

DESAYUNO

| | |
|--|--------------|
| Abanico de frutas (150 g) | \$115 |
| Sandía, melón, piña y papaya. | |
| Parfait de frutas "Rosita" (100 g) | \$95 |
| Con melón, papaya, granola, yogurt natural, miel de abeja y manzana de decoración. | |
| Hot Cakes (3 piezas, 150 g) | |
| Naturales | \$115 |
| Con sabor (fresa, plátano o manzana) | \$135 |
| Pan Francés (4 piezas) | \$115 |
| Pan dulce de la casa (1 pieza) | \$35 |

DESAYUNOS COMPLETOS Y ESPECIALES

| | |
|--|--------------|
| Desayuno Continental | \$185 |
| Jugo de naranja (355 ml), plato de frutas (100 g), pan dulce (1 pieza) o pan tostado (3 piezas), café o té (260 ml). | |
| Desayuno Americano | \$260 |
| Jugo de naranja (355 ml) o plato de frutas (150 g), pan dulce (1 pieza) ó pan tostados (3 piezas), café o té (260 ml). 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" | |
| Plato de frutas (150 g), Elección de Omelet (2 piezas de huevo) con queso y opción de 1 ingrediente (jamón 15 g, salchicha 60 g, tocino 20 g ó champiñones 15 g.) 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.) | \$285 |
| Desayuno Dietético | |
| Plato de papaya (150 g). con queso cottage, omelet de claras (2 piezas) con espinacas (15 g) ó champiñones, (15 g) pan tostado (3 piezas) café o té (260 ml). | |
| Con jugo fresco de naranja ó jugo verde (355 ml.) | \$285 |

DESAYUNOS DE LA GRANJA

| | |
|---|--------------|
| Huevos al gusto (2 piezas con 1 ingrediente) | \$155 |
| 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) | \$190 |
| Jamón, salchicha, champiñones, tocino, chorizo o a la mexicana (30 g); con frijoles y queso. | |
| Omelette de camarón (2 piezas de huevo) | \$285 |
| Delicioso omelette con queso y camarón (80 g) acompañado de frijoles fritos con queso. | |

DESAYUNOS REGIONALES

| | |
|---|--------------|
| Huevos escalfados (poché) | \$175 |
| Dos huevos escalfados en agua, servidos sobre deliciosa rebanada de pan baguette tostado; con frijoles fritos. | |
| Huevos rancheros con chilaquiles | \$155 |
| Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, bañados con salsa ranchera, servidos con chilaquiles (60 g) y frijoles fritos. | |
| Huevos divorciados | \$155 |
| Dos huevos fritos sobre tortilla de maíz y jamón asado (15 g), bañados con salsa verde y roja, servidos con chilaquiles (60 g) y frijoles fritos. | |
| Huevos rancheros con jamón y chorizo | \$175 |
| Dos huevos fritos sobre una tortilla de maíz, bañados con salsa ranchera, jamón (15 g) y chorizo (30 g) acompañados con frijoles fritos. | |
| Huevos con machaca de la casa (80 g) | \$235 |
| Carne deshebrada de res, mezclada con cebolla, chile poblano y 2 huevos revueltos; servidos con frijoles fritos y tortillas de harina o maíz. | |
| Huevos a caballo | \$315 |
| Jugosa carne arrachera (180 g), con 1 pieza de huevo frito, frijoles, chilaquiles (60 g) y chile toreado. | |
| Chilaquiles rojos o verdes (120 g) | \$130 |
| Tortilla de maíz crujiente, bañada con salsa ranchera o verde, crema y queso; y guarnición de frijoles fritos. | |
| Con pollo (60 g) | \$189 |

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.) | \$75 |
| Grande (450 ml.) | \$115 |

Jugo de frutas naturales combinados

Zanahoria o Verde

| | |
|-------------------|-------|
| Mediano (355 ml.) | \$85 |
| Grande (450 ml.) | \$145 |

Licuada (355 ml)

Papaya, Plátano, Melón, Fresa (60g)

| | |
|--|------|
| Con leche regular / light / o / deslactosada | \$85 |
| Con leche de almendra | \$99 |

| | |
|-----------|------|
| Chocomilk | \$85 |
|-----------|------|

| | |
|---------------------------------------|------|
| Batido con agua (355 ml.) | \$79 |
| (Papaya, sandía, melón, piña o fresa) | |

| | |
|---|-------|
| Malteada (helado 150 ml. y leche 200 ml.) | \$130 |
| (Fresa, Chocolate y Vainilla) | |

