

ENTRADAS

COSTRA DE CAMARÓN 70 gr \$89

Costra de queso a la plancha, guiso de camarón con cebolla y chipotle.

POWER SHOT 1 Pieza \$59

Ostion en clamato preparado con trozos de pepino y cebolla, escarchado con tajín y chamoy.

CHILES TORITO *Según tamaño \$174

Chiles güeros rellenos de camarón frito, bañados en salsa de soya.

CHILES GÜEROS *Según tamaño \$184

Chiles güeros empanizados, rellenos de camarón o marlin con queso.

PATÉ DE CAMARÓN 250gr \$169

ENSALADA DE CAMARÓN 200gr \$209

Camarón picado con papa, zanahoria, apio, chícharo, chiles curtidos, mayonesa y crema.

SASHIMI DE ATÚN 200gr \$209

Lámina de atún fresco, salpimentadas y bañadas con salsa negra (Picosita) decorado con chile serrano y cebolla morada.

SASHIMI MIXTO 200gr \$219

Láminas de atún fresco con camarón de aguachile salpimentadas y bañadas con salsa negra (Picosita) decorado con chile serrano y cebolla morada.

TORITO DE LA CASA 300gr \$349

Brochetas de atún, camarón cocido y callo de hacha con pepino, cebolla y aguacate bañado en salsa negra (Picosito).

GUACAMOLE 150gr \$109

TOSTADAS

ESPECIAL 1 pieza 110gr \$124

Camarón cocido, pulpo, calamar, caracol con pepino, cebolla y pimienta sobre una cama de mayonesa.

EMBARAZADA 1 pieza 105gr \$149

Camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, caracol, callito de almeja, limón con aguacate bañado en salsa negra (Picosita).

ATÚN 1 pieza 125gr \$109

Cubos de atún con pepino, cebolla, tajín, limón y aguacate, bañada en salsa negra (picosita).

ATÚN CON MANGO 1 pieza 125 gr \$119

Cubos de atún con pepino, cebolla, pimienta, limón y mango en trocitos espolvoreado con tajín, bañado en salsa negra (picosita).

PESCADO 1 pieza 110gr \$79

Pescado en trocitos en ceviche con pepino, tomate, cebolla, limón, pimienta y cilantro.

CAMARÓN CRUDO \$94 o COCIDO \$119 1 pieza 110gr

Ceviche de camarón con pepino, tomate, cebolla, pimienta, limón y cilantro.

CAMARÓN CRUDO \$109 o COCIDO CON MANGO \$124

1 pieza 80gr

Ceviche de camarón con un toque de mango, pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

PATÉ DE CAMARÓN 1 pieza 125gr \$99

DE MARLIN 1 pieza 180gr \$99

Guisado a la mexicana.

CEVICHE DE SIERRA NATURAL 1 pieza 90gr \$74

Pescado molido con zanahoria, pepino, limón y cilantro.

CEVICHE DE SIERRA C/ MAYONESA 1 pieza 90 gr \$79

Pescado molido con tomate, cebolla, apio, cilantro y chícharos con mayonesa tipo ensalada.

CEVICHE DE SIERRA AL INSTANTE 1 pieza 90gr \$84

Pescado molido con cebolla, limón chile serrano y cilantro.

JAIBA 1 pieza 100gr \$109

Pulpa de jaiba natural con pepino, cebolla y pimienta sobre una cama de mayonesa.

JAIBA ESPECIAL 1 pieza 140 gr \$139

Camarón cocido y jaiba con cebolla, pepino, apio y chile serrano revuelto con mayonesa.

TOSTADA DE PULPO 1 pieza 110gr \$149

Pulpo cocido con pepino, tomate, cebolla, cilantro y limón.



CEVICHE

DE ATÚN 200 gr \$219

Cubos de atún con pimienta, pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro con aguacate, espolvoreado con tajín.

