



# ASADEROS GRILL



## Entradas

### Empanadas

- Empanada Queso 180g.....\$47.00
- Empanada Carne 180g.....\$47.00
- Empanada Humita 180g.....\$47.00
- Empanada Chistorra 180g.....\$47.00

### Quesos fundidos

- Queso Fundido Natural 180g.....\$95.00
- Queso Fundido Champiñones 180g.....\$105.00
- Queso Fundido Chistorra 180g.....\$105.00

## ENSALADAS



### CESAR 220g

Lechuga orejona, aderezo César, croutones y queso parmesano. **\$109.00**

### CAPRESE 220g

Rebanadas de jitomate, queso mozzarella fresco y pesto. **\$139.00**

**Guacamole 120g \$55.00**

**Frijoles Maneados 220g**  
¡Deliciosos! Sazonados con chile colorado y queso fresco de rancho **\$55.00**

**Nopal a la Parrilla 200g**  
Con queso panela asado **\$89.00**

**Chistorra a la Parrilla 125g**  
Chistorra montada sobre una cama de cebolla fileteada, gratinada ligeramente con queso Oaxaca **\$125.00**

**Parrillada de verduras 300g**  
Calabazas, jitomates, berenjenas, nopales, cebolla morada, champiñones, espárragos, zanahorias y pimienta morro **\$135.00**

## SOPAS

**Jugo de Carne 220g**  
A un lado con cilantro, cebolla y chile picado **\$85.00**

**Consomé de Pollo 220g**  
Acompañado de pollo, verduras y arroz **\$75.00**

**Sopa de Hongos 220g**  
Hongos frescos salteados con jitomate, cebolla y epazote **\$75.00**

**Sopa Azteca 220g**  
Tortilla, queso panela, chicharrón, chile pasilla, aguacate y crema **\$75.00**

## ANTOJOS

**Sopes 300g**  
3 sopes con frijoles, lechuga, queso fresco, crema, aguacate y proteína  
Pollo: **\$149.00** Arrachera: **\$179.00**

**Huarachote 400g**  
¡Enorme! Huarache relleno de frijoles, lechuga, queso fresco, crema, aguacate y proteína  
Pollo: **\$149.00** Arrachera: **\$179.00**

**Flautas Gigantes de Pollo 220g**  
3 flautas gigantes con lechuga, aguacate, crema y queso fresco **\$149.00**

**Esquites 150g**  
Como los de la calle **\$65.00**

**Elote a la Parrilla 200g**  
¡A la parrilla sabe mejor! **\$65.00**

**Mac & Cheese 175g**  
¡Irresistibles macarrones con mezcla de 2 quesos cheddar derretidos! **\$75.00**

**Lorenzas 300g**  
¡Típias de Sonora! 2 volcanes con arrachera, frijoles maneados, col morada y queso fundido **\$189.00**

**Papa rellena de Arrachera 200g**  
Gratinadas y con aderezo de chipotle **\$205.00**

**Alitas (1/2 kilo) 500g**  
Salsas a elegir: mango, tamarindo y red hot buffalo **\$109.00**

## DE LA CASA 220g

Mix de lechugas, tomate deshidratado, nuez, cacahuete, queso de cabra y aderezo de yogurth **\$109.00**

## ASADEROS 220g

Mix de lechugas, espinacas, cebolla morada, totopos, ajonjolí, chile pasilla, queso panela, aguacate y aderezo asaderos **\$109.00**



**¡CREA TU PASTA! \$109.00**

ELIGE TU TIPO DE PASTA

FUSILLI  
FETUCCINI  
SPAGHETTI

ELIGE TU TIPO DE SALSA

ALFREDO  
NAPOLITANA  
CHIPOTLE (SALSA ROSADA, LIGERAMENTE PICOSA)

