



# NUEVE UNO RESTAURANTE

RESTAURANTE

Mariano Matamoros 507, Centro, 93600 Martínez de la Torre, Ver.

## HORARIOS

TODOS LOS DÍAS

09:00–23:00

## ENTRADAS

|                                                                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Empanadas de camarón o minilla .....<br>3pz no mixtas                                                                                                         | \$180 |
| Picaditas de camarón o minilla .....<br>3pz no mixtas                                                                                                         | \$180 |
| Quesadilla de mariscos .....<br>Tortilla gigante rellena de queso gouda, guisadito de mariscos y guacamole                                                    | \$175 |
| Minilla de pescado .....                                                                                                                                      | \$195 |
| Chicharrón de robalo .....                                                                                                                                    | \$250 |
| Peto al apio .....<br>Paté de pez peto con Philadelphia, chile serrano, apio y aguacate                                                                       | \$235 |
| Molcajete de mariscos .....                                                                                                                                   | \$285 |
| Camarones para pelar .....                                                                                                                                    | \$260 |
| Manitas de cangrejo .....                                                                                                                                     | \$310 |
| Ostiones en su concha preparados .....                                                                                                                        | \$220 |
| Shot de ostión y camarones .....<br>Ostiones y camarones preparados con salsas negras, tequila y una cerveza especial                                         | \$210 |
| Queso fundido arrachera o camarón .....                                                                                                                       | \$260 |
| Fajitas botaneras .....<br>Arrachera, queso asado, chiles toreados, cebolla asada y guacamole                                                                 | \$270 |
| Queso asado a la parrilla .....<br>Queso asadero, guacamole y chiles toreados                                                                                 | \$180 |
| Montaditos de jamón serrano y salmón .....<br>3 tostas de pan con ajo, salsa de tomate, jamón serrano, salmón, queso de cabra, aceitunas y pera caramelizada  | \$195 |
| Tablita española .....<br>Queso gouda, queso de cabra, jamón serrano, aceitunas negras y verdes, manzana, frutos rojos, tomates cherry, tostas de pan con ajo | \$370 |

## CÓCTELES (MARISCOS)

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Cóctel chico ..... | \$125 |
|--------------------|-------|

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Cóctel mediano ..... | \$175 |
|----------------------|-------|

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Cóctel grande ..... | \$220 |
|---------------------|-------|

## CEVICHES & AGUACHILES

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Ceviche mixto .....                 | \$225 |
| Ceviche de camarón .....            | \$240 |
| Ceviche de camarón y mango .....    | \$255 |
| Ceviche de pescado .....            | \$230 |
| Ceviche de pulpa de jaiba .....     | \$250 |
| Ceviche atún o salmón y mango ..... | \$280 |
| Esquite de camarón .....            | \$255 |
| Ensalada cremosa de camarón .....   | \$255 |
| Tiradito de pulpo .....             | \$280 |
| Tiradito de robalo .....            | \$270 |
| Tiradito de atún o salmón .....     | \$280 |
| Aguachile de camarón .....          | \$260 |
| Aguachile de atún o robalo .....    | \$280 |
| Aguachile de ostión .....           | \$210 |
| Aguachile de rib eye .....          | \$350 |

## TOSTADAS

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mixta .....<br>1 pieza. Mix de mariscos con pico de gallo y aguacate             | \$80 |
| Minilla .....<br>1 pieza                                                         | \$65 |
| Ceviche de camarón .....<br>1 pieza. Camarón pacotilla, pico de gallo y aguacate | \$85 |

|                                                                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Ensalada de camarón</b>                                                                                        | <b>\$90</b>  |
| 1 pieza. Camarón, crema, mayonesa, pico de gallo y aguacate                                                       |              |
| <b>Atún o salmón</b>                                                                                              | <b>\$90</b>  |
| 1 pieza. Láminas de atún o salmón, aderezo de chipotle, aguacate, chile serrano y cilantro                        |              |
| <b>Atún o salmón thai</b>                                                                                         | <b>\$95</b>  |
| 1 pieza. Trozos de atún o salmón, mango, pimientos, cilantro, cebolla, salsa de soya y aceite de ajonjolí tostado |              |
| <b>Tostada de pulpo</b>                                                                                           | <b>\$115</b> |
| 1 pieza. Láminas de pulpo en aguachile, con aguacate, cilantro y camarón                                          |              |
| <b>Tostada Sinaloa</b>                                                                                            | <b>\$145</b> |
| 1 pieza. Aguachile de camarón con mix de mariscos                                                                 |              |

