

# DESAYUNO

<b>Abanico de frutas (150 g)</b> Sandía, melón, piña y papaya.	\$115
<b>Parfait de frutas "Rosita" (100 g)</b> Con melón, papaya, granola, yogurt natural, miel de abeja y manzana de decoración.	\$95
<b>Hot Cakes (3 piezas, 150 g)</b>	
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

<b>Desayuno Continental</b> Jugo de naranja (355 ml), plato de frutas (100 g), pan dulce (1 pieza) o pan tostado (3 piezas), café o té (260 ml).	\$185
<b>Desayuno Americano</b> 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).	\$260
<b>Desayuno "Rosita"</b> 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.).	
<b>Con jugo fresco</b> de naranja ó jugo verde (355 ml.)	\$285
<b>Desayuno Dietético</b> 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.).	
<b>Con jugo fresco</b> de naranja ó jugo verde (355 ml.)	\$285

## DESAYUNOS DE LA GRANJA

<b>Huevos al gusto</b> <b>(2 piezas con 1 ingrediente)</b> Revueltos naturales o fritos con jamón, salchicha, chorizo o a la mexicana; con frijoles y queso.	\$155
<b>Omelette al gusto con queso</b> <b>(2 huevos con 2 ingredientes)</b> Jamón, salchicha, champiñones, tocino, chorizo o a la mexicana (30 g); con frijoles y queso.	\$190
<b>Omelette de camarón (2 piezas de huevo)</b> Delicioso omelette con queso y camarón (80 g) acompañado de frijoles fritos con queso.	\$285

## DESAYUNOS REGIONALES

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

**Grande (450 ml.)**

\$75

\$115

### Jugo de frutas naturales combinados

Zanahoria o Verde

**Mediano (355 ml.)**

**Grande (450 ml.)**

\$85

\$145

### Licuados (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.)

(Papaya, sandía, melón, piña o fresa)

\$79

### Malteada (helado 150 ml. y leche 200 ml.)

(Fresa, Chocolate y Vainilla)

\$130

## 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

\$40

(estrellado o revuelto natural)

### Extra de:

\$79

Chilaquiles (60 g), jamón (4 piezas 60 g), salchicha (2 piezas, 60 g), queso cottage (50 g), yogurt (150 g), aguacate ( $\frac{1}{2}$  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 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."

# COMIDA / CENA

## ENTRADA

<b>Nachos con queso (120 g)</b>	\$175
Crujientes totopos con frijol, queso gratinado (100 g) y salsa mexicana	
<b>Guacamole (100 g)</b>	\$205
<b>Pollo (60 g) y guacamole (100 g)</b>	\$240
<b>Tacos dorados de pollo (3 piezas, 60 g)</b>	\$195
Con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles y arroz.	
<b>Quesadillas (3 piezas)</b>	\$155
Acompañadas de frijoles fritos y salsa mexicana.	
<b>Guacamole (200 g)</b>	\$175
Disfrútelo en su mesa con totopos crujientes y salsa mexicana.	

## SOPAS Y CREMAS

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

## SÁNDWICHES

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

## ENSALADAS

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

## CÓCTELES Y MARISCOS

<b>Ceviche Vallarta (120 g)</b>	\$235
Típico ceviche vallartense con pescado molido y cocido en agua, combinados con vegetales frescos (receta de la región) y un toque de limón.	
<b>Ceviche de camarón estilo Mazatlán (160 g)</b>	\$310
Camarón cocido y mezclado con vegetales frescos.	
<b>Camarones al aguachile (160 g.)</b>	\$300
Camarones cocidos y ahogados en nuestra deliciosa salsa de aguachile.	
<b>Ensalada "Flor de la isla" (180 g)</b>	\$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.	
<b>Sopa de Mariscos (180 g.)</b>	\$385
Exquisito consomé con camarón (60 g), pulpo (60 g), callo de almeja (60 g) y vegetales aromatizados al orégano.	
<b>Copa de camarón (160 g)</b>	\$300
En salsa coctelera fría con cátupr estiloso americano.	
<b>Caldo de camarón Vallarta (160 g)</b>	\$300
Con la receta tradicional Vallartense, servido con su guarnición de cebolla, jitomate y chile.	
<b>Campechana de mariscos Acapulco (180 g)</b>	\$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