ACOMPaña TUS ENSALADAS Y PASTAS CON: POLLO 150G \$65.00 | ARRACHERA 150G \$95.00 | CAMARONES 200G \$115.00

## De la PARRILLA

**TACOS**  
ORDEN DE 4

**CORTES**  
300GRS

**PARRILLADA**  
1 KILO

<b>ARRACHERA</b>	HIGH CHOICE	<b>\$179.00</b>	<b>\$289.00</b>	<b>\$760.00</b>
<b>ARRACHERA</b> CERTIFIED ANGUS BEEF		<b>\$199.00</b>	<b>\$339.00</b>	<b>\$890.00</b>
<b>RIB EYE</b> SONORA		<b>\$189.00</b>	<b>\$299.00</b>	<b>\$890.00</b>
<b>CENTRO DE LOMO</b> SONORA		<b>\$189.00</b>	<b>\$299.00</b>	<b>\$890.00</b>
<b>VACÍO</b> CERTIFIED ANGUS BEEF		<b>\$199.00</b>	<b>\$339.00</b>	<b>\$890.00</b>
<b>PECHUGA DE POLLO</b>		<b>\$149.00</b>	<b>\$189.00</b>	<b>\$590.00</b>
<b>PARRILLADA MIXTA</b> (ARRACHERA, POLLO Y CHISTORRA)				<b>\$760.00</b>
<b>KILO DE ALITAS</b> (Salsas a elegir: mango, tamarindo y red hot buffalo)				<b>\$209.00</b>



**TACOS: SE SIRVEN EN TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO (OPCIÓN DE TORTILLAS DE HARINA) Y CONTIENE FRIJOLE MANEADOS CON GUARNICIÓN DE GUACAMOLE. AGREGA QUESO POR \$30**

**CORTES: INCLUYE UNA GUARNICIÓN A ELEGIR**

**KILOS: SE SIRVEN CON GUARNICIÓN DE FRIJOLE MANEADOS, GUACAMOLE Y TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO**

