

**V**  
*Pikarón*  
ANIVERSARIO DIEZ  
**X**

PIKARÓN | CHICHARRONSOTE



## ENTRADAS

### CAMARONES ROCA 150 GRS \$164

CAMARONES CRUJIENTES, TOCINO DORADO, MAYONESA DE SIRACHA Y GLAZE DE PONZÚ - ANGUILA.

### GUACAMOLE

NUUESTRO GUACAMOLE CON ARÁNDANO DESHIDRATADO, CON LA SABROSURA QUE A USTED MÁS LE GUSTE.

GUACAMOLE VEGETARIANO \$119  
CHICHARRÓN DE SIRLOIN 100 GRS \$158  
CAMARÓN TOSTADO 180 GRS \$176  
CHICHARRÓN DE SALMÓN 180 GRS \$183

### CHICHARRONSOTE 180 GRS \$196

DE PESCADO Y SALSA DE PIÑA ASADA.

### TAQUITOS OLVIDADOS 5 PIEZAS \$99

DE FRIJOL, DORADOS A LAS BRASAS, PICO DE GALLO Y QUESO COTIJA; LOS TACOS VAN ZARANDEDOS PA' QUE AMARREN!

### CHINCHULÍN 250 GRS \$203

PULPO Y CAMARONES SALTEADOS, ALIÑO DE CEBOLLA MORADA-CHILE SERRANO, TORTILLAS DE MANO Y SALSA MOLCAJETEADA.

EN PIKARÓN TODOS LOS ALIMENTOS ESTÁN CREADOS CON LOS MEJORES Y MÁS FRESCOS INGREDIENTES, ÉSTOS SON PREPARADOS AL MOMENTO ESPECIALMENTE PARA USTED. AGRADECEMOS SU VALIOSO TIEMPO DE ESPERA. MIENTRAS LE PONEMOS MÁS SABROSURA A SU COMIDA.

EL CONSUMO DE MARISCOS Y PESCADOS CRUDOS Y/O COCIDOS EN CÍTRICOS O VINAGRES, ASÍ COMO POR CUALQUIER OTRA TÉCNICA CULINIARIA QUE SE EFECTÚA PARA SU COCCIÓN, LA INGESTA SERÁ ABSOLUTA RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.

## CRUDERÍA

### TORRE PIKARÓN 1,100 GRS \$269

TORRE DE MARISCOS, CEVICHE DE PESCADO, ATÚN FRESCO EN MOJO DE SOYA, CAMARÓN COCIDO, CALLO DE ALMEJA, CAMARÓN ESTILO BAJA Y CEBOLLA CRUJIENTE, REAHOGADO EN SALSAS MARISQUERAS.

### AGUACHILE

ACIDITO Y PICOSÓN, CON TODO EL STYLE Y SABROSURA. ELIJA EL COLOR PA' QUE SE ENCHILE A SU GUSTO: ROJO – VERDE – NEGRO – ROSA.

ORDEN 200 GRS \$194  
TOSTADA 50 GRS \$76

### MOLCAJETORIO 650 GRS \$269

LA MARISQUIZA MACIZA, HARTO CAMARÓN COCIDO, CAMARÓN CRUDO, PULPO, CALLO DE ALMEJA, CAMARÓN TATEMADO CON SABORES CURATIVOS ESTILO SINALOA, LIGERAMENTE PICOSO.

### NEGRO MANDINGA 450 GRS \$226

ENSALADA DE MARISCOS: PULPO, CAMARÓN, JITOMATE, JALAPEÑO EN ESCABECHE, MAYONESA, CON TODA LA SABROSURA-AMOR-SECRETOS DEL NEGRO MANDINGA. ¡PURA FELICIDAD JAROCHA!

### COCTELÓN

NUESTRO SEÑOR COCTEL DE MARISCOS, CON HARTO AGUACATE, NETA HARTO AGUACATE. CALDITO DE CAMARÓN, AMOR Y PICO DE GALLO. YA USTED ESCOGE LA SABROSURA:

CAMARÓN 240 GRS \$199  
PULPO 250 GRS \$229  
MIXEADO | CAMARÓN, PULPO Y CALLO 320 GRS \$239

## CEVICHE DE PEZ

CLÁSICO CEVICHE DE PESCADO, ESTILO MANZANILLO.

