

Somos una empresa orgullosamente Moreliana.



ITALO·ARGENTINO

La gastronomía de Argentina combina influencias de diversas culturas, desde los ingredientes de sus pueblos originarios de herencia andina hasta la llamada “cocina criolla” traída por los españoles en la época de la conquista.

La comida típica argentina es el asado o parrilla, además de las empanadas y de un gran número de quesos propios de la región. El legado de los inmigrantes italianos nos dejó entre otras riquezas culturales, la pizza napolitana famosa por su tamaño y forma, así como las enormes variedades y recetas de pan.

Es así cómo toma fuerza la cocina ITALO - ARGENTINA para colocarse como uno de los mejores maridajes culturales que puedan deleitar al paladar. Incluyendo también una increíble fusión de sabores en vinos de mesa y licores de cada región.



GRUPO MRL



GRUPO MRL

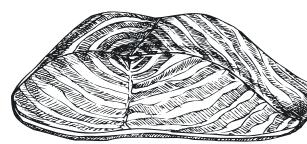




— ENTRADAS —
Antipasti

Tabla de Prosciutto (Tavola di prosciutto). Delicioso fiambre italiano rebanado al momento de manera artesanal.	\$398
Platón de Antipastos (Piatto di antipasti). Plato de fiambres, quesos y aceitunas italianas, ideal para abrir apetito.	\$398
Tártara de Res (Tartare di manzo) Tártara de res preparada en mesa, aliñada con aceite de oliva extra virgen, zumo de limón y mostaza de Dijon.	\$290
Caponata Preparación tradicional italiana con berenjena, jitomate, cebolla y calabacín, aromas de orégano y albahaca, finalizamos con queso parmesano.	\$150
Pulpo Santa Lucia (Polpo alla Luciana) Receta tradicional de la región de Campania, preparado con salsa ligera a base de ajo, jitomate cherry, alcaparras, aceitunas verdes, picante italiano y perejil.	\$248
Corazones de Alcachofa Corazones de alcachofa a las brasas mezclados con arúgula y aliñados con aceite de oliva, limón, menta y ligero toque de peperoncino.	\$240
Corazones de Alcachofa en Salsa de Quesos Corazones de alcachofa al carbón, en salsa de quesos y gratinados en horno de brasa.	\$246
Tuétanos Caruso Marimba ahumada en leña de mezquite y terminados en horno de brasa.	\$320
Espárragos a la parrilla Suculentos espárragos asados, aliñados con aceite de oliva, sal de grano y queso parmesano.	\$160
Elotes trufados Elotes a las brasas bañados en salsa bechamel, espolvoreados con queso Parmesano y aromatizado con aceite de trufa.	\$270

— I —

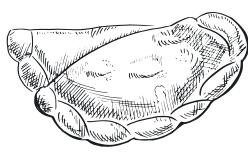


— CARPACCIOS —

Carpaccio de Salmón (Carpaccio di Salmone). Láminas de fresco salmón aliñado con zumo de limón, aceite de oliva virgen, pimienta negra, sal de Maldon, quinoa blanca, alcaparras, pimienta verde, queso Grana Padano y alioli casero.	\$230
Carpaccio de Atún (Carpaccio di Tonno). Láminas de fresco atún aliñado con zumo de limón, aceite de oliva virgen, pimienta negra, sal de Maldon, quinoa blanca, alcaparras, pimienta verde, queso Grana Padano y alioli casero.	\$230
Carpaccio de Ternera (Carpaccio di Manzo). Láminas de fresco filete de ternera (CAB), aliñado con zumo de limón, aceite de oliva virgen, pimienta negra, sal de Maldon, quinoa blanca, alcaparras, pimienta verde, queso Grana Padano y alioli casero.	\$230
Carpaccio de Aguacate (Carpaccio di Avocado): Láminas finas de aguacate con tapenade a la Provenzal, aliñado con zumo de limón, aceite de oliva virgen, además hojas de arúgula y láminas de queso Grana Padano.	\$196

El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad del comensal,
si usted es alérgico a algún producto no dude en comentárselo a su mesero.

— II —



— DEL QUINCHO —

Empanadas Argentinas

Empanada tradicional argentina acompañadas de chimichurri tradicional argentino, salsa de tuétanos tatemada y martajada. (*Res, chorizo argentino, humita, espinacas con ricotta, espinacas con ricotta y camarones, mollejas ahumadas.*)

\$86

Chinchulines

Tripa de res a las brasas, con aliño de chimichurri casero y servido sobre guacamole recién hecho.

\$206

Mollejas de Ternera Ahumadas

De cocción lenta e intenso sabor, ahumadas con astilla Hickory y acompañadas de salsa martajada con tuétano.

\$268

Provoleta Belgrano

Al horno de brasa sazonado con hojas de orégano, acompañado de rodaja de jitomate bola y pimientos del piquillo.

\$210

Chorizo Ahumado Caminito

Salteado con cebolla, pimientos morrón y orégano, servido con chimichurri.

\$196

Chistorra Valle Uco

Chistorra a las brasas servida con una reducción de vino tinto y acompañada de chiles toreados.

\$214

Coliflor La Plata

Asada en horno de brasa con aderezo cremoso de cenizas de cebolla, ajo, habanero y polvo de pistaches.

\$222

SOPAS

Zuppe

Sopa del Día

\$88

Sopa de Zapallo

\$98

Crema de calabaza con papa paja frita.

Jugo de Carne

\$114

Tradicional receta gaucha.

Clam Chowder

\$196

Crema de almejas con patatas y cebolla, aromatizado con hierbas italianas.

ENSALADAS

Insalate

Ensalada Patagonia

\$182

Mezcla de lechugas y arúgula cuidadosamente seleccionada con gajos de pera e higos, almendra fileteada, prosciutto y jitomate deshidratado además de queso de cabra, aderezada con aceite de oliva, sumo de limón y miel de agave.