## ENSALADAS

|                                                                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Ensalada griega</b>                                                                                                               | <b>\$175</b> |
| Lechuga, espinacas baby, arándanos, tomates cherry, queso feta, tocino crujiente, aceitunas negras, albahaca, reducción de balsámico |              |
| <b>Ensalada Rosé</b>                                                                                                                 | <b>\$185</b> |
| Mix de lechugas, salmón, queso de cabra, frutos rojos, nueces caramelizadas, tomates cherry, crotones                                |              |
| <b>Ensalada Ibérica</b>                                                                                                              | <b>\$185</b> |
| Mix de lechugas, jamón serrano, quesos, pera caramelizada, nueces, aceitunas, crotones de ajo y tomates rostizados                   |              |
| <b>Ensalada de Pechuga</b>                                                                                                           | <b>\$175</b> |
| Lechugas, espinacas, pechuga y queso asado, duraznos asados, crotones y mix de semillas                                              |              |
| <b>Ensalada de camarones a la parrilla</b>                                                                                           | <b>\$225</b> |
| Camarones zarandeados, mix de lechuga, pimientos, cebolla, brócoli, zanahoria y crotones de ajo                                      |              |
| <b>Ensalada parrillero</b>                                                                                                           | <b>\$195</b> |
| Arrachera y queso asado, lechuga, brócoli, crotones, aguacate, jitomate rostizado y parmesano                                        |              |

## CALDOS Y SOPAS

|                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Sopa de cebolla y champiñones</b>                        | <b>\$115</b> |
| <b>Consomé de pollo</b>                                     | <b>\$140</b> |
| <b>Consomé de camarón</b>                                   | <b>\$160</b> |
| <b>Consomé de ostión</b>                                    | <b>\$145</b> |
| <b>Consomé de jaiba</b>                                     | <b>\$160</b> |
| <b>Cazuela de mariscos</b>                                  | <b>\$275</b> |
| <b>Caldo, huatape o chilpachole de lomo de robalo</b>       | <b>\$290</b> |
| <b>Caldo, huatape o chilpachole de ventrecita de robalo</b> | <b>\$195</b> |
| <b>Caldo, huatape o chilpachole de camarón</b>              | <b>\$255</b> |

## PASTAS

|                                                                                                                                                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Nuevo uno</b>                                                                                                                                    | <b>\$280</b> |
| Salsa cremosa de Philadelphia y chipotle con camarones gratinados                                                                                   |              |
| <b>Ibérica</b>                                                                                                                                      | <b>\$260</b> |
| Pasta cocida al dente, aceite de oliva, jitomates rostizados, aceitunas negras, alcaparras, cebolla, ajo, jamón serrano, queso de cabra y parmesano |              |
| <b>Fiorentina</b>                                                                                                                                   | <b>\$240</b> |
| Espinacas a la crema con champiñones, cebollín, queso ricotta, trozos de tocino ahumado y parmesano recién rallado                                  |              |
| <b>Arrachera y champiñones</b>                                                                                                                      | <b>\$260</b> |
| Crema de champiñones con tocino, vino blanco, arrachera, queso manchego y mantequilla                                                               |              |
| <b>Marinera</b>                                                                                                                                     | <b>\$280</b> |
| Camarones, mejillones, jaibón y pulpo en salsa española de serrano                                                                                  |              |
| <b>Salmón rosé</b>                                                                                                                                  | <b>\$270</b> |
| Crema de pimientos rostizados, Philadelphia, salmón noruego, albahaca y láminas de parmesano                                                        |              |
| <b>Oriental</b>                                                                                                                                     | <b>\$260</b> |
| Camarones, pollo, arrachera, vegetales mixtos, salsa de soya, aceite de ajonjolí, jugo de cítricos y miel                                           |              |
| <b>3 Quesos con pollo</b>                                                                                                                           | <b>\$240</b> |
| Salsa cremosa de quesos con pechuga a la parrilla y láminas de parmesano                                                                            |              |
| <b>Al ajillo con arrachera o camarones</b>                                                                                                          | <b>\$270</b> |
| Ajo y guajillo fritos con aceite de oliva, champiñones, tequila y camarones o arrachera a su elección                                               |              |

