



## MENÚ

### DESAYUNOS / BREAKFAST

<b>CONTINENTAL / CONTINENTAL</b>	<b>\$175</b>
Café, jugo, fruta y 4 piezas de pan tostado blanco o integral. Coffee, juice, fruit plate and four pieces of White or wheat toast.	
<b>AMERICANO / AMERICAN</b>	<b>\$225</b>
Jugo a tu elección, ensalada de frutas de temporada, huevos a tu elección (2pzs) con tocino, jamón o salchicha; pan tostado (4pzs), café, té o leche. Juice to your choice, seasonal fruit salad, eggs to your choice (2pcs) with bacon, ham or sausage; toasted bread (4 pieces), coffee, tea or milk.	
<b>HOT CAKES (3 PIEZAS) / PANCAKES (3PCS)</b>	<b>\$110</b>
Hot cakes (3 pzs) servidos con mantequilla, miel maple o miel de abeja o mermelada, con su opción de fruta mixta o plátano o fresa. Pan cakes (3 pcs) served with butter, maple syrup, honey or jelly, and your choice of mixed fruit, banana or strawberries.	
<b>ENSALADA DE FRUTAS SELECTAS (280 G) SELECTED FRUIT SALAD (280 GM)</b>	<b>\$121</b>
Tres opciones a escoger: kiwi, manzana, guayaba, fresa, plátano o ciruela (280g). Three choices of selective fruit to choose: kiwi, apple, guava, strawberry, banana or plum. (280gm).	
<b>YOGUR NATURAL, FRESA O DURAZNO / NATURAL, STRAWBERRY OR PEACH YOGURT</b>	<b>\$64</b>
<b>AVENA / OATMEAL</b>	<b>\$75</b>
Bowl de avena caliente o fría con leche o con agua y su opción de fruta, plátano o fresa. Oatmeal with milk or water and your choice of banana or strawberry topping served hot or cold.	
<b>PAN ESTILO JAGUAR / JAGUAR HOUSE BREAD</b>	<b>\$121</b>
Relleno de queso crema y mermelada de tomate verde. Cream cheese filling and green tomato jam.	

### ENTRADAS / APPETIZERS

<b>NACHOS / NACHOS</b>	<b>\$184</b>
Totopos cubiertos con queso cheddar, jalapeños, crema y 100 grs de fajitas de pollo o arrachera. Fried tortilla chips with Cheddar cheese, 100 gm grilled chicken or flank steak, jalapeños and sour cream.	
<b>TEX MEX QUESADILLA / QUESADILLA TEX MEX</b>	<b>\$225</b>
Tortilla de harina con queso Oaxaca, guacamole, salsa pico de gallo y su opción de pollo o carne (3pzs). Flour tortilla with Oaxaca cheese, grilled beef or chicken, guacamole and Mexican sauce (3pcs).	
<b>GUACAMOLE CON TOTOPOS / GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS</b>	<b>\$127</b>
Original guacamole con totopos y salsa pico de gallo (200grs). Fresh guacamole, served with tortilla chips and Mexican sauce (200mg).	
<b>ALITAS DE POLLO / WINGS</b>	<b>\$196</b>
Alitas con salsa a elegir (búfalo, BBQ, mango, habanero o tamarindo piquín) (7pzs). Wings with choice of sauce (buffalo, BBQ, mango, habanero or piquín tamarind) (7pcs).	
<b>COCTEL DE CAMARON / SHRIMP COCKTAIL</b>	<b>\$225</b>
Camarones con nuestra salsa de tomate (200grs). Shrimp with our tomato sauce (200gm).	

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen IVA.  
El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita.

