Absolut - 4.63
 Vodka Ultimat - 9.26 Ketel One - 4.63
 Belvedere - 9.26 Sky - 3.97
 Ciroc - 7.94 Smirnoff - 3.97
 Grey Goose - 7.28 Stolichnaya - 3.97
 Finlandia Platinum - 5.29 Finlandia - 3.90



Tequila

Don Julio 1942 - 19.84 Herradura Blanco - 5.96
 Patrón Añejo - 10.58 Reserva 1800 Reposado - 5.96
 Don Julio Añejo - 10.58 Jimador Blanco - 3.00
 Don Julio Reposado - 9.26 José Cuervo Especial
 Patrón Reposado - 9.26 Reposado - 4.63
 Herradura Reposado - 7.93 José Cuervo Especial Silver - 4.63
 Patrón Silver - 7.93 Jimador Reposado - 4.76
 Reserva 1800 Añejo - 7.28 Charro Blanco - 3.97
 Don Julio Blanco - 6.61 Charro Oro - 3.97



Cognac

Martell V.S.O.P. - 21.16
 Hennessy V.S.O.P. - 19.84
 Cardenal Mendoza - 15.87



Gin

London Gin - 7.28
 Tangueray - 4.90
 Beffeater - 4.63



Cocteles / Cocktails

Pichel de sangría - 21.16	Alexander - 6.95	Daiquiri tropical - 5.96	Cubalibre - 5.55
Long Island - 10.58	Orgasmo - 6.95	Kamikaze Frozen - 5.96	Caipiriña - 5.55
Amapola - 10.58	Rebujito - 6.61	Bloody Mary - 5.96	Gin & Tonic - 5.55
Tinto verano - 9.26	Midori Sour - 6.61	Copa de sangría - 5.96	Tom Collins - 5.55
Martini clásico - 8.34	Tequila Sunrise - 6.03	Macuá Frozen - 5.96	Vodka Tonic - 5.55
Cosmopolitan - 8.34	Margarita Frozen - 5.96	Daiquiri fresa - 5.96	Whisky Sour - 5.55
Vodka Martini - 8.34	Margarita - 5.96	Mojito cubano - 5.96	Sangría blanca - 5.55
Mimosa - 8.34	Piña colada - 5.96	Limonada eléctrica - 5.55	