|                                                                        |              |
|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Empanizados</b>                                                     | <b>\$280</b> |
| <b>Enchilpotlados</b>                                                  | <b>\$280</b> |
| <b>Al chiltepin rojo o verde</b>                                       | <b>\$280</b> |
| <b>Al mojo de ajo</b>                                                  | <b>\$280</b> |
| <b>Enchilpayados</b>                                                   | <b>\$285</b> |
| <b>Al ajillo</b>                                                       | <b>\$280</b> |
| <b>Espanoles</b>                                                       | <b>\$300</b> |
| Jamón serrano, aceitunas, alcaparras, tomates, ajo, cebolla y albahaca |              |
| <b>Rock &amp; Roll</b>                                                 | <b>\$300</b> |
| Rellenos de philadelphia, chipotle, empanizados y envueltos con tocino |              |
| <b>Colombianos</b>                                                     | <b>\$280</b> |
| Crema de café, brandy y philadelphia                                   |              |
| <b>A la mostaza</b>                                                    | <b>\$285</b> |
| Mostaza antigua, crema de quesos y mantequilla                         |              |
| <b>A la barbacoa</b>                                                   | <b>\$285</b> |
| Empapelados con salsa de guajillo, ajo, cerveza y hoja de acuyo        |              |

|                                                                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Tocino y champiñones</b> .....                                                                             | <b>\$290</b> |
| Champiñones, tocino, cebolla y ajo salteados con mantequilla, flameados con brandy y un ligero toque de crema |              |
| <b>Al coco</b> .....                                                                                          | <b>\$290</b> |
| Empanizados con coco, bañados con una crema de coco y frutas tropicales                                       |              |
| <b>Piña habanero</b> .....                                                                                    | <b>\$280</b> |
| <b>Mango habanero</b> .....                                                                                   | <b>\$280</b> |
| <b>Al tamarindo</b> .....                                                                                     | <b>\$280</b> |
| <b>Frambuesa chipotle</b> .....                                                                               | <b>\$280</b> |
| <b>A la veracruzana</b> .....                                                                                 | <b>\$285</b> |
| <b>Zarandeados</b> .....                                                                                      | <b>\$280</b> |
| <b>A la diablo</b> .....                                                                                      | <b>\$280</b> |
| Salsa extra picante de chipotle, chiltepin y habanero asado                                                   |              |
| <b>Gratinados a la diablo</b> .....                                                                           | <b>\$280</b> |
| Salteados con mantequilla en una salsa extra picante de chiltepin rojo y chile                                |              |
| <b>Gratinados</b> .....                                                                                       | <b>\$290</b> |
| Salteado con mantequilla, crema de quesos y gratinados con queso gouda                                        |              |
| <b>Cilantro y limón</b> .....                                                                                 | <b>\$280</b> |
| Salteados con mantequilla, ajo, cebolla sofrita, pimienta, limón y cilantro                                   |              |
| <b>Al tequila</b> .....                                                                                       | <b>\$280</b> |
| Aceite de oliva, ajo, cebolla morada, chiltepin rojo y naranja flameados con tequila                          |              |
| <b>3 quesos</b> .....                                                                                         | <b>\$290</b> |
| Salsa a base de crema, philadelphia, queso gouda y parmesano con un toque de vino blanco                      |              |

## ATÚN FRESCO

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Lomo de atún fresco</b> ..... | <b>\$310</b> |
|----------------------------------|--------------|

## SALMÓN

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Lomo de salmón</b> ..... | <b>\$350</b> |
|-----------------------------|--------------|