OTRAS BEBIDAS:

| | |
|--------------------------------|------|
| Vaso de leche Entera (260 ml.) | \$40 |
| Light o Deslactosada (260 ml.) | \$50 |
| De Almendra (250 ml.) | \$89 |

| | |
|-------------------------------|------|
| Chocolate caliente (260 ml.) | \$79 |
| Café americano ó Té (260 ml.) | \$65 |

GUARNICIÓN EXTRA

| | |
|---------------------|------|
| Ingredientes extras | \$40 |
|---------------------|------|

Frijoles (60 g.), pan tostado (3 piezas),
tortillas de harina (4 piezas).

| | |
|---|------|
| Pieza de huevo extra (estrellado o revuelto natural) | \$40 |
|---|------|

| | |
|-----------|------|
| Extra de: | \$79 |
|-----------|------|

Chilaquiles (60 g), jamón (4 piezas 60 g), salchicha
(2 piezas, 60 g), queso cottage (50 g), yogurt (150 g),
aguacate (½ pieza), tocino (4 piezas, 30 g), chorizo (30g),
hot cake (1 pieza).

CEREALES

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Avena caliente con agua (200 ml) | \$115 |
| Avena caliente con leche (200 ml) | \$135 |
| (Con manzana ó plátano y canela 60 g) | |

| | |
|-----------------------------|-------|
| Yogurt con granola (150 ml) | \$115 |
|-----------------------------|-------|

| | |
|---|------|
| Cereal con leche (260 ml) | \$90 |
| (1 pieza, 1 opción) | |
| Corn Flakes, Zucaritas ó Choco Krispis. (35 g). | |

"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 cocci3n. 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."

COMIDA / CENA

ENTRADA

| | |
|---|-------|
| Nachos con queso (120 g) | \$175 |
| Crujientes totopos con frijol, queso gratinado (100 g) y salsa mexicana | |
| Guacamole (100 g) | \$205 |
| Pollo (60 g) y guacamole (100 g) | \$240 |

| | |
|--|-------|
| Tacos dorados de pollo (3 piezas, 60 g) | \$195 |
| Con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles y arroz. | |
| Quesadillas (3 piezas) | \$155 |
| Acompañadas de frijoles fritos y salsa mexicana. | |
| Guacamole (200 g) | \$175 |
| Disfrútelo en su mesa con totopos crujientes y salsa mexicana. | |

SOPAS Y CREMAS

| | |
|---|-------|
| Caldo Xóchitl (250 ml.) | \$115 |
| Consomé de pollo con arroz blanco, pollo (60 g), jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y aguacate. | |
| Sopa de tortilla (250 ml.) | \$115 |
| Con su guarnición tradicional (Aguacate, queso y crema). | |
| Sopa de Cebolla (250 ml.) | \$115 |
| Tradicional con croton y queso gratinado. | |

SÁNDWICHES

| | |
|---|-------|
| Sándwich BLT | \$165 |
| 4 piezas de pan con tocino (60 g), lechuga y jitomate, acompañado con papas a la francesa (120 g). | |
| Sándwich de jamón y queso | \$150 |
| 4 piezas de pan con lechuga, jitomate, jamón (60 g), y papas a la francesa (120 g). | |
| Club sándwich | \$199 |
| 4 piezas de pan con pollo (60 g), jamón (60 g), tocino (60 g), queso amarillo (17 g), lechuga, jitomate y papas a la francesa (120 g). | |
| 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 g) | \$199 |
| De res (90 g) | \$215 |
| Hamburguesa de res (150 g) | \$199 |
| Jugosa carne de res con queso amarillo, pan bollo, lechuga, jitomate, cebolla asada y papas a la francesa (120 g). | |
| De camarón (80 g) | \$270 |

ENSALADAS

| | |
|---|-------|
| Ensalada César (120 g.) | \$190 |
| Crujientes hojas de lechuga romana, aderezo César, queso parmesano y crotones al ajo (100 g). | |
| Con pollo (90 g) | \$260 |
| Con camarón (160 g) | \$310 |
| Ensalada azteca (120 g) | \$165 |
| Frescas lechugas con zanahoria, jitomate, chicharos, granos de maíz, queso, tortilla frita y aderezo especial. | |
| Ensalada Cobb (120 g) | \$210 |
| Jitomate, pepino, tocino (60 g), huevo cocido, queso blanco y pollo (90 g) sobre una cama de lechugas frescas.. | |
| Con camarón (160 g) | \$329 |
| Ensalada de atún (100 g) | \$175 |
| Atún mezclado con mayonesa, apio, cebolla y jitomate. | |

