SANBRAVO®

SEAFOOD & STEAKHOUSE

CARPACCIOS

Carpaccio de betabel con queso de cabra (140g)
Láminas de betabel con gajos de naranja, almendra tostada, vinagreta de albahaca y rábano.

Carpaccio de salmón
Láminas de salmón marinadas con paprika, alcaparras, pepino, ajonjolí tostado, rábano, aguacate, arúgula y queso parmesano.

Carpaccio de caracol (140g)
Láminas delgadas de caracol, servidas con vinagreta de limón orégano, pepino y lima.

Carpaccio de res (140g)
Láminas de res, arúgula, vinagreta de mostaza antigua, alcaparra, aguacate y queso parmesano.

TENAZAS DE CANGREJO

* POR GRAMO *

Cangejo Moro | Moro Colosal | King Crab

MAR
Tenazas de cangrejo frías con mantequilla clarificada especiada y aderezo tártara.

FUEGO
Tenazas de cangrejo salteadas con mantequilla de hierbas.

BARRA OSTIONES & ALMEJAS

Almeja chocolata 3 pzas
Naturales o con chiltepín.

Almeja Reyna 3 pzas
Naturales o con chiltepín.

Trío de Almejas 3 pzas
Almejas chocolata acompañadas de pulpo, camarón cocido y callo de hacha, con aguachile de chiltepín rojo, aguacate, cebolla y cilantro.

	6 pzas	12 pzas
Ostión Japonés Naturales, rasurados o con chiltepín.	6 pzas	12 pzas
Ostión Kumamoto Naturales, rasurados, con chiltepín o Rockefeller.	6 pzas	12 pzas

ENSALADAS

Ensalada césar a nuestro estilo
Corazón de lechuga, aderezo César, parmesano, crotones de pan brioche y tocino.

Col & coliflor al vesubio
Hechas a las brasas, con toque de hierbas frescas, col bañada con salsa de quesos, pesto y parmesano rallado.

Betabel horneado con crema de quesos
Betabel cortado en gajos servido con pistaches tostados, frambuesa y reducción de balsámico con hojas de arúgula.

Torre caprese
Tomate bola, queso mozzarella, aguacate, vinagreta de balsámico, pesto de albahaca y pepitas de calabaza.

Ensalada pera y queso de cabra
Deliciosa y fresca ensalada de espinacas con pera, almendra, tomate cherry, higos caramelizados, queso de cabra y vinagreta de miel con crema de cacahuate.

Espinacas y burrata
Espinacas, espárragos, tomate cherry, pistache, jamón serrano, reducción de piloncillo.
Agrega a cualquier ensalada:
* Pechuga de pollo / * Camarones

SOPAS

Crema de tomate rostizado

Crema de brócoli

Jugo de carne
El tradicional jugo de carne con brisket y sus guarniciones.

PARA COMPARTIR

Guacamole con chicharrón de queso parmesano
*Chistorra o camarones

Queso fundido
*Chistorra o camarones o champiñones

Chistorra al carbón
Acompañada de aguacate, chile habanero y naranja agria asada.

Papa Soufle
Papa soufle acompañada de alioli y salsa arrabiata.
*Sujeto a disponibilidad

Provoleta al vesubio
Queso provolone ahumado al horno de leña acompañado de mermelada de tocino, pan de campo y chimichurri.

Aguachile de camarón (180g)
Camarón marinado con limón, terminado con nuestra salsa verde, cebolla morada, chile fresco, pepino y aguacate.

Tostadas de atún spicy
Atún marinado con salsa hecha a base de Sriracha y chipotle, terminada con ajonjolí tostado, aguacate y cilantro.

Tuétanos a las brasas
3 canoas de tuétanos asados al vesubio, terminados con cebolla morada a la vinagreta de limón y orégano, cilantro y pan de campiña al grill.