ORDEN 200 GRS \$169  
TOSTADA 50 GRS \$63

## CEVICHE DE CAMARÓN

PICO DE GALLO Y AMOR COSTEÑO EN LA CUIDAD.

ORDEN 200 GRS \$194  
TOSTADA 50 GRS \$76

## AHOGADA

CAMARÓN COCIDO EN LIMÓN, PICO DE GALLO REAHOGADO EN CALDO MATA CRUDAS DE JUGO DE ALMEJA-TOMATE, SALSAS PRIETAS Y APIO.

ORDEN 200 GRS \$198  
TOSTADA 50 GRS \$84

## TOSTADA DE ATÚN 150 GRS \$109

LÁMINAS DE ATÚN MARINADO EN PONZU, CREMA DE AGUACATE, CEBOLLA CRUJIENTE Y TOCINO.

## ATÚN TIERNO 150 GRS \$109

CUBOS DE ATÚN FRESCO, MANGO - PIÑA, PICO DE GALLO Y SALSAS NEGRAS.

# ENSALADAS

## PERA 50 GRS \$143

MEZCLUM DE LECHUGAS-HOJAS, VINAGRETA DE PERA-MIEL-LIMÓN EUREKA TATEMADO, CREMOSO DE CABRA, PERA A LA PARRILLA Y MIX DE NUECES.

## JAMAICA 50 GRS \$143

MEZCLUM DE LECHUGAS-HOJAS, VINAGRETA DE JAMAICA-FRESA-JENGIBRE, MIX DE NUECES CREMOSO DE CABRA, FRESAS COMPOTADAS EN FRÍO.

AGREGA SABROSURA A TU ENSALADA:  
SALMÓN A LA PLANCHA 200 GRS MÁS \$89  
CAMARONES TOSTADOS 200 GRS MÁS \$68  
PULPO 200 GRS MÁS \$119

PIKARÓN | ENSALADA PERA



## TACOS

GOBERNADOR 2 PIEZAS / 100 GRS \$159

LOS MÁS DESEADOS!

TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN, RECAUDO DE PIMIENTOS Y QUESO.

PULPO 1 PIEZA / 70 GRS \$138

TACO DE PULPO CONFITADO EN AJO ROSTIZADO, SALSA MEXICANA Y MAYONESA DE HABANERO NEGRO.

ZARANDEADOS PIKARÓN 4 PIEZAS \$198

TACOS ZARANDADEADOS Y DORADOS A LAS BRASAS:

UNA PIEZA: RECAUDO DE CAMARÓN JAROCHO Y QUESO.

UNA PIEZA: PESCADO ZARANDEADO Y PIÑA TATEMADA

DOS PIEZAS: FRIJOL Y QUESO COTIJA.

VOLTEADOS SURF 2 PIEZAS / 140 GRS \$134

TACOS CON CAMARÓN TATEMADO, MEZCLA DE QUESOS TOSTADOS Y CEBOLLA ENCURTIDA.

DOBLADITOS DE JESÚS 3 PIEZAS GRS \$186

TAQUITOS DORADOS RELLENOS DE PAPA, FRIJOL O REQUESÓN, CORONADOS CON AGUACHILE ROSA, AGUACHILE VERDE Y CEVICHE DE PEZ.

BAJA 45 GRS \$58

TACO CON CAMARÓN CAPEADO ESTILO BAJA CALIFORNIA, ENSALADA DE COL Y AMOR.

PEJCAO (PESCADO) 50 GRS \$58

TACO CON PESCADO CAPEADO ESTILO BAJA CALIFORNIA, ENSALADA DE COL Y AMOR.

