



**MRL**  
GRUPO MRL

VALENTINA®



[f](#) [@](#) [v](#) @ValentinaCantinaMRL

#ValentinaCantinaFina #CocinaCreativa

[WWW.GRUPOMRL.COM.MX](http://WWW.GRUPOMRL.COM.MX)

# ENTRADAS

## Papas Valentina

Bastones de papas fritas con delicioso aderezo de limón, tocino y culminado soberbiamente con un fondue de queso mozzarella.

**\$150**

## Tostada Marinera

Crujiente base de maíz con pulpo y salmón en mayonesa especial ligeramente picante, como complemento colocamos poro frito.

**\$120**

## Carpaccio de Atún (DSN)

Finas láminas de atún aderezadas con un mix de morrones, alcaparras y aceitunas con toques sutiles de limón y un cremoso de aguacate.

**\$240**

## Betabel al Rescoldo

Delicioso betabel cocido por largo tiempo en carbón, servido con sutil aderezo de ajo rostizado y zanahoria, terminado con pistache molido y arúgula.

**\$150**

## Carpaccio de Ternera

Finas láminas de ternera acompañadas de un mix de morrones, alcaparras y aceitunas con toques sutiles de limón.

**\$250**

## Carpaccio de Salmón

Finas láminas de fresco salmón preparado con la receta tradicional Valentina.

**\$240**

## Tiradito de Pulpo

Finas láminas de pulpo con aliño de salsas negras y cebolla picada finamente, chile verde y chips de ajo.

**\$280**

## Barbacoa de Picaña

Picaña Certificado Angus Beef ahumada durante 6 horas y cocinada en penca durante 8 horas más.

**\$310**

## Lengua de Res

200 g de Lengua de res cocida en sus propios jugos acompañada de salsa martajada.

**\$310**



(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.





# AGUACHILES

## **Aguachile de Atún (DSN)**

Frescos cubos de atún montados sobre una base de aguacate, marinado con la receta tradicional de Valentina.

**\$270**

## **Aguachile verde de Camarón (DSN)**

Tradicional aguachile verde en salsa ligera de chile serrano y cilantro, acompañado de poro frito, pepino y cremoso de aguacate.

**\$270**

## **Aguachile de Chicharrón de Bife**

Fresco aguachile verde con trozos de crocante bife y un toque de tomate ahumado, acompañado de cremoso de aguacate y terminado con ceniza de chile habanero.

**\$290**

---

# TORTAS

## **Torta de Marlín**

Delicioso marlín al chipotle en bolillo de horno de leña acompañado de cebollitas encurtidas, cremoso de aguacate gratinada con queso mozzarella.

**\$140**

## **Torta de Chile Relleno**

Chile güero relleno de camarones a la mexicana.

**\$150**

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.



# BOTANAS

## Tostada Cantinera

Encurtidos típicos de la región en una variable de patita y cuerito, sobre una tostada con base de aguacate, acompañada de cebollitas encurtidas.

*\$110 pza.*

## Cecina

Tradicional platillo a base de carne seca de res acompañada de guacamole con la tradicional receta Valentina y queso panela.

*\$280*

## Tuétanos y esquites

Tuétanos al grill coronados con un delicioso esquite de elote blanco en mantequilla con chile perón y epazote.

*\$320*

## Empanadas

Tradicional receta argentina de diferentes rellenos a escoger entre marlín, elote o carne de res.

*\$94 pza.*

## Tuétanos

Tuétanos de res ahumados y especiados al más puro estilo Valentina.

*\$270 pza.*

## Chamorro de Cantina

De cocción larga y envuelto en hoja de plátano, nuestro succulento chamorro de cerdo se acompaña con guacamole, pico de gallo y salsa macha.

*\$340*

## Chistorra gratinada

250 g de clásico embutido español a las brasas, gratinado con queso provolone y un toque de finas hierbas.

*\$240*

## Chicharrón de Pork Belly

200 g de confitado de Pork Belly al estilo norteño, acompañado de guacamole y chiles toreados.

