

Especiales de Temporada

ENTRADAS

Volcán de cecina con frijol y quesillo _____ \$145
(1pza.) Con aguacate, rábano, cilantro y salsa de chile seco.

Empalme de costilla _____ \$195
(Para compartir) Tortilla de harina adobada en pasilla, queso asadero, short rib adobado, con salsa molcajetada, cilantro y ensaladilla de aguacate con nopal.

Fideo seco para taquear _____ \$195
(Para compartir) Fideo, chistorra con caldillo de chorizo oaxaqueño, aguacate machacado, pulpo al pastor, crema de rancho y queso fresco.

PLATOS FUERTES

Mixiote de picaña _____ \$375
Cocinada 12 hrs en horno de leña, con nopales al carbón y zanahorias asadas, acompañada de frijol ayocote y tortilla de comal.

Pesca del día con escamoles y risotto de maíz tierno (200 grs) _____ \$415
Mantequilla clarificada, epazote y escamoles salteados.

POSTRE

Tarta cremosa de chocolate de metate _____ \$165
Con espuma de cacao y sorbet de moras.

Argentifolia

ENTRADAS

CARPACCIO DE PULPO (100 grs.).....\$235
Salpicón de chile cuareseño, orégano y aceite de oliva.

CARPACCIO DE RES (100 grs.).....\$285
Con aceite de trufa blanca, queso parmesano, champiñones, aderezo de mostaza y corazón de alcachofa.

CARPACCIO DE SALMÓN PREMIUM IMPORTADO (100 grs.).....\$285
Con ensaladilla de arigula, alcaparra, champiñón y aderezo de mostaza.

ESQUITES CALLEJEROS (190 grs.).....\$155
Con salsa macha, rib eye, chicharrón de la ramos, mayonesa de ajo y duritas de maíz.

PEREJIL FRITO (70 grs.).....\$170
Con tocino crujiente y tortilla ceremonial de tres maíces.

JUGO DE CARNE ARGENTILIA (300 ml & 50 Grs de Filete).....\$180
Con puntas de filete al jospser, cebolla, cilantro criollo y chile serrano.

SOPES DE RIB EYE (4 Pz / 160 Grs).....\$210
Rib eye al jospser con asiento de frijol, queso cotija y mayonesa de chintextle.

COLIFLOR AL CARBÓN (650 grs.).....\$245
Coliflor asada entera con salsa de almendras tostadas, queso Cotija y aceite de chiles.

PARRILLADA DE VERDURAS (780 grms. P / compartir).....\$270
Elote amarillo, champiñón, brócoli, espárrago, pimientos marinados, cebolla cambray, cherry, zanahoria y calabaza al jospser con vinagreta italiana.

QUESO FUNDIDO Y FLAMEADO AL TEQUILA CON RIB EYE Y CHICHARRÓN DE "LA RAMOS" (150 grs. & 100 Grs de Proteína).....\$285
Mix de quesos monterrey jack y adobera.

CHICHARRÓN DE RIB EYE (180 grs.).....\$299
Acompañado de salsa taquera, guacamole hecho al momento y tortillas ceremoniales.

CEVICHE TATEMADO (120 grs.).....\$295
Pesca del día fresca con salsa tatemada preparada con limón, pepino, cebolla morada y aguacate.

AGUACHILE DE CAMARÓN EN SALSA DE MORITA CON CACAHUATE (150 grs. P / compartir).....\$295
Con pepino, cebolla, aguacate y cecina frita.

TOSTADA DE AGUACHILE DE CAMARÓN EN SALSA MORITA CON CACAHUATE (70 grs. / Individual).....\$175
Con pepino, cebolla, guacamole, y cecina frita.

TUETANOS CON CHICHARRÓN DE RIB EYE Y GREMOLATA DE LIMÓN CON HIERBAS (Especial de Temporada) (2 Tuetanos y 100 Grs de Rib eye).....\$299
Al jospser acompañado de duritas adobadas.