BURRO 120 GRS \$168

BURRITO EN TORTILLA DE HARINA RELLENO DE SANCOCHO DE CAMARÓN, TOCINO, CHAMPIS ENCEBOLLADOS, FRIJOLES REFRITOS, MEZCLA DE QUESOS Y SALSA DE CHIPOTLE.

CHICHARRONCIO 30 GRS \$58

TACO DE CHICHARRÓN DE PESCADO CON SALSA MEXICANA Y MAYONESA DE HABANERO.

CAPULLO 2 PIEZAS / 160 GRS \$138

TACOS DE CAMARÓN ENVUELTO EN GLORIOSO TOCINO AHUMADO, QUESO MANCHEGO, ENSALDILLA DE COL, CREMOSO DE AGUACATE Y MAYONESA DE HABANERO.

PIKARÓN TIBURÓN 1 PIEZA / 160 GRS \$158

TACO CON CHILE GÜERO TOREADO, RELLENO DE RECAUDO DE CAMARÓN JAROCHO Y QUESO FUNDIDO; CORONADO CON ENSALADILLA DE COL, PICO DE GALLO Y CAMARÓN CAPEADO.

## ESPECIALES

### MACRINA 250 GRS \$289

ATÚN SELLADO, MOJO DE SOYA, PURÉ DE PAPA RÚSTICO – AJO ROSTIZADO Y ESPÁRRAGOS AL RESCOLD.

### GORDO PAO 240 GRS \$259

CAMARONES SALTEADOS EN SALSA ORIENTAL MUCHO MUY PICOSA, NOODLES DE CALABAZA, PIMENTOS, CHAMPIS CAMELIZADOS, BRÓCOLI Y ACEITE DE SÉSAMO. ¡PICOSAMENTE ADICTIVOS!

### MEMES 240 GRS \$252

CAMARONES ACIDITOS, ADICTIVAMENTE PICOCITOS, PANELA EMPANIZADA, ENSALADILLA FRESCA DE TOMATES - SABROSURA - AGUACATE - AMOR Y PAPAS ROTAS.

### ORIENTALES 240 GRS \$258

CAMARONES SALTEADOS EN TERIYAKY DE TAMARINDO, UDON, SUPREMAS DE CÍTRICOS Y FIDEOS DE VEGETALES.

### FLAUTAS GOBER 120 GRS \$168

LOS TACOS GOBERNADOR, PERO EN FLAUTAS, RELLENOS DE RECAUDO DE CAMARÓN-PICO DE GALLO-AMOR Y SALSA DE TOMATILLO.

### CAMARÓN PUERCO 4 PIEZAS \$169

TAQUITOS DE FRIJOL, DORADOS A LAS BRASAS, CAMARONES TATEMADOS EN MOLITO COLORADITO-PIPIAN ROJO. ¡PURA SABROSURA!

PIKARÓN | MOLCAJETORIO



# CAMARONES

## CAMARONES CLÁSICOS 240 GRS \$241

AJILLO - MOJO - DIABLA – EMPANIZADO - COCO

ACOMPAÑADOS DE ARROZ BLANCO CON ELOTE, ENSALADA ROJA Y HARTO AMOR COSTEÑO.

## CHIPOCLUDOS 240 GRS \$263

CAMARONES EN SALSA DE CHIPOTLE AHUMADO, ENSALADILLA TIBIA DE ESPINACA Y PURÉ DE CAMOTE.

## KING CAPULLO 280 GRS \$273

NUESTROS CAPULLOS, COLE SLAW, PURÉ DE PAPA RÚSTICO, MAYONESA DE HABANERO Y SABROSURA.

## ZARANDEADADOS 280 GRS \$267

TATEMADOS A LAS BRASAS, ENSALDA DE COL, ARROZ BLANCO Y PLATANITOS FRITOS.

# PESCADOS

## CLÁSICOS 280 GRS \$241

ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO CON ELOTE, ENSALADA ROJA Y HARTA SABROSURA.

LONGA: AJILLO - MOJO - DIABLA  
FILETE: EMPANIZADO - COCO

## RELLENO 320 GRS \$269

FILETE DE PESCADO, RELLENO CON RECAUDO JAROCHO DE MARISCOS: CAMARÓN, PULPO Y QUESO PARA FUNDIR.

