

CHURRASCO

Parrilla Argentina


MAESTROS VERACRUZANOS


ENTRADAS

CHAMPIÑONES AL AJILLO (200 gr.)	\$95.00
CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA (110 gr.)	\$115.00
PROVOLETA AL HORNO (150 gr.)	\$125.00
FUNDIDO DE TRES QUESOS CON CHORIZO (200 gr.)	\$135.00
MOLLEJAS DE RES A LA PARRILLA (200 gr.)	\$175.00
MEJILLONES CHURRASCO (1 docena) Aceite de oliva, vino blanco, albahaca y parmigiano.	\$160.00

ENSALADAS

DE LA CASA (310 gr.) Lechugas, tomate, cebolla, aceite de oliva, aderezo ali-oli casero	\$90.00
QUESO AZUL Y PERA (310 gr.) Lechuga, tocino ahumado, pera y aderezo de queso azul.	\$135.00
CAPRESE (210 gr.) Tomate de bola, mozzarella, oliva extra virgen, albahaca.	\$128.00
MEDITERRANEA (265 gr.) Lechugas, tomate cherry, mozzarella, nuez, jamon serrano, y vinagreta de dijon y miel.	\$160.00

TÁRTARA DE FILETE DE RES * (240 gr.) Preparada en su mesa con centro de filete de res y la receta original.		\$240.00
---	---	----------

ENSALADA CÉSAR * (180 gr.) Preparada en su mesa con la receta original, anchoas, aceite de oliva, dijon, huevo y queso parmesano.		\$160.00
---	---	----------

EMPANADAS

(UNA PIEZA)

DE CARNE	\$55.00
CHOCLO	\$55.00
ESPINACAS	\$55.00
QUESO AZUL Y TOMATE DESHIDRATADO	\$58.00
QUESO DE CABRA E HIGO	\$58.00

CARPACCIOS *

DE ATÚN (100 gr.) Rasurado con cítricos, cebolla morada cilantro, habanero soya y sal de mar.	\$148.00
DE FILETE De filete de res con aceite de oliva, espinaca y salsa de trufa blanca	\$148.00
DE PULPO Aceite de oliva extra virgen, cítricos, sal de mar y pimenton.	\$190.00

TAQUITOS

(DOS PIEZAS)

MATAHAMBRE Tortilla de mano, clásicos tacos de suadero cocido al horno	\$75.00
CARNITAS DE RIB EYE Tortilla de mano, preparadas estilo Michoacán	\$80.00
COSTILLA Tortilla de mano, 12 horas de cocción al horno	\$80.00
BARBACOA DE PICAÑA Horneada en penca de maguey	\$80.00
TACOS DE LECHÓN Preparados con lechón al horno y tortillas de mano	\$80.00

SOPAS

(270ml)

CREMA DEL CHEF Pregunte a su mesero la selección del día.	\$70.00
SOPA DE CEBOLLA Gratinada al horno.	\$85.00
SOPA DE OSTIÓN CHURRASCO (PICOSA) Cremosa con tomillo fresco, laurel y un toque de chilpayá.	\$115.00
JUGO DE CARNE Natural	\$90.00
Con ostiones	\$115.00
Con camarones	\$145.00
Extra Camarón \$75.00 Extra Ostión \$45.00	

PEPITOS

ACOMPANADOS DE PAPAS A LA FRANCESA (1 pieza)

DE POLLO	\$140.00
FILETE	\$175.00
DE COSTILLA	\$175.00

Pan recién horneado, mayonesa casera, frijoles, cebolla caramelizada y mezcla de quesos gratinados al horno.

HAMBURGUESA CHURRASCO \$160.00

200 gramos de carne 100% angus a la parrilla sobre pan hecho en casa, fresca lechuga, tomate, cebolla caramelizada y gratinada con mozzarella.

PIZZAS


TAMAÑO MEDIANO (30 cms. de diámetro)

MARGARITA Mozzarella, tomate, oregano.	\$160.00
PEPPERONI Mozzarella, salsa de tomate, peperoni y oregano.	\$170.00
HAWAIANA Mozzarella, salsa de tomate, jamon de pavo y piña.	\$180.00
QUATTRO FORMAGGIO Mozzarella, salsa de tomate, gorgonzola, parmigiano, y fontina.	\$198.00
SPINACI E RICOTTA Mozzarella, salsa de tomate, espinacas, y queso ricotta.	\$198.00
BIANCA DI PERA E GORGONZOLA Mozzarella, gorgonzola y peras	\$198.00
XALAPEÑA Mozzarella, salsa de frijol, chorizo y cebolla.	\$198.00
CHURRASCO Mozzarella, salsa de tomate, pimienta verde, salami, chorizo, champiñón, y cebolla.	\$198.00
COMBINADA Elije tus dos mitades.	\$198.00
INGREDIENTE EXTRA	\$25.00

PASTAS

(200 gr.)

