

EL ARTE DEL BUEN COCINAR

DESDE



2022

Nuestra cocina rinde homenaje a la gastronomía a través de recetas cuidadosamente elaboradas, donde la sencillez se encuentra con la excelencia de cada ingrediente. Pizzas artesanales, pastas al dente, risottos cremosos y carpaccios delicadamente preparados se acompañan de una selección de vinos pensada para realzar cada experiencia.

¡BUON APPETITO!

Lucio

P O S T R E S

Dolci

Crocante de avellana Pastel cremoso de chocolate amargo con praliné crocante.	\$240
Tarta Vasca Tarta cremosa de vainilla y compota de higo.	\$240
Tiramisú Preparado en mesa con licor de café y crema de mascarpone.	\$240
Flan casero Tradicional receta argentina.	\$190
Chai brûlée Aromatizado con especias y té negro, caramelizado en mesa.	\$190
Tarta de nuez Con relleno de cajeta acompañada de helado de vainilla.	\$220

Todos nuestros precios incluyen IVA.

E N T R A D A S

Antipasti

Selección de Ibéricos 50 g de jamón Joselito	\$790
50 g de jamón 5 jotas	\$790
Plato de Quesos (125 g). Variedad de quesos semi curados.	\$390
Tabla de charcutería serrana (120 g). Lomo embuchado, salchichón y chorizo.	\$240
Platón de Antipastos (Piatto di antipasti). Plato de fiambres, quesos y aceitunas.	\$430
Pulpo Santa Lucia (Polpo alla Luciana) Preparado con salsa ligera de ajo, tomate cherry, alcaparras, aceitunas verdes, pepperoncini y perejil.	\$280
Corazones de Alcachofa en Salsa de Quesos Quesos gratinados en horno de brasa.	\$280
Espárragos a la parrilla Aliñados con aceite de oliva, sal de grano y queso parmesano.	\$190
Elotes trufados A las brasas bañados en salsa bechamel, espolvoreados con parmesano y aromatizados con tartufo.	\$280

DE LA PARRILLA ARGENTINA

Bife de Chorizo (Rib-Eye) 400 g	\$710
Bife Angosto (New York) 400 g	\$620
Arrachera 300 g	\$390
Vacío 400 g	\$520
Solomillo 300 g	\$420
Proterhouse 1 kg	\$1,800
Bife de chorizo (rib eye) 700g	\$1,500
Kansas 800 g	\$1,400
Vacío 1 kg	\$1,450
Solomillo 800 g	\$1,100

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.

GUARNICIONES

**Una a elegir*

Puré de Papa
Puré de camote
Papa Frita
Ensalada Lucio
Papa plomo
Espinacas a la crema
Vegetales a la parrilla

CARPACCIOS

Carpaccio de Salmón ahumado (Carpaccio di Salmone). Aliñado con zumo de limón, aderezo de jocoque y mostaza, cebolla morada y alcaparras.	\$290
Carpaccio de Atún (Carpaccio di Tonno). Aliñado con zumo de limón, aceite de oliva, pimienta negra y verde, alcaparras, queso grana padano y alioli casero.	\$260
Carpaccio de Aguacate (Carpaccio di Avocado): Con tapenade a la provenzal, aliñado con zumo se limón, aceite de oliva, arugúla y láminas de queso grana padano.	\$210
Solomillo al balsámico (Carpaccio di Manzo). Sellado a la parrilla en costra de pimienta y sal de grano, cebollas encurtida y hongos en conserva terminado con queso pecorino trufado.	\$310

RISOTTOS

Frutti di Mare Arroz Arborio cremado con mantequilla al limón y trufa, terminado con camarones, almejas, mejillones y pulpo.	\$310
Rabo de toro y hongos silvestres. Arroz arborio salteado con hongos de temporada y terminado con rabo de toro braseado.	\$320
Orzotto y Ossobuco. Pasta corta salteada a la mantequilla y azafrán con ossobuco glaseado en salsa de chiles fermentados.	\$390
Risotto de Quesos y filete Arroz arborio cremado con queso pecorino, manchego curado y mozzarella terminado con filete de res, salsa criolla y pimientos salteados.	\$390

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.

