

MONTRÉ

Bar



BUCHANAN'S

NUESTROS PRECIOS ESTÁN DADOS EN MILES. INCLUYEN EL 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO DESDE EL 1. DE ENERO DEL 2022

ENTRADAS

FONDUE SUIZO PARA 2 PERSONAS

52,5

Clásica mezcla de quesos Suizos en caquelon, acompañado de pan francés

TIRADITO DE PULPO

52,5

Corte fino de pulpo mexicano, acompañado de salsa citrica de ají amarillo, ají panca, leche de coco, aceite de rúgula y sésamo, queso parmesano, maíz peruano y micro brotes.

CARPACCIO DE SOLOMITO DE RES

39,9

Tres pimientos, acompañado con ensalada de baby rúgula, queso grana padano, salsa de balsámico, alcaparras fritas, limón y tostadas.

SPRING ROLLS

36

Rollos de carne con mix de quesos, mozzarella, cheddar y Philadelphia, cebolla caramelizada, acompañados de mayonesa de maracuyá y sriracha.

ENVUELTOS DE QUESO GOUDA

36

Queso Holandés envuelto en jamón serrano, salteado con aceite de oliva sobre mermelada de ají dulce y alioli de ajo.

SOPA DE TOMATES ESPECIADA

17

Sopa de tomates frescos, aromatizada con finas hierbas, acompañada de brushetta a la caprese.

TACO TARTAR

35

Tartar de salmón fresco en tacos de maíz y chíá crocante, ensaladilla de aguacate, tomate y aceite de sésamo, acompañados de salsa de anguila y salsa verde de aguacate.

CEVICHE DE CAMARONES

34

Camarones en salsa de ají amarillo, leche de coco, maracuyá, limón, leche de tigre, cilantro, aguacate flameado, cebolla encurtida y maíz cancha.



PIZZAS



BURRATA

43

Base de salsa blanca, queso mozzarella, queso gouda, pesto de tomates deshidratados, tomates Cherry confitados, aceite de rúgula y burrata 100% leche de búfala.



SETAS Y ACEITE DE TRUFAS

32

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, setas, aceite de trufa blanco y queso parmesano.



CUATRO QUESOS

32

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, queso pecorino y salsa de queso azul.



JAMÓN SERRANO

37

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, jamón serrano y salsa de queso azul.

QUESOS Y CARNES CURADAS

37

Pizza a base de salsa blanca, chorizo español, salami pimienta, jamón serrano, queso mozzarella de búfala, queso azul y queso Pecorino.

PESTO Y POLLO

34

Base de salsa de tomates San Mazanos, queso mozzarella de búfala, pollo al pesto, rúgula, reducción de balsámico con vino tinto y queso parmesano.

FRUTOS DEL MAR

45

Base de salsa de tomates San Mazanos, camarones y calamares salteados en vinagreta de ostras, queso mozzarella de búfala, rúgula y albahaca.

PISTACHOS

32

Base de salsa blanca, queso mozzarella de búfala, queso gouda, queso picorino, pesto de albahaca y pistachos.



BAR FOOD

CRISPY CHICKEN FINGERS

32

Dedos de pollo apanados en harina de maíz, acompañados de papas a la francesa, los puedes pedir en: salsa BBQ, Cheddar o Búfalo

NACHOS

Frijol refrito, piña braseada, guacamole, pico de gallo, crema agria, salsa mexicana, totopos de maíz, los puedes pedir en:

Pollo o Chili con carne
camarones.

52

52

SELECCIONA EL QUESO PARA LOS NACHOS:

- Queso mozzarella
- Salsa de queso cheddar
- Dip de queso Philadelphia.

PICADA MONTRE

135

Bife de res al chimichurri, costillas en salsa BBQ de jengibre, pollo al curry, pork belly lacado en teriyaki de piña, papas criollas en mantequilla de romero y limón, papas a la francesa, ensalada, mayonesa de chipotle, mayonesa de aji panca con salsa BBQ



SANDWICHES

PHILADELPHIA STEAK AND CHEESE 34

Roast beef salteado con mix de pimentones y cebolla, gratinado con quesos mozzarella y Philadelphia, acompañado de papas a la francesa y mayonesa dulce.

