

CLIO'S





Menú de fusión francesa creado por los hermanos chefs Olivia y Roberto de la Fuente, inspirado en ingredientes locales de temporada.

French fusion menu crafted by chef siblings Olivia and Roberto de la Fuente, inspired by local seasonal ingredients.

ENTRADAS / STARTERS

 GLUTEN FREE

FRÍAS / COLD

TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOASTS  - OPCIONAL	95
Atún cola amarilla, aguacate, alioli de chipotle y cebollas caramelizadas / Yellow tail tuna, avocado, chipotle alioli & caramelized onions	
TIRADITO DE ATÚN / TUNA TIRADITO	115
Emulsión cítrica y ajonjolí tostado, crust de limón negro y piña rostizada / Citrus emulsion, roasted sesame, black lemon crust & roasted pineapple	
TIRADITO DE RÓBALO / SEA BASS TIRADITO	120
Emulsión cítrica y chiles secos, aguacate, jengibre y limón negro / Citrus emulsion and dried chilies, avocado, ginger & black lemon	
TIRADITO DE SALMÓN / SALMON TIRADITO	98
Salmón, vinagreta ahumada con un toque de chipotle y aguacate / Salmon, smoky vinaigrette with a touch of chipotle and avocado	
CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO 	95
Lascas de res, puerro frito, queso parmesano, arúgula, aceite de oliva y alcaparras / Beef flakes, fried leek, parmesan cheese, arugula, olive oil & capers	
CARPACCIO DE LANGOSTA / LOBSTER CARPACCIO	135
Langosta, aderezo cítrico de calamondín y mango deshidratado / Lobster, calamondin citrus dressing, and dried mango	
CARPACCIO DE BIFE DE CHORIZO / SIRLOIN STEAK CARPACCIO	125
Soya, lima, mango deshidratado, jalapeños rostizados y aceite de ajonjolí / Soy sauce, lime, dried mango, roasted jalapeños, and sesame oil	
ATÚN TARTARE / TUNA TARTARE	135
Atún, aguacate e infusión de jengibre / Tuna, avocado, and ginger infusion	
DEGUSTACIÓN DE CEVICHE / CEVICHE SAMPLER	135
Ceviche de róbalo tropical con un toque de piña. Pulpo, calamar y camarón, con ají amarillo. Róbalo con leche de tigre de manía y pepitoria / Tropical sea bass ceviche with a touch of pineapple. Octopus, squid, and shrimp with yellow chili pepper. Sea bass with peanut and pepitoria tiger's milk	
ANTIPASTO MEDITERRÁNEO / MEDITERRANEAN ANTIPASTO  - OPCIONAL	95
Pimientos marinados con almendras, aceitunas marinadas, hummus de aguacate, caviar de berenjena, hongos salvajes, tomates deshidratados, reducción de vinagre balsámico, con focaccia a las brasas hecha en casa / Marinated peppers with almonds, marinated olives, avocado hummus, eggplant caviar, wild mushrooms, dehydrated tomatoes, balsamic vinegar reduction, and homemade grilled focaccia	
BURRATA MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN BURRATA  - OPCIONAL	165
Tomates nixtamalizados y deshidratados, aceitunas, tapenade, chiles pimientos almendrados, albahaca y reducción balsámica, con focaccia a las brasas hecha en casa / Nixtamalized and dehydrated tomatoes, olives, tapenade, almond-stuffed chili peppers, basil, balsamic reduction, and homemade grilled focaccia	

BURRATA AL HIGO CONFITADO / FIG CONFIT BURRATA - OPCIONAL

Higos confitados, prosciutto italiano, miel infusionada con vaina de vainilla y manzanilla, con focaccia a las brasas hecha en casa / Confit figs, Italian prosciutto, vanilla and chamomile-infused honey, and homemade grilled focaccia

175

CALIENTES / HOT**PULPO / OCTOPUS**

Salsa cítrica oriental, wasabi y hongo shiitake / Oriental citrus sauce, wasabi & shiitake mushroom