## MÁS TACOS

**Pollo al Pastor 200g**  
Con piña asada, cebolla y cilantro. **\$159.00**

**Asaderos 200g**  
Láminas de Top Sirloin gratinadas y salteadas con cebolla y pimientos **\$189.00**

**Sonotex 200g**  
Arrachera, cilantro y cebolla **\$189.00**

**Milanesa 200g**  
Milanesa de filete, frijoles maneados y queso fundido **\$189.00**

**Camarón al Chipotle 200g**  
Aderezados con salsa cremosa de chipotle **\$189.00**

## GUARNICIONES

**Papa al Horno 200g \$65.00**

**Papas a la Francesa 180g \$65.00**

**Ensalada Mixta 150g \$65.00**

**Espinacas a la Crema 175g \$65.00**

**Puré de Papa 170g \$65.00**

**Pasta al Gusto 150g \$65.00**

**Champiñones al Ajillo 175g \$65.00**

**Arroz Blanco 200g \$65.00**



ícono que representa nuestros platillos favoritos

# MOLCAJETE

CHORIZO ARGENTINO, NOPAL, CEBOLLA CAMBRAY Y QUESO FRESCO

**ARRACHERA** 500G.....\$ 365.00

**MIXTO** ARRACHERA Y POLLO 500G.....\$ 365.00



# DEL MAR



**CAMARONES** 300G.....\$ 249.00

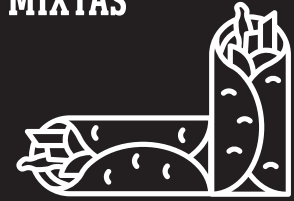
EMPAIZADOS AL MOJO DE AJO

**SALMÓN** 250G.....\$ 249.00

A LAS BRASAS, SELLADO O CON COSTRA DE AJONJOLÍ

## FAJITAS

TODAS CON OPCIÓN DE POLLO, ARRACHERA O MIXTAS



**LAS CLÁSICAS** 300G.....\$229.00

PIMIENTO ROJO, VERDE Y CEBOLLA, ACOMPAÑADAS DE GUACAMOLE

**ITALIANAS** 300G.....\$239.00

CON UNA CAMA DE FETUCCINI, GRATINADAS Y BAÑADAS EN SALSA NAPOLITANA CON BERENJENA, CALABAZA Y CEBOLLA

**ORIENTALES** 300G.....\$239.00

MONTADAS SOBRE ARROZ BLANCO CON CALABAZA, CHAMPIÑONES, CEBOLLA Y ADEREZOS CON SALSA SOYA

**AL PASTOR** 300G.....\$229.00

CON PIÑA ASADA, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, VERDE Y ACOMPAÑADO CON ARROZ Y GUACAMOLE

**SONORENSES** 300G.....\$239.00

NOPAL, CEBOLLA Y CHILE JALAPEÑO, BAÑADAS CON SALSA DE FRIJOLE MANEADOS Y UN TOQUE DE QUESO FRESCO. ARROZ BLANCO A UN LADO

**ALAMBRADAS** 300G.....\$239.00

PIMIENTO ROJO Y VERDE, CEBOLLA, CHORIZO Y CHISTORRA, GRATINADAS CON QUESO MORZARELLA, GUACAMOLE A UN LADO

## MILANESAS

**POLLO** 250G

IFAMOSAS POR NUESTROS CLIENTES \$209.00

**FILETE** 250G \$229.00

**POLLO NAPOLITANA** 380G

CON SALSA NAPOLITANA Y QUESO MOZARELLA GRATINADO \$219.00

**FILETE NAPOLITANA** 380G

CON SALSA NAPOLITANA Y QUESO MOZARELLA GRATINADO \$239.00



## AVES

**PECHUGA AL PASTOR** 250G

CON PIÑA ASADA, ACOMPAÑADA DE CILANTRO, CEBOLLA Y GUACAMOLE \$199.00

**PECHUGA POLLO PARRILLA** 220G

CON GUARNICIÓN A ELEGIR \$189.00

**SABANA POLLO LIGHT** 220G

CON GUARNICIÓN DE ENSALADA MIXTA \$179.00

**KILO DE POLLO A LA PARRILLA** 1KG

ACOMPAÑADO DE FRIJOLE MANEADOS, GUACAMOLE Y TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO \$590.00



## HAMBURGUESAS AL CARBÓN

\* TODAS INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA  CAMBIA EL QUESO POR FONDUE DE QUESO CHEDDAR + \$30

**ARRACHERA** 200G

200 GRS DE ARRACHERA CON QUESO BLANCO, LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS Y JALAPEÑOS \$149.00

**SIRLOIN** 200G

200 GRS DE SIRLOIN CON QUESO BLANCO, LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS Y JALAPEÑOS \$149.00

**BBQ** 200G

200 GRS DE SIRLOIN CON QUESO, TOCINO, JITOMATE, CEBOLLA Y PEPINILLOS. BAÑADA EN NUESTRA SALSA BBQ \$159.00

**HAWAIANA** 200G

200 GRS DE ARRACHERA CON QUESO, TOCINO, PIÑA ASADA, LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA MORADA Y PEPINILLOS \$159.00

**ANGUS** 200G 

200 GRS DE CARNE ANGUS CON QUESO BLANCO, LECHUGA, JITOMATE, CEBOLLA, PEPINILLOS Y JALAPEÑOS \$199.00



EN ASADEROS GRILL TRAEMOS PARA TI LA MEJOR CALIDAD DE CORTES BLACK ANGUS USDA PRIME DESDE LOS RANCHOS DEL ESTADO DE KANSAS, USA

## BLACK ANGUS USDA PRIME



### CORTES

TOP SIRLOIN 350g	\$379.00
RIB EYE 350g	\$499.00
NEW YORK 350g	\$449.00
CENTRO DE LOMO 180g	\$439.00
CENTRO DE LOMO 300g	\$699.00
CENTRO DE LOMO 1kg	\$2,199.00

### GUARNICIONES ESPECIALES

ELOTE A LA PARRILLA 200G	\$65.00
ESQUITES 150G	\$65.00
MAC & CHEESE 175G	\$75.00
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 175G	\$75.00
PAPA AL HORNO CHEDDAR 200G	\$75.00