Ensalada Caprese

\$182

Nuestra interpretación de ensalada caprese, preparada en mesa con rodajas de jitomate, orégano, sumo de limón y sal de Maldon, rodajas de mozzarella fresco, aliño de aceite de oliva y vinagre balsámico.

Ensalada Recoleta

\$168

Mezcla de lechuga cuidadosamente seleccionada, nuez caramelizada, queso gorgonzola, zarzamora, arándano y pera. Con un aliño de betabel, reducción de vino tinto y romero.

Burrata

\$248

Mezcla de jitomates Cherry salteados en aceite de oliva virgen, colocados en una cama de arúgula y suculento queso burrata.

Ensalada Palermo

\$240

Aguacate asado acompañado de arúgula, pistaches, almendras fileteadas y queso de cabra, acompañado con atún fresco en aliño de mostaza antigua y limón.



PASTAS Y RISOTTOS

Bolognesa Lucio

Ragú de filete de res hecho al momento en salsa de tomate aromatizada con albahaca. La pasta se cubre con una masa y se termina en el horno de piedra.

\$280

Carbonara

Tradicional receta elaborada con panceta ahumada frita, yemas de huevo y queso Grana Padano y pimienta negra tostada.

\$220

Salsa Pesto

Pesto de albahaca y finas hierbas, pistachos, queso ricotta y un toque de peperoncino.

\$220

Arrabiata

Mejillones, almejas, calamares y camarones salteados con echalote a la mantequilla y desglasados con vino blanco, para finalmente condimentar con salsa de tomate ligeramente picante.

\$280

Salsa de quesos y azafrán

A base de mozzarella, parmesano, gorgonzola, con azafrán y servido con prosciutto.

\$270

Ravioles de espinacas

Ravioles rellenos de espinacas y queso ricotta, bañados en salsa Alfredo.

\$220

Ravioles de bife

Ravioles rellenos de bife, bolognesa y queso ricotta, bañados en salsa subarosa de tomate y crema.

\$240

Lasagna Bolognesa

Tradicional pasta italiana rellena de bolognesa de bife, queso ricotta y mozzarella, bañada en salsa pomodoro y con queso Grana Padano espolvoreado.

\$240

Lasagna de Vegetales

Elaborada a base de un salteado de espinacas, calabacitas, cebolla, gremolata y elotes. Bañada con salsa pomodoro y espolvoreado de queso Grana Padano.

\$220

Risotto Frutti di Mare

Salteado de camarones, almejas, mejillones y pulpo. Ligado con fumet tradicional, cremosa mantequilla al limón y trufa.

\$290

Risotto con Setas

Mezcla de hongos de temporada salteado con ajo a la mantequilla y queso Grana Padano.

\$240

Risotto con Alcachofas

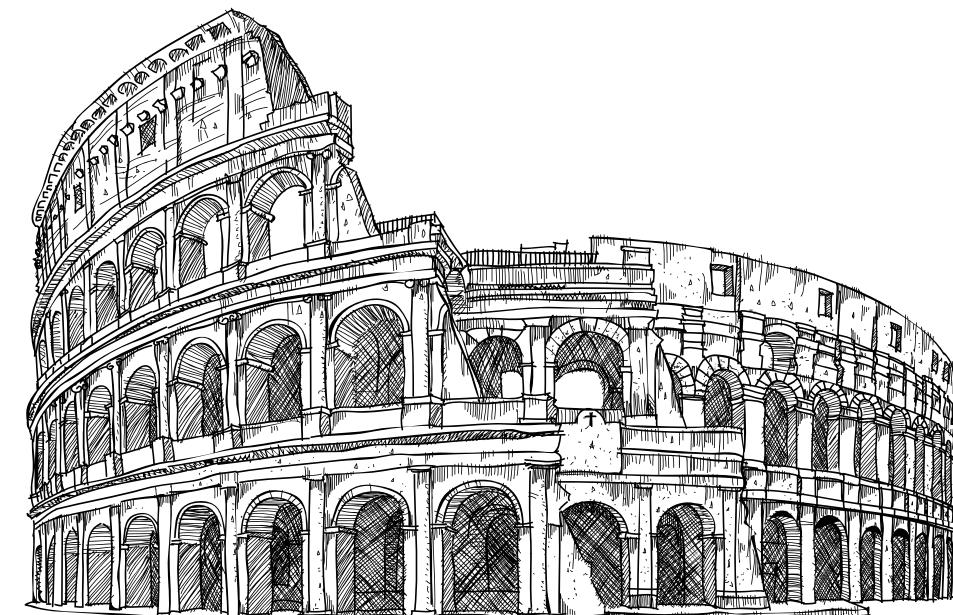
Salteado de corazones de alcachofa y echalote, desglasado con vino blanco y mezclado con cremoso risotto al azafrán. Servido con pimientos del piquillo, rellenos de queso de cabra.

\$240

Ravioles Rellenos de Pulpo

Pasta con tinta de calamar, rellena con una mezcla de queso crema, prosciutto, albahaca y pulpo. Servida en salsa de pesto cremoso.

\$260

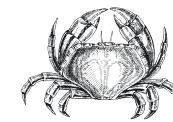




— PIZZAS NAPOLITANAS —

Contemporáneas

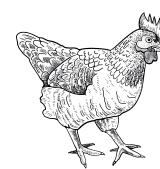
Genova Pizza con base de salsa Alfredo con queso mozzarella, salami Genovés, espinacas, queso gorgonzola, pera caramelizada y queso ricotta.	\$240
Calabresa Pizza con base de salsa pomodoro y queso mozzarella, salami calabrese, jitomate cherry, cebolla, aceitunas negras, aceitunas verdes y albahaca.	\$240
Cuatro Quesos Pizza con base de tomate, queso mozzarella, queso de cabra, queso gorgonzola, queso parmesano y pesto rojo de jitomate deshidratado. Arugula fresca para finalizar.	\$240
Di Mare Pizza con base de pomodoro, un salteado de camarones y pulpo deglasados al vino blanco con paprika.	\$290
Burrata Pizza con base de pomodoro y queso mozzarella, salteado de jitomate cherry, albahaca, arúgula y queso burrata al pesto.	\$280
Mediterránea Pizza con base de pesto y queso mozzarella, jitomate cherry amarillo, prosciutto y queso de cabra.	\$240
Pizza Mare e Terra Base de salsa criolla tradicional, gratinada con queso mozzarella y complementada con panceta de cerdo y atún.	\$270
Pepperoni Pizza con base de salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni.	\$210
Hawaiana Pizza con base de salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón de pavo y piña.	\$210
Pizza del pibe Salsa de pimiento tatemado, chorizo argentino ahumado, cebolla, chile güero en escabeche, gratinada con queso mozzarella y queso permesano rallado.	\$298