Prices are expressed in Mexican pesos. All prices include taxes.  
Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

## ESPECIALES / SPECIALES

- CHILAQUILES CON POLLO / CHILAQUILES WITH CHICKEN** \$190  
Rojos o verdes, crema y queso, 120grs de pollo. Fried tortilla served with chicken and red or green sauce, cream and cheese.
- HUEVOS RANCHEROS / RANCHEROS EGGS** \$121  
Huevos estrellados sobre una tortilla de maíz frita, bañados con salsa ranchera acompañados de frijoles refritos (2pzs). Fried eggs over corn tortilla with ranchero sauce served with refried beans (2pcs).
- OMELETTE AL GUSTO / CREATE YOUR OWN OMELETTE** \$133  
Huevos estilo omelette con queso y su elección de jamón, salchicha, champiñones o chorizo con 4 pzas de pan blanco o integral (2PZS). Egg omelette with melted cheese and your choice of ham, mushrooms, sausage or chorizo (2pcs) and 4 pcs of bread white or wheat.
- OMELETTE DE QUESO BRIE / BRIE CHEESE OMELETTE** \$202  
Con claras de huevos, relleno de queso Brie y espinacas. With egg whites, stuffed with Brie cheese and spinach.
- HUEVOS MOTULEÑOS / MUTULENOS EGGS** \$167  
En salsa de tomate, plátanos y chicharos / Bananas and peas, in tomato sauce.
- MOLLETES / MOLLETES** \$99  
Pan dorado untado de frijol con queso derretido, opcional, con jamón o chorizo y acompañados con salsa pico de gallo (4pzs). Bolillo bread partially toasted with refried beans and topped with cheese, optional ham or chorizo and Mexican sauce (4pcs).
- HUEVOS DIVORCIADOS / DIVORCED EGGS** \$138  
Huevos fritos en base de tortilla de maíz frita y bañados uno con salsa verde y otro con salsa roja acompañados de frijoles refritos (2pzs). Fried eggs over corn fried tortilla, covered one egg with green sauce and other eggs with red ranchera sauce served with refried beans (2pcs).

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen IVA. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita.

## ENSALADAS / SALADS

- ENSALADA CESAR CON POLLO/ CHICKEN CAESAR SALAD** \$190  
Pechuga a la parrilla, lechuga romana, aderezo Cesar queso parmesano y crotones (200grs). Grilled chicken, romaine lettuce, parmesan cheese and Caesar dressing (200gm).
- ENSALADA DE MANZANA Y PERA / PEAR AND APPLE SALAD** \$156  
Crujiente mezcla de lechugas con pera, manzana, arándanos, nueces caramelizadas, aderezadas con vinagreta italiana y lluvia de queso cabra (200 grs). Mixed lettuce, pear, apple, dried cranberries, walnuts, goat cheese and italian vinaigrette (200gm).
- ENSALADA DEL CHEF / CHEF SALAD** \$196  
Mezcla de lechugas troceadas, pechuga a la plancha, jitomate, queso manchego, jamón, huevo cocido, tocino, aguacate y aderezo al gusto (200grs). Mixed lettuces, grilled chicken breast, ham, bacon, avocado, tomatoes, boiled eggs, and manchego cheese(200gm).



## SOPAS / SOUP

- SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP** \$121  
Sopa de tortilla servida con chicharrón seco, aguacate, queso panela, crema fresca y aros de chile guajillo seco (250ml). Tortilla soup with pork rind, avocado, panela cheese, sour cream and dry guajillo chili (250ml).
- CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO STYLE BROTH** \$121  
Caldo tlalpeño, servido con pechuga de pollo desmenuzado, verduras, queso fresco y chipotle, perfumado con hoja de epazote (250ml). Crumbled chicken broth with, vegetables, fresh cheese, chipotle and epazote leaves (250ml).
- CONSOME DE POLLO ESPECIAL / SPECIAL CHICKEN SOUP** \$110  
Caldo con pollo desmenuzado, verduras, arroz blanco, aguacate y cilantro (250ml). Chicken soup, vegetables, with rice, avocado and cilantro (250ml).

Prices are expressed in Mexican pesos. All prices include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.



## EXTRAS / SIDE ORDERS

FRIJOLES REFRITOS (120grs) / REFRIED BEANS (120gm)	\$65
ORDEN DE VEGETALES AL VAPOR (120grs)/ STEAMED VEGETABLES (120gm)	\$87
TOCINO (120g) / BACON (120grs)	\$85
PAPAS A LA FRANCESA (200grs) / FRENCH FRIES (200gm)	\$98
JAMON (120grs) / HAM (120gm)	\$75
ORDEN DE PAN (3pzas) / BREAD ORDER (3pcs)	\$52