125

ESCARGOT GRATINADO / GRATIN ESCARGOT

Gratinados con mantequilla de hierbas y ajo / With herb butter & garlic

90

CROQUETAS / CROQUETES

Jamón ibérico y alioli de trufa / Iberian ham & truffle alioli

85

CALAMAR A LA MANTEQUILLA CON HIERBAS / CITRUS SQUID IN BUTTER WITH HERBS - OPCIONAL

Calamar a la plancha, reducción cítrica y mantequilla de hierbas con pan a las brasas / Grilled squid, citrus reduction & herb butter with grilled bread

105

DEGUSTACIÓN DE HONGOS / MUSHROOM TASTING

Hongos salvajes rostizados, puré de camote, reducción de vino tinto y crema de queso trufado / Roasted wild mushrooms, sweet potato puree, red wine reduction & truffled cream

115

MEJILLONES / MUSSELS - OPCIONAL

Mejillones, liason, vino blanco, hierbas y pan a las brasas / Mussels, liason, white wine, herbs and grilled bread


105

QUESO BRIE ASADO / BRIE GRILLED CHEESE - OPCIONAL



Queso Camembert asado de El Rebaño®, prosciutto italiano, higos confitados, miel infusionada con vaina de vainilla y manzanilla, tostadas de granos / El Rebaño® roasted Camembert cheese, Italian prosciutto, candied figs, honey infused with vanilla and chamomile & grain toast

135

SOPAS / SOUPS

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE / CARROT AND GINGER CREAM 	75
Tierra de zanahoria, jengibre y limón negro / Carrot earth, ginger and black lemon	
BISQUE DE LANGOSTA / LOBSTER BISQUE 	135
Crema de langosta, espuma de trufa y brandy / Lobster cream, truffle foam, and brandy	
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA / FRENCH ONION SOUP  - OPCIONAL	95
Cebolla caramelizada, fondo de res, queso gratinado Canto Lavado de El Rebaño® / Caramelized onion, beef stock, El Rebaño® Canto Lavado gratin cheese	
CREMA DE CALABAZA AL PORCINI AHUMADO / SMOKED PORCINI PUMPKIN CREAM	80
Crema de calabaza mantequilla rostizada y hongos porcini ahumados / Roasted pumpkin cream, butter, and smoked porcini mushrooms	

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CLIO'S / CLIO'S SALAD 	75
Lechuga petit de nuestro huerto, arándanos, pistachos, manzana verde, aderezo de sidra y cranberries / Petit lettuce from our garden, cranberries, pistachio, green apple, cider dressing & cranberries	
ENSALADA AL BRIE / BRIE SALAD  - OPCIONAL	95
Arúgula, crujiente de queso brie, nueces y vinagreta de mostaza de grano / Arugula, crispy brie cheese, walnuts & grain mustard vinaigrette	
ENSALADA DE ATÚN / TUNA SALAD	100
Lechugas mixtas de nuestro huerto, edemames, almendras, atún sellado y aderezo miso / Mixed lettuces from our garden, edamame, almonds, seared tuna, and miso dressing	
ENSALADA CAESAR / CAESAR'S SALAD	85
Lechuga romana, lascas de parmesano y aderezo hecho en casa / Romaine lettuce, parmesan flakes & homemade dressing	
+ Con pollo / With chicken	135

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

 GLUTEN FREE

AVES / CHICKEN & DUCK

POLLO ENTRE EL HUERTO / GARDEN CHICKEN

Pechuga de pollo, salsa de mostaza con tomate confitado, tomate de árbol, acompañado de risotto a la parmesana / Chicken breast, tomato confit, mustard sauce, tree tomato, accompanied by parmesan risotto

145

POLLO CAPRESE / CAPRESE CHICKEN

Pechuga de pollo, queso gratinado sobre tomates confitados y deshidratados, acompañado de puré de papa y reducción balsámica / Chicken breast, gratin cheese, on confit and dehydrated tomatoes, accompanied by mashed potatoes & balsamic reduction

155

PECHUGA DE PATO A LA NARANJA / DUCK BREAST WITH ORANGE

Pechuga rostizada, gástric de naranja, acompañado de puré de papa y camote / Roasted duck breast, orange gastric, accompanied with mashed potato & sweet potato

215

PIERNA DE PATO CONFITADO / DUCK LEG CONFIT

Pierna confitada con salsa de vino tinto y ciruelas, acompañado de puré de papa / Confit with plum and red wine sauce, accompanied by mashed potatoes