*\$374*

## Chiles Valentina

Chiles güeros rellenos de carne de res, gratinados con queso mozzarella y bañados con una deliciosa crema al limón.

*\$240*

## *Elotes Valentina*

Tiernos elotes a las brasas acompañados de una mayonesa de chipotle y queso cotija añejo.

*\$140*



# ENSALADAS

## Ensalada Valentina

Mezcla de lechugas y arúgula, complementada con cubos de tradicional alegría, lascas de camote, queso panela, higo, 100 g de succulento atún y aliñada con un aderezo hecho a base de betabel.

\$224

## Ensalada César (DSN)

Tradicional receta de Tijuana acompañada con 150 g de pollo al grill, crutones, jitomate, cherry y queso parmesano.

\$224

## Ensalada de pera y queso azul

Mezcla de lechugas y arúgula con pera caramelizada, zarzamora, nuez de la India, queso de cabra, pepinillos y cebolla encurtida; acompañada de 100 g de pulpo rebosado, aderezo de queso azul y crocantes de tocino.

\$250

## Ensalada Monarca

Mezcla de lechugas y arúgula acompañada de 100 g de succulento salmón, champiñones, manzana y nuez de la India, aliñada con un aderezo a base de guanábana tradicional de la casa.

\$224

# SOPAS

## Caldo Tlalpeño

Clásica receta cantinera a base de caldo de pollo y chile chipotle acompañada de aguacate y queso mozzarella.

\$120

## Jugo de Carne

Receta tradicional argentina a base de carne de res, acompañado de fresco jardín con cilantro, cebolla y chile serrano.

\$140

## Sopa de Fideo

La clásica sopa a base de tomate rojo complementada con queso panela.

\$98

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.



## Sopa Tarasca

Tradicional sopa de la región a base de frijol acompañada de juliana crocante de tortilla, chile negro y queso cotija añejo.

\$120



# PIZZAS

## Margarita

Tradicional receta italiana con jitomate y albahaca.

\$240

## Pepperoni

La ya conocida y famosa pizza con pepperoni.

\$240

## Hawaiana

La controversial y tradicional pizza a base de piña y jamón.

\$240

## Marlin

Pizza a base de salsa pomodoro, queso mozzarella y nuestra receta tradicional de marlín.

\$260

# PASTAS

## Espagueti a la Bolognesa

Tradicional receta italiana a base de carne de res y salsa de tomate rojo.

\$240

## Capellini al Pesto Di Mare

Salsa tradicional cremosa al pesto a base de albahaca y frutos secos, acompañados con camarones.

\$260

## Fettuccini Alfredo

Pasta a base de crema y nuez moscada con un toque de queso parmesano acompañada de camarones o pollo a elegir.

\$240

## Fusilli a la Putanesca

Pasta tradicional italiana a base de salsa de tomate rojo, alcaparras, picante, pimiento morrón, un toque de anchoas y complementada con camarones.

\$246

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.



# DEL MAR

## Atún al Pistache

Suculento atún a las brasas sobre una salsa de pistache y costra de ajonjolí negro, acompañado con puré de camote y papas cambray al tequila.

**\$330**

## Atún Alcaperi

Atún a la parrilla con un espejo de crema limón y alcaparras fritas, como guarnición una ensalada de espinaca fresca, queso parmesano y tartufo.

**\$330**

## Salmón Envuelto

Salmón marinado, envuelto en hoja de plátano, guarnición de portobello, piña asada, elotes en salsa de piña con un ligero toque picante.

**\$340**

## Salmón a la Naranja

Suculento salmón a la parrilla servido con una reducción cremosa de naranja, acompañado de ensalada de jitomate cherry y cama de arúgula.

**\$340**

## *Salmón Valentina*

Suculento salmón a las brasas sobre una Atapakua al poblano acompañado de puré de camote, papas al tequila y crocante de chile negro.