CÓCTELES Y MARISCOS

| | |
|---|-------|
| Ceviche Vallarta (120 g) | \$235 |
| 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 g) | \$310 |
| Camarón cocido y mezclado con vegetales frescos. | |
| Camarones al aguachile (160 g.) | \$300 |
| Camarones cocidos y ahogados en nuestra deliciosa salsa de aguachile. | |
| Ensalada "Flor de la isla" (180 g) | \$385 |
| Camarón (60 g), pulpo (60 g), callo de almeja (60 g), naranja, jitomate, cebolla, pepino, zanahoria, cilantro y aguacate; servidos sobre tiernas hojas de lechuga con aderezo especial. | |
| Sopa de Mariscos (180 g.) | \$385 |
| Exquisito consomé con camarón (60 g), pulpo (60 g), callo de almeja (60 g) y vegetales aromatizados al orégano. | |
| Copa de camarón (160 g) | \$300 |
| En salsa coctelera fría con cátsup estilo americano. | |
| Caldo de camarón Vallarta (160 g) | \$300 |
| Con la receta tradicional Vallartense, servido con su guarnición de cebolla, jitomate y chile. | |
| Campechana de mariscos Acapulco (180 g) | \$385 |
| Con el toque Acapulqueño, camarón (60 g), pulpo (60 g) y callo (60 g); 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 g) | \$359 |
| Filete de pescado bañado con salsa de su preferencia (ajo, diablo, ajillo, mantequilla o empanizado); acompañado de juliana de vegetales y arroz. | |
| Filete de pescado con camarones | \$480 |
| Filete de pescado (180 g) bañado con salsa de crema y camarón (80 g); acompañado de juliana de vegetales y arroz | |
| Camarones al gusto (160 g) | \$480 |
| En salsa de su preferencia, al mojo de ajo, a la diablo, al ajillo, a la mantequilla o empanizados. | |
| Quesadillas de mariscos (4 piezas, 180 g) | \$385 |
| 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 g) | \$290 |
| Jugosa pechuga de pollo en salsa de champiñones o a las finas hierbas; servido con arroz y vegetales. | |
| Fajitas de res o pollo (180 g) | \$290 |
| Salteadas con chiles morrones y cebolla; acompañadas con frijoles, guacamole (100 g) y tortillas de maíz o harina. | |
| Enchiladas de pollo (3 piezas, 60 g) | \$199 |
| Bañadas en salsa verde o roja; servidas con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles fritos y arroz. | |
| Arrachera de rancho (180 g) | \$365 |
| Servida con frijoles fritos, guacamole (100 g), cebolla asada, chile serrano frito y tortillas de maíz o harina. | |
| Carne a la tampiqueña (180 g) | \$390 |
| Arrachera a la plancha, 1 quesadilla, 1 enchilada de pollo, guacamole (100 g), frijoles fritos y chile toreado. | |
| Milanesa de pollo ó res (180 g) | \$335 |
| Empanizadas con guarnición de arroz, papas fritas (120 g) y tortillas de maíz o harina. | |

EXTRAS

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Papas a la francesa (200 grs.) | \$115 |
| Tortillas de harina (4 piezas) | \$40 |
| Aguacate (½ pieza) | \$79 |
| Aderezo | \$40 |

PASTAS

| | |
|---|--------------|
| Espagueti pomodoro (170 g) | \$280 |
| Con su tradicional salsa de tomate y queso parmesano. | |
| Fetuccini al pesto con aceite de oliva (170 g) | \$280 |
| Salteado al pesto de albahaca con aceite de olivo. | |
| Espagueti a la arrabiata (170 g) | \$280 |
| En una picosita salsa de tomate y chile quebrado. | |
| Fetuccini Alfredo (170 g) | \$280 |
| Mezclado con salsa a la crema y trocitos de jamón. *Complemente la pasta de su elección: | |
| Con pollo (90 g) | \$359 |
| Con camarón (160 g) | \$399 |

PLATILLOS LIGHT

| | |
|--|--------------|
| Consomé de pollo con verduras (250 ml) | \$115 |
| Elaborado sin grasa y servido con pechuga de pollo desmenuzada (60 g), zanahoria, calabacita y cilantro. | |
| Vegetales asados "Betygon" (250 g) | \$175 |
| Vegetales a la plancha con aceite de olivo y un toque de salsa de soya, servidos sobre tiernas hojas de lechuga. | |
| Con pollo (90 g) | \$235 |
| Con camarón (80 g) | \$299 |
| Tallarines de calabacita (170 g) | \$149 |
| Calabacitas cortadas en tallarines y cocidas al dente; en salsa de jitomate y albahaca fresca. | |
| Bollo vegetariano (60 g) | \$175 |
| 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 g) | \$110 |
| Pay de queso (200 g) | \$115 |
| Acompañado con helado de vainilla (50 g) | |
| Copa de helado (150 g) | \$115 |
| Sabores: fresa, vainilla o chocolate. | |