EMPANADAS

EMPANADA ARGENTINA AL HORNO (1 Pz / 110 Grs.).....\$110
Rib eye y cebolla caramelizada, compañía de chimichurri hecho en casa.

EMPANADAS DE CHORIZO ARGENTINO (1 Pz / 95 Grs.).....\$110
Hecho al jospser con queso provolone y pimiento rostizado.

EMPANADA DE QUESO (1 Pz / 90 Grs.).....\$99
Queso Monterrey Jack.

EMPANADA DE VACIO IMPORTADO (1 Pz / 90 Grs.).....\$110
Hecho a la mexicana con queso Monterrey jack y de cabra.

TACOS

TACO DE CAMARÓN LA FORESTA (1 Pz / 50 Grs.).....\$115
En tortilla ceremonial con mayonesa y emulsión de chile habanero.

TACO DE CAMARÓN EN COSTRA DE QUESO MENONITA (1 Pz / 60 Grs.).....\$145
En tortilla de barina, mayonesa de chipotle y aguacate.

TACO GOBERNADOR (1 Pz / 60 Grs.).....\$120
Machaca de Marlin y un toque de chile chipotle.

TACO DE RIB EYE AL JOSPER (1 Pz / 60 Grs.).....\$145
Costra de quesos, maíz crujiente, cebolla encurtida y salsa verde cruda.

TACO DE LECHÓN CONFITADO (1 Pz / 70 Grs.).....\$185
Confitado, guacamole cremoso, salpicón de cebolla morada y salsa de chile morita.

TACO DE FILETE CON TUÉTANO (1 Pz / 50 Grs.).....\$199
Con mantequilla de pasilla y esquires asados.

ENSALADAS

ENSALADA DE PERA (380 Grs.).....\$235
Mix de lechugas orgánicas, nuez, fresa, ajonjolí negro, queso Roquefort, pera con aderezo de miel y mostaza.

ENSALADA DE HIGOS (250 Grs.).....\$235
Mix de lechugas orgánicas, arigula, higos, pistache, vinagreta de miel con vainilla y lluvia de queso de cabra.

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS AL JOSPER CON VINAGRETA DE LIMÓN EUREKA Y TRUFA BLANCA (260 Grs.).....\$235
*(Especial de Temporada)
Espinaca baby, hojas de menta, nuez de castilla y queso parmesano*

PASTAS

Pastas artesanales hechas en casa. Fettuccine y Spaghetti hechas con barina italiana y huevo orgánico.

ALFREDO (425 Grs.).....\$215
Crema, queso parmesano y nuez moscada.

BOLOGNESA DE RIB EYE IMPORTADO (400 Grs.).....\$230
Con puntas de rib eye high choice y jitomates ahumados.

SALSA CREMOSA DE TRUFA Y LIMÓN AMARILLO (350 Grs.).....\$260
*Hongos rostizados de temporada, tocino ahumado y queso grana padano.
Extra de salmón (100 grs.): \$110 | Extra de pulpo (100 grs.): \$110*

ALLA DIAVOLA(6 PZAS / 105 Grs. de camarón).....\$299
Con camarón, espinacas, salsa napolitana, crema y un toque de chipotle ahumado.

ARROZ FRITO (380 Grs & 190 Grs. de proteína).....\$299
Con camarón, filete de res, pollo orgánico y salsa de soya.

DEL MAR

PULPO ANTICUCHERO (180 grs.)..... \$399
Al jospes con salsa oriental de pasta miso y pimienta ají, acompañado de papas confitadas.

SALMÓN FRESCO PREMIUM A LAS FINAS HIERBAS (200 Grs.)\$399
Hecho al Jospes con mantequilla a las finas hierbas acompañado de puré de papa y vegetales asados.

SALMÓN FRESCO PREMIUM CON COSTRA DE PISTACHE Y LIMÓN REAL (200 Grs.)\$399
Acompañado de puré de coliflor, espárragos a la parrilla y salsa de cremosa de eneldo y pistache.

