



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 - 7.14

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

SOPA DE CEBOLLA - 9.20

Caldo de res, Queso asiago, Queso mozzarella, tuétano. / Beef broth, asiago chesse, mozzarella cheese, bone marrow.

CALDO DE POLLO - 6.00

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 - 16.00

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

ENSALADA CÉSAR CON POLLO - 14.00

Lechuga romana, pechuga de pollo, crutones 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 - 8.00

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, crutones y queso parmesano. / Romaine lettuce mixed with César 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, tomatoe, 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 - 9.50

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 - 9.50

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

PULPO SALTEADO AL AJILLO - 19.00

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 - 4.50

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 - 2.75

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) - 18.00

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 - 16.00

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 PARRILLA - 4.50

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 - 20.00

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 - 17.00

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

QUESO MANCHEGO - 12.00

Manchego cheese.

CARPACCIO DE SALMÓN - 15.00

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 - 16.00

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 dijón y limón servida con tostada. / Minced beef with capers, egg, onion, worcestershire sauce, dijon mustard and lemon served with toast.

CARPACCIO DE RES - 14.00

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 - 14.5

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 - 19.90

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

MEDIA CHORIZADA - 12.00

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

MORCILLA - 9.50

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

FRIJOLIOS MOLIDOS - 6.00

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

QUESO FUNDIDO - 7.50

Queso fundido con chorizo. / Melted cheese with sausage.

GÜIRILA CON QUESO ASADO - 3.00

Güirila with grilled cheese.

TOSTONES O TAJADAS CON QUESO - 7.50

Fried green plantains with fried cheese.

CHILTOMAS JUMBO - 4.50

Grilled bell pepper.



Mariscos / Seafood

MAR Y TIERRA (PARA DOS) - 62.00

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

PAELLA DE MARISCOS DON CANDIDO (PARA DOS) - 50.00

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

FILETE DE CORVINA - 20.00

Puede escoger la corvina con la salsa de su preferencia: al ajillo, a la alcaparra, a la Menier, al curry o simplemente hacerlo empanizado 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.

DARNÉ DE SALMÓN - 38.00

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.

ATÚN ROYAL - 25.00

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

CAMARONES AL AJILLO - 33.00

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

CAMARONES EMPANIZADOS - 35.00

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 - 44.00

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 - 28.00

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 - 17.50

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 - 17.80

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

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILA - 16.80

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.

SUPREMA DE POLLO - 17.00

Filete de pollo cubierto con fina capa de panko, acompañado de papas fritas y ensalada de la casa. / Chicken fillet topped with a thin layer of panko, accompanied by French fries and house salad.



Pastas / Pastas

LINGUINI ALFREDO CON CAMARONES - 25.00

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

PASTA CON CALAMARES - 24.00

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

FETTUCHINI EN SALSA POMODORO - 14.00

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 - 27.00

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 -20.00

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 - 48.00

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 - 38.00

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.

TENDER LOIN - 40.00

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 - 38.00

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 - 38.00

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 - 38.00

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 - 38.00

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 - 28.00

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 - 38.00

Corte de res con borde 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.

MEDIO BABY BACK RIBS - 22.00

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 - 38.00

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 - 30.00

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 - 30.00

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 - 33.00

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

ENTRAÑA OUTSIDE SKIRT - 36.00

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 - 30.00

Tres cortes de carne preparado a la parrilla: tender, entraña y puyazo. 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 - 38.00

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.

BABY BACK RIBS - 38.00

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.

SHORT RIBS CON HUESO - 30.00

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 - 25.00

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 - 20.00

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 8 OZ- 18.00 / 10 OZ- 20.00 / 14 OZ- 25.00

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

VACIO FLAT MEAT PRIME DE 8 ONZAS - 18.00

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

PARRILLADA DE CARNE (2 PERSONAS) - 40.00

Tender, picaña, entraña, Short ribs, vacío, mollejas, chorizos, morcilla, papas horneadas rellenas, tomates y cebollas asadas, tortillas. Arroz o gallopinto.

RIBEYE PRIME STEAKHOUSE - 45.00

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

TENDER PRIME - 56.20

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 - 44.00

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

FILETE DE CERDO - 15.00

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

LOMO DE CERDO - 14.00

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

PUYASO SELECTO MAGRO - 20.00

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 - 36.00

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.

PARRILLADA DE CARNE (4 PERSONAS) - 67.00

Tender, picaña, entraña, Short ribs, vacío, mollejas, chorizos, morcilla, papas horneadas rellenas, tomates y cebollas asadas, tortillas. Arroz o gallopinto.