## TOSTI PLATILLERO (400 - 500 GRS ) \$268

HUACHINANGO MARINADO EN LIMÓN Y AMOR; FRITO HASTA LAS ESPINAS.

## SALMÓNCITO 280 GRS \$299

SALMÓN MARINADO EN CÍTRICOS, PAPEL ARROZ, PURÉ DE PAPA, VEGETALES AL RESCOLDI Y CREMA DE AGUACATE.

## ROSA SALMÓN 280 GRS \$299

SALMÓN EN MELAZA DE LIMÓN EUREKA-JENGIBRE-AMOR, PAPAS ROTAS AL ROMERO, BETABELES AL WOK BAÑADOS CON PONZU MEXICANO Y COULIS DE FRUTOS ROJOS.

## PULPOS

CLÁSICOS 300 GRS \$299

AJILLO - MOJO - DIABLA.

ACOMPAÑADOS DE ARROZ BLANCO CON ELOTE,  
ENSALADA ROJA Y Harto Amor.

BRASEADO 300 GRS \$309

PULPO TATEMADO A LAS BRASAS CON  
MOLITO DE CHILES – SABROSURA Y AMOR,  
PAPAS ROTAS AL ROMERO Y  
ESPÁRRAGOS AL RESCOLDLO.

GONTRAN 300 GRS \$328

PULPO Y CAMARONES SALTEADOS ESTILO  
“GALLEGA”, CON PIMENTÓN AHUMADO,  
PAPAS ROTAS Y ALIÑO FRESCO DE ARÚGULA.

PIKARÓN | PULPO BRASEADO





## BURGERS

CAPULLO 160 GRS \$159

BURGER CON CAMARONES ENVUELTOS EN TOCINO, QUESO GOUDA Y MAYONESA DE HABANERO, CEBOLLA, JITOMATE, LECHUGA Y PAPAS GAJO.

SIRLOIN 150 GRS \$149

BURGER CON SIRLOIN DE RES, QUESO CHEDDAR CEBOLLA, JITOMATE, LECHUGA, PAPAS GAJO SAZONADAS.

CAPEADO 120 GRS \$156

BURGER CON CAMARÓN CAPEADO ESTILO BAJA, QUESO MANCHEGO, CEBOLLA, JITOMATE, LECHUGA, PAPAS GAJO SAZONADAS Y HARTA SABROSURA.

SLIDERS 70 / 60 / 60 GRS \$214

MINI BURGER DE SIRLOIN, CAPULLO Y CAMARÓN CAPEADO, UNA DE CADA UNA, VEGETALES Y PAPAS GAJO SAZONADAS.

ONION - BEACON 170 GRS \$164

BURGER DE SIRLOIN DE RES, CEBOLLA CARAMELIZADA CON BURBÓN QUESO CHEDDAR SUAVE, TOCINO CRUJIENTE CON MAPLE, VEGETALES, PAPAS GAJO SAZONADAS Y ADEREZO DE QUESOS.

PEPEBURGER 170 GRS \$164

BURGER DE SIRLOIN DE RES, PEPERONI DORADITO, QUESO MOZZARELLA VEGETALES, PAPAS GAJO SAZONADAS Y ADEREZO DE CHIPOTLE.

AGUACATE BURGER 170 GRS \$162

BURGER DE SIRLOIN DE RES, CEBOLLA SANCOCHADA CON TOCINO, MUCHO, EN VERDAD MUCHO AGUACATE, QUESO MANCHEGO, VEGETALES, PAPAS GAJO SAZONADAS Y ADEREZO DE QUESOS.

BURBON - HONGO 130 GRS \$149

BURGER DE CHAMPIÑÓN, CREMINI, PORTOBELLO, SETAS SALTEADAS CON AJO CONFITADO EN MANTEQUILLA CLARIFICADA, FLAMEADAS CON BURBON VEGETALES, PAPAS GAJO SAZONADAS Y MAYONESA DE HABANERO.

