



**LA PERLA®**

**O Y S T E R B A R**

**EL SABOR DEL PACÍFICO**

# ENTRADAS

## TOSTADAS

### TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN 140 GR.

Tostada de ceviche de camarón, mezclado con jitomate, cebolla, pepino y cilantro. **\$90**

### TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO 140 GR.

El clásico ceviche de pescado, sobre una tostada crujiente. **\$90**

### TOSTADA DE CEVICHE SINALOENSE 140 GR.

Ceviche sinaloense, mezclado con zanahoria, cilantro y aderezado con aceite de chile guajillo. **\$90**

### ¡NUEVO! TOSTADA DE CEVICHE PERUANO LA PERLA 140 GR.

Ceviche peruano estilo La Perla, sobre una tostada bañada de leche de tigre. **\$90**

### ¡NUEVO! TOSTADA DE CEVICHE CON CUCARACHOS 130 GR.

Combinación de nuestro ceviche de pescado con camarones crocantes. **\$90**

### ¡NUEVO! TOSTADA DE AGUACHILE BAÑADA 180 GR. **\$90**

Aguachile culichi en una tostada, báñala con cualquiera de nuestras salsas: marisquera, piña-habanero, roja, verde, playera o petrolera.

### ESPECIALIDAD TOSTADA EMBARAZADA 240 GR. **\$190**

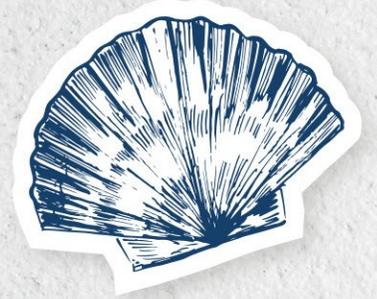
Mezcla de camarón y pulpo, con un aderezo muy especial, sobre tostada de ajonjolí.

### ¡NUEVO! TOSTADA PAPOTA DE CALAMAR 200 GR. **\$90**

Combinación de calamar y deliciosas papas bravas de la casa, en una tostada.

### ¡NUEVO! TOSTADA FRESH DE CALAMAR 200 GR. **\$90**

Tostada de ceviche de calamar, aderezado con un toque especial, picosito y acidito.



## OSTRAS

### OSTIONES EN SU CONCHA 6 PZAS. **\$190**

Ostiones frescos del Pacífico, servidos en su concha, con nuestra salsa rasurada hecha en casa.

### ¡NUEVO! OSTIONES EN RASURADA SANGRITA 6 PZAS. **\$210**

Ostiones frescos del Pacífico, con una reconfortante salsa de sangrita y un toque de habanero.

### ESPECIALIDAD OSTIONES ROCKEFELLER 6 PZAS. **\$260**

Ostiones en su concha pochados, bañados en salsa Rockefeller y gratinados con queso monterrey, servidos sobre cama de arroz azafranado.

### ¡NUEVO! OSTIONES ZARANDEADOS 6 PZAS. **\$230**

Apetitoso platillo de ostiones bañados en salsa zarandeada, directamente a nuestra parrilla, a fuego lento.

### ¡NUEVO! OSTRA LORETO 1 PIEZA **\$195**

Combinación de ostra, camarón y ceviche. Bañada en salsa de la casa, a elegir: rasurada de sangrita o salsa marisquera.

### ¡NUEVO! OSTIONES OYSTER 3 PZAS. **\$150**

Ostión fresco en su concha, mezclado con camarón y ceviche, bañados en alguna de las siguientes salsas de la casa: aguachile verde o rojo, marisquera, o rasurada de sangrita.

### ¡NUEVO! ALMEJA REVOLCADA 1 PIEZA **\$135**

Almeja chocolata, preparada con un mix fresco de jícama, pepino y apio. Acompañada de camarón y ceviche de pescado, bañada con una salsa con un toque de habanero.

### ¡NUEVO! SHOT DE OSTIÓN 1 PIEZA **\$45**

Para revivir o tomar energía. Ostión fresco, servido en un shot con salsa marisquera.

