



FIESTA, SABOR Y *diversión*



LOS PRECIOS PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO LA TEMPORADA

AL CENTRO TODOS SANTOS



01 OSTIÓN ROCKEFELLER

(6 PZ DE OSTIONES)

DELICIOSOS OSTIONES COCINADOS A FUEGO LENTO EN UNA CREMA DE ESPINACAS, QUESO MANCHEGO Y ESPECIAS. (SEGUN TEMPORADA).

\$319

02 SAN DIEGO OYSTER

(6 PZ DE OSTIONES)

OSTIONES FRITOS EN MANTEQUILLA, TOCINO, CAMARÓN Y PESCADO CON UN LIGERO TOQUE DE VINO BLANCO (GRATINADOS).

\$319

03 MIGUELITOS

(420 GR DE CAMARÓN)

CANASTA DE CAMARONES CON CABEZA COCIDOS CON LA SALSA ESPECIAL PICOSITA (CON O SIN CÁSCARA).

\$309

04 CALAMARES FRITO

(160 GR DE CALAMARES)

CALAMARES FRITOS CRUNCHYS ACOMPAÑADOS DE SALSAS NEGRAS EN UNA CAMA DE GUACAMOLE.

\$189

05 CAMARONES CUCARACHA

(350 GR DE CAMARÓN)

DELICIOSOS CAMARONES CON CABEZA FRITOS, MEZCLADOS EN UNA SALSA PICOSITA DE SALSAS NEGRA MANTEQUILLA Y CHILE DE ÁRBOL.

\$355

06 SANTO GRIALL

(420 GR CAMARÓN GRANDE, 80 GR CAMARÓN CHICO, 120 GR CAMARÓN CRUDO, 80 GR CALLO DE HACHA, 80 GR DE PULPO Y UNA TOSTADA TRADICIONAL)

DELICIOSO PLATO DE MÁRSICOS BAÑADOS EN SALSAS MARISQUERAS (CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, CALLO DE HACHA, PULPO).

\$700

07 SANTO REY

(180 GR DE ATÚN - 180 GR DE PESCADO)

MEZCLA DE CHICHARRONES ATÚN Y PESCADO EN CAMA DE GUACAMOLE ACOMPAÑADO DE TORTILLAS Y SALSA TATEMADA.

\$420

08 SANTO NIÑO DE ATOCHA

(100 GR CAMARÓN CRUDO - 80 GR CAMARÓN COCIDO - 60 GR ATÚN - 80 GR PULPO 100 GR AGUACATE)

MEZCLA DE MARSICOS BAÑADA EN UNA SALSA PICOSA AGRIDULCE DECORADA CON UNA MANO DE AGUACATE.

\$429

09 CAMARONES SAYULITAS

(400 GR CAMARÓN GRANDE)

CAMARÓN CON CABEZA COCIDOS A LAS BRASAS BAÑADOS EN SALSA ESPECIAL DE LA CASA

\$429



NUESTROS PLATILLOS SON FRESCOS Y SABROSOS



LO FRESCO

TODOS SANTOS



01 OSTIONES EN SU CONCHA

(12 PZ OSTIONES)

RECIÉN SACADOS DEL MAR ACOMPAÑADOS DE SALSA PICOSITA.

\$329

02 AGUACHILE MAZATLÁN

(120 GR CAMARÓN CRUDO)

CAMARÓN CRUDO MARINADO EN UNA SALSA DE CHILE SERRANO.

\$259

03 AGUACHILE NEGRO

(120 GR CAMARÓN CRUDO)

CAMARÓN CRUDO BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CON UN TOQUE PICOSO DE HABANERO Y CHILE SERRANO.

\$259

04 MOLCAJETE VALLARTA

(40 GR CAMARÓN COCIDO - 30 GR PULPO - 40 GR CAMARÓN CRUDO - 40 GR TILAPIA)

CAMARÓN COCIDO, CRUDO, PESCADO Y PULPO EN UNA COMBINACIÓN DE CHILES VERDES, ROJOS Y COCKTAIL DE ALMEJA.

\$319

05 CAMPECHANA

(120 GR MARISCO)

CAMARÓN COCIDO, PULPO, CALLO DE TILAPIA, OSTIÓN Y ALMEJA (FRÍO O CALIENTE).

\$279

06 CÓCTEL DE CAMARÓN

(120 GR CAMARÓN)

DELICIOSO COCTÉL DE CAMARÓN FRESCO.

