

Lucio

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!

ENTRADAS

Antipasti

Selección de Ibéricos 50 g de jamón Joselito 50 g de jamón 5 jotás	\$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 trufas.	\$280

C A R P A C C I O S



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 de 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

R I S O T T O S

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.

DEL QUINCHO

Empanada Argentina	\$96
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>)	
Mollejas Ahumadas de Ternera	\$290
Con astilla hickori y acompañadas de salsa martajada.	
Chinchulines	\$230
Tripa de res a las brasas con aliño de chimichurri casero y guacamole.	
Provoleta Belgrano	\$230
Al horno de brasa sazonado con orégano acompañado de jitomate bola y pimientos del piquillo.	
Chorizo Ahumado Caminito	\$210
Salteado con cebolla, pimienta morrón y orégano, servido con chimichurri.	
Chistorra Valle Uco	\$230
A las brasas con una reducción de vino.	
Coliflor a la Romana	\$220
Rebosada y frita salteada en aliño de anchoas y alcaparras terminada con aceite picante, queso pecorino romano y prosciutto frito.	

S O P A S

Zuppe

Crema de jitomate rostizado Servida con queso de cabra.	\$190
Clam Chowder Crema de almejas con patatas y cebolla, aromatizada con hierbas italianas.	\$210
Sopa de Cebolla Tradicional receta francesa terminada con queso gratinado.	\$160
Sopa del Día	\$98

E N S A L A D A S

Insalate

Patagonia 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.	\$210
Recoleta Mezcla de lechugas, nuez garapiñada, queso gorgonzola, zarzamora, arándano y pera, terminada con un aliño de betabel, vino tinto y romero.	\$200
Melocotones y burrata Espinacas aliñadas con vinagreta de almendras y piñones, burrata y tomates cherry.	\$310
Capresse Preparada en mesa con rodajas de tomate bola, albahaca, zumo de limón, mozzarella fresca, terminada con aceite de oliva y vinagre balsámico.	\$210

P A S T A S

Bolognesa Lucio **\$310**
Ragú de bife de lomo aromatizado con albahaca.

Carbonara **\$240**
Elaborada con panceta ahumada y frita, yema de huevo, queso grana padano y pimienta negra.

Al Pesto **\$240**
Salteada con queso ricotta, pesto de pistachos y un toque picante de peperonccino.

Arrabiata **\$310**
Mejillones, almejas, pulpo y camarones salteados con echalote a la mantequilla, terminados con salsa de tomate ligeramente picante.

Morillas **\$280**
Salsa cremosa de hongos salteados.

Quesos y trufa **\$398**
Salsa de queso grana padano y queso pecorino, aliñada con tartufo. Finalizada con láminas de trufa de temporada.

Lasagna Bolognesa **\$240**
De bife de lomo, queso ricotta y queso mozzarella, bañada con pomodoro y terminada con queso grana padano.

Lasagna Boscaiola **\$296**
Rellena de hongos de temporada terminada con short rib ahumado, arúgula y queso pecorino.

PIZZAS NAPOLITANAS

Contemporáneas

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

PLATILLOS PRINCIPALES

Ventresca de salmón Acompañada de un salteado de vegetales al limón.	\$290
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

PLATILLOS PRINCIPALES

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

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.

G U A R N I C I O N E S

**Una a elegir*

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

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.

C O C T E L E R Í A

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

ESPAÑA

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

HUNGRIA

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

USA

Mer Solei

FRANCIA

Prosper Maufoux Chablis
Prosper Maufoux Mâcon Villages
Louis Jadot Pouilly Fuissé

Región / Uva

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

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

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

Monterey County | Chardonnay

Chablis | Chardonnay
Mâconnais | Chardonnay
Borgoña | Chardonnay

Botella
750 ml \$920
750 ml \$1,800
750 ml \$1,400
750 ml \$1,250
\$2,800
750 ml \$950
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
750 ml \$1,900
750 ml \$4,800
750 ml \$2,160
750 ml \$2,157
750 ml \$1,470
750 ml \$2,600

VINOS ROSADOS

MÉXICO

Casa Madero V

CHILE

Santa Digna

ESPAÑA

Lía By Nivarius Pet-Nat

FRANCIA

Whispering Angel
Minuty Prestige

Parras Coahuila | Cabernet Sauvignon

Valle Central | Cabernet Sauvignon

Rioja | Garnacha tinta

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

750 ml \$920
750 ml \$700
750 ml \$1,200
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

