

SOPAS

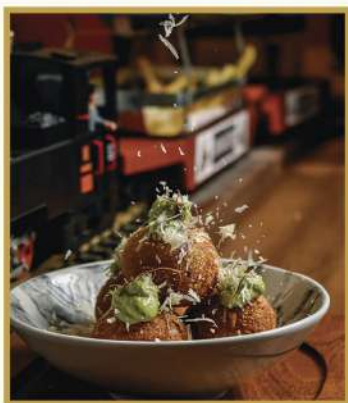


CREMA DE MEJILLÓN Y ALMEJA
Ligera crema de mejillones al vapor, tártara de mejillones, almejas, pepino, hinojo y pernod. (300 g) – \$ 185

SOPA DE CEBOLLA
Cebolla amarilla con vino blanco y crostini con mix de quesos. (300 g) – \$ 105

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO
Jitomate rostizado, jamón serrano, perlas de queso de cabra con un toque de aceite de albahaca. (300 g) – \$ 125

ENTRADAS



EMPANADAS ARGENTINAS
*Carne - Espinaca con Queso
Elote con Queso - Jamón con Queso
(110 g c/u) – \$ 75*

FONDUE
Mix de quesos, cabra, mozzarella, monterrey desglasados en vino blanco al momento, servido en pan rústico y hierbas de temporada. (210 g) – \$ 300

PERLAS TRUFADAS
Perlas de papa con jamón serrano, queso manchego, cremoso de aguacate, alioli de siracha y brotes. (200 g) – \$ 135

CALAMARES FRITOS
Empanizados en panko y marinados en concentrado de camarón con arugula, perlas de queso de cabra, aceitunas negras de Kalamata y salsa pomodoro. (150 g) – \$ 145

CARPACCIO DE BETABEL
Finas láminas de betabel amarillo y rojo con aderezo de mango y jengibre, acompañado de arugula baby, queso de cabra, palanqueta de frutos secos y glaze de balsámico trufado. (120 g) – \$ 95

MAC&CHEESE
Macarrones con salsa Cheddar amarillo, panko, queso monterrey, trozos de tocino y cebollín. (200 g) – \$ 150

DRAGON BALLS
Perlas de arroz gohan empanizadas, rellenas con salmón y queso philadelphia, acompañadas de salsa soya roshi con aderezo de mayo sriracha y cebollín. (200 g) – \$ 150

TOSTADA DE ATÚN
Trozos de atún aleta amarilla marinada en cítricos y salsa ponzu picante con aceite de ajonjolí, cebolla morada, rábano negro, cremoso de aguacate y brotes de cilantro. (150 g) – \$ 130

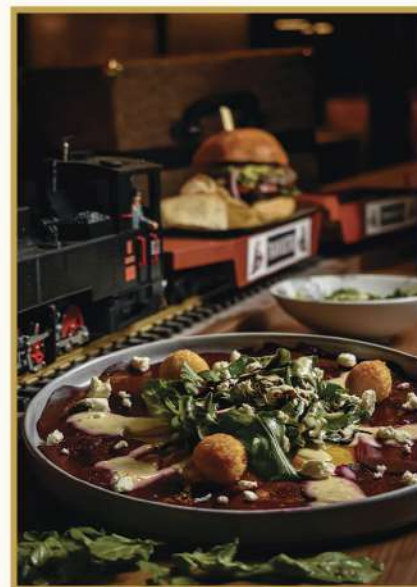
FISH & CHIPS
Filetes de pescado Esmedregal rebosados con tempura, limón meyer y salsa pomodoro. (150 g) – \$ 230

CARPACCIO DE RES
Finas láminas de filete de res, arúgula, alioli de ajo, aceituna Kalamata negra, cebolla morada, poro frito y alcaparrón. (150 g) – \$ 260

PAPAS TRUFADAS
Papas francesas con aceite de trufa, queso parmesano, grana padano y un toque de cebollín. (210 g) – \$ 120

PAPAS CHEDDAR
Papas francesas con pequeños trozos de tocino, salsa cheddar amarillo y un toque de cebollín. (210 g) – \$ 135

CARPACCIO DE SALMÓN
Finas láminas de salmón Blackened servido con vinagreta de cítricos, aceite de albahaca, aceituna negra, albahaca italiana, hinojo y zanahoria. (210 g) – \$ 230



CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA

🍴 SASHIMI DE ATÚN

Tiras de atún marinadas en salsa yuzu con mezcal, guacamole, rábano en láminas y aceite de ceniza.
(150 g) – \$ 175

TARTAR DE SALMÓN

Salmón en trozos servido con leche de tigre, pico de mango, supremas de toronja y naranja con un toque de furikake de salmón. (150 g) – \$ 185

TUNA DE JAVA

Razurado de atún revolcado en chiles secos de temporada, salsa ponzu y cremoso de aguacate servido sobre alga wakame. (150 g) – \$ 185

CEVICHE VERDE

Atún Sakudori marinado en ponzu acompañado de cebolla morada, rábano, sandía, pepino, manzana, cremoso de aguacate y salsa verde habanero. (150 g) – \$ 185



🍴 AGUACHILE CAMPECHANO

Pescado, camarón y callo de hacha servido con salsa roja y verde, espárragos, zanahoria y elote baby.
(150 g) – \$ 185

TARTAR DE ATÚN

Atún aleta amarilla importado con ponzu picante, cebolla morada, aguacate, lascas de pepino y poro frito.
(150 g) – \$ 175

🍴 AGUACHILE AMARILLO

Pesca del día, almejas mixtas, camarón, pepino, cebolla morada, rábano, cacahuete, manzana, cilantro, aguacate y puré de camote. (150 g) – \$ 185

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Mix de lechugas, queso grana padano, aderezo César con un toque de limón, servido con crutones de mantequilla.
(250 g) – \$ 245

🍴 ENSALADA VERDE

Arúgula, espinacas, pera, aguacate, trozos de tocino y salsa de queso Roquefort.
(250 g) – \$ 130

ENSALADA DE LA ABUELA

Mix de lechugas, manzana, mandarina, queso de cabra y palanqueta de frutos secos, aderezado con miel mostaza.
(250 g) – \$ 140

ENSALADA CASTAÑAS

Mezcla de lechugas, queso gouda, arándanos envinados, castañas, aderezado con mango y lychee.
(250 g) – \$ 140

🍴 ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Mix de lechugas con frutos rojos, gelée de cítricos de temporada, queso de cabra y nuez, aderezado con glaze de balsámico.
(250 g) – \$ 140



HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

🍔 CHICKEN BURGER

Mix de muslo y pechuga de pollo en burger bun negro con dip de aguacate, yoghurt griego, tocino, queso de cabra, lechuga y jitomate.
(140 g) – \$ 240

🍔 CHEESE BURGER

Queso cheddar amarillo, lechuga, jitomate y cebolla morada.
(140 g) – \$ 230

🍔 BUENOS AIRES BURGER

Bollo negro brioche con queso provolone, cebolla asada, poro frito y chimichurri. (140 g) – \$ 295

🍔 TRAIN KITCHEN BURGER

Queso Oaxaca, jalapeño tatemado, cremoso de aguacate, jitomate deshidratado y cebollas asadas.
(140 g) – \$ 295

🍔 RAILROAD BURGER

Queso Cheddar amarillo, suave tocino frito, papa hashbrown y huevo frito.
(140 g) – \$ 295

🍔 EXPRESS BISTRO BURGER

Short Rib calidad Angus con salsa de vino tinto, hongos portobello y queso gouda. (140 g) – \$ 295

🍔 PHILLY STEAK SANDWICH

Philly-Cut Sirloin, salsa de queso Cheddar con cebolla caramelizada al ponzu.
(120 g) – \$ 230

🍔 BOSCO BURGER

Salmón Canadiense en panko, con un dip de queso Philadelphia, sofrito de hinojo y jitomates cherry. (140 g) – \$ 240

🍔 RUBENS SANDWICH

New York en láminas, queso Gouda Kroom, salsa mostaza antigua acompañada de ensalada de frutos en salmuera.
(120 g) – \$ 265

🍔 CUBAN PORK SANDWICH

Porkbelly horneado en salmuera, xnipec, con cremoso de aguacate, acompañado de ensalada de brotes. (120 g) – \$ 265

🍔 SERRANO HAM SANDWICH

Jamón serrano, queso gouda holandés, sofrito de jitomate y ensalada de arúgula.
(120 g) – \$ 235