PLATILLOS PRINCIPALES

Pulpo Capri Sobre puré de chicharos, complementado con cebolla morada, alcaparras, perejil y un toque de limón con aceite de oliva.	\$410
Suprema de Pollo Napolitana Bañada en salsa pomodoro, tomate bola y gratín de queso mozzarella.	\$260
Solomillo almendrado (300 g) Sobre puré de papa, terminado con salsa de almendra tostada.	\$448
Solomillo en salsa de morillas (300 g) Acompañado con puré de papa.	\$520
Solomillo a la pimienta verde (300 g) Acompañado con puré de papa.	\$490
Milanesa de pollo Acompañado con papas fritas aliñadas con tartufo, panceta y perejil.	\$240
Milanesa de ternera Acompañada con papas fritas aliñadas con tartufo, panceta y perejil.	\$294

Salsa pomodoro y gratinado extra para su milanesa +\$160

DEL QUINCHO

Empanada Argentina Acompañadas de chimichurri tradicional argentino y salsa de tuétanos tatemados. (<i>Res, chorizo argentino, humita, espinacas con queso ricotta y camarones, mollejas de ternera ahumadas.</i>)	\$96
Mollejas de Ternera ahumadas Con astilla Hickory y acompañadas de salsa martajada.	\$290
Chinchulines Tripa de res a las brasas con aliño de chimichurri casero y guacamole.	\$230
Provoleta Belgrano Al horno de brasa sazonado con orégano acompañado de jitomate bola y pimientos del piquillo.	\$230
Chorizo Ahumado Caminito Salteado con cebolla, pimiento morrón y orégano, servido con chimichurri.	\$210
Chistorra Valle Uco A las brasas con una reducción de vino.	\$230
Coliflor a la Romana Rebosada y frita salteada en aliño de anchoas y alcaparras terminada con aceite picante, queso pecorino romano y prosciutto frito.	\$220

PLATILLOS PRINCIPALES

Ventresca de salmón \$290

Acompañada de un salteado de vegetales al limón.

Salmón a la toscana

Crema tradicional de tomates deshidratados, espinaca, berenjena mediterránea y poro asado. \$360

Salmón amaretti

Sobre puré de camote salsa de almendras y espárragos aliñados. \$380

Atún en salsa de foie Gras

Atún marinado en salmuera, asado al horno de brasa sobre orzo mediterráneo. \$430

Atún en salsa de pera e hinojo

Servido con corazones de alcachofa y almendras tostadas. \$340

Gamberoni al vino

Camarones salteados con vino blanco, jitomate, aceitunas y beurre blanc. \$410

SOPAS

Zuppe

Crema de jitomate rostizado \$190
Servida con queso de cabra.

Clam Chowder \$210
Crema de almejas con patatas y cebolla, aromatizada con hierbas italianas.

Sopa de Cebolla \$160
Tradicional receta francesa terminada con queso gratinado.

Sopa del Día \$98

ENSALADAS

Insalate

Patagonia \$210
Mezcla de lechugas y arúgula, con pera e higos, almendra, prosciutto y tomate deshidratado terminada con queso de cabra, aceite de oliva, limón y miel de agave.

Recoleta \$200
Mezcla de lechugas, nuez garapiñada, queso gorgonzola, zarzamora, arándano y pera, terminada con un aliño de betabel, vino tinto y romero.

Melocotones y burrata \$310
Espinacas aliñadas con vinagreta de almendras y piñones, burrata y tomates cherry.

Capresse \$210
Preparada en mesa con rodajas de tomate bola, albahaca, zumo de limón, mozzarella fresca, terminada con aceite de oliva y vinagre balsámico.

PIZZAS NAPOLITANAS

Contemporáneas

Vittoriano De jamón serrano, arúgula y reducción balsámica.	\$320
Quirinalle De mortadela al pistache, burrata y tartufo.	\$320
Pibe En salsa de pimientos, chorizo argentino, cebolla y chile güero.	\$310
Cuatro quesos De queso mozzarella, queso cabra, gorgonzola, parmesano y pesto rosso de tomate deshidratado.	\$260
Mediterránea Prosciutto y queso de cabra.	\$260
Pepperoni Queso mozzarella y pomodoro.	\$230
Honolulu Panceta, piña asada y miel picante.	\$230

PASTAS

Bolognesa Lucio Ragú de bife de lomo aromatizado con albahaca.	\$310
Carbonara Elaborada con panceta ahumada y frita, yema de huevo, queso grana padano y pimienta negra.	\$240
Al Pesto Salteada con queso ricotta, pesto de pistachos y un toque picante de peperoncino.	\$240
Arrabiata Mejillones, almejas, pulpo y camarones salteados con echalote a la mantequilla, terminados con salsa de tomate ligeramente picante.	\$310
Morillas Salsa cremosa de hongos salteados.	\$280
Quesos y trufa Salsa de queso grana padano y queso pecorino, aliñada con tartufo. Finalizada con láminas de trufa de temporada.	\$398
Lasagna Bolognesa De bife de lomo, queso ricotta y queso mozzarella, bañada con pomodoro y terminada con queso grana padano.	\$240
Lasagna Boscaiola Rellena de hongos de temporada terminada con short rib ahumado, arúgula y queso pecorino.	\$296

COCTELERÍA

De autor



BOSSA

Un clásico reestructurado con la pasión y el sabor del Tanqueray Bossa Nova, la frescura de las frambuesas y una combinación de cítricos hacen nuestro cóctel perfecto.

