



20° 27' 54" N

# le Cap

86° 58' 57" W

## 'SOBREMESA': AN OCEANSIDE CLASSIC

'Sobremesa', un sustantivo: el momento en el que, después de compartir, comer y beber, llegan las historias y conversaciones a la mesa: donde se crean las memorias del mañana y se confeccionan las conexiones; donde los amigos se convierten en familia y donde cada momento, cada plato y cada copa son las mejores excusas para conectar, recordar y sólo estar.

'Sobremesa', a noun: the moment after sharing a meal when, sitting at the table, it's now stories and conversations that laid on the dinner table: it's here that the memories of tomorrow are born, and connections are sculpted; when friends become family and every moment, every plate, every glass is the best excuse to connect, to remember, to simply be.

*Meet us at  
the beach!*

LE CAP

Q.ROO



*Through these pages...*

**CONECTA**

con la Naturaleza, a través de palabras e ingredientes; con el amor de compartir una memoria y experimentar el presente.

**DESCUBRE**

cada sabor como una conversación apasionada, como una tonalidad inexplorada, una sensación nueva e inesperada.

**SOBREMESA**

'sobremesa' como si fuera un verbo: comparte, ama y ríe, en la tradición más alegre que una mesa junto al mar ofrece.

**CONNECT**

*with Nature, through words, and ingredients; through the love of shared memory, through experience.*

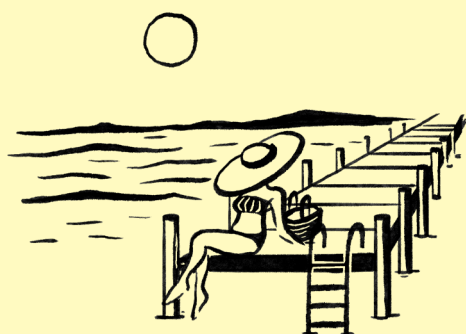
**DISCOVER**

*every flavor like it's a passionate conversation, a unexplored color, a brand-new sensation.*

**SOBREMESA**

*'sobremesa' like it's a verb: laugh, share, and love, in the happiest of traditions a dinner table can show.*

# Classic Sobremesas



*by the Sea*



# Beachfront Bliss

## BY THE SEA

<b>Espetos</b>		
De temporada <i>Fishermen's catch</i>		
<b>Tartar de atún</b>	310	
<b>Tuna tartare</b>		
Crocante de polenta <i>Polenta crisp</i>		
<b>Arancini Gorgonzola</b>	240	
<b>Gorgonzola stuffed arancini</b>		
Tinta de calamar <i>Squid ink</i>		
<b>Croquetas de jamón</b>	280	
<b>Iberian ham croquettes</b>		
<b>Patatas bravas</b>	220	
<b>Camarones Kataifi</b>	380	
<b>Kataifi shrimps</b>		
Salsa tártara, alioli de chipotle <i>Tartar sauce, chipotle aioli</i>		
<b>Tacos de pato</b>		470
<b>Duck tacos</b>		
(3 piezas) <i>(3 pcs)</i>		
<b>Hamburguesa de res</b>		450
<b>Hamburger</b>		
Queso Gruyère, mermelada de cebolla, papas trufadas <i>Gruyère Cheese, caramelized onion jam, truffle fries</i>		
<b>Panino de Roast Beef</b>		290
<b>Roast Beef panino</b>		
Aderezo ruso <i>Russian dressing</i>		
<b>Langostinos a las brasas</b>		680
<b>Grilled prawns</b>		
<b>Gyros</b>		410
<b>Tacos de Rib Eye</b>		420
<b>Rib Eye tacos</b>		



