



MENÚ

COMIDA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

Somos la esencia misma de la tradición y la innovación culinaria en Puebla. En el corazón de esta ciudad histórica, nuestra terraza de comida mexicana contemporánea se ha ganado el reconocimiento como uno de los mejores restaurantes del estado.

Cada uno de nuestros platillos exclusivos es una obra de arte culinaria, preparada con pasión y creatividad. Además, nuestra mixología única te ofrece una experiencia de bebidas que complementa a la perfección la deliciosa comida que servimos.

RESERVACIONES

| 221 410 1772

ENTRADAS

CHALUPAS TRADICIONALES \$105.00 (5 PZAS.)

TORTILLAS DE MAÍZ SOFRITAS EN MANTECA, BAÑADA EN SALSA VERDE Y ROJA, CON CARNE DE RES DESHEBRADA Y CEBOLLA.

CARNITAS DE SALMÓN \$320.00 (250 g.)

CUBOS DE SALMÓN REBOSADOS, ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO.

CHALUPAS CON TUÉTANO \$215.00 (5 PZAS.)

CHALUPAS POBLANAS BAÑADAS EN SALSA MORITA, ACOMPAÑADAS CON TUÉTANOS DE RES HORNEADOS (2 PZAS.).

TLACOYOS DE CHIGNAHUAPAN \$150.00 (4 PZAS.)

TRIÁNGULOS CON MASA DE MAÍZ RELLENOS CON PURÉ DE ALBERJÓN, BAÑADOS EN SALSA TATEMADA, QUESO, CREMA Y LECHUGA.

QUESO FUNDIDO

NATURAL (200 g.) \$175.00

CHISTORRA (200 g.) \$185.00

CHAPULINES (200 g.) \$210.00

SOPES QUINTAL \$180.00 (3 PZAS.)

CARNITAS DE RABO DEL TORO, CEBOLLA, CILANTRO, ACOMPAÑADO DE SALSA XNIEPEC.

GUACAMOLE

TRADICIONAL (180 g.) \$140.00

CHAPULINES (180 g.) \$195.00

COSTRA DE QUESO OAXACA (180 gr.) \$160.00

CHICHARRÓN (180 g.) \$160.00

PLATO PUEBLITO \$280.00 (280 g.)

2 TLACOYOS, 2 MOLOTES, 4 FLAUTAS DE RES, 2 MINI CHANCLAS, 2 MINI CEMITAS DE MILANESA.

TABLA GOURMET \$400.00 (300 gr.)

QUESOS: DE ATlixco, DE CABRA, PROVOLONE, CAMBERBERT. CARNES FRÍAS: JAMÓN SERRANO, CHORIZO DE PAMPLONA, LOMO EMBUCHADO, ACOMPAÑADO DE MERMELADA DE TEMPORADA.

TOSTADAS DE ATÚN \$195.00 (2 PZAS.)

STEAK DE ATÚN EN CUBOS, CHERRYS, MAYONESA DE TAMARINDO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CHILE TAMPICO Y MANGO.

BUÑUELOS CON SALPICÓN \$150.00 (3 PZAS.)

SALPICÓN DE RES ADEREZADO DE CHIPOTLE Y PILONCILLO, ACOMPAÑADO CON BUÑUELOS DE CENIZA SALADA.

TABLA DE CANAPÉS \$280.00 (5 PZAS.)

CANAPÉS SUGERIDOS POR LA CHEF, (3 SALADOS Y 2 DULCES).

SOPAS

SOPA AZTECA \$160.00 (250 ml.)

JULIANAS DE TORTILLA, QUESO, AGUACATE, CHICHARRÓN, BAÑADO EN CALDILLO DE CHILE GUAJILLO.

SOPA SANTA \$170.00 (250 ml.)

SOPA INSPIRADA EN NUESTRAS TRADICIONES CON MIX DE HONGOS, ESFERAS DE QUESO OAXACA, QUELITES Y CHOCHOYOTAS.

CALDO DE PIEDRA \$180.00 (250 ml.)

CALDO DE PIEDRA ESTILO QUINTAL CON BASE DE CHILIATOLE VERDE Y CAMARÓN PACOTILLA.

CREMA DE HUITLACOCHÉ \$160.00 (250 ml.)

ACOMPAÑADA DE ELOTES BABY, QUESO ASADO Y FLOR DE CALABAZA.

