



COCINA INTERNACIONAL

INANNA®

Conquer
The Sky

COCINA INTERNACIONAL

ENTRADAS

CROQUETAS DE CANGREJO 400 GR | \$250

Croquetas de cangrejo con sweet chilli, puré de col morada y bombones de zanahoria asada.

FOCACCIA DE PERA 350 GR | \$190

Pan rústico gratinado con queso parmesano y queso gorgonzola, cubierto de peras pochadas, nuez pecana y una reducción de vino tinto.

BARBACOA DE PICAÑA 300 GR | \$460

Barbacoa de picaña de certified angus beef, rostizada en cocción lenta por 8 horas con cerveza oscura, acompañado de aguacatada, salsa taquera y tortillas de mano.

CAMARONES TEMPURA 200 GR | \$210

Camarones rebozados en tempura, cubiertos de una mayonesa de chiles, fermento de col morada y cebolla curtida.

CARPACCIO DE RES CON AJO FRITO 200 GR | \$250

Láminas de filete de res, cubierto de ajo y poro frito, acompañado de un alioli de chiles.

CEVICHE DE MARISCOS CON MARACUYÁ 250 GR | \$250

Mix de mariscos marinados con ponzu, bañados con una salsa de maracuyá y mango, acompañado de aguacate asado.

TARTAR DE SALMÓN 250 GR | \$250

Salmón marinado con miso y mayonesa, acompañado de mix de lechugas y pepino persa.

ENSALADAS, QUESOS Y EMBUTIDOS

ENSALADAS

ENSALADA DE JAMÓN SERRANO 230 GR | \$240

Mezcla de lechugas aderezadas con una vinagreta de dijon, láminas de jamón serrano, nuez tostada y uvas asadas.

ENSALADA DE CAMOTE CON PESTO 350 GR | \$220

Mezcla de lechuga aderezadas con una miel picante, acompañada de camote amarillo asado, pesto de albahaca y almendras tostadas.

ENSALADA CON BETABEL Y QUESO DE CABRA 350 GR | \$240

Mezcla de lechugas aderezadas con una vinagreta de soya, acompañada de betabel rostizado, queso de cabra y pollo asado.

QUESOS Y EMBUTIDOS

PLATÓN MIXTO 260 GR | \$450

Platón con queso provolone, queso de cabra frito, queso cheddar, jamón serrano y salami curado, acompañado con frutos rojos y semillas.

ORDEN DE JAMÓN IBÉRICO 100 GR | \$1,100

Orden de jamón ibérico pata negra con orden de pan tomate, cada pieza es una obra única debido al delicado proceso de cría y elaboración, ya que Tributo Don Alfonso limita su producción a un número de cerdos al año por lo que solo unos pocos llegan a las mesas de los más selectos paladares.

QUESO CAMEMBERT AL HORNO 100 GR | \$380

Queso camembert al horno, cocinado con miel de agave, romero tostado, avellanas y arandanos, acompañado con focaccia de arandanos y semillas de girasol.

ROLLOS

INARIA DE CAMARÓN 250GR | \$200

Rollo frito con panko, relleno de camarón, queso cheddar y alioli de sriracha, acompañado de un topping de tartara.

MAGURO ROLL 250 GR | \$200

Rollo relleno de tartar de salmón, cubierto con un tataki de atún y masago, acompañado de un topping de salsa agridulce.

NIKU ROLL 250 GR | \$200

Rollo frito con tempura, relleno de un salteado de res, queso crema y aguacate acompañado de salsa de anguila.

TORI ROLL 250 GR | \$200

Rollo relleno de pollo frito, zanahoria y pepino, acompañado de salsa teriyaki y fritura de camote.

AMA-EBI ROLL 250 GR | \$200

Rollo relleno de camarón y surimi empanizado, cubierto de masago, acompañado de salsa de anguila y topping de ají amarillo.

SOPAS Y PASTAS

JUGO DE CARNE 300 GR | \$180

Jugo de carne de res rostizada en coccion lenta por 10 horas.

