

DULCE

MUFFIN \$35.00

Panqué Horneado en Casa de Plátano y Chocolate o de Frutos Secos

BAGEL \$65.00

Con Mermelada preparada en Casa y Queso Crema

PAN FRANCÉS \$120.00

Preparado con Pan Brioche, Compota de Frutos Rojos, Crema Batida y Fruta

HOT CAKES \$110.00

Con Maple y Mantequilla, Acompañados de Fruta

ENSALADA DE FRUTA \$90.00

Mix Natural de Temporada

PARFAIT DE FRUTA \$110.00

Fruta con Yogurt, Granola y Miel

CON PAN

Incluye Fruta de Guarnición



MONTE CRISTO \$145.00

Pan Frances Relleno de Queso y Jamon de Pierna

LOX BAGEL \$165.00

Salmon, Alcaparras, Cebolla, Tomate, Pepino y Queso Crema

BLT SANDWICH \$145.00

Tocino, Aguacate, Tomate, Lechuga y Mayonesa

BAGEL O BAGUETTE DE DESAYUNO \$145.00

Huevo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Cebolla y Mayonesa

HUEVOS BENEDICTINOS

2 Huevos Escalfados Sobre Muffin Ingles Acompañados de Papas de Desayuno
Nuestra Salsa Holandesa es Preparada en Casa todos los Dias

TRADICIONALES \$165.00

Jamón de Pierna y Salsa Holandesa

BLACK STONE \$170.00

Tocino, Tomate Asado, Espinaca y Holandesa

"EL CAJÚN" \$175.00

Camarones a la Mantequilla, Espinaca y Holandesa

SALMON \$185.00

Salmon a la Plancha, Eneldo y Holandesa

OMELETTES

Acompañados de Papas Salteadas, Pan Tostado y Mermelada de la Casa

TRADICIONAL \$155.00

Jamón de Pierna, Queso Mozzarella y Cheddar

GRIEGO \$160.00

Alcachofas, Aceitunas, Tomate, Espinaca, Queso de Cabra y Mozzarella

MARKY MARK \$155.00

Tocino, Champiñones, Tomate y Queso Mozzarella

OAXAQUEÑO \$155.00

Chorizo, Champiñón, Tomate, Cebolla, Espinaca y Queso

ESPECIAL "EL CAJÚN" \$165.00

Camarones Salteados, Salsa Pesto, Espinaca y Queso Mozzarella



ENCHILADAS

ENCHILADAS SUIZAS \$160.00

Rellenas de Pollo, Cubiertas en Salsa Verde y Crema, Gratinadas con Queso Mozzarella

ENCHILADAS DIVORCIADAS \$160.00

Rellenas de Pollo, Cubiertas en Salsa Verde, Roja y Crema, Gratinadas con Queso Mozzarella

ENCHILADAS PIBIL \$160.00

Rellenas de Lomo de Puerco Estilo Pibil, Cubiertas en Salsa Ranchera, Cebollitas Curtidas, Crema y Queso Fresco

ENMOLADAS OAXAQUENAS \$160.00

Enchiladas de Mole Negro Oaxaqueño, Rellenas de Pollo, Crema, Queso Fresco, Ajonjolí y Cebolla

ENFRIJOLADAS \$160.00

Rellenas de Pollo, Bañadas en Salsa de Frijol con Crema, Queso, Cebolla y Cilantro

CHILAQUILES

SALSA VERDE, ROJA O DIVORCADOS

Con Huevo \$140.00

Con Pollo \$150.00

Con Arrachera \$160.00

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO CON TOCINO O SALCHICHA \$155.00

Acompañados de Papas de Desayuno, Pan Tostado y Mermelada de la Casa. Escoja Estrellados o Revueltos

HUEVOS REVUELTOS A LA MEXICANA O CON JAMÓN \$150.00

Acompañados de Papas de Desayuno y Frijolitos

DESAYUNO "EL CAJÚN" \$180.00

Huevos Estrellados o Revueltos, Hot Cakes, Papas de Desayuno con Tocino o Salchicha

PAELLA DE DESAYUNO \$180.00

Huevos Escalfados Sobre Papas Salteadas, Pimientos, Cebolla, Salmon y Camarones. Bañados en Salsa Holandesa

SKILLET \$155.00

Huevos Revueltos con Chorizo, Papas, Pimientos y Cebolla, Gratinados con Queso Mozzarella y Cheddar