PIZZAS

PERA GORGONZOLA

*Pera roja, queso gorgonzola y pistache.
(180 g) – \$ 240*

CUATRO QUESOS

*Queso de cabra, gouda, monterrey
y mozzarella. (180 g) – \$ 240*

PEPPERONI

Pepperoni y mozzarella. (180 g) – \$ 180

JAMÓN SERRANO

*Jamón serrano, sofrito de jitomate
cherry y arúgula baby. (180 g) – \$ 240*

SALMÓN

*Salmón fresco, aceituna Kalamata,
alcaparrones, tropezos de queso crema y
cebollín. (180 g) – \$ 290*

MARGARITA

*Jitomate bola, queso mozzarella, albahaca y
aceite de oliva. (180 g) – \$ 180*

CAMARÓN

*Camarón tigre, con pesto de almendras,
queso mozzarella, aceituna Kalamata,
jitomate cherry y albahaca italiana.
(180 g) – \$ 290*



PASTAS Y RISSOTOS

PASTA DEL DÍA

*Salsas a elegir: boloñesa, cuatro quesos,
marinara, pomodoro, aglio e olio o pesto.
(200g) – \$ 140*



FRUTTI DI MARE

*Pasta larga del día, calamar, salmón,
pescado del día, salsa marinara, hojuelas
de chile y sofrito de jitomate cherry.
(200g) – \$ 380*

LASAÑA BOLOÑESA

*Lasaña clásica boloñesa con queso
manchego, queso parmesano, salsa
pomodoro, albahaca italiana y aceite de
hierbas. (200g) – \$ 190*

GNOCCHI SORRENTINO

*Sofrito de gnocchi de papa, espinaca baby,
espárragos, queso parmesano con salsa de
cuatro quesos y albahaca italiana.
(200g) – \$ 150*

RAVIOLES NONA

*Ravioles rellenos de salmón, crema de
jitomate, perlas de queso de cabra
cenizo y albahaca italiana.
(200g) – \$ 175*

RISSOTO BOSCO

*Mezcla de hongos, salsa de vino tinto,
queso grana padano y aceite de trufa.
(200g) – \$ 160*

RISSOTO DE CAMARÓN TRUFADO

*Camarón del día, piquillo, queso
parmesano, aceite de trufa, pesto,
albahaca y crema marinara.
(200g) – \$ 240*

E S P E C I A L E S

SHORT RIB BRASEADO

Short Rib braseado acompañado de puré de papa rústico, con un toque de salsa de vino tinto y elote baby sauté. (350 g) – \$ 450

SALMÓN CANABRIA

Salmón importado marinado con salsa de té de limón, coco y jengibre, acompañado de un mosaico de verduras, sofrito de jitomate cherry, quinoa y couscous tricolor. (200 g) – \$ 495

ESMEDREGAL ANDALÚZ

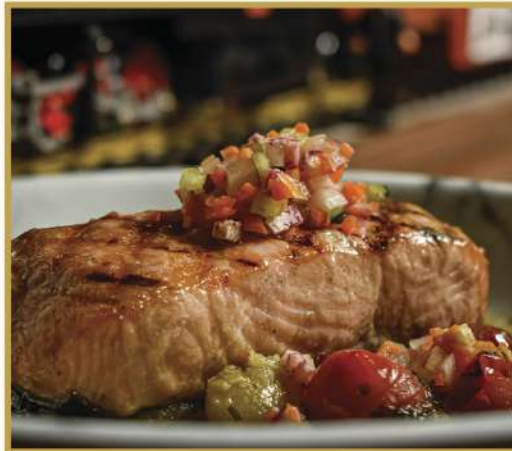
Marinado y horneado a las finas hierbas con lentejas Andalucía y ensalada de brotes. (200 g) – \$ 490

RIB-EYE CROCANTE

La parte más jugosa de la res empanizada con panko, acompañada de tallarines con miso de camarón y verduras del día. (300 g) – \$ 420

FILETE NORMANDÍA

200 grs de filete, gratin de maíz y quesos, espinaca salteada, salsa de hongos, piquillos, quinoa tricolor y aros de cebolla crujientes. (200 g) – \$ 380