Tiradito de salmón curado en salsa de mango maracuyá
Lámina de salmón curado en leche de tigre, rasurado de pimiento morron tatemado, aguacate, chile serrano y eneldo.

Carnitas de atún
Exquisita combinación de atún marinado a base de salsa de soya acompañado con guacamole y salsa taquera.

Mollejas de ternera a la yucateca (250g)
Marinadas con recado rojo, servidas con aguacate, cebolla curtida, naranja agria y chile habanero.

Tártar de atún con salsa macha
Tomate cherry, cebolla, pepino, rábano y ajonjolí tostado.

Calamares crujientes
Calamares fritos al punto de dorado con especies, acompañado de salsa arrabiata y alioli, queso parmesano y limón eureka.

Espárragos envueltos con rib eye
Espárragos envueltos con láminas de rib eye, acompañados de puré de papa y bañados con salsa agridulce con demi glace.

Tablita de lomo
Finas láminas de tablita de res marinadas en salsa ponzu, lista para cocinarse en mesa acompañadas de una salsa ácido dulce con espárragos y brotes.

Chicharrón de rib eye (300g)
Chicharrón de rib eye sobre una cama de guacamole acompañado de pico de gallo, naranja agria asada, tortillas azules y salsa molcajeteada de chile morita.

Chicharrón de pulpo
Crujiente pulpo frito acompañado con salsa molcajeteada de chile morita, naranja asada y guacamole.

Pork Belly crocante
Frito sobre una cama de guacamole, acompañado de chiles toreados, cebolla asada, tomate cherry, acompañado con salsa chemita.

TACOS

Tacos de arrachera
Con frijol refrito, cebolla asada, aguacate y salsa molcajeteada de chile morita.

Tacos arrachera con chistorra
Arrachera a la parrilla acompañada de chistorra, cebolla asada y salsa molcajeteada de chile morita.

Tacos de camarón crujiente con chipotle
Tortilla de maíz con frijol, servidos con mayonesa de chipotle.

Gaoneras de picaña
Gaoneras de picaña servidas con tortillas de maíz, cebolla curtida, aguacate y cilantro.
*Agrega tuétano / *Agrega queso

PASTAS Y RISSOTTO

Fettucini cremoso a los 3 quesos
Proteina de su elección: camarones al mojo de ajo o pollo a la parrilla.

Rissotto trufado con brisket
Cremoso rissotto acompañado de brisket estofado, demi glace y parmesano.

SB Favoritos Sanbravo
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

* RECOMENDACION BAJA EN CALORIAS BY HEALTHY FORK

PRIME STEAKS

GANADO NACIONAL PREMIUM

Arrachera (250g)

Sirloin (200g)

Cada corte incluye papas cambray, cebolla asada y demi glace.

HIGH CHOICE / POR GRAMO

Filete de res	Precio por gramo
Club steak * Sujeto a disponibilidad	Precio por gramo
Picaña	Precio por gramo
T-bone	Precio por gramo
New york	Precio por gramo
Tomahawk	Precio por gramo
Porterhouse	Precio por gramo
Rib eye	Precio por gramo

Cada corte incluye papas cambray, cebolla asada y demi glace.

* PREGUNTA A TU MESERO POR LOS GRAMAJES DISPONIBLES.

PRIME STEAKS

POR GRAMO

Cowboy prime	Precio por gramo
New york añejo	Precio por gramo
Rib eye prime	Precio por gramo
Rib eye añejo	Precio por gramo
Rib eye wagyu wx * Sujeto a disponibilidad	Precio por gramo
Wagyu japones A5 * Sujeto a disponibilidad	Precio por gramo

Exquisita carne seleccionada de calidad superior, producida en EE. UU. calificada por su marmoleo, sabor y suavidad.
Cada corte PRIME incluye nuestra famosa guarnición: papa horneada con crema de quesos y tocino crujiente, verduras asadas, cebolla asada al carbón, verduras salteadas y salsa demi glace de hongos.