<b>Filete de pescado al gusto (180 g)</b>	\$359
Filete de pescado bañado con salsa de su preferencia (ajo, diabla, ajillo, mantequilla o empanizado); acompañado de juliana de vegetales y arroz.	
<b>Filete de pescado con camarones</b>	<b>\$480</b>
Filete de pescado (180 g) bañado con salsa de crema y camarón (80 g); acompañado de juliana de vegetales y arroz	
<b>Camarones al gusto (160 g)</b>	<b>\$480</b>
En salsa de su preferencia, al mojo de ajo, a la diabla, al ajillo, a la mantequilla o empanizados.	
<b>Quesadillas de mariscos (4 piezas, 180 g)</b>	<b>\$385</b>
Con tortillas de maíz, rellenas de queso cheddar y mariscos con salsa de crema; acompañadas de ensalada mixta y aderezo chipotle.	
<b>Pechuga de pollo (180 g)</b>	<b>\$290</b>
Jugosa pechuga de pollo en salsa de champiñones o a las finas hierbas; servido con arroz y vegetales.	
<b>Fajitas de res o pollo (180 g)</b>	<b>\$290</b>
Salteadas con chiles morrones y cebolla; acompañadas con frijoles, guacamole (100 g) y tortillas de maíz o harina.	
<b>Enchiladas de pollo (3 piezas, 60 g)</b>	<b>\$199</b>
Bañadas en salsa verde o roja; servidas con lechuga, crema, queso, jitomate, frijoles fritos y arroz.	
<b>Arrachera de rancho (180 g)</b>	<b>\$365</b>
Servida con frijoles fritos, guacamole (100 g), cebolla asada, chile serrano frito y tortillas de maíz o harina.	
<b>Carne a la tampiqueña (180 g)</b>	<b>\$390</b>
Arrachera a la plancha, 1 quesadilla, 1 enchilada de pollo, guacamole (100 g), frijoles fritos y chile toreado.	
<b>Milanesa de pollo ó res (180 g)</b>	<b>\$335</b>
Empanizadas con guarnición de arroz, papas fritas (120 g) y tortillas de maíz o harina.	

## EXTRAS

<b>Papas a la francesa (200 grs.)</b>	\$115
<b>Tortillas de harina (4 piezas)</b>	\$40
<b>Aguacate (½ pieza)</b>	\$79
<b>Aderezo</b>	\$40

## PASTAS

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

## PLATILLOS LIGHT

<b>Consomé de pollo con verduras (250 ml)</b>	\$115
Elaborado sin grasa y servido con pechuga de pollo desmenuzada (60 g), zanahoria, calabacita y cilantro.	
<b>Vegetales asados "Betygon" (250 g)</b>	\$175
Vegetales a la plancha con aceite de olivo y un toque de salsa de soya, servidos sobre tiernas hojas de lechuga.	
<b>Con pollo (90 g)</b>	\$235
<b>Con camarón (80 g)</b>	\$299
<b>Tallarines de calabacita (170 g)</b>	\$149
Calabacitas cortadas en tallarines y cocidas al diente; en salsa de jitomate y albahaca fresca.	
<b>Bollo vegetariano (60 g)</b>	\$175
Champiñones y espinacas salteadas, queso cheddar y jitomate fresco en pan bollo.	

## POSTRES

<b>Buñuelos azucarados (3 piezas) con una bola de helado de vainilla (50 g)</b>	\$110
Pay de queso (200 g)	\$115
Acompañado con helado de vainilla (50 g)	
<b>Copa de helado (150 g)</b>	\$115

Sabores: fresa, vainilla o chocolate.

# BEBIDAS / MENÚ / BEVERAGES

## CUBETA / BUCKET

(5 piezas; 5 pieces)

### Botella/Bottle

Corona	\$275	<b>355 ml</b>
Pacifico	\$275	<b>355 ml</b>
Negra Modelo	\$290	<b>355 ml</b>

### Lata/Can

Corona	\$275	<b>355 ml</b>
Pacifico	\$275	<b>355 ml</b>
Corona light	\$290	<b>355 ml</b>
Modelo Especial	\$290	<b>355 ml</b>
Indio	\$275	<b>355 ml</b>
Ultra	\$275	<b>355 ml</b>
Tecate	\$275	<b>355 ml</b>
Tecate ligh	\$275	<b>355 ml</b>

## CERVEZA / BEER

### Botella/Bottle

Corona	\$65	<b>355 ml</b>
Pacifico	\$65	<b>355 ml</b>
Negra Modelo	\$75	<b>355 ml</b>

### Lata/Can

Corona	\$65	<b>355 ml</b>
Pacifico	\$65	<b>355 ml</b>
Tecate	\$65	<b>355 ml</b>
Indio	\$65	<b>355 ml</b>
Ultra	\$65	<b>355 ml</b>
Corona light	\$75	<b>355 ml</b>
Modelo Especial	\$75	<b>355 ml</b>
Tecate light	\$65	<b>355 ml</b>

