



Centina Fina

MRL
GRUPO MRL

VALENTINA®



Facebook Instagram Twitter @ValentinaCantinaMRL

#ValentinaCantinaFina #CocinaCreativa

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 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 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 César (DSN)

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

\$224

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

Fetuccini 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

Valentina	\$220	Princesa	\$220
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.	
Granada	\$220	Margarita Serafin	\$220
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.	
Valentina Especial	\$220	Purépecha	\$220
Tanqueray, infusión de frutos rojos, sirope de arándanos y jugo de limón.		Captain Morgan, horchata, crema de coco y leche evaporada.	
Don Patrón	\$220	Artesano	\$220
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.	
La Patrona	\$220	Gin Imperial	\$220
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.	
Piñita Asada	\$220	Baldomero	\$220
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

Bushmills Black Bush	750 ml	\$286	\$2,022
Bushmills Single Malt 10 años	750 ml	\$404	\$2,852
Bushmills Single Malt 12 años	750 ml	\$426	\$3,092
J.W. Etiqueta Roja	750 ml	\$212	\$1,356
J. W. Etiqueta Negra	750 ml	\$332	\$2,710
J. W. Etiqueta Double Black	750 ml	\$434	\$3,184
J.W. Black Ruby	750 ml	\$454	\$3,564
J. W. Etiqueta Verde	750 ml	\$712	\$5,586
J. W. Etiqueta Dorada	750 ml	\$550	\$4,400
Johnnie Walker 18	750 ml	\$820	\$6,180
J. W. Etiqueta Azul	750 ml	\$1,426	\$11,330
Buchanans 12	750 ml	\$330	\$2,596
Buchanans Master	750 ml	\$372	\$2,970
Buchanans Piña	750 ml	\$368	\$2,882
Buchanans 18	750 ml	\$712	\$5,586
Buchanans Red Seal	750 ml	\$1,320	\$11,286
Old Parr 12	750 ml	\$286	\$2,246
Singleton 12	750 ml	\$476	\$3,564
Bulleit Bourbon	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 Ensemble (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 Bianco	\$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 Moscatel & Gewürztraminer	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 Carménère	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 (Numantheria)	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 Brú (IPA, Porter, Lager, Strout, Doble IPA)	355 ml	\$99
La Brú 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:oost	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.