

COMIDA

11:00 am - 4:00 pm

CEVICHE & FRESCURAS DEL MAR

CEVICHE TROPICAL DE ERIZO	\$369	OSTIONES BAJA	\$315
2 Pzas. Servido con cubos de mango, jícama y cilantro fresco con una crema de ají.		6 pzas. Ostiones frescos sobre una base de hielo, acompañado de limón real y salsa Ponzu.	
CEVICHE MIXTO DE MARISCOS	\$249	ALMEJAS MANTEQUILLA	\$329
180 grs. Camarón, callo de almeja y pulpo curtido en jugo de limón con cubos de camote, granos de elote y camote frito.		2 pzas. Servidas al natural, con limón real, sal de grano, acompañadas de una salsa de soya con chile serrano y cilantro fresco.	
TOSTADA VALLARTA	\$209	CALLO DE ROBALO	\$269
120grs. Cubos de atún, marinados con jugo de limón y soya, mezclados con coco fresco, piña, cilantro y láminas de habanero.		120 grs. Cubos de robalo curtidos en limón, con cebolla morada y granos de elote amarillo sobre un espejo de salsa con ají y maracuyá.	
OSTIONES EMPANIZADOS	\$169		
6 pzas. Ostiones frescos empanizados, acompañados de aderezo tártara.			

ENSALADA / ENTRADA

ENSALADA NOROC	\$349	CARPACCIO DE ATÚN	\$239
180 grs. Ensalada de mariscos preparada en la mesa (pulpo cocido, camarón, callo y ostiones frescos).		120 grs. Finas láminas de atún en salsa de manzana verde con palmito.	
MOSAICO DE PULPO	\$229	VOLCAN NOROC	\$199
120 grs. Láminas delgadas de pulpo, bañado con un aderezo de cítricos y supremas de naranja, con una pequeña ensalada de hojas de menta, cilantro y apio.		120 grs. Filete de pescado a la veracruzana, sobre una raspada de maíz azul con una crema de piña asada, cilantro fresco y rábano criollo.	
CHICHARRON DE PULPO	\$229		
200 grs. Tentáculos de pulpo fritos, sobre guacamole y aros de cebolla.			

PLATILLOS VEGETARIANOS

RATATOUILLE	\$215	ENSALADA CON COUS-COUS	\$215
220 grs. Timbal de vegetales asados sobre un espejo de salsa de tomate y albahaca fresca.		180 grs. Variedad de lechugas mixtas con Cous-Cous y vegetales del día mezclados con aceite de olivo y balsámico.	

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción.
El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL DIA

\$389

220 grs. Tierno filete de pescado sobre un puré de chícharo, con poro confitado y vegetales del día con salsa de azafrán.

FILETE DE ATÚN

\$329

220 grs. Laqueado en salsa BBQ sobre un puré de cilantro y vegetales orgánicos.

CAMARONES NOROC

\$409

220 grs. Camarones empanizados, rellenos de queso crema, con vegetales orgánicos y puré de plátano macho.

POSTRE

Flan Casero con Queso 150Grs

\$179

Pastel de Chocolate 150Grs

\$179

Helado 160Grs

\$129

CAFÉ

CAFÉ IRLANDES 150ML - Flameado

229

CAFE MEXICANO 150ML - Flameado

229

CAFÉ ESPAÑOL 150ML - Flameado

229

CAFÉ ITALIANO 150ML - Flameado

229

CAPPUCCINO 220ml

\$95

MOKACCINO 220ml

\$95

ESPRESSO 60ml

\$60

AMERICANO 220ml

\$65

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción.
El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.

CENA

5:00 pm - 10:30 pm

CEVICHE

CEVICHE TROPICAL DE ERIZO \$369

2 Pzas. Cubos de mango, jícama y cilantro fresco con una crema de ají.

ENSALADA / ENTRADA

ENSALADA DE ARUGULA \$195

180 grs. Arúgula mezclada con betabel, durazno, queso de cabra, nueces caramelizadas y un aderezo de vino tinto con miel.