PESCADOS Y MARISCOS

Pesce e Frutti di Mare

Salmón Alcaperi Crema de alcacarras y reducción de vino blanco con limón persa acompañado con un campestre de verduras de temporada.	\$320
Ventresca de Salmón Lonja de salmón acompañado de un salteado de vegetales al limón.	\$264
Salmón a la Toscana Tradicional crema de jitomates deshidratados, espinaca, berenjenas mediterráneas y poro asado.	\$320
Salmón Amaretti Servido sobre un cremoso pure de camote y salsa de almendras, terminado con un aliño de espárragos, arugula e hinojo al amarettto.	\$344
Pesca del Día a la Putanesca Filte de pescado horneado con vino blanco y mantequilla, montado sobre un puré de papa, bañado con salsa putanesca y beurre blanc.	\$294
Atún Mediterráneo Atún a las brasas acompañado de pure de chícharo y vegetales, bañados en una salsa de tomates con albahaca, aceituna y alcacarras con un ligero toque de limón.	\$320
Atún en salsa de pera e hinojo Medallón de atún al grill con mix de ajonjolí, crema de hinojo y pera. Servido con corazones de alcachofa y almendra.	\$320
Gamberoni al Vino Camarones U/12 salteados en vino tinto con paprika y beurre blanc.	\$390
Pulpo Capri Tentáculos de pulpo con puré de chícharo, calabacines salteados en aceite picante y mix de pimientos.	\$398



DE LA GRANJA

Suprema de Pollo a la Napolitana

Pechuga de pollo bañada en salsa napolitana, rodajas de tomate fresco y gratín de queso mozzarella.

\$248

Milanesa de Pollo

Empanizado milanés acompañado de papas fritas.

\$232

Milanesa de Ternera

Filete de ternera empanizado a la milanés acompañado de papas fritas.

\$294

Medallones de Res Almendrados

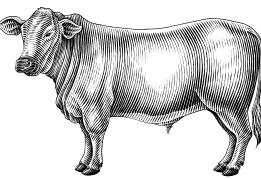
Medallones de filete de res (300 gr), bañados en una salsa de almendras y acompañados con puré de papa.

\$408

Medallones de Res en salsa de Vino Tinto

Medallones de filete de res (300 gr), con una reducción de vino tinto y romero. Como guarnición puré de papa.

\$408



DE LA PARRILLA ARGENTINA

Entraña 400 gr.

Suculento corte de res, de sabor intenso y marmoleo moderado, asado al horno de brasa que hace de su membrana una textura crocante. Termino recomendado 3/4.

\$560

Bife de Chorizo (Rib-Eye) 400 gr.

Corte suave y jugoso de abundante marmoleo extraído del costillar. Lo caracteriza su intenso sabor y su suculenta grasa.

\$610

Bife Angosto (New York) 400 gr.

De textura más firme, el Bife angosto cuenta con marmoleo moderado y suculento sabor.

\$560

Arrachera 300 gr.

De textura suave y poco marmoleo, la arrachera es el corte ideal para los que gustan de cortes semi-magros y deliciosos.

\$330

Asado de Tira (Short Rib) 400 gr.

Costilla cargada con sus característicos tres huesos, de intenso marmoleo y textura firme.

\$560

Vacio Argentino 400 gr.

De fibras firmes y moderado marmoleo, el vacío contiene un sabor intenso y suculento.

\$490

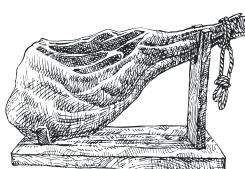
Bife de Lomo 300 gr.

Filete de res asado al término de su elección, ideal para quien gusta de una carne magra y jugosa.

\$390

El gramaje de nuestros productos se mide en crudo.

Pregunte a su mesero por el tiempo de espera de cada corte ya que varía dependiendo del grosor de la carne.



— QUINCHO XL —

Porterhouse 1 kg.

Corte fino con su característico hueso en forma de “T”, de grasa y marmoleo equilibrado.

\$1,684

Bife de Chorizo (Rib Eye) 700 gr.

Corte suave y jugoso de abundante marmoleo, extraído del costillar. Lo caracteriza su intenso sabor y su suculenta grasa.

\$1,200

Kansas 800 gr.

El corte Kansas o New York con hueso, es de moderado marmoleo y textura firme, pero con un sabor suave al paladar.

\$1,200

Tomahawk 1 kg.

Con todas las características del Rib Eye, el Tomahawk posee abundante marmoleo, textura suave e intenso sabor en boca, con su característico hueso alargado, idóneo para ocasiones especiales.

\$1,696

Vacio Argentino 1 kg.

De fibras firmes y moderado marmoleo, el vacío contiene un sabor intenso y suculento.

\$1,200

Asado de Tira 700 gr.

Costilla cargada con sus característicos tres huesos, de intenso marmoleo y textura firme.

\$840

Entraña 800 gr.

Suculento corte de res, de sabor intenso y mármoleo moderado, asado al horno de brasa que hace de su membrana una textura crocante. Termino recomendado 3/4.

