

# RESTAURANTE • MIX

MENÚ ALIMENTOS Y BEBIDAS  
FOOD & DRINK MENU



*I* NICIEMOS EL VIAJE

*Let's begin the journey*



D

ESAYUNOS

Breakfast

HOT CAKES (3 PIEZAS)/(3 PIECES)

ACOMPAÑADOS DE MANZANA, PLÁTANO Y ARÁNDANOS/  
SERVED WITH APPLE, BANANA AND BLUEBERRIES

\$125.00

DELICIA FRUTAL/FRUIT DELIGHT

MIX DE FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURTH O  
QUESO COTTAGE, GRANOLA Y FRUTOS ROJOS  
SEASONAL FRUIT MIX WITH YOGURT OR COTTAGE CHEESE, GRANOLA AND  
BERRIES

\$115.00

DESAYUNO AZTECA/AZTEC BREAKFAST

EXQUISITOS CHILAQUILES EN SALSA DE GUAJILLO  
CON FAJITAS DE POLLO O ARRACHERA  
EXQUISITE CHILAQUILES IN GUAJILLO SAUCE WITH CHICKEN OR STEAK  
FAJITAS

\$165.00

MOLLETES TRADICIONALES/TRADITIONAL MOLLETES

2 PIEZAS DE PAN ARTESANAL CON, FRIJOLES, JAMÓN,  
GRATINADOS CON QUESO Y SALSA MEXICANA  
2 PIECES OF ARTISAN BREAD WITH BEANS, HAM, GRATINATED WITH CHEESE  
AND MEXICAN SAUCE

\$130.00

BLANCO AMANECERWHITE SUNRISE

OMELLETE DE CLARAS DE HUEVO RELLENO DE ESPINACAS,  
CHAMPIÑONES Y QUESO, ACOMPAÑADO DE NOPAL Y  
QUESO ASADO  
EGG WHITES OMELLETE STUFFED WITH SPINACH, MUSHROOMS AND CHEESE,  
SERVED WITH NOPAL AND GRILLED CHEESE

\$130.00

ALMUERZO CHILANGOCHILANGO LUNCH

3 QUESADILLAS DE MAÍZ RELLENAS DE GUISADOS TÍPICOS  
MEXICANOS  
3 CORN QUESADILLAS STUFFED WITH TYPICAL MEXICAN STEWS

\$125.00

DESAYUNO AMERICANOAMERICAN BREAKFAST

HUEVOS AL GUSTO, CON TOCINO Y PAN FRANCÉS  
EGGS AS DESIRED, WITH BACON AND FRENCH BREAD

\$155.00

CREPAS LIGHTLIGHT CREPAS

CREPAS RELLENAS DE ESPINACAS, PIMIENTOS Y CALABAZA  
CREPES STUFFED WITH SPINACH, PEPPERS AND SQUASH

\$145.00

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN CAFÉ Y JUGO O FRUTA  
ALL BREAKFASTS INCLUDE COFFEE AND JUICE OR FRUIT.





*P*ARA EMPEZAR

*To begin with*

ENTRADAS y SOPAS

Appetizers and Soups

TOSTONES DE COCHINITA COCHINITA TOSTONES \$170.00  
COCHINITA PIBIL SOBRE PLÁTANO  
MACHO FRITO, CEBOLLA Y GUACAMOLE  
COCHINITA PIBIL ON FRIED PLANTAINS, ONIONS AND GUACAMOLE

TABLA FRÍA COLD TABLE \$255.00  
MIX DE CARNES FRÍAS Y QUESOS GOURMET  
MIX OF COLD MEATS AND GOURMET CHEESES

AGUACHILE AGUACHILE \$210.00  
CAMARÓN FRESCO, CHILE, CEBOLLA,  
AGUACATE Y MANGO  
FRESH SHRIMP, CHILI, ONION, AVOCADO AND MANGO

CHICHARRÓN CON GUACAMOLE CHICHARRON WITH GUACAMOLE \$130.00  
DELICIOSO GUACAMOLE DE LA CASA  
ACOMPAÑADO DE CRUJIENTE CHICHARRÓN  
DELICIOUS HOUSE GUACAMOLE ACCOMPANIED BY CRISPY CHICHARRON