## ROBALO

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>Lomo de robalo</b> .....           | <b>\$310</b> |
| Sujeto a disponibilidad por temporada |              |

## FILETE DE PESCADO

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| <b>Filete de pescado (Tilapia)</b> ..... | <b>\$210</b> |
|------------------------------------------|--------------|

## HUACHINANGO & MOJARRA

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>Huachinango</b> ..... | <b>\$370</b> |
| <b>Mojarra</b> .....     | <b>\$250</b> |

## HUEVA DE LISA & HUEVA DE NACA

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>Hueva de lisa</b> ..... | <b>\$310</b> |
| <b>Hueva de naca</b> ..... | <b>\$250</b> |

## PULPO

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>Pulpo</b> .....         | <b>\$410</b> |
| 250g o entero según tamaño |              |

## JAIBONES

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>Jaibones</b> ..... | <b>\$245</b> |
|-----------------------|--------------|

## HAMBURGUESAS

|                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa sencilla</b> .....                                              | <b>\$120</b> |
| 200 grs de carne de res, jitomate, lechuga, cebolla, aguacate y queso amarillo |              |

|                                                                                             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa Honolulu</b> .....                                                           | <b>\$135</b> |
| 200 grs de carne a la parrilla, piña asada, queso Gouda fundido, queso amarillo y salsa BBQ |              |

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa toluqueña</b> .....                                                     | <b>\$135</b> |
| Carne a la parrilla, chorizo con queso gouda fundido, queso amarillo y chiles toreados |              |

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa Pitufina</b> .....                                                      | <b>\$135</b> |
| 200 grs de carne a la parrilla, champiñones con queso fundido, tocino y queso amarillo |              |

|                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa dinamita</b> .....                                                                       | <b>\$155</b> |
| 200 grs de carne rellena de queso Philadelphia, tocino crujiente, queso manchego y caramelo de habanero |              |

|                                                                                                                                           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa de camarón</b> .....                                                                                                       | <b>\$195</b> |
| Camarones empanizados y gratinados con queso Gouda, guacamole, ensalada de zanahoria, cebollas curtidas con habanero, acompañada de papas |              |

|                                                                                                      |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa Kentucky</b> .....                                                                    | <b>\$145</b> |
| Pollo crujiente estilo Kentucky, queso gouda, ensalada de zanahoria, guacamole y mermelada de tocino |              |

|                                                                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa doble con tocino y quesos</b> .....                                                             | <b>\$190</b> |
| Doble carne de arrachera de 200g, tiras de tocino crujiente, queso chedar y gouda fundido, acompañada de papas |              |

|                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa King ranch</b> .....                                                        | <b>\$135</b> |
| Arrachera asada, guacamole, aros de cebolla, queso gouda, tocino crujiente y aderezo ranch |              |

|                                                                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa guacamolito</b> .....                                                                                                   | <b>\$145</b> |
| Carne de arrachera molida, vegetales, queso gouda, cebolla curtida, mucho guacamole, tiras de tocino crujiente y salsa de ajo habanero |              |

|                                                                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa de pulled pork</b> .....                                                                                                                         | <b>\$150</b> |
| Costillas de cerdo cocinadas al horno a baja temperatura entre 2 panes con guacamole, cebollas caramelizadas, tocino ahumado, queso gouda y salsa BBQ chiltepin |              |

|                                                                                                                                                 |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Hamburguesa boneless</b> .....                                                                                                               | <b>\$145</b> |
| Jugosos y suaves boneless bbq, queso gouda, papas a la francesa, bits de tocino, aderezo ranch y salsa búfalo, todo entre dos panes artesanales |              |

Hamburguesa sweet bacon ..... **\$150**  
Carne de arrachera molida rellena de Philadelphia con mermelada de tocino, aros de cebolla y mucho queso gouda

MENÚ INFANTIL

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Espagueti rojo o blanco .....       | <b>\$100</b> |
| Camarones empanizados .....         | <b>\$145</b> |
| Nuggets de pollo .....              | <b>\$120</b> |
| Dedos de pescado .....              | <b>\$130</b> |
| Taquitos de Arrachera o pollo ..... | <b>\$130</b> |

