

## ENTREMESSES FRÍOS

**Camarones en aguachile tradicional** 110 gr  
Ahogados en limón y nuestra mezcla de chiles. Rodajas de pepino y cebolla.

**Ceviche al hinojo** 130 gr  
Con jícama, chile serrano, cebolla morada, hinojo y aceite de oliva.

**Calamar relleno Tokio** 120 gr  
Relleno de ensalada de cangrejo y arroz con salsa de anguila y ajonjolí

**Pescado ahogado corte sashimi**  
Ahogado en jugo de limón, cebollín, chile serrano, salsa soya y chiltepín.  
Salmón 120 gr  
Atún 120 gr  
Pulpo 120 gr  
Robalo 120 gr  
Callo 120 gr

**Ceviche al coco** 150 gr  
Aji amarillo y leche de coco. Cubos de aguacate, cebolla morada y chile caribe.

**Atún togarashi** 150 gr  
Láminas de atún sellado con togarashi sobre salsa bandera con mango y leche de tigre oriental.

**Ceviche verde** 150 gr  
De pescado con aguacate, chile jalapeño tatemado, chile serrano, cilantro, aceite de oliva y jugo de limón.

**Ceviche latino** 150 gr  
Atún, aji amarillo, rocoto, puré de aguacate y arroz inflado. Pepino y cebollín. Reducción de soya.

**Carpaccio** 130 gr  
de Robalo, Atún o Salmón  
Cubierto con láminas de queso parmesano, rodajas de tomate, hierbabuena y vinagreta balsámica.

**Sashimi al cilantro** 100 gr  
Corte fino de pescado sobre espejo de salsa de cilantro y vinagreta de ajonjolí y soya. Láminas de aguacate.

**Tiradito Salmón y Atún** 140 gr  
Salmón y atún con vinagreta de jengibre y cilantro. Aros de calamar crujiente y aguacate.

**Bubu Arare** 100 gr  
Láminas de atún con vinagreta de cebolla morada y aceite de uva, arroz inflado, cilantro y chile serrano.

**Ceviche de atún y pulpo** 150 gr  
Con vinagreta de chiles peruanos y piconcillo. Cacahuete tostado emulsión de chiles verdes y aguacate. Acompañado de chips de papa frita regional.

**Tártara de salmón** 140 gr  
Con vinagreta de wasabi, alcaparras y cebolla morada.

**Salmón en salsa de cítricos** 100 gr  
corte fino de salmón con puré de ajo, jengibre y cebollín. Sellado con aceite de ajonjolí.

**Maguro jalapeño** 150 gr  
Atún marinado en salsa de jengibre y soya, alga nori, chiles asados y ajonjolí.

**Tostadas de atún** 100 gr (2 piezas)  
Con aderezo de chipotle, aguacate y poro crujiente.

**Tostadas de atún alegría** 120 gr (2 piezas)  
con mayonesa acevichada, emulsión de aji amarillo, cebolla morada, aguacate y leche de tigre oriental. Sobre won ton crujiente.

**Ceviche Peruano** 150 gr  
Con camote, cebolla morada, cilantro y cancha andina. Emulsión de aji amarillo y rocoto.

**Sashimi serranito** 100 gr  
Corte fino de pescado con vinagreta de ajonjolí y láminas de chile serrano.

**Aguachile verde de camarón** 140 gr  
ahogados en aguachile de chiles verdes, cilantro y limón.

**Ceviche thai** 150 gr  
de salmón y atún con leche de coco, hierbabuena, poro frito y jalapeño. Hoja de arroz crujiente.

**Tacos Falsos** 130 gr (3 piezas)  
tortilla de jícama, camarón tempura, ensalada de col morada, chiles tatemados y mayonesa de salsa de ostión.

**Torres de salmón** 100 gr (4 piezas)  
con espárrago y aguacate. Envueltos en papel arroz y salsa Sinaloa de soya y ajonjolí.

**Torre de mariscos** 240 gr  
camarón cocido y crudo, pulpo, caracol, atún, aguacate y pepino con nuestra salsa negra con chiles regionales y tomates.

**Aguachile de Res** 160 gr  
Láminas de rib eye sellado a las brasas. Aguachile tatemado, cebolla morada, tomate cherry, pepino y aguacate.