## BEBIDAS / DRINKS

CAFÉ (100ml) / COFFEE (100 ml)	\$52
LECHE (236ml) / MILK (236ml)	\$46
JUGO (236ml) / JUICE (236ml)	\$52
LICUADO (236ml) / SMOOTHIE (236ml)	\$98
CAPUCHINO (120ml) / CAPPUCCINO (120ml)	\$64

## HAMBURGUESAS & SANDWICHES / BURGER & SANDWICHES

<b>HAMBURGUESA A LA PARRILLA / GRILLED HAMBURGER</b>	<b>\$213</b>
Carne de res, jamón, tocino crujiente, lechuga, queso manchego y papas a la francesa (180grs). Beef grilled ham, crispy bacon, lettuce and manchego cheese, served with french fries (180gm).	
<b>CIABATTA HOLIDAY INN</b>	<b>\$190</b>
Ensalada de pollo, jamón, tocino crujiente, aguacate, queso manchego, servido en un pan chapata acompañado con papas a la francesa. Chicken salad, ham, crispy bacon, avocado, manchego cheese, served on a grilled ciabatta bread and french fries.	
<b>CLUB SANDWICH</b>	<b>\$196</b>
Preparado con jamón, pechuga de pollo, tocino, queso manchego, lechuga, jitomate y aguacate, servido con papas a la francesa. Prepared with ham, chicken breast, bacon, manchego cheese, lettuce, tomato and avocado, served with french fries.	
<b>CIABATTA DE POLLO TOSCANO / TUSCAN CHICKEN CIABATTA</b>	<b>\$207</b>
Pechuga de pollo a la parrilla con queso manchego, pimientos asados, espinacas y tomate, servido en un pan chapata y salsa pesto. Grilled chicken breast, melted with manchego cheese, roasted bell peppers, fresh spinach and tomato served on a grilled Ciabatta with pesto sauce.	
<b>PEPITO DE ARRACHERA / FLANK STEAK PEPITO</b>	<b>\$225</b>
Fajitas de arrachera, frijoles refritos y un toque de chile chipotle en pan baguette con papas a la francesa (140grs). Flank steak fajitas, refried beans and chipotle pepper over a baguette bread served with french fries (140gm).	



Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen IVA.  
El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita.

Prices are expressed in Mexican pesos. All prices include taxes.  
Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

## PLATOS FUERTES / ENTREES

**SUPREMA DE POLLO ESTILO JAGUAR / JAGUAR STYLE CHICKEN BREAST** **\$236**  
 Rellena de espinacas y queso de cabra, bañada con salsa de mango, arroz y verduras. Stuffed chicken breast with spinach and goat cheese covered with mango sauce, rice and vegetables.

**SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA / GRILLED CHICKEN BREAST** **\$207**  
 Pechuga de pollo a la parrilla servida con verduras y pure de papa (200grs). Grilled chicken breast served with vegetables and mashed potatoes (200gm).

**TACOS DE ARRACHERA / FLANK STEAK TACOS** **\$253**  
 Tacos de arrachera en tortilla de harina o maíz acompañados de aguacate y pico de gallo (4pzs). Flank steak with corn or flour tortilla, avocado and Mexican sauce.

**ARRACHERA NORTEÑA / NORTHERN STYLE FLANK STEAK** **\$294**  
 Arrachera marinada a la plancha acompañada de vegetales a la parrilla, guacamole, papa al horno y chiles toreados (200grs). Flank steak with grilled vegetables, peppers, served with guacamole and baked potato (200gm).

**SALMON ASADO O A LA PARRILLA GRILLED OR ROASTED SALMON** **\$322**  
 Salmon a la parrilla con salsa de jerez y nueces (250gr). Grilled or roasted salmon with sherry and walnuts (250gm).

**PLATILLO MAR Y TIERRA / SURF AND TURF** **\$374**  
 Camarones y filete de res a la parrilla envueltos con tocino, servido con espinacas a la crema y pure de papa. Grilled shrimp and beef steak wrapped in bacon, served with creamed spinach and mashed potatoes.

**FILETE DE DORADO AL GUSTO / FILLET TO TASTE** **\$242**  
 Filete de pescado al ajo, empanizado, a la diablo acompañado de arroz y verduras. Mahi mahi fillet garlic, breaded, grilled, served with rice and vegetables.

