COMIDA /CENA

ENTRADA

Nachos con queso (120 grs.) **$148**
Crujientes totopos con frijol, queso gratinado (100 grs.) y salsa mexicana.

Guacamole (100 grs.) **$173**

Pollo (60 grs.) y guacamole (100 grs.) **$201**

Tacos dorados de pollo (3 piezas, 60 grs.) **$164**
Con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles y arroz.

Quesadillas (3 piezas) **$131**
Acompañadas de frijoles fritos y salsa mexicana.

Guacamole (200 grs.) **$148**
Disfrútelo en su mesa con totopos crujientes y salsa mexicana.

SOPAS Y CREMAS

Caldo Xóchitl (250 ml.) **$99**
Consomé de pollo con arroz blanco, pollo (60 grs.), jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y aguacate.

Sopa de tortilla (250 ml.) **$99**
Con su guarnición tradicional (Aguacate, queso y crema).

Sopa de Cebolla (250 ml.) **$99**
Tradicional con crotón y queso gratinado.

SÁNDWICHES

Sándwich BLT **$140**
Tradicional sándwich 3 piezas de pan con tocino (60 grs.), lechuga y jitomate, acompañado con papas a la francesa (120 grs.).

Sándwich de jamón y queso **$125**
3 piezas de pan con lechuga, jitomate, jamón (60 grs.), y papas a la francesa (120 grs.).

Club sándwich **$165**
4 piezas de pan con pollo (60 grs.), jamón (60 grs), tocino (60 grs.), queso amarillo (1 pieza), lechuga, jitomate y papas a la francesa(120 grs.).

Pepito
Fresco pan baguette hecho en casa, con frijoles fritos, pechuga de pollo o arrachera gratinada con queso, lechuga, jitomate, cebolla asada y papas a la francesa.

De pollo (90 grs.) **$165**

De res (90 grs.) **$178**

Hamburguesa de res (150 grs.) **$165**
Jugosa carne de res con queso amarillo, pan bollo, lechuga, jitomate, cebolla asada y papas a la francesa.

De camarón (80 grs.) **$225**

ENSALADAS

Ensalada César (120 grs.) **$158**
Crujientes hojas de lechuga romana, aderezo César, queso parmesano y crotones al ajo (100 grs.).

Con pollo (90 grs.) **$216**

Con camarón (160 grs.) **$265**

Ensalada azteca (120 grs.) **$138**
Frescas lechugas con zanahoria, jitomate, chicharos, granos de maíz, queso, tortilla frita y aderezo especial.

Ensalada Cobb (120 grs.) **$175**
Jitomate, pepino, tocino (60 grs.), huevo cocido, queso blanco y pollo (90 grs.) sobre una cama de lechugas frescas.

Con camarón (160 grs.) **$276**

Ensalada de atún (100 grs.) **$149**
Atún mezclado con mayonesa, apio, cebolla y jitomate.

CÓCTELES Y MARISCOS

Ceviche Vallarta (120 grs.) **$199**
Típico ceviche vallartense con pescado molido y cocido en agua, combinados con vegetales frescos (receta de la región) y un toque de limón.

Ceviche de camarón estilo Mazatlán (160 grs.) **$263**
Camarón cocido y mezclado con vegetales frescos.

Camarones al aguachile (160 grs.) **$255**
Camarones cocidos y ahogados en nuestra deliciosa salsa de aguachile.

Ensalada "Flor de la isla" (180 grs.) **$325**
Camarón (60 grs.), pulpo (60 grs.), callo de almeja (60 grs.), naranja, jitomate, cebolla, pepino, zanahoria, cilantro y aguacate; servidos sobre tiernas hojas de lechuga con aderezo especial.

Sopa de Mariscos (180 grs.) **$325**
Exquisito consomé con camarón (60 grs.), pulpo (60 grs.), callo de almeja (60 grs.) y vegetales aromatizados al orégano.

Copa de camarón (160 grs.) **$255**
En salsa coctelera fría con cátsup estilo americano.

Caldo de camarón Vallarta (160 grs.) **$255**
Con la receta tradicional Vallartense, servido con su guarnición de cebolla, jitomate y chile.