\$259

07 CÓCTEL DE PULPO Y CAMARÓN

(60 GR PULPO - 60GR CAMARÓN) - COPA CHABELA \$349

DELICIOSO COCTÉL DE PULPO Y CAMARÓN FRESCO.

\$274

07 CÓCTEL CAMARÓN GRANDE

(200GR CAMARÓN)

DELICIOSO COCTÉL CAMARÓN FRESCO.

\$294

08 SASHIMI DE ATÚN

(120GR DE ATÚN)

FINAS LÁMINAS DE ATÚN BAÑADAS EN SALSA ESPECIAL CON SALSAS NEGRAS Y LIMÓN.

\$249

09 PADRE SANTOS ATÚN

(120GR CAMARÓN)

AGUACHILE DE CAMARÓN CON ATÚN, BAÑADOS EN UNA PICOSITA SALSA A BASE DE SIETE CHILES Y NUESTRA SALSA ESPECIAL DEL CHEF.

\$329

10 PADRE SANTOS PULPO

(120GR CAMARÓN - 80 GR PULPO)

AGUACHILE DE CAMARÓN CON PULPO, BAÑADOS EN UNA PICOSITA SALSA A BASE DE SIETE CHILES Y NUESTRA SALSA ESPECIAL DEL CHEF.

\$349

NUESTROS PLATILLOS SON FRESCOS Y PREPARADOS AL MOMENTO



¡QUE NO TE CUENTEN!

TODOS SANTOS



01 ATÚN CLAVADISTA

(120 GR ATÚN - 60 GR AGUACATE)

TORRE DE ATUN Y AGUACATE, BAÑADA EN SALSA DE SOYA CÍTRICA.

\$229

02 COPA NEGRA

(6 PZ DE OSTIONES)

DELICIOSOS OSTIONES FRESCOS AHOGADOS EN SALSA ESPECIAL DE LA CASA.

\$179

03 ROLLITOS PRIMAVERA

(4PZ DE TORTILLA DE HARINA - 15 GR CAMARÓN - 10 GR QUESO CREMA - 5 GR ADEREZO CHIPOTLE)

FLAUTITAS FRITAS RELLENAS DE CAMARÓN Y QUESO CREMA, BAÑADOS EN UNA SALSA DE ZARZAMORA, CHIPOTLE Y UN TOQUESITO DE PEREJIL.

\$204

04 TACOS LA PATRONA

(120 GR ATÚN - 90 GR QUESO)

DELICIOSOS TACOS ESTILO ALBAÑIL DORADOS RELLENOS DE ATÚN, TOCINO Y QUESO.

\$195

05 QUESADILLA GIGANTE DE CAMARÓN

(1 PZ TORTILLA DE HARINA GIGANTE - 100 GR MACHACA DE CAMARÓN) - ARRACHERA

ACOMPAÑADA CON PAPAS A LA FRANCESA, PICO DE GALLO Y AGUACATE.

\$229

06 SUSHI MAR Y TIERRA

(120 GR ARROZ - 30 GR ARRACHERA - 30 GR CAMARÓN COCIDO - 10 GR AGUACATE - 25 GR DE QUESO CREMA)

ROLLO DE SUSHI EMPANIZADO RELLENO DE AGUACATE, QUESO CREMA Y CAMARÓN ACOMPAÑADO DE UN TOPPING DE SURIMI, CAMARÓN EN SALSA DE LA CASA

\$229

07 AVOCADO SUSHI

(120 GR DE ARROZ - 50 GR CAMARÓN - 10 GR AGUACATE - 25 GR QUESO CREMA)

ROLLO DE SUSHI FRESCO RELLENO DE CAMARÓN, PEPINO Y QUESO CREMA CON UN TOPPING DE SURIMI, CAMARÓN Y PULPO EN SALSA DE LA CASA

\$349



PASTAS

TODOS SANTOS



01 PASTA POMODORO

(180 GR DE ESPAGUETI - 50GR CAMARÓN COCIDO - 160ML SALSA DE TOMATE)

DELICIOSA PASTA EN SALSA POMODORO, QUESO PARMESANO, CAMARON, OSTION Y UN TOQUE DE PEREJIL.