ENSALADA NOROC \$349

180 grs. Ensalada de mariscos (pulpo, camarón, callo y ostiones frescos).

PULPO AL OLIVO \$269

200 grs. Tentáculos de pulpo, con una crema de aceituna Kalamata sobre papas cambray salteadas.

ENSALADA MIXTA \$179

180 grs. Lechugas, queso azul, pera, tomate cereza, fresa, germen de alfalfa y uva verde, con vinagreta de balsámico y aceite de olivo.

QUESO BRIE ARTESANAL FRITO \$189

150 grs. Queso Brie empanizado, jalea de arándano, arrúgala y jamón serrano crocante.

SOPAS & CREMAS

SOPA DE CEBOLLA AL GRATIN \$175

200 ml. La receta tradicional de Paris, gratinada con queso.

LEGENDARIA SOPA DE ALMEJA \$199

200 ml. Servida en cuenco de pan.

CREMA DE HONGOS PORCCINI \$175

200 ml.

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA FRESCA DEL DIA \$389

220 grs. Filete de pescado blanco, puré de chícharo, poro confitado y vegetales con salsa de azafrán.

STEAK DE ATÚN BBQ \$329

A LA PARRILLA

220 grs. Laqueado en salsa BBQ, puré de cilantro y vegetales orgánicos.

CAMARONES NOROC \$409

220 grs. Camarones empanizados, rellenos de queso crema, vegetales orgánicos y puré de plátano macho.

SALMÓN FRESCO AL GRATIN \$379

220 grs. Pochado en vino blanco, pasta pappardele, espinacas salteadas y gratinado con salsa holandesa y pesto.

CAMARONES ALL'AGLI OLIO \$409

CON RISOTTO

220 grs. Salteados en ajo y aceite de olivo, sobre risotto al limón.

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción.
El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.

CARNES Y AVES

MAGRET DE PATO "JUVILÉE"	\$579	FILETE MIGNON	\$399
220 grs. Pechuga de pato en salsa de cereza negra con puré de papa y espárragos.		220 grs. Filete de res, puré de papa y vegetales con salsa de frutos rojos.	
PECHUGA DE POLLO ENVUELTO	\$279	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	\$1100
180 grs. Rellena de espinaca, queso crema y gajos de durazno, puré de papa con coliflor y vegetales orgánicos.		420 grs. Certificación Angus, acompañado con tuétano, papa gratín y vegetales.	
WIENER-SCHNITZEL	\$289	NEW YORK A LA PARRILLA	\$869
180 grs. Escalopa de cerdo empanizada, papa salteadas vegetales y salsa de arándano.		420 grs. Certificación Angus, acompañado con tuétano, papa gratín y vegetales.	
FILETE DIANA	\$349	RACK DE CORDERO	\$649
220 grs. Medallones de res sobre pasta pappardele bañado con salsa Diana.		220 grs. Con puré de camote, vegetales y jalea de menta.	
TOMAHAWK DE CERDO	\$389		
360 grs. Acompañado de puré de plátano macho, vegetales y salsa de guayaba.			

PLATILLOS VEGETARIANOS

CLASICO RATATOUILLE PROVENÇAL	\$215	CLASICA ENSALADA MEDITERRANEA TABBOULEH	\$215
220 grs. Timbal de vegetales asados, salsa de tomate y albahaca fresca.		180 grs. Tradicional ensalada con Cous-Cous y vegetales con aceite de olivo y balsámico.	

POSTRE

Flan Casero con Queso 150Grs	\$179	Volcán de Chocolate Semiamargo 120Grs	\$179
Mousse Chocolate Blanco con Coco 150Grs	\$179	Pastel de Chocolate 150Grs	\$179
Helado 160Grs	\$129		

CAFÉ

CAFÉ IRLANDES 150ML - Flameado	229	CAPPUCCINO 220ml	\$95
CAFE MEXICANO 150ML - Flameado	229	MOKACCINO 220ml	\$95
CAFÉ ESPAÑOL 150ML - Flameado	229	ESPRESSO 60ml	\$60
CAFÉ ITALIANO 150ML - Flameado	229	AMERICANO 220ml	\$65

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción.
El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.