Sterling SILVER PREMIUM BEEF · USDA PRIME · BEEF JAPAN

Pechuga campirana (300g)
Jugosa pechuga de pollo estilo Sanbravo acompañada de ensalada mixta con aderezo mostaza antigua, queso de cabra, tomate cherry, papa cambray y champiñones.

GUARNICIONES

ESPECIALIDADES DEL CHEF

- Salsa demi glace extra
- Arroz salvaje
- Papas cambray
- Cebollas asadas
- Ensalada mixta de lechugas y tomates
- Puré papa
- Elotes con mantequilla hierbas
- Papas fritas
- Champiñones al ajillo
- Papas cremosas
- Mac & Cheese
- Espárragos al grill
- Papa horneada en salsa de quesos
- Espárragos al grill con tocino
- Papa trufada con parmesano

*** Disfruta de tu carne favorita en cualquiera de nuestras especialidades:**

Salsa de champiñones
El corte de tu elección acompañado de puré de papa al vesubio, salsa de champiñones con tocino, cebolla crujiente.

Salsa chemita
Papa cambray al romero, cebolla crujiente, cebolla morada asada, salsa chemita a base de salsas negras con Demi glacé.

Salsa pimienta
puré de papa con ajo confitado, crujiente de papa y salsa pimienta.

Steak frites
El corte de tu elección acompañado de puré de papa horneado al vesubio, salseado con Demi glacé , crujiente de papa, aceite de trufa y queso parmesano.

Favoritos Sanbravo
RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF.

ESPECIALES

Langosta thermidor (por gramo)
Langosta cocinada a termino, bañada y gratinada en salsa de queso parmesano al brandy.

Camarones a la sal
Camarones jumbo a la leña, con sal de colima, ajo confitado, mignonette de habanero y ensalada cítrica.

Arrachera al cheddar
250g. Carne cocinada a las brasas servida con papas fritas, salsa de queso cheddar, tocino crujiente, perejil y queso parmesano.

Salmón con costra de pistache
Al término, servido con costra de pistache, salsa dulce de piña y habanero, fetuccini al pesto y espárragos a la parrilla con tomates cherry.

Tomahawk de cerdo
Marinado con adobo de chile chipotle cocido a las brasas, servido con puré de papa, salsa dulce de piña y habanero.

Costillas de cerdo BBQ
450-500g. Al estilo Sanbravo, servido con papas a la francesa, ensalada coleslaw y granos de elote dulce.

Rissoto portobello con picaña braseada
Cremoso base de quesos, acompañado de picaña en su jugo.

Pulpo sanbravo
Pulpo a las brasas con aceite de ajo, paprika y naranja agria, servido con papas cambray pimiento rojo y cebolla asada.

Barbacoa de picaña
300g. de picaña cocida durante 8 horas en hoja de maguey, envuelta en nopales asados, servida con salsa taquera, cebolla picada, cilantro y chile serrano.

Filete chateaubriand
500g. Cocido a las brasas y terminado en su mesa servido con mantequilla de perejil y almendra, papas cambray selladas al romero y espinacas a la crema de queso de bola.

*** Nuestras carnes son cocinadas a las brasas con carbón y maderas ricas en sabores, nos tomamos con dedicación y cariño su preparación, lo que nos lleva alrededor de 25 min para servirlas sobre plancha templada para mantener su temperatura.**

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES 8 pzas
Deliciosos camarones acompañados de arroz salvaje y verduras salteadas servidos en estos estilos:
· Mojo de ajo.
· Ajillo con almendras.

Camarones crujientes 6 pzas
Empanizados con panko, fritos y servidos con ensalada César, aderezo tártara y papas fritas.

PESCADOS

Atún al grill
Atún a la brasa cocinado al término desdeado acompañado de vegetales a la mantequilla, arroz salvaje y naranja agria asada.
· Mojo de ajo.
· Ajillo con almendras.