CREMA DE CAMARÓN \$200.00 (250 g.)

FLAMEADA CON TEQUILA Y VINAGRETA DE ACHIOTE.

ENSALADAS

TALAVERA

(250 g.)

MIX DE LECHUGAS FRESCAS, ARÚGULA, UVAS VERDES, QUESO ROQUEFORT, NUECES CARAMELIZADAS, PERA, JAMÓN SERRANO, CON VINAGRETA DE MIEL MOSTAZA.

\$210.00

PASIÓN

(250 g.)

MIX DE LECHUGAS. FRESAS, ZARZAMORAS, BLUEBERRY, HIGOS, COCO DULCE, QUESO CENIZO Y VINAGRETA DE FRESA PICOSA.

\$195.00

CÍTRICOS

(250 g.)

MIX DE LECHUGAS, SUPREMAS DE NARANJA Y TORONJA, NUEZ CARAMELIZADA, QUESO CENIZO Y ADEREZO FRESCO DE NARANJA.

\$160.00

PASTAS

PASTA NIKTÉ

(250 g.)

PASTA PENNE CON ALBONDIGAS DE RES REBOSADAS Y PEPITA VERDE, BAÑADA EN SALSA CREMOSA DE FLOR DE CALABAZA, GRATINADA CON QUESO OAXACA.

\$310.00

PASTA FUSILLI A LA POBLANA

(250 g.)

CON RAJAS POBLANAS, POLLO, BAÑADA EN SALSA DE POBLANO, CORONADA CON QUESO FRESCO.

\$250.00

LINGUINNI CON JAMÓN SERRANO

(250 g.)

LINGUINNI SALTEADA CON MANTEQUILLA, JAMÓN SERRANO, SETAS CON NUEZ TOSTADA Y CRUJIENTE DE QUESO PARMESANO.

\$280.00

FUSILLI CON CAMARÓN Y PULPO

(250 g.)

PASTA FUSILLI CON CAMARÓN Y PULPO, SALTEADOS CON MANTEQUILLA, CREMA, UN TOQUE DE CHILE DE ÁRBOL Y CROCANTES DE PARMESANO.

\$350.00

FUERTES

SALMÓN VIRREYNAL

(200 g.)

SALMON A LA PARRILLA, BAÑADO EN SALSA DE MIEL DE CHIPOTLE Y PILONCILLO, ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA Y CON PURÉ DE CAMOTE MORADO.

\$400.00

PULPO A LAS BRASAS

(250 g.)

MARINADO EN HIERBAS Y CÍTRICOS, ACOMPAÑADO DE PURÉ RÚSTICO CON UN TOQUE DE QUESO ROQUEFORT Y NUEZ DE MACADAMIA.

\$395.00

FILETE QUINTAL

(200 g.)

FILETE DE RES EN SALSA DE HIGOS Y VINO TINTO, ACOMPAÑADO DE MIL HOJAS DE PAPA, ESPÁRRAGOS E HIGOS ASADOS.

\$450.00

MOLE DE PISTACHE

(300 g.)

MEDALLONES DE LOMO DE CERDO CON ESPEJO DE MOLE VERDE ELABORADA A BASE DE PISTACHE, ACOMPAÑADO DE VEGETALES GLASEADOS.

\$350.00

POLLO CON MOLE

(250 g.)

PECHUGA DE POLLO BAÑADA EN MOLE POBLANO CON GUARNICIÓN DE ARROZ A LA JARDINERA Y RODAJAS DE PLÁTANO MACHO.

\$295.00

ATÚN EN COSTRA DE CHAPULINES

(250 g.)

STEAK DE ATÚN SELLADO CON COSTRA DE CHAPULINES Y SEMILLAS DE GIRASOL, ACOMPAÑADO DE ESQUITES PINTOS Y UNA CREMOSA DE CHILE CERA.

\$390.00

MAGRET DE PATO EN DÚO DE MOLES

(250 g.)

MAGRET DE PATO SOBRE PURÉ DE PLÁTANO MACHO, ESPEJO DE MOLE ROSA Y MOLE BLANCO, PIÑONES TOSTADOS Y PASA RUBIA.

\$600.00

HUAUZONTLES CUALLI

(250 g.)

RELLENOS DE QUESO PANELA, BAÑADOS EN SALSA TRADICIONAL O SALSA DEL DIABLO, CAPEADOS CON SAL DE GUSANO.

