



**K
A
I
T
O
R
I**

C
O
C
I
N
A
N
I
K
E
I

F
U
S
I
Ó
N
D
E
M
A
R
E
S

KAITOPI

En el mágico mestizaje entre las gastronomías de **Japón y Perú**, inmigrantes japoneses llegaron a Perú a finales del siglo XIX, recreando las tradicionales recetas niponas, integrando ingredientes peruanos y dando origen a la **comida Nikkei**.

Nuestros itamaes entienden completamente el origen y la tradición de esta fusión, para así poderla llevar directamente a la mesa. Ofreciendo una experiencia gastronómica única en la ciudad y llevando a tu paladar esta deliciosa carga de cultura, sabores y tradición.

SASHIMI

SAKE / SALMÓN

Lonjas de salmón fresco (80gr).

\$270

SASHIMI SHIROMI/PESCA

Pesca blanca del día (80gr).

\$230

SASHIMI ATÚN AKAMI

Lomo de atún aleta azul
carne magra (80gr).

\$320

SASHIMI ATÚN CHUTORO

Lomo de atún semi-graso (80gr).

\$450

SASHIMI ATÚN OTORO

Lomo de atún graso (80gr).

\$480

SASHIMI MIXTO

Sashimi de akami, pesca
blanca y salmón (240gr).

\$480

SUSHI KATSU

Ventresca de salmón aromatizada con aceite de trufa y ralladura de limón, coronado con succulento tobiko y sal maldon.

\$120

* CRISPY RICE

Bocadillo de tartar de salmón con mayonesa spicy, sobre arroz frito y ajonjolí.

\$90

UNAGUI KABAYAKI

Nigiri de anguila, bañado en salsa kabayaki ligeramente quemada, finalizado con neggi y ralladura de limón.

\$115

CHUTORO

Nigiri de atún semi-graso.

\$160

OTORO

Nigiri de atún graso.

\$200

AKAMI

Nigiri de atún magro.

\$160

SHIROMI SPICY

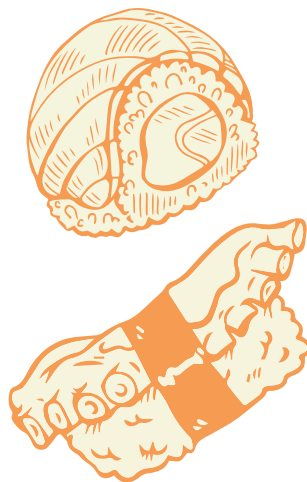
Fresca pesca del día, sellada con aceite picante, chalaquita y furikake.

\$95

NIGIRI WAGYU

Nigiri de rib eye wagyu japonés A5.

\$240



*** Extra Picante **Muy Picante *Picante



MAKIS

* PERUVIAN ROLL

Camarones furai y aguacate envueltos en alga nori y arroz shari, cubierto por láminas de atún akami, terminado con salsa acevichada y cebolla tempurizada.

\$280

MAKI FURAI

Salmón, aguacate y queso crema envueltos en alga nori y arroz shari, empanizado y terminado con salsa teriyaki.

\$260

ANGUS ROLL

Queso crema y aguacate dentro de arroz shari y alga nori tempurizado y frito terminado con rib eye en salsa teriyaki.

\$320

* AGUACHILE ROLL

Rollo relleno de camarón cocido, pepino y aguacate, sobre un espejo de aguachile de chile manzano terminado con camarones curtidors, salsas negras y poro frito.

\$330

BRUSELAS ROLL

Salmón fresco, kanikama y queso crema cubierto por alga nori y shari, terminado con láminas delgadas de pesca del día, coles de bruselas agridulces con aderezo de habanero quemado y togarashi.

\$290

KANIKAMABUKO

Otoro y pepino envueltos en alga nori, por fuera mix de cangrejo picante y salsa de anguila, coronado con furikake ligeramente picante.