### ALMEJA REINA 1 PIEZA **\$95**

El sabor del mar en una pieza de almeja. Pruébala acompañada de nuestras salsas para ostras.

### ALMEJA CHOCOLATA 1 PIEZA **\$60**

El sabor del mar en una pieza de almeja. Pruébala acompañada de nuestras salsas para ostras.



# ENTRADAS

## CEVICHE

### CEVICHE DE CAMARÓN 300 GR. \$150

Delicioso camarón troceado y cocido en jugo de limón, mezclado con jitomate, cebolla, pepino y cilantro.

### CEVICHE DE PESCADO 300 GR. \$140

Fresco filete de pescado cortado en cubos, cocidos en jugo de limón. Mezclado con jitomate, cebolla y cilantro. Acompañado de aderezo de chipotle.

### CEVICHE SINALOENSE 300 GR. \$140

Combinación de pescado fresco cocido en jugo de limón, mezclado con zanahoria y cilantro. Aderezado con aceite de chile guajillo.

### ¡NUEVO! CEVICHE PERUANO LA PERLA 300 GR. \$140

Del Perú a La Perla. Combinación de pescado fresco cocido en leche de tigre. Mezclado con jitomate, cilantro, cebolla y granos de elote.

### ¡NUEVO! TOSTI-CEVICHE 250 GR. \$150

Combinamos nuestro tradicional ceviche de pescado fresco, con tostitos y la vibrante salsa marisquera.

### ¡NUEVO! CEVICHE REINA 1 PIEZA \$140

Ceviche de almeja, estilo La Perla. Acompañado de apio, jitomate, cebolla morada y aguacate, con un toque picante de salsa dragón.

## AGUACHILES

### ESPECIALIDAD AGUACHILE DE CAMARÓN (VERDE O ROJO) 400 GR.

Camarones frescos, cocidos con jugo de limón y nuestras salsas de la casa. Acompañados de pepino y cebolla morada.

\$195

### ESPECIALIDAD AGUACHILE PIÑA-HABANERO 450 GR.

Combinación de camarones del Pacífico, bañados en una salsa de aguachile verde con piña asada a la parrilla y un toque de habanero.

\$240

### ¡NUEVO! AGUACHILE PETROLERO 450 GR.

Combinación de camarón y tentáculo de calamar, bañados en una salsa de petrolera, con un toque de chile habanero. Acompañado de pepino, jícama y cebolla morada.

\$240

### ¡NUEVO! AGUACHILE PLAYERO 450 GR.

Salsa de aguachile rojo playero, con un toque de chile quebrado, acompañado de camarón, cebolla morada, pepino y aguacate.

\$195

### ¡NUEVO! AGUACHILE MARISQUERA 420 GR. \$240

Camarones frescos, bañados en una combinación de salsas del Pacífico, hechas en casa, con un toque picante de chile de árbol. Acompañados de pepino y cilantro.

## COCTELES

### DE CAMARÓN

Tradicional coctel de camarón, acompañado de cebolla, cilantro y aguacate.

CHICO 200 GR. \$125 MEDIANO 290 GR. \$160

### CAMPECHANO 420 GR.

Combínalo a tu gusto, puedes elegir dos proteínas: Ostión, Caracol, Calamar, Camarón, Ceviche de Pescado. Acompañados de nuestra salsa coctelera, cilantro, aguacate y cebolla.

CHICO 280 GR. \$125 MEDIANO 420 GR. \$170

AGREGA UN EXTRA DE PULPO + \$65

### VUELVE A LA VIDA

Combinación de camarón, calamar y ostión, con nuestra salsa coctelera, acompañado de cebolla, cilantro y aguacate.