BÚFALO CHICKEN SANDWICH 35

Pollo apanado en hojuelas de maíz, especias, bañado en salsa búfalo moderadamente picante, queso cheddar, tomate, lechuga, papas a la francesa y mayonesa de chipotle.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA SUIZA 32

Carne 100% Black Angus, pan brioche, masa de papa, fondue de quesos suizos, panceta, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate y papas a la francesa.

HAMBURGUESA NY PASTRAMI 34

Carne 100% Black Angus, pan brioche, masa de papa, queso cheddar americano, pastrami, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate y papas a la francesa.

HAMBURGUESA QUESO AZUL 34

Carne 100% Black Angus, pan brioche, masa de papa, dip de queso Philadelphia y queso azul, champiñones, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga, tomate y papas a la francesa con salsa chipotle.



FUERTES MONTRÉ

BURRATA

Burrata 100% leche de búfala, acompañada de risotto rojo a base de salsa de tomates San Marzano, tomates Cherry, queso Mascarpone, Pecorino y micro brotes. 🌱

41

SALMÓN A LA PARRILLA

Salmón sobre risotto cremoso a base de bisque de langostinos, quesos mascarpone, parmesano, tomates cherry, albahaca, salsa de mar y espárragos.

62

CALDERETA DE MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo y mejillones en salsa marinara, salsa de ostras y leche de coco acompañada de brusqueta de pan francés al grill.

73

MAR Y TIERRA

350 gramos de Churrasco de res, acompañado de torta de frutos del mar y langostino u10 a la parrilla con salsa Beurre Blanc de coco, ensalada de baby mézclum con palmitos y tomates cherry.

69,9

PASTA FRUTOS DEL MAR

Pasta Rigatoni artesanal en salsa rosa con camarones, calamar y mejillones, acompañada de pan francés de masa madre y queso Pecorino.

38

LANGOSTINOS Y MEJILLONES RELLENOS

Mejillones y langostinos rellenos de frutos del mar, acompañados de risotto de setas, fresas deshidratadas y espuma de salsa de mar y petits pois.

75

FUSIÓN DEL MAR

Arroz húmedo al curry sobre salsa de coco y bisque, acompañado de pulpo, calamar, camarón, mejillones salteados con vinagreta de ostras y ajonjolí.

62



SOLOMITO DE RES A LA PARRILLA

62

250 gramos de solomito de res acompañado de salsa nikkei dulce, sobre risotto de ají amarillo, queso Grana Padano y baby mézclum.

BABY BEEF

47

Clásico corte delgado de solomito de res a la parrilla con chimichurri, acompañado de papas a la francesa y salsa de tomate de la casa.

LOMO FINO Y PASTA A LA CARBONARA

63

Solomito de res a la parrilla con salsa cremosa de pesto de tomates secos, acompañado de pasta larga artesanal a la carbonara y crocante de queso parmesano.

PICAÑA BLACK ANGUS

98

350 gramos de Picaña importada, acompañada de salsa de tres pimientos y spaghetti a la Cacio e Pepe.

COSTILLA A LA BBQ

60

Costilla de cerdo lacada en salsa BBQ Montréal, acompañada de papas a la francesa, aros de cebolla crocantes, dip de queso azul y salsa BBQ.

POLLO MONTRÉ

39

Pollo rostizado sobre salsa de vino tinto y romero, acompañado de vegetales frescos salteados y puré de papa.

— ENSALADAS

CAMARONES

36

Ensalada de camarones salteados en mantequilla de paprika, perejil, ajo y limón, sobre mix de lechugas, nueces, tomates Cherry, queso Fetta, palmitos, albahaca, pan de masa madre y aderezo ranch de yogur griego.



POLLO

30

Ensalada de pollo con mix de lechugas, queso azul, tomate, aguacate, duraznos, arándanos deshidratados, pan de masa madre y vinagreta de balsámico y miel.



MONTRÉ DULCE

BAILEYS CRÈME BRÛLÉE

17

Suave crema francesa a base de Baileys con crujiente de caramelo, pistachos y arándanos azules frescos.

LAVA DE AREQUIPE

17

Esponjoso ponqué con centro fundido de arequipe y Cointreau, acompañado de helado de vainilla

TORTA DE CHOCOAREQUIPE

19

Esponjoso ponqué de chocolate relleno con arequipe, acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate.