PESCA ZARANDEADA CON RISOTTO (200 Grs.)\$399
De cultivo, hecha a las brasas con risotto al cilantro, piña caramelizada y salpicón de cebolla morada.

ESPECIALIDADES

LENGUA AHUMADATaco de 50 grs. / \$145

*Producción de Fin de semana.
Ahumada al cilindro peruano, acompañada de guacamole, salsa de chile y tortillas ceremoniales.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA (180 Grs.).....\$245

Servida con papas al romero y ensalada de la casa.

MILANESA DE POLLO ORGÁNICO (180 Grs.)\$295

Con salsa napolitana y gratinada con queso Monterrey Jack.

OJO DE RIB EYE AL MEZCAL (c/ 100 Grs.).....\$285

Con mantequilla de foie gras, flameada con mezcal.

CAÑA DE FILETE DE RES AL MEZCAL..... 300 grs. - \$480

Con mantequilla de foie gras, flameada con mezcal. 600 grs. - \$960

FILETE EN COSTRA DE PIMIENTA Y SALSA DE VINO

TINTO (200 grs.).....\$440

Con puré de papa y vegetales baby, puré de chicharro con albabaca.

- CORTES IMPORTADOS -

Jospes
 CHARCOAL EQUIPMENT

Todos nuestros cortes tienen cocción directa en nuestro "JOSPER", que es una fusión de parrilla y horno, permitiendo una cocción a una temperatura mayor a los 300°, creando una caramelización en la carne aportando mayor jugosidad y sabor.



ARRACHERA
 300 grs./ \$399
 600 grs./ \$799



RIB EYE
 350 grs./ \$699
 600 grs./ \$1,190



OJO DE
 RIB EYE
 C/100 grs. - \$275



TAPA DE
 RIB EYE
 C/100 grs. - \$279



VACÍO
 300 grs./ \$499
 600 grs./ \$998



PORTERHOUSE
 C/ 100 grs. - \$199



FILETE DE RES
 300 grs./ \$395
 600 grs./ \$790

- PREMIUM -



PICANA
 WAGYU CROSS
 C/ 100 grs. \$ 369
 (mínimo 300 grs.)



NEW YORK
 C/100 grs. - \$ 199
 (mínimo 300 grs.)



RIB EYE PRIME
 C/100 grs \$192
 (Preguntar por pesos disponibles)



RIB EYE
 WAGYU CROSS
 C/100 grs \$399
 (Preguntar por pesos disponibles)



(Especial de Temporada)

(Especial de Temporada)

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS A LA FRANCESA (200 Grs.).....\$99

ENSALADA DE LA CASA(195 Grs.).....\$99

SALSA DE VINO TINTO (100 ml.).....\$99

SALSA DE PIMIENTA VERDE (100 ml.).....\$99

VEGETALES ASADOS (200 Grs.).....\$110

PURÉ DE PAPA GRATINADO (250 Grs.).....\$115

PAPAS CON TRUFA (200 Grs.).....\$145

GUACAMOLE (350 grs.).....\$175

PAPA IDAHO AL HORNO CON CREMA DE TRUFA CON

LIMÓN (350 grs.).....\$175

ESPÁRRAGOS AL JOSPER (150 grs.).....\$180

ESPINACAS A LA CREMA (150 grs.).....\$120

(Especial de Temporada)

POSTRES

.....

FRESAS CON CREMA DE MASCARPONE Y
MERENGUE (300 Grs).....\$199

Fresas confitadas acompañadas de merengue crujiente.

CHEESECAKE CON PRALINÉ DE PISTACHES
IMPORTADOS (170 Grs).....\$199

MIL HOJAS DE GUAYABA (150 Grs).....150

*Finas láminas de hojaldre caramelizado con crema de queso y
compota de guayaba.*

PASTEL DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

(250 Grs).....\$185

Con nuez garapiñada y pistache.

