



**LA PERLA<sup>®</sup>**  
**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 PESCAZO 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!

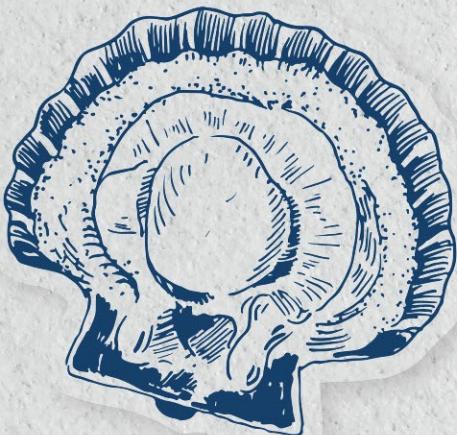
### TOSTADA DE AGUACHELLE BAÑADA 180 GR.

Aguachile culichi en una tostada. Báñala con cualquiera de nuestras salsas: marisquera, piña-habanero, roja, verde, playera o petrolera. \$90

ESPECIALIDAD

### TOSTADA EMBARAZADA 240 GR.

Antojo por excelencia, mezclamos camarón y pulpo, con un aderezo muy especial, sobre tostada de ajonjolí. \$190



## OSTRAS

### OSTIONES EN SU CONCHA 6 PZAS.

Ostiones frescos del Pacífico, servidos en su concha, con nuestra salsa rasurada hecha en casa. \$190

¡NUEVO!

### OSTIONES EN RASURADA SANGRITA 6 PZAS.

Ostiones frescos del Pacífico, con una reconfortante salsa de sangrita y un toque de habanero. \$210

ESPECIALIDAD

### OSTIONES ROCKEFELLER 6 PZAS.

Ostiones en su concha pochados, bañados en salsa Rockefeller y gratinados con queso monterrey, servidos sobre cama de arroz azafranado. \$260

¡NUEVO!

### OSTIONES ZARANDEADOS 6 PZAS.

Apetitoso platillo de ostiones bañados en salsa zarandeadas, directamente a nuestra parrilla, a fuego lento. \$230

¡NUEVO!

### OSTRA LORETO 1 PIEZA

Combinación de ostra, camarón y ceviche. Bañada en salsa de la casa, a elegir: rasurada de sangrita o salsa marisquera. \$195

¡NUEVO!

### OSTIONES OYSTER 3 PZAS.

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. \$150

¡NUEVO!

### ALMEJA LORETO REVOLCADA 1 PIEZA

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. \$135

¡NUEVO!

### SHOT DE OSTIÓN 1 PIEZA

Para revivir o tomar energía. Ostión fresco, servido en un shot con salsa marisquera. \$45

### ALMEJA REINA 1 PIEZA

El sabor del mar en una pieza de almeja. Pruébala acompañada de nuestras salsas para ostras. \$95

### ALMEJA CHOCOLATA 1 PIEZA

El sabor del mar en una pieza de almeja. Pruébala acompañada de nuestras salsas para ostras. \$60



# 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



### 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**



### 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**



### 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**



### AGUACHILE PIEDRA® 360 GR.

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

**\$270**



### 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.

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

**\$150**

### CEVICHE DE PESCADO 300 GR.

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

**\$140**

### CEVICHE SINALOENSE 300 GR.

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

**\$140**

### CEVICHE PERUANO LA PERLA 300 GR.

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

**\$140**

### TOSTI-CEVICHE 250 GR.

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

**\$150**

### CEVICHE REINA 1 PIEZA

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



**\$140**

### CEVICHE MAR Y COCO 360 GR.

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



**\$360**

### CEVICHE MAREA DE MANGO® 550 GR.

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



**\$320**



# 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!** **FRIJOLES 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 picoso.

**¡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.  \$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.

Chile jalapeño relleno de machaca de camarón o marlín, envuelto en tocino, servido en una tortilla con costra de queso Monterrey Jack.

\$70

## TACO GOBERNADOR 110 GR.

Tortilla asada al grill, rellena de machaca a elegir: camarón o marlín, gratinada con queso Monterrey Jack. Acompañada de frijoles charros.