**CAMARONES AL GUSTO / SHRIMPS TO TASTE** **\$305**  
 Camarones al ajo, al coco, empanizados, a la diablo o gratinados servidos con arroz y verduras (6pzs). Shrimp garlic, coconut, breaded, grilled, au gratin served with rice and vegetables (6pcs).

**MOLE OAXAQUEÑO / OAXACA MOLE** **\$196**  
 Pierna y muslo o pechuga bañada en mole con ajonjolí acompañado con plátanos fritos y arroz. Chicken leg and thigh or breast with Oaxaca mole.

**TLAYUDA COMBINADA / MIXED TLAYUDA** **\$219**  
 Frijoles, queso Oaxaca y dos carnes a su elección: tasajo, cecina o chorizo. Refried beans, Oaxaca cheese and two kind of meat to choose (grilled beef, spicy pork steak or pork sausage).

## PASTA / PASTA

**ESPAGUETI O FETUCCINE CARBONARA / SPAGHETTI OR FETUCCINE CARBONARA** **\$271**  
 Salsa blanca de la casa, camarones, espolvoreado con queso parmesano (180grs). Homemade white sauce with shrimps, sprinkled with parmesan cheese (180gm).

**ESPAGUETI O FETUCCINE FRUTTI DI MARE SPAGHETTI OR FETUCCINE FRUTTI DI MARE** **\$276**  
 Salsa con frutos del mar: combinación de camarón, calamar, mejillones, almeja en salsa de tomate (180gr). Seafood sauce: mix of shrimp, squid, mussels, clams with tomato sauce (180gm).

**ESPAGUETI O FETUCCINE BOLOÑESA / SPAGHETTI OR FETUCCINE BOLOGNESE** **\$225**  
 Salsa boloñesa: salsa de tomate con una mezcla de carne de res, vegetales y queso parmesano (180grs). Bolognese sauce: tomato sauce with a ground beef, vegetables and parmesan cheese (180gm).

**PASTA LASAÑA / LASAGNA** **\$242**  
 Con salsa boloñesa y queso. With bolognese sauce and cheese.

## POSTRES / DESSERTS

**FLAN DE CARAMELO (180grs) CAMEL FLAN (180gm)** **\$98**

**TARTA DE QUESO (180grs) CHEESE CAKE (180gm)** **\$110**

**HELADO (3 bolas) / ICE CREAM (3 scoop)** **\$81**

**PASTEL DE CHOCOLATE (180grs) CHOCOLATE CAKE (180gm)** **\$110**

**PASTEL DE TRES LECHE (180grs) THREE MILK CAKE (180gm)** **\$104**

Todos los precios expresados en moneda nacional, incluyen IVA.

El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita.

Prices are expressed in Mexican pesos. All prices include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.



## BEBIDAS

Naranjada / Limonada	.....	\$45
Jarra de naranjada / Limonada 1lt	.....	\$100
Jarra de naranjada / Limonada 2lt	.....	\$190
Jarra de agua de sabor 1lt	.....	\$85
Jarra de agua de sabor 2lt	.....	\$150
Clericot natural	.....	\$90
Clericot preparado	.....	\$105
Jarra de clericot natural 1lt	.....	\$180
Jarra de clericot natural 2lt	.....	\$320
Jarra de clericot preparado 1lt	.....	\$220
Jarra de clericot preparado 2lt	.....	\$370
Sangría natural	.....	\$85
Sangría preparada	.....	\$95
Clamato natural	.....	\$70
Clamato preparado	.....	\$85
Piñada	.....	\$75
Piña colada	.....	\$95
Margarita	.....	\$110
Conga	.....	\$85
Agua mineral 355ml	.....	\$40
Refresco 355ml	.....	\$40
Botella de agua 600ml	.....	\$25
Ginger Ale 600ml	.....	\$40
Agua Quina 355ml	.....	\$40

Se añadira el 15% por concepto de servicio de Room Service / A 15% Will be charged for Room Service.

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO

Prices in Mexican pesos, service not included.