CREPAS (180 Grs).....\$140

*Rellenas de Helado de Vainilla con salsa de tu elección: Nutella,
Cajeta.*

TARTA DE MANZANA Y PERA (250 Grs).....\$175

Con crema pastelera y helado de vainilla.

HELADO DE LA CASA (120 Grs).....\$120

*2 unidades - Helado Artesanal Hecho en Casa- Pregunte a su
mesero por los sabores disponibles.*

RESTAURANTE
Argentifolia

CARNES Y PESCADOS

« Silverio »

Carta de destilados
y mixologías

CLÁSICOS / CONTEMPORÁNEOS

BLOODY MARY \$ 99
Vodka, jugo de tomate y mezcla de salsas.

PIÑA COLADA \$ 116
Ron blanco, piña, y coco.

MOJITO \$ 120
Ron blanco, hierba buena, azúcar, limón y soda.

DAIQUIRI \$ 135
Ron blanco, azúcar y limón.

MARGARITA \$ 145
Tequila blanco, licor de naranja, limón y sal.

AMERICANO \$ 155
Campari, Vermuth Rosso y soda.

PALOMA \$ 155
Tequila blanco, refresco de toronja, sal y limón.

MINT JULEP \$ 165
Whiskey, hierba buena y azúcar.

MARTINI DRY - GINEBRA / VODKA \$ 175
Ginebra seca o Vodka con un toque de Vermuth Dry.

MARTINI SUCIO - GINEBRA \$ 175
Ginebra seca, Vermuth Dry y salmuera.

NEGRONI \$ 185
Ginebra, Vermuth Rosso y Campari.

OLD FASHIONED \$ 185
Whiskey, azúcar y bitter.

APEROL SPRITZ \$ 195
Aperol, vino espumoso y soda.

MOSCOW MULE \$ 185
Vodka, cerveza de jengibre y limón.

BOULEVARDIER \$ 199
Whiskey, campari y Vermuth Rosso.

OLD CUBAN \$ 195
Ron añejo, jàrabe limón, bitter y espumoso.

DIGESTIVOS

CARAJILLO \$ 175
Licor 43 y café.

SAYLOR MONKEY \$ 175
Ron añejo, Amaro Averna, café y crema de banana.

EXPRESSO MARTIN \$ 180
Vodka, licor de café, sal y expresso.

MIXOLOGÍA

SILVERIO \$ 199
Mezcal Espadín Joven, Mix verde y sal de pepita.

ATARDECER \$ 179
Mezcal Espadín Joven, piña y jamaica.

HADA AHUMADA \$ 199
Mezcal Espadín Joven, tamarindo, piña y sal de gusano.

SAUCO SPRITZ \$ 199
Saucu, vino espumoso y soda.

MOCKTAILS - Sin Alcohol

LA MISTERIOSA \$ 120
Pepino, Naranja, piña y soda.

TÓNICO DEL BOSQUE \$ 120
Frambuesa, fresa, jamaica y soda.

TÓNICO DE LA PASIÓN \$ 120
Maracuyá naranja y soda.

SERVICIO DE BAR

LIMONADA	\$ 50
NARANJADA	\$ 50
JARRA DE NARANJADA	\$ 230
JARRA DE LIMONADA	\$ 230
1/2 JARRA DE NARANJADA	\$ 170
1/2 JARRA DE LIMONADA	\$ 170
CLERICOT TINTO	\$ 145
CLERICOT ROSADO	\$ 145
CLERICOT BLANCO	\$ 145
SANGRIA	\$ 65
JARRA DE SANGRIA	\$ 380
TARRO CHELADO	\$ 15
TARRO CUBANO	\$ 15
	\$ 35