BISQUE DE CAMARÓN 350 GR | \$220

Creмосa de camarones cocinados al vino blanco, acompañado con camarones asados y aceite de trufa.

CREMA DE CAMOTE CON PROVOLONE 250 GR | \$180

Crema de camote amarillo cocinada con especias, estragón y queso provolone, cubierto de semilla de girasol.

CREMA DE HONGOS CON PISTACHE 250 GR | \$190

Crema de hongos cocinada con jugo de carne y especias, acompañado de un mousse de champiñón, tocino y pistache.

RAVIOLES DE CAMARÓN 450 GR | \$250

Masa fresca rellena de camarones al ajillo, bañada con una salsa cremosa de vino blanco y chile serrano, acompañado con costras de queso provolone.

PASTA DE 3 QUESOS 300 GR | \$260

Pasta fettuccine con una salsa cremosa de quesos, provolone, parmesano y gorgonzola, acompañada de tomates deshidratados.

PASTA A LA HUANCAINA 400 GR | \$320

Pasta cremosa bañada con una salsa de aji amarillo y queso de la región, acompañada de camarones a la mantequilla.

PASTA CARBONARA 400 GR | \$280

Pasta bañada con una salsa cremosa de queso, tocino y huevo.

Los precios incluye IVA. Los gramajes marcados son el peso total del platillo

RISOTTO

RISOTTO IBÉRICO 500 GR | \$390

Risotto cremoso con una salsa de queso y jamón ibérico, acompañado de queso parmesano y aceite de trufa.

RISOTTO DE MARISCOS 450 GR | \$390

Risotto cremoso con una salsa de quesos, camarones y mejillones.

DE LA TIERRA

PECHUGA CON SALSA DE FLOR DE CALABAZA 480 GR | \$260

Pechuga rellena de una terrina de berros, bañado con una salsa de flor de calabaza y queso de cabra, acompañada de arroz salvaje con hongos.

PECHUGA CON SALSA CREMOSA DE LIMÓN Y CILANTRO 400 GR | \$260

Pechuga rellena con terrina, bañado con una salsa cremosa de limón y cilantro, acompañada con champiñón caramelizados y papas bravas.

SOLOMILLO CON MERMELADA DE TOCINO 360 GR | \$280

Filete de cerdo bañado con una mermelada de tocino picante, acompañado de un soufflé de papa y mezcla de lechugas.

CERDO EN PIPÍAN VERDE CON AYOCOTES 360 GR | \$260

Filete de cerdo bañado con un pipián verde de verdolagas, acompañado de frijol gordo tierno.

NEW YORK 500 GR | \$490

Corte New York a la parrilla con puré de papa al ajo, bañado con una salsa de queso gorgonzola y cebollina en conserva.

FILETE INANNA 400 GR | \$490

Filete de res cubierto de tocino, acompañado de puré de papa con ajo rostizado, espárragos a la mantequilla y bañado con una gravy de res y hongos.

FILETE CON SALSA DE MANTEQUILLA 380 GR | \$490

Filete de res bañado con una salsa de mantequilla y especias, acompañado de papas a la francesa trufadas.

FILETE DE RES CON MOSTAZA GRANULADA 350 GR | \$490

Filete de res bañado con una salsa de mostaza granulada, acompañado de un soufflé de papa confitada y alioli de chiles.

DEL MAR

CAMARONES ROCA 400 GR | \$280

Camarones fritos rellenos de queso crema y especias, acompañados de una salsa roca, guisantes salteados y puré de camote morado.

HUACHINANGO A LA VERACRUZANA 550 GR | \$420

Huachinango zarandeado, bañado con una salsa de jitomate, aceitunas, alcaparras y chiles güeros, acompañado papas bravas.

HUACHINANGO A LA PARRILLA CON PIÑA ASADA 550 GR | \$420

Huachinango asado acompañado con una ensalada de piña tatemada y puré de tinta de calamar.