\$280

TERIMAKI

Camarón furai y aguacate envuelto en alga nori, cubierta de salmón por fuera, bañado en salsa teriyaki y notas cítricas de finas láminas de limón.

\$280

KAITORI

Akami y salmón envueltos en alga nori, por fuera cobertura de aguacate y quinoa crocante, coronado con un tartar de chutoro ligeramente picante.

\$290



*Todos nuestros productos contienen 130g de arroz y se sirven en bocados de 10 piezas.



TIRADITOS Y USUZUKURI

CARPASSION

Láminas de salmón rayadas con salsa passion de maracuyá, wonton frito, quinoa crocante y notas cítricas.

\$270

TATAKI

Tataki de akami en sal de jamaica sobre salsa ligeramente picante de coco y maracuyá, bites de alga nori tempurizada, emulsión de aguacate y chalaquita.

\$320

ITATAKI

Tataki de atún tempurizado con una costra de chapulín, acompañado de una ensaladilla fresca de sandia, piña y hierbabuena.

\$320

TIRADITO SHIROMI

Pesca del día, marinado con jugo de limón especial, cebollín y finas rodajas de chile serrano, terminado con sal de jamaica.

\$280



**** VERDE**

Lonjas de pesca del día sobre un espejo de leche de tigre verde, complementado con palmitos, cebollita encurtida, tomate verde fresco y cilantro.

\$300

**** CEVICHE PERUANO**

Mezcla de pesca del día, pulpo y camarones en leche de tigre, acompañado de camote glaseado en tempura y choclo amarillo.

\$280

TIKI CHIPOTLE

Pesca del día con pico de gallo tradicional, aromas de chile chipotle, piña asada y notas cítricas de limón, coronado con poro frito.

\$260

*** Extra Picante **Muy Picante *Picante

AGUACHILES



*** AGUACHILE DE CENIZAS

Mezcla fresca de atún y camarones en salsa de ceniza de chile habanero, terminado con jugo de naranja, sandía, cebolla morada y pepino.

\$330

** AGUACHILE PIKIN

Camarones marinados en jugo de limón, bañados con nuestra salsa oriental de chile piquín, complementado con cebolla morada, pepino y cilantro.

\$320

* SONORA

Camarones marinados en jugo de limón y sal de mar, rayados con salsa de chiles secos y terminados con cebolla morada, aceituna negra y pepino.

\$260



ENSALADAS

GUANA

Fresca mezcla de lechugas, manzana y pera verde, bañadas con vinagreta de guanábana y terminada con nuez, arándano y queso de cabra.

\$220

ENSALADA PALMITO

Fresca mezcla de lechugas, palmitos, manzana, fresa, supremas de naranja, queso manchego y almendra terminado con aderezo de moras y balsámico.

\$220

ENSALADA PEPINO (SUNOMONO)

Tradicional ensalada de pepino crujiente con vinagreta dulce y tartar picante de salmón.

\$220



*** Extra Picante ** Muy Picante * Picante



TOSTADAS

* **BUNNY**

Cubos de atún aliñados con salsa petróleo de la casa, zanahoria crocante, poro frito y mayo chipotle.

\$130

* **PULPO ENAMORADO**

Pulpo picado, cebolla morada, notas de chile habanero y salsa passion, terminada con poro frito.

\$120

TOSTADA HANNA

Tostada tropical de salmón y camarón en aderezo thai de habanero, mango y sandía, sobre un cremoso de aguacate.