REFRESCOS

AGUA DE PIEDRA 650ML	\$ 139
AGUA CIEL 355ML	\$ 45
AGUA HETHE 350 ML	\$ 70
COCA COLA 355ML	\$ 59
COCA COLA LIGTH 355ML	\$ 59
COCA COLA SIN AZUCAR 355ML	\$ 59
FEVER TREE 200ML	\$ 115
GINGER ALE CANADA DRY 355ML	\$ 59
MANZANITA SOL 355ML	\$ 59
PERRIER 330ML	\$ 79
PERRIER 750ML	\$ 175
TOPO CHICO 355ML	\$ 59
SAN PELLEGRINO 250ML	\$ 75
SAN PELLEGRINO 750ML	\$ 175
SPRITE 355ML	\$ 59
SPRITE ZERO 355ML	\$ 59

CAFÉ Y TÉ

CAFE EXPRESSO	\$ 75
CAFE EXPRESSO DOBLE	\$ 99
CAFE AMERICANO	\$ 69
CAFE EXPRESSO CORTO	\$ 75
CAPUCCINO	\$ 99
CAFE IRLANDES	\$ 190
TE GREEN MANGO	\$ 69
TE BOMBAY CHAI	\$ 69
TE ORCHIV VAINILLA	\$ 69
TE RASPBERRY	\$ 69



MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
CREYENTE JOVEN ESPADIN 750ML	\$ 150	\$ 1,700
CREYENTE TOBALA 750ML	\$ 240	\$ 2,900
ILEGAL JOVEN 750ML	\$ 199	\$ 2,300
MONTELOBOS ENSAMBLE 750ML	\$ 235	\$ 2,500
MONTELOBOS JOVEN 750ML	\$ 175	\$ 1,900
TIBURON BLANCO 750ML	\$ 199	\$ 2,300
UNION JOVEN 750ML	\$ 145	\$ 1,700

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
1800 AÑEJO 700ML	\$ 199	\$ 2,100
1800 BLANCO 700ML	\$ 170	\$ 1,800
1800 CRISTALINO 700ML	\$ 245	\$ 2,500
1800 MILENIO 700ML	\$ 550	\$ 5,900
1800 REPOSADO 700ML	\$ 180	\$ 2,300
1800 GUCHIMONTON 750ML	\$ 550	
3 GENERACIONES AÑEJO 750ML	\$ 210	\$ 2,400
3 GENERACIONES CRISTALINO AÑEJO 750ML	\$ 195	\$ 2,100
3 GENERACIONES PLATA 750ML	\$ 155	\$ 1,800
3 GENERACIONES REPOSADO 750ML	\$ 180	\$ 1,800
7 LEGUAS BLANCO 1LT	\$ 175	\$ 2,600
7 LEGUAS REPOSADO 750ML	\$ 175	\$ 2,700
7 LEGUAS REPOSADO 1LT	\$ 190	\$ 2,700
ALTOS PLATA 750ML	\$ 155	\$ 1,438
ARGENTILIA EXTRA AÑEJO 750ML	\$ 110	\$ 2,500
CASA DRAGONES BLANCO 750ML	\$ 375	\$ 4,100
CASA DRAGONES JOVEN 750ML	\$ 850	\$ 8,000
CENTENARIO AÑEJO 695ML	\$ 180	\$ 1,700
CENTENARIO CRISTALINO 750ML	\$ 350	\$ 4,000
CENTENARIO LEYENDA 750ML	\$ 490	\$ 4,100
CENTENARIO PLATA 700ML	\$ 130	\$ 1,200
CENTENARIO REPOSADO 950ML	\$ 135	\$ 1,400
DON JULIO 1942 700ML	\$ 640	\$ 6,800
DON JULIO 70 700ML	\$ 270	\$ 2,800
DON JULIO AÑEJO 700ML	\$ 265	\$ 2,700
DON JULIO BLANCO 700ML	\$ 199	\$ 2,000
DON JULIO REPOSADO 700ML	\$ 220	\$ 2,200
HERRADURA ANTIGUO REPOSADO 950ML	\$ 120	\$ 1,800
HERRADURA AÑEJO 750ML	\$ 270	\$ 2,500
HERRADURA BLANCO 950ML	\$ 195	\$ 2,600
HERRADURA PLATA 700ML	\$ 175	\$ 1,700
HERRADURA REPOSADO 950ML	\$ 199	\$ 2,900
HERRADURA ULTRA 750ML	\$ 225	\$ 2,400
HORNITOS SAUZA AÑEJO 750ML	\$ 195	\$ 1,600
HORNITOS SAUZA REPOSADO 1LT	\$ 90	\$ 1,400
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO 750ML	\$ 215	\$ 2,500
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 750ML	\$ 165	\$ 1,900
MAESTRO TEQUILERO DOBEL 50 750ML	\$ 490	\$ 5,600
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE 750ML	\$ 199	\$ 2,300
MAESTRO TEQUILERO DOBEL PAVITO 750ML	\$ 240	\$ 2,500
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO 750ML	\$ 185	\$ 2,000
PATRON REPOSADO 700ML	\$ 225	\$ -
PATRON SILVER 700ML	\$ 160	\$ -
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO 750ML	\$ 550	\$ 5,300
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO 750ML	\$ 235	\$ 2,500
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO 750ML	\$ 285	\$ 2,600
SAUZA CONMEMORATIVO AÑEJO 750ML	\$ 195	\$ 1,800