\$169

02 PASTA ALFREDO

(180 GR DE PASTA FETTUCCINI - 50 GR CAMARÓN COCIDO - 160ML SALSA ALFREDO)

DELICIOSA PASTA DE SPAGHETTI SALSA QUESO AZUL CON CAMARON, QUESO PARMESANO Y UN TOQUE DE PERIJIL

\$129

LOS TACOACHES TODOS SANTOS



01 CAPEADO DE CAMARÓN

(90 GR DE CAMARÓN) - ORDEN DE 2 PZS

ESTILO LA PAZ CON TEMPURA DE CERVEZA, ACOMPAÑADO DE COL AGUACATE Y PICO DE GALLO.

\$129

02 CAPEADO DE PEZ

(80 GR DE PEZ) - ORDEN 2 PZS

ESTILO LA PAZ CON TEMPURA DE CERVEZA, ACOMPAÑADO DE AGUACATE Y PICO DE GALLO.

\$129

03 GOBERNADOR DE CAMARÓN

(50 GR DE MACHA CAMARÓN - 50GR DE QUESO)

EL CLÁSICO TAQUITO DE MACHACA DE CAMARÓN DORADO, ACOMPAÑADO DE SALSA TATEMADA.

\$89

04 GOBERNADOR MARLIN

(50 GR DE MACHA MARLIN - 50GR DE QUESO)

EL CLÁSICO TAQUITO DE MACHACA DE MARLIN DORADO, ACOMPAÑADO DE SALSA TATEMADA

\$89

05 TACO GUERRERO

(80 GR DE GUIZO CREMOSO - 50 GR DE QUESO)

TORTILLA CRUNCHY RELLENO DE GUIZO CREMOSO DE MÁRSICOS GRATINADO CON QUESO MANCHEGO ACOMPAÑADO DE SALSA TATEMADA

\$89

06 CHILE DEL SANTO

(80 GR DE GUIZO DE MARISCO - 50GR DE QUESO)

CHILE ANAHEIM RELLENO DE MARISCOS GRATINADO CON QUESO CHIHUAHUA EN UNA TORTILLA CRUNCHY.

\$139

07 TACO HÚERFANO

(80 GR DE FRIJOL - 30 GR DE CAMARÓN CRUDO)

TACO DORADO DE FRIJOL ACOMPAÑADO DE CAMARÓN CRUDO BAÑADO EN SALSAS PICOSAS DE LA CASA

\$109



QUESITACOS TODOS SANTOS



01 QUESITACO DE ATÚN

(50GR DE ATÚN - 50 GR DE QUESO)

EN COSTRA DE QUESO CON CHICHARRÓN DE ATÚN Y MUCHO QUESO!!!

\$94

02 QUESITACO DE CAMARÓN

(50GR DE CAMARÓN - 50 GR DE QUESO)

EN COSTRA DE QUESO CON CAMARÓN AL MOJO DE AJO Y MUCHO QUESO!!!

\$94

03 QUESITACO DE ARRACHERA

(50GR DE ARRACHERA - 50 GR DE QUESO)

EN COSTRA DE QUESO CON ARRACHERA ASADA Y MUCHO QUESO!!!

\$94

NUESTROS PLATILLOS SON FRESCOS Y PREPARADOS AL MOMENTO

PORQUE ME LO MEREZCO

TODOS SANTOS



01 CAZUELA DEL DIABLO

(80 GR DE TILAPIA - 70 GR DE PULPO - 70 GR DE CAMARÓN COCIDO)

DELICIOSA COMBINACIÓN DE MARISCOS FRESCOS Y COCIDOS AHOGADOS EN UN CALDO DE CAMARÓN Y SALSAS MARISQUERAS DE LA CASA.

\$339

02 CHICHARRÓN DE ATÚN

(180 GR DE ATÚN)

CON UN COLOR DORADO Y UNA SENSACION PICOSITA, NUESTROS CHICHARRONES DE ATÚN SON UNA DELICIA PARA TU PALADAR CON UNA BASE DE GUACAMOLE Y SALSA TATEMADA.

\$284

03 CAMARÓN CARAMELO

(180GR DE CAMARÓN)

BIEN CRUJIENTES Y AL TEMPURA BAÑADOS EN UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO, MAYONESA CON CHIPOTLE Y AJONJOLÍ NEGRO, MONTADOS SOBRE UN ESPEJO DE COL MORADA.

\$284

04 ESPANTA SUEGRAS

(80GR DE CAMARÓN CRUDO - 30GR DE CAMARÓN COCIDO - 50GR DE CALLO DE HACHA)

MOLCAJETE DE CAMARÓN MARIPOSA Y CALLO AHOGADOS EN SALSA CHILTEPIN.

