

MENÚ



margarita
resto • bar

Síguenos  
@margaritasirapuato

Uber
Eats

Reserva

462 369 7070

LO MÁS FIT

OMELETTE DE CLARAS (3 pz) **\$140**

Relleno de queso panela y espinaca

OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO **\$220**

Relleno de queso crema y salmón ahumado

CLARAS DE HUEVO (3 pz) **\$125**

A elegir: revueltos, a la mexicana, champiñones o con pimienta morrón

SANDWICH DE POLLO A LA PLANCHA (150 gr) **\$140**

Sandwich de pollo con guacamole, jitomate y queso panela acompañado de ensalada de espinaca con cebolla, nuez, arandano y vinagreta

BOWL FIT **\$135**

Base de yoghurt con avena, plátano, amaranto, frutos rojos y almendra

HAZLO PAQUETE \$80

A elegir: Jugo verde o naranja / fruta mixta de temporada, Café refil

JUGOS

Zanahoria
Naranja
Verde

CAFÉ

Capuchino
Americano
Latte

OTROS

Chocolate Caliente
Mimosa
Té

*No incluye complementos *No aplica para llevar

ORDEN DE FRUTA \$30

Papaya, piña, melón y sandía

CON YOGURTH \$45

PLATO DE FRUTA \$45

Papaya, piña, melón y sandía

CON YOGURTH \$50

HUEVOS

AL GUSTO (2 pz) **\$105**

Con jamón, con tocino, a la mexicana o estrellados y van acompañados de frijoles refritos

RANCHEROS (2 pz) **\$115**

Huevos estrellados sobre tortilla pochada con jamón bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles refritos, queso, cebolla morada y cilantro

DIVORCIADOS (2 pz) **\$115**

Huevos estrellados o revueltos bañados con salsa verde y roja, acompañados de frijoles refritos, queso, cebolla morada y cilantro

MOTULEÑOS (2 pz) **\$125**

Huevos estrellados sobre dos tortillas pochadas bañados en salsa motul con frijoles refritos, jamón, chícharos, queso fresco y plátano macho

EN SALSA 3 CHILES CON PANELA **\$120** (2 pz)

Huevos bañado ensalsa de 3 chiles con frijoles refritos

CAMPESINOS **\$116** (2 pz)

Huevos con cebolla, chile serrano, tortilla frita, guarnición de frijoles, queso y topos

HUEVOS FINCA **\$130** (2 pz)

Huevos estrellados montados sobre un sope con frijoles, salsa roja, queso, crema, en espejo de salsa de 3 chiles

HUEVOS TIRADOS **\$116** (2 pz)

Huevos revueltos con cebolla, chile, frijoles refritos, guarnición de chiles toreados y queso panela

ESPECIALIDADES

ENCHILADAS SUIZAS \$130

Tortillas sancochadas rellenas de pollo, bañadas en salsa suiza gratinada, con cebolla, cilantro, aguacate, crema y acompañada de frijoles

(Pollo 60 gr)

ENCHILADAS MINERAS \$115

Tortillas sancochadas rellenas de queso fresco o pollo, bañadas en adobo, con lechuga, jitomate, cebolla, papa, zanahoria, queso y crema

(Pollo 60 gr)

ENCHILADAS DE POLLO \$115 O ARRACHERA \$135

Tortillas sancochadas rellenas de pollo o arrachera, con guarnición de frijoles refritos, queso y topos

ELIGE TU SALSA

ENCACAHUATADA

ENMOLADA

HABANERO

3 CHILES

VERDE

ROJA

SUIZA

VERACRUZANOS \$115

Tortilla rellena de huevo o queso, bañadas en salsa de frijol con queso, crema, aguacate y chorizo

TOSTADO IBÉRICO \$150

Base de pan de hogaza con aderezo de la casa, jamón serrano, tomate cherry asado con aceitunas negras y una cama de arúgula sazónada con limón, sal y pimienta