\$150

* **CLÁSICA DE ATÚN**

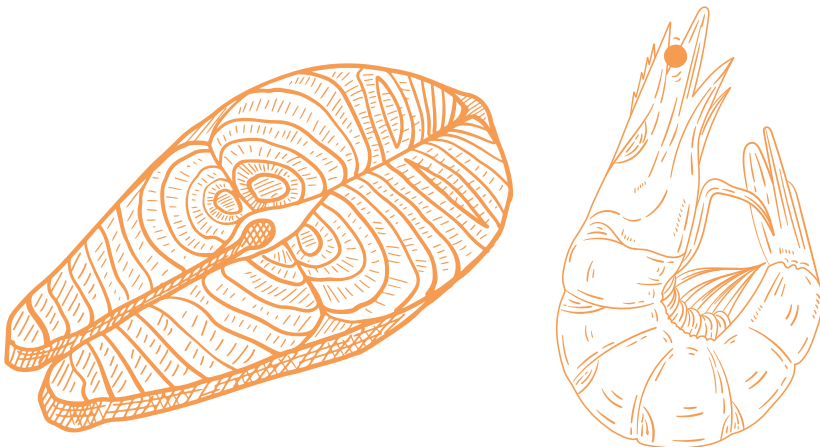
Láminas de atún, jugo de limón, aguacate y mayonesa de chipotle terminada con tiras de wontón y reducción balsámica.

\$130

HONEY BOOM

Atún fresco y camarones tempurizados, bañados en nuestro aderezo honey boom, sobre cremoso de aguacate en tostada de wonton.

\$150



T A C O S

TORITO

Taco de arrachera, chistorra y chicharrón, terminado con queso fresco y aguacate.

\$110

YAKINIKU

Lomo de res glaseado con salsa yakiniku, sobre tortilla de maíz azul y chile guajillo, mayonesa de ajo y negi.

\$110

TACO DE JAIBA

Taco de jaiba concha suave, sobre costra de queso gouda terminado con mayonesa yuzu/habanero.

\$170

TACO AL PASTOR

Pulpo adobado al pastor sobre tortilla de maíz con salsa criolla de piña asada y mayo de habanero quemado.

\$110

*** COSTRA TIBURÓN**

Costra de queso gouda relleno de camarones a la plancha pico de gallo, coleslaw y mayo chipotle.

\$110

QUESADILLA DE KIMCHI Y HONGOS

Dobladita con queso oaxaca, rellena con mix de hongos y kimchi de la casa, terminada con emulsión de zanahoria agridulce.

\$100



*** Extra Picante ** Muy Picante * Picante



IZAKAYA

P ***BAO BUTA BATAYAKI***

E Tradicional pan japonés al vapor, relleno de cerdo a
R la mantequilla agridulce y kimchi de la casa.
U \$190

A ***SPRING EBI***

N Camarones rellenos de kanikama agridulce y queso
O manchego, cubiertos de wonton frito, terminado con salsa
de tamarindo, sriracha y queso parmesano picante
\$280

EDAMAMES KAITORI

Salteados en mantequilla batayaki acompañados
con limón eureka.
\$190

PIB GYOZAS

Dumpling de wontón rellenos de cochinita pibil, sobre
puré de camote agridulce, espinaca frita y salsa macha de
cacahuate.
\$200

GYOZA WAGYU

Wontón relleno de rib eye de wagyu y aderezo de
ajo rostizado, bajo un coral crocante de hondashi.
\$390

GYOZAS

Dumpling japonés, relleno de nuestro kanikama
nikkei, sobre una cama de espinaca fresca y salsa
de maracuyá al rocoto. (8pzs)
\$220

EBI GYOZAS

Empanadillas fritas rellenas de camarón spicy
acompañadas de una salsa agridulce de maracuyá.
\$190



IZAKAYA

EBI ROCK

Camarones tempurizados y salteados en salsa evil, sobre una cama de lechugas, acompañado con mayo spicy.

\$250

BONSÁI DE BRÓCOLI

Brócoli frito y glaseado en salsa teriyaki bañado con mix de ajonjolí.

\$160

TAKO KUSHI

Banderillas de pulpo asado a la robata, bañados en salsa kaitoyaki.

\$220

BELLY RAMEN

Tradicional caldo ramen, pasta udon, huevo blanco, hongo shiitake y alga nori, como proteína láminas de suave pork belly agridulce.

\$290

RAMEN KAITORI

Caldo ramen de res, pasta udon, huevo blando, hongo shiitake, alga nori, láminas de rib eye certified angus beef como proteína y elote dulce.