SALMÓN CAJÚN CON COUS COUS 400 GR | \$380

Salmón a la parrilla marinado con cajún, bañado con una salsa de yogurt picante, acompañado de cous cous con frutos secos.

SALMÓN BLANKENED 400 GR | \$380

Salmón a la parrilla marinado con especias, acompañado de shari frito y alioli de paprika ahumada.

CAMARONES AL AJILLO 450 GR | \$380

Camarones cocinados con láminas de ajo y chile guajillo, acompañado con puré de papa y ajo rostizado.

CORTES Y GUARNICIONES

CORTES

COWBOY 500 GR | \$850

Corte de costilla de res con hueso certified angus beef con marmoleo high choice.

RIB EYE 500 GR | \$860

Corte superior de la costilla de res certified angus beef con marmoleo high choice.

PORTERHOUSE 500 GR | \$780

Corte certified angus beef con marmoleo high choice.

PICAÑA 500 GR | \$800

Corte top sirloin certified angus beef con marmoleo high choice.

GUARNICIONES

PAPAS CAMBRAY 150 GR | \$90

ESPÁRRAGOS CON TOCINO 100 GR | \$120

PAPAS A LA FRANCESA 120 GR | \$70

ENSALADA VERDE 150 GR | \$60

CHILES TOREADOS 100 GR | \$75

GUACAMOLE 100 GR | \$75

EXTRAS

EXTRA DE CAMARÓN | \$150

EXTRA DE POLLO | \$100

EXTRA DE SALMÓN | \$100

Los precios incluye IVA. Los gramajes marcados son el peso total del platillo

SNACK:

HAMBURGUESA PREMIUM 400 GR | \$280

Pan brioche con carne mash gratinada con queso americano, cebolla caramelizada, champiñón con mostaza dijón al vino tinto, tocino frito, acompañada con papas a la francesa sazonadas.

CRISPY CHICKEN BURGER 400 GR | \$240

Pan brioche con pollo frito marinado con especias, pepino chino, aderezo tartara, acompañada con papas a la francesa.

PIZZETA DE JAMÓN SERRANO 300 GR | \$280

Pan rústico gratinado con queso parmesano con salsa pomodoro, perlas de melón y laminas de jamón serrano.

INFANTILES

PECHUGA NAPOLITANA 300 GR | \$160

Pechuga de pollo frita, gratinada con queso parmesano y salsa pomodoro, acompañada de papas a la francesa.

POLLO CRUJIENTE 300 GR | \$160

Pechuga de pollo rebozada en tempura, acompañada de papas a la francesa y aderezo tartara.

DEDOS DE QUESO 200 GR | \$160

Bastones de queso cheddar fritos.

HAMBURGUESA INFANTIL 150 GR | \$160

Hamburguesa con carne smash gratinada con queso americano y vegetales, acompañada de papas a la francesa.

PASTA A LOS 3 QUESOS 150 GR | \$160

Pasta fettuccine con una salsa cremosa de quesos, provolone, parmesano y gorgonzola.

POSTRES

CHEESECAKE DE CHURROS 200 GR | \$160

Tarta de queso sobre una cobertura de canela, cubierto de churros y bañado con una salsa de dulce de leche.

CINNAMON ROLL CHEESECAKE 200 GR | \$180

Tarta de queso rellena de cinnamon roll cubierta con un betún de mantequilla.

PANNACOTTA DE CAFÉ 140 GR | \$160

Gelatina cremosa de café y licor de amaretto, bañado con una salsa de caramelo.

PASTEL DE PISTACHE 200 GR | \$220

Pastel de vainilla relleno de un ganache de chocolate blanco y cubierto con una crema de pistache.

PASTEL OPERA 150 GR | \$220

Pastel de chocolate relleno de caramelo de nuez, reducción de café y cubierto de chocolate amargo con avellanas.

PAVLOVA DE PLÁTANO CON BRULE 200 GR | \$160

Merengue italiano relleno de helado de vainilla, acompañado de plátano fermentado en miel de agave.