RIB-EYE NORTEÑO

Rib-eye de Chihuahua, acompañado de papas cambray al ajillo y chiles toreados. (300 g) – \$ 450

FILETE A LA MOSTAZA

Filete Choice con salsa cremosa de mostaza dijon antigua y queso crema, acompañado de pure de papa rústico, couscous y quinoa tricolor con chilacayote asado. – (200 g) – \$ 430

CAMARONES ASIÁTICOS

Camarón del Pacífico salteado en vino blanco, acompañado con ensalada tibia de cebolla, pimienta piquillo, germen de soya y salsa picante de coco y jengibre. (150 g) – \$ 380

ATÚN TALLA

Bañado en salsa talla, acompañado de puré de papa rostizado, espárragos, zanahorias multicolor y ensalada de brotes. (200 g) – \$ 385

POLLO AU GRATIN

Pechuga de pollo asada, gratin de papa con duxelle de verduras al grill, salsa de ajo ligera y limón meyer. (250 g) – \$ 360

ARRACHERA TRAIN BISTRO

Arrachera, acompañada de un mix de hongos, salsa au jus, con papas a la francesa y fondue de queso. (250 g) – \$ 390

GAMBAS AL AJILLO

Camarones frescos con hojuelas de ajo, ajillo de vino blanco, limón meyer, mil hojas de papa gratinada, cebollín y cajún. (150 g) – \$ 325

POLLO BIANCHI

Suprema de pollo, risotto de albahaca, micro ensalada de brotes y salsa thai blanca. (250 g) – \$ 360

COUCHON ROSÉ

Pork Belly braseado, ensalada de poro y zanahorias trufadas, con ragout de lentejas y jamón serrano crujiente. (200 g) – \$ 325

SALMÓN ROSTIZADO

Acompañado con puré de chirivía, mozaico de betabeles, micro ensalada fresca y salsa ponzu de betabel. (200 g) – \$ 410

ATÚN BAJA CALIFORNIA

Atún Sakudori marinado en mezcal, nopal asado en ponzu brava, ensalada de nopal con farro a la mexicana y quinoa tricolor al piquín. – (200 g) – \$ 385



KIDS

SLIDER

Hamburguesa de res con queso cheddar. Guarnición de papas francesas. (120 g) – \$ 165

PALOMITAS DE POLLO

Trozos de pechuga de pollo empanizados en panko. Guarnición de papas francesas. (120 g) – \$ 165

MAC&CHEESE KIDS

Macarrones con salsa de queso cheddar amarillo, con trozos de jamón de pechuga de pavo. Guarnición de papas francesas. (120 g) – \$ 135

PESCADITOS

Pesca del día en rebosado ligero, limón meyer y salsa pomodoro. Guarnición de papas francesas. (120 g) – \$ 165

MILANESA

Milanesa de pollo empanizada en panko, servido con spaghetti a la crema y queso. (120 g) – \$ 165