ATÚN CON MANGO 200gr \$229

Cubos de atún con pepino, tomate, cebolla, pimienta, limón, cilantro y mango en trocitos, espolvoreado con tajín.

DE PESCADO 160gr \$179

Pescado en trozos con pepino, tomate, cebolla, pimienta, limón y cilantro.

CAMARÓN CRUDO \$199 o COCIDO \$219 190gr

Camarón picado curtido con pimienta, pepino, tomate, cebolla, cilantro y limón.

CAMARÓN CON MANGO CRUDO/COCIDO 190gr \$219

Ceviche de camarón a elegir, con pimienta, pepino, tomate, cebolla, limón, cilantro acompañados de mango y tajín.

CAMARÓN CON COCO CRUDO/COCIDO 190gr \$229

Ceviche de camarón a elegir con pimienta, pepino, tomate, cebolla, cilantro, limón y trocitos de coco.

CAMARÓN CON PIÑA CRUDO/COCIDO 190gr \$234

Ceviche de camarón a elegir, con pimienta, pepino, tomate, cebolla, cilantro, limón y montado en la piña.

MAZATLECO 200gr \$239

Camarón cocido y pulpo en trocitos, con pimienta, pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

SIERRA NATURAL 180gr \$169

Pescado molido con zanahoria, pepino, limón y cilantro.

SIERRA CON MAYONESA 180gr \$179

Pescado molido con zanahoria, tomate, cebolla, cilantro, apio, chícharos y mayonesa tipo ensalada.

SIERRA AL INSTANTE 190gr \$189

Pescado molido preparado al momento con pimienta, cebolla morada, chile serrano y cilantro.

TORITO 190gr \$239

Camarón cocido y crudo, pescado, pulpo, calamar, caracol, trocitos de atún, pepino, tomate, cebolla, limón, pimienta y cilantro.

TORITO CON CALLO 180gr \$299

Callo de hacha, atún, camarón cocido y crudo, pulpo, pescado, calamar, caracol, pepino, tomate, cebolla, limón, pimienta y cilantro.

AGUACHILES

TRADICIONAL (SIN PICANTE) 200gr \$189

Camarón crudo mariposeado, bañado en limón, salpimentado, cebolla y pepino.

🔥🔥🔥 VERDE 200gr \$189

(SALSA VERDE)

🔥🔥🔥 PATRIO 200gr \$189

(MIXTO DE SALSA VERDE Y ROJA)

🔥🔥🔥 DE LA CASA 200gr \$189

(SALSAS NEGRAS)

🔥🔥🔥 PAL' PATRÓN 300gr \$229

Molcajete coronado con camarón crudo mariposeado, un callo de hacha al centro, salpimentado, cebolla y pepino bañado en clamato preparado.



A LA CARTA

ORDEN DE JAIBA 250gr \$184

Su pulpa salpimentada con pepino y cebolla.

PULPO PARA PICAR 220gr \$269

Trozos de pulpo salpimentado con pepino, cebolla y limón.

CAMARÓN PARA PICAR 200gr \$199

Camarón cocido salpimentado, con pepino, cebolla y limón.

CAMARÓN Y PULPO PARA PICAR 200gr \$239

Camarón y pulpo cocido salpimentado con pepino y cebolla.

CAMPECHANA PARA PICAR 200gr \$225

Camarón cocido, atún, aguachile, callito de almeja, pulpo, calamar y caracol salpimentado con pepino y cebolla.

SURTIDO CON CALLO 350gr \$374

Callo de hacha, camarón cocido, atún, aguachile, pulpo, calamar, caracol, salpimentado, con pepino y cebolla.

CAMARÓN PARA PELAR 1kg \$299

Camarón cocido preparado al momento con cabeza, cebolla y limón.

COCO TORITO 220gr \$259

Camarón cocido, camarones para pelar, aguachile, pulpo, callo de hacha, caracol, calamar con trocitos de coco bañados en clamato preparado.