MIXOLOGÍA

NOROC “SUERTE”	295	VAITIARE “FLOR DEL AGUA”	295
160ml. Noroc es suerte, es un coctel con energía unica de tequila Trujillo Crystal, deliciosa compota de frutos del bosque, citricos, agua de coco y frescura de hierba buena y un acto de magia Noroc.		330 ml. Vaitiare es la flor del agua en una divertida bebida con un ginebra mexicano de frambuesas, licor de violetas, infusión de jazmines y manzanilla, licor de frutos de la pasión, perfumado con azares y rosas.	
NOA “DELICIA”	195	EL TREBÓL	220
160ml. Noa quiere decir delicia como lo es este cóctel de tequila trujillo crystal delicado aloe en lechuguilla y sutil tropical de fresa, mango fresco aroma de albahaca.		160ml. Es una suerte encontrar un trebol de 4 hojas y más si es en un rico coctel de sake con vodka de pera y notas de licor de melón y eureka.	
OJO DE DIOS	295	MANEKI NEKO “GATITO DE LA FORTUNA”	220
160ml. El ojo de dios te da la buena suerte según los huicholes y su cultura con un coctel de raicilla, frutos rojos fermentados y pulque sazonando la suerte con sal de fresas ginger y limón y un toque umami de queso.		160ml. Maneki neko es el gatito de la fortuna como lo es tomar un delicioso coctel a base de sake y kombucha con notas herbales, kiwi y licor de ciruelas.	
EL 7	195	JAMSA “LA MANO DE FATIMA”	195
160ml. El 7 es el numero favorito como este martini de frijol negro, cacao tostado y maiz tatemado al mezcal un humo de canela que liberara el espiritu de la suerte.		160ml. La mano de fatima el jamsa un coctelito de posh con carambolo y maracuya fina textura de té verde y eureka aromatizando la mano buena vibra.	
LA PATA DEL CONEJO	145	LA CATARINA	195
70 ml. La pata del conejo de la suerte es una espumeante y esponjocita crema de raicilla con sutiles sabores de anis estrella, canela, vainilla y el sabor de la sierra y el mar donde viven los conejos.		330 ml. La catarina es un amuleto de la suerte vivo como lo es este deliciosa margarita picante con zarzamoras y sabores a citricos y arandanos escarchada con una sal de jamaica.	
COCO NOROC	295	11:11 PIDE UN DESEO	145
165ml. El coco de la buena suerte es un coctel con agua de coco fermentado de frambuesa y citricos acompañado con tequila, ginebra, mezcal, ron o vodka para alegrar tú suerte.		70 ml. Las 11:11 es el momento de pedir un deseo y que mejor que con un shot de platano de brasil con café expresso mexicano y una deliciosa espuma divertida y una hoja de oro de 14 k que te cumplan todos tus deseos.	

MOCKTELES (SIN ALCOHOL)

SR BUHO	99	COCO NOROC	199
160ml. El buho te dara la buena energía con un mocktail en un sabroso coctel de jamaica y apio con delicioso chamoy, notas a naranja y un divertido dulce de jamaica caramelizada con chilito.		160ml. El coco de la buena suerte es un coctel con agua de coco fermentado de frambuesa y citricos para alegrar tú suerte.	
EL ELEFANTE	99	TORTUGUITA	125
160ml. El elefante es un fresco coctel de piña asada, vainilla y albahaca que te brindara vida eterna.		330 ml. Las tortuguitas son amuletos de la suerte en una refrescante bebida de chicle y hierba buena con helado de limón para sonreir por siempre.	

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva.