**\$340**

## Camarones a las Brasas

Suculentos camarones a las brasas con un marinado a base de chile guajillo, acompañados de fresca ensalada con lajas de queso parmesano y aliño de soya y limón.

**\$370**

## Pulpo a las Brasas

Delicioso pulpo zarandeado a las brasas, acompañado de fresca ensalada con lechuga, arúgula y aderezado con un aliño de soya y limón.

**\$430**

---

# AVES

## Suprema al Ajillo

Pechuga de pollo rellena de champiñones al ajillo a la parrilla con un gratín de queso mozzarella y bañada en salsa al ajillo, completada con una guarnición de puré de camote, papa cambray al tequila y juliana de tortilla frita.

**\$260**

## Milanesa de Pollo

200 g de empanizado acompañado de papas fritas.

**\$232**

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.



# TACOS

## Tacos de Fideo

Deliciosa combinación de fideo seco dentro de una tortilla servido con queso, crema y guacamole.

**\$128**

## Tacos Gobernador

Tortilla con costra de queso mozzarella camarones y pimiento morrón con un aderezo especial de chipotle.

**\$210**

## Tacos de tripa

Tradicional receta del barrio ahora en tu lugar favorito.

**\$180**

## Volcán Parikutín

150 g de pulpo zarandeado sobre tres tostadas al grill acompañadas de frijoles refritos con tuétano y queso mozzarella gratinado, bañados con salsa de aceite.

**\$320**

## Tacos Villamelón

Orden de cuatro tacos con cecina calidad USDA chorizo de Huetamo y chicharrón de cerdo, servidos en salsa de chile morita (190 g).

**\$180**

## Tacos de Vacío

200 g de succulento vacío a la parrilla al término de su preferencia, ahora pídalos con tuétanos o queso mozzarella.

**\$260**

*Con queso \$280*

*Con tuétanos \$290*

## Cachetada de Rib Eye

Costra de queso chihuahua con láminas de rib eye prime USDA, aguacate servido con xnipec de cebolla morada y chile habanero sobre tortilla de maíz.

**\$190**

## *Tacos de Rib Eye*

200 g de Rib Eye Americano entortilla taquera con cilantro, cebolla y salsa verde de aguacate.

**\$360**



(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.





# CORTES

## Arrachera

300 g de suave arrachera Americana marinada, al término y guarnición de su preferencia.

**\$320**

## Filete de Cantina

300 g de filete de res americano al término de su elección en salsa de chimichurri con frutos secos, acompañado de papas trufadas.

**\$490**

## Hamburguesa Patrón

Suculenta carne de sirloin con tocino, jitomate deshidratado y arúgula, gratinada con abundante queso mozzarella, dentro de un delicioso pan brioche.

**\$270**

## T-Bone

400 g de deliciosa carne de res con su característico hueso en forma de "T" y succulento marmoleo, al término y guarnición de su elección.

**\$580**

## New York al Mojo de Ajo

Corte de 400 g a la parrilla al término de su elección.

**\$640**

## Vacío

400 g de succulento Flap meat al término de su elección y guarnición de su preferencia.

**\$520**

## Porterhouse

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

**\$1,690**

## Rib Eye

Bife de 700 g extraído del costillar. Lo caracteriza su intenso sabor y succulenta grasa.

**\$1,490**

## Rib Eye

Bife de Chroizo de 400 g con abundante marmoleo y succulento sabor al término de su elección.

**\$660**

## New York a la parrilla

Corte de 400 g a la parrilla al término de su elección.

**\$630**

## Guarniciones:

Puré de papa, guacamole, ensalada de la casa, puré de camote, papas cambray, elote verduras a la parrilla.

**Guarnición Extra: \$80**

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.



# POSTRES

## **Pastel de Ferrero**

Bizcocho de chocolate bañado en mezcla de tres leches de chocolate y baileys, relleno de nuestro betún especial de avellanas y cubierto con ganache de chocolate, acompañado con helado de dulce de leche.

