

## WINE BY THE GLASS

### RED WINE

ENSAMBLE, "ESPIRITUS BARRICAS SELECTA", SAN VICENTE. MÉXICO	\$230
TEMPRANILLO, "MONTEABELLON", RIBERA DEL DUERO. ESPAÑA	\$200
TEMPRANILLO, "PROTOS CRIANZA", RIBERA DEL DUERO. ESPAÑA	\$280
TEMPRANILLO, NEBBIOLO, CABERNET SAUVIGNON. "ICUS ONE". ENSENADA, MÉXICO	\$225
MERLOT, "ORNELLA MOLON", VENECIA. ITALIA	\$205
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, "ORNELLA MOLON", VENECIA. ITALIA	\$215

### WHITE WINE

ALBARIÑO, "ALBA DE VETUS". RIAS BAIXAS. ESPAÑA	\$240
ALBARIÑO, "TERRAS GAUDA". RIAS BAIXAS, GALICIA.ESPAÑA	\$230
CHENIN BLANC, FRENCH COLOMBARD, "CHENIN COLOMBARD". MÉXICO	\$180
CHARDONNAY, "ESPIRITUS", SAN VICENTE. MÉXICO	\$225
PINO GRIGIO, "ORNELLA MOLON", VENECIA. ITALIA	\$215
VIURA , "MONOPOLE", RIOJA. ESPAÑA	\$215

### BLUSH WINE

CABERNET FRANC, "ORNELLA MOLON". TOSCANA, ITALIA	\$180
--	-------

### SPARKLING WINE

PROSECCO, "VALDO". TREVISO, ITALIA	\$200
MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA, "MISTINGUETT", ESPAÑA	\$265

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO. CONSULTE A SU MEDICO.

# MAKOTO

## WINE BY THE BOTTLE

### RED WINE

#### MÉXICO

CABERNET SAUVIGNON, CASA MADERO "GRAN RESERVA". PARRAS	\$1,900
TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET, CASA MADERO "3V" "GRAN RESERVA". PARRAS	\$1,900
PINOT NOIR, MONTE XANIC "EDICIÓN LIMITADA". VALLE DE GUADALUPE	\$1,950
MALBEC, MONTE XANIC "EDICIÓN LIMITADA". VALLE DE GUADALUPE	\$1,950
ENSAMBLE, "MARIATINTO". VALLE DE GUADALUPE	\$1,650
CABERNET , NEBBIOLO, TEMPRANILLO, "ESPIRITUS BARRICAS SELECTA", SAN VICENTE	\$1,145
CABERNET, NEBBIOLO, "J2:10". SAN VICENTE	\$1,700
MALBEC, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON MONTE XANIC "SELECCIÓN MÉXICO"	\$1,450
TEMPRANILLO, NEBBIOLO, CABERNET SAUVIGNON. "ICUS ONE". ENSENADA	\$990
NEBBIOLO, CABERNET SAUVIGNON, "ITZCUINTLE XOLO", ENSENADA	\$2,085
MERLOT, "ITZCUINTLE XOLO", ENSENADA	\$2,085

#### ESPAÑA

TEMPRANILLO, VEGA SICILIA "UNICO". RIBERA DEL DUERO	\$21,500
TEMPRANILLO, VEGA SICILIA "QUINTO VALBUENA". RIBERA DEL DUERO	\$9,500
TEMPRANILLO, VEGA SICILIA "ALION". RIBERA DEL DUERO	\$5,650
TEMPRANILLO, "MATARROMERA CRIANZA". RIBERA DEL DUERO	\$1,750
TEMPRANILLO, EMILIO MORO "MALLEOLUS. RIBERA DEL DUERO	\$2,400
TEMPRANILLO, "CARMELO RODERO CRIANZA". RIBERA DEL DUERO	\$1,900
TEMPRANILLO, "PROTOS CRIANZA". RIBERA DEL DUERO	\$1,450
TEMPRANILLO, VEGA SICILIA "PINTIA". TORO	\$4,100
TEMPRANILLO, "CILLAR D SILOS". CRIANZA	\$1,200
TEMPRANILLO, EMILIO MORO, RIBERA DEL DUERO	\$1,350
TEMPRANILLO, "MONTEABELLON". RIBERA DEL DUERO	\$990
TEMPRANILLO, "YASO", TORO	\$1,100