215

CARNES / MEAT

LOMITO SAGRADO ATARDECER / SAGRADO ATARDECER TENDERLOIN - OPCIONAL

Medallón de lomo de 8 onz. con sello de mostaza, salsa de queso Sagrado Atardecer El Rebaño®, un toque de trufa, camote crocante, acompañado de puré de papa / 8 oz. tenderloin medallion with mustard seal, Sagrado Atardecer El Rebaño® cheese sauce, a touch of truffle, crispy sweet potato, accompanied by mashed potatoes

185

CAFÉ DE PARIS / CAFE PARIS TENDERLOIN

Filete de vacío de 8 onz. con mantequilla de hierbas y papas fritas / 8 oz. Bottom sirloin flap fillet, with herb butter and french fries

227

LOMITO A LA PIMIENTA / GREEN PEPPER TENDERLOIN

Medallón de lomo de 8 onz. con salsa de cognac y pimienta verde con papas fritas / 8 oz. tenderloin medallion. with cognac and green pepper sauce with french fries

200

LOMITO AL HUMO DEL BOSQUE / WILD MUSHROOM TENDERLOIN - OPCIONAL

Medallón de lomo de 8 onz. con salsa de porcini silvestre del Tajumulco, pancetta ahumada, crocante de cebolla, acompañado con papas baby rostizadas / 8 oz. tenderloin medallion. with wild porcini sauce from Tajumulco, smoked pancetta, crispy onions, served with roasted baby potatoes


200

LOMITO FOIE GRAS / FOIE GRAS LOIN

Medallón lomo de 8 onz. con paté foie gras y reducción de vino tinto, crocantes de raíz acompañado con puré de papa / 8 oz. beef tenderloin medallion with foie gras pâté and red wine reduction, root crisps, accompanied with mashed potatoes

225

OSSO BUCO  **360**
 Cocinado a fuego lento en sus jugos por 18 horas, acompañado de puré de papa / Slow cooked in its juices for 18 hours accompanied with mashed potatoes

ENTRAÑA TRUFADA / TRUFFLED SKIRT STEAK  **259**
 Entraña de 8 onz. con salsa de vino tinto trufada, berro de nuestro huerto y papas baby rostizadas / 8 oz. entrail with truffled red wine sauce, watercress from our garden and roasted baby potatoes

ENTRAÑA MELOSA / TENDER SKIRT STEAK  **259**
 Entraña de 8 onz. sobre arroz meloso cocido a fuego lento ahumado / 8 oz. skirt steak over slowly cooked smoked meloso rice

CERDO / PORK

PORK BELLY  **155**
 Cocinado a fuego lento por 18 horas, glaze de maple y puré de camote / Slow cooked for 18 hours, maple glaze, mashed sweet potato

TOMAHAWK DE CERDO / PORK TOMAHAWK **185**
 A las brasas con salsa de cacao y puré de pache / Grilled with cocoa sauce and pache purée

PESCADO / FISH

ATÚN JENGIBRE / GINGER TUNA  **185**
 Sellado con limón negro, salsa de jengibre, con papas baby rostizadas / Sealed with black lemon, ginger sauce, with roasted baby potatoes

ATÚN MISO / MISO TUNA **185**
 Sellado con ajonjolí negro, aderezo miso, ensalada de repollo y almendras con un toque de ajonjolí / Black sesame-sealed tuna with miso dressing, cabbage and almond salad with a touch of sesame

SALMÓN A LA FLORENTINA / FLORENTINE SALMON  **210**
 Salsa cremosa de tomates deshidratados, espinaca y un toque de albahaca fresca, acompañado de papas baby rostizadas / Creamy sun dried tomato sauce, spinach, a touch of fresh basil, roasted baby potatoes

SALMÓN MIEL DE ABEJA / HONEY BEE SALMON **210**
 Sellado, glaze de semilla de cilantro y miel de abeja, acompañado de puré de papa / Coriander seed crust, honey galze, mashed potatoes

RÓBALO A LOS FRUTOS DEL MAR TRUFADO / FRUITS OF THE TRUFFLED SEA BASS **210**
 A la plancha, salsa cremosa de langosta y cognac trufada, acompañado de risotto en su tinta / Creamy truffled lobster sauce accompanied with pamesan risotto