(Jamón serrano 30 gr)

AVOCADO TOAST \$140

Base de pan de hogaza con cremoso de guacamole rodajas de jitomate, laminas de queso panela, una pieza de huevo estrellado con topping de germen

CLUB SANDWICH \$160

3 niveles de pan con guacamole, jitomate, lechuga, cebolla, pollo, queso amarillo y tocino acompañados de papas a la francesa

(Pollo 100 gr)

BURRITO DE ARRACHERA \$191

A la plancha con frijoles refritos y queso, sobre una cama de pimientos y cebolla asada

(Arrachera 150 gr)

BURRITO DE POLLO \$175

A la plancha con frijoles refritos y queso, sobre una cama de pimientos y cebolla asada

(Pollo 150 gr)

MACHACA CON HUEVO \$160

Guisada en salsa roja, con frijoles refritos, queso, topos y tortilla de harina

TAMPIQUEÑA \$265

Tira de filete con guarnición de guacamole, frijoles refritos y enmolada



CHILAQUILES

\$115

Incluyen frijoles refritos con queso, crema, totopos y a elegir 3 complementos

SALSAS

ENCACAHUATADOS
ENMOLADOS
HABANERO
3 CHILES
VERDES
ROJOS
SUIZOS

COMPLEMENTOS

CEBOLLA ENCURTIDA
CEBOLLA MORADA
QUESO FRESCO
PICO DE GALLO
CILANTRO
CREMA

EXTRAS

POLLO A LA PLANCHA \$65 (100 gr)
HUEVO (2 PZS) \$35
JAMÓN SERRANO \$80 (30 gr)
CECINA FRITA \$83 (50 gr)
ARRACHERA \$75 (100 gr)
GUACAMOLE \$45
CHORIZO \$45 (100 gr)
PASTOR \$75 (100 gr)
JAMÓN \$45 (60 gr)
TOCINO \$55 (60 gr)



OMELETTE \$140

Elige 3 ingredientes

-Queso Panela -Queso Mozzarella
-Queso de Cabra -Jamón de Pavo
-Champiñon -Chilaquiles
-Espinaca -Tocino

*Todos nuestros platillos son servidos con productos de alta calidad y preparados al momento

BEBIDAS

JUGO VERDE (200 ml)	\$45	BOTELLA DE AGUA (500 ml)	\$35
JUGO DE NARANJA (200 ml)	\$40	AGUA MINERAL (355 ml)	\$40
JUGO DE ZANAHORIA (200 ml) <small>(SÁBADOS Y DOMINGOS)</small>	\$40	TOPO CHICO (355 ml)	\$50
REFRESCO (355 ml)	\$40	PERRIER (330 ml)	\$60
CAFÉ EUROPEO (275 ml)	\$45	VASO DE LECHE (200 ml)	\$30
CAFÉ REFILL (275 ml)	\$38		
CHOCOLATE CALIENTE (275 ml)	\$45		

NUEVOS FAVORITOS

CREPAS POBLANAS

Rellenas de pollo bañadas de crema poblana acompañadas de rajitas y elote

\$135

QUESADILLA SENCILLA

Con tortillas hechas a mano y costra de queso

\$55

QUESADILLA DE GUISADO

Con tortilla hecha a mano con costra de queso y a elegir 1 guisado:

\$75

- Champiñones
- Cochinita Pibil
- Bistec en Salsa Negra
- Machaca en Salsa de Tomate y Chile Verde

MOLLETES (2 pz)

2 Piezas acompañadas de pico de gallo

- Sencillos \$115
- Jamón o Chorizo \$140

KIDS

MINI HOTCAKE \$45

1 pieza en forma de dinosaurio o unicornio a elegir

HUEVO REVUELTO \$75

Con jamón acompañados de frijoles y queso

SINCRONIZADA DE JAMÓN \$80

2 piezas cortadas en triángulo y pueden ir acompañadas de frijoles con totopos y queso