BEBIDAS

CALIENTES

ESPRESSO	\$50 60 ml
ESPRESSO CORTADO	\$55 60 ml
ESPRESSO DOBLE	\$65 120 ml
ESPRESSO DOBLE CORTADO	\$70 120 ml
AMERICANO	\$45 240 ml
LECHERO	\$65 240 ml
LATTE	\$65 240 ml
CAPUCCINO	\$65 240 ml

FRÍOS

ESPRESSO TONIC	\$110 240 ml
ESPRESSO GINGER	\$110 240 ml

CON ALCOHOL

CAPUCCINO BAILEY'S	\$150 45 ml
CAPUCCINO FRANGELICO	\$150 45 ml
CAPUCCINO 43	\$160 45 ml
CAFÉ IRLANDÉS	\$155 45 ml

TÉS Y TISANAS

VARIEDAD GOURMET DE TEMPORADA \$70 240 ml

AGUAS Y JUGOS

AGUAS

AGUA NATURAL EMBOTELLADA	\$40 355 ml
NARANJADA	\$55 355 ml
LIMONADA	\$55 355 ml

AGUAS PREMIUM

AGUA S.PELLEGRINO	\$85 255 ml
AGUA PERRIER	\$95 330 ml

JUGOS

	VASO	LITRO
JUGO DE PIÑA	\$50	\$135
JUGO DE NARANJA	\$50	\$135
JUGO DE ARÁNDANO	\$50	\$135

ENERGÉTICOS

RED BULL	\$110 355 ml
BOOST	\$85 355 ml

CERVEZAS Y REFRESCOS

CERVEZAS NACIONALES

XX LAGuER	\$55 355 ml
INDIO	\$55 355 ml
TECATE	\$55 355 ml
TECATE LIGHT	\$55 355 ml
ULTRA	\$65 355 ml
HEINEKEN	\$65 355 ml
HEINEKEN 0.0	\$65 355 ml
BOHEMIA CLARA	\$65 355 ml
BOHEMIA OSCURA	\$65 355 ml

ARTESANALES

TIBURON IMPERIAL	\$90 355 ml
TIBURON LEVIATAN	\$90 355 ml





PREPARADOS

VASO CHELADA	\$25 355 ml
VASO MICHELADA	\$30 355 ml
VASO MICHELADA ROJA	\$45 355 ml
CLAMATO NATURAL	\$50 355 ml
CLAMATO PREPARADO	\$55 355 ml

SODAS Y REFRESCOS

AGUA MINERAL PEÑAFIEL	\$55 355 ml
AGUA MINERAL PEÑAFIEL VIDRIO	\$65 355 ml
COCA COLA	\$55 355 ml
COCA COLA LIGHT	\$55 355 ml
COCA COLA SIN AZUCAR	\$55 355 ml
SPRITE	\$55 355 ml
MANZANITA SOL	\$55 355 ml
SQUIRT	\$55 355 ml
AGUA QUINA	\$55 355 ml
GINGER ALE	\$55 355 ml

THE SPECIAL SELECTION COCKTAILS

- SPICY TEN 200ML  \$200
Tanqueray 10, pepino, jugo de limón, tajín.
- BERRIES PREMIUM GIN 300ml  \$250
Tanqueray 10, té de frutos rojos, agua tónica, frutos rojos.
- INANNA GOLD 200ml  \$300
Gold Label, Strongbow, jugo de manzana, manzana laminada, láminas de oro.
- BAILEY'S BLACK 200ml  \$250
Black Label, **Bailey's**, espresso, bombón flameado, topping de chocolate a elegir.

THE COCKTAIL EXPERIENCE

YELLOW BIRD 120ML \$130
Bacardí White, St. Germain, jugo de piña, jugo de naranja, maracuyá.

BAD BIRD 120ml \$130
Bombay Sapphire, Dry Gin, Chambord Royale, lavanda, zarzamora.

TAKE A SHOWER 240ml \$220
Malibu, Cointreau, jugo de piña.