## CREMAS Y LICORES

	Copa ml	Botella
Cinzano Rosso 750ml	\$70	\$700
Cinzano Extra Dry 750 ml	\$80	\$800
Kahlua 980ml	\$85	\$850
Controy 1000ml	\$70	\$700
Amaretto Conti 750ml	\$85	\$850
Midori 750ml	\$85	\$850
Chinchón dulce 1000ml	\$115	\$1,150
Chinchón seco 1000ml	\$115	\$1,150
Baileys 750ml	\$115	\$1,150
Campari 750ml	\$110	\$1,100
Sambuca negro 700ml	\$115	\$1,150
Sambuca blanco 700ml	\$120	\$1,120
Jagermeister 750ml	\$125	\$1,250
Amaretto Disaronno 750ml	\$170	\$1,700
Oporto Ferreira 750ml	\$160	\$1,600
Frangelico 700ml	\$145	\$ 1,450
Strega 750ml	\$180	\$1,800
Licor 43 750ml	\$195	\$1,950
Grand Marnier 700ml	\$285	\$2,850

ESPUMOSO /

## COÑAC

Martell V.S.O.P Medaillon 700ml	\$315	\$3,150
Hennessy V.S.O.P 700ml	\$345	\$3,450

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO

Prices in Mexican pesos, service not included.

### RON

	Copa ml	Botella
Appleton Special 950ml	\$75	\$750
Appleton White 750ml	\$75	\$750
Bacardí Añejo 750ml	\$80	\$800
Bacardí Solera 750ml	\$80	\$800
Bacardí Blanco 750ml	\$80	\$800
Matusalem Clásico 750ml	\$105	\$1,050
Matusalem Platino 750ml	\$90	\$900
Appleton Estate 750ml	\$85	\$850
Flor de caña 7 años 750ml	\$100	\$1,000
Malibu 750ml	\$80	\$800
Havana Club 7 años 750ml	\$145	\$1,450

### TEQUILA

Cabrito Reposado 750ml	\$85	\$850
Jimador Reposado 750ml	\$85	\$850
Cazadores Reposado 750ml	\$90	\$900
Sauza Hornitos 700ml	\$115	\$1,150
Mayorazgo Reposado 750ml	\$90	\$900
Centenario Reposado 700ml	\$80	\$800
3 Generaciones Plata 1000ml	\$175	\$1,750
3 Generaciones Reposado 1000ml	\$210	\$2,100
Herradura antiguo 700ml	\$130	\$1,300
Herradura Reposado 700ml	\$230	\$2,300
Herradura Blanco 700ml	\$180	\$1,800
Cuervo 1800 Reposado 700ml	\$205	\$2,050
Cuervo 1800 Añejo 700ml	\$205	\$2,050
Don Julio 70 Cristalino 700ml	\$250	\$2,500
Don Julio Añejo 750 ml	\$195	\$1,950
Don Julio Blanco 750ml	\$190	\$1,900
Don Julio Reposado	\$180	\$1,800

### GINEBRA

Oso Negro 1000ml	\$70	\$700
Tanqueray 750ml	\$125	\$1,250
Beefeater 750ml	\$155	\$1,550
Bombay Sapphire 750ml	\$165	\$1,650

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO

Prices in Mexican pesos, service not included.

### BRANDY

	Copa ml	Botella
Don Pedro 750ml	\$85	\$850
Fundador 700ml	\$95	\$950
Alma de Mango 700ml	\$90	\$900
Osborne Mango 700ml	\$100	\$1000
Terry Centenario 700ml	\$115	\$1,150
Torres 10 700ml	\$100	\$1000
Carlos I 700ml	\$265	\$2,650
Torres 20 700ml	\$330	\$3,300
Lepanto 750ml	\$290	\$2,900

### VODKA

Oso Negro 1000ml	\$60	\$600
Wyborowa 750ml	\$85	\$850
Smirnoff Tamarindo 750ml	\$110	\$1100
Smirnoff 750ml	\$100	\$1000
Absolut Raspberii 750ml	\$110	\$1100
Absolut Mandrin 750ml	\$115	\$1,150
Absolut Azul 750ml	\$110	\$1,100
Absolut Citron 750ml	\$115	\$1,150
Stolichnaya 750ml	\$115	\$1,150
Grey Goose 750ml	\$250	\$2,500

### WISKY

Passport Scotch 700ml	\$70	\$700
J&B 750ml	\$90	\$900
Black & White	\$85	\$850
Johnnie Walker etiqueta roja 750ml	\$95	\$950
Johnnie Walker etiqueta negra 750ml	\$285	\$2,850
Chivas Regal 12 años 750ml	\$245	\$2,450
Jack Daniel's 700ml	\$155	\$1,550
Buchanan's 12 años 750ml	\$270	\$2,700
Buchanan's 18 años 750ml	\$410	\$4,100
Glenfiddich 12 años 750ml	\$320	\$3,200
Glenfiddich 15 años 750ml	\$380	\$3,800

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO

Prices in Mexican pesos, service not included.