GDE. 420 GR. \$240 AGREGA UN EXTRA DE PULPO + \$65



# ENTRADAS

## PA' COMPARTIR

- ¡NUEVO!** **CALAMAR VS CUCARACHOS** 250 GR. **\$195**  
Crocante de chicharrón de calamar y camarones cucarachos bien crunchys. Ideales para botanear.
- ¡NUEVO!** **CAMARONES CUCARACHOS** 250 GR. **\$170**  
Camarones crunchys, con un marinado especial. Acompañados con aderezo.
- ¡NUEVO!** **CHICHARRÓN DE PESCADO** 450 GR. **\$240**  
Finas rebanadas de pescado sazonado y fritas. Acompañado de guacamole y pico de gallo.
- ¡NUEVO!** **CHICHARRÓN DE CALAMAR** 180 GR. **\$140**  
Aros de calamar fritos y crocantes. Acompañados de aderezo.
- ¡NUEVO!** **FRIJOLE LA PERLA** 350 GR. **\$130**  
Frijoles puercos, servidos con camarones.
- ¡NUEVO!** **ESQUITE CON CAMARONES** 350 GR. **\$165**  
Esquite al estilo La Perla. Gratinado con queso Monterrey Jack y un toque picosito.
- ¡NUEVO!** **LANGOSTINOS ENCHIPOTLADOS EN BOLSA**  
De la bolsa a tu mesa, con un enchipotlado de la casa, Acompañados de rebanadas de elote.  
 **1/2 KG. \$320 1 KG. \$600**
- ESPECIALIDAD** **LA TORRE PERLA** 700 GR. **\$500**  
Combinación de camarón cocido y crudo, del Pacífico y atún marinado, bañados en una salsa de vinagreta negra.
- ESPECIALIDAD** **CARNITAS DE ATÚN** 500 GR.  **\$300**  
Cubos de atún, marinados y fritos. Naturales, al ajo arriero, o salsa verde norteña. Acompañadas de guacamole y frijoles refritos.



# TACOS

- ESPECIALIDAD** **TORITACO** 130 GR. **\$70**  
Chile jalapeño relleno de machaca de camarón o marlín, envuelto en tocino, servido en una tortilla con costra de queso Monterrey Jack.
- TACO GOBERNADOR** 110 GR. **\$70**  
Tortilla asada al grill, rellena de machaca a elegir: camarón o marlín, gratinada con queso Monterrey Jack. Acompañada de frijoles charros.
- ¡NUEVO!** **QUESADILLA AHOGADA** 180 GR. **\$90**  
Tortilla gratinada con queso Monterrey Jack, rellena de machaca de camarón o marlín. Bañada con una de nuestras salsas: 7 chiles, enchipotada, chilpayaya o salsa verde norteña.
- TACO AL AJILLO** 120 GR. **\$70**  
Con machaca de marlín o camarón, bañado de un ajillo de la casa, con champiñones. Acompañado de frijoles refritos.
- TACOS SUDADOS** 220 GR. **\$160**  
4 tacos de machaca de camarón o marlín. Con un toque de nuestro zarandeado, envueltos en hoja de plátano y acompañados con salsa martajada.
- TACO REBOZADO** 100 GR. **\$70**  
El clásico rebozado con pescado o camarones, servido con pico de gallo, cebolla curtida y aderezo de chipotle.
- ¡NUEVO!** **TACO ESTILO BAJA** 120 GR. **\$70**  
Tortilla zarandeada a la parrilla, con ostión, camarón o pescado rebozado. Servido con aguacate y pico de gallo.
- ¡NUEVO!** **PESCADILLAS LA PERLA** 140 GR / 2 PZAS. **\$95**  
Clásicas del Pacífico. 2 tacos dorados rellenos de machaca de camarón o marlín, con camarones crudos, bañados en salsa marisquera, servidos con pepino y cebolla morada.
- ESPECIALIDAD** **TACO PERLA** 70 GR. **\$70**  
Receta secreta del Chef, en una tortilla de harina con costra de queso y machaca a elegir de camarón o marlín. Tienes que probarlo, simplemente delicioso.
- ¡NUEVO!** **EMPALME DE MARISCOS** 260 GR. **\$135**  
Tortilla frita, rellena de machaca de camarón o marlín, bañada en salsa verde norteña o zarandeada. Acompañada de pico de gallo y guacamole.
- ¡NUEVO!** **ENCHILADAS CALLEJERAS** 280 GR. **\$135**  
Tortillas rellenas de machaca de camarón o marlín. Bañadas en nuestras salsas del Chef.