AL AGUA PATOS 240ml \$220
Smirnoff X, frambuesa, jugo de limón.

PINEAPPLE EXPRESS 480ml \$255
Stolichnaya, St. Germain, jugo de piña, hierba buena.

CARNAVAL 480ml \$255
Bombay Sapphire Dry Gin, Chartreuse verde, jugo de piña, jugo de limón, top de cerveza clara.

CAIPIROSCA FRUTOS ROJOS 200ml \$240
Stolichnaya e Hipnotip.

MARTINI CITRUS EXPREES 200 ml \$220
Absolut Mandarin, ceféexpresó y kalhua

BILLABON SIN ALCOHOL 200 ml \$115
Mezcla de jugos, naranja, piña, frambuesas, lichi, pimienta y gotas de tabasco

SPACY SUMMER 200 ml \$160
Maracuyá, jugó de naranja, jugo de mango, licor de chile ancho,smirnoff X1 ,escarchado con Tajín

ROSE 200 ml \$240
Runchata, crema de coco y baileys

ADAD (DIOS EL CLIMA Y LAS TORMENTAS) 250 ml \$230
Hpnotic, Malibu y jugo de piña

VIUDA NEGRA 200 ml \$165
Chilcuage, jugo de piña, jarabe de maracuyá, chile serrano y sal volcanica

KYOTO SPRITZ 200 ml \$190
Licor de Saque, Jugo de Limón, Pepino, Agua Mineral, Astromelia

TROPICAL BUCHANNA ´S 150 ml \$210
Jugo de Naranja, Jugo de Arandano, Jugo Piña, Jarabe Durazno, Buchannas Piña

PIUR FLAVOR 135 ml \$210
Aperol Spritz,Mezcal Real de la Tierra, Chartreu Amarillo, Jugo de Limón

BOSSA GARDEN 195 ml \$220
Tanqueray Bossa, Vallformosa, Jarabe de Manzana, Agua Mineral, Rodaja de Limón Eureka

BERRYS RUBY 135 ml \$220
Etiqueta Ruby, Jugo de Arandano, Zarzamora, Blue Berrys

FLOR DE SEVILLA 415 ml \$190
Tanqueray Flor de Sevilla, Agua Tonica, Rodaja de Naranja y Toronja, Anis Estrella, Romero

PIÑA COLADA DE OREO 330 ml \$150
Bacardi Blanco, Crema de Coco, Leche Clavel, Jugo de Piña, Galleta Oreo

APEROL BEAR 120 ml \$220
Saint germain, Aperol, jugo de piña, y naranja

THE CLASSIC & SIGNATURE COCKTAILS

INANNA ROYAL TONIC 300ML \$250
Bombay Sapphire Dry Gin, Chambord Royale, Ginger Soda,
agua tónica, matizador.

ROYAL ROSE SPRITZ 300ml \$250
Tanqueray Gin, agua tónica, pétalos de rosa.

APEROL SPRITZ 300ml \$210
Aperol, Prosecco, soda, láminas de oro.

NEGRONI 200ml \$180
Bombay Sappihire Dry Gin, Cinzano Rosso, Campari, láminas
de oro.

NEGRONI BRAMBLE 200ml \$235
Bombay Bramble, Vermouth Puntemes, láminas de oro.

DRY MARTINI 240ml \$200
Bombay Sapphire Dry Gin, Vermouth Extra Dry, aceitunas.

MARGARITAS

MARGARITA JAMAICA	\$135 250 ml
MARGARITA DE TAMARINDO	\$135 250 ml
MARGARITA FRUTOS ROJOS	\$135 250 ml
MARGARITA MARACUYÁ	\$135 250 ml
MARGARITA DE MANGO	\$135 250 ml
MARGARITA DE PIÑA	\$135 250 ml

MEZCALITA

MEZCALITA JAMAICA	\$160 250 ml
MEZCALITA DE MANGO	\$160 250 ml
MEZCALITA DE TAMARINDO	\$160 250 ml
MEZCALITA DE NARANJA	\$160 250 ml
MOJITO TRADICIONAL	\$135 250 ml
MOJITO DE MARACUYA	\$135 250 ml
MOJITO DE FRUTOS ROJOS	\$150 250 ml