## EN TEMPORADA

Sujetos a disponibilidad

**Callo de hacha** 160 gr

Jaiba fresca 160 gr

Caracol 140 gr

Almeja Chocolate (Pieza)

Abulón 120 gr

Hamachi

Langostinos

King Crab

Langosta

Totoaba de Cultivo

2.15 /gr lonja

## ENSALADAS

**Aguacate relleno**  
De ensalada con mayonesa lechuga y chile jalapeño.

Mixto 250 gr

Atún 250 gr

Camarón 250 gr

Jaiba 250 gr

**Tres Lechugas** 120 gr  
Atún sellado en ajonjolí negro, nuez caramelizada, arándanos y vinagreta de mostaza y miel.

**Caprese** 120 gr  
Tomate, queso mozzarella y hierbabuena con vinagreta balsámica.

Platillos en rojo: Los favoritos de nuestros clientes.

## ENTRADAS CALIENTES

**Toritos de marlín o camarón** (4 piezas) 170 gr  
Chiles caribe rellenos de marlín o camarón preparados con salsa de soya y limón.

**Taquitos** (3 piezas)  
Marlín con queso 160 gr  
Camarón con queso 160 gr

**Taquitos de pulpo** (3 piezas) 160 gr  
En tortilla de harina preparados con nuestra mezcla de chiles y salsas negras.

**Flautas de camarón al cilantro** (4 piezas) 210 gr  
Estilo regional, con verduras acompañadas de consomé de camarón.

**Rollitos de atún** 170 gr  
Con aguacate, ralladura de vegetales frescos. Mayonesa de chipotle y sri racha en tortilla de harina.

### OSTIONES

**Rockefeller** (3 piezas) 480 gr  
Con espinacas a la crema de vino blanco y tocino crujiente. Gratinados en horno de leña.

**Provenzal** (3 piezas) 480 gr  
a las brasas. Con mermelada de tomate y tocino.

**Mediterráneos** (3 piezas) 480 gr  
Con vino blanco, mantequilla, ajo y perejil

**Tacos de Soft shell crab** (2 piezas) 200 gr  
con alioli de chipotle y salsa bandera con aguacate y mango (en temporada).

**Tacos al pastor** (3 piezas) 170 gr  
de pescado, con cilantro, cebolla morada y chile serrano. Acompañado de puré de piña.

**Al ajillo** 210 gr  
con chile guajillo y salsa negra de casa.  
Camarón  
Pulpo  
Cazuela mixta

**Chicharrones al chiltepín** 210 gr  
Crujiente y preparado con aceite de ajonjolí picoso y cebollín.  
Calamar  
Camarón  
Pulpo

**Carnitas de atún** 200 gr  
Marinadas con jengibre y salsa soya, fritas y acompañadas de guacamole y salsa bandera.

**Pescadillas** (3 piezas) 200 gr  
masa de maíz y salsa roja regional. Rellenas de machaca de marlín o camarón.

**Costreña** (1 pieza) 150 gr  
Costra de queso, tortilla recién hecha. Salsa diabla o poblana. Con cebolla morada y cilantro.

Camarón  
Langostino  
Cabrería  
Langosta (en temporada)

**Tártara de atún portobello** 160 gr  
Salteado de atún, mango y portobello. Queso de cabra y reducción de balsámico.

**Taquitos de Rib-Eye** 150 gr  
Apibilados, con chile "güerito", cilantro y cebolla morada acompañados con salsa verde.

**Rib fingers glaseados en tamarindo** 180 gr  
Con salsa de tamarindo, cebollín crujiente y bubu arare, acompañado de aderezo de cilantro.

**Vampiros borrachos** 190 gr  
Tostadas gratinadas con rib eye, base de frijol y espinacas. Bañadas con salsa borracha.

**Tacos de cabrería y tuétano** (3 piezas) 210 gr  
Cabrería con tuétano asado. Cebolla crujiente con salsa roja y guacamole.

## MARISCADA FRÍA Ó CALIENTE

Preparada para 2 o más personas.  
Precio de acuerdo a platillos seleccionados.

## COCTELES

**Campechana de mariscos** 110 gr  
Pulpo, camarón, pescado y ostión con caldo de camarón sazonado con chiles regionales. Acompañado de aguacate y cebolla o estilo carreta.