Salmón al grill
Salmón a la brasa cocinado al término desdeado acompañado de vegetales a la mantequilla, arroz salvaje y naranja agria asada.

LANGOSTA (por gramo)
Servida en estos estilos:
· Mojo de ajo.
· Ajillo con almendras.

PULPO (300g)
Delicioso y suave pulpo acompañado de arroz salvaje y verduras salteadas servido en estos estilos:
· Mojo de ajo.
· Ajillo con almendras.

Pulpo al poc chuc (300g)
Nuestra famosa receta de la casa servida con cebolla morada al grill, marinada con naranja agria.

HAMBURGUESAS

Sanbravo cheeseburger (220g)
Carne de res al término servida con guacamole, cebolla carameliza da al balsámico, tocino, queso asadero, queso provolone y papas fritas.

Cheddar burger (220g)
Gratinada con queso cheddar, tocino, cebolla crujiente bañada de salsa de queso cheddar, jitomate y cebolla morada.

Hamburguesa de wagyu (250g)
Carne wagyu cross servida con tomate, guacamole, tocino, cebolla morada, catsup y mayonesa de mostaza antigua al ajo acompañada de papas a la francesa.
*** Agrega extra camarón a cualquier hamburguesa**

Los alimentos crudos son responsabilidad de quien los consume.
Precios incluyen IVA.

MENÚ DE BEBIDAS

WHISKEY

copa

Buchana´s 18 años
Buchana´s 12 años
Buchana´s Master
Etiqueta Azul J&W
Walker Green Label
J Walker Gold Label Reserve
J Walker Double Back
Etiqueta Negra
Etiqueta Roja
Jack Daniels
Old Parr 12 años
Chivas & Regal 12 años
Glenfiddich 12 años
Glenfiddich Malt 15 años
Macallan 15 años
Macallan 12 años
Macallan Rare Cask
Bushmills 10 Single Malt
J Walker Ruby
Glenlivet 15 años

* Incluye 1 mezclador de 235 ml

TEQUILA

copa

1800 Añejo
1800 Blanco
1800 Cristalino
1800 REPOSADO
Casa Dragones Blanco
Casa Dragones Joven
Casa Dragones Reposado
Cuervo Tradicional
Cuervo Tradicional Plata
Don Julio 1942
Don Julio 70
Don Julio Añejo
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Herradura Blanco
Herradura Reposado
Herradura Selección Suprema
Maestro Dobel 50 Cristalino
Maestro Dobel Añejo
Maestro Dobel Blanco
Maestro Dobel Diamante
Maestro Dobel Reposado
Siete Leguas Blanco
Don Julio ceniza
Gran Centenario Cristalino
Reserva de la familia extra añejo
Reserva de la familia cristalino
Reserva de la familia reposado
Reserva de la familia platino

* Incluye 1 mezclador de 235 ml

RON

copa

Appleton Blanco
Appleton Special
Appleton State
Bacardi Blanco
Captain Morgan Spiced
Flor de Caña 12 años
Flor de Caña 4 años Blanco
Flor de Caña 5 años
Flor de Caña 7 años
Havana Club 7 años
Matusalem 15 años
Matusalem 18 años
Matusalem Platino
Matusalem Clasico
Zacapa Centenario 23 años
Zacapa Centenario Xo
Mosquito runner 3 años
Mosquito runner 12 años

* Incluye 2 mezcladores de 235 ml

GINEBRA

copa

Beefeater
Bombay Saphire
Gi Ginebra Seca
Hendriks
London N1
Monkey 47
Tanqueray
Tanqueray Ten

* Incluye 1 mezclador de 235 ml

BRANDY & COGNAC

copa

Torres 10
Fundador
Hennessy Vs
Hennessy Vsop
Hennessy Xo

* Incluye 2 mezclador de 235 ml

LICORES & CREMAS

copa

Ameretto Disaronno
Aperol
Baileys
Campari
Carajillo de la casa
Carajillo 43
Chartreause Amarillo
Chartreause Verde
Chichon Dulce
Chichon Seco
Frangelico
Jagermeifter
Kahlua
Licor 43
Oporto Ferrera Tawny
Oporto Royal 10 años
St.Germain
Strega
Vaccari Blanco
Vaccari Negro
Xtabentun D Aristi
Tio Pepe