*\$220*

## **Pastel de Zanahoria**

Esponjoso bizcocho de zanahoria con un toque especiado, nuez, coco rayado, toffe crocante, con un betún de mantequilla y queso crema coronado con caramelo salado.

*\$220*

## **Mamón de Queso**

Esponjoso Cheesecake con trozos de frutos de temporada y sirope de frutos rojos.

*\$220*

## **Churros Valentina**

Dos capas de nuestro churro valentina especial, espolvoreado con azúcar y canela, relleno de helado de vainilla, cubierto con una ligera capa de cajeta, caramelo salado y nuez tostada.

*\$220*

## **Cheesecake de queso manchego con ate de membrillo**

Nuestra interpretación del Cheesecake vasco, relleno cremoso de queso manchego, cubierto con coulis de ate de membrillo coronado con buñuelos de la casa y frutos rojos.

*\$220*

**Pastel de Dulce de Leche**  
Delicioso volcán de dulce de leche, simplemente delicioso.  
*\$188*



# BEBIDAS

## CÓCTELES

<b>Valentina</b>	<b>\$220</b>	<b>Princesa</b>	<b>\$220</b>
Mezcal 400 conejos joven, trozos de manzana, clavo (condimento), jugo de naranja y miel de abeja.		Ron Havana 3, fresa, jugo de melón, hojas de albahaca y jugo de limón.	
<b>Granada</b>	<b>\$220</b>	<b>Margarita Serafin</b>	<b>\$220</b>
Tequila Dobel Diamante, licor de granada (licor pama), guanábana, hojas de albahaca, jarabe natural y jugo de limón.		Tequila Don Julio Reposado, licor de naranja, chile serrano asado, pepino, hierbabuena y jugo de limón.	
<b>Valentina Especial</b>	<b>\$220</b>	<b>Purépecha</b>	<b>\$220</b>
Tanqueray, infusión de frutos rojos, sirope de arándanos y jugo de limón.		Captain Morgan, horchata, crema de coco y leche evaporada.	
<b>Don Patrón</b>	<b>\$220</b>	<b>Artesano</b>	<b>\$220</b>
Matusalem Gran Reserva 15 años, fresa, hojas de mejorana, jugo de limón y jarabe natural.		Whisky J. W. Etiqueta Negra, jarabe de maracuyá, té de manzanilla y hojas de jengibre.	
<b>La Patrona</b>	<b>\$220</b>	<b>Gin Imperial</b>	<b>\$220</b>
Ginebra Tanqueray, sandía, hojas de albahaca, jugo de limón y jarabe natural.		Ginebra Tanqueray, licor de flor de zauco, pimienta rosa, cardamomo y agua tónica.	
<b>Piñita Asada</b>	<b>\$220</b>	<b>Baldomero</b>	<b>\$220</b>
Mezcal Unión, piña asada, sirope de especias, pepino, hojas de hierbabuena y jugo de limón.		Ginebra Tanqueray. frutos rojos, sirope de jengibre y top de refresco de jengibre.	

## WHISKY

<b>Bushmills Black Bush</b>	750 ml	\$286	\$2,022
<b>Bushmills Single Malt 10 años</b>	750 ml	\$404	\$2,852
<b>Bushmills Single Malt 12 años</b>	750 ml	\$426	\$3,092
<b>J.W. Etiqueta Roja</b>	750 ml	\$212	\$1,356
<b>J. W. Etiqueta Negra</b>	750 ml	\$332	\$2,710
<b>J. W. Etiqueta Double Black</b>	750 ml	\$434	\$3,184
<b>J.W. Black Ruby</b>	750 ml	\$454	\$3,564
<b>J. W. Etiqueta Verde</b>	750 ml	\$712	\$5,586
<b>J. W. Etiqueta Dorada</b>	750 ml	\$550	\$4,400
<b>Johnnie Walker 18</b>	750 ml	\$820	\$6,180
<b>J. W. Etiqueta Azul</b>	750 ml	\$1,426	\$11,330
<b>Buchanans 12</b>	750 ml	\$330	\$2,596
<b>Buchanans Master</b>	750 ml	\$372	\$2,970
<b>Buchanans Piña</b>	750 ml	\$368	\$2,882
<b>Buchanans 18</b>	750 ml	\$712	\$5,586
<b>Buchanans Red Seal</b>	750 ml	\$1,320	\$11,286
<b>Old Parr 12</b>	750 ml	\$286	\$2,246
<b>Singleton 12</b>	750 ml	\$476	\$3,564
<b>Bulleit Bourbon</b>	700 ml	\$308	\$2,068

