

M E N Ú

La Finca
Restaurante

ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN

Finas láminas de atún fresco bañadas en una salsa oscura de soya y cítricos, con pimientos tricolores y un toque de chile caribe para realzar los sabores.

\$150.00

TOSTADA DE ATÚN

Atún sellado a la plancha, laminado y montado sobre una crujiente tostada de maíz, con un delicado aderezo de chipotle, poro frito y finas láminas de aguacate.

\$60.00
CADA UNA

TOSTADA DE CAMARÓN

Camarones cocidos y marinados según una receta tradicional de la casa, servidos sobre una tostada con salsa tártara, guacamole, poro frito y láminas de aguacate.

\$80.00
CADA UNA

CURRICÁN DE ATÚN

Rollitos de atún rellenos de ensalada de surimi, servidos sobre una cama de lechuga fresca y decorados con mejillones a las brasas.

\$190.00

CARNE SECA

100gr. de carne seca Cedasa.

\$185.00

QUESO FUNDIDO

Deliciosa combinación de queso Chihuahua y asadero, fundidos y acompañados con chistorra, champiñones o rajas.

\$210.00

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Chicharrón de Rib Eye nacional, montado sobre guacamole fresco, decorado con queso y tomates cherry, acompañado de poro frito.

\$270.00

GUACAMOLE

Tradicional con aguacate macerado, sal, pimienta, limón y pico de gallo, presentado sobre una cama de lechuga fresca.

\$110.00

ESQUITES

Elote salteado a la mantequilla con crema, mayonesa, chile en polvo, queso parmesano y limón.

\$70.00

TABLA DE QUESOS

100 gr. de queso parmesano.
100 gr. de queso manchego.
100 gr. de queso provolone.
100 gr. de queso azul.
Aceitunas, uvas, nueces y almendras.

\$690.00



ENSALADAS

ENSALADA DE SALMÓN

Trozos de salmón fresco marinado, mezclados con una macedonia de verduras frescas, montados sobre un suave guacamole, decorados con cebolla morada y habanero.

\$220.00

ENSALADA CÉSAR

Fresca lechuga orejona hidropónica con aderezo César, queso parmesano recién rallado, crutones crujientes y salmón.

\$240.00

ENSALADA GRIEGA

Mezcla de lechugas frescas con cebolla morada, pepino, aceitunas negras, tomate jugoso, aceite de oliva virgen, finas hierbas, crutones y queso mozzarella fresco.

\$185.00

ENSALADA DULCE

Mezcla de lechugas acompañada de manzana, mango, fresa, queso panela, zanahoria rallada, crutones y aderezo de frutos rojos.

\$240.00

ENSALADA VERDE

Fresca lechuga con aguacate, aceitunas verdes, pepino, pimienta verde, aceite de oliva y una pizca de pimienta.

\$185.00

== SOPAS Y CREAMAS ==

CALDO TLALPEÑO

La tradicional receta del caldo Tlalpeño con un toque especial de la casa, servido con aguacate y queso fresco.

\$110.00

CREMA DE CHAMPIÑÓN

Suave y aterciopelada, acompañada de rebanadas de baguette con mantequilla.

\$100.00

CREMA DE CAMARÓN

Rica crema de camarón con un toque de vino blanco y queso Philadelphia, decorada con crema ácida y servida con baguette con mantequilla.

\$125.00

SOPA DE TORTILLA

La tradicional receta, decorada con frituras de tortilla, chile puya frito, queso fresco y aguacate.

\$110.00

CREMA DE ALMEJAS

Crema de almejas con papas y un toque de vino blanco, decorada con perejil fresco y servida con baguette tostado.

\$110.00



== TACOS ==

TACO DE ARRACHERA

Arrachera CAB al carbón, picada y servida sobre tortillas frescas, acompañada de guacamole, chile toreado y cebolla asada (opción gratinada o natural).

\$90.00
CADA UNO

TACO DE RIB EYE

Rib Eye nacional al carbón, picado y servido sobre tortillas, acompañado de guacamole, chile toreado y cebolla asada (opción gratinada o natural).