TARTA DE QUESO

18

Tarta de queso, acompañada de mix de frutos secos, mermelada de agraz, alfajor y helado.





COCTELERÍA AUTOR

BEET SPRITZ	\$ 35
Selva Gin (Colombiana), espumoso brut, almibar de lemon grass, tintura natural, zumo de limón, soda de rose cider.	
SAMBA	\$ 33
Gin Tanqueray dry, Jagermeister, almibar de gulupa, limon, menta machacada, tonica Mil 976 ocean, caramelo de gulupa con sal negra.	
SALVAJE	\$ 35
Ron Zacapa Ámbar 12, Aperol, pisco, licor de mora jalea de frambuesa, zumo de limon, cerveza BBC Cajica Honey.	
JALISCO	\$ 37
Tequila Don Julio Silver, Jerez Tio Pepe, almibar de piña asada, zumo de limon, miel de agave, tajin.	
SELECTUM	\$ 47
Buchanan's 18 años, almibar de pomelo, tonica pelletier de yuzu, tintura de canela, limon.	
MEZCALITO SPICED	\$ 37
Mezcal Monte Lobos, licor Ancho Reyes, almibar de aji dulce, zumo de limon , sal de hormiga, ahumado con madera de Jack Daniel's.	
MALA VIDA	\$ 36
Singleton single Malt, Vermouth Cinzano Dry, oleo saccharum, extracto de manzana verde, limon, tonica Mil 976 ocean.	
PROGRESSIVE	\$ 37
Vodka Ketel One, Licor de flor de sauco St. Germain, espumoso brut, cordial de frutos rojos, tonica Pelletier toronja rubi, limon, coral tuile.	
BORA - BORA	\$ 32
Ron Zacapa ambar, shurb de mora, zumo de arandano, limon, sparkling water coconut.	
ME IMPORTA UN PEPINO	\$ 35
Gin Hendrick's, Sake, extracto de pepino, almibar de lemongrass, limón, hierbabuena.	
COCO BLACK	\$ 31
Johnnie Walker Black Label, almíbar de piña asada, sparkling water coco	
A LA DERIVA	\$ 35
Vodka Grey Goose, Ron Malibú, licor de jengibre y coco, almíbar de gulupa, mix de cítricos y Ginger beer.	



COCTELES REINVENTADOS MONTRÉ

PALOMA TOASTY

\$ 30

Tequila Centenario silver, toronja, limon, miel de agave, soda, masmelo, tritura de crispeta con sal.

MEZCAL MULE

\$ 35

Mezcal Monte Lobos, sirope de maracuya y agave, limón, ginger beer.

OLD FASHIONED SMOKED

\$ 32

Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, almibar de azucar negra y citricos, regan's y angostura bitters, ahumado con madera de bourbon.

PASSION DAIQUIRI

\$ 30

Ron Bacardi blanco, limoncello, almibar de maracuya, limon, angostura bitters, esfera de humo.

FRENCH PEACH

\$ 31

Ginebra Tanqueray, Espumoso JP chenet Brut, almibar de durazno, limón.

PIÑA NO COLADA

\$ 36

Ron Zacapa Ambar 12, Ron Malibu, almibar de piña asada, crema de coco real, leche de coco, laminas de coco quemado.

HAKA MAI TAI

\$ 36

Ron Zacapa Ambar 12, Ron Blanco, orgeat licor de almendra, licor de naranja, almibar de piña, zumo de limon y naranja.