COCTELERÍA CLÁSICA

MEZCALITA QUETZAL 150ml	229	TINTO VERANO 150ml	165
MEZCALITA JAGUAR 120ml	229	RUSO BLANCO 120ml	165
MARGARITA CADILLAC 120ml	289	WHISKY SOUR 120ml	179
LUCES DE LA HAVANA 120ml	165	CIELO ROJO 150ml	89
APEROL SPRITZ 150ml	289	GIN & TONIC FRUTOS ROJOS	239
PARIS DE NOCHE 150ml	265	MOSCOW MULE 120ml	229
CLERICOT 150ml	165		

VINOS

VINO ESPUMOSO

	BOTELLA	COPA		BOTELLA	COPA
		145ml			145ml
IGT ORLOTTI TINTO 750ml. Lambrusco. Emilia Romagna, Italia	549		SALA VIVÉ BRUT ROSÉ 750ml. Pinot Noir, Queretaro, México.	1,099	229
BELLA STORIA EXTRA DRY "ORGANIC WINE" 750ml Garganega & Trebbiano. Veneto, Italia.	799		MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 750ml Chardonnay, Épernay, Francia.	4,289	
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 750ml Pinot Noir, Pinot Maunier, Chardonnay, Épernay, Francia.	5,829		VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JEUNE 750ml Pinot Noir, Pinot Maunier, Chardonnay, Épernay, Francia	4,289	
I HEART PROSECCO DOC 750ml Glera. Veneto, Italia.	1,099				

VINO ROSADO

LABERINTO CAVA QUINTANILLA 750ml Rose, México.	1,099	249	ROSE TRES RAÍCES 750ml Dolores Hidalgo, Guanajuato, México.	1,099	
--	-------	-----	---	-------	--

LOS ICONOS DE LA CASA

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 750ml ROSE 750ml Pinot Noir, Pinot Maunier, Chardonnay, Épernay, Francia.	7599		DOC CASA DEFRÀ 750ml Amarone Della Valpolicella Cent'Anni, Veneto, Italia	3,399	
AFRODITA 750ml Chenin Blanc, Chardonnay. Valle de Gpe. México.	2,199		SANCERRE DOMAINE DE TASSIN, 750ml Sancerre, Valle De Loire, Francia	2,399	

VINOS DE POSTRE

DOLCE VIANCO Verdejo Frizzante, España, Castilla y Leon	1,059	229	LAS PERDICES Viognier Tardio Late Harvest Reserva	1,579	339 (90ml)
---	-------	-----	---	-------	---------------

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción.
El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.

VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA		BOTELLA	COPA
		145ml			145ml
I HEART 750ml Pinot Grigio, Italia.	699		SPECIAL SELECTION ANNIE 750ml Sauvignon Blanc, Valle De Casa Blanca, Chile.	1,199	269
CASA DEFRA 750ml Pinot Grigio, Italia.	1,059	229	LA LINDA TORRONTES 750ml Lujan De Cuyo, Mendoza, Argentina.	1,199	
LABERINTO CAVA QUINTANILLA 750ml Sauvignon Blanc, México.	1,099		CHÂTEAU LA GRANDE MÉTAIRIE 750ml AOC Entre Deux Mers, Bordeaux, Francia.	1,199	
BLANQUISIMO ENCENILLAS 750ml Chardonnay, Chihuahua, México.	1,999		LA SANTÍSIMA TRINIDAD 750ml Ensamble Blanco, México.	1,299	
BRUMA BLANCO DE LA CASA 750ml Sauvignon Blanc, Valle Gpe, México.	1,699		3 PASSO BIANCO "ORGANIC WINE" 750ml Puglia & Sicilia, Italia.	1,299	
LABERINTO CAVA QUINTANILLA 750ml Gewürztraminer, México.	1,099		VERDEJO MONOLOGO 750ml España.	1,699	
GNARLY HEAD 750ml Chardonnay, Manteca, California, Usa.	1,099		SANTA ELENA SOPHIE BLANCO 750ml Viognier, Chenin Blanc, México.	1,899	
ROGANTO 750ml Chardonnay, México.	1,199	269	LA FONTANA ALBARIÑO 750ml Rias Baixas, España.	1,899	
ROGANTO 750ml Sauvignon blanc, México.	1,199	269	ANÓNIMO BLANCO RIESLING 750ml México.	1,999	
ROGANTO BLANC DE BLANCOS 750ml Chardonnay, Sauvignon blanc, México.	1,199		DOMAINE JEAN COLLET CHABLIS 750ml Aoc, Chablis, Borgoña, Francia	2,699	