*... and  
Ultimate Ease*

# The beginnings of a true *Oceanside Classic*

## ENTRADAS / STARTERS

<p><b>Torre de cangrejo y jaiba azul</b> <b>Crab and blue crab tower</b></p> <p>Alioli de habanero <i>Habanero aioli</i></p>	430	<p>“Es aquí, alrededor de la mesa, que se preparan las memorias del mañana, se forman las amistades de toda una vida y se renuevan las conexiones con la naturaleza.”</p>
<p><b>Crudo de camarón y callo de hacha</b> <b>Shrimp and scallop crudo</b></p> <p>Tinta de calamar, aguacate, limón <i>Squid ink, avocado, lime</i></p>	370	<p>“It is here, sitting at the table, that the memories of tomorrow are crafted, a lifetime’s friendships are formed, and connections with nature renewed.”</p>
<p><b>Ceviche</b></p> <p>Leche de tigre, maracuyá <i>Leche de tigre, passion fruit</i></p>	360	
<p><b>Tacos de pato</b> <b>Duck Tacos</b></p> <p>Salsa de vino tinto, chipotle (3 piezas) <i>Red wine sauce, chipotle</i> (3 pcs)</p>	470	
<p><b>Camarones al ajillo</b></p> <p>Ajo, guindilla, aceite de oliva <i>Garlic, chili pepper, olive oil</i></p>	400	
<p><b>Ceviche de pulpo frito</b> <b>Fried Octopus Ceviche</b></p> <p>Naranja agria, aguacate <i>Sour orange, avocado</i></p>	540	<p><b>Pulpo a las brasas</b> <b>Grilled octopus</b></p> <p>Mousse de pistache, melón, pesto <i>Pistachio mousse, cantaloupe, pesto</i></p>
<p><b>Salmón curado</b> <b>Cured Salmon</b></p> <p>Crème fraîche, compota de ruibarbo, durazno grillado <i>Crème fraîche, rhubarb compote, grilled peach</i></p>	450	<p><b>Huevos rotos</b></p> <p>Aceite de trufa <i>Truffle oil</i></p>
		<p><b>Patatas bravas</b></p>
		220

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los solicita.  
Precios en Pesos Mexicanos. Impuestos incluidos. Noviembre 2023.

*The consumption of raw products is the responsibility of the person who requests them.  
Prices in Mexican pesos. Taxes included. November 2023.*

# Crafting shared culinary connections

## SOPAS & ENSALADAS / SOUPS & SALADS

<b>Gazpacho</b>	310
Burrata, aceite de albahaca Burrata, basil oil	
<b>Ensalada verde</b> <b>Green salad</b>	310
Grana Padano, aguacate, espárrago, arroz inflado Grana Padano, avocado, asparagus, puffed rice	
<b>Niçoise</b>	340
Atún fresco, vinagreta hecha en casa Fresh tuna, homemade vinaigrette	
<b>Ensalada de alcachofa</b> <b>Artichoke salad</b>	300
Quinoa, aderezo de jocoque Quinoa, jocoque dressing	



## PASTAS & ARROCES / RICE & PASTA

<b>Arroz meloso</b>	520
Pulpo, calamar, alioli, perejil Octopus, calamari, aioli, parsley	
<b>Fideos con mariscos</b>	490
Pimentón, calamar, perejil y alioli Paprika, calamari, parsley, aioli	
<b>Paella</b>	630
<b>Arroz cremoso con aguacate</b>	460
Cilantro, queso de rancho, huevo poché Cilantro, Chiapas cheese, poached egg	
<b>Pappardelle</b>	470
Ragú de cebolla, trufa negra, avellana Onion ragu, black truffle, walnut	
<b>Spaghetti</b>	360
Ragú de pulpo all'Arrabbiata Arrabbiata octopus ragu	

*Cinger for a while,  
here in paradise*

## FUERTES / MAINS

<b>Pesca del día</b> <b>Catch of the day</b>	610	<b>Pollo a la parrilla</b> <b>Grilled chicken</b>	400
Beurre Blanc de azafrán Saffron beurre blanc		Finas hierbas, vegetales al grill Fines herbes, grilled vegetables	
<b>Filete de res</b> <b>Beef tenderloin</b>	730	<b>Pulpo a las brasas</b> <b>Grilled octopus</b>	540
Salsa de pimienta verde, puré de papa Green pepper sauce, mashed potatoes		Ensalada Griega, alioli de albahaca Greek salad, basil aioli	
<b>Hamburguesa</b> <b>Hamburger</b>	450	<b>Espetos [de temporada]</b> <b>Fisherman's catch</b>	
Queso Gruyère, mermelada de cebolla, papas trufadas Gruyère Cheese, caramelized onion jam, truffle fries		Precio depende de proteína seleccionada Price varies based on selected protein.	
<b>Langosta y risotto</b> <b>Lobster risotto</b>	1,200	<b>Pizza Margherita</b>	340
Risotto con lemongrass, azafrán Lemongrass risotto, saffron		Tomate y Albahaca Basil and tomato	
<b>Salmón a las brasas</b> <b>Grilled salmon</b>	520	<b>Pizza Prosciutto y Arúgula</b>	390
Salsa de estragón, couscous, vegetales Tarragon sauce, couscous, vegetables		Prosciutto y Arúgula Arugula and prosciutto	
<b>Langostinos a las brasas</b> <b>Grilled prawns</b>	680	<b>Pescado a la sal</b> <b>Salt baked fish</b>	800/kg
Arroz salvaje, chimichurri Wild rice, chimichurri		<b>Porterhouse (2) Sides</b>	2,600
		<b>Rib Eye (2) Sides</b>	1,300
		<b>Tomahawk (2) Sides</b>	2,500