\*Todos nuestros tragos son de 3 oz. y nuestras botellas de 750 ml. a excepción de que se indique lo contrario.



## WHISKY



The Macallan 12	700	\$512	\$4,040
The Macallan 15	700	\$1,130	\$8,672
The Macallan Rare Cast	700	\$1,614	\$13,068
Buffalo Trace	750	\$214	\$1,694
Eagle Rare	750	\$306	\$2,442
Glenfindich 12 Single Malt	750	\$476	\$3,326
Glenfindich 15 Single Malt	750	\$510	\$4,992
Glenfindich 18 Single Malt	750	\$832	\$6,416
Glenmorangie The Original	700	\$380	\$3,018
Jack Daniels	700	\$234	\$1,642
Jack Daniels Honey	750	\$234	\$1,642
Jack Daniels Gentleman	700	\$332	\$2,494
Jack Daniels Single Barrel	750	\$354	\$2,640
Chivas Reagal 12	750	\$308	\$2,245
Chivas Reagal Extra	700	\$436	\$3,148
Chivas Reagal 15	750	\$476	\$3,802
Chivas 18 Años	750	\$562	\$4,510
Chivas Royal Salute 21	750	\$1,188	\$9,504
Ballantine's Finest	750	\$192	\$1,236
Fireball Cinanamon	750	\$326	\$1,782

## GINEBRA



Tanqueray	750	\$244	\$1,862
Tanqueray Flor de Sevilla	750	\$264	\$2,002
Tanqueray Rangpur	750	\$264	\$2,002
Tanqueray Bossa Nova	750	\$268	\$2,136
Tanqueray Ten	750	\$332	\$2,400
Hendrick's	750	\$368	\$2,970
Bombay	750	\$270	\$1,996
Beefeater	750	\$244	\$1,806
Beefeater Pink	750	\$286	\$2,068
Beefeater Blackberry	750	\$286	\$2,068
Beefeater 24	750	\$360	\$2,850
Monkey 47	500	\$606	\$3,446

## TEQUILA



Maestro Dobel Blanco	750 ml	\$264	\$1,860
Maestro Dobel Reposado	750 ml	\$292	\$2,046
Maestro Dobel Diamante	700 ml	\$308	\$2,400
Maestro Dobel Pavito	750 ml	\$374	\$3,340
Maestro Dobel Tahona	750 ml	\$242	\$1,940
Maestro Dobel 50 Cristalino	750 ml	\$950	\$8,246
Maestro Dobel MX	750 ml	\$950	\$8,246
Maestro Dobel 50 1967 Extra Añejo	750 ml	\$2,904	\$20,640
Reserva De La Familia Platino	750 ml	\$426	\$3,102
Reserva De La Familia Reposado	750 ml	\$476	\$3,740
Reserva De La familia Añejo cristalino	750 ml	\$594	\$4,620
Reserva De La Familia Añejo	750 ml	\$924	\$6,598
Tradicional Reposado	950 ml	\$220	\$1,452
Tradicional Plata	950 ml	\$214	\$1,452