	Región / Uva		Botella
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
Toro de Piedra Gran Reserva	Curico Cabernet Sauvignon, Syrah	750 ml	\$1,020
Montes Alpha	Valle de Casa Blanca Pinot Noir	750 ml	\$1,540

USA

Caymus	Napa Valley Cabernet Sauvignon	750 ml	\$2,390
Caymus	Napa Valley Zinfandel	750 ml	\$1,340
Caymus	California Cabernet Sauvignon	750 ml	\$1,390
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
Ramirez de Ganuza	Rioja Tempranillo, Graciano, Mazuelo	750 ml	\$3,400
Proelio Reserva	Rioja Tempranillo, Garnacha, Graciano	750 ml	\$1,550
Proelio Viñedos Viejos	Rioja Garnacha, Selección De Clones Antiguos De La Zona	750 ml	\$1,550
Proelio Viñedos Viejos	Rioja Garnacha	750 ml	\$1,950
Marquez de Murrieta	Rioja Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo	750 ml	\$1,900
CM (Matarromera)	Rioja 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
Proelio Reserva	Rioja Tempranillo, Garnacha	750 ml	\$1,550
Baynos	Rioja Tempranillo, Graciano, Viura	750 ml	\$1,990
Marañones	Madrid Garnacha	750 ml	\$1,990

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 de 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

Hennesy VSOP	700	\$340	\$3,740
Hennesy 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

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

VINOS TINTOS

ESPAÑA

Camins del Priorat
Salmos
Arano Crianza
Arano Reserva
Bela Roble
Flores de Callejo
Pesquera Crianza
Pesquera Reserva
Garmón
Pago de Carrovejas
Pago de Carrovejas "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 Bourgogne
Famille Perrin Gigondas La Guille
Paveil De Luze (Margaux)

Pinot Noir
Grenache, Syrah
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

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

CHAMPAGNE

	MI	Botella
Moët & Chandon Brut	750	\$2,800
Moët & Chandon Brut Mini	375	\$1,400
Moët & Chandon Nectar Imperial	750	\$3,000
Moët & Chandon Rosé	750	\$3,348
Moët & Chandon Ice	750	\$3,400
Dom Pérignon	750	\$8,600
Dom Pérignon Luminous	750	\$10,600
Armand de Brignac Gold	750	\$16,200
Armand de Brignac Rosé	750	\$16,200

	MI	Botella
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

J E R E Z Y O P O R T O

	<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

G R A P P A

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

T E Q U I L A

Maestro Dobel Blanco	750	\$165	\$1,980	Don Julio Blanco	750	\$180	\$2,160
Maestro Dobel Reposado	750	\$188	\$2,256	Don Julio Reposado	750	\$190	\$2,280
Maestro Dobel Diamante	750	\$198	\$2,376	Don Julio 70 Cristalino	750	\$240	\$2,880
Maestro Dobel Pavito	750	\$210	\$2,520	Don Julio 1942	750	\$690	\$8,280
Maestro Dobel Tahona	750	\$220	\$2,640	Don Julio Última Reserva	750	\$1,990	\$23,880
Maestro Dobel 50 Cristalino	750	\$550	\$6,600	Herradura Plata	750	\$170	\$2,040
Maestro Dobel Atelier	750	\$950	\$11,400	Herradura Reposado	700	\$198	\$2,178
Maestro Dobel 50 1967	750	\$1,990	\$23,880	Herradura Ultra	750	\$210	\$2,520
Maestro Dobel MX	750	\$649	\$7,788	7 Leguas Blanco	750	\$210	\$2,520
Reserva de la Familia Platino	750	\$240	\$2,880	7 Leguas Reposado	750	\$230	\$2,760
Reserva de la Familia Reposado	750	\$280	\$3,360	Patrón Reposado	750	\$210	\$2,520
Reserva de la Familia Añejo Cristalino	750	\$370	\$4,440	Patrón Añejo	750	\$230	\$2,760
Reserva de la Familia Añejo	750	\$550	\$6,600	Casa Dragones Blanco	750	\$360	\$4,320
Tradicional Reposado	950	\$120	\$1,920	Casa Dragones Joven	750	\$870	\$10,440
Tradicional Plata	950	\$120	\$1,920	Luna Azul Blanco	750	\$120	\$1,440
Tradicional Cristalino	750	\$160	\$1,920	Luna Azul Reposado	750	\$120	\$1,440
Centenario Plata	700	\$130	\$1,430	Volcán Blanco	750	\$270	\$3,240
Centenario Reposado	700	\$130	\$1,430	Volcán Añejo Cristalino	750	\$340	\$4,080
Centenario Añejo	695	\$180	\$1,980	Volcán de mi Tierra XA	750	\$790	\$9,480
Centenario Añejo Cristalino	750	\$340	\$4,080	Volcán Tahona	750	\$550	\$6,600
Centenario Leyenda	750	\$490	\$5,880	Altos Plata	750	\$150	\$1,800
Centenario Gallardo	750	\$1,900	\$22,800	Altos Reposado	750	\$170	\$2,040
1800 Blanco	700	\$170	\$1,870	Defrente	700	\$190	\$2,090
1800 Reposado	700	\$180	\$1,980	Don Ramón Plata Platinum	700	\$190	\$2,090
1800 Añejo	700	\$220	\$2,420	Don Ramón Añejo Cristalino Platinum	700	\$240	\$2,640
1800 Cristalino	700	\$220	\$2,420	Don Ramón Edicion Luis Miguel	700	\$610	\$6,710
1800 Milenio	700	\$650	\$7,150	Don Ramón Extra Añejo	700	\$1,400	\$15,400
1800 Guachimonton	700	\$600	\$7,908	Clase Azul Plata	750	\$660	\$7,920
				Clase Azul Reposado	750	\$790	\$9,480