## SIDES

<b>Patatas bravas</b>	<b>Espárragos a la leña</b> Grilled asparagus
<b>Brócoli a la leña</b> Grilled broccoli	<b>Coles de Bruselas a la leña</b> Grilled Brussels sprouts
<b>Espinacas a la crema</b> Creamed spinach	



Life may be  
many things,  
*but it's always  
sweet*



## POSTRES / DESSERTS

<b>Cheesecake vasco</b> <i>Basque burnt cheesecake</i>	200
Chutney de frutos rojos <i>Berry chutney</i>	
<b>Tarta de chocolate</b> <i>Chocolate tart</i>	200
Ricotta, mango, limón <i>Ricotta, mango, lemon zest</i>	
<b>Pana Cotta</b>	200
Ensalada de blueberries y zarzamora <i>Blueberry and blackberry salad</i>	
<b>Carlota Eureka</b> <i>Eureka lemon carlota</i>	200
Bizcocho al Grand Marnier <i>Grand Marnier biscuit</i>	
<b>Crème brûlée de Maracuyá</b> <i>Passion fruit crème brûlée</i>	200
<b>Sopa de frutas</b> <i>Fruit soup</i>	200

## SOFT DRINKS

<b>Refrescos</b> <i>Sodas</i>	85
<b>Jugos</b> <i>juices</i>	95
<b>Limonada</b> <b>o naranjada</b> <i>Lemonade</i> <i>or orangeade</i> Natural o mineral	85
<b>Té helado</b> <i>Iced tea</i>	85
<b>Agua embotellada</b> <i>Bottled water</i> [600 ml]	80
<b>Agua de Piedra</b> <b>con gas</b> <b>o sin gas</b> <i>Still or sparkling</i> [355 ml]	120

<b>Agua de Piedra</b> <b>con gas</b> <b>o sin gas</b> <i>Still or sparkling</i> [650 ml]	180
<b>Agua Topo Chico</b> [355 ml]	95
<b>Acqua Panna</b> [750 ml]	165
<b>San Pellegrino</b> [750 ml]	165
<b>Perrier</b> [330 ml]	105

## CAFÉ &amp; TÉ

<b>Café americano</b> <i>Coffee</i> Regular o decaf	80
<b>Selección de té</b> <i>Tea selection</i>	70
<b>Espresso</b> Regular o decaf	95
<b>Espresso doble</b> <i>Double espresso</i> Regular o decaf	100
<b>Espresso cortado</b> Regular o decaf	95
<b>Cappuccino</b> Regular o decaf	95
<b>Leche</b> <i>Milk</i>	80

# Nighttime Connections

## ENTRADAS / STARTERS

<b>Bresaola de res</b> <b>Beef bresaola</b>	430	<b>Salmón curado</b> <b>Cured salmon</b>	450
Grana Padano, limón Eureka Grana Padano, lemon		Crème fraîche, compota de ruibarbo, durazno grillado Crème fraîche, rhubarb compote, grilled peaches	
<b>Tagliata de atún</b> <b>Tuna tagliata</b>	330	<b>Pulpo a las brasas</b> <b>Grilled octopus</b>	460
Chutney de mango, higo Mango chutney, figs		Mousse de pistache, melón, pesto, Pistachio mousse, cantaloupe, pesto	



## PASTAS & ARROCES / RICE & PASTA

<b>Risotto</b>	490
Camarones, azafrán Shrimps, saffron	
<b>Spaghetti</b>	360
Ragú de pulpo all'Arrabbiata Arrabbiata octopus ragu	
<b>Tagliolini</b>	460
Al burro, trufa negra Al burro, black truffle	

