

LA PERLA®

OYSTER BAR

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.

Exótica combinación de nuestro ceviche de pescado con camarones crocantes. ¡Deliciosa!

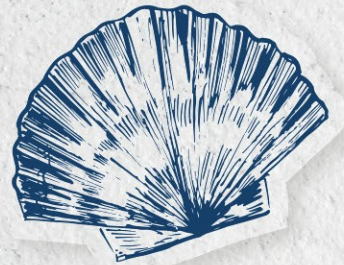
\$90

¡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**

Antojo por excelencia, mezclamos camarón y pulpo, con un aderezo muy especial, sobre tostada de ajonjolí.



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 sazonado.

¡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 LORETO 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**

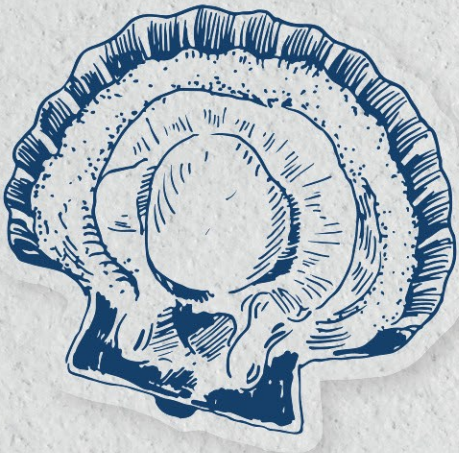
Para revivir o tomar energía. Ostión fresco, servido en un shot con salsa marisquera.

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

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 + \$25

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 + \$25

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 MARISQUERA 420 GR.

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.

\$240

¡NUEVO!

AGUACHILE PIEDRA® 360 GR.

Mix de chiles tatemados, mezclados con jugo de limón, pulpo y camarones del Pacífico. Acompañado de cilantro, pepinos y cebolla morada.

\$270

¡NUEVO!

AGUACHILE SOL® 320 GR.

Toque tropical de nuestro aguachile verde, mezclado con mango, servido sobre camarones del Pacífico. Acompañado de cebolla morada.

\$230

CEVICHES

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.

¡NUEVO!

CEVICHE MAR Y COCO 360 GR.



\$360

Combinación de camarón y pulpo, bañado en una salsa con un toque de agua de coco, clamato, salsas negras y chile tajín.

¡NUEVO!

CEVICHE MAREA DE MANGO® 550 GR.

\$320

Mezcla de ceviche de pescado, camarón y pulpo, con el toque tropical del mango y un toque de chile Tajín.



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.

LOS RIESGOS DE REACCIONES ALÉRGICAS POR PRODUCTOS DEL MAR, SON RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.

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.  25 min. **\$165**
Esquite al estilo La Perla. Gratinado con queso Monterrey Jack y un toque picosito.

¡NUEVO! **LANGOSTINOS Y CAMARONES EN BOLSA**
De la bolsa a tu mesa. Combinación de langostinos y camarón cristal del Pacífico, bañados en salsa verde, ajo arriero o chipotle de la casa, que hará que te chupes los dedos. Acompañados de rebanadas de elote.
1/2 KG. \$320 1 KG. \$600

ESPECIALIDAD **LA TORRE PERLA®** 700 GR.  20 min. **\$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.  25 min. **\$300**
Cubos de atún, marinados y fritos. Naturales, al ajo arriero, o salsa verde nortea. 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, enchipotlada, chilpaya 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 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!

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 CALDO LARGO DE ROBALO 500 GR. **25 min. \$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.



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 empanizado, con nuestra receta especial. Servidos con un dip de salsa tártara.

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 chilpayá, 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.

CAMARONES JUMBO PARA PELAR 300 GR. **\$560**
Un lujo culinario en La Perla. Acompañados de una salsa cítrica con notas picantes de chiles rojos.



CAMARONES JUMBO AL GUSTO 550 GR. **\$510**
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 REGIOS** 550 GR. **\$360**
Camarones estilo norteno, 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. **\$510**
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


 **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, enchipotlado, o enchilpayado.


 **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.

 **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. **\$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.

 **¡NUEVO!** **SALMÓN AL AJO ARRIERO** 450 GR. **\$315**
Lonja de salmón bañada en una salsa picosita de ajo arriero. Acompañado de puré de papa y verduras al vapor.

 **ESPECIALIDAD** **MOJARRA AL GUSTO** 600 A 700 GR. **\$320**
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, enchipotlada, o enchilpayada.


 **PESCA DEL DÍA** VENTA POR KG.
Pescado preparado a tu gusto. ¡Tú eliges!
Preparaciones a elegir: en caldo, chicharrón, mojo de ajo, ajo arriero, enchilpayado, enchipotlado, 7 chiles, al ajillo, a la plancha, zarandeado, a la parrilla, empapelado, frito.
Acompañado de 2 guarniciones de la casa.