\$1,080

— GUARNICIONES —

Puré de Papa

\$ 80

Papa Frita

\$ 80

Papas Rotas

\$ 80

Papa al Plomo

\$ 80

Espinacas a la Crema

\$ 80

Camote Asado

\$ 80

Arúgula y Parmesano

\$ 80

Vegetales a la Parrilla

\$ 80

Puré de Camote

\$ 80

Coliflor al Gratín

\$ 80

*Incluida una guarnición en cortes regulares y dos en cortes XL.



— POSTRES —

Blintzes

Deliciosas crepas rellenas de betún a base de queso crema y vaina de vainilla, acompañadas con una compota de frutos rojos y coronadas con una bola de helado de vainilla.

\$230

Pastel de Tres Leches

Bizcocho bañado en mezcla de tres leches, cubierto con dulce de leche acompañado con trozos de nueces caramelizadas.

\$230

Panqueques de Tiramisú

Nuestra interpretación de un clásico, panqueque bañado en café expresso y licor de café, con una crema de queso mascarpone.

\$230

Cheesecake de Guayaba

Cheesecake elaborado con pulpa y trozos de guayaba natural, sobre una base de galleta, bañado con un coulis de guayaba.

\$230

Coulant de Chocolate (20 min)

Suave bizcocho de chocolate con relleno líquido de chocolate bañado de más chocolate acompañado con helado de vainilla.

\$230

Flan Casero

La especialidad de la casa, delicioso flan cremoso, acompañado de dulce de leche y crema montada.

\$230

Bruce Cake

Deliciosas capas de bizcocho húmedo de chocolate, relleno y cubierto con nuestro especial ganache de chocolate semiamargo, acompañado con salsa de chocolate y fresas.

\$230

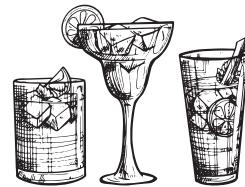
Tarta de higos

Base de masa sablé, relleno de queso de cabra, cubierta de compota de higos, acompañado de una crema de cassis, decorado con pistaches.

\$230

Lucio

ITALO-ARGENTINO



COCTELERÍA DE AUTOR

LUCIO NEGRONI

Mezcal Unión más las notas de Campari y el sabor del Vermuth Rosso ahumado y saborizado con jamaica.

Crean el perfecto equilibrio de nuestro negroni.

\$210

LUCCA

Gin Tanqueray con toda la nota de Ron de Coco y la magia del maracuyá más la acidez de un toque de limón eureka.

\$210

BALDOMERO

Nuestro cóctel de frutos rojos con la magia del Gin Tanqueray y el equilibrio del jengibre.

\$210

GEMINA

Zarzamoras frescas del huerto más el Mezcal Unión y nuestro jarabe de la casa con su perfume a zarzamoras y sus notas cítricas.

\$210

BUBBLE GUM

Delicioso sabor sandía con todo el poder del Gin Tanqueray convertido en un cóctel fresco y muy perfumado.

\$210

PALERMO

Chandon Garden Spritz más Tanqueray Ten con notas cítricas de limón amarillo y un toque de burbujas de agua mineral.

\$210

CÉSAR AUGUSTO

Vodka Belvedere con notas de licor de saúco y el perfecto equilibrio de limón y agua tónica.

\$210

TIRAMISÚ

Todo el gran sabor de un postre de tiramisú con notas a cognac Hennessy VS y el aroma de café.

\$210

SIRILO

Sabor y magia del té Butterfly más el equilibrio del Tanqueray Rangpur y sus notas cítricas.

\$210

ALESSANDRA

Licor de Baileys junto con la armonía del Libor, más las grandes notas de café espresso y la magia de la avellana, almendra y polvo de mazapán.

\$210

*Todos nuestros tragos son dobles (3 oz) en destilados a excepción de coctelería, cerveza y vinos.
Prohibida la venta de alcohol a menores de edad.

— TEQUILAS —

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
<i>Maestro Dobel Blanco</i>	750 ml	\$240	\$1,690
<i>Maestro Dobel Reposado</i>	750 ml	\$266	\$1,860
<i>Maestro Dobel Diamante</i>	750 ml	\$280	\$2,160
<i>Maestro Dobel Pavito</i>	750 ml	\$340	\$2,440
<i>Maestro Dobel 50 Cristalino</i>	750 ml	\$864	\$7,496
<i>Maestro Dobel Atelier</i>	750 ml	\$1,620	\$9,620
<i>Maestro Dobel 50 1967</i>	750 ml	\$2,640	\$18,800
<i>Reserva de la Familia Platino</i>	750 ml	\$388	\$2,820
<i>Reserva de la Familia Reposado</i>	750 ml	\$432	\$3,400
<i>Reserva de la Familia Añejo Cristalino</i>	700 ml	\$540	\$4,200
<i>Reserva de la Familia Añejo</i>	750 ml	\$840	\$5,998
<i>Tradicional Reposado</i>	950 ml	\$200	\$1,340
<i>Tradicional Plata</i>	950 ml	\$194	\$1,340
<i>Tradicional Cristalino</i>	750 ml	\$246	\$1,694
<i>Centenario Plata</i>	700 ml	\$172	\$1,168
<i>Centenario Reposado</i>	700 ml	\$172	\$1,168
<i>Centenario Añejo</i>	695 ml	\$260	\$1,820
<i>Centenario Añejo Cristalino</i>	750 ml	\$520	\$4,200
<i>Centenario Leyenda</i>	750 ml	\$756	\$6,048
<i>1800 Blanco</i>	700 ml	\$236	\$1,520
<i>1800 Reposado</i>	700 ml	\$248	\$1,642
<i>1800 Añejo</i>	700 ml	\$300	\$1,880
<i>1800 Cristalino</i>	700 ml	\$346	\$2,484
<i>1800 Milenio</i>	700 ml	\$972	\$6,480

