

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.).....\$220
Salpicón de chile cuareseño, orégano y aceite de oliva.

CARPACCIO DE RES (100 grs.).....\$295
Con aceite de trufa blanca, queso parmesano, champiñones, aderezo de mostaza y corazón de alcáfofa.

CARPACCIO DE SALMÓN PREMIUM IMPORTADO (100 grs.).....\$295
Con ensaladilla de arúgula, alcaparra, champiñón y aderezo de mostaza.

ESQUITES CALLEJEROS (190 grs.)\$135
Con salsa macha, rib eye, chicharrón de la ramos, mayonesa de ajo y duritas de maíz.

PEREJIL FRITO (70 grs.)\$155
Con tocino crujiente y tortilla ceremonial de tres maíces.

JUGO DE CARNE ARGENTILIA (300 ml & 50 Grs de Filete).....\$185
Con puntas de filete al jospser, cebolla, cilantro criollo y chile serrano.

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

COLIFLOR AL CARBÓN (650 grs.)\$220
Coliflor asada entera con salsa de almendras tostadas, queso Cotija y aceite de chiles.

PARRILLADA DE VERDURAS (780 grms P / compartir).....\$250
Elole amarillo, champiñón, brócoli, espárrago, pimientos marinados, cebolla cambrai, 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)\$285
Con pepino, cebolla, aguacate y cecina frita.

TOSTADA DE AGUACHILE DE CAMARÓN EN SALSA MORITA CON CACAHUATE (70 grs. / Individual).....\$160
Con pepino, cebolla, guacamole, y cecina frita.

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

EMPANADAS

EMPANADA ARGENTINA AL HORNO (1 Pz / 110 Grs.)\$99
Rib eye y cebolla caramelizada, acompaña de chimichurri hecho en casa.

EMPANADAS DE CHORIZO ARGENTINO (1 Pz / 95 Grs.).....\$99
Hecho al jospser con queso provolone y pimienta rostizado.

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

EMPANADA DE VACIO IMPORTADO (1 Pz / 90 Grs.).....\$105
Hecho a la mexicana con queso Monterrey jack y de cabra.

TACOS

TACO DE CAMARÓN LA FORESTA (1 Pz / 50 Grs.).....\$99
En tortilla ceremonial con mayonesa y emulsión de chile habanero.

TACO DE CAMARÓN EN COSTRA DE QUESO MENONITA (1 Pz / 60 Grs.).....\$135
En tortilla de harina, 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.).....\$135
Costra de quesos, maíz crujiente, cebolla encurtida y salsa verde cruda.

TACO DE LECHÓN CONFITADO (1 Pz / 70 Grs.).....\$160
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.).....\$220
Mix de lechugas orgánicas, nuez, fresa, ajonjolí negro, queso Roquefort, pera con aderezo de miel y mostaza.

ENSALADA DE HIGOS (250 Grs.)\$220
Mix de lechugas orgánicas, arúgula, 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 harina italiana y huevo orgánico.

ALFREDO (425 Grs.)\$225
Crema, queso parmesano y nuez moscada.

BOLOGNESE DE RIB EYE IMPORTADO (400 Grs.).....\$240
Con puntas de rib eye high choice y jitomates abumados.

SALSA CREMOSA DE TRUFA Y LIMÓN AMARILLO (350 Grs.).....\$240
*Hongos rostizados de temporada, tocino abumado y queso grana padano.
Extra de salmón (100 grs.): \$110 | Extra de pulpo (100 grs.): \$110*

ALLA DIAVOLA (6 PZAS / 105 Grs. de camarón).....\$295
Con camarón, espinacas, salsa napolitana, crema y un toque de chipotle abumado.

ARROZ FRITO (380 Grs & 190 Grs. de proteína).....\$295
Con camarón, filete de res, pollo orgánico y salsa de soya.

DEL MAR

PULPO ANTICUCHERO (180 grs.).....\$395

Al jasper con salsa oriental de pasta miso y pimienta ají, acompañado de papas confitadas.

SALMÓN FRESCO PREMIUM A LAS FINAS HIERBAS (200 Grs.)\$395

Hecho al jasper 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.)\$395

Acompañado de puré de coliflor, espárragos a la parrilla y salsa de cremosa de eneldo y pistache.

PESCA ZARANDEADA CON RISOTTO (200 Grs.)\$395

De cultivo, hecha a las brasas con risotto al cilantro, piña caramelizada y salpicón de cebolla morada.