SPAGHETTI POMODORO

Spaghetti con salsa pomodoro y queso mozzarella. (120 g) – \$ 110

SPAGHETTI ALFREDO

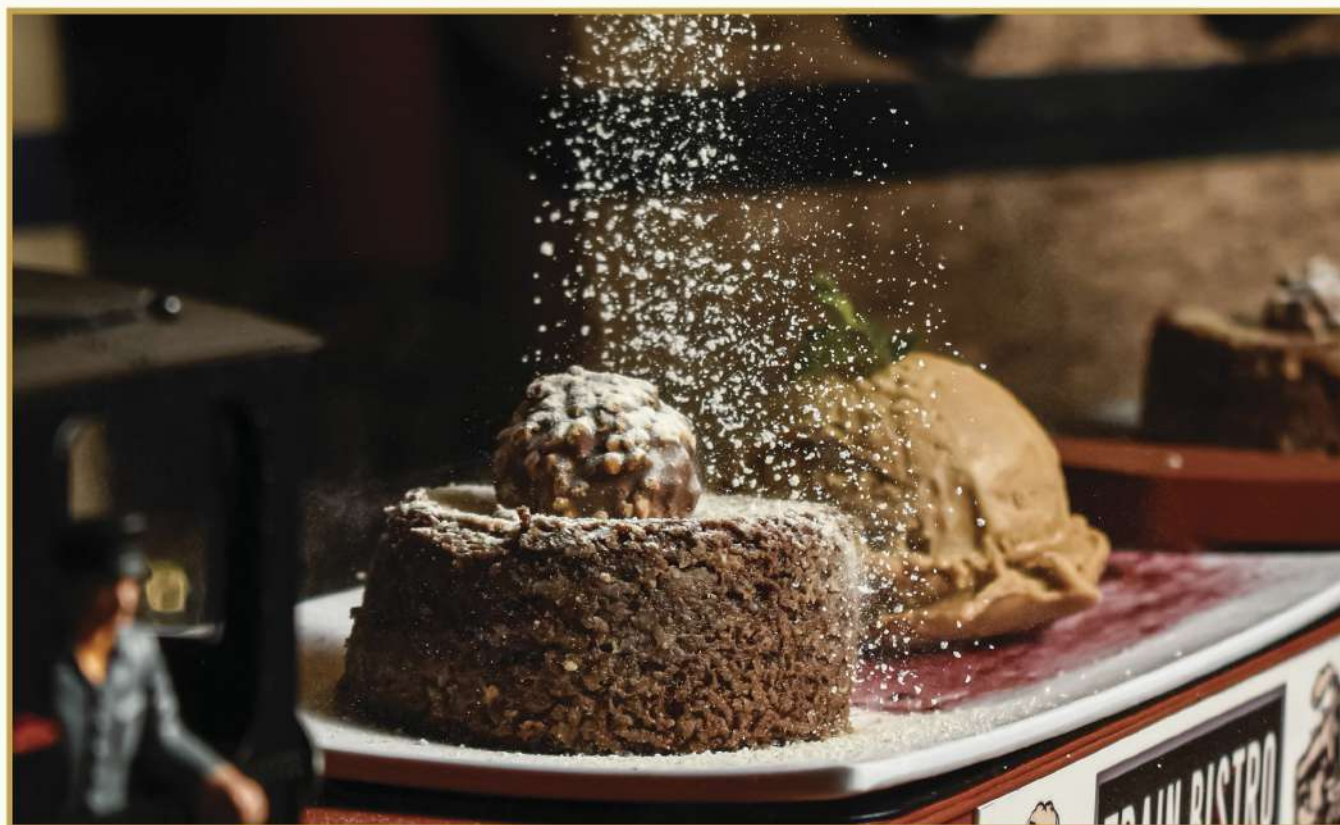
Spaghetti con salsa de crema y queso mozzarella. (120 g) – \$ 110



TRAIN BISTRO

RESTAURANTE
GASTRONOMÍA SOBRE RIELES

P O S T R E S



🍰 KIDS PARTY

Pastel con bizcocho de vainilla, frosting de queso Philadelphia y chispas de colores. – \$ 95

🍰 CRÈME BRÛLÉE

Natilla semi firme de vainilla con pistache, brotes de menta y perlas de mango. – \$ 140

🍰 RED VELVET

Crème anglaise de vainilla natural, salsa de frutos rojos, tropezos de palanqueta de frutos secos y chocolate negro. – \$ 125

🍰 COULANT DUO

Coulant de chocolate semi amargo con chocolate de leche, crumbs de galleta de almendras y helado del día.
\$ 170

🍰 BROWNIE M&M'S

Clásico shortcake brownie con chocolate semi amargo y chocolate de leche, incrustadas m&m's y coulis frutos rojos, con helado del día.
\$ 115

🍰 FRESAS JUBILEE

Fresas con licor de Cassis, brandy, jugo de naranja, canela, azúcar, clavo y rodajas de limón. Preparadas en la mesa.
\$ 235

🍰 PIZZA FERRERO

Nutella, frutos rojos, chocolate Ferrero Rocher, palanqueta de frutos secos y arándanos envinados.
\$ 170

🍰 TRILOGÍA DE HELADOS

Expresso, cardomomo, limón eureka, frutos rojos, vainilla natural, pistache, maracuyá o Ferrero Rocher con tierra de galleta y rayadura de chocolate.
\$ 95

🍰 CREPAS DE CAJETA

Crepas estilo Francés con salsa de cajeta envinada, un toque de nueces y almendras. Preparadas en la mesa.
\$ 170

🍰 FRESAS Y MERENGUES

Fresas con crema batida al momento, queso mascarpone, queso de cabra, coulis de frutos rojos, merengues y rayadura de chocolate.
\$ 175

🍰 PLATILLOS QUE LLEGAN EN TREN.