— TEQUILAS —

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
<i>Don Julio Blanco</i>	750 ml	\$314	\$2,246
<i>Don Julio Reposado</i>	750 ml	\$322	\$2,268
<i>Don Julio 70 Cristalino</i>	750 ml	\$334	\$2,462
<i>Don Julio 1942</i>	750 ml	\$864	\$6,480
<i>Don Julio Última Reserva</i>	750 ml	\$3,000	\$18,000
<i>Herradura Plata</i>	700 ml	\$200	\$1,520
<i>Herradura Reposado</i>	700 ml	\$280	\$1,944
<i>Herradura Ultra</i>	750 ml	\$302	\$2,268
<i>7 Leguas Blanco</i>	750 ml	\$280	\$2,096
<i>7 Leguas Reposado</i>	750 ml	\$322	\$2,268
<i>Patrón Reposado</i>	750 ml	\$292	\$2,100
<i>Patrón Añejo</i>	750 ml	\$316	\$2,268
<i>Casa Dragones Blanco</i>	750 ml	\$540	\$4,428
<i>Casa Dragones Joven</i>	750 ml	\$1,296	\$8,424
<i>Defrente Blanco</i>	700 ml	\$196	\$1,728
<i>Luna Azul Blanco</i>	750 ml	\$182	\$1,186
<i>Luna Azul Reposado</i>	750 ml	\$190	\$1,296
<i>Volcán Blanco</i>	750 ml	\$408	\$2,920
<i>Volcán Añejo Cristalino</i>	750 ml	\$648	\$5,080
<i>Volcán de Mi Tierra XA</i>	750 ml	\$1,296	\$8,424
<i>Volcán Blanco Tahona</i>	750 ml	\$832	\$6,696
<i>Altos Plata</i>	750 ml	\$226	\$1,620
<i>Altos Reposado</i>	750 ml	\$260	\$1,866
<i>Tesoro Azul Cristalino</i>	750 ml	\$216	\$1,728
<i>Tesoro Azul Blanco</i>	750 ml	\$162	\$1,296
<i>Clase Azul Plata</i>	750 ml	\$1,020	\$8,100
<i>Clase Azul Reposado</i>	750 ml	\$1,232	\$9,720

M E Z C A L E S

		Copeo	Botella
400 Conejos Blanco Joven	750 ml	\$216	\$1,642
400 Conejos Espadín Reposado	750 ml	\$248	\$1,792
400 Conejos Espadín-Tobalá	750 ml	\$260	\$2,049
400 Conejos Espadín-Cuishe	750 ml	\$268	\$2,098
Creyente Joven Espadín	750 ml	\$280	\$2,218
Creyente Cristalino Reposado	750 ml	\$320	\$2,298
Creyente Cuishe	750 ml	\$396	\$3,032
Creyente Tobalá	750 ml	\$430	\$3,268
Mezcal Unión	750 ml	\$270	\$2,060
Ojo de Tigre Espadín-Tobalá	750 ml	\$326	\$2,450
Ojo de Tigre Reposado Espadín-Tobalá	750 ml	\$290	\$2,320
Montelobos	750 ml	\$302	\$2,268
Don Mateo Blanco	750 ml	\$210	\$1,650
Don Mateo Manso Sahuayo	750 ml	\$218	\$1,700
Don Mateo Pechuga	750 ml	\$260	\$1,948
Don Mateo Silvestre	750 ml	\$270	\$2,060
Don Mateo Alto	750 ml	\$302	\$2,268
Armonía Maduro en Vidrio (<i>Inaequidens</i>)	750 ml	\$292	\$2,160
Armonía Ensamble (<i>Cupeatratra e Inaequidens</i>)	750 ml	\$336	\$2,408
Puras promesas Ensamble 42	750 ml	\$346	\$2,268
Puras promesas Ensamble 45	750 ml	\$384	\$2,484
Xpectro Joven 46 Grados (<i>Chino, Espadincillo, Alto</i>)	750 ml	\$260	\$2,080

G I N E B R A

		Copeo	Botella
Tanqueray	750 ml	\$222	\$1,692
Tanqueray Flor de Sevilla	750 ml	\$240	\$1,820
Tanqueray Rangpur	750 ml	\$240	\$1,820
Tanqueray Bossa Nova	750 ml	\$244	\$1942
Tanqueray Ten	750 ml	\$302	\$2,182
Hendrick's	750 ml	\$334	\$2,700
Bombay	750 ml	\$246	\$1,814
Beefeater	750 ml	\$222	\$1,642
Beefeater Pink	750 ml	\$260	\$1,880
Beefeater 24	750 ml	\$328	\$2,592
Monkey 47	500 ml	\$550	\$3,132

*Todos nuestros tragos son dobles (3 oz) en destilados a excepción de coctelería, cerveza y vinos.
Prohibida la venta de alcohol a menores de edad.

R O N

		Copeo	Botella
Matusalem Platino	750 ml	\$149	\$994
Matusalem Clásico	750 ml	\$159	\$1,058
Matusalem Gran Reserva 15 Años	750 ml	\$206	\$1,402
Matusalem Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$280	\$1,996
Matusalem Gran Reserva 23 Años	750 ml	\$430	\$3,180
Matusalem XO	750 ml	\$860	\$7,000
Kraken Black	750 ml	\$138	\$994
Kraken Ghost	750 ml	\$134	\$994
Zacapa 23 Años	750 ml	\$394	\$2,980
Zacapa XO	750 ml	\$848	\$6,530
Capitán Morgan	750 ml	\$160	\$1,124
Bacardí Blanco	980 ml	\$160	\$1,124
Bacardí Añejo	750 ml	\$160	\$1,124
Eminente Reserva	750 ml	\$390	\$3,132
Havana Club 3 Años	750 ml	\$162	\$1,280
Havana Club 7 Años	750 ml	\$198	\$1,520
Havana Club Selección	750 ml	\$420	\$3,088
Malibú	750 ml	\$140	\$1,060
Appleton Estate	750 ml	\$162	\$1,520
Flor de Caña Gold 4 años	750 ml	\$149	\$1058
Flor de Caña Gran Reserva 12 Años	750 ml	\$270	\$2,160
Flor de Caña Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$302	\$2,376
Flor de Caña Gran Reserva 25 Años	750 ml	\$908	\$6,912
Aconte Blanco	750 ml	\$212	\$1,426
Aconte Añejo 7 Años	750 ml	\$334	\$2,378