**Coctel Tradicional**  
Pulpo 110 gr  
Camarón 110 gr

**Ceviche al chile de árbol**  
Con cebolla morada, pepino y chile de árbol.  
Camarón 120 gr  
Pescado 120 gr

**Ceviche Tradicional**  
Camarón 120 gr  
Pescado 120 gr

**Ostión en su concha** (pieza)

## SOPAS

**Tradicional** 270 gr  
Fondo de pescado, tomate, hierbas.  
Pescado  
Camarón  
Mariscos

**De albóndigas de camarón** 270 gr  
De camarón y arroz en caldo.  
Base de camarón y tomate.

**Caldo especial** 270 gr  
Filete de pescado, camarón, chile serrano y huevo escalfado.

**Chilpachole** 270 gr  
Caldo de pescado, mariscos de su selección, sazonado con tomate, epazote y chipotle.  
Pescado  
Jaiba

**Sopa de aleta de atún** 270 gr  
Fondo de pescado, aleta de atún y trozos de pescado.

## FILETES

**Salmón alcarrado** 240 gr  
A la plancha con alcaparras a la mantequilla y aceite de oliva. Con gajos de papas fritas y salsa tártara.

**Filete con camarones en salsa de jamaica** 240 gr  
Salsa dulce de jamaica y puré de papa.

**Salmón en salsa de 3 quesos** 240 gr  
Con barniz de chipotle.

**Atún pimienta** 240 gr  
Sellado con pimienta. Salsa miso.

**Al cilantro** 240 gr  
Sobre cubos de cebolla y tomate con salsa ligera de vino blanco y cilantro.

**Rollo Tropical** 240 gr  
De pescado relleno de camarón, pulpo y plátano macho. Albardado, con salsa de tomate.

**Portugués** 240 gr  
Camarón, hojuelas de ajo, chile serrano, y salsas negras al vino blanco.

**Medallones al vino blanco** 240 gr  
Al vino blanco y perejil.

**Mar y Tierra** 240 gr  
Cabrería y camarones con acelga y mole.

**A la miel con plátano y calabaza** 240 gr  
Con plátano macho y calabaza a la plancha, salsa de miel y jengibre.

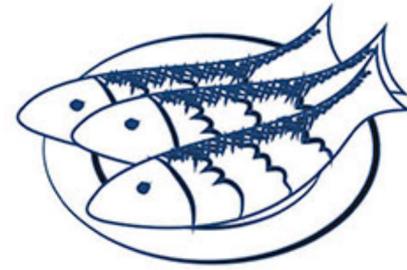
**Canela Jengibre** 240 gr  
Filete de pescado con camarones montados sobre una cama de arroz y vegetales asados en salsa miso con canela y jengibre.

**Filete Caribe** 240 gr  
Con camarones, salsa de chiles caribe con salsa de soya, jugo de limón y mantequilla

**Salmón al mezquite** 240 gr  
Ahumado en casa con mezquite regional. Sobre penne con crema de té de limón, listones de espárrago, calabaza y ejote.

**Con champiñones y aceite de ajonjolí picoso** 240 gr  
Con champiñones y cebollín preparados con aceite de ajonjolí picoso y salsa soya.

**En salsa de ciruela** 240 gr  
con camarones, cubos de cebolla morada y pimienta verde. Salsa de ciruela y jengibre.



**Zakana karage** 240 gr  
Láminas de pescado fritas y marinadas con nuestra salsa de jengibre. Sobre espinaca crujiente. Con ponzu de chiles toreados.

**California** 240 gr  
Con camarón y pulpo salteados con chile caribe, de árbol, serrano y cilantro, salsa de vino blanco y salsas negras.

**Al vapor con jengibre** 240 gr  
Con salsa de soya, cebollín y aceite de ajonjolí.

**A Las finas hierbas** 240 gr  
Aceite de oliva y vino blanco.

**Zakana Asia** 240 gr  
Con pimientos y champiñones. Germen de soya, frituras de ajo y chile de árbol en salsa de soya y sri racha.

**Chardonnay** 240 gr  
Con champiñón, espárrago y tomate cherry en salsa cremosa de tomate al vino blanco sobre puré de papa.