Campechana de mariscos Acapulco (180 grs.) **$325**
Con el toque Acapulqueño, camarón (60 grs.), pulpo (60 grs.) y callo (60 grs.); combinados en su salsa original. Servido en copa.

"Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA (16%).
El pago se puede realizar en efectivo, moneda extranjera, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Mastercard, American Express; no cobramos cargos adicionales por el uso de tarjeta) y cargos a la habitación (sujeto a voucher abierto). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción. Ninguna de las bebidas incluye refil.

Informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia, incluyendo carnes, aves, pescados, mariscos y huevo. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante."

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Filete de pescado al gusto (180 grs.) **$299**
Filete de pescado bañado con salsa de su preferencia (ajo, diabla, ajillo, mantequilla o empanizado); acompañado de juliana de vegetales y arroz.

Filete de pescado con camarones **$417**
Filete de pescado (180 grs.) bañado con salsa de crema y camarón (80 grs.);
acompañado de juliana de vegetales y arroz.

Camarones al gusto (160 grs.) **$417**
En salsa de su preferencia, al mojo de ajo, a la diabla, al ajillo, a la mantequilla o empanizados.

Quesadillas de mariscos (180 grs. 4 piezas) **$325**
Con tortillas de maíz, rellenas de queso cheddar y mariscos con salsa de crema; acompañadas de ensalada mixta y aderezo chipotle.

Pechuga de pollo (180 grs.) **$245**
Jugosa pechuga de pollo en salsa de champiñones o a las finas hierbas; servido con arroz y vegetales.

Fajitas de res o pollo (180 grs.) **$245**
Salteadas con chiles morrones y cebolla; acompañadas con frijoles, guacamole (100 grs.) y tortillas de maíz o harina.

Enchiladas de pollo (60 grs. 3 piezas) **$166**
Bañadas en salsa verde o roja; servidas con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles fritos y arroz.

Arrachera de rancho (180 grs.) **$305**
Servida con frijoles fritos, guacamole (100 grs.), cebolla asada, chile serrano frito y tortillas de maíz o harina.

Carne a la tampiqueña (180 grs.) **$328**
Arrachera a la plancha, 1 quesadilla, 1 enchilada de pollo, guacamole (100 grs.), frijoles fritos y chile toreado.

Milanesa de pollo ó res (180 grs.) **$290**
Empanizadas con guarnición de arroz,
papas fritas (120 grs.) y tortillas de maíz o harina.

EXTRAS

Papas a la francesa (200 grs.) **$99**

Tortillas de harina (4 piezas) **$34**

Aguacate (½ pieza) **$66**

Aderezo **$34**

PASTAS

Espagueti pomodoro (170 grs.) **$239**
Con su tradicional salsa de tomate y queso parmesano.

Fetuccini al pesto con aceite de oliva (170 grs.) **$239**
Salteado al pesto de albahaca con aceite de olivo.

Espagueti a la arrabiata (170 grs.) **$239**
En una picosita salsa de tomate y chile quebrado.

Fetuccini Alfredo (170 grs.) **$239**
Mezclado con salsa a la crema y trocitos de jamón.
*Complemente la pasta de su elección:
Con pollo (90 grs.) **$299**
Con camarón (160 grs.) **$349**

PLATILLOS LIGHT

Consomé de pollo con verduras (250 ml.) **$99**
Elaborado sin grasa y servido con pechuga de pollo desmenuzada (60 grs.), zanahoria, calabacita y cilantro.

Vegetales asados "Betygon" **$150**
Vegetales a la plancha con aceite de olivo y un toque de salsa de soya, servidos sobre tiernas hojas de lechuga (250 grs.).
Con pollo (90 grs.) **$199**
Con camarón (80 grs.) **$255**

Tallarines de calabacita (170 grs.) **$125**
Calabacitas cortadas en tallarines y cocidas al dente; en salsa de jitomate y albahaca fresca.

Bollo vegetariano (60 grs.) **$148**
Champiñones y espinacas salteadas, queso cheddar y jitomate fresco en pan bollo.