B R A N D Y

		Copeo	Botella
Torres 5	700 ml	\$178	\$1,060
Torres 10	700 ml	\$238	\$1,360
Torres 15	700 ml	\$270	\$2,160
Torres 20	700 ml	\$432	\$3,132
Torres Alta Luz Cristalino	700 ml	\$278	\$2,098
Jaime I	700 ml	\$844	\$5,400
Azteca de Oro	700 ml	\$174	\$1,060
Terry Centenario	700 ml	\$240	\$1,348
Magno	700 ml	\$240	\$1,348
Gran Duque de Alba	700 ml	\$432	\$3,090
Cardenal Mendoza	700 ml	\$384	\$2,808
Reserva Del Mamut	700 ml	\$8,760	\$70,000

WHISKY

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
<i>Bushmills Black Bush</i>	750 ml	\$260	\$1,838
<i>Bushmills Black Bush Single Malt 10 Años</i>	750 ml	\$368	\$2,592
<i>Bushmills Black Bush Single Malt 12 Años</i>	750 ml	\$388	\$2,810
<i>Bushmills Black Bush Single Malt 16 Años</i>	750 ml	\$562	\$4,968
<i>Bushmills Black Bush Single Malt 21 Años</i>	750 ml	\$1,944	\$13,800
<i>J. W. Etiqueta Roja</i>	750 ml	\$192	\$1,232
<i>J. W. Etiqueta Negra</i>	750 ml	\$302	\$2,464
<i>J. W. Etiqueta Double Black</i>	750 ml	\$394	\$2,894
<i>J. W. Black Ruby</i>	750 ml	\$412	\$3,240
<i>J. W. Etiqueta Verde</i>	750 ml	\$648	\$5,078
<i>J. W. Etiqueta Dorada</i>	750 ml	\$500	\$4,000
<i>Johnnie Walker 18</i>	750 ml	\$746	\$5,618
<i>J. W. Etiqueta Azul</i>	750 ml	\$1,296	\$10,300
<i>J. W. King George V</i>	700 ml	\$3,456	\$22,000
<i>Buchanan's 12</i>	750 ml	\$300	\$2,360
<i>Buchanan's Master</i>	750 ml	\$338	\$2,700
<i>Buchanan's Two Souls</i>	750 ml	\$374	\$2,700
<i>Buchanan's Pineapple</i>	750 ml	\$334	\$2,620
<i>Buchanan's 18</i>	750 ml	\$648	\$5,078
<i>Buchanan's Red Seal</i>	750 ml	\$1,200	\$10,260
<i>Old Parr 12</i>	750 ml	\$260	\$2,042
<i>Singleton 12</i>	700 ml	\$432	\$3,240
<i>Bulleit Bourbon</i>	750 ml	\$280	\$1,880

WHISKY

		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
<i>Macallan 12</i>	700 ml	\$466	\$3,672
<i>Macallan 15</i>	700 ml	\$1,028	\$7,884
<i>Macallan Rare Cask</i>	700 ml	\$1,468	\$11,880
<i>Buffalo Trace</i>	750 ml	\$194	\$1,540
<i>Eagle Rare</i>	750 ml	\$278	\$2,220
<i>Glenfiddich 12 Single Malt</i>	750 ml	\$432	\$3,024
<i>Glenfiddich 15 Single Malt</i>	750 ml	\$464	\$4,538
<i>Glenfiddich 18 Single Malt</i>	750 ml	\$756	\$5,832
<i>Glenfiddich 21 Single Malt</i>	750 ml	\$1,836	\$13,500
<i>Glenmorangie The Original</i>	700 ml	\$345	\$2,744
<i>Jack Daniel's</i>	700 ml	\$212	\$1,492
<i>Jack Daniel's Honey</i>	700 ml	\$212	\$1,492
<i>Jack Daniel's Gentleman</i>	700 ml	\$302	\$2,268
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	700 ml	\$322	\$2,400
<i>Chivas Regal 12</i>	750 ml	\$280	\$2,041
<i>Chivas Regal Extra</i>	750 ml	\$396	\$2,862
<i>Chivas Regal 15</i>	700 ml	\$432	\$3,456
<i>Chivas Royal Salute 21</i>	750 ml	\$1,080	\$8,640
<i>Ballantine's Finest</i>	750 ml	\$174	\$1,124
<i>Fireball Cinnamon</i>	750 ml	\$296	\$1,620

VODKA

		Copeo	Botella
Smirnoff 21	750 ml	\$176	\$1,168
Smirnoff X1 Tamarindo	750 ml	\$176	\$1,168
Smirnoff Guava	750 ml	\$176	\$1,168
Ketel One	750 ml	\$284	\$1,760
Ciroc	750 ml	\$282	\$2,160
Stolichnaya	750 ml	\$206	\$1,296
Stolichnaya Elite	700 ml	\$324	\$2,322
Absolut Azul	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Mandarin	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Pears	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Raspberri	750 ml	\$182	\$1,286
Absolut Lime	750 ml	\$182	\$1,286
Grey Goose	750 ml	\$302	\$2,160
Belvedere	750 ml	\$324	\$2,278

COGNAC

		Copeo	Botella
Hennessy VSOP	700 ml	\$422	\$3,348
Hennessy XO	700 ml	\$1,296	\$10,500
Hennessy Paradise	700 ml	\$8,800	\$69,000
Martell VSOP	700 ml	\$422	\$3,348
Martell Blue Swift	700 ml	\$456	\$3,600
Martell Cordon Blue	700 ml	\$1,600	\$12,000
Martell XO	700 ml	\$1,296	\$10,500
Courvoisier VSOP	700 ml	\$422	\$3,348
Louis XIII	700ml	\$18,000	\$120,000