ESPECIALIDADES

LENGUA AHUMADATaco de 50 grs. / \$130

**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.).....\$220

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 chicharo con albahaca.

- CORTES IMPORTADOS -

Jasper
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.



RIB EYE
350 grs./ \$695
600 grs./ \$1,190



OJO DE
RIB EYE
C/ 100 grs. - \$265



TAPA DE
RIB EYE
C/ 100 grs. - \$269



VACÍO
300 grs./ \$485
600 grs./ \$970



ARRACHERA
300 grs./ \$360
600 grs./ \$720



PORTERHOUSE
C/ 100 grs. - \$199



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

- PREMIUM -



PICANÁ
WAGYU CROSS
C/ 100 grs. \$ 355
(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.).....\$95

ENSALADA DE LA CASA(195 Grs.).....\$95

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.).....\$160

ESPÁRRAGOS AL JOSPER (150 grs.).....\$170

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

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
Argentilia
CARNES Y PESCADOS

« Silverio »

Carta de destilados
y mixologías

**CLASICOS
CONTEMPORANEOS**

NEGRONI	\$202
Ginebra, Vermuth Rosso y Campari.	
DRY MARTINI - GINEBRA / VODKA	\$182
Ginebra seca o Vodka con un toque de Vermuth Dry.	
MARTINI SUCIO - GINEBRA	\$182
Ginebra seca, Vermuth Dry y salmuera.	
DAIQUIRI	\$148
Ron blanco, azúcar y limón.	
AMERICANO	\$166
Campari, Vermuth Rosso y soda.	
OLD FASHIONED	\$202
Whiskey, azúcar y bitter.	
BOULEVARDIER	\$218
Whiskey, campari y Vermuth Rosso.	
MOJITO	\$142
Ron blanco, hierba buena, azúcar, limón y soda.	
PIÑA COLADA	\$121
Ron blanco, piña, y coco.	
MARGARITA	\$151
Tequila blanco, licor de naranja, limón y sal.	
BLODY MARY	\$103
Vodka, jugo de tomate y mezcla de salsas.	
APEROL SPRITZ	\$203
Aperol, vino espumoso y soda.	
OLD CUBAN	\$218
Ron añejo, jàrabe limón, bitter y espumoso.	
PALOMA	\$172
Tequila blanco, refresco de toronja, sal y limón.	

MINT JULEP \$172
Whiskey, hierba buena y azúcar.

MOSCOW MULE \$202
Vodka, cerveza de jengibre y limón.

DIGESTIVOS

CARAJILLO \$182
Licor 43 y café.

SAYLOR MONKEY \$182
Ron añejo, Amaro Averna, café y crema de banana.

EXPRESSO MARTIN \$187
Vodka, licor de café, sal y expresso.

MIXOLOGÍA

SILVERIO \$207
Mezcal Espadín Joven, Mix verde y sal de pepita.

ATARDECER \$186
Mezcal Espadín Joven, piña y jamaica.

HADA AHUMADA \$207
Mezcal Espadín Joven, tamarindo, piña y sal de gusano.

SAUCO SPRITZ \$213
Sauco, vino espumoso y soda.

MOCKTAILS - Sin Alcohol

LA MISTERIOSA \$125
Pepino, Naranja, piña y soda.

TÓNICO DEL BOSQUE \$125
Frambuesa, fresa, jamaica y soda.

TÓNICO DE LA PASIÓN \$125
Maracuyá naranja y soda.

REFRESCO

AGUA MINERAL PEÑAFIEL 355ML	\$45
AGUA HETHE 350 ML	\$70
AGUA DE PIEDRA 650ML	\$139
PERRIER 330ML	\$79
TOPO CHICO 355ML	\$59
COCA COLA 355ML	\$59
COCA COLA LIGTH 355ML	\$59
COCA COLA SIN AZUCAR 355ML	\$59
MANZANITA SOL 355ML	\$59
SPRITE 355ML	\$59
SPRITE ZERO 355ML	\$59
SQUIRT 355ML	\$59
SQUIRT LIGHT 355ML	\$59
DELAWARE PUNCH 355ML	\$99
FANTA 355 ML	\$59
FEVER TREE 200ML MEZCLADOR	\$110
FRESCA 355 ML	\$120
GINGER ALE 8OZ SEAGRAMS	\$59
SQUIRT 600 ML	\$65
TOPOCHICO 600 ML	\$65