CARNES

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| Picaña 450g .....                                | <b>\$475</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Picaña marinera gratinada .....                  | <b>\$505</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Cowboy 450g .....                                | <b>\$505</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Cowboy marinero gratinado .....                  | <b>\$545</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Arrachera .....                                  | <b>\$375</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Arrachera marinera gratinada .....               | <b>\$410</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Arrachera con champiñones gratinados .....       | <b>\$395</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Rib eye .....                                    | <b>\$425</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Rib eye marinero gratinado .....                 | <b>\$460</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Filete de res a las brasas .....                 | <b>\$305</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Filete de res con champiñones gratinados .....   | <b>\$320</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Filete de res en salsa cremosa de camarón .....  | <b>\$330</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Cecina tampiqueña .....                          | <b>\$355</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Costilla ahumada al horno 500g .....             | <b>\$275</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |
| Pechuga de pollo .....                           | <b>\$275</b> |
| Acompañada de papas, guacamole y chiles toreados |              |

EXTRAS

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Guacamole .....                 | <b>\$95</b> |
| Papas gajo o francesa .....     | <b>\$95</b> |
| Aros de cebolla .....           | <b>\$95</b> |
| Arroz .....                     | <b>\$45</b> |
| Frijoles refritos .....         | <b>\$50</b> |
| Enchiladas o enfrijoladas ..... | <b>\$60</b> |
| Ensalada verde .....            | <b>\$55</b> |
| Ensalada de zanahoria .....     | <b>\$40</b> |

DOGOS

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Dogo Honolulu .....    | <b>\$95</b>  |
| Acompañado de papas    |              |
| Dogo toluqueño .....   | <b>\$95</b>  |
| Acompañado de papas    |              |
| Dogo pitufo .....      | <b>\$95</b>  |
| Acompañado de papas    |              |
| Dogo guacamolito ..... | <b>\$95</b>  |
| Acompañado de papas    |              |
| Dogo sweet bacon ..... | <b>\$100</b> |
| Acompañado de papas    |              |
| Dogo boneless .....    | <b>\$100</b> |
| Acompañado de papas    |              |

ALITAS/BONELESS

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Alitas/Boneless ..... | <b>\$150</b> |
|-----------------------|--------------|

TACOS

|                                                                                                  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Tacos de camarón gratinado .....                                                                 | <b>\$245</b> |
| 3 tacos de camarón empanizado y gratinados, guacamole, ensalada de zanahoria y cebollas curtidas |              |
| Tacos de arrachera .....                                                                         | <b>\$225</b> |
| 3 tacos con guacamole y papas                                                                    |              |
| Tacos de pechuga a la parrilla .....                                                             | <b>\$165</b> |
| 3 tacos de pechuga marinada, guacamole y papas                                                   |              |
| Tacos de Rib eye .....                                                                           | <b>\$280</b> |
| 3 tacos acompañados de guacamole y papas                                                         |              |
| Taco de atún zarandeado .....                                                                    | <b>\$85</b>  |
| 1pz lomo de atún zarandeado a las brasas con guacamole y queso fundido                           |              |
| Taco de pulpo gratinado .....                                                                    | <b>\$110</b> |
| 1 taco de tentáculo de pulpo zarandeado, con guacamole y queso fundido                           |              |