* Incluye 1 mezclador de 235 ml

MEZCAL

copa

400 Conejos Espadin
400 Conejos Reposado
400 Conejos Tobala
Bruxo #4
Creyente Cristalino
Creyente Joven
Creyente Tobala
Divino Maguey Cuishe
Divino Maguey Tamarindo
Doña Juana
Garra Negra

* Incluye 1 mezclador de 235 ml

VODKA

copa

Absolut Azul
Grey Goose
Smirnoff
Stolichnaya
Titos

* Incluye 1 mezclador de 235 ml

POR BOTELLA*

SOCIO CAVA 20% DESCUENTO EN BOTELLAS

Torres 10 750 ml
Fundador 700 ml
Buchana´s 18 años 750 ml
Buchana´s 12 años 750 ml
Buchana´s Master 750 ml
Etiqueta Azul J&W 750 ml
Walker Green Label 700 ml
J Walker Gold Label Reserve 750 ml
J Walker Double Back 750 ml
Etiqueta Negra 1 lt
Etiqueta Roja 1 lt
Glenfiddich 12 años 750 ml
Macallan 15 años 700 ml
Macallan 12 años 700 ml
Macallan Rare Cask 700 ml
1800 Añejo 700 ml
1800 Blanco 700 ml
1800 Cristalino 700 ml
1800 REPOSADO 700 ml
Casa Dragones Blanco 750 ml
Casa Dragones Joven 750 ml
Casa Dragones Reposado 750 ml
Cuervo Tradicional 950 ml
Cuervo Tradicional Plata 950 ml
Don Julio 1942 750 ml
Don Julio 70 700 ml
Don Julio Añejo 700 ml
Don Julio Blanco 700 ml
Don Julio Reposado 700 ml
Herradura Blanco 950 ml
Herradura Reposado 950 ml
Herradura Selección S. 750 ml
Maestro Dobel Blanco 700 ml
Maestro Doble Diamante 700 ml
Appleton Blanco 750 ml
Appleton Special 750 ml
Appleton State 750 ml
Bacardi Blanco 700 ml
Captain Morgan Spiced 750 ml
Flor de Caña 12 años 750 ml
Flor de Caña 4 años Blanco 750 ml
Flor de Caña 5 años 750 ml
Flor de Caña 7 años 750 ml
Havana Club 7 años 700 ml
Matusalem 15 años 750 ml
Matusalem 18 años 750 ml
Matusalem Platino 750 ml
Matusalem Clasico 750 ml
Zacapa Centenario 23 años 750 ml
Zacapa Centenario Xo 750 ml
Hendriks 750 ml
Monkey 47 500 ml
Tanqueray 750 ml
Tanqueray Ten 700 ml
Licor 43 700 ml
400 Conejos Espadin 750 ml
400 Conejos Reposado 750 ml
400 Conejos Tobala 750 ml
Bruxo #4 750 ml
Creyente Cristalino 750 ml
Creyente Joven 750 ml
Creyente Tobala 750 ml
Divino Maguey Cuishe 750 ml
Divino Maguey Tamarindo 750 ml
Doña Juana 750 ml
Garra Negra 750 ml
Absolut Azul lt
Grey Goose 750 ml
Smirnoff lt
Stolichnaya 750 ml
Titos 750 ml

* Incluyen 5 mezcladores de 235 ml

*LA COPA SENCILLA SE SIRVE DE 45 ML

CERVEZA

Heineken 0.0
Sol
Superior
Tecate Light
XX Lager Bot
XX Ultra Bot
Indio Premier
XX Ambar
Aamstel Ultra
Heineken Loose Full C
Bohemia Clara
Bohemia Obscura
Miller

MIXOLOGIA PREMIUM*

Mojito Runner
Ron Mosquito Runner 3 años, jugo de limón, maracuyá, mango y agua mineral.