VINO TINTO

	BOTELLA	COPA		BOTELLA	COPA
		145ml			145ml
CONO SUR 750ml Carmenere, Valle Central, Chile.	749		BELLA STORIA ORGANIC WINE 750ml Merlot, Italia.	1,199	269
INDIGO EYES 750ml Pinot Noir, Napa Valley, Usa.	749	169	ANXELIN 750ml Cabernet Sauvignon, Chihuahua, México.	1,199	269
RESERVE WILLIAM COLE 750ml Cabernet Sauvignon, Chile.	899	209	CHÂTEAU LAUDUC "CLASSIC" 750ml Bordeaux, Francia.	1,199	
ROGANTO PICCOLO 750ml Cabernet, Merlot, Tempranillo, Valle De Guadalupe, México.	1,199	269	ACORDEON 750ml Malbec. Argentina.	1,199	
SAN JUANITO AMANECER 750ml Malbec, Queretaro, México.	1,199	269	3 PASSO ROSSO "ORGANIC WINE" 750ml Puglia, Italia.	1,299	
LAS NUBES COLECCIÓN DE PARCELAS 750ml. Cabernet, Tempranillo, Merlot, México.	1,199		RESERVE CAVA QUINTANILLA 750ml Nebbiolo, Valle De Arista, San Luis Potosí, Mex	1,399	
GRAND RESERVE WILLIAM COLE 750ml Carmenere, Valle De Colchagua, Chile.	1,199		GRAN RESERVA VIÑA DOLORES 750ml Merlot. México.	1,499	

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva. Gramajes son antes de cocción.
El consumo de mariscos pescados y carnes crudas se sirven a consideración y riesgo del comensal.

DE LOACH HERITAGE RESERVE 750ml	1,499
Pinot Noir. California, Usa	
BLEND VIENTO NEGRO 750ml	1,499
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Zacatecas, México.	
ROGANTO 750ml	1,499
Nebbiolo. Valle de Gpe. México.	
SAN JUANITO 750ml	1,799
Malbec Reserva, México.	
THIERRY GERMAIN 750ml	1,899
Saumur Champigny Aoc, Valle De Loire, Francia.	
PEGASO 750ml	1,999
Tempranillo, Chihuahua, México.	
ROGANTO 750ml	1,999
Pinot Noir. Valle de Gpe. México.	
FAUNO LA TRINIDAD 750ml	1,999
Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Valle de Gpe.	
TRIBOS BLEND 750ml	1,999
Cabernet Sauvignon, Shiraz, México	
SOPHIE 750ml	1,999
Nebbiolo, México	
LINDE 750ml	1,999
Shiraz, Parras Coahuila, México	

FLUXUS 750ml	1,999
Grenache, Syrah. Valle De Guadalupe, Méx.	
DON LEO 750ml	1,999
Cabernet Sauvignon, Shiraz	
LA CASONA 750ml	1,999
Cabernet Sauvignon, Merlot, Chihuahua Méx.	
ANXELIN 750ml	2,199
Shiraz, Chihuahua, México.	
VEGA RIAZA TINTO FINO CRIANZA	2,199
750ml. Ribera Del Duero, España	
SELECCIÓN GERARD ZANZONICO	2,199
750ml. Syrah, Valle De La Grulla, Baja California, México	
SAN JUANITO 750ml	2,199
Malbec, Shiraz, Queretaro, México.	
GRAN RESERVA FABRE MONTMAYOU	2,399
750ml Malbec, Vistalba, Luján De Cuyo, Argentina	
MINOTAURO 750ml	2,699
Ruby Cabernet, Nebbiolo. Ensenada, México	
VALLE DE TINTOS RESERVA 750ml	2,899
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Ensenada	