### TACOS BLACK ANGUS

TOP SIRLOIN BLACK ANGUS 200G	\$219.00
NEW YORK BLACK ANGUS 200G	\$229.00
RIB EYE BLACK ANGUS 200G	\$249.00
CENTRO DE LOMO BLACK ANGUS 200G	\$249.00

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA





# PAQUETES INDIVIDUALES

# PAQUETES PA' COMPARTIR

## PAQUETE 1

1 Elote a la Parrilla o Ensalada Mixta  
1 Hamburguesa a elegir\* o Milanesa de Pollo  
1 Guarnición de Papas a la Francesa  
1 Agua de Sabor o Refresco

\* Hamburguesas: Sirloin, Arrachera, BBQ o Hawaina (Angus +\$30)

**\$199.00**

## PAQUETE 2

1 Sopa Azteca o Consomé de Pollo  
1 Tacos a elegir\* (4 tacos) o Flautas Gigantes de Pollo  
1 Guarnición de Guacamole  
1 Agua de Sabor o Refresco

\* Tacos: Arrachera, Rib Eye o Pollo (Gratinados + \$30)

**\$239.00**

## PAQUETE 3

1 Jugo de Carne o Consomé de Pollo  
1 Empanada de Queso  
1 Corte (300 grs) de Arrachera, Rib Eye o Centro de lomo  
1 Guarnición a elegir  
1 Refresco, Cerveza o Copa de Vino

**\$399.00**



## PAQUETE 4 (2 PERSONAS)

2 Jugos de Carne  
1 Parrillada Mixta (600 grs) (Arrachera, Pollo y Chistorra)

\* Incluye Guacamole y Frijoles Maneados

**\$599.00**

## PAQUETE 5 (3 PERSONAS)

3 Jugos de Carne ó 3 Ensaladas  
1 Kg de Parrillada Mixta (Arrachera, Pollo y Chistorra)  
1 Jarra de Clericot ó 1 Jarra de Cerveza