\$418

05 FILETE SANTA BARBARA

(200 GR DE TILAPIA - 50 GR DE QUESO - 50 GR DE MARLIN)

FILETE DE TILAPIA RELLENO DE GUISO DE MARLIN Y QUESO, ENVUELTO EN TOCINO Y RAYADO CON UN ADEREZO DE CHIPOTLE HORNEADO. ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y VERDURAS.

\$329

06 CAMARONES TODOS SANTOS

(180 GR DE CAMARÓN)

DELICIOSA SALSA A BASE DE ESPINACAS Y TOCINO, COCINADA A FUEGO LENTO Y FLAMEADA AL VINO BLANCO GRATINADOS.

\$359

07 CAMARONES AL GUSTO

(180 GR DE CAMARÓN)

CAMARONES EMPANIZADOS | AL MOJO DE AJO | A LA TOCINETA AL AJILLO | CAMARONES IMPERIALES | AL COCO | A LA DIABLA | CHIPOTLE.

\$329

08 FILETE AL GUSTO

(200 GR PEZ)

FILETE EMPANIZADO | AL MOJO DE AJO | AL AJILLO | NATURAL LA PLANCHA | A LA MANTEQUILLA | A LA DIABLA | AL CHIPOTLE

\$299

NUESTROS PLATILLOS SON FRESCOS Y PREPARADOS AL MOMENTO



AL GRILL TODOS SANTOS



01 CAMARONES ZARANDEADOS

(160 GR CAMARON GRANDE)

\$309

CAMARONES A LAS BRASAS EN SALSA ESPECIAL DE LA CASA, SERVIDO CON AGUACATE Y UNA MANTQUILLA CON UN TOQUE DE AJO Y LIMÓN

02 ATÚN ZARANDEADO

(180 GR ATÚN)

\$309

TODOS NUESTROS ZARANDEADOS SE MARINAN PREVIAMENTE EN UNA SALSA A BASE DE AJO, SOYA Y ESPECIAS, BAÑADOS CON UNA SALSA

03 ARRACHERA

(50GR ATÚN)

\$319

JUGOSO CORTE ACOMPAÑADA DE CHILACA CON QUESP, CEBOLLAS ASADAS SALSA TATEMADA Y TORTILLAS.

04 NEW YORK

(50 GR ATÚN)

\$439

JUGOSO CORTE ACOMPAÑADA DE CHILACA CON QUESP, CEBOLLAS ASADAS SALSA TATEMADA Y TORTILLAS.

05 PULPO ZARANDEADO

(300 GR PULPO)

\$649

PULPO A LAS BRAZAS BAÑADO EN UNA SALSA ZARANDEADA PICOSITA Y JUGO DE NARANJA, ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y ENSALADA DULCE.



TOSTADAS ESPECIALES

TODOS SANTOS

01 TUNA TUNA

(80 GR ATÚN)

DELICIOSOS CUBOS DE ATÚN FRITOS, MONTADOS SOBRE UNA TORTILLA DESHIDRATADA Y UN GUACAMOLE RECÍEN HECHO, CEBOLLA MORADA Y RODAJAS DE CHILE JALAPENO. ACOMPAÑADO CON LA SALSA ESPECIAL DEL CHEF PARA QUE BAÑES TU TOSTADA.

\$129

02 TÍO SAM

(80 GR ATÚN)

CUBOS DE ATÚN MARINADOS SOBRE UNA TOSTADA BUÑUELO, UNTADA CON ADEREZO CHIPOTLE Y CORONADA CON PORO FRITO.

\$129

03 LAS GEMELAS

(60 GR ATÚN) - ORDEN DE 2 PZS

LÁMINAS DE ATÚN MARINADAS EN UNA SALSA ESPECIAL MONTADA SOBRE MAYONESA CHIPOTLE, AGUACATE Y PORO FRITO.