LO DULCE

HOTCAKES MARGARITAS \$85 (3 pz)

Acompañados con fresa, crema semi montada y mermelada de frutos rojos

CREPAS \$95 (3 pz) SABORES

Mermelada de Frutos Rojos | Mermelada de Fresa
Dulce de Leche | Philadelphia | Nutella

TOPPINGS

Frutos Rojos | Platano | Fresas | Nuez | Piña

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CECINA (50 gr)

\$ 199

Acompañado cecina frita, totopos y pico de gallo

MOLCAJETE MIXTO

\$ 299

Rib eye crujiente y arrachera al grill acompañado de tortillas hechas a mano (Rib eye 75 gr, arrachera 75 gr)

EMPANADAS (2 pzs)

\$ 135

2 piezas a elegir: Choriqueso, champiñones con queso, pastor o carne

CARPACCIO DE RES (50 gr)

\$ 224

Salsas negras, jugo de limón, cebolla picada, alcaparras, cilantro, parmesano, champiñón, ajonjolí, aceite de oliva, mayonesa de alcapara

CARPACCIO DE SALMÓN (50 gr)

\$ 259

Salsas negras, Jugo de limón, alcaparras, cilantro, cebolla, parmesano, champiñón, balsámico, espinaca bebe, aceite de oliva

SOPA AZTECA

\$ 89

Acompañada de tortilla frita en julianas, aguacate, chicharrón, queso panela, chile pasilla y crema

DEL MAR

3 TOSTADAS DE ATÚN FRESCO (60 gr)

\$ 175

Atún marinado en limón y soya preparada, acompañado de aguacate, cebolla, arúgula y aderezo de la casa

TACO DE CAMARÓN (85 gr)

\$ 115

Camarón bañado en tempura, aderezo de alcaparras, col blanca, zanahoria y aguacate

CEVICHE DE SALMÓN (150 gr)

\$ 285

Acompañado de vegetales frescos y fresas

CEVICHE NEGRO (Camarón 150 gr, pulpo 80 gr, callo de hacha 40 gr)

\$ 298

Camarón cocido y crudo, pulpo cocido, pepino, cebolla morada, limón, callo de hacha, aceituna y salsas negras con topping de guacamole

SALMÓN O CAMARÓN CÍTRICOS

\$ 365

Salmón o camarones con supremas de naranja y toronja, camote horneado, arugula, aceite de salsa macha, salsa de naranja con limón

DEL MAR

TOSTADA DE CECICHE (60 gr) DE CAMARÓN \$ 85

Con base de arugula, vegetales frescos, pepino, salsas negras, limón, aguacate, aderezo de la casa

PULPO A LAS BRASAS (400 gr) \$ 745

400gr de pulpo acompañado de papas a la francesa o ensalada

CEVICHE DE CAMARÓN (60 gr) \$ 298

Con vegetales frescos, pepino, aguacate, salsa negra o ensalada

TORRE DE MARISCOS \$ 290

Camarón, atún y pulpo con pico de gallo, aceituna, zanahoria, pepino, aguacate, salsas negras

(Camarón 60 gr, atún 60 gr, pulpo 60 gr)

PASTAS

LASAGNA CLÁSICA (Ragu 150 gr) \$ 220

Con salsa tradicional, un toque de salsa bechamel y queso

FETUCCINI ALFREDO (Pollo 150 gr, Camarón 60 gr) \$ 195

Con salsa alfredo al vino blanco y elegir proteína

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA \$ 190

Con salsa tradicional (150 gr)

FUSSILI EN SALSA DE CHIPÓTLE CON ARRACHERA \$ 205

Bañado en salsa de chipotle con arrachera, queso parmesano

ENSALADAS

CÉSAR (150 gr) \$ 190

Hojas de lechugas con pechuga a la plancha, crutones, aderezo César y queso parmesano

