

Beverages Menu
~~~~~

Menū Bebidas  
~~~~~

Welcome Bienvenidos



Tequila

TEQUILA BLANCO

7 LEGUAS BLANCO	\$200
CUERVO 1800 BLANCO	\$220
DON JULIO BLANCO	\$260
CASA DRAGONES	\$380

TEQUILA BLANCO

CLASE AZUL	\$400
PATRON	\$280
CUERVO TRADICIONAL	\$240
HERRADURA	\$220

TEQUILA REPOSADO

HERRADURA	\$240
CUERVO 1800	\$240
CLASE AZUL	\$440
DON JULIO	\$230
7 LEGUAS	\$220
PATRON	\$260

TEQUILA CRISTALINO

DON JULIO 70	\$260
HERRADURA ULTRA	\$250
1800 CRISTALINO	\$290
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$280

Raicilla & Mezcal

TEQUILA AÑEJO

CUERVO 1800	\$260
PATRON	\$280
HERRADURA	\$260
DON JULIO 1942	\$460
DON JULIO	\$250
J. CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$450

RAICILLA EL DIVISADERO	\$210
400 CONEJOS ESPADIN	\$220
ALIPÚS S. ANDRES JOVEN ESPADIN	\$220
ALACRAN ESPADIN	\$200
MONTELOBOS ESPADIN	\$240
DANZANTES ESPADIN	\$260

ARTESANAL

LOS CUENTOS LAGER 355ml.	\$80
LOS CUENTOS IPA 355 ML	\$80
LOS CUENTOS CHOCOLATE STOUT	\$90

NACIONAL

CORONA 355ml.	\$70
CORONA LIGHT 355ml.	\$70

Cerveza

Cerveza

PACIFICO 355ml	\$70
VICTORIA 355ml.	\$70
MODELO ESPECIAL 355ml	\$70
NEGRA MODELO	\$80
MICHELOB ULTRA	\$70

Vodka

ABSOLUT AZUL	\$200
ABSOLUT CITRON	\$200
KETEL ONE	\$220
STOLISCHNAYA	\$220
GREY GOOSE	\$240
TITOS	\$250
VELVEDERE	\$240

Ginebra

BEEFEATER	\$200
BOMBAY SAPPHIRE	\$220
TANQUERAY	\$210
HENDRCKS	\$250
BULLDOG	\$260
MONKEY 47	\$270
BALLANTINES	\$180
CANADIAN CLUB	\$180
CHIVAS REGAL 12	\$220

Whisky

CROWN ROYAL	\$190
DEWARS	\$180
J.W BLACK LABEL	\$220
J.W RED LABEL	\$180
JACK DANIEL'S	\$200
JIM BEAM	\$180
BUCHANANS 12	\$200
GLENFIDDICH 12	\$250
GLENLIVET FOUNDER'S	\$260
MAKERS MARK	\$220
GLENMORANGE ORIGINAL	\$250
BUCHANAN'S 18	\$300

Brandy

AZTECA DE ORO	\$195
DON PEDRO	\$195
FUNDADOR	\$200
TORRES 20	\$250
TORRES 10	\$230
TORRES 5	\$210

Ron

APPLETON ESPECIAL	\$210
APPLETON STATE	\$210
APPLETON WHITE	\$200
BACARDI AÑEJO	\$210

Ron

BACARDI SOLERA	\$220
BACARDI BLANCO	\$200
CAPITAN MORGAN SPICE	\$210
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	\$240
RON MALIBU COCONUT	\$210
MATUSALEM RESERVA 15 AÑOS	\$270
MATUSALEM CLASICO	\$240
ZACAPA SOLERA 23	\$280

Cognac

COGNAC COURVOISIER V.S.	\$320
COGNAC MARTELL V.S.O.P.	\$350
COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P.	\$350
COGNAC HENESSY V.S.O.P	\$370

Agua

NATURAL 600ml.	\$50
TEHUACAN CRISTAL 355ml	\$60
PERRIER 330ml	\$80
PERRIER 750ml.	\$120
AGUA FIJI 330 ml	\$80
AGUA DE PIEDRA MINERAL 750ml.	\$120
AGUA MINERAL LATA	\$50

Clásicos

REFRESCOS LIGHT	\$50
REFRESCOS LATA SABORES	\$50
RED BULL	\$90
MARGARITA	\$220
PIÑA COLADA	\$210
DAIQUIRI	\$210
MOJITO	\$210
RON / RUM PUNCH	\$210
CAIPIRINHA CACHAZA	\$180
TEQUILA SUNRISE	\$220
PALOMA / TEQUILA & GRAPEFRUIT SODA	\$220
BLOODY MARIA	\$215
BLOODY CESAR	\$215
BLOODY MARY	\$215
DESARMADOR / SCREWDRIVER	\$220
RUSO BLANCO / WHITE RUSSIAN	\$195
RUSO NEGRO / BLACK RUSSIAN	\$195
GIN TONIC	\$210
NEGRONI	\$220
OLD FASHION	\$230
LONG ISLAND ICE TEA	\$230
MARGARITA CADILLAC	\$280
CARAJILLO	\$230