## TEQUILA



Tradicional Cristalino	750	\$270	\$1,864
Gran Centenario Plata	700	\$190	\$1400
Centenario Reposado	700	\$190	\$1,400
Centenario Añejo	695	\$286	\$2,002
Centenario Añejo Cristalino	750	\$572	\$4,620
Centenario Leyenda	750	\$832	\$6,652
1800 Blanco	700	\$260	\$1,672
1800 Reposado	700	\$274	\$1,806
1800 Añejo	700	\$330	\$2,070
1800 Cristalino	700	\$380	\$2,732
1800 Milenio	700	\$1,070	\$7,128
Don Julio Blanco	750	\$346	\$2,470
Don Julio Reposado	750	\$354	\$2,494
Don Julio 70 Cristalino	750	\$368	\$2,710
Don Julio 1942	750	\$950	\$7,128
Don Julio Última Reserva	750	\$3,300	\$19,800
Herradura Plata	700	\$220	\$1,672
Herradura Reposado	700	\$308	\$2,138
Herradura Ultra	750	\$332	\$2,494
7 Leguas Blanco	700	\$308	\$2,306
7 Leguas Reposado	750	\$354	\$2,494
Patrón Reposado	750	\$320	\$2,310
Patrón Añejo	750	\$348	\$2,496
Casa Dragones Blanco	750	\$594	\$4,870
Casa Dragones Joven	750	\$1,426	\$9,266
Defrente Blanco	750	\$216	\$1,900
Luna Azul Blanco	750	\$200	\$1,304
Luna Azul Reposado	750	\$210	\$1,426
Don Ramón Añejo Cristalino Platinum	700	\$286	\$2,178
Don Ramón Plata Platinum	700	\$210	\$1,540
Don Ramón Plata Edicion Luis Miguel	750	\$814	\$6,468
Volcán Blanco	750	\$448	\$3,212
Volcán Añejo Cristalino	750	\$712	\$5,590
Volcán X.A.	750	\$1,426	\$9,266
Volcán Blanco Tahona	750	\$916	\$7,366
Altos Plata	750	\$248	\$1,782
Altos Reposado	750	\$286	\$2,052
Tesoro Azul Cristalino	750	\$234	\$1,900
Tesoro Azul Blanco	750	\$178	\$1,426
Tesoro Azul Reposado	750	\$234	\$1,900
Clase Azul Plata	750	\$1,122	\$8,910
Clase Azul Reposado	750	\$1,356	\$10,692

\*Todos nuestros tragos son de 3 oz. y nuestras botellas de 750 ml.a excepción de que se indique lo contrario.

\*Todos nuestros tragos son de 3 oz. y nuestras botellas de 750 ml.a excepción de que se indique lo contrario.

## MEZCAL

400 conejos Joven Espadín	750	\$238	\$1,806
400 conejos Reposado Espadín	750	\$272	\$1,972
400 conejos Espadín Tobalá	750	\$286	\$2,254
400 conejos Espadín Cuishe	750	\$294	\$2,308
Creyente Espadín	750	\$308	\$2,440
Creyente Cristalino Reposado	750	\$352	\$2,528
Creyente Cuishe	750	\$436	\$3,336
Creyente Tobalá	750	\$474	\$3,594
Mezcal Unión	750	\$298	\$2,266
Ojo de Tigre Joven Espadín Tobalá	750	\$358	\$2,696
Ojo de Tigre Reposado Espadín Tobalá	750	\$358	\$2,696
MonteLobos Espadín	750	\$332	\$2,494
Don Mateo Blanco Cupreata	750	\$232	\$1,816
Don Mateo Manso, Sahuayo	750	\$240	\$1,870
Don Mateo Pechuga, Cupreata	750	\$286	\$2,142
Don Mateo Cupreata, Silvestre	750	\$298	\$2,266
Don Mateo Alto Inaequídens	750	\$332	\$2,494
Armonía Maduro en Vidrio (Inaequídens)	750	\$322	\$2,376
Armonía Ensamble (Cupeatra e Inaequídens)	750	\$370	\$2,648
Puras Promesa 42 Grados	700	\$380	\$2,494
Puras Promesas 45 Grados	700	\$422	\$2,732
Xpectro, Chino, Espadincillo, Alto	750	\$286	\$2,288
Contraluz Reposado Cristalino	700	\$276	\$2,200