SPAGHETTI AGLIO OLIO CON PEPERONCINO Oliva extra virgen, peperoncino y parmigiano.	\$85.00
RIGATONI E QUATTRO FORMAGGIO Deliciosa salsa a base de gorgonzola, parmigiano, romano y fontina.	\$115.00
PENNE ARRABIATA Salsa marinara con peperoncino y salame cacciattore molido.	\$115.00
SPAGHETTI BOLOGNESE Ragu de carne de res.	\$125.00
RAVIOLI DI SPINACI E QUATTRO FORMAGGIO Rellenos de espinaca con ricota en salsa de cuatro quesos.	\$145.00
RAVIOLI DI PORCCINI E TARTUFO Rellenos de champiñones con salsa de hongos porcini y aceite de trufa.	\$145.00
LASAGNA BOLOGNESE (240 gr.) Salsa de tomate, hierbas italianas y carne de res.	\$150.00
LASAGNA DI SPINACI (240 gr.) Espinacas frescas, queso ricota y salsa queso al vino blanco.	\$150.00
SPAGHETTI DIAVOLO CON GAMBERI Frescos camarones, espinaca, queso de cabra y salsa de tomate ligeramente picante.	\$230.00
FETUCCINE COZZE E GAMBERI Salsa marinara con frescos mejillones y camarones	\$230.00

FETUCCINE ALFREDO EN RUEDA DE QUESO Preparado en su mesa con crema fresca, mantequilla y terminado dentro de la rueda de queso parmesano.		\$160.00
---	---	-----------------


ASADOR ARGENTINO

ACOMPAÑADOS DE CHILES Y CEBOLLAS TOREADAS, ENSALADA DE LA CASA Y PAPAS A LA FRANCESA

● PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA (250 gr.)	\$190.00
● ARRACHERA (300 gr.)	\$320.00
● BIFE DE LOMO PIBE (Filete 250 gr.)	\$340.00
● CHURRASCO (360 gr.)	\$380.00
● BIFE DE LOMO (Filete 300 gr.)	\$395.00
● BIFE DE CHORIZO (360gr.)	\$450.00
————— PARA COMPARTIR —————	
● COSTILLA PARA TACOS (240gr.) Cocción lenta al horno por 12 horas	\$265.00
● GAUCHO STEAK (550gr.) Bife de chorizo con hueso	\$690.00
● TOMAHAWK (850gr.)	\$1300.00

● PESO DE EMPAQUE  25 min

CAÑA DE FILETE AL MEZCAL SOBRE PIEDRA DE SAL

Terminado de cocer en su mesa en bloque de sal, flameado con mezcal. (300gr.)		\$460.00
---	---	-----------------

SELECCIÓN DE IMPORTACIÓN

Carne de importación clasificada por el sistema USDA con características de gran marmoleo y excelente calidad

● NEW YORK (400gr.)		\$570.00
● ASADO DE TIRA (400gr.)		\$570.00
● VACIO (400gr.)		\$570.00
● RIB EYE (400gr.)		\$630.00

● PESO DE EMPAQUE  25 min

RISOTTOS Y ARROCES

(200 gr.)

RISOTTO SPARRAGUI E PARMIGIANO Cocinado al dente con frescos espárragos y parmesano.	\$149.00
RISOTTO PORCCINI E TARTUFO Cocinado al dente con salsa de hongos porcini y trufa blanca.	\$149.00
ARROZ CALDOSO CON CAMARONES Y AZAFRÁN Con frescos camarones, azafrán y pimienta.	\$220.00

PARRILLADAS

PARA TRES PERSONAS (1.2 KG)

● PESO DE EMPAQUE

● ARRACHERA, CHURRASCO, POLLO A LAS BRASAS, CHORIZO ARGENTINO, MOLLEJAS DE RES, QUESO FUNDIDO	\$920.00
● BIFE DE LOMO, CHURRASCO, POLLO A LAS BRASAS, CHORIZO ARGENTINO, MOLLEJAS DE RES, QUESO FUNDIDO	\$920.00

ACOMPAÑADAS DE ENSALADA DE LA CASA, CHILES TOREADOS Y PIMIENTO ROJO CON CEBOLLA

FILETES

(200 gr.)