\* CON TORTILLA DE HARINA + \$5



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.  
LOS RIESGOS DE REACCIONES ALÉRGICAS POR PRODUCTOS DEL MAR, SON RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.

# CALDOS Y PASTAS

## CALDO DE CAMARÓN 400 GR. \$190

Delicioso caldo de camarones, hecho a base de nuestro tradicional suero de tigre.

ESPECIALIDAD



## 25 CALDO LARGO DE ROBALO 500 GR. \$260

Caldo a base de ajo, tomate, chile Tampico y posta de robalo, con suero de tigre de la casa y un toque de epazote. Al estilo del Pacífico.

## CHILPACHOLE DE CAMARÓN 450 ML. \$200

Caldo de chilpachole picosito con camarones, hecho con nuestro suero de tigre y un toque huichol.

## CHILPACHOLE DE MARISCOS 450 ML. \$240

Chilpachole, con camarones, almeja, pulpo y pescado. Con un toque picosito huichol.

## SOPA DE MARISCOS 500 ML. \$190

Sopa con camarones, almeja, pulpo y pescado, con un toque de epazote y chile Tampico.

## SUERO DE TIGRE 250 ML. \$90

Caldo de camarón, con toque huichol. Acompañado de machaca de camarón y un camarón jumbo para pelar.

¡NUEVO!

## RAMEN DE CAMARÓN 250 ML. \$90

El caldo más oriental de La Perla, hecho a base de suero de tigre, acompañado con camarones.

ESPECIALIDAD

## SOPA AZTECA CON CAMARONES 450 ML. \$195

Caldo azteca, con camarones, queso panela, aguacate y tiritas de tortilla.

ESPECIALIDAD

## POZOLE CON CAMARONES 450 ML. \$190

Maíz pozolero combinado con camarones. Acompañado de lechuga, rábano y orégano.

ESPECIALIDAD

## FETUCCINI CON CAMARONES Y TOCINO 450 GR. \$225

Pasta larga con camarones, tocino y brócoli. Sazonados en una salsa blanca con queso parmesano.

## FETUCCINI CON SALMÓN A LA MANTEQUILLA 400 GR. \$225

Pasta servida con salmón salteado en mantequilla de limón, con un toque de vino blanco, acompañado de alcaparras fritas.

## SPAGUETTI FRUTTI DI MARE 450 GR. \$225

Pasta con camarón, pescado y pulpo, sazonados en una salsa blanca, acompañados de queso parmesano.

¡NUEVO!

## PASTA POMODORO CON CALAMAR RELLENO 400 GR. \$225

Calamar relleno de machaca de mariscos, acompañado de una pasta larga, preparada con salsa pomodoro.



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA. LOS RIESGOS DE REACCIONES ALÉRGICAS POR PRODUCTOS DEL MAR, SON RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.