CLÁSICOS

MOSCOW MULE	36
Vodka Ketel One, crema de jengibre, limón, ginger beer Mil 976	
PENICILLIN	32
Whisky J.W. Black Label, Whisky Islay Single Malt Ardbeg, crema de jengibre, limón.	
APEROL SPRITZ	33
Aperol, Espumoso Brut, almíbar de pomelo, soda.	
NEGRONI AL ESTILO MONTRÉ	38
Ginebra Tanqueray London, Campari, Vermouth Cinzano Rosso	
MOJITO	30
Ron Bacardi blanco, limón tahití, azúcar en grano, hierbabuena, soda, regan's bitters.	
MOJITO BERRIES	30
Ron Bacardi Blanco, almíbar de frutos rojos, licor de naranja, hierbabuena, orange bitters.	
BRAMBLE	30
Ginebra Tanqueray , licor de moras artesanal, almíbar, limón.	
PISCO SOUR	30
Pisco Barsol Quebranta, clara pasteurizada , almíbar, limón criollo, Angostura Bitters.	
MARGARITA	38
Tequila 1800 reposado 100% agave, licor de naranja, miel de agave, limón, naranja, sal negra de Hawái.	
MARTINI LYCHEE	32
Vodka Smirnoff, Soho, Vermouth Cinzano extra dry, almíbar, limón.	
DRY MARTINI	35
Ginebra Tanqueray, Vermouth Cinzano extra dry, aceitunas verdes.	
COSMOPOLITAN	31
Vodka Absolut Citron, Cointreau, arándano (cranberry), limón.	
LONG ISLAND ICE TEA	40
Tequila Centenario Silver, Ginebra Gordon's, Vodka Smirnoff, Ron Bacardí, Triple Sec, limón, pomelo, té negro o Coca Cola	
MIMOSA	33
Vodka Smirnoff, triple sec Bols, espumoso brut, zumo de naranja.	
APPLE MARTINI	31
Vodka Ketel One, Vermouht Cinzano Extra Dry, extracto de manzana verde, limon, almibar de lemongrass, esfera de humo.	

GINEBRAS

	Botella	Media	Trago Sencillo
TANQUERAY TEN	499		24
TANQUERAY	300		16
TANQUERAY RANGPUR	350		17
BOLS GENEVER	470		24
GORDON S	220		14
HENDRICK'S	430		25
BULLDOG	350		16
MONKEY 47	596		42
LONDON NUMBER ONE	520		25
BOMBAY SHAPPIRE	302	195	16
BEEFEATER 24	355		18
BEEFEATER	230	120	14
BEEFEATER PINK	270		15
SELVA	325		16
MALFY	330		17

↳ ORIGINAL, ROSA, LIMONE, NARANJA

VODKA

	Botella	Media	Trago Sencillo
KETEL ONE	350		18
GREY GOOSE	440	225	21
GREY GOOSE LITRO	540		
ABSOLUT	220	105	14
SMIRNOFF	200		

SCOTCH WHISKY

	Botella	Media	Trago Sencillo
BUCHANAN'S 12 AÑOS	330	185	16
BUCHANAN'S MASTER	390		18
BUCHANAN'S 18 AÑOS	640		28
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	1550		65
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	320	170	16
JOHNNIE WALKER RED LABEL	216	113	15
OLD PARR 12 AÑOS	320	228	16

SINGLE MALT

	Botella	Trago Sencillo
SINGLETON 12 AÑOS	360	17
SINGLETON 15 AÑOS	570	27
SINGLETON 18 AÑOS	750	37
MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK	550	25
DALWHINNIE 15 AÑOS	606	27
CARDHU SPEYSIDE	420	20
ARDBERG 10 AÑOS ISLAY	650	30
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	390	18
GLENMORANGIE 10 AÑOS	570	24
GLENFIDDICH 12 AÑOS	350	17
GLENFIDDICH 15 AÑOS	501	21
GLENFIDDICH 18 AÑOS	670	26
GLENFIDDICH 21 AÑOS	1505	62
MONKEY SHOULDER - BLEND MALT	298	17

WHISKEY

	Botella	Media	Trago Sencillo
BULLEIT - BOURBON	344		17
BULLEIT RYE	370		18
GENTLEMAN JACK - TENNESSEE	450		21
JACK DANIEL'S N°7	280	160	15
JACK DANIEL'S HONEY	280		15
TULLAMORE DEW - IRISH	220		14

RON

	Botella	Media	Trago Sencillo
ZACAPA XO	1220		51
ZACAPA 23 AÑOS	530		24
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	260		15
LA HECHICERA	335		17
BARCELO IMPERIAL	310		16
SANTA TERESA 1796	460		20
BACARDI 8 AÑOS	255		14
HAVANA 7 AÑOS	240		14
SAILOR JERRY	200		14
RON PARCE 8 AÑOS	420		20
RON PARCE 12 AÑOS	550		24
VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS	150	80	12
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS	189		14
VIEJO DE CALDAS 15 AÑOS	240		15
RON MEDELLIN 8 AÑOS	180	98	14