## CIELO ROJO / RED SKY

### Botella/Bottle

Corona	\$119	<b>355 ml</b>
Pacifico	\$119	<b>355 ml</b>
Negra Modelo	\$130	<b>355 ml</b>

### Lata/Can

Corona light	\$130	<b>355 ml</b>
Modelo Especial	\$130	<b>355 ml</b>
Cielo rojo indio	\$119	<b>355 ml</b>
Cielo rojo ultra	\$119	<b>355 ml</b>
Cielo rojo Tecate	\$119	<b>355 ml</b>
Cielo rojo Tecate light	\$119	<b>355 ml</b>

## 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	<b>44.35ml</b>
Margarita de sabor	\$149	<b>44.35ml</b>
Daiquiri	\$149	<b>44.35ml</b>
Piña colada	\$149	<b>44.35ml</b>
Mojito	\$149	<b>44.35ml</b>
Cuba libre	\$149	<b>44.35ml</b>
Paralizador	\$149	<b>44.35ml</b>
Long Island	\$149	<b>44.35ml</b>
Mai Tai	\$149	<b>44.35ml</b>
Desarmador / Screwdriver	\$149	<b>44.35ml</b>
Ron Punch	\$149	<b>44.35ml</b>
Clementina	\$149	<b>44.35ml</b>
Tequila Sunrise Newton	\$149	<b>44.35ml</b>
Paloma	\$149	<b>44.35ml</b>
Sangria	\$149	<b>44.35ml</b>
Blody César	\$149	<b>44.35ml</b>
Blody Mary	\$149	<b>44.35ml</b>
Gin Tonic	\$149	<b>44.35ml</b>
Vodka Tonic	\$149	<b>44.35ml</b>
Tom Collins	\$149	<b>44.35ml</b>
Sex on the Beach	\$149	<b>44.35ml</b>
Ruso Negro	\$149	<b>44.35ml</b>
Ruso Blanco	\$149	<b>44.35ml</b>
Coca-cola, Squirt, Sprite, Fanta	\$50	<b>355ml</b>
Agua Mineral	\$50	<b>355ml</b>
Coca-cola light (lata)	\$58	<b>355ml</b>
Limonada o Naranjada (Agua Mineral o Natural)	\$88	<b>473ml</b>
Botella de Agua	\$40	<b>500ml</b>
Botella de Agua	\$52	<b>1Lt</b>
Agua Quina	\$52	<b>296ml</b>
Clamato	\$88	<b>296ml</b>
Jarra de Limonada o Naranjada (Agua Mineral o Natural)	\$299	<b>2 Lt</b>
Piñada	\$109	<b>296ml</b>
Fresada	\$109	<b>296ml</b>
Pantera Rosa	\$109	<b>296ml</b>
Canica	\$54	<b>355ml</b>
Vaso térmico 14 oz c/sal y limón	\$35	<b>30ml</b>



## TEQUILA

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

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

## BRANDY

Presidente	\$149 44.35 ml
Don Pedro	\$149 44.35 ml
Torres 10	\$160 44.35 ml

## GINEBRA / GIN

Oso Negro	\$149 44.35 ml
Beffeather	\$160 44.35 ml

## 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	\$219 44.35 ml	\$3450 750ml
Chivas Regal	\$219 44.35 ml	\$2390 750ml
Canadian Mist	\$175 44.35 ml	

## COGNAC

Remy Martin	\$240 44.35 ml
Hennessy V.S.O.P.	\$240 44.35 ml

## VINOS / WINES

Vino tinto XA (Cabernet sauvignon y grenache)	
Vino tinto La Cetto (Cabernet sauvignon)	
Vino tinto Santa Rita (Cabernet sauvignon)	
Vino blanco XA (Chardonnay)	
Vino blanco La Cetto (Chenin Blanc y Chardonnay)	
Espumoso Asti Capeta	

## 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

## APERITIVO/DRINK

Martini seco	\$160 44.35 ml
Anis dulce	\$149 44.35 ml

## DIGESTIVOS / DIGESTIVES

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

## 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

## JUICIOS

\$160 44.35 ml	\$725 750ml
\$160 44.35 ml	\$725 750ml
\$160 187.5 ml	\$725 750ml
\$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 relleno, los licores por copeo (45ml.) incluyen un mezclador de 236 ml. (refresco o agua mineral nacional - por favor de consultar 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)