\$159



CEVICHE

TODOS SANTOS



01 HOTEL CALIFORNIA

(TOSTADA: 30 GR CAMARÓN COCIDO - 30 GR CAMARÓN CRUDO - 25 GR TILAPIA)

(ORDEN: 50 GR CAMARÓN COCIDO 50 GR CAVARON CRUDO - 55 GR TILAPIA)

CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDOS, CALLO DE TILAPIA MARINADO CON NUESTRA SALSA ESPECIAL WHITE DELICIOUS Y TROCITOS DE MANGO

TOSTADA

\$124

ORDEN

\$274

02 SAYULITA

(TOSTADA: 30GR ATÚN - 30GR CAMARÓN CRUDO)

(ORDEN: 80 GR ATÚN - 80GR CAMARÓN CRUDO)

DADOS DE ATÚN, CAMARÓN CRUDO, CILANTRO Y MANGO

\$124

\$274

03 EFE

(TOSTADA: 30 GR CAMARÓN COCIDO - 30 GR CAMARÓN CRUDO - 5 GR CAMARÓN SECO)

(ORDEN: 40 GR PULPO - 40 GR CAMARÓN COCIDO - 40 GR CAMARÓN CRUDO - 10 GR CAMARÓN SECO)

RICA COMBIANCIÓN DE MARSICOS, PULPO, CAMARÓN SECO, CAMARÓN COCIDO Y CRUDO, CON SU SALSITA ESPECIAL

\$124

\$265

04 WHITE ESPECIAL

(TOSTADA: 30GR PULPO - 30GR CAMARON COCIDO - 30GR CAMARON)

(ORDEN: 50GR CAMARÓN COCIDO - 50GR CAMARÓN CRUDO - 50GR PULPO)

CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO Y PULPO AHOGADO EN ACEITE Y SALSAS DE LA CASA.

\$184

\$329

02 CAMARÓN TRADICIONAL MIXTO

(TOSTADA: 25 GR CAMARÓN CRUDO - 25 GR CAMARÓN COCIDO)

(ORDEN: 50 GR CAMARÓN COCIDO - 50 GR CAMARÓN CRUDO)

CAMARÓN CRUDO Y CAMARÓN COCIDO BAÑADO EN SALSA PICOSITA DE LA CASA.

\$124

\$274

LAS PIZZAS TODOS SANTOS



01 PIZZA TRADICIONAL DE PEPPERONI

\$224

DELICIOSA PIZZA CON QUESO MOZARELA Y EL TRADICIONAL PEPPERONI.

02 PIZZA TRADICIONAL PASTOR

\$310

DELICIOSA PIZZA CON QUESO MOZARELA, PASTOR DE TROMPO, CEBOLLA Y CILANTRO AL GUSTO Y SALSA DE LA CASA.

03 PIZZA TRADICIONAL BONELESS

\$324

DELICIOSA PIZZA CON QUESO MOZARELA, BONELESS DE PECHUGA DE POLLO BAÑADOS EN NUESTRA TRES SALSAS A ELEGIR.

04 PIZZA TRADICIONAL CARNE ASADA

\$310

DELICIOSA PIZZA CON QUESO MOZARELA, CARNE ASADA ACOMPAÑADA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y AGUACATE.

05 PIZZA TRADICIONAL CAMARÓN CARAMELO

\$349

DELICIOSA PIZZA CON QUESO MOZARELA, CAMARÓN CARAMELIZADO CON VINO TINTO Y ADEREZO CHIPOTLE CON UN TOQUE DE AJONJOLI.

06 PIZZA TRADICIONAL MARLIN

\$299

DELICIOSA PIZZA CON QUESO MOZARELA, MARLIN CON PIMIENTO VERDE Y CEBOLLA, RAYADA CON ADEREZO CHIPOTLE.

07 PIZZA TRADICIONAL CHICARRÓN DE ATÚN

\$329

DELICIOSA PIZZA CON QUESO MOZARELA, ATÚN FRITO EMPANIZADO CON LA MEZCLA DULCE DE LA CASA Y UN TOQUE DE PEREJIL CON CHIPOTLE.



NUESTROS PLATILLOS SON FRESCOS Y PREPARADOS AL MOMENTO

HAMBURGUESAS TODOS SANTOS



01 HAMBURGUESA DE CAMARÓN

\$289

(140 GR CAMARÓN)

CAMARONES A LA PLANCHA GRATINADOS CON QUESO MANCHEGO, TOCINO, LECHUGA ROMANA, TOMATE Y CEBOLLA, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.

02 MIGUELONA

\$289

(200 GR CARNE DE RES)

RIQUÍSIMA Y JUGOSA HAMBURGUESA DE RES QUE ES LA CONSENTIDA DE LA CASA..