\$75.00
CADA UNO

TACO DE PULPO

Pulpo al ajillo, picado y montado sobre tortillas con costra de queso, acompañado de ensalada fresca y rebanadas de tomate.

\$115.00
CADA UNO



== ENCHILADAS ==

ENCHILADAS DE SALMÓN

Tres enchiladas rellenas de salmón, bañadas en un exquisito mole de la casa, decoradas con crema ácida, aguacate fresco y ajonjolí tostado.

\$290.00

ENCHILADAS DE MARLÍN

Tres enchiladas rellenas de marlín, sumergidas en un adobo de la casa, con sabores profundos y ahumados.

\$170.00



== PASTAS ==

PASTA CARBONARA

180g. de pasta a elección (fettuccini, penne, espagueti o fusilli) en una cremosa salsa de huevo, tocino crujiente y queso parmesano.

\$225⁰⁰

PASTA ALFREDO

180g. de pasta a elección (fettuccini, penne, espagueti o fusilli) en una suave salsa Alfredo con champiñones y jamón serrano.

\$240⁰⁰

RAVIOLI FLORENTINA

Pasta casera rellena de espinaca y queso crema, bañados en una salsa ragú de tomate, decorados con queso parmesano y perejil picado.

\$240⁰⁰

PASTA POMODORO

180g. de pasta a elección (fettuccini, penne, espagueti o fusilli) en una rica salsa pomodoro a base de tomates frescos y albahaca.

\$225⁰⁰

PASTA ARRABIATA

180g. de pasta a elección (fettuccini, penne, espagueti o fusilli) en una salsa arrabiata picante.

\$165⁰⁰



== PIZZAS ==

PIZZA MARGARITA

Pizza tradicional con queso mozzarella, frescas rodajas de tomate, albahaca aromática y un toque de chile seco.

\$240⁰⁰

PIZZA 4 QUESOS

Base de crema, coronada con una mezcla de queso parmesano, queso Chihuahua, blue cheese y queso de cabra.

\$255⁰⁰

PIZZA DE PEPPERONI

Base de salsa pomodoro cubierta con abundante queso y rodajas de pepperoni.

\$220⁰⁰

PIZZA HAWAIANA

Base de salsa pomodoro y queso manchego, con jamón, piña, cerezas y champiñones.

\$240⁰⁰



ANTOJITOS DEL MAR

OSTIONES EN SU CONCHA \$230.00

Seis piezas de ostiones frescos, acompañados de salsa rasurada y pico de gallo.

OSTIONES A LA DIABLA \$280.00

Seis ostiones a la diabla gratinados con queso, montados sobre rica papa paja.

OSTIONES FLORENTINA \$280.00

Seis ostiones en salsa florentina, gratinados y montados sobre papa paja.

AGUACHILES \$250.00

Camarones curados en limón con cebolla morada, montados sobre rodajas de pepino, bañados en salsa a elección y decorados con camarón cocido.

VUELVE A LA VIDA \$290.00

Cóctel con callo almeja, pulpo, camarón y ostión en una salsa ligera de la casa con cebolla morada, cilantro y pepino.

CÓCTEL DE CAMARÓN \$220.00

180g. de camarón pacotilla en una salsa marinera con aguacate y pico de gallo.

CÓCTEL DE PULPO Y CAMARÓN \$300.00

90g. de camarón cocido y 90g de pulpo cocido en una salsa marinera con aguacate y pico de gallo.

OSTIONES ROCKEFELLER \$280.00



ESPECIALIDADES DEL MAR

SALMÓN EN SALSA DE AJO \$330.00

Fresco salmón cocido al sartén con mantequilla, vino blanco y tomillo, servido sobre verduras salteadas y puré de zanahoria, bañado en una cremosa salsa de ajo.

SALMÓN EN SALSA DE MANGO \$330.00

Fresco salmón cocido al sartén con mantequilla, vino blanco y mango, montado sobre una cama de lechugas y espárragos a la parrilla.