LOS PLATILLOS SE PESAN EN CRUDO.

PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES VEGETARIANAS.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON DE PRIMERA CALIDAD POR LO QUE SU DISPONIBILIDAD PUEDE VERSE AFECTADA.

EL CONSUMO DE CUALQUIER ALIMENTO CRUDO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO CONSUME.

EN CASO DE SER ALÉRGICO A ALGÚN INGREDIENTE HACÉRSELO SABER A SU MESERO O GERENTE.

LOS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA.

M O C K T A I L S

GUANÁBANA

Jarabe de guanábana con leche evaporada y agua natural.

(300 ml) – \$ 75

LYCHEE

Jarabe de lychee con jugo de arándano y endulzante.

(300 ml) – \$ 90

MARACUYÁ

Jarabe de maracuyá con endulzante y agua mineral o natural.

(300 ml) – \$ 75

PEPINO/JENGIBRE

Pepino natural con limón, un toque de jengibre, endulzante y agua mineral o natural.

(300 ml) – \$ 90

FRUTOS ROJOS

Jarabe de frutos rojos (mora, fresa, frambuesa, y zarzamora) con jugo de arándano y agua mineral o natural.

(300 ml) – \$ 90

MANGO/FRESA

Frozen de mango y fresa.

(300 ml) – \$ 75

B E B I D A S S I N A L C O H O L

NARANJADA

Jugo de naranja natural, con endulzante y agua natural o mineral.

(300 ml) – \$ 45

LIMONADA

Jugo de limón natural con endulzante y agua mineral o natural.

(300 ml) – \$ 45

PIÑADA

Jugo de piña con leche evaporada y crema de coco.

(300 ml) – \$ 60

CONGA

Jugo de toronja, piña y naranja.

(300 ml) – \$ 60

CLAMATO NATURAL

Jugo de almeja con limón y salsas negras.

(300 ml) – \$ 60

AGUA MINERAL	355 ml	\$ 45
AGUA NATURAL	600 ml	\$ 40
AGUA MINERAL PREMIUM	355 ml	\$ 60
REFRESCO DE SABOR	355 ml	\$ 45
BEBIDA ENERGIZANTE	330 ml	\$ 90

C E R V E Z A

CORONA	355 ml	\$ 55
CORONA LIGHT	355 ml	\$ 55
MODELO ESPECIAL	355 ml	\$ 55
MODELO ÁMBAR	355 ml	\$ 55
NEGRA MODELO	355 ml	\$ 55
PACÍFICO	355 ml	\$ 55
VICTORIA	355 ml	\$ 55
STELLA	355 ml	\$ 65
MICHELOB ULTRA	355 ml	\$ 65
CERVEZA SIN ALCOHOL	355 ml	\$ 50
ARTESANAL CLARA	355 ml	\$ 130
ARTESANAL OSCURA	355 ml	\$ 130

E X T R A S

SERVICIO MICHELADO	60 ml	\$ 15
SERVICIO CUBANO	70 ml	\$ 20
SERVICIO CLAMATO	140 ml	\$ 35



MIXOLOGÍA DE AUTOR

VODKA SPICY

Vodka, licor de chile, tamarindo,
toronja y mezcla de chamoy.
(480 ml) – \$ 215

TRANSIBERIANO

Vodka, frambuesas, coco, albahaca
y arándano.
(480 ml) – \$ 215

BLUE TRAIN

Ginebra, licor de naranja, moras,
fresas, frambuesas, zarzamoras y
agua quina.
(480 ml) – \$ 215

GOLDEN EAGLE

Ginebra, jarabe de pétalos de rosas,
pimienta rosa y agua quina.
(480 ml) – \$ 215

BREEZE

Tequila, fresa, kiwi, licor de sandía,
arándano y sal de chile.
(480 ml) – \$ 215

AL ÁNDALUS

Tequila, jamaica, jarabe de agave,
limón y arándano.
(480 ml) – \$ 215

HOT MACHINE

Mezcal, piña, pepino, jarabe de
habanero, limón, jarabe de agave y
sal de chile.
(480 ml) – \$ 215

MILÁN

Mezcal, manzana, jarabe de agave,
limón y Tajín.
(480 ml) – \$ 215

TRAIN PASSION

Whiskey, frambuesas, maracuyá
y romero.
(480 ml) – \$ 215

FRANKFURT

Whiskey, vainilla, fresa, arándano
y refresco de lima limón.
(480 ml) – \$ 215



COCTELERÍA CLÁSICA

APEROL SPRITZ

Licor de Aperol con vino espumoso y naranja.