# PLATOS FUERTES

## CAMARONES

- ESPECIALIDAD** **CAMARONES EMPANIZADOS** 450 GR. **\$275**  **CAMARONES JUNBO AL GUSTO** 550 GR. **\$395**  
Camarones empanizado, con nuestra receta especial. Servidos con un dip de salsa tártara.  
Camarones jumbo del Pacífico, preparados a fuego lento en la parrilla, servidos a tu gusto.  
**Preparaciones a elegir:** enchipotlados, enchilpayados, a los 7 chiles, a la plancha, al ajillo, al mojo de ajo o al ajo arriero.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES AL COCO** 450 GR. **\$275**  
Camarones empanizados con coco, acompañados de salsa de mango y salsa de tamarindo.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES AL MOJO DE AJO** 450 GR. **\$275**  
Camarones con o sin cáscara. Bañados de mojo de ajo o al ajillo.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES AL AJO ARRIERO** 450 GR. **\$275**  
Camarones con o sin cáscara. Bañados en nuestra receta secreta de ajo arriero, con un toque picante de salsa dragón.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES ENCHILPAYADOS** 450 GR. **\$275**  
Camarones con o sin cáscara. Bañados en salsa de chilpaya, sazonada por el Chef, con un toque de vino blanco y especias, ligeramente picante.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES ENCHIPOTLADOS** 450 GR. **\$275**  
Camarones con o sin cáscara. Sazonados con salsa chipotle estilo del Pacífico.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES A LOS 7 CHILES** 450 GR. **\$275**  
Camarones con o sin cáscara. Bañados de nuestra salsa picante hecha de 7 chiles.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES AL AJILLO** 450 GR. **\$275**  
Camarones con o sin cáscara. Sazonados con nuestro ajillo hecho de guindillas de chile guajillo, con champiñones.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES A LA PLANCHA** 400 GR. **\$275**  
Camarones con o sin cáscara. Hechos a la plancha. Sazonados con el toque de la casa y mantequilla.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES REGIOS** 550 GR. **\$360**   
Camarones estilo norteño, rellenos de queso Monterrey Jack y envueltos en tocino. Bañados con salsa enchipotlada del Pacífico y gratinados. Servidos con ensalada verde y arroz azafranado.
- ESPECIALIDAD** **CAMARONES PERLA** 580 GR. **\$395**   
Camarones jumbo, bañados en nuestra salsa zarandeada y asados a fuego lento en la parrilla. Servidos con tiritas de tortilla, arroz azafranado y ensalada de col morada.



\* TODOS LOS CAMARONES, INCLUYEN 2 GUARNICIONES



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.  
LOS RIESGOS DE REACCIONES ALÉRGICAS POR PRODUCTOS DEL MAR, SON RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.

# PLATOS FUERTES

## PESCADO

**25 min.** **FILETE DE PESCADO AL GUSTO** 400 GR. **\$210**  
Servido con 2 guarniciones de la casa y preparado a tu gusto.  
**Preparaciones a elegir:** zarandeado, mojo de ajo, tres chiles, ajo arriero, empanizado, a la plancha, al ajillo, enchipotado, o enchilpayado.

**25 min.** **SALMÓN A LAS BRASAS** 450 GR. **\$315**  
Rebanada de salmón cocida al grill, con un toque de finas hierbas. Acompañado de puré de papa y verduras al vapor.

**25 min.** **SALMÓN EN SALSA DE MANGO O TAMARINDO** 450 GR. **\$315**  
Lonja de salmón cocinada al grill, bañada en salsa de mango o tamarindo. Acompañado de puré de papa y verduras al vapor.

**ESPECIALIDAD** **SALMÓN ROCKEFELLER** 450 GR. **30 min.** **\$315**  
Lonja de salmón bañada en salsa Rockefeller, con un toque de tocino y gratinada con queso Monterrey Jack. Acompañado de puré de papa y verduras al vapor.

**ESPECIALIDAD** **PESCA DEL DÍA** VENTA POR KG. **30 min.** **\$640**  
Pescado preparado a tu gusto. ¡Tú eliges!  
**Preparaciones a elegir:** en caldo, chicharrón, mojo de ajo, ajo arriero, enchilpayado, enchipotado, 7 chiles, al ajillo, a la plancha, zarandeado, a la parrilla, empapelado, o frito.

**ESPECIALIDAD** **MOJARRA AL GUSTO** 600 A 700 GR. **30 min.** **\$350**  
Acompañada de 2 guarniciones de la casa.  
**Preparaciones a elegir:** frita, a la parrilla, a la plancha, mojo de ajo, zarandeada, 3 chiles, ajo arriero, al ajillo, empanizada, enchipotada, o enchilpayada.