SALMÓN AL PESTO \$330.00

Salmón a la plancha con pesto, servido sobre una cama de espagueti a la mantequilla.

CAMARONES CAMBRAY \$280.00

Camarones a la parrilla con aderezo de chile cambray, acompañados de ensalada y papa paja.

CAMARONES BILBAÍNA \$210.00

Camarones salteados al sartén con cebolla cambray, chile jalapeño, ajo y pimienta roja, servidos con espárragos.

CAMARONES THAI \$220.00

Camarones salteados en una salsa tailandesa con nuez de la India, montados sobre un nido de espagueti.

CAMARONES AL CHIPOTLE \$210.00

Camarones a la plancha bañados en una salsa de chile chipotle, acompañados de puré de papa y verduras al vapor.

ATÚN SPICY \$220.00

Fresco atún a la plancha con especias y chile cambray, montado sobre champiñones al ajillo.

ROBALO CON VEGETALES \$320.00

Filete de robalo aderezado con mantequilla y ajo, acompañado de vegetales a la parrilla.

PULPO A LAS BRASAS \$400.00

Tierno pulpo zarandeado, montado sobre verduras a la parrilla.

FILETE DE PESCADO \$130.00

150g. de filete de pescado tilapia, empanizado o a la plancha, con ensalada fresca y papas a la francesa.

ASADOR DE LA FINCA

TODOS LOS CORTES SE PESAN EN MESA

CORTES

| | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
|  RIB EYE CAB CHOICE 350 gr. (aprox.) | \$2.90 POR GR. |  ARRACHERA CAB CHOICE 400 gr. (aprox.) | \$1.70 POR GR. |
|  NEW YORK CAB CHOICE 350 gr. (aprox.) | \$2.25 POR GR. | RIB EYE NACIONAL 350 gr. (aprox.) | \$2.00 POR GR. |
|  TOMAHAWK CAB CHOICE 1,000 gr. (aprox.) | \$2.40 POR GR. | NEW YORK NACIONAL 350 gr. (aprox.) | \$1.90 POR GR. |
|  COWBOY CAB CHOICE 500 gr. (aprox.) | \$2.25 POR GR. | FILETE DE RES PRIME 250 gr. (aprox.) | \$1.70 POR GR. |
|  PORTERHOUSE CAB CHOICE 1,000 gr. (aprox.) | \$2.25 POR GR. | | |

* Acompañados de chile jalapeño, cebolla cambray y guarnición de papas cambray o puré de papa.

PREMIUM

| | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
|  RIB EYE CHOICE AÑEJADO Añejado por 21 días, 350 gr. (aprox.) acompañado de chile jalapeño, cebolla cambray y guarnición. | \$2.65 POR GR. |  COWBOY CHOICE AÑEJADO Añejado por 21 días, 500 gr. (aprox.) acompañado de chile jalapeño, cebolla cambray y guarnición. | \$3.25 POR GR. |
|  NEW YORK CHOICE AÑEJADO Añejado por 21 días, 350 gr. (aprox.) acompañado de chile jalapeño, cebolla cambray y guarnición. | \$2.30 POR GR. |  RIB EYE WAGYU JAPONES 250 gr. (aprox.) acompañado de chile jalapeño, cebolla cambray y guarnición de papas cambray o puré de papa. | \$9.15 POR GR. |
|  T-BONE CHOICE AÑEJADO Añejado por 21 días, 500 gr. (aprox.) acompañado de chile jalapeño, cebolla cambray y guarnición. | \$2.25 POR GR. |  NEW YORK WAGYU JAPONES 250 gr. (aprox.) acompañado de chile jalapeño, cebolla cambray y guarnición de papas cambray o puré de papa. | \$9.15 POR GR. |
|  TOMAHAWK CHOICE AÑEJADO Añejado por 21 días, 1 kg. (aprox.) acompañado de chile toreado, cebolla cambray y guarnición. | \$3.00 POR GR. | | |