03 TODOS SANTOS

\$329

(200 GR CARNE DE RES - 60 GR CAMARÓN COCIDO)

RICA CARNE DE RES Y CAMARÓN A LA PARRILLA CON UN GRATINADO COMPUESTA DE TOCINO, QUESO MANCHEGO Y VERDURA, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.



SANTITOS TODOS SANTOS

01 HAMBURGUESITA

\$109

(100 GR CARNE DE RES)

RICA PEQUEÑA HAMBURGUESA DE RES, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.

02 PALOMITAS DE POLLO

\$119

(100 GR POLLO)

PELOTITAS DE POLLO EMPANIZADO ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA.

03 PALOMITA DE PEZ

\$119

(120 GR DE PAPAS)

PELOTITAS DE PESCADO EMPANIZADO ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA.

04 PAPAS A LA FRANCESA

\$80

(140 GR CAMARÓN)

RICAS PAPAS A LA FRANCESA.



AGUAS Y REFRESCOS

TODOS SANTOS

01 AGUA MINERAL	\$45
02 AGUA MINERAL TOPO CHICO	\$60
03 PERRIER	\$59
04 BOOST	\$60
05 REFRESCO	\$49
06 AGUA EMBOTELLADA	\$37

CERVEZA

TODOS SANTOS

01 PACIFICO CLARA	\$45
02 PACIFICO LIGHT	\$45
03 PACIFICO SUAVE	\$45
04 CORONA	\$45
05 VICTORIA	\$45
06 CORONA LIGHT	\$45
07 MODELO ESPECIAL	\$54
08 MODELO NEGRA ESPECIAL	\$54
09 MICHELOB ULTRA	\$54
10 STELLA ARTOIS	\$64
11 CHELADO	\$23
12 MICHELADO	\$25
13 CLAMATO	\$38
14 CHAMOCHELA	\$42

SIN ALCOHOL

TODOS SANTOS

01 PIÑADA	\$85
02 FRESADA	\$85
03 MANGADA	\$85
04 COCO BEACH	\$85
05 LIMONADA	\$58
06 NARANJADA	\$58
07 MI SANTA CONGA	\$68
08 PINK LEMONADE	\$68
09 SHERLY TEMPLE	\$68
10 TODOS SANTOS ICED TEA	\$77
11 PEPINILLO	\$77
12 COCOCHARTA	\$77
13 JUGO DE CLAMATO	\$77

PREPARADOS

TODOS SANTOS

02 PIÑA COLADA	\$85
03 MARGARITA (LIMON FRESA O COCO)	\$85
04 MARGARITA AZUL	\$85
05 MARGARITA CADILLAC	\$115
06 SANTO BULL DOG	\$300
07 DAIQUIRI (LIMON FRESA, MANGO O COCO)	\$85
08 MOJITO	\$85
09 SANGRIA FRUTAL	\$85
10 CESAR	\$85
11 MIAMI VICE	\$85
12 LAGUNA AZUL	\$85
13 LIMONADA ELECTRICA	\$85
14 BULL	\$85
15 PEPINILLO	\$85



EVITA EL EXCESO, TODO CON MEDIDA

TEQUILA

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 TRADICIONAL	\$89	\$800
02 TRADICIONAL PLATA	\$105	\$800
03 TRADICIONAL CRISTALINO	\$110	\$950
04 HERRADURA AÑEJO	\$110	\$1,450
05 HERRADURA REPOSADO	\$99	\$900
06 HERRADURA BLANCO	\$90	\$1,150
07 HERRADURA PLATA	\$105	\$900
08 HERRADURA ULTRA	\$120	\$1,350
09 DON JULIO REPOSADO	\$105	\$1,100
10 DON JULIO BLANCO	\$95	\$1,000
11 1800 CRISTALINO	\$115	\$1,200
12 1800 BLANCO	\$110	\$1,250
13 1800 AÑEJO	\$120	\$1,250
14 DON JULIO 70	\$165	\$2,250
15 RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	\$279	\$3,850
16 RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	\$105	\$1,200
17 TRES GENERACIONES REPOSADO	\$99	
18 TRES GENERACIONES AÑEJO	\$110	\$1,300
19 MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$90	\$1,400
20 MAESTRO DOBEL DOBLE DIAMANTE	\$119	\$1,450
21 TEQUILA 30-30 CRISTALINO	\$100	\$1,000
22 TEQUILA 30-30 REPOSADO	\$89	\$800
23 TEQUILA 30-30 BLANCO	\$89	\$800
24 TEQUILA 30-30 AÑEJO	\$199	