## MARISCOS

**25 min.** **PULPO A LAS BRASAS**  
Suave pulpo cocinado a fuego lento en la parrilla, marinado con finas hierbas. Acompañalo de 2 guarniciones a tu gusto.  
**MEDIANO** 450 GR. **\$380** **GRANDE** 600 GR. **\$495**

**ESPECIALIDAD** **PULPO ZARANDEADO O A LOS 3 CHILES**  
Suave pulpo cocinado a fuego lento en la parrilla, sazonado con nuestro clásico zarandeado, o con nuestra mezcla especial de 3 chiles.  
Acompañalo de 2 guarniciones a tu gusto.  
**MEDIANO** 450 GR. **\$380** **GRANDE** 600 GR. **\$495**

**20 min.** **PIÑA RELLENA DE MARISCOS** 400 GR. **\$290**  
Preparada con un mix de mariscos en salsa pomodoro, gratinados con queso Monterrey Jack.



## DE LA TIERRA

**25 min.** **TAMPIQUEÑA DE RES CON ENCHILADAS** 500 GR. **\$290**  
Apetitosa cecina de pulpa negra cocinada a la parrilla, acompañada de enchiladas callejeras y guacamole.



# POSTRES

ESPECIALIDAD

## ORDEN DE CREPAS

### DE DULCE DE LECHE 450 GR.

3 crepas bañadas con dulce de leche, preparadas en la mesa. Acompañadas de helado de vainilla y nuez.



\$130

### CHEESECAKE NEW YORK 150 GR.

Tradicional cheesecake estilo New York, horneado y cremoso. Disfrútalo con chocolate líquido.

Flameado con licor del 43 + \$45

\$110

### FLAN NAPOLITANO 140 GR.

Un clásico de la cocina. Bañado con salsa de caramelo.

\$80

### HELADO DE VAINILLA 120 GR.

Helado decorado con chocolate líquido, crema batida y cerezas.

\$90

### •elao• HELADO DE TEMPORADA 120 GR. \$90

Helado suave y cremoso.

Pregunta cuál tenemos disponible para ti.



### PAY HELADO DE LIMÓN 150 GR.

Deliciosa preparación de crema de limón helada, con un toque dulce y acidito.

\$140

ESPECIALIDAD

### PLÁTANOS FLAMEADOS 350 GR.

Plátanos flameados, bañados en una salsa dulce de naranja, acompañados de helado de vainilla y nuez.

\$190

¡NUEVO!

### STRUDEL DE MANZANA 150 GR.

Trenza de pan, rellena de manzana.

La acompañamos de helado de vainilla.

\$110

¡NUEVO!

### OREJAS NORTEÑAS 120 GR.

Oreja asada a la parrilla, bañada de dulce de leche y nuez, acompañada de una bolita de helado de vainilla.

\$140



# INFANTILES

### HAMBURGUESA KIDS 120 GR.

Deliciosa hamburguesa infantil, acompañada de papas a la francesa y una bebida Kids, sin refill.

\$160

### NUGGETS DE PESCADO KIDS 220 GR.

Ricos Nuggets de pescado, acompañados de papas a la francesa y una bebida Kids, sin refill.

\$160

### NUGGETS DE POLLO KIDS 220 GR.

Ricos Nuggets de pollo, acompañados de papas a la francesa y una bebida Kids, sin refill.

\$160

### SPAGUETTI A LA CREMA KIDS 220 GR.

Spagueti preparado a la crema. Incluye una bebida Kids sin refill.

\$160

¡NUEVO!

### PIZZA CRUNCHERS KIDS 250 GR.

Crujientes nuggets de pizza con pepperoni, acompañados de papas a la francesa y una bebida Kids, sin refill.



\$160



## CERVEZA

CORONA 355 ML.	\$50
CORONA LIGHT 355 ML.	\$50
VICTORIA 355 ML.	\$50
MONTEJO 355 ML.	\$50
LEÓN 355 ML.	\$50
BARRILITO 355 ML.	\$55
NEGRA MODELO 355 ML.	\$55
MODELO ESPECIAL 355 ML.	\$55
MICHELOB ULTRA 355 ML.	\$50
STELLA ARTOIS 355 ML.	\$48
SERVICIO DE CHELADA	\$15
SERVICIO DE MICHELADA	\$20
SERVICIO DE MICHELADA ROJA	\$30
MICHELADA PERLA 	\$130
PAQUETE CURES	\$180
CHAROLA LOCA 6 PZAS. 	\$550