\$310



*** CAMARONES NIKKEI**

Fideos yakisoba salteados al wok con salsa oriental de tamarindo, vegetales y cacahuates terminados con camarones tempurizados, rellenos con queso crema y salteados en miel de maracuyá.

\$298

*** YAKISOBA SPICY**

Fideos yakisoba salteados al wok con lomo, camarones y vegetales terminado con alioli de ajo rostizado.

\$298

YAKIMESHI BUTA

Arroz frito con mix de vegetales, soya y suaves trozos de pork belly.

\$310



TEPPANYAKI / WOK

YAKIMESHI NIKU

Arroz frito con mix de vegetales, mantequilla y soya terminado con camarones y lomo salteado.

\$330

YAKIMESHI EBI

Arroz frito con mix de vegetales, mantequilla y soya terminado con camarones.

\$330

YAKIMESHI MIXTO

Arroz frito con mix de vegetales, mantequilla y soya terminado con camarones y lomo salteado.

\$330



* Todos nuestros productos son cuidadosamente seleccionados por el equipo de itamaes, los cuales se aseguran que los productos sean de la más alta calidad y fresca para el deleite de nuestros comensales.

* 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.



SALMÓN CREMA DE AJO

Salmón a la robata sobre un espejo de crema de ajo y aceite de jitomate rostizado, acompañado de una ensaladilla de espinaca fresca al parmesano.

\$420

RIB EYE

Corte americano Certified Angus beef asado a la robata con chimichurri nipón, acompañado con vegetales y chips de camote y plátano.

\$750

WAGYU

Rib eye de wagyu A5 acompañado de edamames kaitori (preparado en mesa).

\$1200

ANTICUCHO

Pincho de pulpo a la robata, ligermanete quemado con salsa kabayaki, sobre puré de yuca y alioli de ajo rostizado.

\$430

ATÚN BALSÁMICO

Asado estilo nikkei acompañado de ensalada y bañado con una salsa agridulce de choclo amarillo, acelga al balsámico y alioli de ajo rostizado.

\$350

ARRACHERA

Asada a la robata con chimichurri nipón, acompañada con vegetales y chips de camote y plátano.

\$330



POSTRES

CHEESCAKE JAPONÉS

Pastel esponjoso de queso cubierto con crema de galleta caramelizada y salsa de lotus caliente.

\$190

PISTACHIO CAKE

Bizcocho húmedo de pistache con relleno cremoso, dulce de leche, merengue italiano flameado y coronado con pistache. Acompañado con helado de nuez de macadamia.

\$220

VOLCÁN DULCE DE LECHE

Pastel caliente de dulce de leche.

\$186

POLAR DE CAMPECHANA

Campechanas cubiertas de helado de vainilla y dulce de leche.

\$240

BRUCE CAKE

Pastel de chocolate elaborado con cacao de alta calidad, relleno de ganache de chocolate y bañado con una salsa de chocolate semi amargo.

\$220

BUÑUELOS KAITORI

Buñuelos rellenos de compota de manzana y crema pastelera, acompañados de helado de vainilla y avellana caramelizada, complementados con miel de naranja y caramelo salado.

\$220



*** Extra Picante **Muy Picante *Picante



Refresco	\$ 52
Perrier	\$ 86
Perrier	\$ 164
S. Pellegrino	\$ 158
Topo Chico	\$ 66
Agua Embotellada	\$ 44
Agua De Coco	\$ 66
Limonada	\$ 58
Naranjada	\$ 58
B:oost	\$ 74
Red Bull	\$ 86
Coctel Sin Alcohol	\$ 108

CAFÉ Y TÉ

Café Americano	\$ 52
Café Capuccino	\$ 66
Café Espresso	\$ 52
Café Irlandes	\$ 198
Tea Forte	\$ 88

CERVEZA

Corona	\$ 56
Corona Light	\$ 56
Victoria	\$ 56
Pacífico Clara	\$ 66
Negra Modelo	\$ 66
Modelo Especial	\$ 66
Michelob Ultra	\$ 66
Stella Artois	\$ 66
Corona Cero (sin alcohol)	\$ 56



ARTESANAL

La Brü (IPA Stout, Porter, lager, Doble IPA)	\$ 100
La Brü Edicion MRL 355 ml	\$ 100
Asahi	\$ 92
Saporo	\$ 220





C O C T E L E R Í A

KAITORI \$220

Mezcal Unión, pulpa de kiwi, hierbabuena y sirope de limón.