**Atún Tapenade** 240 gr  
Sellado y acompañado de tapenade de la casa y tomate cherry.

**Filete miel portobello** 240 gr  
Marinado en aderezo de miel y hierbabuena. Con portobello relleno de tres quesos a las brasas.

**Salmón néctar de agave** 240 gr  
Con fettuccine y listones de calabaza y zanahoria en salsa de chile pasilla y néctar de agave.

**Filete salteado** 240 gr  
Con pimiento amarillo, tomate escalfado y cebolla morada. Salsa de soya, yuzu y aji amarillo. Con gajos de papas fritas.

**Tacu tacu de mariscos** 240 gr  
Tortilla de arroz y frijoles con salteado de camarón, calamar y pulpo en salsa cremosa de chile guajillo y salsa criolla.

**Filete mulato** 240 gr  
Horneado a las brasas en salsa de chiles mexicanos y chorizo, acompañado de arroz con frijoles, plátano macho y aguacate.

## PESCADO

\$52 /g  
\$1.2/g Totoaba

Deshuesado

Banderilleado (\$45 / banderilla)

Frito / Tronchado

Frito en chicharrones

Encebollado

Al vapor

Fileteado estilo Tailandés

A la veracruzana

Zarandeado

## CAMARONES

**A la diablo** 210 gr  
Con crema al vino blanco y chipotle

**Al gratin con salsa poblana** 210 gr  
Salsa de chile poblano, gratinados.

**Al vino blanco** 210 gr  
Con perejil y finas hierbas.

**A la papa en salsa de mango** 270 gr  
Rellenos de salmón, queso crema y aguacate envueltos en espiral de papa frita. Sobre espejo de salsa de mango.

**En salsa de jamaica** 210 gr  
Salteados con mantequilla. Salsa dulce de jamaica y puré de papa.

**Camarones roca** 230 gr  
Tempura con mayonesa spicy, cebollín y togarashi.

**Almendrado en salsa Tailandesa** 230 gr  
Con crema de almendra y salsa tailandesa.

**Camarones Fuji** 230 gr  
En tempura y rellenos de salmón, queso crema y aguacate, con salsa cremosa de togarashi y sri racha.

**En salsa de ostión** 220 gr  
Con pimienta verde, cebolla, zanahoria y calabaza. Salsa de ostión y arroz blanco.

**Crujientes en salsa de cacahuete** 230 gr  
Fritos con panko. Con fideo de arroz salteado con vegetales. Salsa de cacahuete.

**En salsa coral** 220 gr  
Fritos en salsa de ostión y chiles peruanos. Salsa criolla.

**Dulces** 220 gr  
Tempura con aderezo de naranja, nuez garapiñada, perlas de melón, cebollín y ajonjolí.

**Camarones al tequila** 220 gr  
Con crema al vino blanco, mostaza, y cebollín, flameados con tequila.

## PULPO

**En salsa de 3 chiles** 210 gr  
Tentáculos crujientes, montados sobre una salsa de tres chiles. Con chicharrón, aguacate y cilantro.

**Al mojo de ajo** 210 gr  
Con mantequilla, aceite de oliva y ajo finamente picado.

**Empanizado** 210 gr  
Frito con pan molido.

**En Mantequilla** 210 gr  
y rodajas de limón.

**Pulpo norteño** 210 gr  
Con rodajas de papa, chiliorio y salsa verde. Aderezo de chiles, tortillas de harina.

**Enhierbado** 210 gr  
Marinado con aceite de oliva, hierbas y salsas negras. Acompañado de olanes de calabaza y puré de coliflor con chiltepín.

**Fetuccine Chardonnay** 350 gr  
Con salmón, camarón, champiñón, espárrago y tomate cherry en salsa cremosa de tomate al vino blanco.

**Espagueti con mariscos** 350 gr  
Con pulpo y camarón en salsa napolitana.

**Fetuccine a la crema de chipotle** 350 gr  
Con camarón en salsa cremosa de queso con chipotle.

**Fetuccine Primavera** 350 gr  
Con salmón, camarón, champiñón, pimientos y espárragos salteados en aceite de oliva y hierbas.