CALLO DE HACHA 250gr \$599

Callo de hacha salpimentada con pepino, cebolla y limón.

TORRE DE MARISCOS 360gr \$329

Camarón cocido, aguachile, pulpo, caracol, ceviche de camarón, láminas de callo de hacha, atún, bañado en salsa negra (Picosita) y tajín.

BOTANA TORITO 450gr \$1049

Camarón cocido, aguachile, pulpo, pescado, caracol, calamar, atún, ostión, almeja, camarón para pelar, callo de hacha con pepino, cebolla y tomate.

COCTELES

DE CAMARÓN 160gr \$174

Camarón, pepino y cebolla en caldo de camarón. Caliente o frío.

DE CAMARÓN Y PULPO 180gr \$214

Camarón, pulpo, pepino y cebolla en caldo de camarón. Caliente o frío.

CAMPECHANA 200gr \$179

Camarón, pulpo, callito de almeja, caracol, calamar con pepino y cebolla en caldo de camarón. Caliente o frío.

CAMPECHANA CON CALLO 230gr \$239

Callo de hacha, pulpo, camarón, caracol, calamar con pepino y cebolla en caldo de camarón. Caliente o frío.

MOLCAJETES FRÍOS

TORILOCO 380gr \$324

Preparado en ceviche de camarón cocido y crudo, calamar, pulpo, caracol, callo de hacha, jaiba y un camarón para pelar, bañado con clamato preparado (Picosito).

KOKI 370gr \$334

Camarón cocido y crudo, pulpo, callo de hacha y camarones para pelar, pepino y cebolla bañado en clamato preparado (Picosito).

SURTIDO 390gr \$334

Camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, almeja, atún, caracol, callo de hacha con camarón para pelar, con cebolla y pepino bañado en clamato preparado (Picosito).

CAMPECHANO 310gr \$285

Camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, caracol y callito de almeja con julianas de cebolla y pepino bañado en clamato preparado (Picosito).

PARA PELAR 500gr \$279

Servido en molcajete con camarones alrededor con cebolla y pepino bañado en clamato preparado (Picosito).

SOPAS Y CALDOS

ALBONDIGAS DE CAMARÓN 260gr \$194

SOPA DE CAMARÓN PELADO 180gr \$194

Camarones en caldo, con cebolla y chile jalapeño.

SOPA DE PESCADO 300gr \$194

Trozos de filete con cebolla y chile jalapeño.

SOPA DE MARISCOS 465gr \$219

Camarón cocido, pulpo, almeja, callito de almeja, caracol, jaiba, pescado, calamar y camarón para pelar con cebolla y chile jalapeño.

CALDO DE PESCADO 300gr \$199

Postas de pescado en caldo con cebolla, tomate y pimienta morrón.

CAMARONES

Incluyen 2 guarniciones

CUCARACHA 180gr \$239

Fritos bañados en salsa de soya con cáscara y cabeza, acompañado de ensalada fresca.

ROCA 225gr \$239

Palomitas de camarón capeado con aderezo de la casa y un toque de ajonjolí acompañado de ensalada fresca.

JUNIOR 180gr \$319

Camarones rellenos de queso philadelphia (2 empanizados con coco, 2 envueltos con tocino y 1 empanizado). Acompañado con salsa de mango, salsa de chipotle y puré de papa.

EMPANIZADOS 180gr \$224

AL COCO 180gr \$309

Empanizados con coco rallado acompañado con salsa de mango.

MOMIA 4 piezas 400gr \$309

Camarones rellenos de queso, envueltos en tocino y empanizados.

PHILADELPHIA 180gr \$299

Rellenos de queso philadelphia empanizados, acompañados de salsa de mango.

PHILADELPHIA 180gr \$299

Rellenos de queso philadelphia empanizados, acompañados de salsa de mango.

RELLENOS 4 piezas 180gr \$299

Rellenos de queso Chihuahua envueltos en tocino.