PARRILLADAS

| | | | |
|--|-----------------------------|--|-----------------------------|
| PARRILLADA DE CARNE 250 gr. de new york, 250 gr. de rib eye, 400 gr. de arrachera, 325 gr. de chorizo argentino, 230 gr. de chistorra y 2 pzas. de tuétano acompañado de chile jalapeño y cebolla asada. | \$1,700⁰⁰ | PARRILLADA MAR Y TIERRA 500 gr. de rib eye, 350 gr. de pulpo, 340 gr. de camarón, 325 gr. de chorizo argentino, 200 gr de chistorra y 2 pz de tuétano acompañado de ensalada fresca, chile jalapeño y cebolla asada. | \$2,200⁰⁰ |
|--|-----------------------------|--|-----------------------------|

GUARNICIONES

| | | | |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| ELOTES A LA PARRILLA | \$70⁰⁰ | ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA | \$70⁰⁰ |
| PAPAS CAMBRAY | \$70⁰⁰ | PURÉ DE PAPA | \$70⁰⁰ |
| CHAMPIÑONES TOREADOS | \$70⁰⁰ | PURÉ DE CAMOTE | \$70⁰⁰ |
| TOCINO | \$70⁰⁰ | TUÉTANOS | \$70⁰⁰ |



== POLLO ==

BROCHETA DE POLLO TERIYAKI

\$250.00

180g. de pechuga de pollo en brocheta con vegetales, cocinada al grill y aderezada con salsa teriyaki, montada sobre arroz árabe con queso parmesano, nuez y mantequilla

PECHUGA A LA PARMESANA

\$300.00

Pechuga rellena de queso y jamón serrano, empanizada y bañada en salsa pomodoro, acompañada de puré de papa y ensalada fresca.

SANDWICH DE POLLO

\$260.00

150g. de pechuga de pollo empanizada, aguacate, lechuga, tomate, queso cheddar y aderezo de miel, acompañada de papas a la francesa.

PECHUGA A LA PLANCHA

\$210.00

180g. de pechuga de pollo a la plancha, acompañada de puré de papa y ensalada fresca.

MILANESA DE POLLO EMPANIZADA

\$140.00

150g. de pechuga empanizada, acompañada de papas a la francesa o espagueti en salsa de tomate.

== HAMBURGUESAS ==

HAMBURGUESA AMERICANA

\$250.00

Pan brioche con 200g. de carne Angus al grill, queso americano, aderezos y papas a la francesa.



HAMBURGUESA WELLINGTON

\$330.00

180g. de carne Angus envuelta en tocino, rellena de queso, con pan recién horneado, lechuga, tomate y papas a la francesa.

HAMBURGUESA LA FINCA

\$345.00

180g. de carne, tocino frito, aro de cebolla capeado, lechuga, tomate, aguacate, queso cheddar, queso Chihuahua y aderezos, acompañada de papas a la francesa.

== INFANTIL ==

TENDER DE POLLO

\$105.00

MINI PIZZA

\$130.00

PAPAS A LA FRANCESA

\$80.00

MACARRONES CON QUESO

\$160.00

PESCADO EMPANIZADO

\$125.00

ESPAGUETI A LA MANTEQUILLA

\$80.00

ESPAGUETI CON SALSA DE TOMATE

\$90.00

== POSTRES ==

TIRAMISÚ

\$170.00

Soletas remojadas en café expreso con crema de mascarpone dulce, espolvoreado con pistache.

CANNOLIS SICILIANOS

\$115.00

Pasta filo rellena de crema de mantequilla, decorada con merengue italiano gratinado y espolvoreada con ralladura de limón.

CHEESECAKE BRÛLÉE

\$170.00

Cheesecake con una capa de crème brûlée.

CREPAS DE CAJETA

\$210.00

Tres crepas con cajeta hecha, flameadas en la mesa y servidas con helado de vainilla. Preparadas en la mesa.