HUEVOS RANCHEROS \$150.00

Estrellados Sobre Tortilla de Maíz, Cubiertos en Salsa Roja, Queso Fresco, Aguacate, Cebolla y Cilantro

HUEVOS DIVORCIADOS \$150.00

Estrellados Sobre Tortilla de Maíz, Cubiertos en Salsa Roja y Verde, Acompañados de Frijolitos

BURRITO DE DESAYUNO \$150.00

Relleno de Huevo, Espinacas, Pimientos, Cebolla y Queso. Pico de Gallo, Lechuga y Aguacate de Guarnición

"EL CAJÚN" DESAYUNO DE NIÑOS \$95.00

1 Hotcake, Huevo Revuelto con Jamon y Papas



BUENAS TARDES

11:00 AM – 10:30PM



PARA COMENZAR

ALITAS 500g aprox 8-10 pz \$155.00

Mantequilla Cajún, Hot, Mango-Habanero, Jalapeño-Limón, Teriyaki Picoso, Luisiana Rub o BBQ

NACHOS "EL CAJÓN" \$160.00

Mezcla de Quesos, Tomate, Cebolla, Aceitunas, Jalapeños y Crema Agregue Guacamole, Chorizo, Arrachera o Chili con Carne por \$50

CALAMARI \$175.00

Aros de Calamar Fritos, Acompañados con Aderezo de Yogurt Tzatziki

MEJILLONES \$200.00

En Salsa de Mantequilla y Vino Blanco con un toque de Tomate y Hierbas Finas con Pan de Ajo para Chopear

JALAPEÑO POPPERS \$150.00

Rellenos de Queso Crema y Cheddar, Envueltos en Tocino

AROS DE CEBOLLA \$135.00

Crujientes al Cajún, Acompañados de Aderezo Ranch

QUESO FUNDIDO \$165.00

Mezcla de Mozzarella, Manchego, Chistorra y Champiñones

POUTINE \$145.00

Papas a la Francesa con Salsa Gravy de Res y Queso Mozzarella

PAPAS CHILI \$155.00

Chili con Carne sobre Papas a la Francesa y Queso Mozzarella

PITA PIZZA \$145.00

Pan Arabe, Salsa Pomodoro, Mozzarella, Champiñones y Salami

GUACAMOLE \$120.00

Jalapeño, Tomate, Cebolla, Cilantro y Totopos

ENSALADAS

Agregue Pechuga de Pollo \$50 o Camarones al Cajún \$65

CAESAR MEDIANA \$110.00 GRANDE \$165.00

Romanita, Crutones al Ajo, Tocino, Parmesano y Aderezo Caesar de la Casa

ESPINACA MEDIANA \$110.00 GRANDE \$165.00

Espinaca, Manzana, Arándanos, Nuez, Cebolla, Queso Feta con Reducción balsámica

GRIEGA MEDIANA \$115.00 GRANDE \$175.00

Tomate, Aceitunas, Pimientos, Cebolla, Pepino, Queso Feta, Balsamico sobre Lechuga y Espinaca

QUINOA MEDIANA \$115.00 GRANDE \$175.00

Quínoa Orgánica, Almendras, Arándanos, Pepino, Zanahoria, Betabel, Espinaca, Aguacate y Vinagreta de Manzana

ENSALADA COBB MEDIANA \$115.00 GRANDE \$175.00

Lechuga, Tomate, Cebolla, Aguacate, Queso Feta, Tocino y Huevo. Con Vinagreta de Manzana o Aderezo Ranch

SOPAS

CHOWDER DE MARISCOS \$120.00

Crema de Camaron, Almeja, Salmon, Tocino y Vegetales

SOPA DE CEBOLLA \$120.00

Caldo Tradicional de Res con Crouton y Queso Gratinado

CHILE CON CARNE \$120.00

Estofado de Frijoles Charros con Carne de Res, Vegetales y Queso Gratinado con Pan de Ajo para Chopear



PASTAS

JAMBALAYA \$260.00

Plato Típico Cajún con Camarones, Pollo, Salchicha y Pimientos a Base de Tomate sobre Fettuccine o Arroz (picoso)

DELICIA DEL MAR \$260.00

Fettuccine con Camarones, Mejillones, Calamares en Salsa de Mantequilla al Vino Blanco con un Toque de Tomate, Parmesano y Hierbas Finas