TRILOGÍA 180gr \$299

3 camarones empanizados, 2 al ajo con cáscara y cabeza, 2 rellenos de queso, envueltos en tocino.

ZARANDEADOS 180gr \$249

Camarón con cáscara y cabeza a las brasas con tomate, cebolla, pimiento morrón marinados con salsa de la casa.

TORITO 265gr \$259

Camarones con cabeza a las brasas con aderezo especial de la casa.

ESPECIALES 180gr \$249

Cocinados con cáscara y cabeza al gusto.

BROCHETA DE CAMARÓN 180gr \$259

Parrillados y gratinados con pimiento morrón, tomate y cebolla.



ESPECIALIDADES DE LA CASA

PAELLA DE MARISCOS 240gr \$239

Arroz con azafrán, camarón, pulpo, caracol, calamar y callo de almeja.

ARROZ TORITO 240gr \$239

Arroz con camarón, pulpo, calamar, caracol, callo de almeja, morrón, cebolla y salsa de soya.

PARRILLADA 1,1 kilos \$1149

Variedad de 1 empanada, 1 taco gobernador, filete a la plancha, filete empanizado, 1 almeja gratinada, 5 piezas de camarón (plancha, empanizados, al mojo de ajo) c/u.

2 piezas de camarones rellenos,

3 piezas de camarones gratinados.

Acompañado de arroz, tortillas, pan, y aderezos.

FETTUCINE DE CAMARÓN 140gr \$229

Pasta a la crema con camarones.

FIESTA DE CAMARONES 700gr (35 piezas) \$1149

Camarones en salsa de: (Chipotle, cilantro, mango, tamarindo) 4 pzs, c/u 5 empanizados, 5 al mojo de ajo, 4 a la plancha, 3 gratinados y 2 rellenos.

Acompañados con arroz, tortillas, pan, y aderezos.

OSTIONES ROCKEFELLER 3 piezas \$149

Salteados con pimiento morrón, tocino, cebolla, aderezo especial de la casa, gratinados.

ESPAGUETI CON CAMARÓN 180gr \$199

Salteado con crema blanca y pimiento rojo, verde y amarillo.

HUARACHE DE CAMARÓN 140gr \$209

Picadita de maíz hecha a mano con frijoles, guiso de camarón, cebolla y queso gratinado. Acompañado de guacamole, jalapeños y salsa mexicana.

CAMARONES SALSEADOS

Incluyen 2 guarniciones

VERACRUZANOS 180gr \$249

Salteados con tomate, cebolla, aceitunas, pimiento morrón y apio.

A LA BBQ 180gr \$249

Sobre cama de piña asada.

AL AJILLO 180gr \$249

Salteados con cebolla, apio, chile guajillo, mantequilla y ajo.

CAMARONES A LA:

*MANTEQUILLA 180gr \$219

*DIABLA 180gr \$229

*MOJO DE AJO 180gr \$219

*EMPAPELADOS 180gr \$229

*PLANCHAS 180gr \$219

*TEQUILA 180gr \$229

*RANCHEROS 180gr \$229

CAMARONES EN SALSA DE:

*MANGO 180gr \$259

*CILANTRO 180gr \$259

*CHIPOTLE 180gr \$259

*CREMA DE COCO 180gr \$259

*TAMARINDO 180gr \$259

*SALSA DE OSTIÓN 180gr \$259

POBLANOS 180gr \$259

En crema de chile poblano con granos de elote, gratinados.

EN SALSA DE QUESO 180gr \$259

Bañado con salsa de quesos (manchego, chihuahua y philadelphia).

DON JORGE 180gr \$259

Bañado en salsa de champiñones a la crema con cebolla y pimiento morrón.

EN SU CONCHA

ALMEJA 1 pieza *Según temporada

OSTIÓN 1 pieza *Según temporada

ALMEJA ESPECIAL 1 pieza \$99

Concha de almeja, callito de almeja, pulpo y camarón cocido bañado en clamato preparado.