CREPAS DE FRUTOS ROJOS

\$210.00

Tres crepas con una salsa de frutos rojos y helado de vainilla. Preparadas en la mesa.

CREPAS SUZETTE

\$240.00

Deliciosas crepas flameadas en una salsa de mantequilla, azúcar caramelizada, jugo y ralladura de naranja con licor Grand Marnier. Preparadas en la mesa.

PASTEL SACHER

\$210.00

Pastel de dos chocolates (amargo y semiamargo) con relleno de chabacano.

NIEVE DE LA CASA

\$125.00

Dos bolas de nieve de vainilla, decoradas con chocolate líquido y mermelada de fresa.



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------|------------------------------------|-----------------|
| AGUA CIEL NATURAL (355 ml) | \$37.00 | MANZANITA LATA (355 ml) | \$40.00 |
| AGUA FIJI | \$125.00 | PERRIER (330 ml) | \$69.00 |
| AGUAQUINA (296 ml) | \$60.00 | SAN PELLEGRINO | \$69.00 |
| BOOST 235 (355 ml) | \$70.00 | SIDRAL MUNDET (355 ml) | \$40.00 |
| COCA COLA LATA (355 ml) | \$40.00 | SPRITE (355 ml) | \$40.00 |
| COCA LIGHT LATA (355 ml) | \$40.00 | TOPO CHICO (355 ml) | \$40.00 |
| COCA ZERO LATA (355 ml) | \$40.00 | MINT COOLER | \$150.00 |
| FANTA LATA (355 ml) | \$40.00 | Limón con menta. | |
| FRESCA LATA (355 ml) | \$40.00 | FLAMINGO | \$125.00 |
| | | Limón con jugo de arándano y piña. | |
| CAFÉ AMERICANO | \$60.00 | LIMONADA NATURAL | \$50.00 |
| ESPRESSO | \$60.00 | LIMONADA MINERAL | \$50.00 |
| MOKA | \$75.00 | NARANJADA NATURAL | \$50.00 |
| CAPUCHINO | \$75.00 | NARANJADA MINERAL | \$50.00 |
| LATTE | \$75.00 | LIMONADA LA FINCA | \$60.00 |
| CHOCOLATE CALIENTE | \$60.00 | Con jugo de arándanos. | |
| LICUADO | \$75.00 | LIMONADA DE FRESA | \$70.00 |

CERVEZAS

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| AMSTEL ULTRA (355 ml) | \$55.00 | STRONGBOW APPLE | \$70.00 |
| BLONDE ALE | \$70.00 | STRONGBOW ROSE APPLE | \$70.00 |
| BOHEMIA CLARA (355 ml) | \$50.00 | TECATE LIGHT (325 ml) | \$50.00 |
| BOHEMIA OSCURA (355 ml) | \$50.00 | XX AMBAR (325 ml) | \$50.00 |
| CARTA BLANCA | \$40.00 | XX LAGER (325 ml) | \$50.00 |
| HEINEKEN (355 ml) | \$55.00 | XX LAGER ULTRA (325 ml) | \$55.00 |
| INDIO (325 ml) | \$50.00 | VASO CHELADO | \$20.00 |
| MILLER HIGH LIFE (355 ml) | \$55.00 | VASO CLAMATO | \$30.00 |
| MILLER LITE (355 ml) | \$55.00 | VASO MICHELADO | \$23.00 |
| PORTER | \$80.00 | | |