SOPA DE TORTILLA TORTILLA SOUP \$115.00  
CALDILLO DE CHILE GUAJILLO CON JULIANA  
DE TORTILLA, CREMA, QUESO, AGUACATE Y CHICHARRON  
GUAJILLO CHILI BROTH WITH JULIENNE TORTILLA, CREAM, CHEESE, AVOCADO  
AND CHICHARRON

CONSOMÉ RANCHERO RANCHER BROTH \$95.00  
FONDO DE POLLO CON VERDURAS, CHICHARRÓN,  
QUESO, AGUACATE, CHILE, CILANTRO Y CEBOLLA.  
CHICKEN WITH VEGETABLES, CHICHARRON, CHEESE, AVOCADO, CHILI, CORIANDER  
AND ONION.

CHICHARRÓN CHICHARRON \$6.9  
CHICHARRÓN CHICHARRON \$6.9  
CHICHARRÓN CHICHARRON \$6.9





E

NSALADAS

Salads

ENSALADA CÉSAR	CAESAR SALAD	\$ 135.00
LECHUGA OREJONA, CROUTONES Y QUESO PARMESANO LETTUCE, CROUTONS AND PARMESAN CHEESE.		
ENSALADA MX	MX SALAD	\$ 145.00
MIX DE LECHUGAS CON CHIPS DE BETABEL, MANGO Y ADEREZO DE MENTA LETTUCE MIX WITH BEET CHIPS, MANGO AND MINT DRESSING.		
ENSALADA FRUTAL	FRUIT SALAD	\$ 135.00
MIX DE LECHUGAS, ESPINACA, TORONJA, NUEZ Y ARÁNDANO MIX OF LETTUCE, SPINACH, GRAPEFRUIT, WALNUT AND CRANBERRY		
MIX DE VERDURAS AL GRILL	GRILLED VEGETABLE MIX	\$ 120.00
VERDURAS ASADAS CON FINAS HIERBAS. GRILLED VEGETABLES WITH FINE HERBS.		

INGREDIENTE EXTRA: QUESO \$18    VEGETALES \$27    PROTEÍNA \$38  
EXTRA INGREDIENT: CHEESE \$18    VEGETABLES \$27    PROTEIN \$38

ENSALADA CÉSAR	\$6.9
ENSALADA MX	\$6.9
ENSALADA FRUTAL	\$6.9
MIX DE VERDURAS AL GRILL	\$6.9





*d*<sub>E</sub> *I*TALIA CON CARÍÑO

*From Italy with love*



pASTAS y pIZZAS

ARMA TU PASTA \$ 255.00  
MAKE YOUR OWN PASTA

PASTA PASTA  
ESPAGUETTI  
FETUCCINI  
FUSILLI

SALSA SAUCES  
POBLANA  
BOLOGNESA  
CREMA DE AJO  
GARLIC CREAM

PROTEINA PROTEIN  
POLLO  
CHICKEN  
ARRACHERA  
STEAK  
CAMARONES  
SHRIMP

\*PASTA 200 GR  
\*PROTEINA 100 GR  
\*PASTA 200 GR  
\*PROTEIN 100 GR

PIZZA DE PEPPERONI \$ 135.00  
PEPPERONI PIZZA

PIZZA A LOS CUATRO \$ 155.00  
QUESOS  
FOUR CHEESE PIZZA

PIZZA HAWAIANA \$ 140.00  
HAWAIAN PIZZA

PIZZA MEXICANA \$ 155.00  
MEXICAN PIZZA

INGREDIENTES EXTRA:  
QUESO \$18  
VEGETALES \$27  
PROTEINA \$38  
EXTRA TOPPINGS:  
CHEESE \$ 18  
VEGETABLES \$ 27  
PROTEIN \$ 38