Catrina
1800 cristalino, miel de agave, jugo de lima y sal de gusano.

Tiki de moai
Gi ginebra seca, manzana macerada con jarabe de canela y licor de mango.

Tiki de Kauil
Matusalem 15, pencas de piña, pulpa de guayaba y mix de toronja y piña.

Janema
Bushmills 10 jarabe de rosas con jugo de arándano y frutos rojos macerados.

REFRESCOS

Agua Mineral 300 ml
Limonada
Limonada con Soda
Naranjada
Naranjada con Soda
Agua Purificada Cristal 600 ml
Coca Cola 355 ml
Coca Cola Light 355 ml
Coca Cola sin Azucar 355 ml
Fanta 355 ml
Fresca 355 ml
Fuze Te Negro Limón
Ginger Ale
Mundet lata 355 ml
Sprite Cero Lata 355 ml
Sprite Lata 355 ml
Swepper Agua Tonica 296 ml
Agua Perrier 330 ml
Agua Topo Chico 355 ml
Agua Bui Gasificada 235 ml
Agua Bui Natural 235 ml
Topo chico sabores mexicanos
Topo chico 750 ml
Agua Voss Sparkling 375 ml
Agua Voss Still 375 ml

MIXOLOGÍA

copa

Aperol Spritz
Jolie Sour
Kiwi Mezcal
Mercado San Benito
Merry 18
Sangria San Bravo
Tonic de Carbon
Tonic de Frutos Rojos
Tonic de Mezcal
Tonic de Tequila
Boulevard
Caliope de Angel
Gold Lichy
Mezcalita de Tamarindo
Mezcalita de Maracuya
Mezcalita de Jamaica
Mezcalita de Mango
Mezcalita de Frutos Rojos
Suprema
Chandon Garden Spritz
Tinto de Verano
Clericot

COCKTAILS

copa

Cosmopolitan
Daiquiri
Manhatan
Margarita
Martini Dulce
Martini Seco
Mojito
Negroni
Old Fashioned
Piña Colada
Ruso Blanco

MOCKTAILS

Fresas Moras
Naranja Fresa
Pepino Albahaca
Piña Coco
Naranja Maracuya
Hierbabuena Lichi
Mora Lichi

POSTRES / DESSERTS

Volcán de dulce de leche
Volcán de dulce de leche caliente terminado con azúcar glass, servido con salsa de dulce de leche, frutos rojos, plátano rebanado y helado de dulce de leche.

Pastel de elote de 3 leches
Pastel de elote hecho en casa, relleno de crema pastelera, merengue flameado, servido con panna cotta de 3 leches, frutos rojos, bañado en mesa con 3 leches líquido.

Tartufo Sanbravo
El clásico postre italiano a nuestro estilo, es un domo de chocolate crujiente lleno de mousse de chocolate blanco y mousse de chocolate obscuro, servido con feuilletine crujiente, nibs de cacao, bañado con salsa de vainilla en mesa.

Torre Chichén Itzá
Torre cubierta con chocolate semi amargo, relleno de praliné de pepita, compota de piña - maracuyá crema de vainilla, montada sobre un tierno bizcocho de chocolate pistacho.

Carajillo Sanbravo
Volcán de chocolate con café, panacota de 3 leches, crocante de fetullin y helado de chocolate flameado con licor 43.

Tiramisú
Postre hecho a base de galletas bañadas en café express, crema de queso mascarpone, licor de café, cocoa y crema al estilo Sanbravo.

Sanbravo Cake
Elaborado con bizcocho tierno de chocolate, relleno de pudín de chocolate, flan artesanal, praliné de cacahuate y pudín de chocolate, acompañado de helado de sevillanas.