FILETE CHEMITA El clásico en reducción de jugo de carne y mantequilla	\$290.00
FILETE EN SALSA DE PIMIENTA VERDE Acompañado con puré de papa y zanahorias a la mantequilla	\$290.00
FILETE EN SALSA DE QUESO ROQUEFORT Acompañado de puré de papa y zanahorias a la mantequilla	\$290.00

SELECCIÓN ESPECIAL

CHAMORRO ROSTIZADO (850gr.) Cocción lenta al horno con el adobo de la casa	\$360.00
RIBEYE CON TUETANOS AL TEQUILA (500gr.) Terminado de cocer en su mesa con tuetanos y flameado con tequila	\$650.00
MAR Y TIERRA Centro de filete (250gr.) y cola de langosta (200gr.) acompañados de espinacas a la crema y puré de papa.	\$1,250.00
LANGOSTINOS ESTILO CHURRASCO (1kg) Frescos langostinos preparados al mojo y adobo de la casa	\$1,500.00

PESCADOS Y MARISCOS

(200 gr.)

ACOMPAÑADOS DE ARROZ SALVAJE O ENSALADA DE LA CASA

ATÚN A LA PARRILLA EN SALSA DE BRANDY	\$320.00
CAMARONES A LAS BRASAS (230 grs.)	\$290.00
SALMÓN EN MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS	\$325.00
PULPO A LA PARRILLA	\$340.00
ROBALO EN ESTOFADO DE TOMATE Y ALCAPARRAS	\$360.00
PAMPANO A LA SAL (600grs)  25 min	\$460.00

COMPLEMENTOS

PAPAS A LA FRANCESA (200 gr.)	\$50.00	VERDURAS A LA PARRILLA (260 gr.)	\$70.00
PURÉ DE PAPA (200 gr.)	\$50.00	ESPARRAGOS SALTEADOS (150 gr.)	\$75.00
ESPINACAS A LA CREMA (200 gr.)	\$70.00	HUESO CON TUÉTANO (2 piezas.)	\$98.00

POSTRES

GUARNICIÓN DE HELADO (1 PORCIÓN) **\$40.00**
OREO
VAINILLA

ORDEN DE HELADO (2 PORCIONES) **\$60.00**
OREO
VAINILLA

ALFAJOR (115 gr) **\$80.00**
Deliciosas galletas hechas a base de mantequilla rellenas de dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.

PLÁTANOS CHURRASCO (265 gr) **\$80.00**
Flameados y terminados al horno con crema y mascabado.

BOMBA DE CHOCOLATE (170 gr) **\$80.00**
Horneada al momento con centro líquido de chocolate y helado de vainilla

TIRAMISU (320 gr) **\$80.00**
A base de soletas, café espresso, queso mascarpone y cocoa

APPLE PIE (160 gr) **\$80.00**
Receta casera a base de frescas manzanas, pasta sable mantequilla y canela

CARROT CAKE DE KIKA (275 gr) **\$80.00**
Deliciosa rosca de zanahoria, con topping de mouse de queso, coco y nuez.

TÉ (200 ml) **\$38.00**
Manzanilla
Verde
Hierbabuena

Negro
Limón

TÉ FRUTOS ROJOS (200 ml) **\$49.00**

CHURRASCO
Parrilla Argentina

** ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO, TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO

CAFÉ

ESPRESSO

AMERICANO **\$35**
Un shot de espresso y agua (210ml)

RISTRETTO GAVIA **\$38**
Un shot de espresso (30ml)

ESPRESSO GAVIA **\$38**
Doble shot de espresso (60ml)

CORTADO **\$42**
Doble shot de espresso y leche cremada (90ml)

MACHIATTO **\$42**
Doble shot de espresso y crema de leche (90ml)

LATTES

CAPUCHINO ITALIANO **\$49**
Un shot de espresso (210ml)

LATTE **\$49**
Shot de espresso con leche (210ml)

FRIOS

CAPUCHINO FRIO **\$60**
Un shot de espresso, hielo y leche (230ml)

CAPUCHINO FRIO MOKA **\$65**
Un shot de espresso, hielo, leche y chocolate (230ml)

FRAPPES

CAPUCHINO FRAPPE **\$68**
Un shot de espresso, hielo, leche y crema batida (320ml)

CAPUCHINO MOKA FRAPPE **\$70**
Un shot de espresso, hielo, leche, chocolate y crema batida (320ml)

CHURRASCO
Parrilla Argentina

ESTE ESTABLECIMIENTO NO COBRA PROPINAS.
SON A CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE.