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
SEMENTAL PLATA 750ML	\$ 150	\$ 1,750
TIERRA NOBLE BLANCO 750ML	\$ 165	\$ 1,900
TIERRA NOBLE REPOSADO 750ML	\$ 185	\$ 2,100
TRADICIONAL CRISTALINO 750ML	\$ 160	\$ 1,800
TRADICIONAL PLATA 950ML	\$ 120	\$ 1,600
TRADICIONAL REPOSADO 950ML	\$ 120	\$ 1,600

LICOR

	TRAGO
AMARETTO DISARONNO	\$ 145
AMARO AVERNA	\$ 110
APEROL	\$ 125
BAILEYS	\$ 110
BAQUERO VERMOUTH ROJO	\$ -
CAMPARI BITTER	\$ 99
CHARTREUSE VERDE	\$ 210
CHINCHON DULCE	\$ 85
CHINCHON SECO	\$ 85
FERNET BRANCA	\$ 135
FRANGELICO	\$ 135
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	\$ 183
HIPNOTIQ	\$ -
JAGERMAISTER	\$ 145
JEREZ TIO PEPE	\$ 157
LAS CADENAS	\$ 95
LICOR 43	\$ 135
LICOR DE CAFE KALHUA	\$ 80
LICOR DE CHILE ANCHO REYES	\$ 150
LICOR DE ELOTE (NIXTA)	\$ 150
MARTINI ROSSO VERMOUTH	\$ 99
OPORTO FERREIRA	\$ 135
OPORTO TAYLORS 10 AÑOS	\$ 255
OPORTO TAYLORS 20 AÑOS	\$ 465
PACHARAN ZOCO 1LT	\$ 105
SAMBUCA VACCARI BLANCO	\$ 105
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 105
STREGA	\$ 175
STREGA DI LIMONE	\$ 155

CERVEZA

CERVEZA CORONA CERO LATA 355ML	\$ 59
CERVEZA CORONA CLARA 355ML	\$ 59
CERVEZA CORONA LIGHT 355ML	\$ 59
CERVEZA CUCAPA BORDER AMBAR 355ML	\$ 59
CERVEZA MIJITO AMBAR 355ML	\$ 59
CERVEZA MIJITO CLARA 355ML	\$ 59
CERVEZA MODELO ESPECIAL 355ML	\$ 59
CERVEZA NEGRA MODELO 355ML	\$ 59
CERVEZA SIN GLUTEN 8 REALES 355 ML	\$ 99
CERVEZA PACIFICO 355ML	\$ 59
CERVEZA MICHELOB ULTRA 355ML	\$ 79
CERVEZA STELLA ARTOIS 355ML	\$ 79
CERVEZA VICTORIA 355ML	\$ 59
MONOPOLIO LAGER 355ML	\$ 99
MONOPOLIO IPA ESPECIAL 355ML	\$ 99

Convierte tu cerveza en chelada o michelada por \$15 pesos más. Clamato por \$30 pesos más.