FEROZ

Un espíritu refrescante que evoca la jungla. Tequila Dobel Diamante, mango maduro, té de limón y un delicado toque de granada que forma un cóctel luminoso.

RUGIDO

Como un susurro del follaje en verano. Gin Tanqueray, hierbabuena, pepinillo y un jarabe cítrico se combinan en una mezcla fresca, limpia y profundamente elegante.

BULLA

Delicadeza andaluza con alma tropical. Gin Tanqueray Flor de Sevilla, limón, durazno y sandía evocan un paseo sensorial por jardines de cítricos y frutas doradas.

NIEBLA

Misterioso y fantástico. Mezcal Creyente Espadín, limón, arándanos y sandía se unen en una visión líquida que parece salida de un sueño.

BRUMA

Un cóctel juguetón con alma tropical. Buchanan's Piña, limón Eureka y un sirope natural estallan en una mezcla divertida, brillante y deliciosa.

PALERMO

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

GEMINA

Zarzamoras frescas del huerto más el Mezcal 400 conejos y nuestro jarabe de la casa con su perfume a zarzamoras y sus notas cítricas.

**Todos nuestros cócteles en \$220*

VINOS BLANCOS

MÉXICO

Casa Madero 2V
Casa Madero Vino Naranja
Henri Lurton Vino Naranja
Parvada

Región / Uva

Parras Coahuila | Chardonnay, Chenin Blanc
Parras Coahuila | Chardonnay
Valle de Guadalupe | Chardonnay
Parras Coahuila | Verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Botella
750 ml \$920
750 ml \$1,800
750 ml \$1,400
750 ml \$1,250

ESPAÑA

Remírez de Ganuza
Nivarius
La Val
Beronia
Virgen del Galir
Viña Esmeralda
Diamante Original semi-dulce
CVNE semi-dulce
Fariña Cocktail Vino Dulce de Aguja

Rioja | Garnacha Blanca, Viura, Malvasía Blanca
Rioja | Tempranillo Blanco
Rias Baixas | Albariño
Rueda | Verdejo
Valdeorras | Godello
Penedés | Moscatel, Gewürztraminer
Rioja | Viura
Rioja | Viura, Garnacha Blanca, Malvasía
Castilla y León | Verdejo, Moscatel, Gewürztraminer, S. Blanc, Malvasía, Albariño

750 ml \$2,800
750 ml \$950
750 ml \$1,175
750 ml \$810
750 ml \$1,130
750 ml \$750
750 ml \$700
750 ml \$700
750 ml \$950

HUNGRIA

Oremus Late Harvest (500ml)
Oremus Azus 6 Puttonyos (500ml)

Tokaj | Furmint, Harslevel, Zéta y Sárga Muskotály
Tokaj | Furmint, Loureiro, Zéta y Moscatel de Grano Menudo

750 ml \$1,900
750 ml \$4,800

USA

Mer Soleil

Monterey County | Chardonnay

750 ml \$2,160

FRANCIA

Prosper Maufoux Chablis Bo
Prosper Maufoux Mâcon Villages
Louis Jadot Pouilly Fuissé

Chablis | Chardonnay
Mâconnais | Chardonnay
Borgoña | Chardonnay

750 ml \$2,157
750 ml \$1,470
750 ml \$2,600

VINOS ROSADOS

MÉXICO

Casa Madero V

Parras Coahuila | Cabernet Sauvignon

750 ml \$920

CHILE

Santa Digna Rosé

Valle Central | Cabernet Sauvignon

750 ml \$700

ESPAÑA

Lía By Nivarius Pet-Nat

Rioja | Garnacha tinta

750 ml \$1,200

FRANCIA

Whispering Angel
Minuty Prestige

Côtes de Provence | Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino)
Côtes de Provence | Grenache, Syrah

750 ml \$1,490
750 ml \$1,400

VINOS TINTOS

MÉXICO

Gran Ricardo Monte Xanic
Balero
Santo Tomás
Santo Tomás Duetto
Adobe de Guadalupe Jardín Secreto
Mariatinto
Mogor Badán
Los Nietos Reserva
Icaro
Vino de Piedra