## ESPECIALIDADES

|                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Papas locas                                                                                                                              | \$175 |
| Papas a la francesa con queso Gouda, queso amarillo, arrachera, tocino, chorizo, pico de gallo y aderezo ranch                           |       |
| Nachos locos                                                                                                                             | \$165 |
| Totopos de maíz con queso Gouda, queso amarillo, arrachera, tocino, chorizo y pico de gallo                                              |       |
| Papa gratinada con arrachera, camarón o champiñones                                                                                      | \$225 |
| Papa cremosa cocinada al horno con mantequilla, salsa de quesos y queso manchego gratinado, acompañada de guacamole                      |       |
| Alambre de arrachera                                                                                                                     | \$210 |
| Arrachera, tocino, pimientos mixtos, champiñones, cebolla sazónada con jugo Maggi y queso Gouda fundido, acompañado de papas y guacamole |       |
| Burrito de arrachera o pechuga                                                                                                           | \$155 |
| Tortilla de harina gigante que envuelve fajitas de arrachera, frijoles, vegetales y queso, acompañado de papas                           |       |
| Panino de arrachera o pechuga                                                                                                            | \$160 |
| Pan de la casa relleno de arrachera con queso, vegetales y guacamole, acompañado de papas                                                |       |
| Costillitas de cerdo                                                                                                                     | \$205 |
| Mismas salsas de las alitas. 500g de costillas acompañadas de aderezo ranch, pepino y zanahoria                                          |       |
| Queso fundido con arrachera, camarón o champiñones                                                                                       | \$260 |
| Acompañado de papas y guacamole                                                                                                          |       |
| Super gringa                                                                                                                             | \$180 |
| 3 tortillas de harina con arrachera, pollo, tocino y mucho queso Gouda, acompañada de papas y guacamole                                  |       |

## BEBIDAS

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Agua embotellada                      | \$25  |
| Refrescos                             | \$45  |
| Té helado                             | \$40  |
| Café americano                        | \$45  |
| Café lechero                          | \$55  |
| Té chai frío o caliente               | \$75  |
| Limonada o naranjada natural          | \$50  |
| Jarra de limonada o naranjada natural | \$125 |
| Limonada o naranjada mineral          | \$55  |
| Jarra de limonada o naranjada mineral | \$135 |
| Agua de Jamaica                       | \$45  |
| Jarra de agua de Jamaica              | \$135 |
| Agua de horchata                      | \$50  |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Jarra de agua de horchata   | \$135 |
| Cerveza                     | \$50  |
| Cerveza especial            | \$60  |
| Chelada                     | \$60  |
| Chelada especial            | \$75  |
| Michelada                   | \$65  |
| Michelada especial          | \$75  |
| Michelada de sabor          | \$70  |
| Michelada de sabor especial | \$80  |
| Clamachela                  | \$75  |
| Clamachela especial         | \$85  |
| Camarochela                 | \$110 |
| Camarochela especial        | \$120 |

## WHISKY

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Buchanan's 12 (copa)        | \$120   |
| Buchanan's 12 (botella)     | \$1,700 |
| Buchanan's master (copa)    | \$180   |
| Buchanan's master (botella) | \$2,100 |
| Buchanan's 18 (copa)        | \$220   |
| Buchanan's 18 (botella)     | \$2,900 |
| Etiqueta roja (copa)        | \$85    |
| Etiqueta roja (botella)     | \$950   |
| Etiqueta negra (copa)       | \$120   |
| Etiqueta negra (botella)    | \$1,950 |
| Old parr (copa)             | \$115   |
| Old parr (botella)          | \$1,850 |
| Black & White (copa)        | \$70    |
| Black & White (botella)     | \$750   |

## BRANDY

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Torres 5 (copa)    | \$85  |
| Torres 5 (botella) | \$950 |

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Torres 10 (copa)           | <b>\$95</b>    |
| Torres 10 (botella)        | <b>\$1,100</b> |
| Torres 15 (copa)           | <b>\$110</b>   |
| Torres 15 (botella)        | <b>\$1,500</b> |
| Terry centenario (copa)    | <b>\$85</b>    |
| Terry centenario (botella) | <b>\$950</b>   |
| Alma de magno (copa)       | <b>\$100</b>   |
| Alma de magno (botella)    | <b>\$1,200</b> |
| Azteca de oro (copa)       | <b>\$80</b>    |
| Azteca de oro (botella)    | <b>\$850</b>   |