(480 ml) – \$ 170

BABY MANGO

Vodka con mango y chamoy.

(480 ml) – \$ 145

BULL

Ron, cerveza oscura, limón y endulzante.

(540 ml) – \$ 160

CARAJILLO CLÁSICO

Licor de hierbas con café expreso.

(360 ml) – \$ 145

CARAJILLO

TRAIN BRISTO

Licor de horchata, chocolate y café expreso.

(360 ml) – \$ 145

CARAJILLO

VAINILLA/AVELLANA

Licor de avellana, helado de vainilla y café expreso.

(360 ml) – \$ 145

PIÑA COLADA

Ron con jugo de piña, leche evaporada y crema de coco.

(480 ml) – \$ 140

COLADOS DE SABORES

CON LICOR

Piña, leche evaporada, crema de coco; Sabores: Frangelico, Amareto, Baileys, Rompope, Kahlúa, Midori, Licor 43 y

Licor 43 Horochata.

(480 ml) – \$ 145

COSMOPOLITAN

Vodka, arándano y limón triple seco.

(240 ml) – \$ 140

DAIQUIRI CLÁSICO

Ron, limón, endulzante

y azúcar blanca.

(330 ml) – \$ 130

DAIQUIRI DE SABORES

Ron, azúcar blanca y sabor a elegir:

mango, fresa, tamarindo, coco,

maracuyá, frutos rojos, jamaica,

guanábana o lychee.

(330 ml) – \$ 140

MARGARITA CLÁSICA

Tequila, limón, endulzante y sal.

(240 ml) – \$ 125

MARGARITA DE SABORES

Tequila, mezcla de chamoy y Tajín.

Sabores a elegir: mango, fresa, tamarindo,

coco, maracuyá, frutos rojos, jamaica,

guanábana o lychee.

(240 ml) – \$ 135

MEZCALITAS DE SABORES

Mezcal con una mezcla de chamoy y sal de Chile. Sabores a elegir: mango, fresa, tamarindo, coco, maracuyá, frutos rojos o jamaica.

(240 ml) – \$ 145

MOJITO CLÁSICO

Ron, hierbabuena, endulzante, limón y agua mineral.

(330 ml) – \$ 135

MOJITOS DE SABORES

Ron, hierbabuena y limón. Sabores a elegir: mango, fresa, tamarindo, coco, maracuyá, frutos rojos o jamaica.

(330 ml) – \$ 145

SANGRÍA NATURAL

Vino tinto, limón, endulzante y agua mineral.

(480 ml) – \$ 130

SANGRÍA PREPARADA

Vodka, vino tinto, limón, endulzante y agua mineral.

(480 ml) – \$ 145

SEX ON THE BEACH

Ron de coco, vodka, jugo de naranja, piña y arándano.

(480 ml) – \$ 165



MALTEADAS

VAINILLA

Helado de vainilla y chispas de colores.

(300 ml) – \$ 90

CHOCOLATE

Helado de chocolate y chispas de chocolate.

(300 ml) – \$ 90

FRESA

Helado de fresa y chispas de colores.
(300 ml) – \$ 90

FERRERO

Helado de vainilla, chocolate Ferrero, con chispas de chocolate y chocolate liquido.

(300 ml) – \$ 115

OREO

Helado de vainilla, galleta Oreo, chispas de chocolate y chocolate liquido.

(300 ml) – \$115

CAFÉS

AMERICANO

(300 ml) – \$48

EXPRESO

(60 ml) – \$ 50

EXPRESO DOBLE

(120 ml) – \$ 70

CAPUCHINO

(300 ml) – \$65

CAPUCHINO CON LECHE ORGÁNICA

soya ó almendra

(300 ml) – \$ 75

EXPRESO CORTADO

(60 ml) – \$ 55

CAFÉ IRLANDÉS

Whiskey, licor de café, azúcar, café, crema batida.