## SOPAS & ENSALADAS / SOUPS & SALADS

<b>Gazpacho</b>	310
Burrata, aceite de albahaca Burrata, basil oil	
<b>Ensalada de alcachofa</b> <b>Artichoke salad</b>	300
Quinoa, aderezo de jocoque Quinoa, jocoque dressing	
<b>Niçoise</b>	340
Atún fresco, vinagreta hecha en casa Fresh tuna, homemade vinaigrette	
<b>Crema de mejillón</b> <b>Creamy mussel soup</b>	290

## FUERTES / MAINS

<b>Crepas</b> <b>Crêpes</b>	340
Hongos, salsa bechamel <i>Mushrooms, bechamel sauce</i>	
<b>Lechón</b> <b>Suckling pig</b>	470
Salsa de tamarindo, polenta, jícama con manzana <i>Tamarind sauce, polenta, jicama and apple</i>	
<b>Salmón a las brasas</b> <b>Grilled salmon</b>	520
Salsa de estragón, cous cous, vegetales <i>Tarragon sauce, cous cous, vegetables</i>	
<b>Pulpo a las brasas</b> <b>Grilled octopus</b>	540
Ensalada Griega, alioli de albahaca <i>Greek salad, basil aioli</i>	
<b>Porterhouse (2) Sides</b>	2,600
<b>Rib Eye (2) Sides</b>	1,300
<b>Tomahawk (2) Sides</b>	2,500

## POSTRES / DESSERTS

<b>Cheesecake vasco</b>	200
Chutney de frutos rojos <i>Berry chutney</i>	
<b>Tarta de chocolate</b> <b>Chocolate tart</b>	200
Ricotta, mango, limón <i>Ricotta, mango, lemon zest</i>	
<b>Pana Cotta</b>	200
Ensalada de blueberries y zarzamora <i>Blueberry and blackberry salad</i>	
<b>Carlota Eureka</b> <b>Eureka lemon carlota</b>	200
Bizcocho al Grand Marnier <i>Grand Marnier biscuit</i>	
<b>Crème brûlée de Maracuyá</b> <b>Passion fruit crème brûlée</b>	200
<b>Sopa de frutas</b> <b>Fruit soup</b>	200
Helado de vainilla <i>Vanilla ice cream</i>	

## SIDES

<b>Patatas bravas</b>
<b>Brócoli a la leña</b> <i>Grilled broccoli</i>
<b>Espinacas a la crema</b> <i>Creamed spinach</i>
<b>Espárragos a la leña</b> <i>Grilled asparagus</i>
<b>Coles de Bruselas a la leña</b> <i>Grilled Brussels sprouts</i>

*The taste and joy  
of sharing*

El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los solicita. Precios en Pesos Mexicanos. Impuestos incluidos. Noviembre 2023.

*The consumption of raw products is the responsibility of the person who requests them. Prices in Mexican pesos. Taxes included. November 2023.*

# But first, *Cocktails!*

## COCKTAILS

<b>Hugo Spritz</b>	235
St. Germain, Prosecco, agua con gas, menta <i>St.Germain, Prosecco, sparkling water, mint</i>	
<b>Agua de Valencia</b>	195
Gin, Grand Marnier, Cava, zumo de naranja <i>Gin, Grand Marnier, Cava, orange juice</i>	
<b>Pomada</b>	170
Gin, zumo de limón, menta <i>Gin, lime juice, mint</i>	
<b>Grace Kelly</b>	140
Cerveza Corona, Ancho Reyes, limón Eureka, salsa Valentina <i>Beer, Ancho Reyes, lime, Valentina sauce</i>	
<b>Twisted Bellini</b>	195
Gin infusionado con naranja, puré de durazno, Prosecco <i>Orange infused Gin, peach purée, Prosecco</i>	
<b>Mediterranean Pink Lady</b>	225
Gin, Triple Sec, Limoncello, Campari, limón <i>Gin, Triple Sec, Limoncello, Campari, lemon</i>	
<b>Carajillo Coquito</b>	210
Ron de coco, crema de coco, espresso, leche evaporada, vainilla <i>Coconut scented Rum, coconut cream, espresso, evaporated milk, vanilla</i>	