Valle de Guadalupe | Cabernet Sauvignon
Valle de Guadalupe | Cabernet Sauvignon, Merlot
Valle de Guadalupe | Barbera
Valle de Guadalupe | Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Valle de Guadalupe | Tempranillo y otras
Valle de Guadalupe | Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet F.
Valle de Guadalupe | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Valle de Guadalupe | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Valle de Guadalupe | Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Grenache
Valle de Guadalupe | Cabernet Sauvignon, Tempranillo

750 ml \$3,000
750 ml \$1,160
750 ml \$1,160
750 ml \$2,800
750 ml \$1,660
750 ml \$1,900
750 ml \$2,280
750 ml \$1,600
750 ml \$2,450
750 ml \$2,600

VINOS TINTOS

MÉXICO

	<i>Región / Uva</i>		<i>Botella</i>
Cava Quintanilla Reserva	San Luis Potosí Syrah	750 ml	\$1,400
Rolu	San Vicente B. C. Tempranillo	750 ml	\$1,650
Casa Madero 3V	Parras Coahuila Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	750 ml	\$1,000
Casa Madero 3V Gran Reserva	Parras Coahuila Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc	750 ml	\$2,450
Casa Madero Gran Reserva	Parras Coahuila Shiraz	750 ml	\$2,450
Casa Madero Gran Reserva	Parras Coahuila Merlot	750 ml	\$2,450
Casa Madero Syrah	Parras Coahuila Shiraz	750 ml	\$1,000
Cardenal	Parras Coahuila Caladoc, Malbec	750 ml	\$1,250
Parvada	Parras Coahuila Caladoc, Merlot	750 ml	\$2,050

ARGENTINA

Salentein Malbec Reserva	Mendoza Malbec	750 ml	\$1,160
Terrazas de Los Andes	Mendoza Cabernet Sauvignon	750 ml	\$1,100
Terrazas de Los Andes	Mendoza Malbec	750 ml	\$1,160
Kaiken Estate	Agrelo, Mendoza Malbec	750 ml	\$1,160
Kaiken Indomito	Agrelo, Mendoza Cabernet Franc	750 ml	\$1,280
Kaiken Ultra	Lujan de Cuyo, Mendoza Malbec	750 ml	\$1,500
Rutini Encuentro	Mendoza Malbec	750 ml	\$1,580
Kaiken Mai	Patagonia Argentina Pinot Noir	750 ml	\$1,500

CHILE

Santa Digna	Valle Central Carménère	750 ml	\$750
Montes Alpha	Valle de Casa Blanca Pinot Noir	750 ml	\$1,540

USA

Caymus	Napa Valley Cabernet Sauvignon	750 ml	\$3,900
Caymus	Napa Valley Zinfandel	750 ml	\$3,400
Caymus	California Cabernet Sauvignon	750 ml	\$3,900
Opus One	Napa Valley Cabernet S. Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec	750 ml	\$19,800
Kendall Jackson Vintner's Reserve	Valle Sonoma Pinot Noir	750 ml	\$1,900
Kendall Jackson Vintner's Reserve	Valle Sonoma Cabernet Sauvignon	750 ml	\$2,100
Justin	Paso Robles Cabernet Sauvignon	750 ml	\$2,100
Austin Hope	Paso Robles Cabernet Sauvignon	750 ml	\$2,900

ESPAÑA

Pintia	Toro Tinta de toro	750 ml	\$3,380
Termes (Numanthia)	Toro Tinta de toro	750 ml	\$2,040
Fariña Lagrima	Toro Tinta de toro	750 ml	\$2,100
Fariña Gran Colegiata	Toro Tinta de toro	750 ml	\$2,200
Numanthia	Toro Tinta de toro	750 ml	\$2,600
Mácan Clásico	Rioja Tempranillo	750 ml	\$3,000
Mácan Reserva	Rioja Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo	750 ml	\$3,800
CVNE Imperial	Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	750 ml	\$2,200
Contino Reserva	Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	750 ml	\$1,950
Remírez de Ganuza	Rioja Tempranillo, Graciano, Mazuelo	750 ml	\$3,400
Proelio Reserva	Rioja Tempranillo, Garnacha	750 ml	\$1,100
Proelio Viñedos Viejos	Rioja Garnacha	750 ml	\$1,590
Marquez de Murrieta	Rioja Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo	750 ml	\$1,975
Valdelacierva Crianza	Rioja Garnacha	750 ml	\$2,600
Cantogordo	Rioja Tempranillo	750 ml	\$1,475
Sela (Bodega Roda)	Rioja Tempranillo, Graciano, Garnacha	750 ml	\$2,340
Roda Reserva	Rioja Tempranillo, Graciano, Garnacha	750 ml	\$2,400
Baynos	Rioja Tempranillo, Graciano, Viura	750 ml	\$1,990
Marañones	Madrid Garnacha	750 ml	\$1,990