GIN

GIN FRUTOS ROJOS	\$220 360 ml
GIN PEPINO	\$200 360 ml
GIN CITRICOS	\$200 360 ml
GIN ESPECIAS	\$200 360 ml

THE CARAJILLOS

CARAJILLO TRADICIONAL 200ml Espresso, Licor 43.	\$145
CARAJILLO MAZAPÁN 300ml Espresso, Frangelico, Licor 43, mazapán, escarchado de mazapán.	\$160
CARAJILLO CAMELO 200ml Espresso, Frangelico, Licor 43, caramelo Torani, filamentos de caramelo.	\$160
CARAJILLO MATCHA 200ml Licor 43 Orochata, matcha, flores.	\$160
CARAJILLO BOMBÓN 200ml Espresso, Licor 43 Orochata, bombones melted, bombón flameado.	\$160
CARAJILLO TURÍN 200ml Espresso, Licor 43 Chocolate, Hershey's líquido, Conejo Turín.	\$180
CARAJILLO PALOMITAS 200ml Espresso, Licor 43	\$175

EXTRAS

EXTRA FRUTOS ROJOS	\$50
EXTRA SANGRITA	\$60
EXTRA JUGO DE LIMÓN	\$60

INANNA®

COPA
Libre

DIGESTIVOS Y LICORES

- JAGERMEISTER

- HPNOTIQ

BAILEYS

ANIS CHINCHON DULCE

ANIS CHINCHON SECO

SAMBUCA VACARI BLANCO

SAMBUCA VACARI NEGRO

STREGA

CHARTREUSE VERDE

AMARETTO DI SARONNO

FRANGELICO

LICOR 43

LICOR 43 OROCHATA

LICOR 43 CHOCOLATE

MIDORI

ANCHO REYES CHILE ANCHO

KAHLUA

COPA

\$195 ^{60ML}

\$200 ^{60ML}

\$185 ^{60ML}

\$135 ^{60ML}

\$135 ^{60ML}

\$180 ^{60ML}

\$180 ^{60ML}

\$260 ^{60ML}

\$305 ^{60ML}

\$225 ^{60ML}

\$215 ^{60ML}

\$215 ^{60ML}

\$215 ^{60ML}

\$215 ^{60ML}

\$175 ^{60ML}

\$175 ^{60ML}

\$190 ^{60ML}

BOTELLA

\$1,400 ^{700ML}

\$1,700 ^{750ML}

APERITIVOS

- FERNET BRANCA

- APEROL

- CAMPARI

- CINZANO ROSSO

COPA

\$155 ^{60ML}

\$170 ^{60ML}

\$155 ^{60ML}

\$190 ^{60ML}

DESTILADOS

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
DON JULIO BLANCO	\$210 <small>45ML</small>	\$2,050 <small>750ML</small>
DON JULIO REPOSADO	\$230 <small>45ML</small>	\$2,250 <small>700ML</small>
DON JULIO AÑEJO	\$250 <small>45ML</small>	\$2,600 <small>700ML</small>
DON JULIO 70	\$265 <small>45ML</small>	\$2,750 <small>700ML</small>
• DON JULIO 1942	\$595 <small>45ML</small>	\$6,400 <small>700ML</small>
PATRON CRISTALINO	\$250 <small>45ML</small>	\$2,400 <small>750ML</small>
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$190 <small>45ML</small>	\$ 2,000 <small>700ML</small>
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$250 <small>45ML</small>	\$2,400 <small>695ML</small>
JÓSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$155 <small>45ML</small>	\$1,400 <small>695ML</small>