FRUTOS ROJOS \$ 210

Lechuga con espinaca, cebolla morada fileteada, parmesano, jamón serrano, arándanos, zarzamoras, frambuesas, crutones y nuez caramelizada

PECHUGA MARINADA (150 gr) \$ 155

Base de mix de lechugas, gérmen de soya, aguacate y jitomate en cubo con pechuga marinada de la casa, acompañada de nuestro pan artesanal de ajo

ENSALADA DE FRESA \$ 180

Mix de lechugas, fresa, zarzamora, pepita verde, queso de cabra, aderezo de fresa con miel, ajonjolí

ENSALADA MARGARITA'S \$ 195

Mix de lechugas, aderezo rústico de miel con mostaza, supremas de naranja y toronja, queso de cabra, arandanos y nuez.



GRILL

PARRILLADA PERSONAL (150 gr) \$ 285

Arrachera y chorizo acompañado de frijoles, cebolla asada y chiles toreados

ARRACHERA (300 gr) \$ 359

A elegir una guarnición: ensalada, papas a la francesa o espinacas a la crema

SALMÓN (350 gr) \$ 350

A elegir una guarnición: ensalada, papas a la francesa o espinacas a la crema

RIB EYE (300 gr) \$ 519

A elegir una guarnición: ensalada, papas a la francesa o espinacas a la crema

TACO DE RIB EYE (100 gr) \$ 79

100 gr de Rib Eye acompañado de aguacate, cebolla morada y tortilla hecha a mano

TACO DE ARRACHERA (100 gr) \$ 75

100 gr de Arrachera acompañado de guacamole y tortilla hecha a mano

TACO DE PASTOR \$ 65

Con tortilla hecha a mano, cebolla, cilantro y piña

BURRITO DE CAMARÓN (85 gr) \$ 185

Camarón guisado a la crema con chipotle dentro de una tortilla de harina con frijol, guacamole y queso, acompañado de ensalada o papas

FILETE EN SALSA DE TUÉTANO \$ 355

Corazón de filete acompañado con puré de papa, chile toreado, jitomate asado, cebilla cambray, con una salsa de demiglace con tuétano

FILETE EN SALSA MORITA \$ 345

Corazón de filete montado sobre una tortilla con frijoles refritos, espejo de salsa morita, gratinado con queso gouda

PIZZAS

CARNES FRÍAS

Peperoni, jamón, salami y jamón serrano \$ 240

4 ESTACIONES

Champiñones, espinaca, aceitunas y jamón \$ 200

BONELESS (200 gr)

1 salsa a elegir: BBQ, Búfalo o Mango Habanero \$ 200

HAWAIIANA

Piña y Jamón \$ 220

MARGARITAS

Jitomate cherry, jitomate deshidratado, albaha- \$ 165

ITALIANA

Peperoni, jitomate, pimiento, cebolla parmesano, aceituna \$ 220

PEPERONI (35 gr)

Peperoni y queso \$ 175

PASTOR (100 gr)

Con piña, cilantro y cebolla \$ 259

4 QUESOS

Gouda, provolone, azul y de cabra \$ 210

ASADA (200 gr)

Cama de frijoles, arrachera y julianas de chile serrano \$ 259

MEDITERRÁNEA

Jamón, tocino, champiñón, aceituna, jamón serrano y albahaca \$ 240

JAMÓN SERRANO (150 gr)

Queso, jamón serrano, arúgula y aceitunas \$ 240

COCHINITA PIBIL (200 gr)

Sobre una cama de frijoles, rodajas de habanero y cebolla morada \$ 220

NORTEÑA (100 gr)