## BRANDY

Torres 5	700 ml	\$196	\$1,200
Torres 10	700 ml	\$262	\$1,496
Torres XV	700 ml	\$298	\$2,376
Torres XX	700 ml	\$476	\$3,446
Torres Alta Luz Cristalino	700 ml	\$306	\$2,308
Azteca de Oro	700 ml	\$192	\$1,166
Terry Centenario	700 ml	\$264	\$1,482
Magno	700 ml	\$264	\$1,482
Jaime I	700 ml	\$928	\$5,940
Gran Duque D Alba	700 ml	\$476	\$3,400
Cardenal Mendoza	700 ml	\$422	\$3,088

## VODKA

Smirnoff 21	750 ml	\$194	\$1,284
Smirnoff X1 Tamarindo	750 ml	\$194	\$1,284
Smirnoff Guava	750 ml	\$194	\$1,284
Ketel One	750 ml	\$312	\$1,936
Ciroc	750 ml	\$310	\$2,376
Stolichnaya	750 ml	\$226	\$1,426
Stolichnaya Elite	700 ml	\$356	\$2,554
Absolut Azul	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Mandarin	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Pears	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Raspberri	750 ml	\$200	\$1,414
Absolut Lime	750 ml	\$200	\$1,414
Grey Goose	750 ml	\$356	\$2,506
Belvedere	750 ml	\$332	\$2,376

## LICORES

Licor 43	\$218	Campari	\$216
Licor 43 Horchata	\$176	Midori	\$226
Baileys	\$218	Absinth	\$334
Libor	\$196	Frangelico	\$226
Amaretto Disaronno	\$216	Sambuca Vaccari Blanco	\$216
RumChata	\$264	Sambuca Nero	\$228
Torres Mazapán	\$240	Jaggermeister	\$264
Licor Pacharán Zoco	\$198	Hpnotiq	\$334
Anís Cadenas	\$202	Strega	\$298
Chinchón Seco	\$194	Kahlúa	\$154
Chinchón Dulce	\$194	Chartreuse Amarillo	\$380
Chinchón Campechano	\$194	Chartreuse Verde	\$394
Grand Marnier	\$286	Tío Pepe	\$140
Fernet Branca	\$264	Aperol	\$218
Galliano	\$216	St. Germain	\$304
Casals (Vermouth)	\$176		

## RON

Matusalem Platino	750 ml	\$164	\$1,094
Matusalem Clásico	750 ml	\$174	\$1,164
Matusalem Gran Reserva 15 Años	750 ml	\$226	\$1,542
Matusalem Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$308	\$2,196
Matusalem Gran Reserva 23 Años	750 ml	\$474	\$3,498
Matusalem XO	750 ml	\$946	\$7,700
Kraken Black	750 ml	\$152	\$1,094
Kraken Ghost	750 ml	\$148	\$1,094
Zacapa 23 Años	750 ml	\$434	\$3,278
Zacapa XO	750 ml	\$932	\$7,184
Captain Morgan	750 ml	\$176	\$1,236
Bacardí Blanco	980 ml	\$180	\$1,500
Bacardí Añejo	750 ml	\$176	\$1,236
Eminente Reserva	750 ml	\$430	\$3,446
Havana Club 3 Años	750 ml	\$178	\$1,408
Havana Club 7 Años	750 ml	\$218	\$1,672
Havana Club Selección	750 ml	\$462	\$3,396
Malibú	750 ml	\$154	\$1,166
Appleton Estate	750 ml	\$178	\$1,672
Flor de Caña Gold 4 años	750 ml	\$164	\$1,164
Flor de Caña Gran Reserva 7 Años	750 ml	\$298	\$2,376
Flor de Caña Gran Reserva 12 Años	750 ml	\$332	\$2,614
Flor de Caña Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$998	\$7,604
Aconte Blanco	750 ml	\$234	\$1,568
Aconte Añejo 7 Años	750 ml	\$368	\$2,616