## SIN ALCOHOL

BOTELLA DE AGUA 355 ML.	\$25
AGUA MARINA 355 ML.	\$40
AGUA PERRIER 355 ML.	\$60
AGUA QUINA 355 ML.	\$50
CLAMATO NATURAL 355 ML.	\$60
JARRA DE AGUA 1 LT.	\$130
LIMONADA 355 ML.	\$50
NARANJADA 355 ML.	\$50
REFRESCO 355 ML.	\$45
TOPO CHICO 355 ML.	\$45
VASO DE AGUA DE SABOR 355 ML.	\$45
B:OOST 235 ML.	\$60

## CAFÉ

AMERICANO 240 ML.	\$40
CAPUCHINO 240 ML.	\$47
CORTADO 240 ML.	\$45
ESPRESSO 60 ML.	\$40
LATE 240 ML.	\$49
LECHERO 240 ML.	\$49
CAPUCHINO 43 240 ML.	\$120
CAPUCHINO BAILEYS 240 ML.	\$120
CAPUCHINO MARTINI 240 ML.	\$120
TÉ 240 ML.	\$30

## APERITIVOS

	COPA	BOTELLA
FERNET BRANCA	\$170	N/A
CAMPARI	\$150	N/A
CINZANO ROSSO	\$170	N/A

## DIGESTIVOS

	COPA	BOTELLA
BAILEYS	\$140	N/A
ANÍS CHINCHÓN DULCE	\$120	N/A
ANÍS CHINCHÓN SECO	\$120	N/A
SAMBUCA VACCARI BLANCO	\$150	N/A
SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$160	N/A
STREGA	\$220	N/A
CHARTREUSE AMARILLO	\$290	N/A
CHARTREUSE VERDE	\$290	N/A
JAGERMEISTER	\$170	\$1,200
AMARETTO DISARONNO	\$185	N/A
FRANGELICO	\$175	N/A
LICOR DEL 43	\$180	N/A
HPNOTIQ	\$230	\$1,800
KAHLÚA	\$150	N/A



# MIXOLOGÍA DE LA CASA

- MAREA DE MARACUYÁ** 250 ML. **\$140**  
Compota de maracuyá, macerada con hierbabuena, jugo fresco de naranja y mezcal.
- PACÍFICA DE KIWI** 250 ML. **\$130**  
Compota de kiwi, macerada con albahaca, jugo de pepino y mezcal.
- PERLA DE FRUTOS ROJOS** 250 ML. **\$130**  
Compota de frutos rojos, macerados con ginebra.
- MAREA ROJA** 250 ML. **\$130**  
Concentrado de jamaica, jugo de arándanos y jarabe natural, macerados con mezcal.
- MARGARITA PIÑA SPICY** 250 ML. **\$130**  
Jugo de piña y jugo de limón, macerados y agitados, con una rodaja de chile verde y tequila.
- MARGARITA TAMARINDO SPICY** 250 ML. **\$130**  
Compota de tamarindo y jugo de limón, macerados y agitados, con una rodaja de chile verde y tequila.
- MARGARITA SALMONCITO** 250 ML. **\$130**  
Combinación de jugo de toronja, con un toque de granada y tequila.
- MEZCALITA CÓSMICA** 250 ML. **\$130**  
La clásica, con jugo de limón y jugo de pepino, agitados con mezcal y un toque de matizador.



# MIXOLOGÍA 0.0

- MAREA DE CORAL** 250 ML. **\$90**  
Concentrado de frambuesas y jugo de pepino, con limón y un toque de hierbabuena.
- ANZUELO ROJO** 250 ML. **\$90**  
Concentrado de jamaica, jugo de arándanos y jarabe natural.
- ARRECIFE DE MARACUYÁ** 250 ML. **\$90**  
Compota de maracuyá, jugo de mango y jarabe natural.