M E Z C A L

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

*Todos nuestros copeos son de 2 oz

Lucio

THE ART OF FINE COOKING

SINCE



2022

Our cuisine pays tribute to gastronomy through thoughtfully crafted recipes, where simplicity meets the excellence of each ingredient. Artisanal pizzas, perfectly cooked pastas, creamy risottos, and delicately prepared carpaccios are complemented by a curated wine selection designed to elevate every experience.

!BUON APPETITO!

STARTERS

Antipasti

Iberian Selection

50 g Joselito ham

\$790

50 g 5J ham

\$790

Cheese Selection (125g)

\$390

Variety of semi-cured cheeses.

Serrano Charcuterie Board (120 g)

\$240

Variety of semi-cured cheeses.

Antipasto Platter

\$430

Selection of cured meats, cheeses, and olives.

Santa Lucia Octopus

\$280

Prepared with a light garlic sauce, cherry tomatoes, capers, green olives, pepperoncini, and parsley.

Artichoke Hearts in Cheese Sauce

\$280

Wood-fired and gratinated.

Grilled Asparagus

\$190

Dressed with olive oil, sea salt, and parmesan cheese.

Truffle Corn

\$280

Grilled corn with béchamel sauce, parmesan cheese, and truffle aroma.

CARPACCIO S

Smoked Salmon Carpaccio Dressed with lemon juice, jocoque dressing, mustard, red onion, and capers.	\$290
Tuna Carpaccio Dressed with lemon juice, olive oil, black and green pepper, capers, Grana Padano cheese, and house aioli.	\$260
Avocado Carpaccio With Provençal tapenade, dressed with lemon juice, olive oil, arugula, and shaved Grana Padano.	\$210
Beef Tenderloin Carpaccio (Balsamic) Lightly seared with a pepper crust and sea salt, served with pickled onions and preserved mushrooms, finished with truffle pecorino.	\$310

RISOTTOS

Frutti di Mare Risotto Arborio rice finished with lemon butter and truffle, with shrimp, clams, mussels, and octopus.	\$310
Oxtail & Wild Mushroom Risotto Arborio rice sautéed with seasonal mushrooms and finished	\$320
Orzotto & Osso Buco Short pasta sautéed in butter and saffron, served with glazed	\$390
Cheese & Filet Risotto Creamy arborio rice with pecorino and aged manchego, topped with beef filet, criolla sauce, and sautéed peppers.	\$390

Consuming raw products is at the customer's own risk; if you have any food allergies, please do not hesitate to inform your waiter.