VINOS

TINTOS

				BOTELLA	COPA
MÉXICO	Sanbravo 4 meses	**Ensenada**	**Merlot**		
	Casa Madero 3V	**Parras, Coahuila**	**Cabernet, Merlot**		
	Más de 10	**Valle de Guadalupe**	**Merlot**		
	Anecdota	**Valle de Guadalupe**	**Cabernet, Tempranillo, Merlot**		
	Icus One	**Valle de Santo Tomas**	**Nebbiolo, Cabernet, Tempranillo**		
	Tuma	**Bodega de los Cedro**	**Uva Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec**		
	Sanbravo 9 meses	**Ensenada**	**Malbec**		
	Sanbravo Selección 9 meses	**Ensenada**	**Nebbiolo, Cabernet Sauvignon**		
ESPAÑA	Matarromera Crianza	**Ribera del Duero**	**Tempranillo**		
	*Vega Sicilia Valbuena 5°	**Ribera del Duero**	**Tempranillo**		
CHILE	Ventisquero Reserva	**Apalta**	**Pinot Noir**		
	Pasto Angel	**Valle del Maule**	**Carignan**		
	Toro de Piedra	**Valle de Curico**	**Carmenere, Cabernet Sauvignon**		
	Ventisquero Reserva	**Valle del Maipo**	**Merlot**		
ARGENTINA	Alpasión	**Valle de Uco**	**Malbec**		
	Carbón	**Mendoza**	**Malbec**		
	Luigi Bosca de Sangre	**Mendoza**	**Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot**		
	Terrazas de los Andes	**Valle de Uco**	**Malbec**		
	Zuccardi Q	**Mendoza**	**Cabernet Franc**		
EUA	The Specialyst	**Lodi, Estados Unidos**	**Zinfandel**		
	* Opus One	**D.O. Oakville District, Napa Valley**	**Cabernet Sauvignon**		
FRANCIA	Louis Jadot	**Borgogne**	**Pinot Noir**		
	Tramier	**Vin de France**	**Pinot Noir**		
	Château Dufilhot	**Cadillac, Bordeaux**	**Merlot, Cabernet Sauvignon**		
ITALIA	Ilivia Leone de Castris	**Puglia Italia**	**Primitivo**		

* SUJETO A DISPONIBILIDAD

VINOS

BLANCOS

				BOTELLA	COPA
MÉXICO	Crabster	**Valle de Guadalupe**	**Chardonnay**		
	Bacalauh	**Ensenada**	**Sauvignon Blanc**		
	Riesling	**Bodega de los Cedros**	**Riesling**		
ESPAÑA	Valdubon	**Rueda**	**Verdejo**		
	Castelo Do Mar	**Rias Baixas**	**Albariño**		
	Tortel Reserva	**Valle de Maule**	**Sauvignon Blanc**		
FRANCIA	Fossiles	**Cótes de Gascogne**	**Colombard, Gros Manseng, Sauvignon Blanc**		
ITALIA	Acquarello	**Venecia**	**Pinot Grigio**		
ARGENTINA	Norton	**Mendoza**	**Torrontes**		

ROSADOS

			BOTELLA	COPA
L.A. Cetto	**Valle de Guadalupe**	**Zinfandel**		
Chateau d´Esclans Whispering Angel Rosado	**Francia**	**Grenache, Cinsault and Rolle (Vermentino)**		
	Bodega de los Cedros	**Uva Malbec , Tempranillo**		

ESPUMOSOS

			BOTELLA
Moet & Chandon Brut	**Epernay Francia**	**Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay**	
Moet & Chandon Nectar	**Epernay Francia**	**Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay**	
Moet & Chandon Ice	**Epernay Francia**	**Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay**	
Dom Perignon	**Epernay Francia**	**Pinot Noir, Chardonnay**	
Prosecco Flumen Extra Dry	**Italia**	**Venetto**	

*** SUJETO A DISPONIBILIDAD**