JÓSE CUERVO CRISTALINO	\$230 <small>45ML</small>	\$1,850 <small>695ML</small>
JÓSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	\$260 <small>45ML</small>	\$2,450 <small>695ML</small>
• JÓSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$595 <small>45ML</small>	\$6,300 <small>695ML</small>
JÓSE CUERVO ESPECIAL	\$150 <small>45ML</small>	\$1,250 <small>700ML</small>
CENTENARIO PLATA	\$165 <small>45ML</small>	\$1,350 <small>700ML</small>
CENTENARIO REPOSADO	\$165 <small>45ML</small>	\$1,350 <small>700ML</small>
CENTENARIO AÑEJO	\$200 <small>45ML</small>	\$1,750 <small>750ML</small>
RESERVA DE LA FAMILIA	\$250 <small>45ML</small>	\$2,600 <small>700ML</small>
1800 BLANCO	\$200 <small>45ML</small>	\$1,990 <small>700ML</small>
1800 REPOSADO	\$210 <small>45ML</small>	\$2,100 <small>700ML</small>
1800 CRISTALINO	\$250 <small>45ML</small>	\$2,550 <small>700ML</small>
HERRADURA REPOSADO	\$200 <small>45ML</small>	\$1,800 <small>750ML</small>
HERRADURA ULTRA	\$230 <small>45ML</small>	\$2,300 <small>700ML</small>
• CASA DRAGONES BLANCO	\$380 <small>45ML</small>	\$3,550 <small>700ML</small>
• CASA DRAGONES JOVEN	\$990 <small>45ML</small>	\$11,000 <small>750ML</small>
GRAN MALO	\$155 <small>45ML</small>	\$1,150 <small>750ML</small>
SIETE LEGUAS	\$250 <small>45ML</small>	\$2,600 <small>750ML</small>

VODKA

CIROC

SMIRNOFF

SMIRNOFF X1

GREY GOOSE

BELVEDERE

ABSOLUT AZUL

STOLICHNAYA

KETEL ONE

COPA**BOTELLA**

\$230	45ML	\$2,400	750ML
\$150	45ML	\$1,250	750ML
\$155	45ML	\$1,300	700ML
\$250	45ML	\$2,600	750ML
\$240	45ML	\$2,500	750ML
\$165	45ML	\$1,350	750ML
\$165	45ML	\$1,350	750ML
\$160	45ML	\$1,600	750ML

GINEBRA

TANQUERAY

TANQUERAY 10

THE LONDON ONE

BOMBAY SAPPHIRE

BULLDOG

BEEFEATER

HENDRICK'S

MOM

COPA**BOTELLA**

\$220	45ML	\$1,900	750ML
\$260	45ML	\$2,650	700ML
\$260	45ML	\$2,650	750ML
\$200	45ML	\$1,750	750ML
\$210	45ML	\$1,950	700ML
\$200	45ML	\$1,750	750ML
\$250	45ML	\$2,450	750ML
\$220	45ML	\$2,000	700ML

COGNAC

MARTELL VSOP

HENESSY VSOP

HENESSY VS

COPA**BOTELLA**

\$290	45ML	\$2,750	700ML
\$330	45ML	\$2,990	700ML
\$270	45ML	\$2,490	700ML

BRANDY

TORRES 5

TORRES 10

TORRES 15

• TORRES 20

MAGNO

• CARDENAL DE MENDOZA

COPA**BOTELLA**

\$150	45ML	\$1,150	700ML
\$170	45ML	\$1,350	700ML
\$220	45ML	\$2,000	700ML
\$300	45ML	\$3,050	700ML
\$175	45ML	\$1,350	700ML
\$320	45ML	\$3,200	700ML