VINOS TINTOS

ESPAÑA

Camins del Priorat
Salmos
Arano Crianza
Arano Reserva
Bela Roble
Flores de Callejo
Pesquera Crianza
Pesquera Reserva
Garmón
Pago de Carovejas
Pago de Carovejas "El Anejón"
Arzuaga Crianza
Arzuaga Reserva
Arzuaga Gran Reserva
Celeste Crianza
Celeste Reserva
Matarromera Crianza
Matarromera Reserva
Matarromera Prestigio
Malleolus
Trus Crianza
Vega Sicilia Unico
Vega Sicilia 5° Valbuena
Alión
PSI By Pingus
Flor de Pingus
12 Linajes Reserva
12 Linajes Finca Los Arenales
Atrium Gran Reserva
Mas La Plana

REGIÓN / UVA

Priorat Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Syrah, Merlot
Priorat Garnacha, Cariñena, Syrah
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ribera del Duero Tinto Fino,
Ribera del Duero Tinto Fino
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Ribera del Duero Tempranillo, Merlot
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo
Ribera del Duero Tempranillo, Merlot
Penedés Merlot
Penedés Cabernet Sauvignon

Botella

750 ml	\$1,975
750 ml	\$1,650
750 ml	\$1,600
750 ml	\$1,550
750 ml	\$1,000
750 ml	\$1,200
750 ml	\$1,650
750 ml	\$2,600
750 ml	\$3,500
750 ml	\$2,650
750 ml	\$5,800
750 ml	\$1,800
750 ml	\$3,900
750 ml	\$5,600
750 ml	\$1,300
750 ml	\$2,800
750 ml	\$1,980
750 ml	\$2,900
750 ml	\$4,800
750 ml	\$2,750
750 ml	\$1,850
750 ml	\$17,200
750 ml	\$6,800
750 ml	\$4,060
750 ml	\$2,400
750 ml	\$4,800
750 ml	\$1,325
750 ml	\$2,400
750 ml	\$900
750 ml	\$2,600

ITALIA

Brotosecco Le Mortelle
Teuto
Montepulciano D'Abruzzo Villa Ai Sassi
Pasqua Desire Lush & Zin
Campo Eliso Chiant

Maremma/Toscana Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Toscana Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Abruzzo Montepulciano
Puglia Primitivo
Toscana Sangiovese

750 ml	\$1,950
750 ml	\$1,650
750 ml	\$1,475
750 ml	\$1,020
750 ml	\$1,050

FRANCIA

Prosper Maufoux
Famille Perrin Gigondas La Guille
Chateau Paveil De Luze

Bourgogne Pinot Noir
Gigondas Grenache, Syrah
Margaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

750 ml	\$1,640
750 ml	\$1,800
750 ml	\$3,200

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut
Moët & Chandon Brut Mini
Moët & Chandon Nectar Imperial
Moët & Chandon Rosé
Moët & Chandon Ice
Dom Pérignon
Dom Pérignon Luminous
Armand de Brignac Gold
Armand de Brignac Rosé

Ml	Botella
750	\$2,800
375	\$1,400
750	\$3,000
750	\$3,348
750	\$3,400
750	\$8,600
750	\$10,600
750	\$16,200
750	\$16,200

Veuve-Clicquot	750	\$3,000
Louis Roederer Brut Premier	750	\$3,800
Lanson Rosé	750	\$3,000

PROSECCO

Antica Vigna	750	\$880
--------------	-----	-------

ESPUMOSOS

Chandon Delice	750	\$1,200
Chandon Garden Spritz	750	\$1,200

GINEBRA

	<i>Ml</i>	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Tanqueray	750	\$150	\$1,800
Tanqueray Flor de Sevilla	750	\$198	\$2,376
Tanqueray Rangpur	750	\$180	\$2,160
Tanqueray Bossa Nova	750	\$180	\$2,160
Tanqueray Ten	750	\$210	\$2,520
Hendrick's	750	\$220	\$2,640
Bombay	750	\$140	\$1,680
BullDog	750	\$170	\$2,040
Beefeater	750	\$140	\$1,680
Beefeater Pink	750	\$170	\$2,040
Beefeater Blackberry	750	\$170	\$2,040
Beefeater 24	750	\$220	\$2,640
Monkey 47	500	\$390	\$3,248.7