#### ESTADOS UNIDOS

CABERNET SAUVIGNON, "CAYMUS". NAPA VALLEY	\$3,950
PINOT NOIR, "PAUL HOBBS". SONOMA COUNTY	\$4,200

#### FRANCIA

GAMAY, "LOUIS JADOT BEAUJOLAIS-VILLAGES", BEAUNE	\$1,185
--	---------

#### ITALIA

NERO D'AVOLA-FRAPATO, "PLANETA DORILLI", SICILIA	\$2135
SANGIOVESE, CABERNET, "TIGNANELLO". TOSCANA	\$8,100
MERLOT, "ORNELLA MOLON", VENECIA	\$1,015
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, "ORNELLA MOLON", VENECIA	\$1,065

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## WINE BY THE BOTTLE

### WHITE WINE

#### MÉXICO

SAUVIGNON BLANC, MONTE XANIC "VIÑA KRYSTEL". VALLE DE GUADALUPE	\$1,015
CHARDONNAY, "ESPIRITUS". SAN VICENTE	\$1,015
CHENIN BLANC, FRENCH COLOMBARD, "CHENIN COLOMBARD". MÉXICO	\$850

#### ESPAÑA

ALBARIÑO, "ALBA DE VETUS". RIAS BAIXAS	\$1,175	
ALBARIÑO, "MARTIN CODAX LIAS". RIAS BAIXAS		\$1,350
VERDEJO, "LA CAPRICHOSA". RUEDA		\$1,100
ALBARIÑO, "ZARATE". RIAS BAIXAS		\$1,600
ALBARIÑO, "TERRAS GAUDA", RIAS BAIXAS. GALICIA		\$1,150
ALBARIÑO, "PAZO SEÑORANS". RIAS BAIXAS		\$1,250
ALBILLO, "CILLAR DE SILOS". RIBERA DEL DUERO		\$1,100
ALBARIÑO, "MAR DE FRADES". RIAS BAIXAS	\$1,875	
VIURA, "MONOPOLE". RIOJA	\$1,015	

#### FRANCIA

CHARDONNAY, "LOUIS JADOT CHABLIS". BEAUNE FRANCIA	\$2,175
---	---------

#### NUEVA ZELANDA

SAUVIGNON BLANC, "MATUA". MARLBOROUGH	\$975
---------------------------------------	-------

#### ITALIA

FIANO, "PLANETA COMETA". SICILIA	\$2,435
PINOT GRIGIO, "ORNELLA MOLON", VENECIA	\$ 1.015

#### ARGENTINA

CHARDONNAY, "CATENA". MENDOZA	\$1,050
-------------------------------	---------

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## WINE BY THE BOTTLE

### BLUSH WINE

#### MÉXICO

CABERNET SAUVIGNON, "CASA MADERO V". PARRAS	\$950
CABERNET, MERLOT, "ESPIRITUS". SAN VICENTE	\$900

#### FRANCIA

CINSAULT, GRENACHE, SYRAH, ROLLE, "STUDIO BY MIRAVAL".	\$1,315
--	---------

#### ITALIA

CABERNET FRANC, "ORNELLA MOLON". TOSCANA	\$900
--	-------

### SPARKLING WINE

#### FRANCIA

CABERNET, MALBEC, MERLOT, "BAYLE-CARREAU"	\$1,475
MOET CHANDON, "ROSE", CHAMPAGNE	\$3,350
MOET CHANDON, "ICE" CHAMPAGNE	\$3,500
MOET CHANDON, "IMPERIAL", CHAMPAGNE	\$2,700
VEUVE CLICQUOT, "BRUT", CHAMPAGNE	\$2,900
DOM PERIGNON, "BRUT", CHAMPAGNE	\$10,500
MOET CHANDON PETITE, 200 ML, CHAMPAGNE	\$1,050

#### ITALIA

CHARDONNAY, "SANTA MARGHERITA"	\$1,555
PROSECCO, "VALDO". TREVISO	\$990

#### ESPAÑA

MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA, "MISTINGUETT"	\$1,295
---	---------

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## SAKE

Copa      Jarra      Botella

### JUNMAI Full bodie, Robust Earthy

Kiku Masamune Taru (720 ml)			\$1,400
Kiku Masamune Kimoto, Kobe (Caliente o frío) (1.8 lts)		\$550	\$1,945
Kiku Masamune Koujo, Hyogo (Caliente o frío) (1.8 lts)		\$600	\$2,600
Nambu Bijin "Southern Beauty" Iwate (1.8 lts)	\$185	\$745	\$3,950
Shirakabe Gura, Kyoto ( Caliente o frío ) (1.8 lts)	\$125	\$500	\$2,500
Shirakabe Gura, Kyoto ( Caliente o frío ) (300 ml)			\$765