**Fagottini** 300 gr  
Rellenos de atún, aceituna y queso crema. Salsa cremosa de tomate y brandy.

## PASTAS

## LOS TRADICIONALES DE LA REGIÓN

**Empanizados** 240 gr  
Frito con pan molido

**Rancheros** 240 gr  
Con cebolla, tomate y chiles anaheim.

**Al mojo de ajo** 240 gr  
Con mantequilla, aceite de oliva y ajo finamente picado.

**Relleno de queso** 240 gr  
Albardados. A la plancha o a las brasas.

**Zarandeado** 240 gr  
Marinado con adobo de chile guajillo y especias. A las brasas.

**Encbollado** 240 gr  
Con cebolla a la mantequilla.

**Choros** 240 gr  
Trozos de pescado con salsa de cebolla, tomate y chile.

**Chicharrones de Pescado** 240 gr  
Trozos de pescado empanizado.

**En salsa de chiltepín** 240 gr  
Salsa de tomate y chiltepín silvestre.

FILETECAMARÓN

**Combinación a la plancha** 240 gr  
Pulpo, camarón y pescado con pimientos cebolla y champiñón asados a la plancha.

**Jurel estilo caguama** 240 gr  
Con aleta de atún, cocinado lentamente con tomate, cebolla y chile jalapeño. (sujeto a disponibilidad)

**Estofado de pescado y aleta de Atún** 240 gr  
Con buche de pescado, cocinado lentamente con tomate, cebolla y chile jalapeño. (sujeto a disponibilidad)

**Machacas**  
Con chile anaheim, tomate y cebolla.  
De Marlin 180 gr  
De Pescado 180 gr  
De Camarón 180 gr

**Chiles rellenos**  
Rellenos de machaca, con salsa de tomate y plátano macho.  
De Marlin 200 gr  
De Jaiba 200 gr  
De Camarón 200 gr

## CORTES

**Rib Eye**  
Choice (usda) 0.98/gr  
Prime (usda) 1.55/gr

**New York Prime** 1.1/gr

**Cabrería** 300 gr 320

\* Favor de indicarle a su mesero el termino de su corte y si prefiere algún método específico de preparación.

## SUSHIS

### FARALLON ESPECIAL

Callo de hacha, queso crema y pepino por dentro. Envuelto con aguacate y coronado con Tampico. Masago y ajonjolí.

### SONORA MAKI

Cangrejo, queso crema y aguacate por dentro. Cubierto con empanizado de camarón y coronado de Tampico.

### SPIDER ROLL

Soft shell crab crujiente por dentro. Aguacate, mayonesa de chipotle y cebollín por fuera.

### CRAB ROLL

Queso crema, pepino y aguacate por dentro. Cubierto con cangrejo, tempura y coronado con salsa de anguila y ajonjolí.

### COLORADO ROLL

Camarón, aguacate y pepino por dentro. Envuelto con queso crema, cangrejo y ajonjolí.

### ROCK ROLL

Atún spicy y pepino por dentro. Envuelto con aguacate y coronado con trozos de camarón roca y sri racha.

### RENGO ROLL

Atún spicy, aguacate y pepino por dentro. Coco frito y salsa de tamarindo por fuera.

### DOBLE TUNA

Aguacate, pepino y chile jalapeño toreado por dentro. Por fuera atún spicy y atún crujiente. Sri racha y salsa de anguila.

### GUAYMAS ROLL

Camarón, pepino y aguacate por dentro. Envuelto en pulpo, queso crema y salsa de anguila.

### MAZATLAN ROLL

Camarón tempura, espárrago y aguacate por dentro. Togarashi, cebollín, mayonesa de chipotle y salsa de anguila por fuera.

### MANGO ROLL

Camarón empanizado, pepino y queso crema por dentro. Cubierto de mango y aguacate.

### CHEESE SPICY

Camarón, cangrejo y queso crema por dentro. Envuelto con queso crema y queso manchego gratinado. Coronado con aderezo spicy.

### CURRY MAKI

Camarón empanizado por dentro. Cubierto con cebollín, condimentado de salmón, gotas de curry y salsa de anguila.

### TEKAMAKI

Salmón y robalo por dentro. Cubierto con atún y salsa ligera de wasabi, coronado de cebollín.

### TOPOLOBAMPO ROLL

Camarón cocido, salmón, cangrejo, atún spicy y aguacate envuelto en pepino. Gotas de sri racha y salsa de anguila. (sin arroz)

### BRAVO ROLL

Aguacate, pepino y atún por dentro. Calamar frito, mayonesa, ajonjolí, cebollín, ajonjolí mixto y salsa sinaloa por fuera.