RON

Matusalem Platino	750	\$140	\$1,680
Matusalem Clásico	750	\$150	\$1,800
Matusalem Gran Reserva 15 años	750	\$160	\$1,920
Matusalem Gran Reserva 18 años	750	\$190	\$2,280
Matusalem Gran Reserva 23 años	750	\$310	\$3,720
Matusalem XO	750	\$690	\$8,280
Kraken Black	750	\$110	\$1,320
Kraken Añejo	750	\$110	\$1,320
Zacapa 23 Años	750	\$280	\$3,360
Zacapa XO	750	\$590	\$7,080
Captain Morgan	750	\$110	\$1,320
Bacardí Blanco	980	\$120	\$1,920
Bacardí Añejo	750	\$126	\$1,512
Santa Teresa	750	\$290	\$3,480
Eminente Reserva	750	\$290	\$3,480
Havana Club 3 Años	750	\$110	\$1,320
Havana Club 7 Años	750	\$170	\$2,040
Havana Club Selección	750	\$280	\$3,360
Malibú	750	\$110	\$1,320
Appleton Estate	750	\$140	\$1,680
Flor de Caña Gold 4 años	750	\$110	\$1,320
Flor de Caña 7 años	750	\$160	\$1,920
Flor de Caña Gran Reserva 12 Años	750	\$220	\$2,640
Flor de Caña Gran Reserva 18 Años	750	\$260	\$3,120
Flor de Caña Gran Reserva 25 Años	750	\$690	\$8,280
Aconte Blanco	750	\$150	\$1,800
Aconte Añejo 7 Años	750	\$220	\$2,640

BRANDY

Torres 5	700	\$170	\$1,870
Torres 10	700	\$180	\$1,980
Torres 15	700	\$210	\$2,310
Torres 20	700	\$290	\$3,190
Torres Alta Luz Cristalino	700	\$180	\$1,980
Jaime I	700	\$630	\$6,930
Azteca de Oro	750	\$120	\$1,440
Terry Centenario	700	\$140	\$1,540
Magno	700	\$140	\$1,540
Gran Duque D Alba	700	\$270	\$2,970
Cardenal Mendoza	700	\$320	\$3,520

WHISKY

	<i>Ml</i>	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Bushmills Black Bush	750	\$190	\$2,280
Bushmills Single malt 10 Años	750	\$240	\$2,880
Bushmills Black Bush 12 Años	750	\$270	\$3,240
Bushmills Black Bush 16 Años	750	\$390	\$4,680
Bushmills Black Bush 21 Años	750	\$1,100	\$13,200
J. W. Etiqueta Roja	750	\$140	\$1,680
J. W. Etiqueta Negra	750	\$240	\$2,880
J. W. Etiqueta Double Black	750	\$260	\$3,120
J. W. Etiqueta Black Ruby	750	\$280	\$3,360
J. W. Etiqueta Verde	750	\$450	\$5,400
J. W. Etiqueta Dorada	750	\$330	\$3,960
Johnnie Walker 18	750	\$510	\$6,120
J. W. Etiqueta AZUL	750	\$1,290	\$15,480
J.W. King George V	750	\$2,400	\$28,800
Buchanan's 12	750	\$240	\$2,880
Buchanan's Master	750	\$250	\$3,000
Buchanan's Two Souls	750	\$230	\$2,760
Buchanan's Piña	750	\$250	\$3,000
Buchanan's 18	750	\$430	\$5,160
Buchanan's Red Seal	750	\$790	\$9,480
Old Parr 12	750	\$240	\$2,880
Singleton 12	750	\$260	\$3,120
Bulleit Bourbon	750	\$190	\$2,280
The Macallan 12	700	\$420	\$4,620
The Macallan 15	700	\$850	\$9,350
The Macallan Rare Cask	700	\$1,550	\$17,050
Buffalo Trace	750	\$180	\$2,160
Eagle Rare	750	\$240	\$2,880
Glenfinddich 12 Single Malt	750	\$290	\$3,480
Glenfinddich 15 Single Malt	750	\$360	\$4,320
Glenfinddich 18 Single Malt	750	\$590	\$7,080
Glenfinddich 21 Single Malt	750	\$1,450	\$17,400
Glenmorangie The Original	750	\$260	\$3,120
Jack Daniel's	700	\$160	\$1,760
Jack Daniel's Honey	700	\$160	\$1,760
Jack Daniel's Gentleman	750	\$210	\$2,520
Jack Daniel's Single Barrel	700	\$230	\$2,530
Chiva Regal 12	750	\$220	\$2,640
Chiva Regal Extra	750	\$220	\$2,640
Chiva Regal 15	700	\$310	\$3,410
Chivas Regal 18	700	\$410	\$4,510
Chiva Royal Salute 21	750	\$760	\$9,120
Ballantine's Finest	750	\$110	\$1,320
Fireball Cinnamon	750	\$140	\$1,680