MEZCAL

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 AMANECER	\$100	\$1,200
02 400 CONEJOS	\$100	\$1,300
03 AMORES	\$111	\$1,400
04 RECUERDOS DE OAXACA	\$96	\$1,400

RON

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 BACARDI	\$80	\$610
02 BACARDI AÑEJO	\$80	\$610
03 BACARDI SOLERA	\$80	\$710
04 FLOR DE CAÑAS 4 AÑOS	\$80	\$910
05 MATUSALEM PLATINO	\$90	\$810
06 MATUSALEM CLASICO	\$104	\$910
07 ZACAPA 23 AÑOS	\$164	\$1,860
08 CAPITAN MORGAN	\$94	\$810
09 KRAKEN	\$94	\$810
10 APPLETON ESPECIAL	\$84	\$810
11 APPLETON STATE	\$84	\$860

VODKA

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 STOLICHNAYA	\$94	\$1,050
02 GREY GOOSE	\$110	\$1,100
03 SMIRNOFF	\$80	\$700
04 SMIRNOFF TAMARINDO	\$89	\$600
05 ABSOLUT MANGO	\$91	\$950
06 ABSOLUT AZUL	\$86	\$950

MARTINIS

01 MARTINI DE CHOCOLATE	\$90
02 MARTINO DE PEPINO	\$90
03 COSMOPOLITAN	\$90
04 MARTINI SECO	\$90
05 MARTINI FRUIT	\$90
06 MARTINI MANGO CHAMOY	\$90

BRANDY

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 DON PEDRO 750	\$73	\$1,120
02 AZTECA DE ORO	\$80	\$1,240
03 TORRES 10	\$100	\$1,550
04 TORRES 15	\$110	\$1,720
05 DUQUE DE ALBA	\$149	\$2,300

WHISKY

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 BUCHANNAS 12	\$124	\$1,450
02 BUCHANNAS 18	\$185	\$2,050
03 BUCHANNAS MASTER	\$120	\$1,600
04 CHIVAS REAGAL	\$110	\$1,300
05 ETIQUETA ROJA	\$100	\$1,100
06 ETIQUETA NEGRA	\$115	\$1,500
07 DOUBLE BLACK	\$155	\$2,200
08 MCALLAN	\$230	\$3,250
09 ETIQUETA AZUL	\$530	\$6,250
10 JACK DANIELS	\$109	\$1,150
11 GLENFIDDICH 12	\$135	\$1,750
12 GLENFIDDICH 18	\$235	\$3,350

COGNAC

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 HENNESSY VSOP	\$149	\$2,250
02 HENNESSY VS	\$119	\$1,600
03 MARTEL VS	\$101	\$1,600
04 MARTEL VSOP	\$144	\$2,250
05 COURVOISIER VSOP	\$144	\$2,250

GINEBRA

	1 1/2 OZ TRAGO	750 ML BOTELLA
01 TANQUERAY	\$105	\$1,100
02 HENDRICKS	\$105	\$1,250
03 BOMBAY	\$105	\$1,250
04 BEEFFEATER	\$95	\$1,100

CAFES, DIGESTIVOS Y CREMAS

	1 1/2 OZ TRAGO
01 LICOR 43	\$95
02 AMERICANO	\$44
03 CARAJILLO	\$119
04 CORTADO	\$49
05 EXPRESO	\$49
06 BAILEYS	\$94
07 AMARETTO DI SARONINO	\$104
08 GRAND MANIER	\$104
09 CREMA DE TEQUILA	\$90
10 CREMA DE ALBA	\$90
11 SAMBUCA VACCARI	\$90
12 SAMBUCA NERO	\$90
13 CHINCHON DULCE	\$80
14 CHINCHON SECO	\$80
15 FRANGELICO	\$94
16 KHALUA	\$80
17 MIDORI	\$90
18 JAGGER	\$100
19 SHERIDAN'S	\$105
20 LICOR DE CAFÉ DON PANCHO	\$80
21 FERNET VALLET	\$84
22 HIPNOTIC	\$100
23 CHAMBORD	\$75
24 STREGA	\$97
25 ROMPOPE SANTA CLARA	\$65



Fiesta, Sabor Y *diversión*

SIGUENOS EN NUESTRAS
redes sociales



ENCUENTRA NUESTRAS
promociones



LOS PRECIOS PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO LA TEMPORADA