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA (330ml)	\$27.00
REFRESCOS DE LATA (235 ml)	\$29.00
REFRESCOS DE LATA (355 ml)	\$38.00
JUGOS (270 ml)	\$37.00
NARANJADA Y LIMONADA NATURAL (270 ml)	\$37.00
NARANJADA Y LIMONADA NATURAL JARRA (1050 ml)	\$115.00
NARANJADA Y LIMONADA PREPARADA (270 ml)	\$39.00
NARANJADA Y LIMONADA PREPARADA JARRA (1050 ml)	\$127.00
AGUA QUINA (296 ml)	\$38.00
AGUA MINERAL (355 ml)	\$38.00
AGUA PERRIER (330 ml)	\$56.00

CERVEZAS

CERVEZAS (355 ml)	\$49.00
NEGRA MODELO (355 ml)	\$60.00
MODELO ESPECIAL (355 ml)	\$60.00
HEYNEKEN (355 ml)	\$58.00
STELLA ARTOIS (355 ml)	\$68.00
MICHELOB ULTRA (355 ml)	\$60.00
AMSTELL ULTRA (355 ml)	\$60.00
CERVEZA ARTESANAL	\$90.00
TARRO CHELADA (90ml) LIMÓN Y SAL	\$15.00
TARRO MICHELADA (45ml) MEZCLA DE SALSAS, LIMÓN Y SAL	\$20.00
TARRO CLAMATO (120ml) MEZCLA DE SALSAS, LIMÓN Y SAL	\$30.00

COCTELERÍA

APPLE CHURRASCO (270ml) Jugo de manzana y arándano	\$39.00
CONGA NATURAL (355ml) Jugo de naranja, piña, toronja y jarabe de granadas	\$39.00
PIÑADA (355ml) Jugo de piña, crema de coco y leche	\$58.00
SANGRÍA NATURAL (270ml) Jugo de limón, jarabe natural, agua mineral y vino tinto	\$58.00
CLAMATO NATURAL (270 ml)	\$68.00
CLERICOT COPA (355 ml)	\$69.00
CLAMATO PREPARADO (270 ml)	\$88.00
MOJITO PREPARADO (270 ml)	\$88.00
MARGARITA PREPARADA (270 ml)	\$85.00
PIÑA COLADA PREPARADA (270 ml)	\$90.00
SANGRÍA PREPARADA (270 ml)	\$83.00
CLERICOT JARRA (1050 ml)	\$195.00

UN CONCEPTO DE:

GRUPO
LA GAVIA[®]
EST. 1998

LA
GAVIA
COCHINA NACIONAL

CHURRASCO
Parrilla Argentina

ROMANELO
Wine & Prosecco

Amelia

café LA GAVIA
COCHINA NACIONAL

BISTRO MARGOT.
COCHINA NACIONAL

RONES

APPLETON BLANCO	\$80.00
APPLETON ESPECIAL	\$80.00
BACARDI BLANCO	\$75.00
MALIBU	\$80.00
MATUSALEM CLASICO	\$80.00
APPLETON STATE	\$90.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$90.00
HAVANA 7 AÑOS	\$90.00
MATUSALEM 15 GRAN RESERVA	\$110.00
MATUSALEM 18	\$150.00
ZACAPA 23	\$205.00
ZACAPA XO	\$415.00

BRANDYS

FUNDADOR	\$85.00
TERRY CENTENARIO	\$85.00
MAGNO	\$95.00
TORRES X	\$95.00
TORRES XV	\$150.00
GRAN DUQUE DE ALBA	\$200.00
TORRES 20	\$285.00
CARLOS 1º	\$200.00
CARDENAL DE MENDOZA	\$285.00