VODKA

	<i>Ml</i>	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Smirnoff 21	750	\$110	\$1,320
Smirnoff XI Tamarindo	750	\$120	\$1,440
Smirnoff Guava	750	\$120	\$1,440
Ketel One	750	\$140	\$1,680
Ciroc	750	\$210	\$2,520
Stolichnaya	750	\$120	\$1,440
Stolichnaya Elite	750	\$240	\$2,880
Absolut Azul	750	\$110	\$1,320
Absolut Mandarin	750	\$110	\$1,320
Absolut Pears	750	\$110	\$1,320
Absolut Raspberry	750	\$110	\$1,320
Absolut Lime	750	\$110	\$1,320
Belvedere	750	\$220	\$2,640
Grey Goose	750	\$210	\$2,520

COGNAC

Hennessy VSOP	700	\$340	\$3,740
Hennessy XO	700	\$1,200	\$13,200
Martell VSOP	700	\$280	\$3,080
Martell Blue Swift	700	\$410	\$4,510
Martell Cordon Bleu	700	\$890	\$9,790
Martell XO	700	\$1,200	\$13,200
Courvoisier VSOP	700	\$290	\$3,190

LICORES

Licor 43	750	\$150	\$1,800
Licor 43 Horchata	750	\$140	\$1,680
Baileys	750	\$120	\$1,440
Libor	750	\$150	\$1,800
Amaretto Disaronno	750	\$160	\$1,920
Torres Mazapán	700	\$140	\$1,540
RumChata	750	\$170	\$2,040
Casals Vermouth	750	\$150	\$1,800
Licor Pacharán Zoco	1000	\$120	\$1,920
Anis Cadenas	1000	\$120	\$1,920
Chinchon Seco	1000	\$120	\$1,920
Chinchon Dulce	1000	\$120	\$1,920
Chinchon Campechano	1000	\$120	\$1,920
Anis Pernot	750	\$210	\$2,520
Grand Marnier	700	\$230	\$2,530
Cassis	750	\$140	\$1,680
Fernet Branca	750	\$160	\$1,920
Galliano	500	\$190	\$1,582.7
Campari	750	\$150	\$1,800
Midori	1000	\$130	\$2,080
Absinth	700	\$210	\$2,310
Frangelico	700	\$160	\$1,760
Sambuca Vaccari Blanco	700	\$130	\$1,430
Sambuca Nero	700	\$130	\$1,430
Jägermeister	700	\$150	\$1,650

LICORES

	<i>Ml</i>	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Hipnotiq	750	\$180	\$2,160
Strega	750	\$220	\$2,640
Kahlúa	1000	\$110	\$1,760
Chartreuse Amarillo	700	\$290	\$3,190
Chartreuse Verde	700	\$320	\$3,520
Aperol	750	\$140	\$1,680
Lillet Blanc	750	\$140	\$1,680
Limoncello Caravella	750	\$140	\$1,680
St-Germain	750	\$220	\$2,640

CERVEZA

Negra Modelo	355	\$60
Modelo Especial	355	\$60
Michelob Ultra	330	\$60
Stella Artois	355	\$60
Corona Cero (sin alcohol)	355	\$60

Artesanales

La Brú (IPA Stout, Porter, lager, Doble IPA)	355	\$98
--	-----	------

Importada

Peroni (Italia)	355	\$80
-----------------	-----	------

REFRESCOS

Refresco	335	\$48
Perrier	330	\$78
Perrier	750	\$120
San Pellegrino	750	\$148
Acqua Panna	750	\$98
Topo Chico	355	\$60
Topo Chico	750	\$180
Agua Embotellada	600	\$40
Agua de Coco	335	\$60
Limonada	335	\$52
Naranjada	235	\$52
B:ooost	235	\$68
Red bull	250	\$78
Cóctel sin alcohol		\$98

CAFÉ Y TÉ

Café americano	\$48
Café capuccino	\$60
Café expreso	\$48
Café irlandés	\$180
Tea Forte	\$80

JEREZ Y OPORTO

	<i>Ml</i>	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Casals	750	\$160	\$1,280
Tío pepe	750	\$120	\$1,560
Ferreira Tawny	750	\$130	\$1,100
Ferreira Blanco	750	\$130	\$1,140
Taylor's Reserva	750	\$240	\$1,920