\$280.00

FILETE ARRIERO

(200 g.)

FILETE DE RES FLAMEADO CON MEZCAL, BAÑADO EN UNA SALSA GRVY, CHILE DE ÁRBOL, ACOMPAÑADO DE PAPAS CAMBRAY Y AROS DE CEBOLLA AL TEMPURA.

\$450.00

PARRILLAS

COWBOY \$690.00
(500 g.)

PIR FYF \$490.00
(350 g.)

ARRACHERA \$430.00
(350 g.)

CORTES ACOMPAÑADOS DE ESQUITES FRITOS, NOPAL Y QUESO ASADO.

ENTRE PANES

CHAPATA TALAVERA
(250 g.)

\$270.00

PAN ARTESANAL, JAMÓN SERRANO, CHORIZO
PAMPLONA, LOMO EMBUCHADO, GERMEN DE TRIGO,
JITOMATE CHERRY ASADO, LECHUGA FRESCA, MAYONESA
PESTO, QUESO MOZARELLA, ACOMPAÑADA CON PAPAS A
LA FRANCESA.

HAMBURGUESA QUINTAL
(250 g.)

\$300.00

CON CARNE DE ARRACHERA, MOSTAZA DIJON, CEBOLLA
CAMELIZADA, QUESO, JITOMATE, LECHUGA, MAYONESA
CHIPOTLE, GUACAMOLE, TOCINO FRITO, ACOMPAÑADO DE
PAPAS A LA FRANCESA.

PEPITO NORTEÑO (250 g.) \$280.00

ARRACHERA, CHORIZO, QUESO OAXACA, GUACAMOLE,
CHAMPIÑONES, ENSALADA FRESCA, CEBOLLAS
CAMELIZADAS Y PAPAS A LA FRANCESA.

GUARNICIONES

CHAMPIÑONES AL AJILLO \$85.00
(200 g.)

PAPAS A LA FRANCESA \$85.00
(200 g.)

ESPINACAS A LA CREMA \$80.00
(200 g.)

**ESPARRAGOS A
LA PARRILLA** \$95.00
(200 g.)

TACOS

DE CAMARÓN
(3 PZAS.)

\$280.00

TORTILLAS DE HARINA CON CAMARONES REBOZADOS,
ENSALADILLA DE COL MORADA, ZANAHORIA Y DIP DE
CHIPOTLE.

DE PULPO AL PASTOR
(3 PZAS.)

\$270.00

TORTILLAS DE MAÍZ CON PULPO MARINADO EN SALSA
AL PASTOR, ACOMPAÑADOS DE PIÑA ASADA, RISOS DE
CEBOLLA MORADA Y PICO DE GALLO.

DE ARRACHERA
(3 PZAS.)

\$280.00

TORTILLAS DE MAÍZ CON FAJITAS DE ARRACHERA ASADA,
NOPALES, QUESO ASADO, DIP DE AGUACATE.

DE LENGUA
(3 PZAS.)

\$295.00

TORTILLAS DE MAÍZ CON LENGUA HORNEADA A LAS
FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADA DE SALSA DE
ALMENDRAS.

POSTRES

CREPAS AL MEZCAL (3 PZAS.)

\$200.00

CREPAS RELLENAS DE QUESO CREMA, BAÑADAS CON UNA SALSA DE NARANJA Y FLAMEADAS AL MEZCAL.

CREPAS CAJETA (3 PZAS.)

\$180.00

FRESAS QUINTAL (10 PZAS.)

\$220.00

PUNCHE DE CHOCOLATE (1 PZA.)

\$140.00

CON CHOCOLATE ABUELITA, TROCITOS DE CACAO TOSTADO, ACOMPAÑADO DE HELADO AÑEJO.

CHEESCAKE DE REQUESÓN (1 PZAS.)

\$150.00

CON TIERRA DE GALLETAS Y MOUSSE DE MARACUYÁ, ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA.

BUÑUELOS (4 PZAS.)

\$140.00

CLÁSICOS BUÑUELOS DE CAZUELA PERFUMADOS CON UN TOQUE DE VINO TINTO, FROSTING DE REQUESÓN DULCE Y SALSA DE PILONCILLO.

PANQUÉ DE ELOTE (1 PZA.)