\$70

¡NUEVO!

## QUESADILLA AHOGADA 180 GR.

Tortilla gratinada con queso Monterrey Jack, rellena de machaca de camarón o marlín. Bañada con una de nuestras salsas: 7 chiles, enchipotlada, chilipaya o salsa verde norteña.

\$90

## TACO AL AJILLO 120 GR.

Con machaca de marlín o camarón, bañado de un ajillo de la casa, con champiñones. Acompañado de frijoles refritos.

\$70

## TACOS SUDADOS 220 GR.

4 tacos de machaca de camarón o marlín. Con un toque de nuestro zarandeados, envueltos en hoja de plátano y acompañados con salsa martajada.

\$160

## TACO REBOZADO 100 GR.

El clásico rebozado con pescado o camarones, servido con pico de gallo, cebolla curtida y aderezo de chipotle.

\$70

¡NUEVO!

## TACO ESTILO BAJA 120 GR.

Tortilla zarandeadas a la parrilla, con camarón o pescado rebozado. Servido con aguacate y pico de gallo.

\$70

¡NUEVO!

## PESCADILLAS LA PERLA 140 GR / 2 PZAS.

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.

\$95

ESPECIALIDAD

## TACO PERLA 70 GR.

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.

\$70

¡NUEVO!

## ENCHILADAS CALLEJERAS 280 GR.

Tortillas rellenas de machaca de camarón o marlín. Bañadas en nuestras salsas del Chef.

\$135

\* 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.

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

\$190

## ESPECIALIDAD CALDO LARGO DE ROBALO 500 GR.

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.

✓25 min. \$260

## CHILPACHOLE DE CAMARÓN 450 ML.

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

\$200

## CHILPACHOLE DE MARISCOS 450 ML.

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

\$240

## SOPA DE MARISCOS 500 ML.

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

\$190

## SUERO DE TIGRE 250 ML.

Caldo de camarón, con toque huichol.

\$90

Acompañado de machaca de camarón y un camarón jumbo para pelar.

## INÉVOL 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 alcacarras fritas.

## SPAGUETTI FRUTTI DI MARE 450 GR.

\$225

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



# PLATOS FUERTES

## CAMARONES



### CAMARONES EMPANIZADOS 450 GR. \$275

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



### CAMARONES AL COCO 450 GR. \$275

Camarones empanizados con coco, acompañados de salsa de mango y salsa de tamarindo.



### CAMARONES AL MOJO DE AJO 450 GR. \$275

Camarones con o sin cáscara. Bañados de mojo de ajo o al ajillo.



### CAMARONES AL AJO ARRIERO 450 GR. \$275

Camarones con o sin cáscara. Bañados en nuestra receta secreta de ajo arrero, con un toque picante de salsa dragón.



### CAMARONES ENCHILPAYADOS 450 GR. \$275

Camarones con o sin cáscara. Bañados en salsa de chilipaya, sazonada por el Chef, con un toque de vino blanco y especias, ligeramente picante.



### CAMARONES ENCHIPOTLADOS 450 GR. \$275

Camarones con o sin cáscara. Sazonados con salsa chipotle estilo del Pacífico.



### CAMARONES A LOS 7 CHILES 450 GR. \$275

Camarones con o sin cáscara. Bañados de nuestra salsa picante hecha de 7 chiles.



### CAMARONES AL AJILLO 450 GR. \$275

Camarones con o sin cáscara. Sazonados con nuestro ajillo hecho de guindillas de chile guajillo, con champiñones.



### 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 PELEAR 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 arrero.

### 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.

### 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



# 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: zarandead, mojo de ajo, tres chiles, ajo arriero, empanizado, a la plancha, al ajillo, enchipotlado, 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.

¡NUEVO!

### SALMÓN AL AJO ARRIERO 450 GR. ~30 min. \$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. ~30 min. \$320

Acompañada de 2 guarniciones de la casa.

Preparaciones a elegir: frita, a la parrilla, a la plancha, mojo de ajo, zarandead, 3 chiles, ajo arriero, al ajillo, empanizada, enchipotlada, o enchilpayada.