GINEBRAS

TANQUERY	\$125.00
BEEFEATER	\$100.00
BOMBAY SAPHIRE	\$130.00
HENDRICK'S	\$180.00

MARTINIS

(160 ml.)	
COSMOPOLITAN Vodka (45ml) , controy (15 ml), granadina y jugo de arandanos	\$98.00
MARTINI CHOCOLATE (CHOCOLATINI) Vodka (45 ml), cacao (15 ml), crema y hershey's	\$98.00
MARTINI DE LA CASA Vodka (45 ml) , vino blanco (15 ml), piña y casis (15 ml)	\$98.00
MARTINI DE MANZANA (APLETINI) Vodka (15 ml), licor de manzana (45 ml) y jugo de manzana	\$98.00
MARTINI TRADICIONAL (DULCE, SECO O PERFECTO) Ginebra (60ml) y vermouth (15 ml)	\$98.00

LICORES

ANIS CHINCHON DULCE	\$75.00
ANIS CHINCHON SECO	\$75.00
MIDORI	\$115.00
PACHARAN	\$80.00
CINZANO BLANCO SECO	\$80.00
FERNET	\$115.00
ANIS CADENAS	\$95.00
CINZANO DULCE	\$80.00
SAMBUCA BLANCO	\$85.00
OPORTO FERREIRA TAWNY	\$95.00
JAEGER MEISTER	\$95.00
CINZANO ROSSO	\$95.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$95.00
CAMPARI	\$95.00
AMARETO DISARONNO	\$125.00
BAILEY'S	\$95.00
LICOR 43	\$115.00
FRANGELICO	\$125.00
STREGA LIQUORE	\$160.00
GRAND MARNIER	\$180.00
CHARTREUSE VERDE	\$220.00

VODKAS

WIBOROWA	\$75.00
SMIRNOFF	\$75.00
ABSOLUT AZUL	\$85.00
ABSOLUT CITRON	\$85.00
ABSOLUT MANDARIN	\$85.00
STOLICHNAYA	\$95.00
GREY GOOSE	\$170.00

MEZCALES

ZIGNUM REPOSADO	\$150.00
400 CONEJOS JOVEN	\$110.00
AMARAS REPOSADO	\$150.00

COGNAC

MARTELL V.S.O.P.	\$240.00
HENNESYS V.S.O.P.	\$275.00
MARTELL XO	\$715.00
HENNESYS XO	\$715.00

TEQUILAS

JIMADOR REPOSADO	\$75.00
SAUZA HORNITOS	\$75.00
CENTENARIO REPOSADO	\$85.00
1800 BLANCO	\$90.00
CAZADORES REPOSADO	\$90.00
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$90.00
DON JULIO BLANCO	\$135.00
1800 REPOSADO	\$115.00
TRES GENERACIONES	\$115.00
DON JULIO REPOSADO	\$140.00
HERRADURA REPOSADO	\$140.00
HERRADURA PLATA (BLANCO)	\$115.00
1800 AÑEJO	\$160.00
DON JULIO 70	\$205.00
RESERVA DE LA FAMILIA	\$450.00

WHISKYS

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$95.00
JACK DANIEL'S	\$125.00
OLD PARR	\$135.00
CHIVAS 12 AÑOS	\$135.00
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$155.00
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$160.00
GLENFIDICH 12 AÑOS	\$230.00
BUCHANAN'S MASTER	\$230.00
GLENNLIVET	\$275.00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$275.00
MACALLAN 12 AÑOS	\$285.00
CHIVAS 18 AÑOS	\$345.00
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$360.00
GLENFIDICH 18 AÑOS	\$410.00
JOHNNIE WALKER ETIQUETA PLATINUM	\$515.00
JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL	\$715.00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	\$245.00

ESTE ESTABLECIMIENTO NO COBRA PROPINAS.
SON A CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE.