\$160.00

PANQUÉ DE ELOTE, TIERRA DULCE DE HUITLACOCHÉ, HOJA DE TULIP Y HELADO DE TORTILLA TATEMADA.

CREME BRULEE (1 PZAS.)

\$180.00

CREMA DE ZACATE DE LIMÓN, ACOMPAÑADO CON HELADO DE MIEL Y MANZANILLA CON RALLADURA DE LIMÓN.

BROWNIE PECADOR (1 PZA.)

\$185.00

BROWNIE SEMIAMARGO CON MOLE POBLANO, GANACHE DE CHOCOLATE CON MACARRONES POBLANOS, ACOMPAÑADO CON HELADO DE POZOL.

REHILETE (1 PZAS.)

\$160.00

MASA HOJALDRE, RELLENA DE ATE DE MEMBRILLO, QUESO CREMA, OBLEAS, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA.

#LaTerrazaDePuebla



221 410 1772



9 PTE. 106 COL. CENTRO



TERRAZA QUINTAL



TERRAZAQUINTALPUEBLA

LAS AUTORIDADES SANITARIAS RECOMIENDAN EXTREMAR PRECAUCIONES
AL CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS

LOS PRECIOS SEÑALADOS ESTAN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN I.V.A



BRANDY

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
TORRES 10 (700 ml.)	\$ 1,100.00	\$ 110.00
TORRES 15 (700 ml.)	\$ 1,850.00	\$ 185.00
MAGNO (750 ml.)	\$ 1,000.00	\$ 100.00
ALMA DE MAGNO (700 ml.)	\$ 1,400.00	\$ 140.00
CARLOS I (700 ml.)	\$ 2,700.00	\$ 270.00

WHISKY

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
MACALLAN 12 AÑOS (700 ml.)	\$ 5,200.00	\$ 520.00
BUCHANAN S 12 AÑOS (750 ml.)	\$ 2,700.00	\$ 270.00
BUCHANAN S 18 AÑOS (750 ml.)	\$ 6,950.00	\$ 650.00
CHIVAS REGAL 12 AÑOS (750 ml.)	\$ 2,750.00	\$ 275.00
J.W ETQ ROJA (750 ml.)	\$ 1,200.00	\$ 120.00
J.W ETQ NEGRA (750 ml.)	\$ 3,100.00	\$ 310.00
J.W ETQ VERDE (750 ml.)	\$ 6,000.00	\$ 600.00
J.W ETQ AZUL (750 ml.)	\$ 22,270.00	\$ 2,200.00
JACK DANIELS (700 ml.)	\$ 1,450.00	\$ 145.00
OLD PAR 12 AÑOS (750 ml.)	\$ 2,600.00	\$ 260.00

VODKA

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
ABSOLUT AZUL 750 ml	\$ 1,050.00	\$ 150.00
GREY GOOSE 750 ml	\$ 2,250.00	\$ 220.00
SMIRNOFF 750 ml	\$ 1,000.00	\$ 100.00
SMIRNOFF TAMARINDO 750 ml	\$ 1,000.00	\$ 100.00
STOLICHNAYA 750 ml	\$ 1,100.00	\$ 110.00

GINEBRA

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
BOMBAY SHAPPHIRE (750 ml.)	\$ 1,500.00	\$ 150.00
BULL DOG (700 ml.)	\$ 1,893.00	\$ 190.00
HENDRICKS (750 ml.)	\$ 2,900.00	\$ 290.00
NORDES (700 ml.)	\$ 2,220.00	\$ 220.00
TANQUERAY TEN (700 ml.)	\$ 2,925.00	\$ 295.00
BEEFEATER (750 ml.)	\$ 1,650.00	\$ 165.00
MOMBASA STRAWBERRY (750 ml.)	\$ 1,700.00	\$ 170.00

RON

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
APPLETON ESTATE (750 ml.)	\$ 1,100.00	\$ 110.00
BACARDI BLANCO (750 ml.)	\$ 1,000.00	\$ 100.00
HAVANA CLUB 3 AÑOS (700 ml.)	\$ 1,050.00	\$ 105.00
HAVANA 7 AÑOS (700 ml.)	\$ 1,450.00	\$ 145.00
MALIBU (700 ml.)	\$ 1,000.00	\$ 100.00
MATUSALEM CLÁSICO (750 ml.)	\$ 1,150.00	\$ 115.00
ZACAPA 23 AÑOS (750 ml.)	\$ 3,900.00	\$ 390.00