### GINJO Medium Bodie Elegant and Crisp

Takasago Taisetsu, Hokkaido (720 ml)			\$2,150
Tamanohikari classic, Hikari-Shi, (1.8lts)	\$650	\$2,800	
Shoin, Yamaguchi (500 ml)			\$1,000
Kamotsuru Itteki Nyukon Hiroshima (1.8 lts)		\$490	\$2,450

### DAIGINJO Light Bodie, Delicated, Smooth

Makoto Premium, Private Label, Akita (720 ml)	\$275	\$1,500	\$2,950
<b>Born Muroka Namagenshu, California (720 ml)</b>			\$2,800
<b>NAMBU BIJIN SAKEMIRAY, IWATE (720 ml)</b>			\$1,950
<b>HAKKAISAN JUNMAI DAINGINJO 45, NIGATA, (720 ml)</b>			\$2,850
<b>HAKKAISAN YUKIMURO SNOW AGED, 3 YEARS, NIGATA (720ml)</b>			\$3,625
<b>TAMANOHIKARI, SHUHO SINCE 1673, HIKARI-SHI, (300ml)</b>			\$555
<b>TAMANOHIKARI DAIGINJO SINCE 1673, HIKARI-SHI (720ml)</b>			\$2,625

### SPECIALITY

Michinokuchi Onkoroshi Honjoso Dry, Miyagi (1.8 lts)	\$130	\$685	\$2,950
<b>HAKKAISAN CLEAR AWA SPARKLING, NIGATA(360MI)</b>			\$1,945
Kikusui Funaguchi Nama Gensu can, Niigata (355 ml lata)			\$395
Kikusui Perfect Snow Genshu Nigori, Niigata (300 ml)			\$800
Kiku Masamune Kinushiru Junmai Nigori, Kobe (500 ml)			\$950
Hana Awaka "Sparkling Flower", Hyogo (250 ml)			\$460
Nambu Bijin Muto Humeshu , Iwate, (720 ml)	\$294		\$2,940
Hana Lychee, USA, (750ml)	\$110	\$550	\$ 1.035

## BEER

Negra Modelo	\$70
Corona Extra / Light	\$65
Michelob Ultra	\$75
Stella Artois	\$75
Haiku	\$185

### JAPANESE CRAFT BEER

Orion	\$245
Sapporo Premium	\$315
Asahi Super Dry	\$195
Echigo Stout	\$360

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## MIXOLOGIA

<b>MAKOTO TONIC</b>	Ginebra, Agua Tónica, Rodaja de Pepino, Rábano Sandía, Hoja de shiso, Limón amarillo y Enebro	\$210
<b>LYCHEE MARTINI</b>	Vodka , Pure de Lychee, St Germain, Yuzu, Jarabe Natural.	\$225
<b>IBUSHING SMOKED</b>	Mezcal Joven, Puré de Maracuyá, Martini Bianco, Jarabe de Lemon Grass, Agua Mineral, Limón Amarillo, Rodajas de Pepino.	\$210
<b>NAGOYA MULE</b>	Sake , Ginebra, Limón Amarillo Jarabe de Albahaca, Agua Tónica	\$190
<b>NEGRONI SAKE</b>	Sake , Vermouth Dulce, Aperol, Ginebra, Amargo de Angostura, Jugo de Maraschino.	\$225
<b>YUZU SOUR</b>	Whisky, St. Germain, Jarabe Natural, Limón Amarillo, Amargo de Angostura.	\$190
<b>SABOTEN</b>	Mezcal, Licor de Naranja, Limón Amarillo, Miel de Agave, Puré de Tuna Roja, Cilantro.	\$225
<b>ABRACADABRA</b>	Mezcal, Strega, Jarabe de Jamaica, Canela, Espuma de Pepino.	\$210

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## DESTILADOS

### Botella

### Copa

#### BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA GRAN RESERVA	\$3,325	\$295
GRAN DUQUE DE ALBA	\$3,280	\$290
LEPANTO	\$2,600	\$270
TERRY CENTENARIO	\$1,490	\$160
TORRES 10	\$1,285	\$160
TORRES 15 RESERVA PRIVADA	\$2,920	\$210
TORRES 20	\$2,920	\$295