WHISKY

	COPA	BOTELLA
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$165 <small>45ML</small>	\$1,200 <small>700ML</small>
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$250 <small>45ML</small>	\$2,600 <small>750ML</small>
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$290 <small>45ML</small>	\$3,100 <small>750ML</small>
• JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	\$380 <small>45ML</small>	\$4,900 <small>700ML</small>
• JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	\$380 <small>45ML</small>	\$3,950 <small>750ML</small>
• JOHNNIE WALKER 18 AÑOS PLATINUM	\$480 <small>45ML</small>	\$4,990 <small>750ML</small>
• JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$990 <small>45ML</small>	\$11,400 <small>750ML</small>
JOHNNIE WALKER BLONDE	\$165 <small>45ML</small>	\$1,600 <small>750ML</small>
BUCHANAN'S 12	\$260 <small>45ML</small>	\$2,600 <small>750ML</small>
BUCHANAN'S MASTER	\$280 <small>45ML</small>	\$2,800 <small>750ML</small>
• BUCHANAN'S 18	\$510 <small>45ML</small>	\$5,200 <small>750ML</small>
OLD PARR	\$250 <small>45ML</small>	\$2,550 <small>750ML</small>
BLACK AND WHITE	\$130 <small>45ML</small>	\$1,250 <small>750ML</small>
THE MACALLAN 12 DOUBLE CASK	\$330 <small>45ML</small>	\$3,950 <small>750ML</small>
• THE MACALLAN 15	\$610 <small>45ML</small>	\$6,300 <small>700ML</small>
CHIVAS REGAL12	\$260 <small>45ML</small>	\$2,550 <small>750ML</small>
• CHIVAS 18	\$460 <small>45ML</small>	\$4,500 <small>700ML</small>
GLENFIDDICH 12	\$290 <small>45ML</small>	\$2,600 <small>700ML</small>
• GLENFIDDICH 15	\$400 <small>45ML</small>	\$4,900 <small>700ML</small>

BOURBON

	COPA	BOTELLA
JACK DANIEL'S	\$200 <small>45ML</small>	\$1,850 <small>700ML</small>
JACK DANIEL'S HONEY	\$180 <small>45ML</small>	\$1,650 <small>700ML</small>
GENTLEMAN JACK	\$220 <small>45ML</small>	\$2,000 <small>700ML</small>

RON

	COPA	BOTELLA
CAPTAIN MORGAN	\$150 <small>45ML</small>	\$1,250 <small>700ML</small>
BOTRAN 15 AÑOS	\$230 <small>45ML</small>	\$2,300 <small>750ML</small>
ZACAPA 23	\$290 <small>45ML</small>	\$2,900 <small>750ML</small>
• ZACAPA XO	\$585 <small>45ML</small>	\$5,900 <small>750ML</small>
FLOR DE CAÑA GRAN RVA 7 AÑOS	\$180 <small>45ML</small>	\$1,400 <small>750ML</small>
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$240 <small>45ML</small>	\$2,300 <small>750ML</small>
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$155 <small>45ML</small>	\$1,250 <small>750ML</small>
BACARDI BLANCO	\$140 <small>45ML</small>	\$1,100 <small>750ML</small>
MATUSALEM PLATINO	\$155 <small>45ML</small>	\$1,300 <small>750ML</small>
MATUSALEM CLASICO	\$160 <small>45ML</small>	\$1,350 <small>750ML</small>
MATUSALEM GR. R. 15 AÑOS	\$190 <small>45ML</small>	\$1,500 <small>750ML</small>
HAVANA CLUB 7	\$165 <small>45ML</small>	\$1,350 <small>750ML</small>
HAVANA CLUB 3	\$140 <small>45ML</small>	\$1,100 <small>700ML</small>

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
OJO DE TIGRE JOVEN	\$230 <small>45ML</small>	\$1,950 <small>750ML</small>
AMARAS JOVEN ESPADIN	\$230 <small>45ML</small>	\$1,900 <small>750ML</small>
AMARAS CUPREATA JOVEN	\$250 <small>45ML</small>	\$2,300 <small>750ML</small>
400 CONEJOS ESPADIN	\$210 <small>45ML</small>	\$1,950 <small>750ML</small>
400 CONEJOS ESPADIN/TOBALA	\$260 <small>45ML</small>	\$2,400 <small>750ML</small>
MONTELOBBOS	\$240 <small>45ML</small>	\$2,450 <small>750ML</small>



INANNA®
ROOFTOP

CONQUER THE SKY