## ¡SANGRÍA! ¡SANGRÍA! (1LT)

<b>Clásica</b>	700
Vino Tinto, Brandy, naranja, limón <i>Red Wine, Brandy, orange, lime</i>	
<b>Citricos</b>	750
Vino tinto, granada, jugo de granada, pera <i>Red wine, pomegranate, pomegranate juice, pears</i>	
<b>Lychee</b>	745
Vino blanco, Bourbon, Triple sec, lychee <i>White Wine, Bourbon, Triple sec, lychee</i>	



Evite el exceso. Precios en Pesos Mexicanos. Impuestos incluidos. Noviembre 2023.

*Drink responsibly. Prices in Mexican pesos. Taxes included. November 2023.*

## OCEANSIDE CLASSICS

<b>Aperol Spritz</b>	210	<b>Margarita</b>	220
<b>Tropical Bellini</b>	175	<b>Tinto de Verano</b>	180
<b>Bloody Caesar</b>	210	<b>Dirty Martini</b>	230
<b>Bloody Mary</b>	220	<b>Dry Martini</b>	210
<b>Caipirinha</b>	250	<b>Miami Vice</b>	210
<b>Carajillo</b>	200	<b>Mimosa</b>	240
<b>Cosmo</b>	245	<b>Mojito</b>	210
<b>Daiquirí</b>	235	<b>Piña Colada</b>	230
<b>Long island</b>	215	<b>Negroni</b>	290
<b>Manhattan</b>	210	<b>Campari Spritz</b>	270

## CHAMPAGNE

<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	3,900
<i>Épernay, France</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<b>Piper Heidsieck Rosé Sauvage</b>	4,600
<i>Reims, France</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	4,800
<i>Reims, France</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Ice</b>	5,400
<i>Épernay, France</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	



*Cin Cin!*

VINO ESPUMOSO/  
SPARKLING WINE

<b>Prosecco Villa Sandi</b>	1,500	<b>Fantinel Rosé</b>	1,350
<i>Valdobbiadene D.O.C.G, Italia</i>		<i>Grave D.O.C Friuli, Italia</i>	
<i>Glera</i>		<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	
<b>Ferrari, Maximum</b>	2,700	<b>L'Hexagone Cremant de Loire Blac</b>	2,350
<i>Trento D.O.C, Italia</i>		<i>Anjou A.O.C, France</i>	
<i>Chardonnay</i>		<i>Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir</i>	

# *Wine and Friends are a great blend*

## VINO ROSADO / ROSÉ

<b>El Cielo - Selene</b>	1,150
Valle de Guadalupe, México <i>Grenache, Shiraz</i>	
<b>By Ott Rosé</b>	1,800
Côtes de Provence A.O.C, France <i>Grenache, Cinsault, Shiraz</i>	
<b>Viña Vik - La Piu Belle Rosé</b>	2,200
Cachapoal Valley, Chile <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc</i>	
<b>Whispering Angel</b>	2,200
Côtes de Provence A.O.C, France <i>Grenache, Cinsault, Rolle</i>	
<b>Planeta Rosé</b>	1,000
Sicilia D.O.C, Italia <i>Nero d'Avola, Syrah</i>	
<b>Kruger</b>	1,600
Valle de Guadalupe, México <i>Sangiovese</i>	
<b>Enate Rosado</b>	1,150
Somontano D.O, España <i>Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Cuvée Classique Rosé, Clos Cibonne</b>	3,300
Côtes de Provence A.O.C, France <i>Tibouren, Grenache</i>	

## VINO BLANCO / WHITE WINE

<b>Terre Nardin</b>	850
<i>Delle Venezie D.O.C, Italia Pinot Grigio</i>	
<b>Narbo Martius</b>	850
Coteaux de Narbonne, France <i>Chardonnay</i>	
<b>Casa Madero</b>	1,200
Valle de Parras, México <i>Chardonnay</i>	
<b>Pazo Pondal - Leira</b>	1,350
D.O Rías Baixas, España <i>Albariño</i>	
<b>Valdubon</b>	1,350
D.O Rueda, España <i>Verdejo</i>	
<b>Monte Xanic - Viña Kristel</b>	1,400
Valle de Guadalupe, México <i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Sileni Estates</b>	1,550
Marlborough, Nueva Zelanda <i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Dr. Loosen "Dr. L" Q.b.A.</b>	1,750
Mosel, Germany <i>Riesling</i>	
<b>Pascal Jolivet - Sancerre</b>	2,500
Val de Loire, France <i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Louis Latour - Chablis</b>	2,800
Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	