POSTRES

Buñuelos azucarados (3 piezas)
con una bola de helado de vainilla (50 grs.) **$90**

Pay de queso (200 grs.) **$99**
Acompañado con helado de vainilla (50 grs.)

Copa de helado (150 grs.) **$99**
Fresa, Vainilla o chocolate.

DESAYUNO

Abanico de frutas (150 grs.) $99
Sandía, melón, piña y papaya.

Parfait de frutas "Rosita" (100 grs.) $76
Con melón, papaya, granola, yogurt natural, miel de abeja y manzana de decoración.

Hot Cakes (3 piezas, 150 grs.)
Naturales $99
Con sabor fresa ó plátano ó manzana $115

Pan Francés (4 piezas) $99

Pan dulce de la casa (1 piezas) $30

DESAYUNOS COMPLETOS Y ESPECIALES

Desayuno Continental $158
Jugo de naranja (355 ml.), plato de frutas, pan dulce (1 piezas) o pan tostado (3 piezas), café o té (260 ml.).

Desayuno Americano $215
Jugo de naranja (355 ml.) o plato de frutas (150 grs.), pan dulce (1 piezas) ó pan tostados (3 piezas), café o té. Elección de avena (200 ml.) en agua o leche con 1 ingrediente (plátano o manzana) ó 2 piezas de huevo (frito o revuelto) con 1 ingrediente (jamón, salchicha, chorizo o a la mexicana).

Desayuno "Rosita"
Desayuno "Rosita" Plato de frutas (150 grs.),Elección de Omelet (2 piezas de huevo) con queso y opción de 1 ingrediente (jamón 15 grs., salchicha 60 grs., tocino 20 grs. ó champiñones 15 grs.) o Chilaquiles rojos o verdes naturales, pan dulce (1 pieza) o pan tostado (3 piezas), café o té (260 ml.).
Con jugo fresco de naranja ó jugo verde (355 ml.) $239

Desayuno Dietético
Plato de papaya (150 grs). con queso cottage, omelet de claras (2 piezas) con espinacas (15 grs.) ó champiñones, (15 grs.) pan tostado (3 piezas) café o té (260 ml.).
Con jugo fresco de naranja ó jugo verde (355 ml.) $239

DESAYUNOS DE LA GRANJA

Huevos al gusto (2 piezas con 1 ingrediente) $130
Revueltos naturales o fritos con jamón, salchicha, chorizo o a la mexicana; con frijoles y queso.

Omelette al gusto con queso (2 huevos con 2 ingredientes) $160
Jamón, salchicha, champiñones, tocino, chorizo o a la mexicana (30 grs.); con frijoles y queso.

Omelette de camarón (2 piezas de huevo) $242
Delicioso omelette con queso y camarón (80 grs) acompañado de frijoles fritos.

DESAYUNOS REGIONALES

Huevos escalfados (poché) $148
Dos huevos escalfados en agua, servidos sobre deliciosa rebanada de pan baguette tostado; con frijoles fritos.

Huevos rancheros con chilaquiles $129
Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, bañados con salsa ranchera, servidos con chilaquiles (60 grs.) y frijoles fritos.

Huevos divorciados $130
Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz y jamón asado (15 grs.), bañados con salsa verde y roja, servidos con chilaquiles (60 grs.) y frijoles.

Huevos rancheros con jamón y chorizo $148
Dos huevos fritos sobre una tortilla de maíz y frijoles, bañados con salsa ranchera, jamón (15 grs.) y chorizo (30 grs.).

Huevos con machaca de la casa (80 grs.) $198
Carne deshebrada de res, mezclada con cebolla, chile poblano y 2 huevos revuelto, servidos con frijoles fritos y tortillas de harina o maíz.

Huevos a caballo $263
Jugosa carne arrachera (180 grs.), con 1 pieza de huevo frito, frijoles, chilaquiles (60 grs.) y chile toreado.