#### COGNAC

COURVOISIER VSOP	\$3,500	\$320
HENNESSY V.S.O.P.	\$3,600	\$380
HENNESSY XO	\$9,900	\$950
MARTELL CODON BLUE	\$7,500	\$700
MARTELL V.S.O.P.	\$2,985	\$320
REMY MARTINE VSOP	\$3,330	\$340

#### GINEBRA

BEEFEATER	\$1,455	\$165
BOMBAY SAPPHIRE	\$1,725	\$175
BOODLES LONDON DRY	\$2,900	\$245
BULL DOG 750 ML	\$1,850	\$270
HENDRICKS	\$2,400	\$250
LONDON NO.1	\$2,300	\$275
MARTINI MILLERS	\$2,220	\$250
MONKEY 47	\$3,600	\$490
MOONLIGHT STRAWBERRY GIN	\$1,850	\$230
TANQUERAY	\$1,750	\$200
TANQUERAY TEN	\$2,300	\$260
WHITLEY NEILL- QUINCE GIN	\$2,805	\$250

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## DESTILADOS

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
<u>LICOR</u>		
ABSINTH DE AJENJO	\$2,855	\$265
AMARETO DISARONNO	\$1,750	\$195
AMARO AVERNA	\$1,560	\$150
APEROL	\$1,550	\$140
BAILEYS IRISH CREAM	\$1,530	\$150
CAMPARI	\$1,400	\$160
CHARTREUSE AMARILLO	\$3,460	\$295
CHARTREUSSE VERDE	\$3,750	\$295
CHINCHON DULCE	\$1,400	\$125
CHINCHON SECO	\$1,400	\$125
DUBONNET	\$1,570	\$150
FERNET VALLET	\$1,275	\$115
FRANGELICO	\$2,325	\$195
GALLIANO VACCARI	\$2,025	\$195
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	\$3,150	\$275
GRAPPA PIAVE	\$1,350	\$180
JAGERMEISTER	\$1,530	\$175
LAS CADENAS	\$1,515	\$180
LICOR DE 43	\$1,800	\$195
MARTINI BLANCO DULCE	\$1,215	\$140
MARTINI ROSSO	\$1,215	\$135
MIDORI	\$1,895	\$185
NAPOLEON MANDERINE	\$1,950	\$270
PACHARAN ZOCO NAVARRO	\$1,300	\$140
SAINT GERMAIN	\$2,900	\$300
SAMBUCA VACARI BLANCO	\$1,415	\$150
SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$1,485	\$165
STREGA	\$2,935	\$255
TIO PEPE	\$1,400	\$155

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.





## DESTILADOS

### Botella

### Copa

### MEZCAL

400 CONEJOS	\$2,075	\$195
400 CONEJOS CUICHE	\$2,150	\$195
400 CONEJOS REPOSADO	\$2,445	\$205
AGUA BENDITA	\$1,915	\$165
AMORES MATATLAN ESPADIN JOVEN	\$2,050	\$225
BRUXO RECETA INICIAL	\$2,035	\$185
BRUXO 1	\$2,255	\$205
BRUXO 2	\$2,585	\$235
BRUXO 3	\$2,915	\$265
BRUXO 4	\$3,135	\$285
BRUXO 5	\$5,335	\$485
CREYENTE CUISHE	\$3,155	\$285
ESPIRITU LAURO JOVEN	\$3,030	\$270
MONTELOBOS	\$2,630	\$230
NAYAA	\$4,950	\$495
OJO DE TIGRE	\$1,855	\$195
SEÑORIO	\$1,650	\$150
ZIGNUM AÑEJO	\$2,305	\$210
ZIGNUM SILVER	\$1,230	\$120

### RON

APPLETON ESTATE	\$1,250	\$145
APPLETON ESTATE EXTRA 12 AÑOS	\$1,695	\$195
APPLETON SPECIAL	\$1,250	\$115
APPLETON WHITE	\$1,210	\$115
BACARDI 8 AÑOS	\$1,810	\$205
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$1,860	\$145
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$2,500	\$195
FLOR DE CAÑA CRISTALINO	\$1,760	\$140
BACARDI BLANCO	\$1,090	\$115
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	\$1,440	\$160
HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS	\$1,090	\$135
MATUSALEN CLASICO	\$1,080	\$140
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$1,335	\$165
MATUSALEN PLATINO	\$1,060	\$125
ZACAPA X.O	\$7,500	\$690
ZACAPA 23	\$3,240	\$295