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

CUBETA / BUCKET

(5 piezas; 5 pieces)

Botella/Bottle

| | | |
|--------------|-------|--------|
| Corona | \$275 | 355 ml |
| Pacifico | \$275 | 355 ml |
| Negra Modelo | \$290 | 355 ml |

Lata/Can

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| Corona | \$275 | 355 ml |
| Pacifico | \$275 | 355 ml |
| Corona light | \$290 | 355 ml |
| Modelo Especial | \$290 | 355 ml |
| Indio | \$275 | 355 ml |
| Ultra | \$275 | 355 ml |
| Tecate | \$275 | 355 ml |
| Tecate lighth | \$275 | 355 ml |

CERVEZA / BEER

Botella/Bottle

| | | |
|--------------|------|--------|
| Corona | \$65 | 355 ml |
| Pacifico | \$65 | 355 ml |
| Negra Modelo | \$75 | 355 ml |

Lata/Can

| | | |
|-----------------|------|--------|
| Corona | \$65 | 355 ml |
| Pacifico | \$65 | 355 ml |
| Tecate | \$65 | 355 ml |
| Indio | \$65 | 355 ml |
| Ultra | \$65 | 355 ml |
| Corona light | \$75 | 355 ml |
| Modelo Especial | \$75 | 355 ml |
| Tecate light | \$65 | 355 ml |

CIELO ROJO / RED SKY

Botella/Bottle

| | | |
|--------------|-------|--------|
| Corona | \$119 | 355 ml |
| Pacifico | \$119 | 355 ml |
| Negra Modelo | \$130 | 355 ml |

Lata/Can

| | | |
|-------------------------|-------|--------|
| Corona light | \$130 | 355 ml |
| Modelo Especial | \$130 | 355 ml |
| Cielo rojo indio | \$119 | 355 ml |
| Cielo rojo ultra | \$119 | 355 ml |
| Cielo rojo Tecate | \$119 | 355 ml |
| Cielo rojo Tecate light | \$119 | 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 | \$149 | 44.35ml |
| Margarita de sabor | \$149 | 44.35ml |
| Daiquiri | \$149 | 44.35ml |
| Piña colada | \$149 | 44.35ml |
| Mojito | \$149 | 44.35ml |
| Cuba libre | \$149 | 44.35ml |
| Paralizador | \$149 | 44.35ml |
| Long Island | \$149 | 44.35ml |
| Mai Tai | \$149 | 44.35ml |
| Desarmador / Screwdriver | \$149 | 44.35ml |
| Ron Punch | \$149 | 44.35ml |
| Clementina | \$149 | 44.35ml |
| Tequila Sunrise Newton | \$149 | 44.35ml |
| Paloma | \$149 | 44.35ml |
| Sangria | \$149 | 44.35ml |
| Bloody César | \$149 | 44.35ml |
| Bloody Mary | \$149 | 44.35ml |
| Gin Tonic | \$149 | 44.35ml |
| Vodka Tonic | \$149 | 44.35ml |
| Tom Collins | \$149 | 44.35ml |
| Sex on the Beach | \$149 | 44.35ml |
| Ruso Negro | \$149 | 44.35ml |
| Ruso Blanco | \$149 | 44.35ml |

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Coca-cola, Squirt, Sprite, Fanta | \$50 | 355ml |
| Agua Mineral | \$50 | 355ml |
| Coca-cola light (lata) | \$58 | 355ml |
| Limonada o Naranjada | \$88 | 473ml |
| (Agua Mineral o Natural) | | |
| Botella de Agua | \$40 | 500ml |
| Botella de Agua | \$52 | 1Lt |
| Agua Quina | \$52 | 296ml |
| Clamato | \$88 | 296ml |
| Jarra de Limonada o Naranjada | \$299 | 2 Lt |
| (Agua Mineral o Natural) | | |
| Piñada | \$109 | 296ml |
| Fresada | \$109 | 296ml |
| Pantera Rosa | \$109 | 296ml |
| Canica | \$54 | 355ml |
| Vaso térmico 14 oz c/sal y limón | \$35 | 30ml |