FROM THE QUINCHO



Salmon Belly Sautéed and served with lemon-seasoned vegetables.	\$290
Tuscan Salmon Traditional cream sauce with sun-dried tomatoes, spinach, Mediterranean eggplant, and roasted leek.	\$360
Salmon Amaretti Served over sweet potato purée with almond sauce and dressed asparagus.	\$380
Foie Gras Tuna Brined tuna, wood-fired and served over Mediterranean orzo with foie gras sauce.	\$430
Tuna with Pear & Fennel Served with artichoke hearts and toasted almonds.	\$340
Gamberoni al Vino Shrimp sautéed in white wine with tomato, olives, and beurre blanc.	\$410

S O U P S

Zuppe

Roasted Tomato Soup Served with goat cheese.	\$190
Clam Chowder Creamy clam soup with potatoes and onion, infused with Italian herbs.	\$210
French Onion Soup Traditional recipe finished with melted cheese gratin.	\$160
Soup of the Day	\$98

S A L A D S

Insalate

Patagonia Salad Mixed greens and arugula with pear, figs, almonds, prosciutto, and sun-dried tomatoes, finished with goat cheese, olive oil, lemon, and agave honey.	\$210
Recoleta Salad Mixed greens with candied walnuts, gorgonzola cheese, blackberry, blueberry, and pear, finished with beet dressing, red wine, and rosemary.	\$200
Peaches & Burrata Spinach dressed with almond and pine nut vinaigrette, burrata, and cherry tomatoes.	\$310
Caprese Prepared tableside with fresh tomato, basil, lemon juice, fresh mozzarella, finished with olive oil and balsamic vinegar.	\$210

P A S T A

Bolognese Lucio Beef tenderloin ragù infused with basil.	\$310
Carbonara Made with smoked pancetta, egg yolk, Grana Padano cheese, and black pepper.	\$240
Al Pesto Sautéed with ricotta cheese, pistachio pesto, and a hint of peperoncino.	\$240
Arrabbiata Mussels, clams, octopus, and shrimp sautéed with shallots in butter, finished with a lightly spicy tomato sauce.	\$310
Morel Mushroom Pasta Creamy sautéed mushroom sauce.	\$280
Cheese & Truffle Pasta Grana Padano and pecorino cheese sauce with truffle, finished with seasonal truffle shavings.	\$398
Lasagna Bolognese Beef tenderloin with ricotta and mozzarella, baked in pomodoro sauce and finished with Grana Padano.	\$240
Lasagna Boscaiola Filled with seasonal mushrooms, finished with smoked short rib, arugula, and pecorino cheese.	\$296

DESSERTS

Dolci

Avellana Croccante Hazelnut Croccante Cake Dark chocolate cream cake with a crunchy praline base.	\$240
Basque Cheesecake Creamy vanilla cheesecake served with fig compote.	\$240
Tiramisú Prepared tableside with coffee liqueur and mascarpone cream.	\$240
Homemade Flan Traditional Argentine-style recipe.	\$190
Chai Crème Brûlée Infused with spices and black tea, caramelized tableside.	\$190
Pecan Tart Filled with cajeta and served with vanilla ice cream.	\$220

Todos nuestros precios incluyen IVA.

ARGENTINE GRILL



Chorizo Bife (Rib Eye) 400 g	\$710
Angosto Bife (New York Strip) 400 g	\$620
Skirt Steak (Arrachera) 300 g	\$390
Flank Steak (Vacío) 400 g	\$520
Beef Tenderloin (Solomillo) 300 g	\$420
Porterhouse 1 kg	\$1,800
Rib Eye 700 g	\$1,500
Kansas Cut 800 g	\$1,400
Flank Steak 1 kg	\$1,450
Beef Tenderloin 800 g	\$1,100

Our product weights are based on pre-cooked weight. Please ask your server about the wait time for each cut, as it varies depending on the thickness of the meat.

SIDES

**Choice of one*

Mashed Potatoes
Sweet Potato Purée
French Fries
Lucio House Salad
Roasted Potatoes
Creamed Spinach
Grilled Vegetables

MAIN COURSES

Capri Octopus Served over green pea purée, complemented with red onion, capers, parsley, and a touch of lemon with olive oil.	\$410
Chicken Parmigiana (Napolitana Style) Finished with pomodoro sauce, fresh tomato, and melted mozzarella gratin.	\$260
Almond-Crusted Beef Tenderloin (300 g) Served over mashed potatoes, finished with toasted almond sauce.	\$448
Beef Tenderloin in Morel Sauce (300 g) Served with mashed potatoes.	\$520
Beef Tenderloin in Green Pepper Sauce (300 g) Served with mashed potatoes.	\$490
Chicken Milanese Served with truffle fries, pancetta, and parsley.	\$240
Veal Milanese Served with truffle fries, pancetta, and parsley.	\$294

Pomodoro sauce and extra melted cheese for
your milanese +\$160

MAIN COURSES

Argentinian Empanada **\$96**

Served with traditional chimichurri and fire-roasted bone marrow sauce. (Fillings: beef, Argentine chorizo, humita, spinach with ricotta, shrimp, smoked sweetbreads.)