Chilaquiles rojos o verdes (120 grs.) $130
Tortilla de maíz crujiente, bañada con salsa ranchera o verde, crema y queso; y guarnición de frijoles fritos.
Con pollo (60 grs.) $159

Si desea ordenar algún alimento o bebida que no esté en nuestro menú, por favor consulte la disponibilidad y el precio con su mesero. Todos los precios están en moneda nacional e incluyen el IVA.
Si tiene alguna restricción alimenticia, no dude en informar a su mesero para que podamos brindarle un mejor servicio. Gracias

PARA BEBER

Jugo de frutas naturales
Naranja, toronja, piña, ó betabel
Mediano (355 ml.) $60
Grande (450 ml.) $98

Jugo de frutas naturales combinados
Zanahoria o Verde

Mediano (355 ml.) $70

Grande (450 ml.) $124

Licuados (355 ml., 60 grs. de fruta y 30 grs. de avena)
(Papaya, Plátano, Melón, Fresa)
Con leche regular, light o deslactosada $70
Con leche de almendra $85

Chocomilk $70

Batido con agua (355 ml.) $67
(Papaya, sandía, melón, piña o fresa)

Malteada (helado 150 ml. y leche 200 ml.) $113
(Fresa, Chocolate y Vainilla)

Vaso de leche (260 ml.)

Entera (260 ml.) $35
Light o Deslactosada (260 ml.) $44
De Almendra (250 ml.) $75
Chocolate caliente (260 ml.) $66
Café Capuchino (260 ml.) $76
Café expresso (30 ml.) $55
Café americano ó Té (260 ml.) $55

GUARNICIÓN EXTRA

Ingredientes extras $34
Frijoles (60 grs.), pan tostado (3 piezas),
tortillas de harina (4 piezas).

Pieza de huevo extra $34
(estrellado o revuelto natural)

Extra de: $66
Chilaquiles (60 grs.), jamón (4 piezas 60grs.),
salchicha (2 piezas 60grs.), queso cottage (50 grs.),
yogurt (150 grs.), aguacate (½ pieza),
tocino (4 piezas, 30grs.), chorizo (30 grs.), hot cake (1 pieza).

CEREALES

Avena caliente con agua (200 ml.).
(Con manzana ó plátano y canela 60 grs.) $99

Avena caliente con leche (200 ml.)
(Con manzana ó plátano y canela 60 grs.) $116
Yogurt con granola (150 ml.) $99

Cereal con leche (260 ml.) $76
(1 pieza, 1 opción)
Corn Flakes, Zucaritas ó Choco Krispis. (35 grs.)

SÁBADOS Y DOMINGOS DESAYUNO BUFFET

8:00 A 12:00 HRS.
Personas de 10 años en adelante: $349.00
Niños: $199.00 (de 4 a 9 años)
Niños de 0 a 3 años SIN COSTO

INCLUYE:

Barra de frutas de temporada
Yogurt de varios sabores
Variedad de cereales
Dos tipos de bebidas a base de jugo
Leche
Panadería dulce de la casa
Chilaquiles
Dos guisados de proteína
Menudo
Birria de res
Hot cakes o Pan francés
Estación de Omelette y quesadillas

El servicio de buffet incluye todo lo que se consume en el lugar, por tal motivo, no se puede pedir para llevar. El servicio de buffet es individual y no es compartible.

"Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el IVA (16%).
El pago se puede realizar en efectivo, moneda extranjera, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Mastercard, American Express; no cobramos cargos adicionales por el uso de tarjeta) y cargos a la habitación (sujeto a voucher abierto). El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción. Ninguna de las bebidas incluye refill.

Informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia, incluyendo carnes, aves, pescados, mariscos y huevo. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante."