## COGNAC

Hennessy VSOP	700 ml	\$464	\$3,682
Hennessy XO	700 ml	\$1,426	\$11,550
Martell VSOP	700 ml	\$464	\$3,682
Martell Blue Swift	700 ml	\$502	\$3,960
Martell Cordon Blue	700 ml	\$1,760	\$13,200
Martell XO	700 ml	\$1,426	\$11,550
Courvoisier VSOP	700 ml	\$464	\$3,682

## VINO BLANCO



Beronia Verdejo	750 ml	\$158	\$810
Diamante Semi-dulce	750 ml	\$160	\$700
Torres Viña Esmeralda <small>Moscatel &amp; Gewürztraminer</small>	750 ml	\$150	\$750
Casa Madero 2V	750 ml	\$180	\$920

## VINO ROSADO



Santa Digna Rosé Cabernet Sauvignon	750 ml	\$130	\$700
L.A. Cetto Blanc de Zinfandel	750 ml	\$130	\$700
Casa Madero V.	750 ml	\$180	\$920
Whispering Angel	750 ml	\$320	\$1,490

## VINO TINTO



### MÉXICO

Casa Madero 3V	750 ml	\$210	\$1,000
Casa Madero Gran Reserva 3V	750 ml		\$1,668
Casa Madero Merlot	750 ml		\$1,000
Santo Tomás Merlot	750 ml	\$140	\$890

### CHILE

Santa Digna Carmènère	750 ml		\$700
-----------------------	--------	--	-------

### ARGENTINA

Terrazas de Los Andes Rva. Malbec	750 ml	\$240	\$1,160
Terrezas de Los Andes Rva. Cab. Sauv.	750 ml	\$240	\$1,160

### ESPAÑA

#### RIOJA

Beronia Crianza	750 ml		\$960
Beronia Reserva	750 ml		\$1,728
Beronia Gran Reserva	750 ml		\$2,378

#### RIBERA DEL DUERO

Celeste Crianza	750 ml	\$260	\$1,300
Celeste Reserva	750 ml		\$2,800
Matarromera Crianza	750 ml	\$388	\$1,980
Matarromera Reserva	750 ml		\$3,000
Alión	750 ml		\$4,060

#### TORO

Termes (Numanthia)	750 ml		\$2,040
--------------------	--------	--	---------

## CHAMPAGNE



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 Imperial	750 ml	\$3,348
Moët & Chandon Ice	750 ml	\$3,400
Dom Perignon	750 ml	\$8,600
Dom Perignon Luminous	750 ml	\$10,600
Armand de Brignac Gold	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

## CERVEZA

Corona	355 ml	\$56
Corona Light	355 ml	\$56
Victoria	355 ml	\$56
Pacifico Clara	355 ml	\$56
Negra Modelo	355 ml	\$66
Modelo Especial	355 ml	\$66
Michelob Ultra	355 ml	\$66
Stella Artois	330 ml	\$66
Corona Cero (Sin Alcohol)	355 ml	\$56

### Artesanal

La Brü (IPA, Porter, Lager, Strout, Doble IPA)	355 ml	\$99
La Brü edición MRL (Estilo lager)	355 ml	\$99

## REFRESCOS

Refresco	335 ml	\$54
Perrier	330 ml	\$86
San Pellegrino	750 ml	\$158
Topo Chico	355 ml	\$66
Agua Embotellada	600 ml	\$44
Agua de Coco	330 ml	\$66
Limonada	335 ml	\$58
Naranjada	335 ml	\$58
B:oot	235 ml	\$74
Red Bull	250 ml	\$86
Cóctel sin Alcohol		\$108

## CAFÉ Y TÉ

Café Americano	\$54
Café Capuccino	\$66
Café Espresso	\$54
Café Irlandés	\$198
Tea Forte	\$88

\*Todos nuestros tragos son de 3 oz. y nuestras botellas de 750 ml.a excepción de que se indique lo contrario.

\*Todos nuestros tragos son de 3 oz. y nuestras botellas de 750 ml.a excepción de que se indique lo contrario.