FILETES DE PESCADO

Incluyen 2 guarniciones

FILETE A LA:

MANTEQUILLA 240gr \$199

ZARANDEADO 240gr \$229

(Asado a las brasas con tomate, cebolla y pimienta morrón con salsa de la casa.)

PLANCHA 240gr \$199

EMPANIZADO 240gr \$219

AL COCO 240gr \$234

Empanizado con coco rallado, montado en salsa de mango.

EMPAPELADO 240gr \$214

Al vapor con tomate, cebolla y pimienta morrón.

TORITO 400gr \$329

Relleno de camarón, pulpo y jaiba al vapor con queso chihuahua y crema.

RELLENO 400gr \$329

Relleno de camarón y queso chihuahua empanizado.

PESCADOS

PESCADO ZARANDEADO 1kg \$339

Asado a la brasas con tomate, cebolla, pimienta morrón con salsa de la casa.

PESCADO FRITO 1kg \$299

Acompañado de ensalada fresca.

PESCADO FRITO AL:

AJO 1kg \$315

TAQUEADO 1kg \$325

(Acompañados de ensalada fresca).

FILETE SALSEADO

Incluyen 2 guarniciones

MOJO DE AJO 240gr \$209 **TAMARINDO 240gr \$239**

DIABLA 240gr \$224

CILANTRO 240gr \$239

RANCHERO 240gr \$219

SALSA DE OSTIÓN 240gr \$239

CHIPOTLE 240gr \$229

MANGO 240gr \$239

VERACRUZANO 240gr \$239

Tomate, cebolla, pimienta morrón y aceitunas con caldo de camarón.

POBLANO 240gr \$229

Salsa de crema de chile poblano y granos de elote.

EN SALSA DE QUESO 240gr \$239

Salsa de queso manchego, chihuahua y queso philadelphia.

TRILOGÍA 240gr \$239

Bañado con salsa de queso, cilantro y chipotle.

DON JORGE 240gr \$239

Bañado con salsa de champiñones a la crema con cebolla y pimienta morrón.



ANTOJITOS

CHICHARRÓN DE CALAMAR O PESCADO 250gr \$179

Acompañado de ensalada fresca.

CHICHARRÓN DE ATÚN 300gr \$219

Acompañado de ensalada fresca.

MARLIN A LA MEXICANA 200gr \$174

Acompañado de frijol y queso fresco.

EMPANADAS 3 piezas 240gr \$189

De camarón, jaiba o marlín rellenas, guisadas a la mexicana con queso chihuahua. Acompañadas con 2 guarniciones.

PIÑA TORITO 190gr \$319

Camarón y pulpo a los 3 pimientos en crema de chipotle, gratinada.

MOLCAJETES CALIENTES

MAR Y TIERRA 340gr \$359

Camarones, arrachera, frijol en salsa borracha, nopal y cebolla asada con queso fresco.

TORITO 340gr \$359

Camarones, arrachera, pechuga de pollo, frijol en salsa borracha, nopal, cebolla asada con queso fresco.

ABUELO 340gr \$399

Camarones y pulpo a la plancha, frijol en salsa borracha, nopal y cebolla asada con queso fresco.

SALMÓN

Incluyen 2 guarniciones

ZARANDEADO 270gr \$319

Asado a las brasas con tomate, cebolla, pimienta morrón y salsa de la casa.

FLAMEADO 270gr \$319

Salteado con aceite de olivo, espárragos, tomate cherry, pimienta morrón, champiñones y un toque de licor de naranja.

A LA PLANCHA 270gr \$299

Preparado al gusto.

AL MOJO DE AJO 270gr \$299



PULPO

Incluyen 2 guarniciones

A LAS BRASAS 300gr \$399

A la parrilla con adobo de la casa.

A LA DIABLA 180gr \$289

ZARANDEADO 300gr \$399

AL AJILLO 180gr \$289

Chile guajillo, cebolla, ajo y apio.