\* Incluye Guacamole y Frijoles Maneados

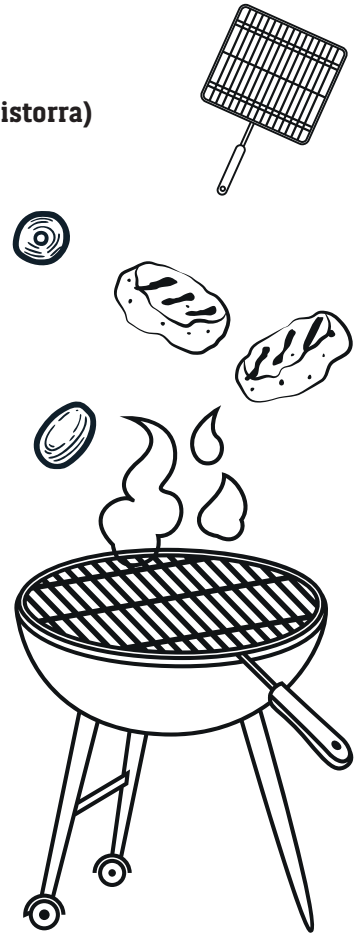
**\$999.00**

## PAQUETE 6 (4 PERSONAS)

4 Pastas ó 4 Ensaladas  
1 Kg de Arrachera, Rib Eye o Filete  
1 Botella de Vino de la Casa

\* Incluye Guacamole y Frijoles Maneados

**\$1,299.00**



## PAQUETAZOS

### ALIMENTOS

- 2 ESQUITES
- 1 KILO DE PARRILLADA MIXTA Ó 1 KILO DE ALITAS
- 3 LITROS DE CERVEZA Ó UNA BOTELLA A ELEGIR

\* INCLUYE GUACAMOLE Y FRIJOLE MANEADOS

### BEBIDAS

#### PAQUETE CERVEZA:

3 litros de cerveza de barril **\$ 999.00**

#### PAQUETE ROJO:

Bacardí Blanco, Appleton Estate, Jimador, Smirnoff **\$ 1,099.00**

#### PAQUETE VERDE:

Tradicional, Absolut Azul, Johnnie Walker Roja, Torres X **\$1,399.00**

## PIZZAS

## MEDIANA 400 grs

## GRANDE 650 grs

Mozzarella

**\$149.00**

**\$189.00**

Hawaiana

**\$189.00**

**\$239.00**

4 Quesos

**\$189.00**

**\$239.00**

Vegetariana

**\$189.00**

**\$239.00**

Champiñones y Cebolla

**\$189.00**

**\$239.00**

 Pepperoni

**\$199.00**

**\$259.00**

Pollo

**\$199.00**

**\$259.00**

Chistorra

**\$199.00**

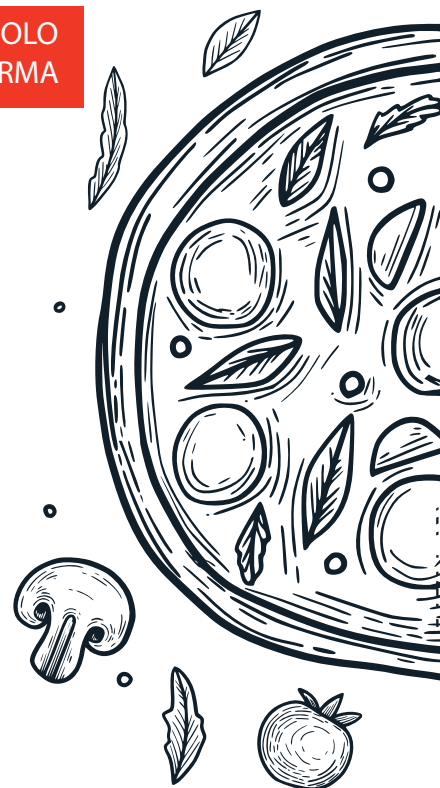
**\$259.00**

 Top Sirloin

**\$199.00**

**\$259.00**

PIZZAS SOLO EN REFORMA



## BEBIDAS

REFRESCOS 355 ML	<b>\$ 39</b>
AGUA EMBOTELADA 355ML	<b>\$ 39</b>
AGUA DE SABOR (VASO) 300 ML	<b>\$ 39</b>
AGUA DE SABOR 1 LITRO	<b>\$ 56</b>
LIMONADA O NARANJADA 300ML	<b>\$ 39</b>
CLAMATO NATURAL 300ML	<b>\$ 55</b>

SANGRÍA NATURAL 300ML	<b>\$ 55</b>
COPA CLERICOT 300ML	<b>\$ 65</b>
JARRA CLERICOT 1.5L	<b>\$ 235</b>
PIÑADA 300ML	<b>\$ 59</b>
MARGARITAS 300 ML	<b>\$ 99</b>

## CERVEZAS

CERVEZA (2X1)* 355 ML	<b>\$ 79</b>
CERVEZA STELLA ARTOIS (2X1)* 355ML	<b>\$ 115</b>
MICHELADA 300 ML	<b>\$ 10</b>
CERVEZA LITRO	<b>\$ 125</b>
JARRA DE CERVEZA 1.5L	<b>\$ 155</b>

CONTAMOS CON LAS SIGUIENTES CERVEZAS:

CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, MONTEJO, LEON, VICTORIA, MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO, STELLA ARTOIS

\* LA PROMOCIÓN DE CERVEZA ES POR PERSONA, NO SE PUEDE COMPARTIR. LA PROMOCIÓN APLICA DE 12PM A 7PM TODOS LOS DÍAS

## POSTRES

Flan Napolitano (150 grs) **\$55.00**

 Empanada de Nutella (150 grs) **\$55.00**

Empanada de Arroz con Leche (150 grs) **\$55.00**

Crepas de Nutella (200 grs) **\$79.00**

Crepas de Cajeta (200 grs) **\$79.00**

Brownie con helado de vainilla (250 grs) **\$89.00**



ÍCONO QUE REPRESENTA NUESTROS PLATILLOS FAVORITOS

Todos nuestros precios incluyen IVA

# Vinos Blancos

<b>Diamante (Español)</b>	<b>1 botella (750ml)</b> <b>\$446.00</b>
---------------------------	---