LICORES

	Copeo		Copeo
Licor 43	\$198	Campari	\$196
Licor 43 Horchata	\$160	Midori	\$206
Baileys	\$198	Absinth	\$304
Libor	\$196	Frangelico	\$206
Amaretto Disaronno	\$240	Sambucca Vaccari Blanco	\$196
RumChata	\$218	Sambucca Vaccari Nero	\$208
Licor Pacharán Zoco	\$180	Jägermeister	\$240
Anís Cadenas	\$184	Hpnotiq	\$304
Chinchón Seco	\$176	Strega	\$270
Chinchón Dulce	\$176	Kahlúa	\$140
Chinchón Campechano	\$176	Chartreuse Amarillo	\$346
Grand Marnier	\$260	Chartreuse Verde	\$358
Fernet Branca	\$240	Aperol	\$198
Galliano	\$196	Limoncello Caravella	\$140

CERVEZAS

Peroni (Italia)	355 ml	\$ 74
Corona	355 ml	\$ 60
Corona Light	355 ml	\$ 50
Victoria	355 ml	\$ 50
Pacífico Clara	355 ml	\$ 50
Negra Modelo	355 ml	\$ 60
Modelo Especial	355 ml	\$ 60
Michelob Ultra	355 ml	\$ 60
Stella Artois	330 ml	\$ 60
Corona Cero (Sin Alcohol)	355 ml	\$ 50

Artesanales

La Brü (IPA, Porter, Lager, Stout, Doble IPA)	355 ml	\$ 90
La Brü edición MRL (estilo lager)	355 ml	\$ 90

REFRESCOS Y MÁS

Refresco	335 ml	\$ 48
Perrier	335 ml	\$ 78
San Pellegrino	750 ml	\$ 144
Topo Chico	600 ml	\$ 180
Agua Embotellada	600 ml	\$ 40
Agua de Coco	330 ml	\$ 60
Limonada	335 ml	\$ 52
Naranjada	335 ml	\$ 52
Boost	235 ml	\$ 68
Red Bull	250 ml	\$ 78
Cóctel sin Alcohol		\$ 98
Café Americano		\$ 48
Café Capuccino		\$ 60
Café Espresso		\$ 48
Café Irlandés		\$ 180
Tea Forte		\$ 80

— VINOS BLANCOS —

MÉXICO

		Copeo	Botella
Casa Madero 2V (Parras Coahuila)	750 ml	-	\$ 920
Casa Madero Cosecha Tardía (Parras Coahuila)	375 ml	-	\$ 920
Albo Grenache Blanc (Aguascalientes)	750 ml	\$174	\$ 820
École Chardonnay (Valle de Guadalupe)	750 ml	-	\$ 950
Casa Madero Vino Naranja (Parras Coahuila)	750 ml	\$280	\$1,800
Henrri Lurton Chardonnay Vino Naranja (Valle de guadalupe)			\$1,400

ESPAÑA

Remírez de Ganuza Garnacha Blanca, Viura, Malvasía blanca (Rioja)	750 ml	-	\$2,800
Beronia Verdejo (Rueda)	750 ml	\$158	\$ 810
Diamante Semi-dulce (Rioja)	750 ml	-	\$ 700
Rías del Mar Albariño (Rías Braixas)	750 ml	-	\$1,100
Viña Esmeralda Moscatel Gewürztraminer (Penedés)	750 ml	\$140	\$ 750

ITALIA

Terreliade Inzolia - Chardonnay (Sicilia)	750 ml	-	\$1,100
Principato Pinot Grigio (Provincia Di Pavia)	750 ml	\$174	\$ 820

CHILE

Undurraga Chardonnay (Valle Central)	750 ml	-	\$ 640
--------------------------------------	--------	---	--------

FRANCIA

Domianes Schlumberger Alsace (Alsacia)	750 ml	-	\$1,460
Louis Jadot Pouilly Fuisse (Bourgogne)	750 ml	-	\$2,200
Barton & Guestier Sauternes (Bordeaux)	750 ml	-	\$1,980

USA

Mer Soleil Chardonnay (Monterey County)	750 ml	-	\$2,160
---	--------	---	---------

— VINOS ROSADOS —

MÉXICO

		Copeo	Botella
Casa Madero V (Parras Coahuila)	750 ml	-	\$ 920
Rosatus Malbec Tempranillo (Aguascalientes)	750 ml	\$180	\$ 820
École Grenache (Valle de Guadalupe)	750 ml	-	\$1,050

ARGENTINA

Luigi Bosca Pinot Gris Syrah Rosé (Mendoza)	750 ml	-	\$1,360
---	--------	---	---------

CHILE

Santa Digna Cabernet Sauvignon (Valle Central)	750 ml	-	\$ 700
--	--------	---	--------

FRANCIA

Whispering Angel	750 ml	\$ 320	\$1,490
STUDIO by Miraval Cinsault, Garnacha, Rolle, Tibouren	750 ml	-	\$1,400
Minuty Prestige	750 ml	-	\$1,400

— VINOS TINTOS —

MÉXICO

		Valle de Guadalupe	Copeo	Botella
Gran Ricardo Monte Xanic	750 ml	-		\$3,000
Balero Cabernet S. y Merlot	750 ml	-		\$1,160
Sto. Tomás Barbera	750 ml	-		\$1,160
Sto. Tomás Duetto	750 ml	-		\$2,800
Norte 32 Cabernet Sauvignon	750 ml	-		\$1,400
Adobe de Guadalupe Jardín Secreto	750 ml	-		\$1,660
Convertible Rojo Ruby Cabernet,	750 ml	-		\$1,220
Zinfandel, Nebbiolo, Colombard				
Fauno Nebbiolo, Cabernet Sauvignon	750 ml	-		\$2,260
Pies de Tierra Syrah, Tempranillo	750 ml	-		\$1,500
Mariatinto	750 ml	-		\$1,760
Mogor Badan	750 ml	-		\$2,280
Henri Lurton Le Nebbiolo	750 ml	-		\$1,400
Ícaro	750 ml	-		\$2,380
Vino de Piedra	750 ml	-		\$2,498
École Nebbiolo / Cabernet Sauvignon	750 ml	-		\$1,300
Los nietos Reserva cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot.	750 ml	-		\$1,980
Rolu Tempranillo (San Vicente B.C.)	750 ml	-		\$1,500
Cava Quintanilla Reserva Syrah (S.L.P)	750 ml	-		\$1,400