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ EXPRESSO	\$75
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$99
CAFÉ AMERICANO	\$69
CAPUCCINO	\$99
CAFÉ IRLANDES	\$190
CAFÉ EUROPEO	\$110
TÉ GREEN MANGO	\$69
TÉ BOMBAY CHAI	\$69
TÉ ORCHIV VAINILLA	\$69
TÉ RASPBERRY	\$69

SERVICIO DE BAR

LIMONADA	\$52
NARANJADA	\$52
JARRA DE NARANJADA	\$239
JARRA DE LIMONADA	\$239
CLERICOT TINTO	\$151
JARRA DE CLERICOT TINTO	\$447
CLERICOT ROSADO	\$151
CLERICOT BLANCO	\$151
SANGRIA	\$68
JARRA DE SANGRIA	\$395
TARRO MICHELADO	\$16
TARRO CUBANO	\$16
TARRO CLAMATO	\$31



MIXOLOGÍA
« Atardecer »

BRANDY

	TRAGO	BOTELLA
AZTECA DE ORO 700ML	\$122	\$1,200
CARDENAL DE MENDOZA 700 ML	\$314	\$2,900
CARDENAL DE MENDOZA		
ANGELUS 700ML	\$289	\$2,900
CARLOS I 700ML	\$331	\$3,400
GRAN DUQUE DE ALBA 700ML	\$315	\$3,200
TERRY CENTENARIO 700ML	\$147	\$1,500
TORRES X 700 ML	\$184	\$1,800
TORRES XV 700 ML	\$247	\$2,500
TORRES XX 700ML	\$305	\$3,100

COGNAC

	TRAGO	BOTELLA
HENNESSY VSOP 700ML	\$368	\$3,500
HENNESSY XO 700ML	\$1,155	\$11,700
MARTELL BLUE SWITFT 700ML	\$315	\$3,200
MARTELL VSOP 700ML	\$294	\$2,100
REMY MARTIN VSOP 700ML	\$258	\$2,600

GIN

	TRAGO	BOTELLA
BEEFEATEAR 750ML	\$142	\$1,400
BOMBAY 750ML	\$142	\$1,500
BOODLES 750ML	\$142	\$1,500
BOODLES MULBERRY 750ML	\$142	\$1,600
BOODLES ROSE 750ML	\$142	\$1,600
HENDRICKS 750ML	\$226	\$2,300
LARIOS 12 AÑOS 700ML	\$116	\$1,100
LARIOS DRY 700ML	\$116	\$1,100
TANQUERAY 750ML	\$142	\$1,500
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 750ML	\$142	\$1,800
TANQUERAY NO TEN 700ML	\$194	\$2,000
TANQUERAY RANGPUR 750ML	\$142	\$1,800

RON

	TRAGO	BOTELLA
APLETON SPECIAL 750ML	\$147	\$1,600
APLETON ESTATE 750ML	\$147	\$1,500
BACARDI 8 AÑOS 750ML	\$205	\$2,200
BACARDI AÑEJO 1LT	\$131	\$2,000
BACARDI BLANCO 980ML	\$121	\$1,800
BACARDI OAKHEART 750ML	\$104	\$1,100
BACARDI SOLERA 750ML	\$144	\$1,500
CAPTAIN MORGAN WHITE 750ML	\$126	\$1,300
DOS MADERAS 5+5 750ML	\$314	\$3,500
FLOR DE CAÑA 12AÑOS 750ML	\$247	\$2,700
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS 750ML	\$284	\$3,100
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS 750ML	\$173	\$1,800
HAVANA 7 AÑOS 700ML	\$184	\$1,900
HUASTECO POTOSI AÑEJO 750ML	\$178	\$2,000
HUASTECO POTOSI BLANCO 750ML	\$105	\$1,200
MALIBU 750ML	\$130	\$1,300
MATUSALEM 15 AÑOS 750ML	\$184	\$2,000
MATUSALEM 18 AÑOS 750ML	\$198	\$2,100
MATUSALEM 23 AÑOS 700ML	\$341	\$3,200
MATUSALEM CLASICO 750ML	\$158	\$1,700
MATUSALEM PLATINO 750ML	\$152	\$1,600
ZACAPA 23 750ML	\$314	\$3,300
ZACAPA AMBAR 750ML	\$209	\$2,300
ZACAPA XO 750ML	\$683	\$7,500