### BEBIDAS

<b>LOVE AND TONIC 350 ML</b>	.....	\$125
Mezcal reposado, fresa en rebanadas, licor de fresa y agua quina.		
<b>MOJITO 350 ML</b>	.....	\$110
Azúcar, ron blanco, jugo de limón, hierbabuena y agua mineral.		
<b>BAHAMA MAMA 350 ML</b>	.....	\$95
Licor de plátano, leche evaporada, granadina y ron.		
<b>CHARRO NEGRO 350 ML</b>	.....	\$110
Tequila, Coca-Cola y limón.		
<b>PALOMA 350 ML</b>	.....	\$110
Refresco de toronja, jugo de limón y tequila.		
<b>CUBA LIBRE 350 ML</b>	.....	\$110
Ron, Coca-Cola y limón.		
<b>DESARMADOR 350 ML</b>	.....	\$110
Vodka y jugo de naranja.		
<b>GIN AND TONIC 350 ML</b>	.....	\$110
Ginebra, agua quina y twist de limón.		
<b>MEDIAS DE SEDA 350 ML</b>	.....	\$95
Ginebra, leche evaporada, crema de cacao y granadina.		
<b>DAIKIRI 350 ML</b>	.....	\$110
Fresa, tamarindo o mango, jugo de naranja y ron.		
<b>MARGARITA 225 ML</b>	.....	\$110
Tequila, jugo de limón y licor de naranja.		
<b>RUSO BLANCO 225 ML</b>	.....	\$105
Vodka, leche evaporada y licor de café.		
<b>PANTERA ROSA 350 ML</b>	.....	\$85
Piñada y granadina.		
<b>MARTINI DULCE 175 ML</b>	.....	\$85
Cinzano dulce, ginebra y cereza.		
<b>MARTINI SECO 175 ML</b>	.....	\$95
Cinzano seco, ginebra y aceituna		

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO

Prices in Mexican pesos, service not included.

### BEBIDAS

<b>PIÑADA 350 ML</b>	.....	\$75
Crema de coco, leche evaporada y jugo de piña.		
<b>LONG ISLAND ICED TEA 350 ML</b>	.....	\$80
Te negro, ron y jugo de limón.		
<b>HURACAN 350 ML</b>	.....	\$85
Jugo de piña, jugo de naranja, granadina y tequila.		
<b>VODKA TONIC 350 ML</b>	.....	\$75
Vodka, agua quina y twist de limón.		
<b>RIVERA MAYA 350 ML</b>	.....	\$110
Jugo de naranja, vodka, licor de melón y daikiri de fresa.		
<b>SPLASH</b>	.....	\$95
Licor de amaretto, jugo de naranja, granadina y ron.		
<b>DIRTY MONKEY</b>	.....	\$95
Licor de plátano, hershe's, leche evaporada y vodka.		
<b>ICEBERG</b>	.....	\$95
Margarita y cerveza		
<b>COOLER DE DURAZNO</b>	.....	\$85
Licor de durazno, Sprite y ron.		
<b>LAGUNA AZUL</b>	.....	\$85
Blue curacao, ginebra, limonada.		
<b>SUEÑO ZAPOTECO</b>	.....	\$110
Mezcal blanco, limón y menta.		
<b>DONAJI</b>	.....	\$110
Jugo de naranja, jugo de piña, granadina y mezcal blanco.		
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	.....	\$95
Jugo de naranja, granadina y tequila.		
<b>ALFONSO 13</b>	.....	\$85
Licor de café, leche evaporada.		
<b>CARAJILLO</b>	.....	\$195
Licor 43 y café expresso		

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, NO INCLUYE EL SERVICIO

Prices in Mexican pesos, service not included.