~30  
min.

### 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, zarandead, 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

~25  
min. \$495

### PULPO A LAS BRASAS GRANDE 600 GR.

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.

~25  
min. \$495

Suave pulpo cocinado a fuego lento en la parrilla, sazonado con nuestro clásico zarandead, 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, alcacarras salteadas con vino blanco y bañadas en salsa de tomate.

### PULPO EN SU TINTA 600 GR.

\$390

Acompañado de alcacarras, 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.

~20  
min. \$290

Flameamos la piña en tu mesa, 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.

25 min. \$130

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

## 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.

## 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

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



# ADICIONALES

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



# CERVEZA

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

# SIN ALCOHOL

<b>NARANJADA</b> 355 ML.	\$50
<b>LIMONADA</b> 355 ML.	\$50
<b>VASO DE AGUA DE SABOR</b> 355 ML.	\$45
<b>AGUA MARINA</b> 355 ML.	\$60
<b>JARRA DE AGUA</b> 1 LT.	\$130
<b>CLAMATO NATURAL</b> 355 ML.	\$60
<b>REFRESCO</b> 355 ML.	\$45
<b>TOPO CHICO</b> 355 ML.	\$45
<b>B:OOST</b> 235 ML.	\$60

# CAFÉ

<b>AMERICANO</b> 240 ML.	\$40
<b>CAPUCHINO</b> 240 ML.	\$47
<b>CORTADO</b> 240 ML.	\$45
<b>ESPRESSO</b> 60 ML.	\$40
<b>LATE</b> 240 ML.	\$49
<b>LECHERO</b> 240 ML.	\$49
<b>CAPUCHINO 43</b> 240 ML.	\$120
<b>CAPUCHINO BAILEYS</b> 240 ML.	\$120
<b>CAPUCHINO MARTINI</b> 240 ML.	\$120
<b>TÉ</b> 240 ML.	\$35

# APERITIVOS

	COPA	BOTELLA
<b>FERNET BRANCA</b>	\$160	N/A
<b>CAMPARI</b>	\$140	N/A
<b>CINZANO ROSSO</b>	\$170	N/A

# DIGESTIVOS

<b>BAILEYS</b>	\$140	N/A
<b>ANÍS CHINCHÓN DULCE</b>	\$120	N/A
<b>ANÍS CHINCHÓN SECO</b>	\$120	N/A
<b>SAMBUCA VACCARI BLANCO</b>	\$150	N/A
<b>SAMBUCA VACCARI NERO</b>	\$160	N/A
<b>STREGA</b>	\$220	N/A
<b>CHARTREUSE AMARILLO</b>	\$270	N/A
<b>CHARTREUSE VERDE</b>	\$280	N/A
<b>JAGERMEISTER</b>	\$170	\$1,200
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	\$185	N/A
<b>FRANGELICO</b>	\$175	N/A
<b>LICOR DEL 43</b>	\$180	N/A
<b>HPNOTIQ</b>	\$230	\$1,800
<b>KAHLÚA</b>	\$150	N/A



# MIXOLOGÍA DE LA CASA

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



## MIXOLOGÍA 0.0

<b>MAREA DE CORAL</b> 250 ML.	\$90
Concentrado de frambuesas y jugo de pepino, con limón y un toque de hierbabuena.	

<b>ANZUELO ROJO</b> 250 ML.	\$90
Concentrado de jamaica, jugo de arándanos y jarabe natural.	

<b>ARRECIFE DE MARACUYÁ</b> 250 ML.	\$90
Compota de maracuyá, jugo de mango y jarabe natural.	

<b>ARRECIFE DE KIWI</b> 250 ML.	\$90
Bebida refrescante con notas cítricas de kiwi, piña y limón eureka, con un toque burbujeante.	



# ● COPEO TRIPLE ●

PAGA 1, TOMA 3

## 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

## 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

## 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

## 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
MATUSALEM PLATINO 750 ML.	\$150	\$1,000
MATUSALEM CLÁSICO 750 ML.	\$180	\$1,100
MATUSALEM 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