== CÓCTELES ==

| | | | |
|---|---------------------------|--|---------------------------|
| APEROL SPRITZ Aperol, prosecco y top de soda. | \$125⁰⁰ | GIN TONIC | \$105⁰⁰ |
| CANTARITO FIZZ | \$185⁰⁰ | GIN FRUTOS ROJOS | \$105⁰⁰ |
| PÉREZ Mezcal con limón y piña. | \$115⁰⁰ | SANGRÍA NATURAL | \$105⁰⁰ |
| PARAÍSO Ron, campari, jugo de piña y limón. | \$105⁰⁰ | SANGRÍA AZULEJOS Sangría con licor de naranja. | \$105⁰⁰ |
| JAMAIROS Mezcal y sangría. | \$115⁰⁰ | SANGRÍA FUSIÓN Sangría con gin. | \$125⁰⁰ |
| PALOMA | \$115⁰⁰ | BLUE LAGOON Vodka con licor de naranja. | \$105⁰⁰ |
| MARGARITA CLÁSICA | \$105⁰⁰ | MOJITO CUBANO | \$105⁰⁰ |
| REINA MARGARITA Margarita con vino tinto. | \$105⁰⁰ | PIÑA COLADA | \$115⁰⁰ |
| BABY MANGO Licor y mezcal. | \$105⁰⁰ | FRESA COLADA | \$125⁰⁰ |
| TEQUILA SUNRISE Tequila con jugo de naranja. | \$105⁰⁰ | PARÍS DE NOCHE Ron, brandy y soda. | \$105⁰⁰ |
| LLAMA DE MEZCAL Mezcal. | \$105⁰⁰ | MITI JULEP Whisky con menta y cereza. | \$105⁰⁰ |
| CARAJILLO A base de café. | \$150⁰⁰ | DAIQUIRÍ Vodka, agua mineral y naranja. | \$105⁰⁰ |

DESTILADOS

BRANDY

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|----------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| JAIME I 30 (700 ml) | \$685⁰⁰ | \$10,520⁰⁰ | TORRES 20 (700 ml) | \$280⁰⁰ | \$3,380⁰⁰ |
| TERRY CENTENARIO (700 ml) | \$115⁰⁰ | \$1,200⁰⁰ | TORRES 5 (700 ml) | \$75⁰⁰ | \$800⁰⁰ |
| TORRES 10 (700 ml) | \$155⁰⁰ | \$1,800⁰⁰ | REMI VSOP (700 ml) | \$85⁰⁰ | \$1,060⁰⁰ |
| TORRES 15 (700 ml) | \$210⁰⁰ | \$2,480⁰⁰ | | | |

RON

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| APPLETON ESTATE (750 ml) | \$110⁰⁰ | \$1,310⁰⁰ | FLOR DE CAÑA 18 (750 ml) | \$250⁰⁰ | \$2,850⁰⁰ |
| APPLETON SPECIAL (750 ml) | \$105⁰⁰ | \$1,240⁰⁰ | HAVANA CLUB 7 AÑOS (750 ml) | \$110⁰⁰ | \$1,310⁰⁰ |
| BACARDI AÑEJO (750 ml) | \$105⁰⁰ | \$1,240⁰⁰ | MATUSALEM CLÁSICO (750 ml) | \$105⁰⁰ | \$1,240⁰⁰ |
| BACARDI BLANCO (750 ml) | \$105⁰⁰ | \$1,040⁰⁰ | ZACAPA 12 (750 ml) | \$215⁰⁰ | \$2,350⁰⁰ |
| BACARDI SOLERA (750 ml) | \$105⁰⁰ | \$1,240⁰⁰ | ZACAPA 23 (750 ml) | \$290⁰⁰ | \$3,400⁰⁰ |
| CAPTAIN MORGAN (750 ml) | \$105⁰⁰ | \$1,240⁰⁰ | ZACAPA XO (750 ml) | \$1,020⁰⁰ | \$6,420⁰⁰ |
| FLOR DE CAÑA 12 (750 ml) | \$200⁰⁰ | \$2,300⁰⁰ | | | |

GINEBRA

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| BEEFEATER (750 ml) | \$130⁰⁰ | \$1,535⁰⁰ | HENDRICKS (750 ml) | \$230⁰⁰ | \$2,640⁰⁰ |
| BOMBAY (750 ml) | \$140⁰⁰ | \$1,650⁰⁰ | TANQUERAY (750 ml) | \$125⁰⁰ | \$1,520⁰⁰ |