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

CUBETA / BUCKET

(5 piezas; 5 pieces)

Botella/Bottle

Corona	$238	***355 ml***
Pacifico	$238	***355 ml***
Negra Modelo	$250	***355 ml***

Lata/Can

Corona	$238	***355 ml***
Pacifico	$238	***355 ml***
Corona light	$250	***355 ml***
Modelo Especial	$250	***355 ml***
Indio	$238	***355 ml***
Ultra	$238	***355 ml***
Tecate	$238	***355 ml***
Tecate ligth	$238	***355 ml***

CERVEZA / BEER

Botella/Bottle

Corona	$56	***355 ml***
Pacifico	$56	***355 ml***
Negra Modelo	$63	***355 ml***

Lata/Can

Corona	$56	***355 ml***
Pacifico	$56	***355 ml***
Tecate	$56	***355 ml***
Indio	$56	***355 ml***
Ultra	$56	***355 ml***
Corona light	$63	***355 ml***
Modelo Especial	$63	***355 ml***
Tecate	$56	***355 ml***
Tecate light	$56	***355 ml***

CIELO ROJO / RED SKY

Botella/Bottle

Corona	$104	***355 ml***
Pacifico	$104	***355 ml***
Negra Modelo	$113	***355 ml***

Lata/Can

Corona light	$113	***355 ml***
Modelo Especial	$113	***355 ml***

HORA FELIZ / HAPPY HOUR

Todos los días / Everyday
DE/FROM 1 P.M. A/TO 3 P.M.
DE/FROM 5 P.M. A/TO 7 P.M.

Bebidas Nacionales de la casa
Domestic Drinks
No incluye cerveza
Beer is not included
No aplica con otras promociones
Does not apply with other promotions
Promoción individual
Individual promotion

COCTELES / COCKTAILS

Rosita perfecto	$129	***44.35ml***
Margarita de sabor	$129	***44.35ml***
Daiquiri	$129	***44.35ml***
Piña colada	$129	***44.35ml***
Mojito	$129	***44.35ml***
Cuba libre	$129	***44.35ml***
Paralizador	$129	***44.35ml***
Long Island	$129	***44.35ml***
Mai Tai	$129	***44.35ml***
Desarmador / Screwdriver	$129	***44.35ml***
Ron Punch	$129	***44.35ml***
Clementina	$129	***44.35ml***
Tequila Sunrise Newton	$129	***44.35ml***
Paloma	$129	***44.35ml***
Sangria	$129	***44.35ml***
Blody César	$129	***44.35ml***
Blody Mary	$129	***44.35ml***
Gin Tonic	$129	***44.35ml***
Vodka Tonic	$129	***44.35ml***
Tom Collins	$129	***44.35ml***
Sex on the Beach	$129	***44.35ml***

Coca-cola, Squirt, Sprite, Fanta	$44	***355ml***
Agua Mineral	$44	***355ml***
Coca-cola light (lata)	$49	***355ml***
Limonada o Naranjada (Agua Mineral o Natural)	$77	***473ml***
Botella de Agua	$35	***500ml***
Botella de Agua	$44	***1Lt***
Agua Quina	$44	***296ml***
Clamato	$77	***296ml***
Jarra de Limonada o Naranjada (Agua Mineral o Natural)	$259	***2 Lt***
Piñada	$95	***296ml***
Fresada	$95	***296ml***
Pantera Rosa	$95	***296ml***
Canica	$46	***355ml***
Vaso térmico 14 oz c/sal y limón	$33	***30ml***

TEQUILA

Newton	$129 ***44.35 ml***	$1150 ***1 Lt***
Cuervo Especial	$129 ***44.35 ml***	$1780 ***990ml***
Jimador	$129 ***44.35 ml***	$1780 ***950ml***
Tradicional	$139 ***44.35 ml***	$1800 ***950ml***
Cazadores	$129 ***44.35 ml***	$1780 ***990ml***
Herradura Reposado	$159 ***44.35 ml***	$2180 ***700ml***
Don Julio Reposado	$159 ***44.35 ml***	$2180 ***700ml***
Herradura Blanco	$159 ***44.35 ml***	$2180 ***950ml***

Precio en pesos mexicanos.
Impuestos incluidos.
Price in mexican pesos.
Taxes are included.