500GR. a 700GR. \$420 700GR. a 800GR. \$480

800GR. a 900GR. \$530 900GR. a 1 KG. \$640



MARISCOS

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

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

PULPO ENCEBOLLADO 650 GR. **\$390**
Clásico de la cocina, con cebolla caramelizada salteada con vino blanco.

PULPO A LA VERACRUZANA 650 GR. **\$390**
Combinación de aceitunas, alcaparras salteadas con vino blanco y bañadas en salsa de tomate.

PULPO EN SU TINTA 600 GR. **\$390**
Acompañado de alcaparras, aceitunas y pimientos.

PULPO AL PASTOR 600 GR. **\$390**
Inspirado en un trompo al pastor, servido con piña y cebolla morada.

PULPO AL AJILLO 650 GR. **\$390**
Bañado con guindillas de chile guajillo y champiñones salteados al brandy.

PULPO AL AJO ARRIERO 650 GR. **\$390**
El favorito de la casa. Mojo de ajo arriero con un toque de salsa dragón.

 **PIÑA RELLENA DE MARISCOS** 400 GR. **\$290**
Flameamos la piña en tu mesa, preparada con un mix de mariscos en salsa pomodoro, gratinados con queso Monterrey Jack.

DE LA TIERRA

 **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.

\$110

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

Flameado con licor del 43 + \$45

FLAN NAPOLITANO 140 GR.

\$80

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

HELADO DE VAINILLA 120 GR.

\$90

Helado decorado con chocolate líquido, crema batida y cerezas.

•elao• HELADO DE TEMPORADA 120 GR.

\$90

Helado suave y cremoso.

Pregunta cuál tenemos disponible para ti.

ESPECIALIDAD

PLÁTANOS FLAMEADOS 350 GR.

\$190

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

¡NUEVO!

STRUDEL DE MANZANA 150 GR.

\$110

Trenza de pan, rellena de manzana.

La acompañamos de helado de vainilla.

¡NUEVO!

PAY DE GUAYABA 140 GR.

\$90

Pay cremoso con costra de galleta y bañado con un coulis de guayaba.

¡NUEVO!

PAY DE CHABACANO 140 GR.

\$90

Pay cremoso con costra de galleta y bañado con un coulis de durazno chabacano.

¡NUEVO!

MOUSSE TRIPLE CHOCOLATE 140 GR.

\$90

Combinación cremosa y suave de 3 chocolates bañados con sirope de chocolate, decorados con frambuesa, blueberry y mora.



INFANTILES

HAMBURGUESA KIDS 120 GR.

\$160

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

NUGGETS DE PESCADO KIDS 220 GR.

\$160

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

NUGGETS DE POLLO KIDS 220 GR.

\$160

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

¡NUEVO!

NUGGETS DE SALMÓN KIDS 250 GR.

\$160

Versión infantil de nuestro salmón del Pacífico, acompañados de papas a la francesa y una bebida Kids, sin refill.

SPAGUETTI A LA CREMA KIDS 220 GR.

\$160

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



ADICIONALES

ARROZ CON PLÁTANOS 220 GR.	\$60	ORDEN DE LIMONES 100 GR.	\$15
EXTRA PULPO 20 GR.	\$40	ORDEN PAPAS A LA FRANCESA 220 GR.	\$70
EXTRA QUESO MONTERREY JACK 40 GR.	\$60	ORDEN DE TOSTADAS 2 PIEZAS	\$25
EXTRA SALSA BAÑO MARÍA 120 GR.	\$25	ORDEN DE TOTOPOS EXTRAS 100 GR.	\$15
EXTRA SALSA RASURADA 120 GR.	\$25	PLÁTANOS FRITOS 300 GR.	\$95
GUARNICIÓN DE LA CASA 120 GR.	\$45	TORTILLAS DE HARINA 3 PIEZAS	\$25
ORDEN DE AGUACATE 100 GR.	\$45	ORDEN DE GUACAMOLE 120 GR.	\$70
ORDEN DE CHILES HABANEROS 120 GR.	\$15	SHOT DE OSTIÓN 1 PIEZA	\$45
ORDEN DE GALLETAS EXTRAS 3 PIEZAS	\$15	ORDEN DE CEREZAS 120 GR.	\$15
ORDEN DE JUGO DE LIMÓN 1 OZ.	\$15	EXTRA CALLO DE HACHA 30 GR.	\$120