Smoked Veal Sweetbreads **\$290**

Smoked with hickory wood, served with crushed chile salsa.

Grilled Chinchulines **\$230**

Beef tripe grilled over embers, served with house chimichurri and guacamole.

Provoleta Belgrano **\$230**

Wood-fired provoleta cheese with oregano, served with tomato and piquillo peppers.

Smoked Chorizo “Caminito” **\$210**

Sautéed with onion, bell pepper, and oregano, served with chimichurri.

Chistorra “Valle Uco **\$230**

Grilled and finished with a wine reduction.

Roman-Style Cauliflower **\$220**

Lightly battered and sautéed with anchovy and caper dressing, finished with chili oil, pecorino romano, and crispy prosciutto.

NEAPOLITAN PIZZAS

Contemporáneas

Vittoriano Prosciutto, arugula, and balsamic reduction.	\$320
Quirinale Pistachio mortadella, burrata, and truffle.	\$320
Pibe Bell pepper sauce, Argentine chorizo, onion, and güero chili.	\$310
Quattro Formaggi Mozzarella, goat cheese, gorgonzola, parmesan, and red pesto made from sun-dried tomatoes.	\$260
Mediterranea Prosciutto and goat cheese.	\$260
Pepperoni Mozzarella and pomodoro sauce.	\$230
Honolulu Pancetta, roasted pineapple, and spicy honey.	\$230

COCKTAILS

De autor

BOSSA

A refined classic inspired by the spirit of Bossa Nova. Tanqueray gin, fresh raspberries, and a vibrant citrus blend come together in a perfectly balanced cocktail.

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

Like a whisper of summer foliage. Tanqueray gin, mint, cucumber, and citrus syrup blend into a fresh, clean, and elegantly layered drink.

BULLA

Andalusian delicacy with a tropical soul. Tanqueray Flor de Sevilla gin, lemon, peach, and watermelon evoke a sensory stroll through citrus gardens and golden fruits.

NIEBLA

Mysterious and ethereal. Creyente Espadín mezcal, lemon, blueberries, and watermelon come together in a dreamlike liquid expression.

BRUMA

Playful with a tropical edge. Buchanan's Piña, Eureka lemon, and natural syrup burst into a bright, lively, and delicious mix.

PALERMO

Chandon Garden Spritz with Tanqueray gin, layered with notes of yellow lemon and a delicate mineral sparkle.

GEMINA

Fresh blackberries, 400 Conejos mezcal, and house syrup create a fragrant cocktail with vibrant berry and citrus notes.

**All our cocktails cost \$220*

WHITE WINE

MEXICO

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

Region / grape

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

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

SPAIN

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

HUNGARY

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

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

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

USA

Mer Solei

Monterey County | Chardonnay

750 ml \$2,160

FRANCE

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

PINK WINE

MEXICO

Casa Madero V

Parras Coahuila | Cabernet Sauvignon

750 ml \$920

CHILE

Santa Digna Rosé

Valle Central | Cabernet Sauvignon

750 ml \$700

SPAIN

Lía By Nivarius Pet-Nat

Rioja | Garnacha tinta

750 ml \$1,200

FRANCE

Whispering Angel
Minuty Prestige

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

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

RED WINE

MEXICO

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

RED WINE

MEXICO

	Region / grape		Bottle
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

SPAIN

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

RED WINE

SPAIN

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 Anejon"
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

REGION / GRAPE

Priorat Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Syrah, Merlot	750 ml	\$1,975
Priorat Garnacha, Cariñena, Syrah	750 ml	\$1,650
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,600
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,550
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,000
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,200
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,650
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$2,600
Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon	750 ml	\$3,500
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	750 ml	\$2,650
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	750 ml	\$5,800
Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon	750 ml	\$1,800
Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon	750 ml	\$3,900
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	750 ml	\$5,600
Ribera del Duero Tinto Fino,	750 ml	\$1,300
Ribera del Duero Tinto Fino	750 ml	\$2,800
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,980
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$2,900
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$4,800
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$2,750
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,850
Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon	750 ml	\$17,200
Ribera del Duero Tempranillo, Merlot	750 ml	\$6,800
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$4,060
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$2,400
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$4,800
Ribera del Duero Tempranillo	750 ml	\$1,325
Ribera del Duero Tempranillo, Merlot	750 ml	\$2,400
Penedés Merlot	750 ml	\$900
Penedés Cabernet Sauvignon	750 ml	\$2,600