COÑAC

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
COURVOISER V.S.O.P (700 ml.)	\$ 4,100.00	\$ 400.00
MARTELL V.S.O.P (700 ml.)	\$ 3,450.00	\$ 345.00
MARTELL V.S (700 ml.)	\$ 2,400.00	\$ 240.00

TEQUILA

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
CUERVO TRADICIONAL (695 ml.)	\$ 1,200.00	\$ 120.00
DON JULIO 70 (700 ml.)	\$ 3,400.00	\$ 340.00
HERRADURA REPOSADO (700 ml.)	\$ 2,100.00	\$ 210.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE (700 ml.)	\$ 2,300.00	\$ 230.00
DON JULIO REPOSADO (750 ml.)	\$ 2,300.00	\$ 230.00
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO (700 ml.)	\$ 9,150.00	\$ 900.00

MEZCAL

	BOTELLA	COPA (45 ml.)
AMARÁS ESPADÍN JOVEN (750 ml.)	\$ 2,000.00	\$ 200.00
REAL DE LA TIERRA (750 ml.)	\$ 1,350.00	\$ 140.00
400 CONEJOS ESPADÍN (750 ml.)	\$ 1,450.00	\$ 145.00
400 CONEJOS TOBALA-ESPADÍN (750 ml.)	\$ 1,870.00	\$ 180.00
EL LEÓN ESPADÍN (750 ml.)	\$ 2,400.00	\$ 240.00
EL LEÓN TEPEZTATE (750 ml.)	\$ 3,500.00	\$ 350.00
DANZANTES ESPADÍN (750 ml.)	\$ 2,800.00	\$ 280.00
MONTELOBOS PECHUGA (750 ml.)	\$ 6,390.00	\$ 600.00

LICORES

	COPA (45 ml.)
AMARETTO DISARONNO	\$ 125.00
BAILEYS	\$ 115.00
FRANGELICO	\$ 125.00
GRAND MARNIER	\$ 230.00
HIPNOTIQ	\$ 170.00
MIDORI	\$ 125.00
SAMBUCA NEGRO	\$ 125.00



LICORES

NUVO	\$ 125.00
STREGA	\$ 165.00
LICOR 43	\$ 135.00
CHINCHÓN DULCE	\$ 110.00
CHINCHÓN SECO	\$ 110.00
JAGER MEISTER	\$ 150.00

TODOS LAS BOTELLAS DE DESTILADOS INCLUYEN 4 MEZCLADORES DE 235ml.

VINO BLANCO

	BOTELLA
CASA MADERO 2V (750 ml.)	\$ 1,000.00
ICUS ONE CHADONAY (750 ml.)	\$ 950.00
12 LUNAS BLANCO (750 ml.)	\$ 950.00

VINO BLANCO COPEO

	COPEO (150 ml.)
ICUS ONE CHARDONAY	\$ 200.00
12 LUNAS	\$ 200.00

VINOS ROSADOS

	BOTELLA
CASA MADERO V ROSADO (750 ml.)	\$ 1,000.00
3 CALAS ROSADO MADRID (750 ml.)	\$ 750.00
12 LUNAS ROSADO (750 ml.)	\$ 850.00

VINO ROSADO COPEO

	COPEO (150 ml.)
12 LUNAS ROSADO	\$ 190.00
CASA MADERO V	\$ 210.00



VINOS TINTOS

	BOTELLA
CASA MADERO 3V (750 ml.)	\$ 1,380.00
CASA MADERO MALBEC (750 ml.)	\$ 1,380.00
GRILLO (750 ml.)	\$ 2,500.00
CONVENTO OREJA ROBLE (750 ml.)	\$ 900.00
CONVENTO OREJA CRIANZA (750 ml.)	\$ 1,500.00
VICEVERSA RESERVA (750 ml.)	\$ 650.00
12 LUNAS TINTO (750 ml.)	\$ 900.00
ICUS ONE (750 ml.)	\$ 1,150.00
MONTEABELLON 5 MESES (750 ml.)	\$ 870.00
J2:10 (750 ml.)	\$ 2,250.00
SURCO ROJO (750 ml.)	\$ 1,250.00
RESERVA DE LA VIÑA (750 ml.)	\$ 1,300.00
TERRAZA QUINTAL (750 ml.)	\$ 780.00