LE CAP

Q.R00

00.4

BEBIDAS

VINO TINTO/  
RED WINE

<b>Álamos</b>	900	<b>Viña Vik, Milla Cala</b>	2,800
Valle de Uco, Argentina Malbec		San Vicente de Tagua, Chile Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Syrah, Cabernet Franc	
<b>Guardián de Sarmiento Cza</b>	950	<b>Santo Tomas, Único</b>	4,200
D.O.Ribera del Duero, España Tempranillo		Valle de Santo Tomas, México Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Fassati "Le Gaggiole"</b>	950	<b>Raymond Reserve Selection</b>	4,800
Chianti D.O.C.G, Italia Sangiovese, Ciliegiole, Merlot		Napa Valley, U.S.A Cabernet Sauvignon	
<b>Château Ste. Michelle</b>	1,500		
Columbia Valley, U.S.A Cabernet Sauvignon			
<b>El Cielo Copernicus</b>	1,900		
Valle de Guadalupe, México Cabernet Sauvignon, Merlot			
<b>Louis Latour</b>	2,300		
Bourgogne, France Pinot Noir			
<b>Casa Madero Gran Reserva 3V</b>	2,600		
Valle de Parras, México Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz			
<b>Bodega Matarronera</b>	2,800		
D.O Ribera del Duero, España Tempranillo			



*Seas the night!*

## POR COPEO/ WINE GLASSES

<b>VINO BLANCO / WHITE WINE</b>		<b>Casa Madero V</b>	190
<b>Château Roc de Minvielle</b>	150	Valle de Parras, México <i>Shiraz</i>	
Bordeaux AOC, France <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>		<b>VINO TINTO/ RED WINE</b>	
<b>Rube Pinot Grigio</b>	170	<b>Château Roc de Minvielle</b>	170
Abruzzo I.G.T, Italia <i>Pinot Grigio</i>		Bordeaux AOC, France <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	
<b>Narbo Martius</b>	170	<b>Errazuriz Estate</b>	180
Coteaux de Narbonne, France <i>Chardonnay</i>		Valle de Aconcagua, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	
<b>VINO ROSADO / ROSÉ</b>		<b>Álamos</b>	180
<b>Narbo Martius</b>	170	Valle de Uco, Argentina <i>Malbec</i>	
Coteaux de Narbonne, France <i>Grenache</i>			
<b>Barba</b>	170		
Cerasuolo D'Abruzzo D.O.C, Italia <i>Montepulciano</i>			

## SOFT DRINKS

<b>Refrescos</b>	85
<i>Sodas</i>	
<b>Jugos</b>	95
<i>Juices</i>	
<b>Limonada o naranjada</b>	85
<i>Lemonade or orangeade Natural o mineral</i>	
<b>Té helado</b>	85
<i>Iced tea</i>	
<b>Agua embotellada</b>	80
<i>Bottled water [600 ml]</i>	
<b>Agua de Piedra con gas o sin gas</b>	120
<i>Still or sparkling [355 ml]</i>	

<b>Agua de Piedra con gas o sin gas</b>	180
<i>Still or sparkling [650 ml]</i>	
<b>Agua Topo Chico</b>	95
<i>[355 ml]</i>	
<b>Acqua Panna</b>	165
<i>[750 ml]</i>	
<b>San Pellegrino</b>	165
<i>[750 ml]</i>	
<b>Perrier</b>	105
<i>[330 ml]</i>	

## CAFÉ &amp; TÉ

<b>Café americano</b>	80
<i>Coffee Regular o decaf</i>	
<b>Selección de té</b>	70
<i>Tea selection</i>	
<b>Espresso</b>	95
<i>Regular o decaf</i>	
<b>Espresso doble</b>	100
<i>Double espresso Regular o decaf</i>	
<b>Espresso cortado</b>	95
<i>Regular o decaf</i>	
<b>Cappuccino</b>	95
<i>Regular o decaf</i>	
<b>Leche</b>	80
<i>Milk</i>	