Martinis

MARTINI COSMOPOLITAN	\$230
MARTINI MANHATTAN	\$270
MARTINI ESPRESSO	\$260
MIMOSAS	\$200
CREMA BAILEYS	\$180
OPORTO FERREIRA	\$170
LICOR 43	\$160
LICOR DE ALMENDRA KAFEGO	\$140
AMARETTO DI SARONO	\$180
GRAPPA BLACK CAP	\$160
DRY SACK JEREZ	\$140
FRANGELICO	\$180
KAHLUA	\$160
SAMBUCA VACARY	\$190
CAMPARI APERITIVO	\$195
FERNET	\$150
LICOR SAMBUCA NERO	\$195
JAGERMEISTER	\$210
LICOR GRAND MARNIER	\$240
ANIS CHINCHON DULCE	\$140
ANIS KAFFEGO DULCE	\$170
LEMMONCHELO CARABELLA	\$180
AGAVERO LICOR DE TEQUILA	\$160

Digestivos

APPEROL	\$180
MARTINI ROSSO	\$160
MIDORI	\$150
LA PINTA	\$160
ST. GERMAIN	\$160
DISARONNO	\$160
CREME DE CASSIS	\$160
CAFÉ AMERICANO	\$60
LATTE	\$70
Café cubierto con leche tibia	
CAPPUCCINO	\$80
ESPRESSO	\$70
CARAJILLO	\$230
Café expreso con Licor 43	
Espresso whit sweet Licor 43	
CAFÉ MEXICANO	\$250
Café americano, kahlua, tequila, crema batida.	
CAFÉ ESPAÑOL	\$250
Café americano, kahlua, brandy, crema batida.	
CAFÉ IRLANDES	\$250
Café americano, kahlua, whisky, crema batida.	
CAFÉ LA PATRONA	\$250
Café espresso, Licor frangelico, licor Baileys.	

Café

Vinos blancos

CASA MADERO. PARRAS COAHILA MEXICO
CHARDONNAY **\$1,200**

Fruta que evoca al durazno, piña, mazana, madera y hojarasca llena de elegancia.

ALAMOS. MENDOZA ARGENTINA
CHARDONNAY **\$1,050**

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, delicadas notas de fruta tropical con maduras notas cítricas y sutiles toques florales.

EL MOLINO. MENDOZA ARGENTINA
CHARDONNAY **\$900**
COPA/GLASS **\$240**

MONTE XANIC, MEXICO
SAUVIGNON BLANC **\$1400**

WILLIAM COLE VINEYARD. NAPA VALLEY U.S.A.
SAUVIGNON BLANC **\$900**
COPA/GLASS **\$240**

Discretos aromas de frutos como lima y ají verde, su acidez balanceada es la de un vino vivaz, Fresco, ligero con toque floral y afrutado, acidez discreta y grata.

IGT CASA DEFRA. DELLE VENEZIE ITALIA
PINOT GRIGIO **\$800**

COPA/GLASS **\$220**

Uva autóctona de Italia, grato al paladar por su elegancia de flores y cítricos ligeros.

CASA MADERO 3V. PARRAS COAHUILA MÉXICO
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO **\$1300**

Frutos rojos y negros, especiado, taninos redondos y buena acidez, con un grato final largo y placentero.

MOLINO, ARGENTIAN
CABERNET SAUVIGNON **\$900**
COPA/GLASS **\$240**

Frutos rojos, bien balanceado con taninos discretos y elegantes al paladar.

MONTE XANIC, MEXICO
CABERNET SAUVIGNON **\$1400**

Vinos tintos

CASA MADERO. PARRAS COAHUILA MÉXICO
MALBEC **\$1200**

Frutos rojos maduros agrupados, taninos con una presencia elegante, que balancea con su acidez

ENRIQUE FOSTER, MENDOZA ARGENTINA.
MALBEC **\$1300**

Color rojo, con aromas especiados y gran cuerpo, posee final largo.

CATENA. MENDOZA ARGENTINA
MALBEC **\$1500**

Color purpura muy vivo, aromas de flores, violetas, frutas rojas y vainilla, acompaña carnes rojas parrilladas, quesos duros y pastas con tomate.

WILLIAM COLE ALBAMAR. VALLE DE CASA
 BLANCA CHILE
PINOT NOIR **\$750**
GLASS **\$210**

Discretos aromas de frutos rojos, redondo, fresco, balanceado, ideal para pastas, pescados y carnes rojas ligeras.

FINCA RESALSO, ESPAÑA
TEMPRANILLO **\$900**

COPA/GLASS **\$240**

Color cereza picota, intenso, con ribetes ciolaceos. Aroma en nariz es intenso, notas varietales, destacan

ROSADOS
 "V" CASA MADERO. PARRAS COAHUILA MÉXICO
PINOT GRIGIO **\$1050**

Durazno, guayaba rosa, melón, nectarina, papaya con miel y toronja rosa, Paladar de carácter semiseco y frutal. Ligeramente herbal Ideal para acompañar con cangrejo, calamares fritos, sushi, carpaccios, ensalada fresca, salmón, cochinita pibil, filete al chipotle, camarón y sopa de cebolla y postres.

CASA DEFRA ROSÉ. DELLE VENEZZIE ITALIA
PINOT GRIGIO **\$850**
COPA/GLASS **\$240**

Color pálido, con elegantes aromas frutales. Es delicado, persistente y excelente como aperitivo y con una comida ligera Excelente para copeo.

MINUTY ROSE, FRANCIA
GRENACHE, CINSAULT, TIBOUREN **\$1450**