TWO SOULS \$220

Bushmills, jarabe de jamaica, sirope de fresa, mezcla tropical.

BALDOMERO \$220

Gin Tanqueray, frutos rojos, sirope de jengibre y top de refresco de jengibre.

KAMIKAZE \$220

Captain Morgan, Captain Morgan White, jugo de piña, jugo de naranja, leche condensada y horchata.

FLOR DE LOTO \$220

Matusalem 15 Años, jugo de lima, jugo de toronja y sirope de jamaica.

LECHE DE TIGRE \$220

Havana 3, pulpa de maracuyá, jugo de piña y licor pama.

BALÚ \$220

Mezcal Unión, pulpa de mango, licor de granada y sirope de té de limón.

BUBBLE GUM \$220

Tanqueray, esencia de sandía, licor de granada y notas de agua tónica.

NATSU \$220

Bulleit Bourbon, nestea, licor de granada y sirope de té de limón.

HANA \$220

Mezcal Unión, jugo de naranja, licor de flores y sirope de jamaica.

HANS \$220

Vino espumoso Chandon Délice, notas de licor de flor de saúco, mezcla de jarabe Kaitori y toques cítricos.

HENRY \$220

Cognac Hennessy VS, top refresco de jengibre y una combinación de cítricos.

TROPICAL \$220

J. W. Etiqueta Roja, mango, piña, jugo de limón y jugo de naranja.

TEQUILA SOURS \$220

Don Julio Blanco, jarabe de mandarina, y jugo de toronja.

TINTOS

MÉXICO

		COPA	BOTELLA
Casa Madero 3V	750 ml	\$210	\$1,000
Casa Madero Gran Reserva	750 ml		\$1,688
Casa Madero Merlot	750 ml		\$1,000
Santo Tomás Merlot	750 ml		\$890

CHILE

Santa Digna Carménère	750 ml	\$160	\$750
-----------------------	--------	-------	-------

ARGENTINA

Terrazas de los Andes Rva. Malbec	750 ml	\$240	\$1,160
Terrazas de los Andes Rva. Cab.Suav	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	700 ml	\$260	\$1,300
Celeste Reserva	700 ml		\$2,800
Matarromera Crianza	700 ml	\$400	\$1,980
Matarromera Reserva	700 ml		\$3,000
Alión	750 ml		\$4,060
Arzuaga Crianza	750 ml	\$350	\$1,620

*TORO

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

BLANCOS

*ESPAÑA

Beronia Verdejo (Rueda)	750 ml	\$165	\$810
Diamante Semi-Dulce (Rioja)	750 ml	\$160	\$700
Viña Esmeralda Moscatel & Gewürztraminer (Penedés)	750 ml	\$150	\$750
Casa madero 2V (México)	750 ml	\$180	\$920

ROSADOS

*MÉXICO

Casa Madero V Shiraz	750 ml	\$185	\$920
L.A Cetto Blanc De Zinfandel	750 ml	\$140	\$700

*CHILE

Santa Digna Cabernet Sauvignon	750 ml	\$140	\$700
--------------------------------	--------	-------	-------

*FRANCIA

Whispering Ángel Garnacha, Cinsault y Rolle (Provance)	750 ml	\$320	\$1,490
--	--------	-------	---------