BRANDY

	TRAGO	BOTELLA
CARDENAL DE MENDOZA 700 ML	\$ 299	\$ 2,800
CARLOS I 700ML	\$ 315	\$ 3,400
GRAN DUQUE DE ALBA 700ML	\$ 300	\$ 3,200
LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA 750ML	\$ 315	\$ 3,400
MASCARO VO 750ML	\$ 275	\$ 2,900
TORRES JAIME I 700ML	\$ 490	\$ 5,200
TORRES X 700 ML	\$ 175	\$ 1,350
TORRES XV 700ML	\$ 235	\$ 2,500
TORRES XX 700ML	\$ 290	\$ 3,100

COGNAC

	TRAGO	BOTELLA
HENNESSY VSOP 700ML	\$ 350	\$ 3,300
HENNESSY XO 700ML	\$ 1,100	\$ 10,900
HENNESSY XO SUPREME 700ML	\$ 1,100	\$ 11,700
MARTELL VSOP 700ML	\$ 280	\$ 2,500
MARTELL XO 700ML	\$ 950	\$ 9,800

GINEBRA

	TRAGO	BOTELLA
BEEFEATEAR 750ML	\$ 135	\$ 1,400
BEEFEATEAR PINK 750ML	\$ 145	\$ 1,300
BEEFEATER BLACKBERRY 700ML	\$ 145	\$ 1,330
BOMBAY 750ML	\$ 135	\$ 1,400
BOODLES 750ML	\$ 135	\$ 1,400
HENDRICKS 750ML	\$ 215	\$ 2,300
LARIOS DRY 700ML	\$ 110	\$ 1,100
MARTIN MILLER 700ML	\$ 220	\$ 2,300
MONKEY 47 500ML	\$ 350	\$ 2,500
TANQUERAY 750ML	\$ 135	\$ 1,400
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 750ML	\$ 135	\$ 1,600
TANQUERAY NO TEN 700ML	\$ 185	\$ 2,000
TANQUERAY RANGPUR 750ML	\$ 135	\$ 1,400

RON

	TRAGO	BOTELLA
APPLETON ESPECIAL 750ML	\$ 140	\$ 1,900
APPLETON ESTATE		
SIGNATURE BLEND 750ML	\$ 140	\$ 1,900
APPLETON WHITE 750ML	\$ 135	\$ -
BACARDI 8 AÑOS 750ML	\$ 195	\$ 2,200
BACARDI AÑEJO 1LT	\$ 125	\$ 2,000
BACARDI BLANCO 980ML	\$ 115	\$ 1,200
BACARDI ORO 680ML	\$ 120	\$ -
CAPITAN MORGAN 700ML	\$ 115	\$ 1,200
CAPITAN MORGAN WHITE 750ML	\$ 120	\$ -
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS 750ML	\$ 235	\$ 2,700
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750ML	\$ 165	\$ 1,350
HAVANA CLUB 3 AÑOS 750ML	\$ 115	\$ 1,900
HAVANA CLUB 7 AÑOS 700ML	\$ 175	\$ 1,900
MALIBU COCO 750ML	\$ 130	\$ -
MATUSALEM 15 AÑOS 750ML	\$ 175	\$ 2,000
MATUSALEM 23 AÑOS 700ML	\$ 325	\$ 3,100
MATUSALEM CLASICO 750ML	\$ 150	\$ 1,700
MATUSALEM PLATINO 750ML	\$ 145	\$ 1,600
ZACAPA 23 750ML	\$ 299	\$ 3,300
ZACAPA XO 750ML	\$ 450	\$ 5,200