## TEQUILA

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Herradura reposado (copa)         | <b>\$105</b>   |
| Herradura reposado (botella)      | <b>\$1,500</b> |
| Don julio blanco (copa)           | <b>\$105</b>   |
| Don julio blanco (botella)        | <b>\$1,500</b> |
| Don julio reposado (copa)         | <b>\$110</b>   |
| Don julio reposado (botella)      | <b>\$1,600</b> |
| Don julio 70 (copa)               | <b>\$120</b>   |
| Don julio 70 (botella)            | <b>\$1,700</b> |
| 1800 cristalino (copa)            | <b>\$115</b>   |
| 1800 cristalino (botella)         | <b>\$1,700</b> |
| Maestro Dobel diamante (copa)     | <b>\$115</b>   |
| Maestro Dobel diamante (botella)  | <b>\$1,700</b> |
| Jose Cuervo Tradicional (copa)    | <b>\$95</b>    |
| Jose Cuervo Tradicional (botella) | <b>\$950</b>   |

## RON

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Bacardi blanco (copa)    | <b>\$75</b>  |
| Bacardi blanco (botella) | <b>\$850</b> |
| Bacardi añejo (copa)     | <b>\$75</b>  |
| Bacardi añejo (botella)  | <b>\$850</b> |
| Matusalem clásico (copa) | <b>\$80</b>  |

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Matusalem clásico (botella)      | <b>\$900</b>   |
| Matusalem gran reserva (copa)    | <b>\$120</b>   |
| Matusalem gran reserva (botella) | <b>\$1,700</b> |
| Havana club 7 (copa)             | <b>\$100</b>   |
| Havana club 7 (botella)          | <b>\$1,100</b> |
| Flor de caña 7 (copa)            | <b>\$100</b>   |
| Flor de caña 7 (botella)         | <b>\$1,100</b> |
| Zacapa 23 (copa)                 | <b>\$130</b>   |
| Zacapa 23 (botella)              | <b>\$2,100</b> |

## VODKA

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Absolut (copa)       | <b>\$95</b>    |
| Absolut (botella)    | <b>\$950</b>   |
| Smirnoff (copa)      | <b>\$75</b>    |
| Smirnoff (botella)   | <b>\$850</b>   |
| Grey goose (copa)    | <b>\$120</b>   |
| Grey goose (botella) | <b>\$1,700</b> |
| Ciroc (copa)         | <b>\$115</b>   |
| Ciroc (botella)      | <b>\$1,750</b> |

## GINEBRA

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Hendricks (copa)    | <b>\$120</b>   |
| Hendricks (botella) | <b>\$1,950</b> |
| Tanqueray (copa)    | <b>\$100</b>   |
| Tanqueray (botella) | <b>\$1,300</b> |
| Bombay (copa)       | <b>\$95</b>    |
| Bombay (botella)    | <b>\$1,100</b> |

## MEZCAL

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Montelobos (copa)      | <b>\$120</b>   |
| Montelobos (botella)   | <b>\$1,700</b> |
| Ojo de tigre (copa)    | <b>\$120</b>   |
| Ojo de tigre (botella) | <b>\$1,700</b> |

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| 400 conejos (copa) .....    | <b>\$100</b>   |
| 400 conejos (botella) ..... | <b>\$1,400</b> |

## DIGESTIVOS

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Sambuca nero ..... | <b>\$120</b> |
| Licor 43 .....     | <b>\$120</b> |
| Baileys .....      | <b>\$100</b> |
| Anís dulce .....   | <b>\$90</b>  |

## CÓCTELES (BAR)

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Mojito cubano .....          | <b>\$120</b> |
| Margarita .....              | <b>\$120</b> |
| Aperol spritz .....          | <b>\$170</b> |
| St Germain .....             | <b>\$185</b> |
| Piña colada .....            | <b>\$120</b> |
| Cosmo .....                  | <b>\$110</b> |
| Alfonso XIII .....           | <b>\$120</b> |
| Espresso Martini .....       | <b>\$120</b> |
| Mezcalina .....              | <b>\$120</b> |
| Gin tonic .....              | <b>\$130</b> |
| Cítricos, frutos rojos       |              |
| Clericot tinto (copa) .....  | <b>\$90</b>  |
| Clericot tinto (jarra) ..... | <b>\$300</b> |
| Coctelería de autor .....    | <b>\$155</b> |