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

RON / RUM

Antillano	$129 ***44.35 ml***	$1150 ***1 Lt***
Bacardí Blanco	$129 ***44.35 ml***	$1550 ***980ml***
Bacardí Añejo	$129 ***44.35 ml***	$1550 ***980ml***
Appleton Special	$139 ***44.35 ml***	$1780 ***950ml***
Malibu	$139 ***44.35 ml***	$1780 ***750ml***
Appleton Estate	$149 ***44.35 ml***	$1780 ***750ml***

BRANDY

Presidente	$129 ***44.35 ml***	$1490 ***940 ml***
Don Pedro	$129 ***44.35 ml***	$1490 ***1 Lt***
Torres 10	$139 ***44.35 ml***	$1780 ***700ml***

GINEBRA / GIN

Oso Negro	$129 ***44.35 ml***	$1490 ***1 Lt***
Beffeather	$139 ***44.35 ml***	$1550 ***750 ml***

WHYSKY

Buchanan´s	$189 ***44.35 ml***	$2300 ***750ml***
Jack Daniel´s	$169 ***44.35 ml***	$2300 ***750ml***
Johnnie Walker Red Label	$149 ***44.35 ml***	$2180 ***700ml***
Johnnie Walker Black Label	$189 ***44.35 ml***	$2990 ***700ml***
Chivas Regal	$189 ***44.35 ml***	$2990 ***750ml***
Canadian Mist	$149 ***44.35 ml***	$2070 ***750ml***

COGNAC

Remy Martin	$207 ***44.35 ml***	$2990 ***700ml***
Hennessy V.S.O.P.	$207 ***44.35 ml***	$2990 ***750ml***

VODKA

Smirnoff	$129 ***44.35 ml***	$1490 ***1 Lt***
Wyborowa	$129 ***44.35 ml***	$1490 ***750ml***
Absolut	$149 ***44.35 ml***	$1780 ***750ml***
Oso Negro	$129 ***44.35 ml***	$1380***1 Lt***

APERITIVO/DRINK

Martini seco	$139 ***44.35 ml***	$1490 ***750ml***
Anis dulce	$129 ***44.35 ml***	$1260 ***750ml***

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

Kahlúa	$129 ***44.35 ml***	$1030 ***1 Lt***
Amaretto Conti	$129 ***44.35 ml***	$1260 ***750ml***
Grand Marnier	$149 ***44.35 ml***	$1490 ***700ml***
Bailey´s	$139 ***44.35 ml***	$1550 ***700ml***

CREMAS / CREMES

Menta Verde	$86 ***44.35 ml***	$630 ***750ml***
Menta Blanca	$86 ***44.35 ml***	$630 ***750ml***
Licor de Durazno	$86 ***44.35 ml***	$630 ***1 Lt***
Licor de Fresa	$86 ***44.35 ml***	$630 ***1 Lt***
Licor de Plátano	$86 ***44.35 ml***	$630 ***1 Lt***
Licor de Naranja	$86 ***44.35 ml***	$630 ***1 Lt***

VINOS / WINES

Vino tinto XA (Cabernet sauvignon y grenache)	$139 ***44.35 ml***	$630 ***750ml***
Vino tinto La Cetto (Cabernet sauvignon)	$139 ***44.35 ml***	$630 ***750ml***
Vino tinto Santa Rita (Cabernet sauvignon)	$139 ***187.5 ml***	$630 ***750ml***
Vino blanco XA (Chardonnay)	$139 ***44.35 ml***	$630 ***750ml***
Vino blanco La Cetto (Chenin Blanc y Chardonnay)	$139 ***44.35 ml***	$630 ***750ml***
Espumoso Asti Capeta	$139 ***44.35 ml***	$630 ***750ml***

Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%), el pago se puede realizar en efectivo y moneda extranjera, tarjeta de crédito o débito (aceptamos visa, master card, American Express -no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a voucher abierto), todas las bebidas no tienen refil, los licores por copeo (45ml.) incluyen un mezclador de 236 ml. (refresco o agua mineral nacional - por favor de consutarlo con su mesero) o un vaso de bebida a base de jugo (naranja o piña 250 ml.) y la venta de botella cerrada incluye 4 refrescos de 355 ml. (refresco o agua mineral detallada en la carta) o 1 litro de jugo (consultar existencias), la venta de alcohol es solo para mayores de edad.

Bebidas de la casa: tequila, vodka, ron, ginebra. (Consulta con el mesero las marcas participantes del 2x1)