# COCTELERÍA TRADICIONAL

<b>PIÑA COLADA</b>	<b>\$90</b>
<b>DAIQUIRÍ</b>	<b>\$90</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>\$90</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$90</b>
<b>PALOMA</b>	<b>\$90</b>
<b>VAMPIRO</b>	<b>\$90</b>
<b>BLOODY MARY</b>	<b>\$90</b>
<b>BLOODY CÉSAR</b>	<b>\$90</b>
<b>LIMONADA ELÉCTRICA</b>	<b>\$80</b>
<b>PIEDRA</b>	<b>\$95</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$140</b>
<b>ANÍS CON ANÍS</b>	<b>\$140</b>
<b>CARAJILLO</b>	<b>\$140</b>
<b>CARAJILLO MAZAPÁN</b>	<b>\$160</b>
<b>CARAJILLO FERRERO</b>	<b>\$160</b>
<b>CARAJILLO BOMBÓN</b>	<b>\$160</b>



# COPEO TRIPLE

PAGA 1, TOMA 3

## TEQUILA

	COPA	BOTELLA
DON JULIO BLANCO 750 ML.	\$240	\$1,600
DON JULIO REPOSADO 700 ML.	\$260	\$1,890
DON JULIO 70 700 ML.	\$295	\$2,200
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 750 ML.	\$230	\$1,840
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE 700 ML.	\$270	\$2,160
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 695 ML.	\$170	\$1,400
HERRADURA REPOSADO 750 ML.	\$240	\$1,700

## VODKA

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF 700 ML.	\$130	\$1,050
SMIRNOFF X1 700 ML.	\$130	\$1,200
SMIRNOFF ELECTRIC 700 ML.	\$140	\$1,200
GREY GOOSE 750 ML.	\$240	\$2,100
ABSOLUT AZUL 750 ML.	\$170	\$1,250
STOLICHNAYA 750 ML.	\$170	\$1,150

## GINEBRA

	COPA	BOTELLA
TANQUERAY 750 ML.	\$240	\$1,700
TANQUERAY 10 750 ML.	\$280	\$2,250
TANQUERAY ROSE 750 ML.	\$280	\$2,250
SPEAKER 750 ML.	\$150	\$900
BOMBAY SAPPHIRE 750 ML.	\$240	\$1,700
BEEFEATER 750 ML.	\$180	\$1,700

## COGNAC

	COPA	BOTELLA
MARTELL VSOP 700 ML.	\$360	\$2,400
HENNESSY VS 700 ML.	\$320	\$2,100

## BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES 5 700 ML.	\$140	\$1,050
TORRES 10 700 ML.	\$180	\$1,300
TORRES 20 700 ML.	\$420	\$2,900
CARDENAL DE MENDOZA 700 ML.	\$420	\$2,600

## WHISKY

	COPA	BOTELLA
JW ETIQUETA ROJA 700 ML.	\$150	\$1,200
JW ETIQUETA NEGRA 750 ML.	\$290	\$2,100
JW ETIQUETA BLONDE 750 ML.	\$190	\$1,500
BUCHANAN'S 12 750 ML.	\$290	\$2,100
BUCHANAN'S PINEAPPLE 750 ML.	\$340	\$3,100
BLACK & WHITE 700 ML.	\$140	\$1,000
CHIVAS REGAL 12 700 ML.	\$260	\$2,100

## BOURBON

	COPA	BOTELLA
JACK DANIEL'S 700 ML.	\$175	\$1,500

## RON

	COPA	BOTELLA
CAPTAIN MORGAN 750 ML.	\$130	\$950
ZACAPA ÁMBAR 750 ML.	\$310	\$2,100
BACARDI BLANCO 750 ML.	\$150	\$1,100
MATSALEM PLATINO 750 ML.	\$150	\$1,000
MATSALEM CLÁSICO 750 ML.	\$175	\$1,100
MATSALEM G.R. 15 AÑOS 750 ML.	\$210	\$1,400

## MEZCAL

	COPA	BOTELLA
AMARÁS JOVEN ESPADÍN 750 ML.	\$190	\$2,200
400 CONEJOS ESPADÍN 750 ML.	\$195	\$1,600
REAL DE LA TIERRA 750 ML.	\$160	\$1,700