### LA TARRAYA

Callo, aguacate, pepino y cangrejo por dentro. Atún por fuera, coronado con callo spicy, camarón empanizado y salsa de anguila.

### KANI ROLL

Atún, pepino, camarón empanizado por dentro. Kani spicy, camarón empanizado, aguacate, sri racha, anguila y ajonjolí por fuera.

### POKE BOWL 230 gr

Carpa de arroz con ponzu, camarón roca, manzana verde con aderezo de chiles, atún al ajonjolí y aguacate.

### SUSHI BOWL 230 gr

Carpa de arroz a vapor. Tártara de atún marinado en soya, jengibre y miel. Ajonjolí negro, aguacate, cebollín, aderezo de chipotle y alga nori.

Si desea que su rollo sea preparado con ingredientes a su gusto indíquelo a su mesero. (Maki 10 pza.) 200gr

## PARA ACOMPAÑAR

### Arroz del Pescador 240 gr

Con camarón, pulpo, germen de soya, apio, pimientos y salsa soya. Estilo regional.

### Arroz Yakimeshi 180 gr

El clásico japonés. Camarón, pulpo y calabaza, zanahoria y salsa de soya.

**Combinación de vegetales a las brasas** 280 gr

**Champiñones al ajillo** 180 gr

**Espárragos con crema al vino blanco** 80 gr

**Guacamole** 150 gr

## Whiskey

Buchanans Select 15  
Buchanas 12  
Buchanas 18  
Buchanas Red Seal  
Bulleit  
Chivas Regal 12  
Chivas Regal 18  
Glenfiddich 12  
Glenfiddich 15  
Glenfiddich 18  
Glenmorangie 12  
Jack Daniel's  
JW Etiqueta Azul  
JW Etiqueta Dorada  
JW Etiqueta Negra  
JW Etiqueta Platinum  
JW Etiqueta Verde  
Old Par 12  
Singleton  
The Glenlivet 12  
The Glenlivet 15  
The Glenlivet 18  
The Macallan 12  
The Macallan 18  
The Macallan Rare Cask  
The Macallan Sienna

## Ron

Appleton Estate  
Appleton Special  
Bacardi Blanco  
Capitan Morgan Spiced

Dos Maderas 5+3  
Flor de Caña 12 años  
Havana 7  
Matusalem 15  
Matusalem 18  
Matusalem Clásico  
Matusalem Platino  
Zacapa 23 años  
Zacapa Ámbar  
Zacapa X-O

## Vodka

Absolut Azul  
Belvedere  
Ciroc  
Crystal Head  
Grey Goose  
Ketel One  
Stolichnaya

## Brandys

Gran Duque de Alba  
Terry Centenario  
Torres 10  
Torres 15  
Torres 20

## Cognacs

hennessy vsop  
hennessy xo  
remy martin vsop

## Mezcal

400 Conejos  
Alipus San Andrés  
Alipus San Baltazar  
Gusano Rojo  
Koch Espadin  
Koch Tobasiche  
Los Danzantes Azul Joven  
Los Danzantes Reposado  
Unión Joven

## Gin

Bombay Sapphire  
Bulldog  
Hendricks  
Monkey 47  
Tanqueray  
Tanqueray 10

## Creemas y Licores

1921  
Absinth Verde  
Agavero  
Amaretto Di Saron  
Amargo de Angostura  
Amarula  
Baileys Original  
Campari  
Chartreuse Amarillo  
Chartreuse Verde  
Cherry Marnier  
Chinchon Dulce

Chinchon Seco  
Cointreau  
Damiana Guaycura  
Drambuie  
Dubonnet  
Duque de Alba Crema  
Fernet Branca  
Ferreira  
Frangelico  
Galiano  
Grahams 20  
Gran Marnier Rojo  
Granada Pama  
Hipnotic  
Jaggermeister  
Kahlua  
Licor 43  
Limoncello Strega  
Pacharan Navarro Zoco  
Pernod  
Sambuca Blanco  
Sambuca Negro  
Sheridan  
Strega  
Suntory Plum Dew  
Why & Mel