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## DESTILADOS

**Botella**

**Copa**

### TEQUILA

1800 AÑEJO RESERVA 700ML (0.7000 LT)	\$1,995	\$230
1800 CRISTALINO AÑEJO RESERVA	\$2,170	\$250
7 LEGUAS BLANCO 750 ML	\$2,150	\$230
CASA DRAGONES JOVEN	\$11,600	\$1,035
CENTENARIO AÑEJO	\$1,690	\$175
CENTENARIO PLATA	\$1,350	\$150
CENTENARIO REPOSADO	\$1,425	\$135
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	\$5,500	\$550
CUERVO TRADICIONAL	\$1,335	\$150
DON JULIO 1942	\$6,950	\$650
DON JULIO AÑEJO	\$2,220	\$215
DON JULIO AÑEJO 70 AÑOS	\$3,500	\$320
DON JULIO BLANCO	\$1,945	\$210
DON JULIO REAL AÑEJO	\$12,500	\$1,300
DON JULIO REPOSADO	\$2,100	\$210
HERRADURA AÑEJO	\$2,200	\$240
HERRADURA BLANCO	\$1,640	\$195
HERRADURA REPOSADO	\$1,920	\$195
HERRADURA SELECCION SUPREMA EXTRA AÑEJO	\$11,400	\$950
HERRADURA ULTRA	\$2,285	\$230
LOCO BLANCO	\$5,800	\$550
LOCO PURO CORZON	\$14,900	\$1,100
MAESTRO DOBEL 50	\$8,200	\$750
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	\$2,400	\$260
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$1,500	\$185
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$2,500	\$265
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$8,750	\$790
TIERRA NOBLE BLANCO	\$1,750	\$200
TIERRA NOBLE CRISTALINO	\$2,225	\$235
TIERRA NOBLE REPOSADO	\$1,975	\$220

### VODKA

ABSOLUT (AZUL, CITRON, MANDARIN, MANGO, PEAR)	\$1,595	\$145
ABSOLUT ELYX	\$2,250	\$210
BELVEDERE	\$2,500	\$285
CIROC	\$2,495	\$215
GREY GOOSE	\$2,040	\$220
KETEL ONE ORIGINAL	\$1,970	\$165
SMIRNOFF TAMARINO	\$1,155	\$135
STOLICHNAYA	\$1,680	\$145

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

## DESTILADOS

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
<u>WHISKEY</u>		
BALVENIE MALT 12 AÑOS	\$4,200	\$420
BUCHANANS 18 AÑOS	\$5,000	\$450
BUCHANANS DE LUXE 12 AÑOS	\$2,300	\$250
BUCHANANS MASTER	\$2,655	\$250
BULLEIT BOURBON	\$2,100	\$240
BUSHMILLS BLACK BUSH	\$1,790	\$195
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$2,100	\$220
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$4,500	\$480
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$2,950	\$310
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$5,950	\$575
GLENLIVET 12 AÑOS	\$2,950	\$310
GLENLIVET FOUNDER RESERVE	\$3,675	\$290
GLENMORANGIE LA SANTA	\$4,000	\$395
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN EXTRA MATURED	\$4,325	\$395
J&B 750 ML	\$1,145	\$125
JACK DANIEL BLACK LABEL	\$1,735	\$170
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$3,300	\$325
JHONNIE WALKER BLACK	\$2,350	\$250
JHONNIE WALKER ETIQUETA AZUL	\$14,900	\$1,300
JHONNIE WALKER GOLD RESERVE	\$3,600	\$350
JHONNIE WALKER RED	\$1,615	\$145
JHONNIE WALKER RED 18 AÑOS	\$6,200	\$590
MACALLAN 15 AÑOS	\$6,900	\$665
MACALLAN 18 AÑOS	\$16,200	\$1,500
MACALLAN FINE OAK SINGLE MALT 12	\$4,050	\$390
OLD PAR	\$1,900	\$220
SMOKE HEAD	\$3,950	\$395

## WHISKEY JAPONES

AKASHI RED 40%	\$5,475	\$330
AKASHI WHITE OAK 40%	\$1,850	\$280
HIBIKI HARMONY	\$5,600	\$560
KENSEI	\$3,000	\$330
SAPPORO 40%	\$1,800	\$220
SUNTORY TOKI	\$3,075	\$265
NOBUSHI	\$4,950	\$555

## OPORTO

GRAHAM'S 10 AÑOS	\$2,850	\$320
TAYLOR'S PORT 10 ANOS	\$3,850	\$375
TAYLOR'S PORT 20 AÑOS	\$6,950	\$730

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.