RÓBALO A LA MANTEQUILLA CITRÓN / CITRON SEA BASS  **200**
 A la plancha, salsa cítrica de mantequilla con hierbas con puré de papa / Grilled butter citrus sauce with herbs with mashed potatoes

MARISCOS / SEAFOOD

PULPO ASADO A LOS CÍTRICOS / ROASTED CITRUS OCTOPUS 210

Pulpo asado, salsa cítrica ponzu, manía rostizada, acompañado de puré de papa / Grilled octopus, citrus ponzu sauce, roasted peanuts accompanied with mashed potatoes

CAMARONES AL MEZCAL / MEZCAL SHRIMP 245

A la plancha, salsa de langosta y un toque de mezcal, crocantes de raíz / Grilled, lobster sauce and a touch of mezcal, crispy root vegetables

CAMARONES AL JENGIBRE / GINGER SHRIMP 245

A la plancha, costra de limón negro, salsa de jengibre, crocantes de raíz, acompañado de puré de papa / Grilled, black lemon crust, ginger sauce, crunchy roots, accompanied by mashed potatoes

CAMARÓN A LA MANTEQUILLA Y HIERBAS / SHRIMP WITH BUTTER AND HERBS 235

A la plancha, salsa cítrica de mantequilla y hierbas finas, acompañado de puré de papa / Grilled, citrus sauce of butter and fine herbs, accompanied by mashed potatoes

ASADOS DEL MAR / GRILLED FRUITS OF THE SEA 200

Calamar, camarón, pulpo asado, confitura de vegetales e infusión de chile cobanero / Squid, shrimp, roasted octopus, vegetable jam and cobanero chili infusion

LANGOSTA MEÛNIERE / LOBSTER MEÛNIERE 285

Salsa de mantequilla con hierbas, acompañado con risotto a la parmesana / Herb butter sauce, served with parmesan risotto

SCALLOPS 285

Salsa de pancetta ahumada y foie gras, acompañado con risotto a la parmesana / Smoked pancetta and foie gras sauce, served with parmesan risotto

PASTA

RAVIOLI DE GÜICOY MANTEQUILLA Y PECANAS / BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI 155






Ravioles hechos en casa rellenos de güicoy mantequilla, salsa de mantequilla quemada, salvia y pecanas / Homemade ravioli stuffed with güicoy butter, burnt butter sauce, sage and pecans

RAVIOLI DE LANGOSTA / LOBSTER RAVIOLI 195

Ravioles hechos en casa rellenos de langosta, acompañada de una salsa de langosta cremosa y cognac / Homemade ravioli stuffed with lobster, accompanied with a creamy lobster & cognac sauce

RAVIOLI DE QUESO BRIE Y HONGOS / MUSHROOMS AND BRIE CHEESE RAVIOLI 165

Ravioles hechos en casa rellenos de queso brie, salsa de pancetta ahumada y hongos rostizados / Homemade ravioli stuffed with brie cheese, smoked

SPIRALINI A LA NORMA  - OPCIONAL	125
Pasta corta hecha casa al tomate y albahaca, berenjena rostizada, aceitunas negras y burratina / Homemade short pasta with tomato, basil, roasted eggplant, black olives, and burrata cheese	
SPIRALINI POMODORO AL BASÍLICO / BASIL POMODORO SPIRALINI  - OPCIONAL	110
Pasta corta hecha en casa al tomate y hierbas, tomates confitados a fuego lento, albahaca de nuestro huerto y queso parmesano / Short homemade tomato and herb pasta, slowcooked confit tomatoes, basil from our garden & parmesan cheese	
PAPPARDELLE FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD PAPPARDELLE	195
Pappardelle hecho en casa a la tinta de calamar, camarón, calamar, almejas y tomates confitados / Homemade squid ink pappardelle, shrimp, squid, clams, & tomato confit	
PAPPARDELLE A LA BOLGNESE / BOLOGNESE PAPPARDELLE	125
Pappardelle hecho en casa, salsa bolognesa y pancetta / Homemade pappardelle, smoke bolognese sauce & pancetta	
FETTUCCINE AL VONGOLE / AL VONGOLE FETTUCCINE	125
Fettuccine hecho en casa a la tinta de calamar con almejas y vino blanco / Homemade squid ink fettuccine with clams & white wine	
FETTUCCINE TRUFADO, HONGOS Y LANGOSTA / FETTUCCINE WITH TRUFFLE, MUSHROOMS AND LOBSTER  - OPCIONAL	205
Fettuccine hecho en casa con langosta, salsa cremosa trufada de queso Sagrado Atardecer El Rebaño® y hongos rostizados / Homemade squid ink fettuccine with lobster, Sagrado Atardecer El Rebaño® truffle cream sauce, and roasted mushrooms	
FETTUCCINE A LA TRUFA NEGRA / BLACK TRUFFLE FETTUCCINE	175
Fettuccine hecho en casa con salsa cremosa trufada y queso parmesano / Homemade fettuccine with creamy truffle sauce & parmesan cheese	
ARROZ MELOSO FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD RISOTTO 	190
Arroz meloso al horno, camarón, calmar, almejas y mejillones cocido a fuego lento / Oven-baked creamy rice with shrimp, calamari, clams, and mussels	
RISOTTO VEGETARIANO / VEGETARIAN RISOTTO 	155
Espárragos, zucchini, hongos salvajes y tomates deshidratados / Asparagus, zucchini, wild mushrooms & sundried tomatoes	