## Otros

Bacanora Aguamiel  
Pisco Capel  
Sake  
Sake de Lichi

## Tequila

**1800 Cristalino** \$121.00

**1800 Reposado** \$93.00

**1800 Rva Ant Añejo** \$113.00

**7 Leguas Blanco** \$93.00

**7 Leguas Reposado** \$105.00

**Casa Dragones Blanco** \$205.00

**Casa Dragones Joven** \$541.00

**Cazadores Reposado** \$74.00

**Centinela Blanco** \$79.00

**Centinela Reposado** \$89.00

**Don Julio 1942** \$341.00

**Don Julio 70** \$127.00

**Don Julio Añejo** \$121.00

**Don Julio Blanco** \$93.00

**Don Julio Real** \$681.00

**Don Julio Reposado** \$113.00

**Don Julio Reposado Claro** \$121.00

**Gran Centenario Añejo** \$105.00

**Gran Centenario Plata** \$84.00

**Gran Centenario Reposado** \$93.00

**Herradura Antiquo Reposado** \$89.00

**Herradura Añejo** \$121.00

**Herradura Blanco** \$93.00

**Herradura Reposado** \$97.00

**Herradura Ultra** \$121.00

**Hornitos Reposado** \$84.00

**Maestro T. Añejo** \$121.00

**Maestro T. Blanco** \$89.00

**Maestro T. Dobbel Diamante** \$121.00

**Maestro T. Reposado** \$97.00

**Patron Añejo** \$157.00

**Patron Reposado** \$133.00

**Patron Silver** \$121.00

**Reserva de la Familia Añejo** \$287.00

**Reserva de la Familia Platino** \$121.00

**Sauza Hornitos Reposado** \$89.00

**Tesoro Don Felipe Añejo** \$147.00

**Tesoro Don Felipe Blanco** \$133.00

**Tesoro Don Felipe Reposado** \$133.00

**Tradicional Plata** \$79.00

**Tradicional Reposado** \$84.00

**Tres Generaciones Añejo** \$121.00

**Tres Generaciones Plata** \$89.00

**Tres Generaciones Reposado** \$97.00



**Pie de Guayaba 190 gr**

Con queso y mermelada de guayaba.



**Flan de Casa 170 gr**

¡Nos distingue desde 1961!

**Tarta Tosca 230 gr**

Tartita de almendras, manzana y caramelo. Acompañada de helado de vainilla.



**Pastel de tres leches 230 gr**

Pastel esponjoso bañado en una mezcla de tres tipos de leche. Coronado con crema batida, coco y nuez.

**Crepas de cajeta o nutella 170 gr**

Flameadas con amaretto, acompañadas de helado de vainilla.

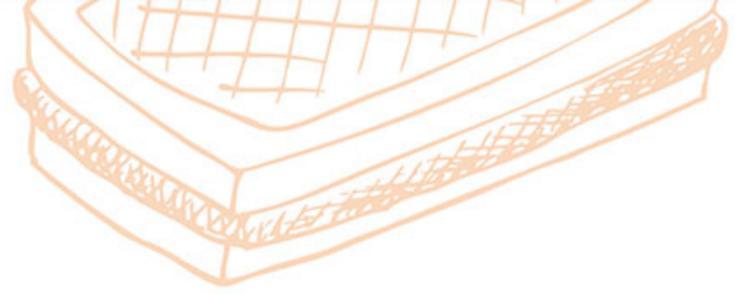
**Pastelito de Chocolate 210 gr**

Tibio con centro suave acompañado de helado de pitahaya. (15 min)



**Pie de plátano 230 gr**

Con crema de vainilla, cajeta y nuez. acompañado de helado de vainilla.



**Pie de Limón 210 gr**

Galleta de vainilla, crema de limón horneada y nuestra mezcla de limón con queso. Salsa cítrica de fresa y helado de yogurt.

**Crème Brulée 80 gr**

Crema quemada de vainilla mexicana, superficie de caramelo crujiente y frutos rojos.

**Mostachón de nuez 230 gr**

Con cremoso de queso, helado oculto, compota de frutos rojos y ralladura de chocolate Carlos V.

**Cheesecake de mango y fresa 180 gr**

Con mermelada y trozos de mango y frutos rojos. Crumble de coco y almendra.