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

CHAMPAGNE

		BOTELLA
Moët & Chandon Brut	750 ml	\$ 3,080
Moët & Chandon Brut Mini	375 ml	\$ 1,540
Moët & Chandon Nectar Imperial	750 ml	\$ 3,300
Moët & Chandon Ice	750 ml	\$ 3,680
Moët & Chandon Ice Rose	750 ml	\$ 3,740
Dom Perignon	750 ml	\$ 4,400
Dom Perignon Luminous	750 ml	\$ 9,460
Armand de Brignac Gold	750 ml	\$ 11,660
Armand de Brignac Rose	750 ml	\$ 17,800
Veuve-Clicquot	750 ml	\$ 17,800
Louis Roederer Brut Premier	750 ml	\$ 3,300
Lanson Rose	750 ml	\$ 4,180
		\$ 3,300

MEZCAL

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



TEQUILA

COPA

BOTELLA

Maestro Dobel Tahona	750 ml	\$ 242	\$ 1,940
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	\$ 2,340
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
Tradicional Cristalino	750 ml	\$ 270	\$ 1,864
Gran Centenario Plata	700 ml	\$ 190	\$ 1,286
Centenario Reposado	700 ml	\$ 190	\$ 1,400
Centenario Añejo	695 ml	\$ 286	\$ 2,002
Centenario Añejo Cristalino	750 ml	\$ 572	\$ 4,620
Centenario Leyenda	750 ml	\$ 832	\$ 6,652
1800 Blanco	700 ml	\$ 260	\$ 1,672
1800 Reposado	700 ml	\$ 274	\$ 1,806
1800 Añejo	700 ml	\$ 330	\$ 2,070
1800 Cristalino	700 ml	\$ 380	\$ 2,732
1800 Milenio	700 ml	\$ 1,070	\$ 7,128
Don Julio Blanco	750 ml	\$ 346	\$ 2,470
Don Julio Reposado	750 ml	\$ 354	\$ 2,494
Don Julio 70 Cristalino	750 ml	\$ 368	\$ 2,710
Don Julio 1942	750 ml	\$ 950	\$ 7,128
Don Julio Última Reserva	750 ml	\$ 3,300	\$ 19,800
Herradura Plata	700 ml	\$ 220	\$ 1,672
Herradura Reposado	700 ml	\$ 308	\$ 2,138
Herradura Ultra	750 ml	\$ 332	\$ 2,494
7 Leguas Blanco	700 ml	\$ 308	\$ 2,306
7 Leguas Reposado	750 ml	\$ 354	\$ 2,494
Patrón Reposado	750 ml	\$ 320	\$ 2,310
Patrón Añejo	750 ml	\$ 348	\$ 2,496
Casa Dragones Blanco	750 ml	\$ 594	\$ 4,870
Casa Dragones Joven	750 ml	\$ 1,426	\$ 9,266
Defrente Blanco	750 ml	\$ 216	\$ 1,900
Luna Azul Blanco	750 ml	\$ 200	\$ 1,304
Luna Azul Reposado	750 ml	\$ 210	\$ 1,426
Don Ramón Añejo Cristalino Platinum	700 ml	\$ 286	\$ 2,178
Don Ramón Plata Platinum	700 ml	\$ 210	\$ 1,540
Don Ramón Plata Edición Luis Miguel	750 ml	\$ 814	\$ 6,468
Volcán Blanco	750 ml	\$ 448	\$ 3,212
Volcán Añejo Cristalino	750 ml	\$ 712	\$ 5,590
Volcán X.A.	750 ml	\$ 1,426	\$ 9,266
Volcan Blanco Tahona	750 ml	\$ 916	\$ 7,366
Altos Plata	750 ml	\$ 248	\$ 1,782
Altos Reposado	750 ml	\$ 286	\$ 2,052
Tesoro Azul Cristalino	750 ml	\$ 234	\$ 1,900
Tesoro Azul Blanco	750 ml	\$ 178	\$ 1,426
Tesoro Azul Reposado	750 ml	\$ 234	\$ 1,900
Clase Azul Plata	750 ml	\$ 1,122	\$ 8,910
Clase Azul Reposdo	750 ml	\$ 1,356	\$ 10,692