## SNACKS

PAPAS PIKARÓN 400 GRS \$93

LAS CLASICAS DE PIKARÓN, PAPAS GAJO SAZONADAS.

PAPAS FRENCH 300 GRS \$84

PAPAS A LA FRANCESA

PAPAS CAMOTE 300 GRS \$116

CAMOTES AMARILLOS Y ADEREZO RANCH

AROS DE CEBOLLA 400 GRS \$99

## GUARNICIONES

ARROZ \$59

BLANCO CON ZANAHORIA - ELOTE.

PURÉ DE PAPA \$63

RÚSTICO Y QUESO DE CABRA.

PURÉ DE CAMOTE \$69

ESPECIADO CON GARAM MASALA Y CINCO ESPECIAS CHINAS,

VEGETALES AL RESCOLDO \$74

ZANAHORIA, CALABAZA, BRÓCOLI Y CHAMPIS.

ESPÁRRAGOS RESCOLDO \$118

GLAZE DE BALSÁMICO, PARMESANO 24 MESES D.O.P.  
Y ALMENDRAS.

# KIDS

## KIDS BOX INDIVIDUAL \$163

### OPCIÓN UNO

MINI BURGER SIRLOIN DE RES, PAN BRIOCHE QUESO, VEGETALES, PAPAS A LA FRANCESA, REFRESQUITO Y HUEVITO KINDER SORPRESA.

### OPCIÓN DOS

NUGGETS DE POLLO, VEGETALES, PAPAS A LA FRANCESA, REFRESQUITO Y HUEVITO KINDER SORPRESA.

SUJETO A DISPONIBILIDAD.

## POSTRES

### PLATANITOS PALAPEROS \$89

PLATANITOS FRITOS ESPECIADOS, CORONADOS CON HARTA LECHERA Y HELADO DE VAINILLA DE PAPANTLA.

### CHEESE CAKE \$94

DE BAILEYS Y DULCE DE LECHE, RALLADURA DE CHOCOLATE DE LECHE Y FRUTOS ROJOS.

### TRES 33 \$94

TIBIO BIZCOCHO DE NARANJA, CORONADO CON CAJETA ENVINADA - NUEZ PECANA, BAÑADO Y REAHOGADO EN TRES LECHE CON ZACAPA 23.

### BROWNIE \$94

DE TRIPLE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA DE PAPANTLA O SI SE ANIMA DE CHOCOLATE ABUELITA, SÍ, MÁS CHOCOLATE.

### HELADO \$89

VAINILLA DE PAPANTLA, CHOCOLATE ABUELITA Y FRUTOS ROJOS.



| P |

PIZZA

POR LA NOCHE



DISPONIBLE SOLO JUE - VIE - SAB

## PIZZAS

DISPONIBLE SOLO JUE - VIE - SAB

### HAWAIIAN \$159

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, JAMÓN DE YORK Y PIÑA.

### MARGARETHA \$139

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, ALBACA FRESCA, TOMATE, TOMATE DESHIDRATADO Y AMOR.

Lorem ipsum

### CARNIVORA \$169

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, JAMÓN DE YORK, PEPPERONI, SALAMI, TOCINO Y SALCHICHA.

### BRIE \$179

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, QUESO BRIE, MIEL, PERAS, JAMÓN SERRANO Y ALMENDRAS.

### SERRANA \$179

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, JAMÓN SERRANO, ARUGULA FRESCA Y QUESO GRANA PADANO.

### CHICHARRÓN \$169

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, CHIARRÓN PRENSADO, CILANTRO Y SALSITA DE SERRANO.

### CHIPOCLUDA \$189

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, ESPINACA, CEBOLLA CARAMELIZADA CON TOCINO, CAMARONES EN SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE AHUMADO.

### PEPPERONI \$159

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, PEPPERONI, CHAMPIÑONES Y QUESO DE CABRARA

### QUESO \$169

PIZZA DE MASA MADRE, POMODORO, MOZZARELA, BRIE, CABRA, AZUL, TOQUE DE ROMERO Y TOMILLO.