GUARNICIONES / SIDE ORDERS

RISOTTO A LA PARMESANA / PARMESAN RISOTTO	35
VEGETALES MIXTOS CON VINAGRETA DE TRUFA Y LIMÓN / MIXED VEGETABLES WITH TRUFFLE AND LEMON VINAGRETTE	35
PAPAS ROSTIZADAS CON QUESO GRATINADAS / ROASTED POTATOES WITH CHEESE GRATIN	35
PAPAS FRITAS Y TRUFADAS / FRENCH FRIES AND TRUFFLES	35
PURÉ DE PAPA CON CEBOLLAS CAMELIZADAS / MASHED POTATOES WITH CAMELIZED ONIONS	35
PURÉ DE CAMOTE / MASHED SWEET POTATO	35

BEBIDAS / BEVERAGES

REFRESCOS / REFRESHMENTS

NARANJADA CON AGUA / ORANGADE WITH WATER	30
NARANJADA CON SODA / ORANGADE WITH SODA	32
LIMONADA / LEMONADE	30
LIMONADA DE MARACUYÁ / PASSIONFRUIT LEMONADE	35
LIMONADA DE HIERBABUENA & AÇAÍ / MINT & AÇAÍ LEMONADE	35
CRANBERRY	30
TÉ FRÍO FRUTOS DEL BOSQUE / WILD BERRY ICED TEA	35
AGUA ACQUA PANNA / ACQUA PANNA WATER	35
AGUA CON GAS SANTA DELFINA / SANTA DELFINA SPARKLING WATER	25
GASEOSAS / SODAS	20

SMOOTHIES

TROPICAL	40
MANGO TANGO	40
VERDE CULTIVO / GREEN FARM	40
BERRI BERRI	40

CERVEZAS / BEERS



GALLO	35
MONTECARLO	35
CABRO RESERVA	35
STELLA ARTOIS	35
CORONA	35
MODELO	35
NEGRA MODELO	35
ANTIGUA MUY NOBLE / BLONDE ALE	40
ANTIGUA SIN NOVIA / INDIAN PAILE ALE	40
ANTIGUA DON NADIE / AMERICAN AMBAR	40
MICHELADA MIX	15