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA
ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO, TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO

COPA 60 ML. INCLUYE 1 REFRESCO O AGUA MINERAL DE SERVICIO



CHURRASCO

Parrilla Argentina

Maestros Veracruzanos

TEQUILAS

60 ml

JIMADOR REPOSADO	\$75
SAUZA HORNITOS	\$75
CENTENARIO REPOSADO	\$85
1800 BLANCO	\$90
CAZADORES REPOSADO	\$90
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$90
DON JULIO BLANCO	\$135
1800 REPOSADO	\$115
TRES GENERACIONES	\$115
DON JULIO REPOSADO	\$140
HERRADURA REPOSADO	\$140
HERRADURA PLATA	\$115
1800 AÑEJO	\$160
DON JULIO 70	\$205
RESERVA DE LA FAMILIA	\$450

DIGESTIVOS

60 ml

SAMBUCA BLANCO	\$85
SAMBUCA NEGRO	\$95
AMARETO DISARONNO	\$125
BAILEYS	\$95
RUMCHATA	\$115
ANIS CHINCHON DULCE	\$75
ANIS CHINCHÓN SECO	\$75
STREGA	\$160
CHARTREUSE VERDE	\$220
GRAND MARNIER	\$188
LICOR 43	\$115

MEZCALES

60 ml

REAL DE LA TIERRA	\$100
Entrada golosa y dulce, algo picante con un final dulce y sedoso	
AMARÁS ESPADÍN JOVEN	\$130
"De la semilla a la copa", un mundo de suavidad, utilizando el mejor Agave Espadín de 8 años	
MONTELOBOS ESPADÍN	\$150
Dulce y perfecto balance entre el maguey cocido verde y notas de frutos rojos	
AGUA MALDITA JOVEN	\$120
Producto artesanal producido en Oaxaca	
400 CONEJOS REPOSADO	\$150
Reposado 3 meses en barricas de roble blanco con aroma ahumado	
ALERÓN	\$140
Artesanal 100% Agave Cenizo (durangensis)	
400 CONEJOS ESPADÍN	\$150
Sabor cítrico, afrutado, ligeranente ahumado con el sabor de las piñas de Agave	
AMARÁS REPOSADO	\$150
Nace de amor por el sol, la tierra y las personas que la trabajan, amor a su planta sagrada el Agave	
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$175
Combinación de magueyes y finos sabores contrastados	
PIERDE ALMAS ESPADÍN	\$225
La fusión de dos ríos de la historia de las bebidas espirituosas, los destilados de enebro y el mezcal	

MIXOLOGÍA

400ml

BESO DE FRESA	\$135
Ginebra, infusión de fresa, twist de limón, frambuesa, zarzamora y quina.	
DESIERTO	\$135
Ginebra, infusión de enebro, limón, zarzamora, blueberry, fresas y quina	
CHURRASCO GIN	\$135
Ginebra, infusión de maracuya, uva, quina, toronja y perfumado con romero	
MEDIA NOCHE	\$135
Mezcal, infusión de maracuya, albacaha y jugo de nopal con pepino.	
ESPIRITÚ	\$135
Ginebra, infusión de cardamomo, limón, zarzamora, romero y quina	
HASTA NUNCA	\$135
Mezcal, infusión de zarzamora, abahaca, blueberry, frambuesas, jugo de arandano	
MEZCALITO	\$135
Mezcal, infusión de jamaica con habanero, albacaha, cardomomo	
MOLINO ROJO	\$135
Ginebra, infusión de uvas, albahaca, jugo de limón	
POBLANITO	\$135
Mezcal, infusión de tamarindo, naranja, toronja y sal de gusanos	
POMPANO	\$135
Ginebra, infusión de manzanilla, hierbabuena, naranja y toronja	

CARAJILLOS

CARAJILLO CLÁSICO (380 ml)	\$140
Café espresso con licor 43	
CARAJILLO DULCE DE LECHE (380 ml)	\$155
Café espresso con licor y dulce de leche	
CARAJILLO MAZAPÁN (340 ml)	\$155
Café espresso, licor 43, mazapán de cacahuete y almendras	
CARAJILLO FRANGÉLICO (380 ml)	\$155
Café espresso con licor frangélico	
CARAJILLO CHURRASCO (380 ml)	\$155
Café espresso con crema irlandesa, whisky, crema de almendras y flameado con bombones	

COPA 60 ml, INCLUYE 1 REFRESCO O AGUA MINERAL DE SERVICIO (MEZCLADOR)
ESTE ESTABLECIMIENTO NO COBRA PROPINAS, SON A CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE.
TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA., ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO, TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO



CHURRASCO

Parrilla Argentina

VINO TINTO POR BOTELLA

VINO TINTO ESPAÑOL

CUNE CRIANZA	\$520
REGIÓN. Rioja UVA. Tempranillo 80% y Garnacha Tinto Mazuelo 20%	
MARQUÉS DE CÁCERES	\$595
REGIÓN. Rioja UVA. Tempranillo	
GAUDIANA TINTO SUAVE	\$650
REGIÓN. Penedés UVA. Merlot, Cab. Sauvig. y Tempranillo	
ATRIUM MERLOT	\$660
REGIÓN. Penedés UVA. Merlot	
PROTOS ROBLE	\$730
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tintas del País	
CELESTE CRIANZA	\$870
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tempranillo	
MARQUÉS DEL RISCAL	\$1,130
REGIÓN. Rioja UVA. Nebbiolo	
CYAN PRESTIGIO	\$1,510
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tinta de Toro	
MATARROMERA CRIANZA	\$1500
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tempranillo	
ARZUAGA CRIANZA	\$1550
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tinta Fina	
MATARROMERA RESERVA	\$2,650
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tempranillo	
ARZUAGA RESERVA	\$2,390
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tinta Fina	
VEGA SICILIA ÚNICO	\$9,980
REGIÓN. Ribera del Duero UVA. Tinta Fina 95% y Cab. Sauvig. 5%	

VINO TINTO CHILENO

CONCHA Y TORO CABERNET	\$295
REGIÓN. Valle Central UVA. Cabernet Sauvig. 100%	
CONCHA Y TORO MERLOT	\$295
REGIÓN. Valle Central UVA. Merlot	
SANTA DIGNA CAB. SAUVIG. RESERVA	\$460
REGIÓN. Valle Central UVA. Cabernet Sauvig. 100%	
SANTA DIGNA MERLOT RESERVA	\$460
REGIÓN. Valle Central UVA. Merlot 100%	
SANTA DIGNA CARMENERE RESERVA	\$460
REGIÓN. Valle Central UVA. Carmenerere100%	

VINO BLANCO POR BOTELLA

VINO BLANCO ESPAÑOL

DIAMANTE	\$460
REGIÓN. Logroño UVA. Viura y Malvasia	

VINO BLANCO CHILENO

CONCHA Y TORO	\$295
REGIÓN. Valle Central UVA. Sauvignon Blanc 100%	

VINO ESPUMOSO ITALIANO

ASTI MARTINI	\$750
REGIÓN. Torino UVA. Moscato Blanco Di Canelli	

CHAMPAGNE

MÖET CHANDÓN IMPERIAL	\$2,650
REGIÓN. Champagne UVA. Pinot Noir Pinot Meunier y Chardonnay	

CHURRASCO

Parrilla Argentina

SELECCIÓN ESPECIAL DE LA CASA

CAMILA

Uva: Tempranillo 100%

Región: Tierra de Castilla, España.

COPA \$65 BOTELLA \$320

VINO POR COPA

TINTOS

CONCHA Y TORO CABERNET	\$75
CONCHA Y TORO MERLOT	\$75
CUNE CRIANZA	\$110
3V CASA MADERO	\$150

BLANCOS POR COPA

CONCHA Y TORO	\$70
DIAMANTE	\$90

CLERICOT

JARRA (1050 ml)	\$195
COPA (355 ml)	\$69

VINO TINTO POR BOTELLA

VINO TINTO MEXICANO

L.A. CETTO NEBBIOLO RESERVA	\$510
REGIÓN. Valle de Guadalupe UVA. Nebbiolo 100%	
DON LUIS SELECCIÓN	\$610
REGIÓN. Valle de Guadalupe UVA. Merlot 100%	
3V CASA MADERO	\$760
REGIÓN. Valle de Parras Coahuila UVA. Cab. Sauvig., Merlot/Tempranillo	
ÚNICO DE SANTO TOMÁS	\$2,280
REGIÓN. Valle de Guadalupe UVA. Cab. Sauvig. y Merlot	
GRAN RICARDO	\$2,650
REGIÓN. Valle de Guadalupe UVA. Cab. Sauvig., Merlot y Petit Verdot	

VINO TINTO ARGENTINO

PORTILLO MALBEC	\$395
REGIÓN. Valle de Uco UVA. Malbec 100%	
PORTILLO MERLOT	\$395
REGIÓN. Valle de Uco UVA. Merlot 100%	
NAVARRO CORREAS	\$740
REGIÓN. Mendoza UVA. Malbec	
SALENTEIN RESERVE MALBEC	\$790
REGIÓN. Valle de Uco UVA. Malbec 100%	
CATENA MALBEC	\$1,280
REGIÓN. Mendoza UVA. Malbec 100%	