PIZZA DE PEPPERONI

\$6.9

\$6.9

\$6.9



*L*O MUY MEXICANO  
*The Truly Mexican*



TACOS

LOS DE COCHINITA (6 PIEZAS) THE COCHINITA ONES (6 PIECES) ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA Y HABANERO ACCOMPANIED WITH ONION AND HABANERO CHILI	\$ 190.00
DE ARRACHERA O RIB EYE (4 PIEZAS) OF ARRACHERA OR RIB EYE (4 PIECES) CON RAJAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA WITH POBLANO PEPPERS AND CARAMELIZED ONION (4 PIECES)	\$ 230.00
MI BARRIO (4 PIEZAS) (4 PIECES) DE BISTEC O CECINA O LONGANIZA O CAMPECHANOS CON PAPAS Y CEBOLLA. OF STEAK OR CECINA OR LONGANIZA OR CAMPECHANOS (4 PIECES) WITH POTATOES AND ONIONS.	\$ 175.00
DE CAMARÓN CON RAJAS (4 PIEZAS) SHRIMP WITH RAJAS (4 PIECES) CAMARÓN SALTEADO CON JITOMATE, CHILE POBLANO Y CREMA SHRIMP SAUTÉED WITH TOMATO, POBLANO PEPPERS AND CREAM	\$ 210.00
LOS DORADOS (4 PIEZAS) THE DORADOS (4 PIECES) LOS TRADICIONALES DE POLLO O CARNE CON LECHUGA, QUESO Y CREMA THE TRADITIONAL TACOS OF CHICKEN OR BEEF WITH LETTUCE, CHEESE AND CREAM	\$ 150.00

\$6.9

DE POLLO O CARNE

\$6.9

\$6.9





*DELEITA TU PALADAR* *Delight your palate*



AVES, PESCADOS Y MARISCOS

Birds, Fish and Seafood

MILANESA MX	MILANESA MX	\$ 195.00
ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS, GUACAMOLE Y FRIJOLES REFRITOS SERVED WITH FRENCH FRIES, GUACAMOLE AND REFRIED BEANS.		
PECHUGA TIZOC	TIZOC BREAST	\$ 175.00
ESCALOPA DE POLLO RELLENA DE TRADICIONALES CHILAQUILES ROJOS BAÑADA EN SALSA ROJA CHICKEN ESCALOPE STUFFED WITH TRADITIONAL RED CHILAQUILES, BATHED IN RED SAUCE		
PESCADO AL LIMÓN	LEMON FISH	\$ 275.00
ESCOLAR COCIDO EN UNA MANTEQUILLA DE AJO CON LIMÓN AMARILLO ACOMPAÑADO DE VERDURAS ESCOLAR COOKED IN A GARLIC BUTTER WITH LEMON, SERVED WITH VEGETABLES		
CAMARONES AL PUNTO	SHRIMP AL PUNTO	\$ 295.00
RELLENOS DE QUESO CREMA, ENVUELTOS CON TOCINO, SOBRE UNA CAMA DE LECHUGA ADEREZADOS CON SALSA DE TAMARINDO Y ACOMPAÑADOS DE PAPAS BRAVAS STUFFED WITH CREAM CHEESE, WRAPPED WITH BACON, ON A BED OF LETTUCE DRESSED WITH TAMARIND SAUCE AND SERVED WITH PAPAS BRAVAS (FRENCH FRIES)		
COCTEL DE CAMARÓN	SHRIMP COCKTAIL	\$ 170.00
CAMARÓN FRESCO, CON NUESTRA SALSA DE TOMATE, AGUACATE CILANTRO CEBOLLA Y MANGO. FRESH SHRIMP, WITH OUR TOMATO SAUCE, AVOCADO, CORIANDER, ONION AND MANGO.		
SALMÓN EN SALSA DE MANGO	SALMON IN MANGO SAUCE	\$ 335.00
SOBRE UN ESPEJO DE SALSA DE MANGO Y CON PURÉ RÚSTICO ON A MIRROR OF MANGO SAUCE AND WITH RUSTIC MASHED POTATOES.		

CARNES y CORTES

Meats and Cuts

TAMPIQUEÑA		\$ 255.00
FILETE (200 GR) COCINADO AL GRILL, ACOMPAÑADO DE ARROZ GUACAMOLE, FÍJOLES, Y ENMOLADA. STEAK (200 GR) COOKED ON THE GRILL, SERVED WITH RICE, GUACAMOLE, BEANS, AND ENMOLADA.		
CECINA MX		\$ 210.00
CECINA NATURAL (200 GR) QUESO PANELA ASADO, CHILES TOREADOS NOPALESCEBOLLITAS Y FRIJOLES REFRITOS NATURAL CECINA (200 GR), GRILLED PANELA CHEESE, BLISTERED CHILIS, NOPALES ONIONS AND REFRIED BEANS.		
ARRACHERA	\$ 285.00	
NEW YORK	\$ 305.00	
RIB EYE	\$ 345.00	
T-BONE	\$ 305.00	
	CORTES PREMIUM	PREMIUM CUTS
	PICAÑA	\$ 365.00
	VACIO	\$ 365.00