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANANS 12 750ML	\$ 240	\$ 2,500
BUCHANANS 18 AÑOS 750ML	\$ 450	\$ 4,800
BUCHANANS MASTER 750ML	\$ 250	\$ 2,900
BUSHMILLS 10 AÑOS 750ML	\$ 250	\$ -
BUSHMILLS 16 AÑOS 750ML	\$ 390	\$ 4,100
BUSHMILLS 21 AÑOS 750ML	\$ 1,050	\$ 11,700
BUSHMILLS 750ML	\$ 199	\$ -
CHIVAS 12 AÑOS 750ML	\$ 215	\$ 2,200
CHIVAS 13 XO CHERRY 750ML	\$ 179	\$ 1,650
CHIVAS 15 750ML	\$ 315	\$ 3,300
CHIVAS 18 AÑOS 750ML	\$ 399	\$ 4,500
GLENFIDICH 12 AÑOS 750ML	\$ 290	\$ 3,200
GLENFIDICH 15 AÑOS 750ML	\$ 340	\$ 3,900
GLENFIDICH 18 AÑOS 750ML	\$ 600	\$ 6,900
GLENMORANGIE 10 AÑOS 700ML	\$ 255	\$ 2,700
GRAND OLD PAR 750ML	\$ 199	\$ 2,200
J&B GRAN RESERVA 15 AÑOS 700ML	\$ 99.00	\$ 788
JACK DANIELS 700ML	\$ 165.00	\$ 1,500
JIM BEAM BLACK 8 AÑOS 750ML	\$ 160.00	\$ 1,100
JW BLACK LABEL 750ML	\$ 240.00	\$ 2,800
JW BLUE LABEL 750ML	\$ 1,300.00	\$ 12,700
JW DOUBLE BLACK 750ML	\$ 255.00	\$ 2,900
JW GOLD LABEL 750ML	\$ 275.00	\$ 3,200
JW GREEN LABEL 700ML	\$ 330.00	\$ 3,500
JW PLATINUM LABEL 750ML	\$ 395.00	\$ 4,500
JW RED LABEL 700ML	\$ 135.00	\$ 1,400
MACALLAN 12 700ML	\$ 375.00	\$ 3,500
SOMETHING SPECIAL()(750ML)	\$ 105.00	\$ -
SUNTORY HIBIKI 750ML	\$ 410.00	\$ 4,150
SUNTORY TOKI 750ML	\$ 185.00	\$ 1,840
THE SINGLETON 12 AÑOS 700ML	\$ 265.00	\$ 2,131

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
ABSOLUT AZUL 750ML	\$ 105	\$ 1,100
ABSOLUT ELYX 750ML	\$ 210	\$ -
ABSOLUT RUBY RED 750ML	\$ 115	\$ 978
BELVEDERE 700ML	\$ 210	\$ 2,100
ERISTOFF 750ML	\$ 99	
GREY GOOSE 750ML	\$ 199	\$ 2,000
SKYY 750ML	\$ 130	\$ 1,400
SMIRNOFF 1LT	\$ 110	\$ 890
SMIRNOFF X1 TAMARINDO 750ML	\$ 85	\$ 890
STOLICHNAYA 750ML	\$ 125	\$ 1,400
THREE OLIVES 750ML	\$ 140	\$ -
TITOS 750ML	\$ 199	\$ 2,700

MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
400 CONEJOS ESPADIN CUISHE 750ML	\$ 165	\$ 1,800
400 CONEJOS ESPADIN TOBALA 750ML	\$ 165	\$ 2,000
400 CONEJOS JOVEN ESPADIN 750ML	\$ 135	\$ 1,600
400CONEJOS REPOSADO 750ML	\$ 155	\$ 1,700
AMORES ESPADIN JOVEN 750ML	\$ 170	\$ 1,900
AMORES ESPADIN REPOSADO 750ML	\$ 190	\$ 2,100
CREYENTE CUISHE 750ML	\$ 225	\$ 2,600
CREYENTE JOVEN CRISTALINO REP. 750ML	\$ 180	\$ 1,700