Parras Coahuila

Casa Madero Merlot	750 ml	-	\$1,000
Casa Madero Syrah	750 ml	-	\$1,000
Casa Madero 3V	750 ml	-	\$1,000
Casa Madero Gran Reserva 3V	750 ml	-	\$1,688
Casa Madero Gran Reserva Shiráz	750 ml	-	\$1,668

ARGENTINA

Mendoza

Luigi Bosca Malbec Doc	750 ml	-	\$1,420
Altos Las Hormigas Malbec Terroir	750 ml	-	\$1,160
Salentein Malbec Reserva	750 ml	-	\$1,100
Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon Reserva	750 ml	\$230	\$1,160
Terrazas de los Andes Malbec Reserva	750 ml	\$230	\$1,160
Kuntur Bonarda	750 ml	-	\$1,900
Kuntur Malbec	750 ml	-	\$1,900

ESPAÑA

	Toro	Copeo	Botella
Pintia	750 ml	-	\$3,380
Termes (<i>Numanthia</i>)	750 ml	-	\$2,040
<i>Numanthia</i>	750 ml	-	\$2,900
La Mula de la Quietud	750 ml	-	\$5,800
Beronia Crianza	Rioja	750 ml	\$190 \$960
Beronia Reserva		750 ml	\$320 \$1,728
Beronia Gran Reserva		750 ml	\$450 \$2,378
Roda Reserva		750 ml	- \$2,340
Macán Clásico		750 ml	- \$3,000
CVNE Imperial		750 ml	- \$1,900
Contino Reserva		750 ml	- \$2,800
Remírez de Ganuza		750 ml	- \$3,200
Marquez de Murrieta		750 ml	- \$2,100
CM (Matarromera)		750 ml	- \$2,200
Callejo Flores de Callejo	Ribera del Duero	750 ml	- \$1,200
Parajes de Callejo		750 ml	- \$1,980
Pesquera Crianza		750 ml	- \$1,500
Pesquera Reserva		750 ml	- \$2,400
Pago de Carraovejas		750 ml	- \$2,480
Arzuaga Crianza		750 ml	\$350 \$1,620
Arzuaga Reserva		750 ml	- \$4,800
Arzuaga Gran Reserva		750 ml	- \$6,200
Celeste Crianza		750 ml	- \$1,300
Matarromera Crianza		750 ml	- \$1,980
Matarromera Reserva		750 ml	- \$3,000
Matarromera Prestigio		750 ml	- \$5,200
Vega Sicilia Único		750 ml	- \$17,200
Vega Sicilia 5º Valbuena		750 ml	- \$6,800
Alión		750 ml	- \$4,060
PSI By Pingus		750 ml	- \$2,340
Flor de Pingus		750 ml	- \$4,800
Atrium Merlot	Penedés	750 ml	- \$900
Más La Plana		750 ml	- \$2,600
Salmos	Priorat	750 ml	- \$1,650
ITALIA			
Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo (<i>Puglia</i>)	750 ml	-	\$1,020
Masseto 2019 (<i>Toscana</i>)	750 ml	-	\$48,000

CHILE

	Valle Central	Copeo	Botella
Santa Digna Carmenére	750 ml	\$160	\$ 750
Manso de Velasco	750 ml	-	\$2,400
USA			
Caymus Cabernet Sauvignon	750 ml	-	\$3,860
Caymus Zinfandel	750 ml	-	\$3,100
Opus One Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc y Malbec	750 ml	-	\$19,800

FRANCIA

Paveil De Luze (<i>Margaux</i>)	750 ml	-	\$2,970
Frank Phélan (<i>Saint Estéphe</i>)	750 ml	-	\$2,280
Louis Jadot Pinot Noir (<i>Bourgogne</i>)	750 ml	-	\$1,640
Petrus (<i>Pomerol</i>) 2007	750 ml	-	\$110,000

CHAMPAGNE

	Copeo	Botella
Moët & Chandon Brut	750 ml	- \$ 2,800
Moët & Chandon Brut Mini	375 ml	- \$ 1,400
Moët & Chandon Nectar Imperial	750 ml	- \$ 3,000
Moët & Chandon Rosé	375 ml	- \$ 3,348
Moët & Chandon Ice	700 ml	- \$ 3,400
Dom Pérignon	700 ml	- \$ 8,600
Dom Pérignon Luminous	750 ml	- \$ 10,600
Armand de Brignac Brut	750 ml	- \$ 16,200
Armand de Brignac Rosé	750 ml	- \$ 16,200
Veuve Clicquot Brut	750 ml	- \$ 3,000
Louis Roederer Brut Premier	750 ml	- \$ 3,800
Lanson Rosé	750 ml	- \$ 3,000

PROSECCO

	Copeo	Botella
Torresella Prosecco	750 ml	- \$ 900

ESPUMOSOS

	Copeo	Botella
Chandon Delice	750 ml	\$240 \$1,200
Chandon Garden Spritz	750 ml	\$240 \$1,200

JEREZ Y OPORTO

	Copeo	Botella
Tío Pepe (<i>Jerez</i>)	750 ml	\$130 \$1,040
Ferreira Tawny	700 ml	\$130 \$1,100
Ferreira Blanco	700 ml	\$130 \$1,140
Taylor's Reserva	750 ml	\$240 \$1,920
Casals		\$160 \$1,280

GRAPPA

	Copeo	Botella
Grappa Piave Cuore	700 ml	\$180 \$1,280
Grappa Reserva	500 ml	\$380 \$1,900