Pastor, champiñones y cebolla \$ 245

SICILIANA

Peperoni, tocino, cebolla y aceituna negra \$ 220

NUTELLA Y FRUTOS ROJOS

Con zarzamora, frambuesa, blueberry, fresa y crema batida \$ 165

CHOCO FRESA

Base de chocolate blanco y rodajas de fresa \$ 175

CALZONE DI FRAGOLE

Calzone pequeño relleno con crema de avellana, hojuelas de almendra, cubierta con azúcar, fresa y platanó \$ 165



MENÚ



SNACKS

BONELESS (200 gr)

\$165

Búffalo, BBQ, Mango Habanero con zanahoria y lechuga

NACHOS 19

\$135

Con chorizo, pico de gallo, queso amarillo, jalapeño y crema

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

Peperoni, salami, jamón serrano, queso provolone, queso de cabra, queso azul, aceitunas, frutos rojos y fresa

\$320

PAPAS A LA FRANCESA (200 gr)

\$69

KIDS

SPAGUETTI A LA BOLOÑESA O AL BURRO (Ragu 150 gr)

\$54

MINI PIZZA PEPPERONI O HAWAIIANA

\$75

LASAGNA MARGARITAS

(Ragu 150 gr)

\$85

HAMBURGUESA KIDS

(100 gr)

\$115

CHICKEN TENDERS

\$140

SMOOTHIES

OREO (350 ml)

\$65

FRESA (350 ml)

\$65

CHOCOLATE (350 ml)

\$65

PIÑA COLADA (350 ml)

\$65

ESPECIALES DE LA CASA



HAMBURGUESA 19 (200 gr)

\$260

Carne de res, costra de queso, aguacate, jitomate, piña asada, lechuga y papas a la francesa



CHEESE BURGER (200 gr)

\$285

Bañada en queso derretido blanco con papas a la francesa

HAMBURGUESA DE CAMARÓN (100 gr)

\$265

Hamburguesa de camarón con lechuga, papas a la francesa

CHORIPAN (90 gr)

\$89

Chorizo Argentino, moztaza y chimichurri argentino

SANDWICH DE ARRACHERA (150 gr)

\$215

Guacamole, cebolla morada, queso gouda, guarnición a elegir: Ensalada o papas a la francesa

POSTRES

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS O TORTUGA

\$125

PASTEL DE TEMPORADA

\$125

FRESAS CON CREMA

\$95

FLAN NAPOLITANO

\$120

CREPAS DULCES

\$95

NIEVE (CHOCOLATE O VAINILLA)

\$55

NIEVE MARGARITA'S

(VAINILLA CON LICOR DE CASSIS Y NUÉZCAMELIZADA)

\$75

MENÚ

GARRA ESPECIAL

COCO BREEZE MEXICAN (350 ml) \$140

Elaborado con el nuevo tequila Plata Garra shakeado con un dulce toque de crema de coco, jugo de arándano y toronja

MARGARITA MARACUYA (350 ml) \$140

Elaborado con el nuevo tequila Plata Garra maracuyá, romero, limón, jarabe natural y sal negra