WHISKY

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------|
| BUCHANANS MASTER (750 ml) | \$325.00 | \$3,815.00 | JOHNNIE WALKER | \$465.00 | \$5,430.00 |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS (750 ml) | \$280.00 | \$3,260.00 | ETIQUETA DORADA (750 ml) | | |
| CHIVAS REGAL 18 AÑOS (750 ml) | \$370.00 | \$4,335.00 | JOHNNIE WALKER | \$230.00 | \$2,640.00 |
| GLEFINDDISH 12 AÑOS (750 ml) | \$250.00 | \$2,870.00 | ETIQUETA NEGRA (750 ml) | | |
| JACK DANIELS (700 ml) | \$185.00 | \$2,210.00 | JOHNNIE WALKER | \$145.00 | \$1,725.00 |
| JAMESON (700 ml) | \$120.00 | \$1,450.00 | ETIQUETA ROJA (750 ml) | | |
| JOHNNIE WALKER | \$325.00 | \$3,820.00 | JOHNNIE WALKER | \$615.00 | \$7,130.00 |
| DOUBLE BLACK (750 ml) | | | ETIQUETA VERDE (750 ml) | | |
| JOHNNIE WALKER | \$1,950.00 | \$15,100.00 | THE MACALLAN | \$540.00 | \$6,295.00 |
| ETIQUETA AZUL (750 ml) | | | 12 AÑOS (700 ml) | | |

TEQUILA

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|------------------------------------|-----------------|-------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|
| 1800 AÑEJO (700 ml) | \$185.00 | \$2,890.00 | PATRÓN AÑEJO (700 ml) | \$195.00 | \$2,020.00 |
| 1800 CRISTALINO (700 ml) | \$240.00 | \$2,785.00 | CASA DRAGONES | \$530.00 | \$6,170.00 |
| DON JULIO 70 (700 ml) | \$265.00 | \$3,050.00 | BLANCO (750 ml) | | |
| DON JULIO BLANCO (700 ml) | \$200.00 | \$2,355.00 | CASA DRAGONES | \$1,300.00 | \$9,085.00 |
| DON JULIO REPOSADO (700 ml) | \$235.00 | \$2,730.00 | JOVEN (750 ml) | | |
| JOSE CUERVO | \$105.00 | \$1,180.00 | CASA DRAGONES | \$830.00 | \$9,600.00 |
| TRADICIONAL (695 ml) | | | AÑEJO (750 ml) | | |
| MAESTRO DOBEL | \$200.00 | \$2,320.00 | HERRADURA SELECCIÓN | \$1,260.00 | \$8,400.00 |
| DIAMANTE (700 ml) | | | SUPREMA (700 ml) | | |
| MAESTRO TEQUILERO (700 ml) | \$180.00 | \$2,035.00 | RESERVA DE LA FAMILIA | \$925.00 | \$10,770.00 |
| PATRON SILVER (700 ml) | \$155.00 | \$1,790.00 | EXTRA AÑEJO (700 ml) | | |

COGNAC

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|----------------------------------|-----------------|-------------------|---------------------------------|-------------------|--------------------|
| MARTELL VSOP (700 ml) | \$270.00 | \$3,130.00 | MARTELL XO (700 ml) | \$1,980.00 | \$11,200.00 |
| HENNESSY VS (700 ml) | \$255.00 | \$2,910.00 | HENNESSY XO (700 ml) | \$1,750.00 | \$9,890.00 |
| COURVOISIER VSOP (700 ml) | \$379.50 | \$4,400.00 | REMMY MARTIN XO (700 ml) | \$1,370.00 | \$7,745.00 |
| REMMY MARTIN | \$333.50 | \$3,835.00 | | | |
| VSOP (700 ml) | | | | | |