A LA MANTEQUILLA 180gr \$289

AL MOJO DE AJO 180gr \$289

ATROPELLADO \$399

Asado a las brasas con adobo de la casa, cebolla, pimiento morrón, chile guajillo y vino blanco.

CARNES

MACHACA DE RES 80gr \$149

Guisada a la mexicana, acompañada con frijoles.

ARRACHERA 300gr \$229

A las brasas, servida con frijoles de la olla, guacamole, quesadilla de harina, salsa mexicana, chile toreado. Acompañada con ensalada fresca.

FAJITAS DE RES 200gr \$199

Gratinadas y guisadas con cebolla, tomate y morrón.

COSTILLAS BBQ 300gr \$249

Costillas de puerco a la parrilla, acompañadas de papas fritas.

HUARACHE DE ARRACHERA 265gr \$219

Picadita de maíz hecha a mano con frijoles, arrachera en tiras, cebolla y queso gratinado. Acompañado de guacamole, jalapeños y salsa mexicana.

EXTRAS Aguacate \$35

Frijol/Puré de papa/verduras/aderezos/arroz \$25

TACOS

*Dos guarniciones del día.

CAPEADOS DE CAMARÓN O PESCADO 220gr \$199

3 Piezas acompañados con lechuga, salsa mexicana, cebolla, y aderezos.

PESCADO 4 piezas 220gr \$199

Empanizado con queso.

GOBERNADOR 4 piezas 320gr \$199

Camarón o marlin a la mexicana con queso.

TORITO 3 piezas 320gr \$199

Burritos de tortilla de harina de camarón a la mexicana bañados en salsa de chipotle.

POLLO

MILANESA DE POLLO 170gr \$179

Empanizada, acompañada de papas fritas.

FAJITAS DE POLLO 170gr \$179

Salteados con tomate, cebolla y pimiento morrón, gratinadas, acompañadas de papas fritas.

MENÚ KIDS

QUESADILLA 1 pieza 80gr \$39

De maíz o harina.

ESPAGUETI 150gr \$109

Rojo o blanco, gratinado.

BURRITOS DE MACHACA 3 piezas \$119

Machaca a la mexicana, gratinada envuelta en tortilla de harina.

HUEVOS AL GUSTO 2 piezas \$130

Con chorizo, jamón, machaca o tocino, con frijoles y chilaquiles.

PIEZA DE TACO GOBERNADOR \$64

CAJITA TORITO KIDS

HAMBURGUESA DE RES O POLLO \$169

HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$179

DEDOS DE POLLO / PESCADO / QUESO \$149

INCLUYEN PAPAS Y JUGUETE.

PAPAS FRITAS \$89

INCLUYEN JUGUETE.

POSTRES

PAY DE 1 REBANADA \$69

NUEZ

CAJETA

GUAYABA

QUESO

LIMÓN.

FLAN CASERO 1 REBANADA \$69

NIEVES 1PZ \$69

CON ALCOHOL

MOJITO 355ML \$89
PALOMA 355ML \$89
MARGARITA 355ML \$90
MICHELADA TORITO 750ML \$99
CON CALDO DE CAMARÓN.
BLOODY MARY 355ML \$84
VODKA TONIC 210ML \$84
PIÑA COLADA 580ML \$95
RUSO NEGRO 355ML \$90
RUSO BLANCO 355ML \$90
TEQUILA SUNRISE 355ML \$85
VASO MICHELADO 45ML \$15
SANGRÍA 500 ML \$90
SEXO EN LA PLAYA 580ML \$95

CERVEZA

BUD LIGHT 355ML \$43
NEGRA MODELO 355ML \$48
MODELO ESPECIAL 355ML \$48
PACÍFICO Y CORONA 1/2 355ML \$40
PACÍFICO Y CORONA 1/4 210ML \$30
PACÍFICO SUAVE 355ML \$42
MICHELOB ULTRA 355ML \$49
BALLENA PACÍFICO 940ML \$59
BALLENA PACÍFICO LIGHT 940ML \$59