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BLACK BUSHMILLS 750ML	\$209	\$1,900
BUCHANANS 12 750ML	\$252	\$2,500
BUCHANANS 18 AÑOS 750ML	\$473	\$4,800
BUCHANANS MASTER 750ML	\$263	\$2,900
BUCHANANS RED SEAL 750ML	\$735	\$8,100
BUCHANANS SELECT 15 AÑOS 750ML	\$263	\$2,900
BUCHANANS TWO SOULS 750ML	\$230	\$2,500
BUSHMILLS 750ML	\$209	\$2,000
CHIVAS 12 AÑOS 750ML	\$226	\$2,200
CHIVAS 18 AÑOS 750ML	\$419	\$4,500
GLENFIDICH 12 AÑOS 750ML	\$305	\$3,200
GLENFIDICH 15 AÑOS 750ML	\$357	\$3,900
GLENFIDICH 18 AÑOS 750ML	\$630	\$6,900
GLENLIVET 18 750ML	\$470	\$4,800
GLENLIVET FOUNDERS 750ML	\$242	\$2,700
GLENMORANGIE 10 AÑOS 700ML	\$268	\$2,900
GRAND OLD PAR 750ML	\$209	\$2,000
HIBIKI 750ML	\$431	\$3,700
J&B RARE 750ML	\$104	\$1,000
JACK DANIELS 700ML	\$173	\$1,500
JAMESON 750ML	\$116	\$1,300
JIM BEAN 750ML	\$168	\$1,000
JW BLACK LABEL 750ML	\$252	\$2,800
JW BLUE LABEL 750ML	\$1,365	\$12,700
JW DOUBLE BLACK 750ML	\$268	\$2,900
JW GOLD LABEL 750ML	\$289	\$3,200
JW GREEN LABEL 700ML	\$347	\$3,500
JW PLATINUM LABEL 750ML	\$415	\$4,600
JW RED LABEL 700ML	\$142	\$1,400
MACALLAN 12 700ML	\$394	\$3,500
MAKERS MARK 750ML	\$158	\$1,700
SUNTORY TOKI 750ML	\$194	\$2,000

LICOR

	TRAGO
AGUARDIENTE ORUJO BLANCO	\$126
AGUARDIENTE ORUJO HIERBAS	\$142
AMARETTO DISARONNO	\$152
AMARO AVERNA	\$116
APEROL	\$131
BAILEYS	\$116
CAMPARI BITTER	\$104
CHATREUSE AMARILLO	\$210
CHATREUSE VERDE	\$221
CHINCHON DULCE	\$89
CHINCHON SECO	\$89
DRAMBUIE	\$111
DUBONET	\$137
FERNET BRANCA	\$142
FRANGELICO	\$142
HIPNOTIQ	\$132
JAGERMAISTER	\$152
LAS CADENAS	\$100
LICOR 43	\$142
OPORTO FERREIRA	\$142
PACHARAN BASARANA	\$111
PACHARAN ZOCO	\$110

	TRAGO	
SAMBUCA VACCARI BLANCO	\$110	
SAMBUCA VACCARI NERO	\$110	
STREGA	\$184	
TIO PEPE	\$104	

VODKA

	TRAGO	BOTELLA
ABSOLUT AZUL 750ML	\$110	\$1,100
ABSOLUT CITRON 750ML	\$105	\$900
ABSOLUT ELYX 750ML	\$158	\$1,700
ABSOLUT MANDARIN 750ML	\$105	\$900
ABSOLUT MANGO 750ML	\$105	\$900
ABSOLUT PERA 750ML	\$105	\$900
ABSOLUT RASPBERRY 750ML	\$115	\$900
ABSOLUT RUBY RED 750ML	\$121	\$900
BELVEDERE 700ML	\$221	\$2,100
GREY GOOSE 750ML	\$209	\$2,000
SMIRNOFF 1LT	\$116	\$1,400
SMIRNOFF X1 750ML	\$89	\$1,100
STOLICHNAYA 750ML	\$131	\$1,500
WYBOROWA 750ML	\$105	\$1,200
ZUBROWKA 750ML	\$111	\$1,200

MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
400 CONEJOS ESPADIN TOBALA 750ML	\$173	\$1,600
400 CONEJOS JOVEN ESPADIN 750ML	\$142	\$1,700
400 CONEJOS REPOSADO 750ML	\$163	\$1,600
ALIPUS SAN JUAN 750ML	\$126	\$1,400
AMARAS ESPADIN 750ML	\$179	\$1,900
AMARAS ESPADIN REPOSADO 750ML	\$200	\$1,900
CREYENTE JOVEN ESPADIN 750ML	\$158	\$1,700
CREYENTE TOBALA 750ML	\$252	\$2,900
MONTELOBOS JOVEN 750ML	\$247	\$1,900
RAICILLA CRISANTA BLANCO	\$126	\$1,400
TIBURON 750ML	\$209	\$2,300
UNION JOVEN 750ML	\$152	\$2,300

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
41800 AÑEJO 700ML	\$209	\$2,100
1800 BLANCO 700ML	\$179	\$1,700
1800 CRISTALINO 700ML	\$257	\$2,500
1800 REPOSADO 700ML	\$189	\$1,900
3 GENERACIONES AÑEJO 750ML	\$221	\$2,500
3 GENERACIONES CRISTALINO AÑEJO 750ML	\$205	\$2,800
3 GENERACIONES PLATA 750ML	\$163	\$1,600
3 GENERACIONES REPOSADO 750ML	\$189	\$1,700
7 LEGUAS BLANCO 750ML	\$184	\$1,900
7 LEGUAS REPOSADO 1LT	\$200	\$2,800
CASA DRAGONES BLANCO 750ML	\$394	\$4,100
CASA DRAGONES JOVEN 750ML	\$893	\$8,100
CAZADORES REPOSADO 950LT	\$137	\$2,000
CENTENARIO AÑEJO 695ML	\$189	\$1,900
CENTENARIO PLATA 700ML	\$137	\$1,200
CENTENARIO REPOSADO 950ML	\$142	\$2,000
DON JULIO 1942 700ML	\$672	\$6,800

	TRAGO	BOTELLA
DON JULIO 70 700ML	\$284	\$2,800
DON JULIO AÑEJO 700ML	\$278	\$2,700
DON JULIO BLANCO 700ML	\$209	\$2,000
DON JULIO REPOSADO 700ML	\$231	\$2,200
DON JULIO REPOSADO CLARO 700ML	\$233	\$1,700
HERRADURA ANTIGUO REPOSADO 950ML	\$1,281	\$1,400
HERRADURA AÑEJO 750ML	\$284	\$2,500
HERRADURA BLANCO 950ML	\$205	\$2,600
HERRADURA PLATA 700ML	\$184	\$1,700
HERRADURA REPOSADO 700ML	\$209	\$2,100
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA 750ML	\$578	\$6,400
HERRADURA ULTRA 750ML	\$236	\$2,400
HORNITOS REPOSADO 1LT	\$95	\$1,800
JUAN MORE TIME BLANCO 750ML	\$189	\$2,100
JUAN MORE TIME REPOSADO 750ML	\$210	\$2,300
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO 750ML	\$226	\$2,500
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 750ML	\$173	\$1,900
MAESTRO TEQUILERO DOBEL 50 750ML	\$515	\$5,300
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE 750ML	\$209	\$2,300
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO 750ML	\$194	\$2,000
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO 750ML	\$578	\$5,300
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO 750ML	\$247	\$2,500
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO 750ML	\$299	\$2,600
SEMENTAL PLATA 750ML	\$158	\$1,400
TRADICIONAL CRISTALINO 750ML	\$168	\$1,800
TRADICIONAL PLATA 950ML	\$126	\$1,600
TRADICIONAL REPOSADO 950ML	\$126	\$1,700

TODOS LOS TRAGOS, SE SIRVEN A 2 OZ. EQUIVALENTE A 59 ML.

CERVEZA

CORONA CLARA 355ML	\$59
CORONA LIGHT 355ML	\$59
CORONA CERO 355ML	\$59
PACIFICO 355ML	\$59
VICTORIA 355ML	\$59
MODELO ESPECIAL 355ML	\$59
NEGRA MODELO 355ML	\$59
ULTRA LIGHT 355ML	\$79
STELLA ARTOIS 330ML	\$79
VOPPER CLARA 355ML	\$99
VOPPER AMBAR 355ML	\$99
VOPPER NEGRA 355ML	\$99

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