LICORES Y DESTILADOS

TEQUILA	BOTELLA	COPA 45ML.	MEZCAL	BOTELLA	COPA 45ML.
DON JULIO BLANCO 700ml	2,249	199	MONTE LOBOS TOBALA 750ml	5,859	399
DON JULIO REPOSADO 700ml	2,749	229	MONTE LOBOS PECHUGA 750ml	7,599	519
DON JULIO AÑEJO 700ml	3,955	315	400 CONEJOS 750ml	1,899	139
DON JULIO 70 700ml	4,199	335	UNION 700ml	1,739	149
DON JULIO 1942 750ml	9,799	699	OJO DE TIGRE 750ml	2,419	169
HERRADURA BLANCO 950ml	2,299	199	MOISILLA PENCA & PIEDRA 750ml	4,599	299
HERRADURA REPOSADO 950ml	2,399	229	MOLE PENCA Y PIEDRA 750ml	3,799	259
HERRADURA AÑEJO 750ml	2,849	239	SENTIR AGAVE CERRUDO 750ml	9,999	699
HERRADURA ULTRA 700ml	2,869	335	SENTIR AGAVE ESPADIN "OLLA DE BARRO" 750ml	5,749	359
1800 AÑEJO 700ml	2,299	189	HECHIZO 750ml	2,599	229
1800 CRISTALINO 700ml	2,889	269	PATATUS 750ml	3,399	299
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700ml	2,599	335	AGUA MALDITA 750ml	1,749	149
PATRON SILVER 700ml	2,059	219	JURAME 750ml	2,449	269
PATRON REPOSADO 750ml	2,389	249	SOTOL		
PATRON AÑEJO 750ml	2,639	269	HACIENDA DEL SOL REPOSADO 750ml	2,369	159
JOSE CUERVO TRADICIONAL REP. 700ml	1,379	129	HACIENDA DEL SOL BLANCO 750ml	2,789	189
CASA DRAGONES JOVEN 750ml	10,999	869	LA RODADORA 750ml	2,499	269
CASA DRAGONES BLANCO 750ml	4,929	375	RAICILLA		
CLASE AZUL REPOSADO 750ml	7,699	749	HACIENDA DIVISADERO 750ml	2,999	239
CLASE AZUL BLANCO 750ml	6,599	489	HAC. DIVISADERO CHICO AGUIAR 750ml	3,199	269
TRUJILLO 750ml	1,439	159	CRISANTA 750ml	2,099	149
TRUJILLO 40 700ml	1,379	129	EL GALLO 750ml	3,799	259
TRUJILLO TAHONA 750ml	2,200	219			
CENTENARIO 700ml	1,249	129			
ALTOS OLMECA PLATA 750ml	1,980	199			

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva.