\$6.9

CORTES ACOMPAÑADOS DE 2 GUARNICIONES A ELEGIR  
PAPA AL HORNO-CHILE RELLENO DE QUESO CREMA  
ENVUELTO EN TOCINO-BROCHETA DE VEGATALES  
ENSALADA MIXTA  
PAPAS A LA FRANCESA

\*CORTES DE 400 GR, EL TIEMPO DE PREPARACIÓN  
VARIA DE ACUERDO AL TERMINO REQUERIDO.

CUTS ACCOMPANIED BY 2 SIDE DISHES TO CHOOSE FROM  
BAKED POTATO  
CHILI STUFFED WITH CREAM CHEESE, WRAPPED IN BACON  
BROCHETTE OF VEGETABLES  
MIXED SALAD  
FRENCH FRIES  
\*400 GR. CUTS, PREPARATION TIME VARIES ACCORDING  
TO THE REQUIRED LENGTH.

*P*ARA EL ANTOJO...

*For the Craving*





S

NACKS

Snacks

<b>HAMBURGUESA DE RES</b> <b>BEEF BURGER</b> TRADICIONAL HAMBURGUESA DE RES AL ESTILO MX, EN PAN BRIOCHE, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA TRADITIONAL MX STYLE BEEF HAMBURGER ON BRIOCHE BUN, SERVED WITH FRENCH FRIES	\$ 180.00
<b>HAMBURGUESA DE POLLO</b> <b>CHICKEN BURGER</b> PECHUGA DE POLLO MARINADA, ACOMPAÑADA DE VEGETALES Y PAPAS A LA FRANCESA MARINATED CHICKEN BREAST, SERVED WITH VEGETABLES AND FRENCH FRIES	\$ 155.00
<b>ALITAS MX</b> <b>MX FRIES</b> FRITAS BAÑADAS EN ALGUNA DE NUESTRAS SALSAS CON PAPAS A LA FRANCESA FRENCH FRIES DIPPED IN ONE OF OUR SAUCES, WITH FRENCH FRIES	\$ 155.00
<b>COSTILLAS BBQ</b> <b>BBQ RIBS</b> EXQUISITAS COSTILLAS (300 GR) AL HORNO EN Salsa BBQ CON PAPAS SARATOGA EXQUISITE RIBS (300 GR) BAKED IN BBQ SAUCE WITH SARATOGA POTATOES	\$ 195.00
<b>CLUB SANDWICH</b> <b>CLUB SANDWICH</b> PAN DE LA CASA, JAMON, QUESO, POLLO, VEGETALES CON PAPAS A LA FRANCESA HOUSE BREAD, HAM, CHEESE, CHICKEN, VEGETABLES, WITH FRENCH FRIES	\$ 140.00
<b>BAGUETTE DE ARRACHERA O RIB EYE</b> BAGUETTE OF FLANK STEAK OR RIB EYE PAN ARTESANAL, CON ARRACHERA MARINADA (150 GR) CON GUACAMOLE Y PAPAS FRITAS. ARTISAN BREAD, WITH MARINATED ARRACHERA (150 GR) WITH GUACAMOLE AND FRENCH FRIES.	\$ 210.00