COCTÉLES / COCKTAILS

BLACK MARGARITA - 75	Tequila, infusión limón negro, limón deshidratado, splash de toronja y amargo de café / Tequila, black lemon infusion, dehydrated lemon, grapefruit splash and coffee bitters.
TEQUILA PALOMA - 70	Tequila, infusión de limón negro, jugo de toronja y limón negro / Tequila, black lemon infusion, grapefruit juice and black lemon.
PASSION FRUIT SANGRÍA - 65	Vino blanco, infusión de maracuyá, splash de naranja y albahaca / White wine, passion fruit infusion, orange splash and basil.
THE REAL GIN TONIC - 75	Ginebra, infusión de naranja, jugo de toronja, amargo de toronja y sauco deshidratado / Gin, orange infusion, grapefruit juice, grapefruit bitters and dried elderberry.
BERRY GIN SLING - 75	Ginebra, infusión de berries, Elder flower, toronja deshidratada / Gin, berry infusion, Elder flower, dried grapefruit.
ZACAPA TONIC - 85	Ron Zacapa, infusión de naranja, amargo de café, naranja deshidratada / Zacapa Rum, orange infusion, coffee bitters, dehydrated orange.
OLD FASHION CLIO'S - 75	Whiskey, infusión de arándanos y vainilla, amargo de café / Whiskey, berry and vanilla infusion, coffee bitters.
NEGRONI - 75	Ginebra, Campari, Vermut dulce y splash de naranja / Gin, Campari, sweet vermouth and orange splash.
MOSCOW MULE - 85	Ginger Beer, Vodka, jengibre y hierbabuena / Ginger Beer, Vodka, ginger and mint.
CARAJILLO - 70	Licor 43, espresso Clío's Blend, naranja deshidratada / Liqueur 43, Clío's Blend espresso, dehydrated orange.
ESPRESSO MARTINI - 75	Vodka, Kahlúa, espresso y amargo de café / Vodka, Kahlúa, espresso and coffee bitters.
LYCHEE MARTINI - 75	Vodka, lichi, vermut seco y limón / Vodka, lychee, dry vermouth and lemon.
APEROL SPRITZ - 75	Aperol, mineral y prosecco / Aperol, mineral and prosecco.
HUGO SPRITZ - 85	Licor de sauco, prosecco, menta y limón / Elderberry liqueur, prosecco, mint and lemon.

LICOR / LIQUOR

VODKA

		
KETEL ONE	50	650
CIROC	70	1.150
GREY GOOSE	65	850
TITOS	55	695
BELVEDERE	65	850
STOLICHNAYA	45	595
ABSOLUT	45	595

RON

BACARDÍ CARTA BLANCA	45	
BACARDÍ AÑEJO 8 AÑOS	45	
BOTRÁN SOLERA	50	470
BOTRÁN 8 AÑOS	45	450
BOTRÁN 18 AÑOS	60	680
BOTRÁN BLANCO	45	470
BOTRÁN RESERVA 15 AÑOS	50	595
BOTRÁN AÑEJO 12 AÑOS	45	470
ZACAPA ROYAL	260	3.928
ZACAPA NEGRA	70	950
ZACAPA 23 MEDIA BOTELLA		475
ZACAPA 23	65	850
ZACAPA XO	150	1.800

WHISKEY

OLD PARR 12 AÑOS	60	750
OLD PARR 18 AÑOS	110	1.800
OLD PARR SUPERIOR	90	1.300
OLD PARR MEDIA BOTELLA		400
CHIVAS 12 AÑOS	55	795
CHIVAS 18 AÑOS	101	1.800
BUCHANAN'S 12 AÑOS	65	900
BUCHANAN'S 15 AÑOS	81	1.250
BUCHANAN'S 18 AÑOS	120	1.950
JHONNIE WALKER NEGRA	60	895
JHONNIE WALKER DOBLE NEGRA	65	995
JHONNIE WALKER GOLD	90	1.350
JHONNIE WALKER PLATINUM	115	1.350
JHONNIE WALKER ETIQUETA AZUL	465	7.200

GINEBRA

		
TANQUERAY	50	650
TANQUERAY 10	60	795
BROCKMAN'S	79	925
BOMBAY	60	795
HENDRICK'S	80	950
HENDRICK'S LUNAR	70	950



TEQUILA

DON JULIO BLANCO	55	895
DON JULIO REPOSADO	65	1.195
DON JULIO 70	75	900
DON JULIO AÑEJO	75	1.450
MILAGRO	40	508
HERRADURA SILVER BLANCO	50	500
HERRADURA REPOSADO	65	900
HERRADURA AÑEJO	75	1.100
PATRÓN REPOSADO	70	900
PATRÓN SILVER	70	900
PATRÓN AÑEJO	75	1.200
CASA DRAGONES	120	1.200
TIERRA NOBLE CRISTALINO	55	895
1800 CRISTALINO	40	727
1800 AÑEJO	43	783
MAESTRO TEQUILERO	43	750