MAC & CHEESE \$235.00

Macarrones al Horno en Salsa de Tres Quesos (Manchego, Mozzarella y Cheddar) Agregue Camarones al Cajún \$65

PASTA DE CAMARONES \$255.00

Fettuccine con Calabacitas Salteadas, Camarones, Espinaca, Salsa Creamosa de Vino Blanco y Parmesano

FETTUCCINE ALFREDO \$255.00

Pechuga de Pollo, Tocino Ahumado, Champiñones en Salsa Creamosa Bechamel y Parmesano

LASAGÑA \$245.00

Horneada en Casa con Salsa Boloñesa, Mozzarella & Queso Parmesano



PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES "EL CAJÓN" \$280.00

Camarones Enteros estilo Luisiana, Preparados en su Jugo con Mantequilla Cajún, sobre Papas Cambray y Elote Cocido (picoso). Con Pan de Ajo para Chopear

CAMARONES AL COCO \$280.00

Empanizados con Panko y Coco, Acompañados de Arroz Pilaf y Ensalada de La Casa.

FILETE DE SALMON \$280.00

200g Salmon a La Mantequilla Luisiana con Vegetales a La Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

BLACKENED MAHI MAHI \$280.00

Lonja de Dorado con Camarones a la Plancha con Mantequilla Cajun Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

CARNES Y POLLO

COSTILLAS BBQ \$340.00

Suculentas Costillas de Cerdo al Grill con salsa BBQ de la casa. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

STEAK SANDWICH \$360.00

New York de 300g al Grill sobre Pan de Ajo, y Aros de Cebolla Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

ARRACHERA \$345.00

Arrachera de 300g al Grill con vegetales a la Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

RIB EYE \$380.00

Corte Rib Eye de 350g con Vegetales a la Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

NEW YORK \$345.00

Corte New York de 350 g con Vegetales a la Parrilla. Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

BROCHETA MAR Y TIERRA \$340.00

Camarones, Arrachera, Pimientos y Cebolla Glaseado con Teriyaki Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir

PECHUGA DE POLLO \$225.00

Pechuga de Pollo con Mantequilla Cajun y Vegetales a la Parrilla. Agregue Crema de Champiñones por \$25 Extra Papa al Horno, Ensalada, Arroz o Papas a la Francesa a Elegir.



HAMBURGUESAS

Incluyen Lechuga, Cebolla, Tomate, Pepinillos y Mayonesa. Acompañadas de Papas Fritas o Ensalada de la Casa. Agregue Poutine a sus Papas por \$35 Extra

TRADICIONAL \$170.00

200 g de Res Premium, Queso Cheddar y Mozzarella

HAMBURGUESA "EL CAJÚN" \$185.00

200 g de Res Premium, Tocino, Cheddar, Champiñones, Mozzarella y BBQ de la Casa

HAWAIANA \$180.00

200 g de Res Premium, Tocino, Cheddar, Mozzarella, Piña al Grill con Teriyaki

LA MEXA \$180.00

200 g de Res Premium, Chistorra, Aguacate, Jalapeños, Queso Manchego y Cheddar

LA COQUETA \$185.00

200 g de Res Premium Con Tocino, Cebolla Caramelizada, Pesto, Queso Brie y Mozzarella

CRISPY CHICKEN \$170.00

Pollo Crujiente Empanizado, Queso Cheddar y Mozzarella con Salsa Franks

PULLED PORK BURGER \$170.00

Lomo de Puerco Horneado, Salsa BBQ, Con Ensalada de Col, Aderezo Chipotle y Cebollitas Curtidas

SANDWICHES & MAS

Acompañados de Papas Fritas o Ensalada.
Agregue Poutine a sus Papas por \$35 extra

PO' BOY DE CAMARON \$180.00

Torton de Camarones Empanizados, Lechuga, Tomate, Col Cebollitas curtidas y Aderezo Chipotle

BAGUETTE DE POLLO & BRIE \$180.00

Pollo al Horno, Cebolla Caramelizada, Arándanos, Mayonesa Pesto Queso Brie, Mozzarella y Espinaca

SHAWARMA \$175.00

Pan Arabe Relleno de Pechuga de Pollo, Lechuga, Tomate, Cebolla, Aceitunas Negras y Aderezo de Yogurt Tzatziki

CLUB SANDWICH \$180.00

Pollo al Horno, Tocino, Queso, Aguacate, Lechuga, Tomate y Mayonesa

PHILLY BEEF \$175.00

Torton de Arrachera con Pimientos y Cebolla Salteada, Gratinado con Mozzarella y Cheddar. Agregue Salsa Gravy para Chopear \$35