VINO TINTO COPEO

	COPEO (150 ml)
CASA MADERO 3V COPA	\$ 240.00
ICUS ONE	\$ 230.00
12 LUNAS COPA	\$ 200.00
TERRAZA QUINTAL	\$ 180.00

CHAMPAGNE

	BOTELLA (150 ml)
MOET CHANDON BRUT (750 ml.)	\$ 4,350.00
MOET CHANDON NECTAR (750 ml.)	\$ 4,500.00



VINOS ESPUMOSOS

	BOTELLA
CREMANT DE BAYLE ROSADO (750 ml.)	\$ 1,350.00
ASTI PARINI (750 ml.)	\$ 850.00
VALLFORMOSA ICE (750 ml.)	\$ 900.00
VALLFORMOSA BRUT ROSADO (750 ml.)	\$ 800.00

COCTELERÍA CLÁSICA

TEQUILA SUNRISE	\$ 120.00
COPA CLERICOT	\$ 160.00
PIÑA COLADA	\$ 120.00
BOMBÓN	\$ 150.00
MARGARITA	\$ 130.00
MEZCALINA	\$ 140.00
RUSO BLANCO	\$ 120.00
BESO DE ANGEL	\$ 110.00
SANGRÍA	\$ 140.00
BULL	\$ 130.00
APEROL SPRITZ	\$ 165.00
MEDIAS DE SEDA	\$ 130.00
MOJITO	\$ 135.00
BASE DE CLERICOT	\$ 220.00
MIDORI COLADO	\$ 140.00
NEGRONI	\$ 140.00
MARTINI MAZAPÁN	\$ 170.00



MIXOLOGÍA DE AUTOR

	Preparación + destilado
MAYAHUEL (MEZCAL)	\$ 80.00
POBLANITO (MEZCAL)	\$ 80.00
YOYOTZIN (TEQUILA)	\$ 80.00
IZTAC (GINEBRA)	\$ 100.00
CORAZÓN DE PUEBLA (RON)	\$ 80.00
XOCOLITO (BRANDY)	\$ 80.00
FRESA POBLANA (VODKA)	\$ 80.00
CITLA (WHISKY)	\$ 90.00
TEQUIPIQUI (TEQUILA)	\$ 80.00
CIELITO LINDO (GINEBRA)	\$ 150.00
MICTLAN (TEQUILA)	\$ 100.00

(LA MIXOLOGÍA SE PREPARA CON EL DESTILADO DE SU PREFERENCIA Y SE SUMARÁ LA PREPARACIÓN)
NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTAN EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (MXN)

MOCTÉLES

SMOOTHIE DE SABORES	\$ 90.00	NARANJADA QUINTAL	\$ 90.00
ATARDECER	\$ 90.00	PIÑADA	\$ 90.00
LIMONADA QUINTAL	\$ 90.00	CONGA	\$ 90.00
SODA ITALIANA	\$ 90.00	LIMONADA LAVANDA	\$ 90.00



BEBIDAS

NARANJADA (360 ml.)	\$60	TOPO CHICO (355 ml.)	\$70
LIMONADA (360 ml.)	\$60	CERVEZA NACIONAL (355 ml.)	\$60
COCA COLA (355 ml.)	\$58	(XX LAGER, XX AMBAR, TECATE, TECATE LIGH,INDIO)	
COCA COLA CERO (355 ml.)	\$58	CERVEZA ARTESANAL (355 ml.)	\$135
COCA COLA LIGHT (355 ml.)	\$58	HEINEKEN (355 ml.)	\$80
SPRITE (355 ml.)	\$58	HEINEKEN CERO (250 ml.)	\$80
FRESCA FUSIÓN (355 ml.)	\$58	AMSTEL ULTRA (355 ml.)	\$80
FANTA (355 ml.)	\$58	BOHEMIA CLARA Y OSCURA (355 ml.)	\$85
CIEL MINERAL (355 ml.)	\$58	BOOST (235 ml.)	\$90
VASO MICHELADO Y CHELADO	\$20	VELVET SODA (275 ml.)	\$85
CAFÉ AMERICANO (225 ml.)	\$55	PERRIER (330 ml.)	\$75
CAFÉ EXPRESS (90 ml.)	\$45		
CAPUCHINO (225 ml.)	\$80		
CAPUCHINO CON LICOR (225 ml.)	\$150		
TÉ	\$48		