BEVERAGES

\$6.9

\$6.9



UN DELICIOSO FINAL

*A delicious ending*



POSTRES

Desserts

TARTA DE FRUTOS ROJOS	RED FRUIT TART	\$ 115.00
CREMOSO POSTRE ELABORADO CON FRUTOS ROJOS SOBRE UN MOUSSE DE CHOCOLATE SEMIAMARGO CREAMY DESSERT MADE WITH RED FRUITS, ON A SEMI-BITTER CHOCOLATE MOUSSE.		
VOLCÁN DE CHOCOLATE	CHOCOLATE VOLCANO	\$ 110.00
BIZCOCHO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO CON FRESA Y HELADO DE VAINILLA. SEMI-BITTER CHOCOLATE SPONGE CAKE WITH STRAWBERRY AND VANILLA ICE CREAM.		
PASTEL DE CHOCOLATE	CHOCOLATE CAKE	\$ 97.00
EXQUISITO BIZCOCHO DE CHOCOLATE EXQUISITE CHOCOLATE SPONGE CAKE		
FLAN DE CAJETA	CAJETA FLAN	\$ 105.00
TRADICIONAL FLAN DELICIOSO POR SU COMBINACION DE LECHE Y QUESOS TRADITIONAL FLAN DELICIOUS DUE TO ITS COMBINATION OF MILKS AND CHEESES.		
RED VELVET	RED VELVET	\$ 115.00
BIZCOCHO ATERCIOPELADO ROJO BAÑADO EN CAFÉ CUBIERTO CON QUESO CREMA DULCE RED VELVET SPONGE CAKE DIPPED IN COFFEE COVERED WITH SWEET CREAM CHEESE		
PANQUE DE ELOTE	CORN PANCAKE	\$ 97.00
PAN ARTESANAL CON ELOTE ARTISAN CORN BREAD		
HELADOS MX	MX ICE CREAM	\$ 70.00
CREMOSO Y DELICIOSO HELADO ARTESANAL CREAMY AND DELICIOUS HANDMADE ICE CREAM		

\$6.9

BEVERAGES

\$6.9

\$6.9



# RESTAURANTE ♦ MIX

## Cockteleria/Cocktails

### ROSA MEZCAL

Mezcal, frambuesa, Jamaica y limón

### MOJITO DE SABORES

Pepino y zarzamora, arándano, mango

### STRAWBERRY GIN

Ginebra, fresa, Sprite

### BAILEYS COLADA

Piña mix, Baileys

### FRESH

Vodka, jugo de Limón y Soda

### EXTRA DRY

Cinzano, ginger ale, limón

### COPPER MEZCAL

Mezcal, jugo de naranja, toronja y sal de gusano

### GIN TONIC

Ginebra, Agua tónica, limón

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, jugo de naranja, granadina

### MARTINI DE COCO

Vodka, ron de coco, crema de coco

### CUCUMBER GIN

Ginebra, ginger ale, agua tónica, pepino

### TROPIC GIN

Ginebra, Licor de naranjay zarzamora

### STRAWBERRY MARGARITA

Tequila, fresa, controy

### MARTINI CLASICO

Ginebra, vermut dry, aceitunas

### COSMOPOLITAN

Vodka, controy, jugo de arándano, twist de naranja

### MOJITO CLÁSICO

Ron, soda, limón, hierbabuena, azúcar

### TOM COLLINS

Ginebra, limón, agua mineral

### MOSCOW

Vodka, cerveza y gingerelle

### CARAJILLO

Café, licor 43

### MEZCAL ROSE

Mezcal, raspberry, jamaica and lemon

### FLAVORED MOJITOS

Cucumber, blackberry, cranberry and mango

### STRAWBERRY GIN

Gin, strawberry and sprite

### BAILEYS COLADA

Pineapple mix, baileys

### FRESH

Vodka, Lemon and Soda

### EXTRA DRY

Cinzano, ginger ale and lemon

### COOPER MEZCAL

Mezcal, orange juice, grapefruit juice and agave warm salt

### GIN TONIC

Gin, tonic water and lemon

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange juice and grenadine

### COCONUT MARTINI

Vodka, coconut rum and coconut cream

### CUCUMBER GIN

Gin, ginger ale, tonic water and cucumber

### TROPIC GIN

Gin, Orange and blackberry liqueur

### STRAWBERRY MARGARITA

Tequila, strawberry and controy

### CLASSIC MARTINI

Gin, dry vermouth, olive

### COSMOPOLITAN

Vodka, controy, cranberry juice and orange twist

### CLASSIC MOJITO

Ron, soda, spearmint and sugar

### TOM COLLINS

Gin, lemon and mineral water

### MOSCOW

Vodka, Beer, Gin

### CARAJILLO

COFFEE AND LICOR 43

\$ 130.00

\$ 145.00

\$ 115.00

\$ 130.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 115.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 115.00