POSTRES

Todos Horneados en Casa

PASTEL DE CHOCOLATE Y CEREZA \$90.00

PASTEL TROPICAL DE COCO Y PIÑA \$90.00

AGREGUE HELADO A SU POSTRE \$37.00



PAY DE QUESO CON CARAMELO, NUEZ Y CHOCOLATE \$95.00

PAY DE QUESO DE FRUTOS ROJOS \$95.00

HELADO DE LA CASA \$90.00



TACOS Y BURRITOS

TACOS ESTILO BAJA DE PESCADO (3) \$160.00

Empanizados, con Ensalada de Col, Aderezo Chipotle y Cebollitas Curtidas

TACOS ESTILO BAJA DE CAMARON (3) \$160.00

Empanizados, con Ensalada de Col, Aderezo Chipotle y Cebollitas Curtidas

TACOS GOBERNADORES DE CAMARON (3) \$160.00

En su Jugo con Queso Manchego, Pimientos y Cebolla Salteada

TACOS DE ARRACHERA CON MANCHEGO (3) \$160.00

Con pimientos, Cebolla Salteada y Aguacate

BURRITO DE POLLO O ARRACHERA \$175.00

Con Frijoles, Queso, Cebolla y Pimiento Salteados Lechuga, Crema, Queso, Pico de Gallo y Aguacate de Guarnición

VEGANO

BURRITO VEGANO \$160.00

Frijoles, Quinoa, Calabacita, Tomate, Cebolla y Pimientos Salteados con Queso Vegano, Lechuga, Aguacate y Pico de Gallo

TACOS VEGANOS \$150.00

Champiñones, Pimientos, Cebolla, Calabacita, Aguacate, Tomate Cilantro y Queso Vegano

BAGUETTE VEGANO \$150.00

Champiñones, Pimientos, Cebolla y Calabacita Salteada con Pesto, Salsa Pomodoro y Espinaca

FETTUCCINI VEGANO \$230.00

Alcachofas, Aceitunas, Pesto, Tomate, Calabacita, Espinaca, Pimientos Cebolla y Queso Vegano

MENU DE NIÑOS

HOT DOG CON PAPAS \$75.00

PASTA CON TOMATE Y QUESO \$90.00

MINI HAMBURGUESA DE RES CON QUESO Y PAPAS \$95.00

DEDOS DE POLLO CON PAPAS \$110.00

No todos los ingredientes están especificados, Si sufre de alguna alergia o intolerancia, notifíquelo a su mesero antes de ordenar. No se hacen devoluciones.

BARRA DE CAFE

- CAFÉ AMERICANO** (Refill hasta la 1pm) \$45.00
- ESPRESSO AMERICANO** M-\$45.00 / G-\$55.00
- ESPRESSO** \$40.00 / DOB-\$50.00
- CAPPUCCINO** M-\$50.00 / G-\$70.00
- MOCACCINO** (Chocolate, Café y Leche) M-\$55.00 / G-\$75.00
- CARAMEL MACCHIATO** (Café, Crema y Caramelo) M-\$55.00 / G-\$75.00
- LATTE** M-\$50.00 / G-\$70.00
- CHAI LATTE** M-\$50.00 / G-\$70.00
- DIRTY CHAI** Chai Latte con Espresso M-\$55.00 / G-\$75.00
- TARO O MATCHA LATTE** M-\$50.00 / G-\$70.00
- CHOCOLATE OXAQUEÑO** M-\$50.00 / G-\$70.00
- TÉ** (Verde, Negro, Menta, Chai, Frutos Rojos o Manzanilla con Vainilla) \$40.00

FRAPPES

- FRAPPUCCINO** (Cafe) \$80.00
- MOKA** (Cafe y Chocolate) \$80.00
- OREO** (Cafe, Oreo y Chocolate) \$85.00
- TARO O MATCHA** (con Té Verde y Tapioca) \$85.00
- PIÑADA** (Coco y Piña) \$80.00

ICED COFFEE \$80.00
Preparado con Leche, Cafe y Endulzante Natural

ICED TEA \$55.00
Té Negro con Endulzante Natural y Limon

BOBA TEA \$80.00
(A Base de Té con Tapioca y Leche)
(Fresa, Mango, Maraycuya, Té Negro, Taro, Matcha)