CERVEZA

CORONA 355 ML.	\$50
CORONA 0.0 355 ML.	\$50
MODELO ESPECIAL 355 ML.	\$55
NEGRA MODELO 355 ML.	\$55
VICTORIA 355 ML.	\$50
STELLA ARTOIS 355 ML.	\$50
MICHELOB ULTRA 355 ML.	\$50
PACÍFICO 355 ML.	\$50
BARRILITO 355 ML.	\$50
SERVICIO DE CHELADA	\$15
SERVICIO DE MICHELADA	\$25
SERVICIO DE MICHELADA ROJA	\$30
MICHELADA PERLA (INCLUYE CERVEZA) 	\$130
PAQUETE CURES	\$180
CERVEZA LOCA	\$65
CHAROLA BOTANERA 6 PZAS.  (MODELO ESPECIAL O NEGRA MODELO)	\$550

SIN ALCOHOL

NARANJADA 355 ML.	\$50
LIMONADA 355 ML.	\$50
VASO DE AGUA DE SABOR 355 ML.	\$45
AGUA MARINA 355 ML.	\$60
JARRA DE AGUA 1 LT.	\$130
CLAMATO NATURAL 355 ML.	\$60
REFRESCO 355 ML.	\$45
TOPO CHICO 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.	\$35

APERITIVOS

	COPA	BOTELLA
FERNET BRANCA	\$160	N/A
CAMPARI	\$140	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 NERO	\$160	N/A
STREGA	\$220	N/A
CHARTREUSE AMARILLO	\$270	N/A
CHARTREUSE VERDE	\$280	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.
- **ARRECIFE DE KIWI** 250 ML. **\$90**
Bebida refrescante con notas cítricas de kiwi, piña y limón eureka, con un toque burbujeante.



TEQUILA

	COPA	BOTELLA
CENTENARIO PLATA 700 ML.	\$150	\$1,150
DON JULIO BLANCO 750 ML.	\$240	\$1,600
DON JULIO REPOSADO 700 ML.	\$270	\$1,890
DON JULIO 70 700 ML.	\$300	\$2,200
MAESTRO TEQUILERO BLANCO 750 ML.	\$240	\$1,840
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE 700 ML.	\$270	\$2,160
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 695 ML.	\$180	\$1,300
HERRADURA REPOSADO 750 ML.	\$240	\$1,700

VODKA

	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF 700 ML.	\$165	\$1,050
SMIRNOFF X1 700 ML.	\$165	\$1,200
SMIRNOFF ELECTRIC GUAVA 700 ML.	\$165	\$1,050
GREY GOOSE 750 ML.	\$270	\$2,100
ABSOLUT AZUL 750 ML.	\$165	\$1,250
STOLICHNAYA 750 ML.	\$180	\$1,150

GINEBRA

	COPA	BOTELLA
TANQUERAY 750 ML.	\$240	\$1,700
TANQUERAY BOSSA NOVA 750 ML.	\$270	\$1,900
BOMBAY SAPPHIRE 750 ML.	\$240	\$1,700
HENDRICK'S 750 ML.	\$345	\$2,250
SPEAKER 750 ML.	\$150	\$1,050

COGNAC

	COPA	BOTELLA
MARTELL VSOP 700 ML.	\$360	\$2,400
HENNESSY VS 700 ML.	\$330	\$2,100

BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES 5 700 ML.	\$160	\$1,050
TORRES 10 700 ML.	\$190	\$1,300
MAGNO 700 ML.	\$195	\$1,300

WHISKY

	COPA	BOTELLA
JW ETIQUETA ROJA 700 ML.	\$165	\$1,100
JW ETIQUETA NEGRA 750 ML.	\$330	\$2,100
JW ETIQUETA BLACK RUBY 750 ML.	\$360	\$2,400
BUCHANAN'S 12 750 ML.	\$315	\$2,100
OLD PARR 750 ML.	\$285	\$2,100
BLACK & WHITE 700 ML.	\$150	\$1,000
CHIVAS REGAL 12 700 ML.	\$270	\$2,100

BOURBON

	COPA	BOTELLA
JACK DANIEL'S 700 ML.	\$270	\$1,500

RON

	COPA	BOTELLA
CAPTAIN MORGAN 750 ML.	\$135	\$950
ZACAPA ÁMBAR 750 ML.	\$315	\$2,100
ZACAPA 23 750 ML.	\$345	\$2,400
BACARDI BLANCO 750 ML.	\$150	\$1,050
MATSALEM PLATINO 750 ML.	\$150	\$1,000
MATSALEM CLÁSICO 750 ML.	\$180	\$1,100
MATSALEM G.R. 15 AÑOS 750 ML.	\$210	\$1,400

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
OJO DE TIGRE JOVEN 750 ML.	\$225	\$2,200
AMARÁS JOVEN ESPADÍN 750 ML.	\$225	\$2,200
400 CONEJOS ESPADÍN 750 ML.	\$195	\$1,600
REAL DE LA TIERRA 750 ML.	\$165	\$1,700