TEQUILA - MEZCAL

	Botella	Trago Doble
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	540	43
DON JULIO 70	620	55
DON JULIO AÑEJO	580	48
DON JULIO REPOSADO	545	44
DON JULIO BLANCO	480	37
1800 CRISTALINO	530	43
1800 AÑEJO	430	36
1800 REPOSADO	398	33
1800 SILVER	378	32
JOSE CUERVO TRAD. REP 100%	290	23
MEZCAL UNIÓN	465	36
MEZCAL 7 MISTERIOS	530	43
400 CONEJOS	540	50

COGNAC

HENNESSY V.S.O.P
REMY MARTIN V.S.O.P

Trago	
Botella	Sencillo
680	31
680	28

APERITIVOS - DIGESTIVOS

BAILEY'S - CREMA DE WHISKY
APEROL
CAMPARI
JEREZ TIO PEPE
COINTREAU
AMARETTO DISARONNO

Trago	
Botella	Sencillo
160	14
190	14
200	14
200	14
280	14
300	17

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	13
CORONA	13
BUDWEISER	10
CLUB COLOMBIA DORADA	10
BBC CHAPINERO, LAGER, CAJICA	14
BBC DRAFT CAJICA 500ml	23
TRES CORDILLERAS ROSE	14
TRES CORDILLERAS MULATA / MESTIZA	14
HEINEKEN	13
HEINEKEN DRAFT	15

CERVEZAS IMPORTADAS

DUVEL (Rubia) vol. 8.5%	BOT 330cc	30
ERDINGER (Rubia) vol. 5.3%	BOT 500cc	27
DELIRIUM (Roja) vol. 10%	BOT 330cc	38

JÄGERMEISTER

JÄGERMEISTER

Trago	
Botella	Media Sencillo
240	125
25	
25	

JÄGER BOMB

Jägermeister, Red Bull original o
sugar free

JÄGER BEER

Jägermeister, Heineken

AGUARDIENTES

AGUARDIENTE TAPA AZUL
AGUARDIENTE TRADICIONAL

Trago	
Botella	Media Sencillo
125	65
115	60

BEBIDAS

COCA COLA ORIGINAL	5,5
COCA COLA LIGHT	5,5
COCA COLA ZERO	5,5
SODA SCHWEPES	5,5
SPRITE	5,5
GINGER ALE SCHWEPES	5,5
HATSU BLANCO, NEGRO, LILA, AMARILLO	10
RED BULL	14
RED BULL SUGAR FREE	14
AGUA MINERAL VOSS	17
AGUA MINERAL CON GAS VOSS	17
AGUA MONTRÉ	8,5
ACQUA PANNA PET	13
AGUA SIERRA FRIA CON GAS	6,5
AGUA SAN PELEGRINO CON GAS	17

SODAS SABORIZADAS

PASSION FRUIT	13
Soda, almíbar de maracuyá, hierbabuena	15
ROSAS LYCHEE	
Soda, mermelada de rosas, lychees, limón	12
PIÑA CUCUMBER	
Soda, extracto de pepino, almíbar de piña, albahaca	

REFRESCANTES

LIMONADA NATURAL
LIMONADA DE COCO
LIMONADA DE LYCHEES

8
15
15

JUGOS NATURALES

7,5

VINO TINTO

SANTA CAROLINA RESERVADO ENSAMBLE CABERNET MERLOT - CHILE
SANTA CAROLINA RESERVADO MERLOT - CHILE
NAVARRO TRIVARIETAL - ARGENTINA
LA CONSULTA RESERVA MALBEC - ARGENTINA
LAS MORAS ORGANICO MALBEC - ARGENTINA
LAS MORAS RESERVA MALBEC - ARGENTINA
LAS MORAS BLACK LABEL MALBEC - ARGENTINA
DADA 1 MALBEC - BONARDA - ARGENTINA
DADA 2 MERLOT - ARGENTINA
DADA 3 CABERNET - SYRAH - ARGENTINA
RAMÓN BILBAO CRIANZA - ESPAÑA
SANTA CAROLINA RESERVA MERLOT - CHILE
SANTA CAROLINA RESERVA CARMENERE- CHILE
SANTA CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON - CHILE
LA CELIA MALBEC RESERVA - ARGENTINA
LA CELIA SUPREMO - ARGENTINA