VODKA

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|----------------------------------|-----------------|-------------------|--|-----------------|-------------------|
| ABSOLUT AZUL (750 ml) | \$92.00 | \$1,030.00 | BELVENDERE (700 ml) | \$200.00 | \$2,360.00 |
| ABSOLUT MANDARIN (750 ml) | \$92.00 | \$1,030.00 | STOLICHNAYA (700 ml) | \$105.00 | \$1,105.00 |
| ABSOLUT CITRON (750 ml) | \$92.00 | \$800.00 | BELUGA NOBLE RUSSIAN (700 ml) | \$150.00 | \$1,725.00 |
| ABSOLUT PERA (750 ml) | \$92.00 | \$1,035.00 | HPNOTIQ (750 ml) | \$255.00 | \$2,950.00 |
| GREY GOOSE (750 ml) | \$195.00 | \$2,230.00 | | | |

MEZCAL

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|---|-----------------|-------------------|---|-----------------|-------------------|
| LÁGRIMAS DE DOLORES JOVEN (750 ml) | \$220.00 | \$3,810.00 | APALUZ JOVEN (750 ml) | \$120.00 | \$1,170.00 |
| LÁGRIMAS DE DOLORES AÑEJO (750 ml) | \$250.00 | \$2,835.00 | APALUZ AÑEJO (750 ml) | \$250.00 | \$2,875.00 |
| ORIGEN RAÍZ CENIZO (750 ml) | \$470.00 | \$5,500.00 | DOÑA NATALIA JOVEN CENIZO (750 ml) | \$640.00 | \$7,450.00 |
| ORIGEN RAÍZ PECHO DE VENADO (750 ml) | \$790.00 | \$9,190.00 | CUERO VIEJO 38° (750 ml) | \$250.00 | \$2,920.00 |
| ORIGEN RAÍZ MADRE CUISHE (750 ml) | \$385.00 | \$3,495.00 | CUERO VIEJO 48° (750 ml) | \$280.00 | \$3,230.00 |
| | | | CUERO VIEJO 50° (750 ml) | \$360.00 | \$4,180.00 |
| | | | BOSSCAL JOVEN (750 ml) | \$330.00 | \$3,515.00 |

LICORES

| | COPA | BOTELLA | | COPA | BOTELLA |
|---------------------------------------|-----------------|-------------------|--|-----------------|-------------------|
| MIDORI (750 ml) | \$175.00 | \$2,025.00 | KAHLÚA (980 ml) | \$92.00 | \$690.00 |
| AMARETO DISARONNO (700 ml) | \$160.00 | \$1,835.00 | JÄGERMEISTER (700 ml) | \$135.00 | \$1,500.00 |
| APEROL (700 ml) | \$105.00 | \$1,170.00 | PORTO FERREIRA (750 ml) | \$160.00 | \$1,850.00 |
| CAMPARI (750 ml) | \$130.00 | \$1,455.00 | LICOR 43 (700 ml) | \$140.00 | \$1,570.00 |
| FERNET BRANCA (750 ml) | \$180.00 | \$2,035.00 | VACCARI SAMBUCA (700 ml) | \$105.00 | \$1,170.00 |
| BAILEYS (700 ml) | \$120.00 | \$1,370.00 | VACCARI SAMBUCA NERO (700 ml) | \$130.00 | \$1,450.00 |



VINOS

| | BOTELLA |
|--------------------------------------|-----------------------|
| CASA MADERO V (750 ml) | \$1,220 ⁰⁰ |
| CASA MADERO 2V (750 ml) | \$1,180 ⁰⁰ |
| CASA MADERO 3V (750 ml) | \$1,400 ⁰⁰ |
| MONTE XANIC SAUVIGNON BLANC (750 ml) | \$1,590 ⁵⁰ |
| CASA MADERO 3V GRAN RESERVA (750 ml) | \$3,540 ⁰⁰ |
| MATARROMERA (750 ml) | \$4,240 ⁰⁰ |
| CASA MADERO CABERNET (750 ml) | \$1,600 ⁰⁰ |
| CASA MADERO SHIRAZ (750 ml) | \$1,600 ⁰⁰ |
| CASA MADERO MERLOT (750 ml) | \$1,600 ⁰⁰ |
| MONTEVIÑA CAB-MERLOT (750 ml) | \$715 ⁰⁰ |