SINGLE MALT

GLENMORANGIE THE ORIGINAL	60	950
GLENMORANGIE THE QUINTA RUBAN	45	1.100
GLENMORANGIE THE LA SANTA	70	1.100
GLENMORANGIE THE NECTAR D'OR	70	1.100
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	60	1.100
THE GLENLIVET 15 AÑOS	75	1.017
THE GLENLIVET 18 AÑOS	98	1.200
JACK DANIELS	45	466
BULLET BOURBON	55	623
MACALLAN 12 AÑOS	170	2.230
MACALLAN 15 AÑOS	186	3.200
MACALLAN 18 AÑOS	630	8.750

MEZCAL

		
LOS DANZANTES JOVEN	60	908
LOS DANZANTES REPOSADO	65	1.072
LOS DANZANTES AÑEJO	95	1.668
ALIPÚS JOVEN	45	684

VINO POR COPA / WINE GLASSES

VINO BLANCO / WHITE WINE

PACO Y LOLA España/Spain, Rías Baixas - Albariño 85
Combina con: Pasta, Crustáceos, Vegetales, Carnes Blancas, Pescados / Pairs well with: Pasta, Shellfish, Vegetables, White Meats / RATING 3.9

SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO Italia/Italy, Valdadige - Pinot Grigio 94
Combina con: Mariscos, Carnes Crudads, Quesos Tiernos / Pairs well with: Seafood, Cured Meats, Soft Cheeses / RATING 3.9

VINO TINTO / RED WINE

EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN CRIANZA España/Spain, La Rioja - Tempranillo 65
Combina con: Cordero, Carnes Rojas / Pairs well with: Lamb, Red Meats / RATING 3.9

VINT BY ROBERT MONDAVI CABERNET SAUVIGNON Estados Unidos/USA, Napa Valley - Cabernet Sauvignon 69
Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4

MONTES ALPHA CARMENÉRE Chile, Valle de Colchagua - Carménère 95
Combina con: Cordero, Aves, Pasta / Pairs well with: Lamb, Poultry, Pasta / RATING 4

VISTA FLORES CATENA Argentina, Mendoza Uco valley - Malbec 77
Combina con: Aves, Cordero, Carnes Rojas / Pairs well with: Poultry, Lamb, Red Meats / RATING 4.1

EL ENEMIGO CABERNET FRANC Argentina, Mendoza - Cabernet Franc 106
Combina con: Cordero, Pasta, Carnes Rojas / Pairs well with: Lamb, Pasta, Red Meats / RATING 4.3

VINO ROSADO / ROSÉ

FORTANT GRENACHE ROSÉ Francia/France, Pays d'Oc - Grenache 55
Combina con: Pastas, Pescado / Pairs well with: Pastas, Fish / RATING 3.9

VINO POR COPA PREMIUM / PREMIUM WINES GLASSES

VINO BLANCO / WHITE WINE

SCHLOSS LIESER Brauneberg - Riesling Combina con: Cerdo, Aves, Carnes Curadas / Pairs well with: Pork, Poultry, Cured Meats / RATING 4	174
CLOUDY BAY CHARDONNAY Marlborough - Chardonnay Combina con: Pescado, Cerdo, Aves / Pairs well with: Fish, Pork, Poultry / RATING 4	174
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC Marlborough - Sauvignon Blanc Combina con: Queso, Crustáceos, Vegetales / Pairs well with: Cheese, Shellfish, Vegetables / RATING 4.2	174

VINO TINTO / RED WINE

GRAN ENEMIGO BLEND Mendoza - Cabernet Franc, Malbec Combina con: Cordero, Aves, Pasta / Pairs well with: Lamb, Poultry, Pasta / RATING 4.5	174
CATENA NICOLÁS ZAPATA Mendoza Uco Valley - Cabernet Sauvignon, Malbec Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4.4	174
MONTES M Colchagua Valley - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Colchagua Valley Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4.3	268
CAYMUS Napa Valley - Cabernet Sauvignon Combina con: Aves, Cordero, Carne Roja / Pairs well with: Poultry, Lamb, Red Meat / RATING 4.6	413
DUCK HORN MERLOT Napa Valley - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Combina con: Cordero, Carne Roja / Pairs well with: Lamb, Red Meat / RATING 4.2	201
IL PINO Toscana - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc Combina con: Carne Roja, Aves, Cordero / Pairs well with: Red Meat, Poultry, Lamb / RATING 4.3	244