CERVEZAS

MODELO ESPECIAL (355 ml) \$50

MICHELOB ULTRA (355 ml) \$50

CORONA EXTRA (355 ml) \$45

MODELO NEGRA (355 ml) \$50

CORONA LIGHT (355 ml) \$45

CORONA 0.0 (355 ml) \$45

VICTORIA (355 ml) \$45

ARTESANAL DARK K'AUSI AMERICAN STOUT (355 ml) \$80

ARTESANAL YAOCLOTL AMERICAN AMBER ALE (355 ml) \$80

ARTESANAL TZITZANI HIDROMIEL (355 ml) \$80

PREPARADOS

TARRO MICHELADO (180 ml) \$25 ESCARCHADO DE TAJÍN CON LIMÓN SALSAS Y CLAMATO

TARRO CHELADO (180 ml) \$20 ESCARCHADO CON SAL Y LIMÓN

TARRO CUBANO (180 ml) \$25 ESCARCHADO DE TAJÍN, LIMÓN Y SALSAS

CIELO ROJO (180 ml) \$25 TARRO ESCARCHADO DE TAJÍN, JUGO DE LIMÓN Y CLAMATO

CLAMATO PREPARADO (350 ml) \$50 TARRO ESCARCHADO DE TAJÍN, CON LIMÓN Y SALSAS

EXTRA DE 3 CAMARONES \$45

COCTELERÍA

(350 ml)
MOJITO FRUTOS ROJOS \$155
MOJITO TRADICIONAL \$135

MEZCALITAS

(350 ml)
FRUTOS ROJOS \$165
KIWI PIÑA \$165
PEPINO KIWI \$155
JAMAICA \$165

DE LA CASA

KIWI BREEZE \$165 (350 ml)
(Kiwi, hierbabuena, jarabe natural, limón, midory, ginebra, vino tinto y ginger ale)

DIAMANTE ROJO \$165 (350 ml)
(Mezcal, licor ancho reyes, jugo de arándano, jarabe de frutos rojos, limón)

BARBIE MARGARITAS \$140 (350 ml)
(Vodka, cinzano rojo, limón, miel, jugo de guanábana, pulpa de fresa)

BARBIE MARGARET \$145 (350 ml)
(Tequila Reposado, licor de naranja, jarabe de cítricos, limón, carbon activado)

GIN DE CÍTRICOS \$180 (475 ml)
(Ginebra, rodaja de limón, toronja, naranja, agua quina, pepino)

MIXOLOGÍA CLÁSICA

Carajillo RumChata \$180 (350 ml) **Clericot Tinto** \$145 (600 ml)
Carajillo Baileys \$160 (350 ml) **Bufanda Azul** \$165 (350 ml)
Gin Frutos Rojos \$175 (475 ml) **Aperol Spritz** \$165 (600 ml)
Clericot Blanco \$140 (600 ml) **Perla Negra** \$155 (350 ml)
Gin Especias \$170 (475 ml) **Sangría Natural** \$120
Alfonso XVIII \$150 (300 ml) **Sangría con Vodka** \$145

Carajillo \$185 (350 ml) **Mimosa** \$155 (235 ml)
Negroni \$175 (350 ml) **Margarita** \$115 (235 ml)

Margaritas de Frutos Rojos, Kiwi o Pepino \$125 (235 ml)

Carajillo Margaritas \$180
Ron espaciado, café expreso, jarabe de canela, leche de mazapán, bombón flameado

Jamaiquita \$150
Mezcal, chambord, jarabe de jamaica, sweet and sour

Mezcal Tonic \$170
Mezcal, chartreuse verde, rodajas de limón, toronja y naranja, romero, agua quina

Paloma Cocktail \$135
Tequila, licor de naranja, jugo de toronja, miel, limón, agua mineral

SIN ALCOHOL

Canica \$90 (350 ml)
(Sprite y granadina)

Aloha \$100 (350 ml)
(Crema de coco y limonada)

El Coco \$90 (350 ml)
(Pulpa de mango, jarabe de canela, leche evaporada, crema de coco)

Pepino Fresh \$90 (600 ml)
(Jugo de manzana verde, pepino, limón, miel, agua quina)

Frutos Rojos \$85 (350 ml)
(Jugo de arándano, jugo de guanábana, limón y frutos rojos macerados)

ENERGÉTICOS

(250 ml)
Red Bull Energy Drink \$95
Red Bull Sugarfree \$95
Red Bull Tropical \$95



COCTELERÍA



TEQUILA

Reserva de la Familia A
Maestro Tequilero D D
Tradicional Reposado
Centenario Reposado
Herradura Reposado
Don Julio Reposado
7 Leguas Reposado
Herradura Blanco
Centenario Añejo
Centenario Plata

BOTELLA	2 ONZAS
\$7,399	\$820
\$1,900.	\$235
\$900	\$125
\$970	\$110
\$1,500	\$199
\$1,490	\$224
\$1,890	\$228
\$1,300	\$190
\$1,499	\$189
\$980	\$115