SAKE

Nami Junmai	750 ml	\$ 188	\$ 1,400
Nami Junmai Ginjo	750 ml	\$ 260	\$ 2,000
Nami Junmai Daiginjo	750 ml	\$ 340	\$ 2,800



GINEBRA

		COPA	BOTELLA
Tanqueray	750 ml	\$ 244	\$ 1,862
Tanqueray Sevilla	750 ml	\$ 264	\$ 2,002
Tanqueray Rangpur	750 ml	\$ 264	\$ 2,002
Tanqueray Bossa Nova	750 ml	\$ 268	\$ 2,136
Tanqueray Ten	750 ml	\$ 332	\$ 2,400
Hendrick's	750 ml	\$ 368	\$ 2,970
Bombay	750 ml	\$ 270	\$ 1,996
Beefeater	750 ml	\$ 244	\$ 1,806
Beefeater pink	750 ml	\$ 286	\$ 2,068
Beefeater 24	750 ml	\$ 360	\$ 2,850
Monkey 47	500 ml	\$ 606	\$ 3,446
Roku	750 ml	\$ 268	\$ 2,180

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
The Macallan 12	700 ml	\$ 512	\$ 4,040
The Macallan 15	700 ml	\$ 1,130	\$ 8,672
The Macallan Rare Cast	700 ml	\$ 1,614	\$ 13,068
Buffalo Trace	750 ml	\$ 214	\$ 1,694
Eagle Rare	750 ml	\$ 306	\$ 2,442
Glenfinddich 12 Single Malt	750 ml	\$ 476	\$ 3,326
Glenfinddich 15 Single Malt	750 ml	\$ 510	\$ 4,992
Glenfinddich 18 Single Malt	750 ml	\$ 832	\$ 6,416
Glenmorangie The Original	700 ml	\$ 380	\$ 3,018
Jack Daniels	700 ml	\$ 234	\$ 1,642
Jack Daniels Honey	750 ml	\$ 234	\$ 1,642
Jack Daniels Gentleman	700 ml	\$ 332	\$ 2,494
Jack Daniels Single Barrel	750 ml	\$ 354	\$ 2,640
Chivas Reagal 12	750 ml	\$ 308	\$ 2,245
Chivas Reagal Extra	700 ml	\$ 436	\$ 3,148
Chivas Reagal 15	750 ml	\$ 476	\$ 3,802
Chivas 18 Años	750 ml	\$ 562	\$ 4,510
Chivas Royal Salute 21	750 ml	\$ 1,188	\$ 9,504
Ballantine's Finest	750 ml	\$ 192	\$ 1,236
Fireball Cinanamon	750 ml	\$ 326	\$ 1,782
Suntory Tokio	750 ml	\$ 300	\$ 2,420



RON

		COPA	BOTELLA
Matusalem Platino	750 ml	\$ 164	\$ 1,094
Matusalem clasico	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 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 Añejo	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 4 años	750 ml	\$ 164	\$ 1,164
Flor de Caña Gran Reserva 12 años	750 ml	\$ 298	\$ 2,376
Flor de Caña Gran Reserva 18 años	750 ml	\$ 332	\$ 2,614
Flor de Caña Gran Reserva 25 años	750 ml	\$ 998	\$ 7,604
Aconte Blanco	750 ml	\$ 234	\$ 1,568
Aconte Añejo 7 Años	750 ml	\$ 368	\$ 2,616

BRANDY

Torres 5	700 ml	\$ 196	\$ 1,166
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 Guaba	750 ml	\$ 194	\$ 1,284
Ketel One	750 ml	\$ 312	\$ 1,936
Ciroc	750 ml	\$ 310	\$ 2,376
Stolichnaya	700 ml	\$ 226	\$ 1,426
Stolichnaya Elite	750 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
Belvedere	750 ml	\$ 356	\$ 2,506
Grey Goose	750 ml	\$ 332	\$ 2,376



LICORES

COPA

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

COGNAC

COPA

BOTELLA

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