GRAPPA

	<i>Ml</i>	<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
Grappa piave Cuore	750	\$180	\$1,280
Villa Sandi Di Prosecco	750	\$256	\$2,000

TEQUILA

Maestro Dobel Blanco	750	\$165	\$1,980
Maestro Dobel Reposado	750	\$188	\$2,256
Maestro Dobel Diamante	750	\$198	\$2,376
Maestro Dobel Pavito	750	\$210	\$2,520
Maestro Dobel Tahona	750	\$220	\$2,640
Maestro Dobel 50 Cristalino	750	\$550	\$6,600
Maestro Dobel Atelier	750	\$950	\$11,400
Maestro Dobel 50 1967	750	\$1,990	\$23,880
Maestro Dobel MX	750	\$649	\$7,788
Reserva de la Familia Platino	750	\$240	\$2,880
Reserva de la Familia Reposado	750	\$280	\$3,360
Reserva de la Familia Añejo Cristalino	750	\$370	\$4,440
Reserva de la Familia Añejo	750	\$550	\$6,600
Tradicional Reposado	950	\$120	\$1,920
Tradicional Plata	950	\$120	\$1,920
Tradicional Cristalino	750	\$160	\$1,920
Centenario Plata	700	\$130	\$1,430
Centenario Reposado	700	\$130	\$1,430
Centenario Añejo	695	\$180	\$1,980
Centenario Añejo Cristalino	750	\$340	\$4,080
Centenario Leyenda	750	\$490	\$5,880
Centenario Gallardo	750	\$1,900	\$22,800
1800 Blanco	700	\$170	\$1,870
1800 Reposado	700	\$180	\$1,980
1800 Añejo	700	\$220	\$2,420
1800 Cristalino	700	\$220	\$2,420
1800 Milenio	700	\$650	\$7,150
1800 Guachimonton	700	\$600	\$7,908

Don Julio Blanco	750	\$180	\$2,160
Don Julio Reposado	750	\$190	\$2,280
Don Julio 70 Cristalino	750	\$240	\$2,880
Don Julio 1942	750	\$690	\$8,280
Don Julio Última Reserva	750	\$1,990	\$23,880
Herradura Plata	750	\$170	\$2,040
Herradura Reposado	700	\$198	\$2,178
Herradura Ultra	750	\$210	\$2,520
7 Leguas Blanco	750	\$210	\$2,520
7 Leguas Reposado	750	\$230	\$2,760
Patrón Reposado	750	\$210	\$2,520
Patrón Añejo	750	\$230	\$2,760
Casa Dragones Blanco	750	\$360	\$4,320
Casa Dragones Joven	750	\$870	\$10,440
Luna Azul Blanco	750	\$120	\$1,440
Luna Azul Reposado	750	\$120	\$1,440
Volcán Blanco	750	\$270	\$3,240
Volcán Añejo Cristalino	750	\$340	\$4,080
Volcán de mi Tierra XA	750	\$790	\$9,480
Volcán Tahona	750	\$550	\$6,600
Altos Plata	750	\$150	\$1,800
Altos Reposado	750	\$170	\$2,040
Defrente	700	\$190	\$2,090
Don Ramón Plata Platinum	700	\$190	\$2,090
Don Ramón Añejo Cristalino Platinum	700	\$240	\$2,640
Don Ramón Edicion Luis Miguel	700	\$610	\$6,710
Don Ramón Extra Añejo	700	\$1,400	\$15,400
Clase Azul Plata	750	\$660	\$7,920
Clase Azul Reposado	750	\$790	\$9,480

MEZCAL

400 Conejos Joven Espadín	750	\$140	\$1,680	Creyente Cristalino Reposado Espadín	750	\$180	\$2,160
400 Conejos Espadín Reposado	750	\$160	\$1,920	Creyente Azul Cristalino Añejo	750	\$690	\$8,280
400 Conejos Espadín - Tosalá	750	\$180	\$2,160	Mezcal Unión Uno	750	\$150	\$1,800
400 Conejos Espadín - Cuishe	750	\$170	\$2,040	Ojo de Tigre Espadín- Tosalá	750	\$190	\$2,280
Creyente Joven Espadín	750	\$180	\$2,160	Ojo de Tigre Reposado Espadín- Tosalá	750	\$198	\$2,376
Creyente Cuishe	750	\$270	\$3,240	Montelobos Espadín	750	\$198	\$2,376
Creyente Tosalá	750	\$270	\$3,240	Tiburón Blanco	750	\$170	\$2,040

*Todos nuestros copeos son de 2 oz