PIKARÓN | CLERICOOOL - TEJUINERA

# Pikarón

COCCINNA DE MAR



# MICHELADAS

TRES.CINCO 2 1,000 ML \$102

CERVEZA DE BARRIL, ACEITUNA, JUGO TOMATE/ALMEJA Y APIO.

TAMARIACHI 1,000 ML \$102

CERVEZA DE BARRIL, TAMARINDO, JUGO TOMATE/ALMEJA Y PETRÓLEO.

CAMARONEIRA 1,000 ML \$119

CERVEZA DE BARRIL, CAMARÓN – JUGO TOMATE/ALMEJA – PETRÓLEO.

TEJUINERA 1,000 ML \$109

CERVEZA DE BARRIL, TEJUINO, NIEVE LIMÓN Y AMOR.

PEPE – PIN 1,000 ML \$102

CERVEZA DE BARRIL, PEPINO MACERADO, SAL DE COLIMA Y PICANTE.

TOMATINA 1,000 ML \$99

CERVEZA DE BARRIL, JUGO TOMATE/ALMEJA Y PETRÓLEO.

DE BARRIO 1,000 ML \$99

CERVEZA DE BARRIL Y PETRÓLEO.

D I E Z

# CERVEZAS

ARTESANALES 355ML \$82

COLIMITA - PÁRAMO - TICÚS – CAYACO – PIEDRA LISA.

NACIONALES 355ML \$53

VICTORIA - CORONA - PACÍFICO - PACÍFICO SUAVE - CORONA LIGHT.

PREMIUM 355ML \$69

NEGRA MODELO - MODELO ESPECIAL – STELLA ARTOIS – MICHELOB ULTRA.

BARRIL

TARRO 940 ML \$149

PILSNER 940 ML \$149

## COCTELERÍA PIKARÓN

TEJUINO 60 ML \$139

TEJUINO, MEZCAL Y NIEVE DE LIMÓN.

CAIPI-KIWI 60 ML \$139

CAIPIRIÑA DE KIWI, CACHAÇA, GIN, SODA DE JENGRIBRE.

LECHUGUILLA 60 ML \$139

MEZCAL, PEPINO Y SABROSURA.

COCOJAMBO 60 ML \$139

GIN, AGUA DE COCO, JARABE DE SABROSURA Y PEPINO.

PIÑA REYES 60 ML \$139

PIÑA MACERADA, MIEL DE AGAVE, LICOR DE CHILE ANCHO Y MEZCAL.

CHAPARRINI 60 ML \$139

FRAPPÉ: ALBAHACA, LICOR DE MELÓN Y VODKA PERA.

MARACUYA 60 ML \$139

PULPA DE MARACUYA, MANDARINA Y MEZCAL AHUMADO.

## COCTELERÍA CLÁSICA

MOJOS Y MÁRGARAS 90 ML

MÁRGARITA CLÁSICA / LIMÓN – TEQUILA \$119

SABORES/ MANGO – FRESA \$129

MOJITO CLÁSICO / LIMÓN – HIERBABUENA \$119

PIÑA COLADA 60 ML \$119

PIÑA, COCO Y RON.

CLERICOT 90 ML \$126

MANZANA, GUAYABA, PERA, TINTO, FRUTOS ROJOS,  
REFRESCO DE MANZANA Y SABROSURA.

CONGA 355 ML \$84

MANGO, PIÑA Y NARANJA

PIÑADA 250 ML \$89

PIÑA, COCO Y SABROSURA COSTERA

## CAFÉ

ESPRESSO 60 ML \$48

AMERICANO 200 ML \$56

CARAJILLO 60 ML \$139

LICOR 43 – ESPRESSO.

CARAJIVILLA 60 ML \$149

LICOR 43 – ESPRESSO - PALETA DE VAINILLA CON MEMBRILLO.