Don Julio Blanco
7 Leguas Blanco
Herradura Añejo
Herradura Plata
Herradura Ultra
Don Julio Añejo
1800 Reposado
1800 Cristalino
Don Julio 70
Garra Plata

BOTELLA	2 ONZAS
\$1,290	\$202
\$1,600	\$175
\$1,600	\$230
\$1,290	\$169
\$1,990	\$265
\$2,199	\$289
\$1,590	\$175
\$2,099	\$270
\$2,350	\$299
\$1,900	\$140

RON

Matusalem Reserva 15
Flor de Caña 12 años
Flor de Caña 5 años
Flor de Caña 7 años
Zacapa 23 años
Bacardi 8 años
Bacardi Blanco

BOTELLA	2 ONZAS
\$1,149	\$160
\$1,300	\$239
\$949	\$159
\$990	\$130
\$2,800	\$318
\$1,699	\$190
\$850	\$110

Flor de Caña 7 años
Matusalem Clásico
Matusalem Platino
Bacardi Solera
Havana 7 años
Havana 3 años
Zacapa XO

BOTELLA	2 ONZAS
\$1,199	\$189
\$999	\$129
\$900	\$115
\$850	\$125
\$999	\$135
\$790	\$99
\$5,900	\$683



MEZCAL

400 Conejos
Gusano Rojo
Amarás

BOTELLA	2 ONZAS
\$1,699	\$170
\$1,400	\$140
\$1,799	\$199

VODKA

Absolut Azul
Stolichnaya
Grey Goose
Wyborowa
Smirnoff

BOTELLA	2 ONZAS
\$890	\$110
\$1,149	\$130
\$1,690	\$205
\$980	\$130
\$980	\$129

BRANDY

Magno
Torres 10
Carlos I
Torres 5

BOTELLA	2 ONZAS
\$890	\$135
\$890	\$139
\$2,549	\$283
\$750	\$95

GINEBRA

	BOTELLA	2 ONZAS
London No. 1	\$2,100	\$261
Bombay Gin	\$1,200	\$173
Tanqueray	\$1,100	\$145
Beefeater	\$999	\$159
Hendricks	\$1,990	\$240
Mom		\$190

COGNAC

	BOTELLA	2 ONZAS
Remy Martin VSOP	\$2,200	\$255
Hennessy VSOP	\$2,900	\$378
Hennessy VS	\$1,990	\$283
Hennessy XO	\$11,490	\$1,699
Martell VSOP	\$1,990	\$309
Martell VS	\$1,600	\$250



WHISKY

	BOTELLA	2 ONZAS
Etiqueta Negra	\$2,600	\$383
Buchanans Master	\$2,490	\$285
Etiqueta Dorada	\$2,900	\$335
Jack Gentlemen	\$1,600	\$367
Etiqueta Negra	\$1,990	\$220
Etiqueta Verde	\$2,600	\$360
Buchanans 12	\$1,949	\$257

	BOTELLA	2 ONZAS
Buchanans 18	\$3,990	\$490
Etiqueta Roja	\$940	\$125
Etiqueta Azul	\$7,900	\$1,050
Jack Daniels	\$1,100	\$142
Chivas 12	\$1,890	\$214
Chivas 18	\$2,800	\$484
Old Parr	\$1,600	\$223

DIGESTIVOS

	2 OZ / 60 ML
Sambuca Blanco	\$136
Sambuca Negro	\$134
Chinchón Dulce	\$90
Chinchón Seco	\$90
Frangelico	\$100
Baileys	\$120

	2 OZ / 60 ML
Chartreuse Amarillo	\$259
Chartreuse Verde	\$299
Grand Marnier	\$229
Chambord	\$268
Fernet	\$160
Porto	\$119
Zoco	\$90