TEQUILA

| | | | |
|--------------------|-------|----------|--------------|
| Newton | \$149 | 44.35 ml | \$1300 1 Lt |
| Cuervo Especial | \$149 | 44.35 ml | \$2050 990ml |
| Jimador | \$149 | 44.35 ml | \$2050 950ml |
| Tradicional | \$160 | 44.35 ml | \$1980 950ml |
| Cazadores | \$149 | 44.35 ml | \$2050 990ml |
| Herradura Reposado | \$185 | 44.35 ml | \$2500 700ml |
| Don Julio Reposado | \$185 | 44.35 ml | \$2500 700ml |
| Herradura Blanco | \$185 | 44.35 ml | \$2500 950ml |



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

BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

RON / RUM

| | | |
|------------------|-----------------------|---------------------|
| Antillano | \$149 44.35 ml | \$1300 1 Lt |
| Bacardí Blanco | \$149 44.35 ml | \$1790 980ml |
| Bacardí Añejo | \$149 44.35 ml | \$1790 980ml |
| Appleton Special | \$160 44.35 ml | \$2050 950ml |
| Malibu | \$160 44.35 ml | \$2050 750ml |
| Appleton Estate | \$149 44.35 ml | \$2050 750ml |

VODKA

| | | |
|-----------|-----------------------|---------------------|
| Smirnoff | \$149 44.35 ml | \$1720 1 Lt |
| Wyborowa | \$149 44.35 ml | \$1720 750ml |
| Absolut | \$170 44.35 ml | \$2050 750ml |
| Oso Negro | \$149 44.35 ml | \$1595 1 Lt |

BRANDY

| | | |
|------------|-----------------------|----------------------|
| Presidente | \$149 44.35 ml | \$1720 940 ml |
| Don Pedro | \$149 44.35 ml | \$1720 1 Lt |
| Torres 10 | \$160 44.35 ml | \$2050 700ml |

APERITIVO/DRINK

| | | |
|--------------|-----------------------|---------------------|
| Martini seco | \$160 44.35 ml | \$1720 750ml |
| Anis dulce | \$149 44.35 ml | \$1450 750ml |

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

GINEBRA / GIN

| | | |
|------------|-----------------------|----------------------|
| Oso Negro | \$149 44.35 ml | \$1720 1 Lt |
| Beffeather | \$160 44.35 ml | \$1790 750 ml |

| | | |
|----------------|-----------------------|---------------------|
| Kahlúa | \$149 44.35 ml | \$1200 1 Lt |
| Amaretto Conti | \$149 44.35 ml | \$1450 750ml |
| Grand Marnier | \$170 44.35 ml | \$1720 700ml |
| Bailey´s | \$160 44.35 ml | \$1790 700ml |

WHISKY

| | | |
|----------------|-----------------------|---------------------|
| Buchanan´s | \$219 44.35 ml | \$2640 750ml |
| Jack Daniel´s | \$195 44.35 ml | \$2640 750ml |
| Johnnie Walker | \$175 44.35 ml | \$2530 700ml |
| Red Label | | |
| Johnnie Walker | \$219 44.35 ml | \$3450 700ml |
| Black Label | | |
| Chivas Regal | \$219 44.35 ml | \$3450 750ml |
| Canadian Mist | \$175 44.35 ml | \$2390 750ml |

CREMAS / CREMES

| | | |
|------------------|----------------------|--------------------|
| Menta Verde | \$99 44.35 ml | \$725 750ml |
| Menta Blanca | \$99 44.35 ml | \$725 750ml |
| Licor de Durazno | \$99 44.35 ml | \$725 1 Lt |
| Licor de Fresa | \$99 44.35 ml | \$725 1 Lt |
| Licor de Plátano | \$99 44.35 ml | \$725 1 Lt |
| Licor de Naranja | \$99 44.35 ml | \$725 1 Lt |

COGNAC

| | | |
|-------------------|-----------------------|---------------------|
| Remy Martin | \$240 44.35 ml | \$3450 700ml |
| Hennessy V.S.O.P. | \$240 44.35 ml | \$3450 750ml |

VINOS / WINES

| | | |
|--|-----------------------|--------------------|
| Vino tinto XA (Cabernet sauvignon y grenache) | \$160 44.35 ml | \$725 750ml |
| Vino tinto La Cetto (Cabernet sauvignon) | \$160 44.35 ml | \$725 750ml |
| Vino tinto Santa Rita (Cabernet sauvignon) | \$160 187.5 ml | \$725 750ml |
| Vino blanco XA (Chardonnay) | \$160 44.35 ml | \$725 750ml |
| Vino blanco La Cetto (Chenin Blanc y Chardonnay) | \$160 44.35 ml | \$725 750ml |
| Espumoso Asti Capeta | \$160 44.35 ml | \$725 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 consultarlo 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)