\$ 115.00

\$ 130.00

\$ 130.00

\$ 120.00

\$ 115.00

\$ 120.00

\$ 130.00

## CARTA MENU

## Cervezas / Beers

VICTORIA \$ 47.00

XX LAGER \$ 47.00

XX AMBAR \$ 47.00

TECATE \$ 47.00

TECATE LIGHT \$ 47.00

CORONA \$ 47.00

INDIO \$ 47.00

BOHEMIA OSCURA \$ 53.00

BOHEMIA CLARA \$ 53.00

NEGRA MODELO \$ 53.00

MODELO ESPECIAL \$ 53.00

HEINEKEN \$ 67.00

STELLA ARTOIS \$ 67.00

MICHELADA agrega/add \$ 15.00

CUBANA agrega/add \$ 20.00

CLAMATO agrega/add \$ 25.00



# RESTAURANTE ♦ MIX

## Ron / Rum

	COPA SHOT	BOTELLA BOTTLE
Barcardi Blanco	\$ 75.00	\$ 650.00
Flor de Caña Extra Seco	\$ 75.00	\$ 690.00
Flor de Caña Gold 4 años	\$ 75.00	\$ 705.00
Havana 7	\$ 75.00	\$ 650.00

## Brandy

Azteca de Oro	\$ 65.00	\$ 690.00
Terry Centenario	\$ 95.00	\$ 890.00
Torres 10	\$ 95.00	\$ 800.00

## Tequilas

1800 Blanco	\$ 120.00	\$ 900.00
Don JULIO 70	\$ 130.00	\$ 2050.00
Don Julio Reposado	\$ 95.00	\$ 1350.00
El Patrón	\$ 130.00	\$ 1750.00
Herradura Añejo	\$ 130.00	\$ 1600.00
Herradura Blanco	\$ 105.00	\$ 990.00
Herradura Reposado	\$ 120.00	\$ 1200.00
Jimador	\$ 75.00	\$ 650.00
Tradicional Reposado	\$ 75.00	\$ 750.00

\*COPA/SHOT 60 ML \*BOTELLA/BOTTLE 750 ML

## Mezcales

	COPA SHOT	BOTELLA BOTTLE
400 Conejos	\$ 120.00	\$ 950.00
Amores	\$ 95.00	\$ 1150.00
Gusano Rojo	\$ 120.00	\$ 900.00
Unión Joven	\$ 105.00	\$ 790.00

## Vodkas

Absolut Azul	\$ 75.00	\$ 700.00
Absolut Sabores	\$ 75.00	\$ 750.00
Wyborowa	\$ 75.00	\$ 650.00
Grey Goose	\$ 120.00	\$ 1200.00
Stolichnaya	\$ 75.00	\$ 700.00
Karat	\$ 75.00	\$ 600.00
Smirnoff	\$ 75.00	\$ 750.00

## Whiskies

Black and White	\$ 70.00	\$ 700.00
Buchanan's 12 años	\$ 120.00	\$ 1800.00
Buchanan's 12 años	\$ 200.00	\$ 2900.00
Glenfiddich 12 años	\$ 150.00	\$ 2300.00
Chivas Regal 12 años	\$ 110.00	\$ 1100.00
J.W. Etiqueta Negra	\$ 120.00	\$ 1500.00
J.W. Etiqueta Roja	\$ 95.00	\$ 950.00
Jack Daniels	\$ 95.00	\$ 850.00

## Ginebras

	COPA SHOT	BOTELLA BOTTLE
Befeater	\$ 100.00	\$ 950.00
Larios	\$ 75.00	\$ 750.00
Tanqueray	\$ 120.00	\$ 1100.00

## Cognacs

Hennessy VSOP	\$ 160.00	\$ 2300.00
Martell VSOP	\$ 130.00	\$ 1400.00

## Licores / Liqueur

Baileys	\$ 75.00	\$ 700.00
Kahlúa	\$ 55.00	\$ 550.00
Licor 43	\$ 90.00	\$ 850.00
Malibú	\$ 75.00	\$ 700.00
Martini Rosso	\$ 70.00	\$ 600.00
Vermouth Rosso	\$ 70.00	\$ 600.00
Vermouth Seco	\$ 70.00	\$ 600.00
Zambuca Nero	\$ 80.00	\$ 700.00
Zocco	\$ 85.00	\$ 690.00

## Bebidas / Beverages

LIMONADA, NARANJADA	\$ 42.00
LEMONADE, ORANGEADE	
BOTELLA DE AGUA	\$ 38.00
BOTTLE WATER	
AGUA MINERAL	\$ 33.00
SPARKLING WATER	
REFRESCO	\$ 35.00
SODA	

CARTA  
MENU

BEBIDAS DRINKS