CARAJILLA-BRÛLÉE 60 ML \$151

LICOR 43 – BAILEYS – ESPRESSO – BOMBONES TATEMADOS

## BEBIDAS Y OTROS

LIMONADA – NARANJADA VASO 355 ML \$49 | JARRA 1000 ML \$139  
MINERAL - NATURAL.

AGUA FRESCA VASO 355 ML \$49 | JARRA 1000 ML \$139  
COCO - LIMA - JAMAICA.

AGUA EMBOTELLADA 355 ML \$39

LAHAR 500 ML \$96

PERRIER 330 ML \$72

COPA TINTO 160 ML \$99  
CAVERNET – MERLOT.

COPA BLANCO 160 ML \$99  
CHENIN – SAUVIGNON BLANCO.

REFRESCOS 355 ML \$49  
COCA COLA – COCA COLA LIGHT – COCA COLA SIN AZUCAR  
SQUIRT – MANZANA LIFT – SPRITE – AGUA MINERAL – AGUA QUINA.

VASO CHELERO 60ML \$19  
CHELADO – MICHELADO.

VASO CON CLAMATO 180 ML \$23  
CHELADO – MICHELADO.

VASO CLAMATO PREPARADO 355ML \$68

**ESTIMADO CLIENTE POR DISPOSICIÓN OFICIAL  
ESTA PROHIBIDO FUMAR, EN NUESTRAS INSTALACIONES.**  
LAMENTAMOS LOS INCONVENIENTES. QUE ESTA LEY PUEDA CAUSAR.

# DESTILADOS

## BRANDY

TORRES 10 60 ML \$90 700 ML \$990

## COÑAC

MARTEL V.S.O.P. 60 ML \$228 700 ML \$2,480  
MARTEL V.S. 60 ML \$128 700 ML \$1,380

## GINEBRA

HENDRICKS 60 ML \$158 700 ML \$1,680  
TANQUERAY 60 ML \$96 700 ML \$1,480  
BOMBAY 60 ML \$138 700 ML \$1,680

## MEZCAL

UNIÓN 60 ML \$124 700 ML \$1,460  
400 CONEJOS 60 ML \$129 700 ML \$1,490  
ALIPÚS 60 ML \$149 700 ML \$1,680

## WHISKEY

BUCHANAN'S 12 60 ML \$158 700 ML \$1,680  
BUCHANAN'S 18 60 ML \$260  
J.W. RED LABEL 60 ML \$96 700 ML \$1,010  
J.W. BLACK LABEL 60 ML \$168 700 ML \$1,780  
OLD PARR 60 ML \$168 700 ML \$1,780

## RON

BACARDI BLANCO 60 ML \$89 700 ML \$960  
HAVANA 7 60 ML \$108 700 ML \$1,160  
ZACAPA 12 AMBAR 60 ML \$169 700 ML \$2,260  
ZACAPA 23 60 ML \$208 700 ML \$2,260

## TEQUILA

7 LEGUAS BCO. 60 ML \$96 700 ML \$1,050  
7 LEGUAS REP. 60 ML \$108 700 ML \$1,300  
CENT. PLATA 60 ML \$79 700 ML \$826  
CENT. REP. 60 ML \$96 700 ML \$990  
DON JULIO 70 60 ML \$190 700 ML \$2,060  
1800 CRISTALINO 60 ML \$160 700 ML \$1,780  
MAESTRO DOBEL 60 ML \$163 700 ML \$1,780  
M. DOBEL AÑEJO 60 ML \$183 700 ML \$1,880  
HERRADURA REP. 60 ML \$163 700 ML \$1,780  
HERR. ULT. AÑEJO 60 ML \$183 700 ML \$1,880

## VODKA

ABSOLUT 60 ML \$90 700 ML \$990  
STOLICHNAYA 60 ML \$81 700 ML \$920

SERVICIO INCLUIDO: COPEO UN REFRESCO 355 ML | BOTELLA CUATRO REFRESCOS 355 ML

# CREMAS Y LICORES

LICOR 43 60 ML \$106  
BAILEYS 60 ML \$102  
KALUHA 60 ML \$109  
FERNET 60 ML \$130

D I X E Z