# Vinos Tintos

	<b>1/2 botella (375ml)</b>	<b>1 botella (750ml)</b>
<b>Sangre de Toro (Crianza) Español</b>	<b>\$ 248.00</b>	<b>\$ 476.00</b>
<b>Cune (Crianza) Español</b>	<b>\$ 248.00</b>	<b>\$ 418.00</b>
<b>Carmen (Merlot) Chileno</b>	<b>\$ 248.00</b>	
<b>Marqués de Cáceres (Crianza) Español</b>	<b>\$ 266.00</b>	
<b>Casillero del Diablo (Malbec) Chileno</b>		<b>\$444.00</b>
<b>L.A. Cetto (Pettit Shiraz) México</b>		<b>\$ 298.00</b>
<b>L.A. Cetto (Nebbiolo) México</b>		<b>\$ 498.00</b>
<b>Alvinde Reserva (Merlot) Chileno</b>		<b>\$ 508.00</b>
<b>Portola No. 3 (Cabernet, Merlot, Nebbiolo) Mexicano</b>		<b>\$ 646.00</b>
<b>Phebus (Cabernet, Merlot, Nebbiolo) Argentino</b>		<b>\$498.00</b>
<b>Finca Flichman Roble (Malbec) Argentino</b>		<b>\$ 446.00</b>
<b>Montesierra Español</b>		<b>\$ 386.00</b>
<b>Arco de Vega (Tempranillo) Español</b>		<b>\$ 316.00</b>

# Tequila

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Jimador Rep. Tradicional</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 800</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Hornitos</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Cazadores</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Herradura Rep.</b>	<b>\$ 2,000</b>	<b>\$ 1,000</b>	<b>\$ 95</b>
<b>Herradura Bco.</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Don Julio Rep.</b>	<b>\$ 2,100</b>	<b>\$ 1,050</b>	<b>\$ 105</b>
<b>Don Julio Bco</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Don Julio Rep. Claro</b>	<b>\$ 2,900</b>	<b>\$ 1,450</b>	<b>\$ 149</b>
<b>Don Julio 70</b>	<b>\$ 3,200</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 149</b>
<b>Cuervo 1800 añejo</b>	<b>\$ 2,000</b>	<b>\$ 1,000</b>	<b>\$95</b>
<b>Cuervo 1800 rep</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$85</b>
<b>Maestro tequilero</b>			
<b>Dobel Diamante</b>	<b>\$ 3,100</b>	<b>\$ 1,550</b>	<b>\$ 149</b>

# Ron

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Captain Morgan White</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 800</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Bacardí Blanco Lt</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 800</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Bacardí Añejo</b>	<b>\$ 1,400</b>	<b>\$ 700</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Captain Morgan</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 800</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Appleton Estate</b>	<b>\$ 1,500</b>	<b>\$ 750</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Havana 7</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Matusalem Clásico</b>	<b>\$ 1,500</b>	<b>\$ 750</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Matusalem Bco.</b>	<b>\$ 1,400</b>	<b>\$ 700</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Matusalem G. Reserva</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 79</b>
<b>Malibú</b>	<b>\$ 1,500</b>	<b>\$ 750</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Zacapa 23</b>	<b>\$ 4,100</b>	<b>\$ 2,050</b>	<b>\$ 149</b>
<b>Zacapa Ámbar</b>	<b>\$ 2,900</b>	<b>\$ 1,450</b>	<b>\$ 149</b>

# Vodka

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Smirnoff</b>	<b>\$ 1,400</b>	<b>\$ 700</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Smirnoff X1</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 800</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Absolut Azul</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 79</b>
<b>Absolut Mandarin</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Absolut Citron</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Absolut Raspberry</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Stolichnaya</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 79</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>\$ 2,900</b>	<b>\$ 1,450</b>	<b>\$139</b>