TACON ALTO - 22.00

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



Carnes prime / Prime beef

BEEF DE CHORIZO PRIME STEAKHOUSE - 45.00

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

STRIP LOIN PRIME - 44.00

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 - 5.50

Fruit Smoothie

Ponche de frutas - 5.00

Fruit Punch

Limónada frozen - 4.00

Frozen lemonade

Jugo de zanahoria - 3.60

Carrot juice

Limónada con soda - 3.50

Lemonade with soda

Limónada - 3.00

Lemonade

Té de frutas - 3.00

Iced tea with fruits

Naranja con soda - 3.50

Orange juice with soda

Jugo de naranja - 3.25

Orange juice

Té de jamaica - 3.00

Jamaica tea

Té helado - 2.70

Iced tea

Limónada con hierba

buena - 3.80

Lemonade with Hierba Buena

Gaseosa de lata - 2.25

Can of coke

Agua Fiji 1000 ml. - 7.59

San Pellegrino - 6.96

Evian 1000 ml. - 6.32

Perrier 750 ml - 6.32

Perrier 330 ml. - 4.43

Agua de quina - 2.91

Tonic water

Agua de botella - 1.40

Water bottle



Cervezas / Beers

Mytos - 8.00

Stella Artois - 8.00

Corona - 6.00

Smirnoff - 6.00

Miller - 5.50

Heineken - 5.50

Toña - 4.00

Victoria clásica - 3.90

Victoria Frost - 3.90

Mix Michelada - 2.40

Mix Chelada - 1.50



Rones/ Rums

Tragos

Flor de Caña 25 años - 21.00

Flor de Caña 18 años - 7.50

Flor de Caña 12 años - 6.25

Flor de Caña Cristalino - 4.25

Flor de Caña Gran Reserva - 4.30

Flor de Caña Añejo Clásico - 3.80

Flor de Caña Ultra Lite - 3.66

Flor de Caña Extra Lite - 3.80

Bacardi Añejo - 3.03

Bacardi Oro - 3.03

Bacardi Blanco - 3.03

Chivas Regal 25 años - 46.79

Royal Salute 100 cask - 37.90

The Glenlivet 21 años - 36.87

Johnnie Walker Blue - 36.87

Chivas Regal 18 años - 15.04

The Glenlivet 18 años - 15.04

Johnnie Walker Platinum - 15.04

The Glenlivet 15 años - 14.69

Johnnie Walker Gold Reserve - 11.41

Johnnie Walker Swing - 10.68

Buchanan's - 7.77



Whisky

Tragos

Glenfiddich 12 años - 7.77

Johnnie Walker Double Black - 7.77

Grand Old Parr 12 - 7.77

Jack Daniel's - 7.05

Johnnie Walker Negro - 7.00

Chivas Regal 12 años - 7.00

J&B Rare - 5.59

Jameson - 5.59

Johnnie Walker Rojo - 5.59

Something Especial - 4.87

Dewar's White Label - 4.87



Selección especial de Whisky

Botella

Royal solute 38 años 500 ml - 1,208.00
 Johnny Walker Blue Label King George V 750ml - 1,210.00
 Johnny Walker Blue Label 750ml - 580.00
 Chicas Regal 25 años 700ml - 1,224.00



Vodka

Stolichnaya Elite - 12.40	Stolichnaya Gold - 5.79
Purity Vodka - 9.76	Absolut - 5.13
Vodka Ultimat - 9.76	Ketel One - 5.13
Belvedere - 9.76	Sky - 4.47
Ciroc - 9.23	Smirnoff - 4.47
Grey Goose - 8.50	Stolichnaya - 4.47
Finlandia Platinum - 6.32	Finlandia - 4.40



Tequila

Don Julio 1942 - 22.32	Herradura Blanco - 7.05
Patrón Añejo - 12.13	Reserva 1800 Reposado - 7.05
Don Julio Añejo - 12.13	Jimador Blanco - 4.00
Don Julio Reposado - 10.68	José Cuervo Especial Reposado - 5.59
Patrón Reposado - 10.68	José Cuervo Especial Silver - 5.59
Herradura Reposado - 9.22	Jimador Reposado - 5.73
Patron Silver - 9.22	Charro Blanco - 3.50
Reserva 1800 Añejo - 8.50	Charro Oro - 3.50
Don Julio Blanco - 7.77	



Cognac

Martell V.S.O.P. - 24.15
 Hennessy V.S.O.P. - 24.01



Gin

London Gin - 8.50
 Tangueray - 5.89
 Beefeater - 5.59



Cocteles / Cocktails

Pichel de sangría - 23.78	Alexander - 8.14	Daiquiri tropical - 7.05	Cubalibre - 6.61
Long Island - 12.14	Orgasmo - 8.14	Kamikaze Frozen - 7.05	Caipiriña - 6.61
Amapola - 12.14	Rebujito - 7.77	Bloody Mary - 7.05	Gin & Tonic - 6.61
Tinto verano - 10.68	Midori Sour - 7.77	Copa de sangria - 7.05	Tom Collins - 6.61
Martini clásico - 9.67	Tequila Sunrise - 7.13	Macua Frozen - 7.05	Vodka Tonic - 6.61
Cosmopolitan - 9.67	Margarita Frozen - 7.05	Daiquiri fresa - 7.05	Whisky Sour - 6.61
Vodka Martini - 9.67	Margarita - 7.05	Mojito cubano - 7.05	Sangria blanca - 6.61
	Piña colada - 7.05	Limonada eléctrica - 6.61	