LICOR Y DESTILADOS

	BOTELLA	COPA 45ml.	LICOR	BOTELLA	COPA 45ml.
BRANDY					
TORRES 10 700ml	1,339	139	AMARETO 700ml	1,789	149
TORRES 20 700ml	4,169	289	BAILEYS 700ml	1,320	119
MAGNO 700ml	1,090	139	TEQUILA AGAVERO 750ml	1,320	119
COÑAC			SISCA DE CASIS 750ml	1,650	165
REMY MARTIN 700ml	4,049	299	APEROL 700ml	1,320	165
HENESSY V.S.O.P. 700ml	5,315	349	CHAMBORD 750ml	2,475	249
MARTELL V.S.O.P. 700ml	3,389	209	CAMPARI 750ml	1,320	119
COURVOISIER 750ml	4,269	289	JAGERMAISTER 700ml	1,499	129
GINEBRA			HIPNOTIQ 700ml	2,569	249
BOMBAY 750ml	1,870	159	KALHUA 1000ml	1,320	129
HENDRICKS 750ml	3,359	229	LICOR 43 700ml	1,980	199
TANQUERAY 700ML	1,815	159	HIPNOTIQ 700ml	2,569	249
TANQUERAY TEN 700ml	2,640	249	KALHUA 1000ml	1,320	129
BULL DOG 750ml	2,090	189	LICOR 43 700ml	1,980	199
CLOVER CLUB 750ml	2,569	179	SAMBUCA BLANCO 700ml	1,375	119
CLOVER CLUB LONDON DRY 750ml	1,899	159	SAMBUCA NEGRO 700ml	1,375	119
DUELLUM CLASICA 750ml	2,420	249	GRAND MARNIER 700ml	2,420	249
DUELLUM ESPECIAL 750ml	2,420	249	MIDORI 750ml	1,650	165
JUANITA 750ml	1,815	159	FRANGELICO 700ml	1,320	129
VODKA			DAMIANA 750ml	1,320	119
ABSOLUT AZUL 750ml	1,485	139	ST-SANGERMAIN 750ml	2,549	239
GREY GOOSE 750ml	2,399	219	GALLIANO 500ML	1,699	209
STOLICHNAYA 750ml	1,650	139	FERNET BRANCA 750ml	2,199	165
TANQUERAY STERLING 750ml	1,430	129	ANCHO REYES 750ml	1,299	119
KETEL ONE 750ml	1,760	159	POSH		
TITO'S 750ml	2,319	199	POSH LA CAPITANA 750ml	1,650	169
BELVEDER 700ML	2,839	219	PULQUE		
ABSOLUT MANDARIN 750ml	1,485	139	PULQUE OCTLI 355ML	165	
SMIRNOFF 1000ml	1,485	139	PULQUITA PENCA & PIEDRA 750ml	3,499	259
ASOLUT SANDIA 750ml	1,650	139	DESTILADOS		
RON			GRAPPA PENCA & PIEDRA 750ml	3,499	259
HAVANA CLUB 3 AÑOS 700ml	1,249	139	TAPON PENCA & PIEDRA TUNA 750ml	3,499	259
HAVANA CLUB 7 AÑOS 700ml	1,595	189	BACANORA AGUA MIEL 750ml	2,849	249
BACARDI BLANCO 980ml	1,430	139	CHARANDA		
BACARDI AÑEJO 980ml	1,430	139	SOL TARASCO 750ml	1,769	119
MALIBU 750ml	1,320	139	CHARANDA REP. ARTESANAL 750ml	1,540	129
ZACAPA 23 750ml	3,779	259	CHARANDA URUAPAN 1000ml	1,599	129
CAPTAIN MORGAN 700ml	1,249	139	CERVEZA 355ML		
FLOR DE CAÑA AÑEJO 12 AÑOS 750ml	2,559	249	CORONA	79	NEGRA MODELO
WHISKY			CORONA LIGTH	79	VICTORIA
DOUBLE BLACK 750ml	5,119	349	PACIFICO	79	STELLA
BLUE LABEL 750ml	10,449	849	MODELO ESPECIAL	89	MICHELOB ULTRA
RED LABEL 700ml	1,375	139	CERVEZA ARTESANAL		
BLACK LABEL 750ml	3,049	249	GENGIBRE 200ML	179	
GLENDFIDDICH 12 750ml	4,249	259	AGUA		
MACALLAN 12 700ml	4,969	349	HETHE NATURAL 350ML	95	
BUCHANANS 12 750ml	2,699	249	HETHE NATURAL 750ML	175	
BUCHANANS 18 750ml	6,979	479	HETHE GASIFICADA 350ML	99	
CHIVAS REGAL 12 750ml	2,255	219	HETHE GASIFICADA 750ML	185	
CHIVAS REGAL 13 750ml	3,199	269	PERRIER MINERAL 355ML	85	
CHIVAS REGAL 18 750ml	5,659	329	RED BULL 257ML	139	
JACK DANIEL'S 700ml	2,200	199	GINGER ALE 237ML	49	
JACK DANIEL'S HONEY 700ml	1,639	159	REFRESCO	49	
JACK DANIEL'S GENTLEMAN 700ml	2,420	249	LIMONADA 750ML	119	
MAKERS MARK 750ml	2,090	209	NARANJADA 350ML	119	
JOHN JAMESON 750ml	1,399	119	PIÑADA 750ML	125	
PROHIBE LEY SECA 750ml	2,200	199	VITALOE 750ML		
FIREBALL 750ml	1,299	119			

Todos nuestros precios están en moneda nacional incluyen 16% de iva.