ITALY

Brotosecco Le Mortelle	Maremma/Toscana Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	750 ml	\$1,950
Teuto	Toscana Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	750 ml	\$1,650
Montepulciano D'Abruzzo Villa Ai Sassi	Abruzzo Montepulciano	750 ml	\$1,475
Pasqua Desire Lush & Zin	Puglia Primitivo	750 ml	\$1,020
Campo Eliso Chiant	Toscana Sangiovese	750 ml	\$1,050

FRANCE

Prosper Maufoux	Bourgogne Pinot Noir	750 ml	\$1,640
Famille Perrin Gigondas La Guille	Gigondas Grenache, Syrah	750 ml	\$1,800
Chateau Paveil De Luze	Margaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	750 ml	\$3,200

CHAMPAGNE

	ML	Bottle		ML	Bottle
Moët & Chandon Brut	750	\$2,800	Veuve-Clicquot	750	\$3,000
Moët & Chandon Brut Mini	375	\$1,400	Louis Roederer Brut Premier	750	\$3,800
Moët & Chandon Nectar Imperial	750	\$3,000	Lanson Rosé	750	\$3,000
Moët & Chandon Rosé	750	\$3,348			
Moët & Chandon Ice	750	\$3,400	PROSECCO		
Dom Pérignon	750	\$8,600	Antica Vigna	750	\$880
Dom Pérignon Luminous	750	\$10,600			
Armand de Brignac Gold	750	\$16,200	sparkling		
Armand de Brignac Rosé	750	\$16,200	Chandon Delice	750	\$1,200
			Chandon Garden Spritz	750	\$1,200

GIN

	<i>Ml</i>	<i>Glass</i>	<i>Bottle</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

RUM

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

WHISKEY

	<i>Ml</i>	<i>Glass</i>	<i>Bottle</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>Glass</i>	<i>Bottle</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

Hennesy VSOP	700	\$340	\$3,740
Hennesy 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

LIQUORS

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

LIQUORS

	<i>Ml</i>	<i>Glass</i>	<i>Bottle</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

BEER

Negra Modelo	355	\$60
Modelo Especial	355	\$60
Michelob Ultra	330	\$60
Stella Artois	355	\$60
Corona Cero (No alcohol)	355	\$60

Artisanal

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

Imported

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

SODAS

Soda	335	\$48
Perrier	330	\$78
Perrier	750	\$120
San Pellegrino	750	\$148
Acqua Panna	750	\$98
Topo Chico	355	\$60
Topo Chico	750	\$180
Water bottle	600	\$40
Coconut water	335	\$60
Lemonade	335	\$52
Irangade	235	\$52
B:ooost	235	\$68
Red bull	250	\$78
Cóctel sin alcohol		\$98

COFFE Y TEA

Americano	\$48
Capuccino	\$60
Expresso	\$48
Irish	\$180
Tea Forte	\$80

JEREZ & OPORTO

	<i>Ml</i>	<i>Glass</i>	<i>Bottle</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>Glass</i>	<i>Bottle</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
400 Conejos Espadín Reposado	750	\$160	\$1,920
400 Conejos Espadín - Tobalá	750	\$180	\$2,160
400 Conejos Espadín - Cuishe	750	\$170	\$2,040
Creyente Joven Espadín	750	\$180	\$2,160
Creyente Cuishe	750	\$270	\$3,240
Creyente Tobalá	750	\$270	\$3,240

Creyente Cristalino Reposado Espadín	750	\$180	\$2,160
Creyente Azul Cristalino Añejo	750	\$690	\$8,280
Mezcal Unión Uno	750	\$150	\$1,800
Ojo de Tigre Espadín- Tobalá	750	\$190	\$2,280
Ojo de Tigre Reposado Espadín- Tobalá	750	\$198	\$2,376
Montelobos Espadín	750	\$198	\$2,376
Tiburón Blanco	750	\$170	\$2,040

*All our cups are 2 oz.