(300 ml) – \$170

SABORES

EXTRA CAPUCHINO

Cajeta, Vainilla, Almendra, Amareto.

(15 ml) – \$15

CAPUCHINO CON LICOR

Baileys, Licor 43, Frangelico, Amaretto, Rompope.

(300 ml) – \$ 140

EXPRESO DOBLE CORTADO

(300 ml) – \$70

INFUSIÓN DE TÉ

Manzanilla, frutos rojos o verde.

(240 ml) – \$ 45



DESTILADOS

RON

BACARDI BLANCO	750 ml	\$ 90	
MATUSALEM PLATINO	750 ml	\$ 85	
MATUSALEM CLÁSICO	750 ml	\$ 95	
ZACAPA 23 AÑOS	700 ml	\$ 280	


VODKA

ABSOLUT AZUL	750 ml	\$ 120	
GREY GOOSE	750 ml	\$ 140	
SMIRNOFF	750 ml	\$ 100	
STOLICHNAYA	750 ml	\$ 120	

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	750 ml	\$ 140	
400 CONEJOS REP.	750 ml	\$ 160	
MONTELOBOS ESPADÍN	700 ml	\$ 160	

COGNAC

HENESSY VSOP	700 ml	\$ 290	
--------------	--------	--------	---


LICORES

AMARETTO DISARONNO	700 ml	\$ 120	
BAILEYS	700 ml	\$ 120	
FERNET	750 ml	\$ 115	
FRANGELICO	700 ml	\$ 130	
JÄGERMEISTER	700 ml	\$ 130	
KAHLÚA	1000 ml	\$ 100	
LICOR 43	750 ml	\$ 130	
LICOR 43 HORCHATA	750 ml	\$ 130	
MIDORI	700 ml	\$ 130	
ROMPOPE	100 ml	\$ 80	

VINOS

LAS MORAS MALBEC	750 ml	\$ 140			\$ 420
CASA MADERO V	750 ml	\$ 160			\$ 560
CASA MADERO 2V	750 ml	\$ 185			\$ 660
CASA MADERO 3V	750 ml	\$ 220			\$ 820
MONTE XANIC SUAV. BLANC	750 ml	\$ 210			\$ 750
MONTE XANIC CHENIN COLOMBARD	750 ml	\$ 195			\$ 680
BLEND CALIXA TINTO	750 ml	\$ 240			\$ 890
CALIXA SYRAH	750 ml	\$ 220			\$ 860

WHISKEY

BUCHANAN'S 12	750 ml	\$ 180	
J&B	750 ml	\$ 110	
JACK DANIELS	700 ml	\$ 140	
JW. ETIQUETA NEGRA	750 ml	\$ 180	
JW. ETIQUETA ROJA	700 ml	\$ 120	
JW. ETIQUETA VERDE	700 ml	\$ 280	
MACALLAN 12 AÑOS	700 ml	\$ 220	


TEQUILA

1800 AÑEJO	700 ml	\$ 140	
DON JULIO 70	700 ml	\$ 210	
HERRADURA BLANCO	700 ml	\$ 110	
HERRADURA REPOSADO	700 ml	\$ 140	
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	700 ml	\$ 210	
TRADICIONAL PLATA	690 ml	\$ 110	
TRADICIONAL REPOSADO	690 ml	\$ 115	

ANIS

CHINCHÓN CAMPECHANO	1000 ml	\$ 110	
VACCARI SAMBUCA NERO	1000 ml	\$ 125	
LAS CADENAS	1000 ml	\$ 100	

GINEBRA

BEEFEATER	750 ml	\$ 140	
BOMBAY	750 ml	\$ 160	
TANQUERAY	750 ml	\$ 160	
HENDRICKS	700 ml	\$ 195	

BRANDY

TORRES 10	700 ml	\$ 110	
-----------	--------	--------	---

TODOS LOS DESTILADOS INCLUYEN MEZCLADOR.

2ONZ EN DESTILADOS.

TODOS LOS COCTELES LLEVAN 1ONZ Y MEDIA DE DESTILADO.