# Whiskey

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>\$ 2,000</b>	<b>\$ 1,000</b>	<b>\$ 95</b>
<b>Jack Daniels Honey</b>	<b>\$ 2,000</b>	<b>\$ 1,000</b>	<b>\$ 95</b>
<b>Black&amp;White</b>	<b>\$ 1,400</b>	<b>\$ 700</b>	<b>\$ 65</b>
<b>JB</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 79</b>
<b>Johnnie Walker Roja</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Johnnie Walker Negra</b>	<b>\$ 3,100</b>	<b>\$ 1,550</b>	<b>\$ 139</b>
<b>Buchanans</b>	<b>\$ 3,200</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 149</b>
<b>Buchanans 15</b>	<b>\$ 6,400</b>	<b>\$ 3,200</b>	<b>\$ 199</b>
<b>Buchanans 18</b>	<b>\$ 7,100</b>	<b>\$ 3,550</b>	<b>\$ 225</b>
<b>Chivas 12</b>	<b>\$ 3,100</b>	<b>\$ 1,550</b>	<b>\$ 139</b>
<b>Old parr</b>	<b>\$ 2,900</b>	<b>\$ 1,450</b>	<b>\$ 129</b>

# Brandy

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Torres X</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Terry</b>	<b>\$ 1,400</b>	<b>\$ 700</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Fundador</b>	<b>\$ 1,400</b>	<b>\$ 700</b>	<b>\$ 65</b>

# Ginebra

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>\$ 2,500</b>	<b>\$ 1,250</b>	<b>\$ 139</b>
<b>Beefeater</b>	<b>\$ 2,000</b>	<b>\$ 1,000</b>	<b>\$ 95</b>
<b>Bombay</b>	<b>\$ 2,100</b>	<b>\$ 1,050</b>	<b>\$ 105</b>

# Cognac

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Martell VSOP</b>	<b>\$ 3,100</b>	<b>\$ 1,550</b>	<b>\$ 159</b>
<b>Hennessy VSOP</b>	<b>\$ 4,100</b>	<b>\$ 2,050</b>	<b>\$ 159</b>

# Anís

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Romana Sambuca B.</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Romana Sambuca N.</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Chinchon Dulce</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Chinchon Seco</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Sambuca Negro</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Sambuca Bco</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Cadenas</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>

# Licor

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Disaronno</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Strega</b>	<b>\$ 2,500</b>	<b>\$ 1,250</b>	<b>\$ 139</b>
<b>Midory</b>	<b>\$ 1,600</b>	<b>\$ 800</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Frangélico</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Baileys</b>	<b>\$ 1,700</b>	<b>\$ 850</b>	<b>\$ 75</b>
<b>Licor 43</b>	<b>\$ 2,400</b>	<b>\$ 1,200</b>	<b>\$ 105</b>
<b>Chartreuse Amarillo</b>	<b>\$ 2,900</b>	<b>\$ 1,450</b>	<b>\$ 149</b>
<b>Chartreuse Verde</b>	<b>\$ 2,900</b>	<b>\$ 1,450</b>	<b>\$ 149</b>
<b>Oporto Ferreira</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>

# Mezcal

	<b>Botella</b>	<b>50% de descuento</b>	<b>Copa</b>
<b>Unión</b>	<b>\$ 2,000</b>	<b>\$ 1,000</b>	<b>\$ 95</b>
<b>Buen Bicho</b>	<b>\$ 1,800</b>	<b>\$ 900</b>	<b>\$ 85</b>
<b>Santa Perera</b>	<b>\$ 2,400</b>	<b>\$ 1,200</b>	<b>\$ 130</b>
<b>Espíritu Lauro Joven</b>	<b>\$ 1,500</b>	<b>\$ 1,250</b>	<b>\$ 139</b>
<b>Espíritu Lauro Añejo</b>	<b>\$ 4,100</b>	<b>\$ 2,050</b>	<b>\$ 169</b>

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

TODAS LAS BOTELLAS SON APROX DE 3/4 A EXCEPCIÓN DEL BACARDÍ BLANCO (1 LITRO)