Botella	Media	Copa
100	66	20
100		21
200		
135		
135		
155		24
255		
140		
140		
140		
170		
150		
150		
150		
142		
620		

VINO BLANCO

SANTA CAROLINA RESERVADO SAUVIGNON BLANC - CHILE
RAMÓN BILBAO VERDEJO - ESPAÑA
SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC - CHILE
LA CONSULTA CHARDONNAY - ARGENTINA
LAS MORAS CHARDONNAY - ARGENTINA
LA CELIA CHARDONNAY RESERVA - ARGENTINA

Botella	Media	Copa
100		20
170		
150	75	
135		
110		20
140		

VINO ROSÉ

SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON - CHILE
LA CONSULTA RESERVA MALBEC - ARGENTINA
LAS MORAS SYRAH - ARGENTINA
RAMON BILBAO GARNACHA Y VIURA - ESPAÑA
JP CHENET CINSULT GRENACHE - FRANCIA

Botella	Copa
100	20
135	22
110	
170	
125	

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON BLANC	1800
DOM PERIGNON ROSÉ	3100
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	780
VEUVE CLICQUOT BRUT	680

ESPUMANTE

NAVARRO CORREAS SPARKLING ROSÉ	180
MALBEC - ARGENTINA	
NAVARRO CORREAS SPARKLING EXTRA	180
BRUT - ARGENTINA	
J.P CHENET SPARKLING BRUT - FRANCIA	140
J.P CHENET SPARKLING ROSÉ - FRANCIA	140
LAMBRUSCO PICCINI ROSÉ Ó TINTO - ITALIA	125

GIN TONIC

TANQUERAY RANGPUR	42
Tanqueray Rangpur, mandarina en mariposa, vayas de enebro.	
TANQUERAY CLASSIC	42
Tanqueray, tónica Pelletier de yuzu, manzana verde deshidratada, tomillo.	
CUCUMBER ROSAS	46
Hendrick's, jarabe artesanal de rosas, tónica mil 976 pink.	
HENDRICK'S CLASSIC	44
Hendrick's, pepino europeo, piel de limón.	
BULLDOG	42
Bulldog, toronja rosada, pimienta negra	
BEEFEATER PINK	40
Beefeater pink, jarabe de toronja Rubi, fresa, hierbabuena.	
MALFY GIN	42
Escoge tu Malfy favorita y ármala a tu gusto.	
— ORIGINALE, ROSA, LIMONE, NARANJA	
BOMBAY SHAPPIRE.	40
Bombay Shappire, licor de mora artesanal, naranja deshidratada, frutos	

ELIJE UNA DE NUESTRAS TONICAS O SPARKLING WATER PARA
MEZCLAR TU GINEBRA

TÓNICA

MIL 976 OCEAN	11
MIL 976 INDI	11
MIL 976 GINGER BEER	11
MIL 976 PINK - ROSAS	11
MIL 976 0 CALORÍAS	11
FEVER TREE MEDITERRANEAN	17

SPARKLING WATER

JUNIPER ROSÉ CIDER	11
JUNIPER COCONUT	11
JUNIPER LEMONGRASS	11

SANGRIAS

ESPUMANTE ROSÉ

130

Lambrusco Piccini Rosé, Ginebra Gordon's, almíbar de arándanos, mix de cítricos, Seven Up, fresa, uva isabella, lychees.

ROSÉ

98

Vino La Huerta Rosé Syrah, Ginebra Gordon's, almíbar de flor de jamaica, mix de cítricos, Seven Up, fresa, uva isabella, lychees.

VERANO

98

Vino Tinto La Huerta Merlot, Ron Bacardi Blanco, jerez tio pepe, almíbar, zumo de naranja, Seven Up, piña, manzana roja.

BLANCA

98

Vino La Huerta Sauvignon Blanc, Gin Gordon's, Vodka Smirnoff, almíbar de limoncillo, extracto de manzana, Seven Up, manzana verde, uva verde, carambolo.

NUESTROS PRECIOS ESTÁN DADOS EN MILES, INCLUYEN EL 8% DE IMPUESTO AL CONSUMO DESDE EL 1. DE ENERO DEL 2022