TEQUILA

HORNITOS 45ML \$80
JIMADOR 45ML \$79
CAZADORES 45ML \$85
CENTENARIO 45ML \$85
TRADICIONAL 45ML \$99
ANTIGUO REPOSADO 45ML \$95
HERRADURA AÑEJO 45ML \$95
HERRADURA ESPECIAL 45ML \$90
HERRADURA REPOSADO 45ML \$95
JOSE CUERVO ESPECIAL 45ML \$85
DON JULIO BLANCO REPOSADO 45ML \$95
DON JULIO 70 45ML \$149
1800 CRISTALINO 45ML \$149
MAESTRO DOBEL 45ML \$149

RONES

SOLERA 45ML \$82
BACARDÍ AÑEJO 45ML \$82
BACARDÍ BLANCO 45ML \$70
APPLETON STATE 45ML \$85

MEZCALES

400 CONEJOS 45ML \$99
UNIÓN 45ML \$90
MEZCAL AMARÁS 45ML \$99

WHISKY

JACK DANIEL'S 45ML \$120
CHIVAS REGAL 45ML \$120
BUCHANAN'S 12 45ML \$120
BUCHANAN'S 18 45ML \$165
ETIQUETA ROJA 45ML \$105
ETIQUETA NEGRA 45ML \$129

VODKA

SMIRNOFF 45ML \$90
OSO NEGRO 45ML \$80
ABSOLUT 45ML \$95

BRANDY

TORRES 5 45ML \$75
TORRES 10 45ML \$90
TORRES 20 45ML \$120

COGNAC

MARTELL 45ML \$140
REMY MARTIN 45ML \$135

VINO

TINTOS
LAMBRUSCO 160ML \$99
CABERNET SAUVIGNON 160ML \$79
(CONCHA DEL TORO Y L.A. CETTO)
MERLOT 160ML \$79
(CONCHA DEL TORO)
BLANCOS
SAUVIGNON 160ML \$79
(CONCHA DEL TORO)
CHARDONNAY 160ML \$79
(L.A. CETTO)
BLANC DE BLANC 160ML \$79
(L.A. CETTO)
ROSADO WITE ZINFANDEL 160ML \$79
(CONCHA DEL TORO)

LICORES

BAILEYS 45ML \$92
KAHLÚA 45ML \$84
LICOR 43 45ML \$89
AMARETO 45ML \$92
ANÍS SECO 45ML \$84
ANÍS DULCE 45ML \$84
SAMBUCA NERO 45ML \$84

SIN ALCOHOL

RUSA 355ML \$46
CONGA 500ML \$79
PIÑADA 500ML \$85
FRESADA 500ML \$85
REFRESCOS 355 ML \$35
AGUA NATURAL 500ML \$22
COCOS HELADOS 1PZ \$65
LICUADO DE COCO 500ML \$79
JUGO DE NARANJA 355ML \$45
CLAMATO NATURAL CH 210ML \$29
CLAMATO NATURAL GDE 355ML \$44
NARANJADA MINERAL 500ML \$49
NARANJADA NATURAL 500ML \$46

AGUA DE SABOR

DE SABOR: 500ML \$49
PIÑA, CEBADA, JAMAICA, GUAYABA,
HORCHATA, MELÓN, PEPINO CON MENTA,
SANDIA.

LIMONADAS

NATURAL 500ML \$49
MINERAL 500ML \$52
FRESA 500ML \$59
MANGO 500ML \$59

MALTEADAS

CHOCOLATE 300ML \$65
VAINILLA 300ML \$65
FRESA 300ML \$65

FRAPPES

LIMONJITO \$75
MANGONEADA \$80

CAFÉ

CAFÉ EXPRESS 45ML \$45
CARAJILLO 90ML \$114
CAPPUCCINO 165ML \$65
AMERICANO 180ML \$35



BEBIDAS