JUGOS FRESCOS



- NARANJA** M-\$55.00 / G-\$70.00
- VERDE** M-\$55.00 / G-\$70.00
- FRESA - NARANJA** M-\$60.00 / G-\$75.00
- PAPAYA** M-\$55.00 / G-\$70.00

SMOOTHIES

(A Base de Yogurt)

- TROPICAL** (Plátano, Piña, Mango y Naranja) \$75.00
- VERDE** (Piña, Naranja, Manzana, Espinaca y Apio) \$75.00
- BERRY** (Fresa, Mora Azul y Zarzamora) \$80.00
- EL CAJUN** (Maracuyá, Mango y Papaya) \$80.00

LICUADOS \$65.00
(A Base de Leche)

Plátano, Fresa, Papaya, Chocomilk o Avena Vainilla

MALTEADAS \$100.00
(A Base de Helado)

Fresa, Vainilla o Chocolate

SODAS CASERAS

- ENERGÉTICA** (Naranja, Jengibre y Menta) \$55.00
- REFRESCANTE** (Limón, Chia y Pepino) \$55.00
- DÉTOX** (Jamaica, Manzana y Limón) \$55.00
- LIMONADA O NARANJADA** Vaso \$50.00 / Jarra \$160.00

AGUA DE SABOR

(Naranja, Limon, Tamarindo o Jamaica)
Vaso \$40.00 / Jarra \$120.00



REFRESCOS \$40.00 **BOTELLA DE AGUA** \$30.00

NUESTROS VINOS

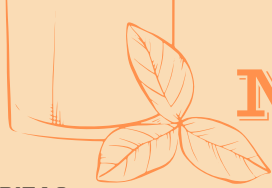
TINTOS

- MERLOT (CHILE)** 6oz/\$100 9oz/\$120 Botella/\$370
- CABERNET SAUVIGNON (CHILE)** 6oz/\$100 9oz/\$120 Botella/\$370
- MALBEC (ARGENTINA)** \$400.00
- CABERNET SAUVIGNON (ARGENTINA)** \$400.00
- RESERVA CASILLERO DEL DIABLO (CHILE)** \$510.00
- RESERVA TRIO MERLOT (CHILE)** \$510.00
- TARAPACA RESERVA (CHILE)** \$510.00
- ALTA MORA (ITALIA)** \$870.00



BLANCOS Y ESPUMOSOS

- CHARDONAY (CHILE)** 6oz/\$100 9oz/\$120 Botella/\$370
- SAUVIGNON BLANC (CHILE)** 6oz/\$100 9oz/\$120 Botella/\$370
- SAUVIGNON BLANC (ARGENTINA)** \$400.00
- CHARDONAY CASILLERO DEL DIABLO** \$510.00
- PROSECCO RICADONA** \$510.00
- MOSCATO ESPUMOSO DULCE** \$520.00
- BLUE NUN ESPUMOSO CON HOJUELAS DE ORO** \$600.00



MIXOLOGIA

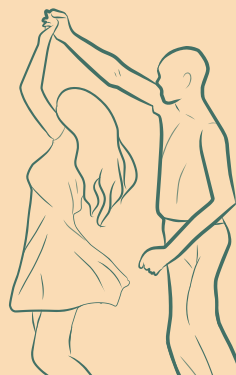
- MARGARITAS** Jalapeño-Mandarina, Maracuyá, Fresa, Mango, Jamaica, Tamarindo o Limon \$135.00
- HURACAN** Maracuya, Naranja, Granadina, Ron Blanco y Oscuro \$135.00
- APEROL SPRITZ** Aperol, Jugo de Naranja, Vino Blanco y Agua Mineral \$150.00
- BAHÍA SPRITZ** Curazao, Limón, Vodka, Agua Mineral y Vino Blanco \$150.00
- GIN & TONIC** Frutos Rojos, Cítrico, Clásico o El Cajun Especial \$140.00
- MOJITO** Tradicional, Mandarina-Jalapeño o Maracuyá \$130.00
- PARALYZER** Vodka, Licor de Café, Leche, Cereza y Coca Cola \$135.00
- MEZCALITA DE PIÑA** En las Rocas con Jugo de Piña y Hierba Buena \$110.00
- FROZEN LONG ISLAND** Ron, Vodka, Tequila, Gin, Limón, Coca Cola y Jarabe \$135.00
- DAIQUIRI** Fresa, Tamarindo, Limón o Maracuyá \$135.00
- PIÑA COLADA** Piña, Crema de Coco y Ron \$130.00
- COCO LOCO** Mezcal, Coco, Canela, Limón y Granadina Frapeado \$110.00
- COSTEÑITO** Mezcal con Jugo de Maracuyá y Naranja en las Rocas \$110.00
- ESPRESSO MARTINI** Vodka, Espresso, Licor de Café, Jarabe \$130.00
- MARTINI SUCIO** Vodka, Vermouth, Aceituna \$130.00
- AMARETTO COLADO** Piña Colada con Amaretto \$135.00
- PALOMA** Tequila, Fresca en Las Rocas \$120.00
- CARAJILLO** Licor 43, Espresso, Shaken en las Rocas \$130.00
- OLD FASHION** Jack Daniels, Angostura, Garabe, Naranja, Cereza \$135.00
- NEGRONI** Ginebra, Campari y Cinzano en las Rocas \$135.00
- MIJITO** Frappe de Mezcal, Menta y Limón, Escarchado con Tajín \$110.00
- MEZCAL SOUR** Receta Peruana con Jugo de Limón, Jarabe Natural, Angostura y Clara de Huevo \$110.00
- FRESAMAICA** Frappe de Mezcal con Jamaica, Fresa y Limón \$110.00
- FROZEN DE TAMARINDO** Con Mezcal, Licor de Naranja, Jalapeño, Escarchado con Tajín \$110.00
- SANGRIA** Roja o Blanca Copa \$ 115 / Jarra \$325
- CLERICOT** Copa \$ 115 / Jarra \$325
- CAESAR** Clamato, Salsas Negras, Limón y Vodka Escarchado con Tajin \$120.00
- CLAMATO PREPARADO** Clamato, Salsa de la Casa, Limón, Pepino, Apio y Cerveza \$110
- MICHELADAS** Tradicional, Chamoy, Mango, Tamarindo o Maracuyá con Cerveza \$95.00
- BULLDOG** Margarita Gigante con una Cerveza de cuarto \$150.00
- MIMOSA** Jugo de Naranja y Vino Espumoso \$80.00

CERVEZA

- CORONA** \$45.00
- VICTORIA** \$45.00
- MODELO ESPECIAL** \$55.00
- NEGRA MODELO** \$55.00
- PACIFICO** \$55.00
- TECATE LIGHT** \$45.00
- MICHELOB ULTRA** \$50.00

DIGESTIVOS

- LICOR 43** \$120.00
- KAHLUA** \$100.00
- SAMBUCA** \$100.00
- BAILEYS** \$120.00
- ANIS** \$100.00
- AMARETTO** \$120.00
- JAGERMEISTER** \$120.00



MEZCAL Y TEQUILA

- ESPADIN DE LA CASA** \$95.00
- UNION UNO JOVEN** \$135.00
- JOYA AZUL JOVEN** \$135.00
- JOYA AZUL REPOSADO** \$145.00
- 400 CONEJOS JOVEN** \$150.00
- 400 CONEJOS ESPADÍN TOBALA** \$160.00
- AMARAS** \$160.00
- MONTELOBOS ESPADIN** \$170.00

- JIMADOR** \$100.00
- TRADICIONAL** \$100.00
- HORNITOS** \$110.00
- DON JULIO BLANCO** \$130.00
- DON JULIO REPOSADO** \$140.00
- DON JULIO 70** \$180.00

WHISKY

- ETIQUETA ROJA** \$120.00
- ETIQUETA NEGRA** \$150.00
- CROWN ROYAL** \$155.00
- CHIVAS REGAL** \$155.00
- BUCHANAS** \$145.00
- JACK DANIELS** \$145.00
- SAZERAC** \$170.00



GINEBRA Y BRANDY

- TANQUERAY** \$140.00
- BOMBAY** \$140.00
- TORRES 5** \$125.00
- TORRES 10** \$130.00

VODKA Y RON

- WYBOROWA** \$120.00
- SMIRNOFF** \$130.00
- ABSOLUT** \$130.00
- STOLICHNAYA** \$150.00
- GREY GOOSE** \$170.00
- BACARDI BLANCO** \$110.00
- BACARDI AÑEJO** \$120.00
- APPLETON STATE** \$130.00
- CAPTAIN MORGAN** \$130.00
- FLOR DE CAÑA** \$100.00
- HABANA CLUB** \$130.00
- MALIBU** \$140.00

