

eat • drink • listen

“¡La Birrería es todo!” es la frase en la que coinciden nuestros clientes con el devenir de los años.

Sintetizar lo que el ensamble gastronómico de nuestra cocina al carbón conjuga es complejo, porque sus brasas además de ser el distintivo de nuestras legendarias hamburguesas; fusionan el aroma y el punto de cocción perfectos para los más delicados cortes de carne y son las fieles testigo de las recreaciones de platos icónicos de la gastronomía de nuestro continente.

Todo con un toque de extrema calidad, frescura y pasión.

Gracias por ser el centro de esta experiencia.

La Birrería



Cowboy Steak*

Corte uruguayo angus (500-600 gr.)

SPECIALS

Smoked

Baby Back Ribs | Classic Bbq

· 27.5 ·

Costillas ahumadas en madera de cerezo, coleslaw, papas extra crispy.

Baby Back Ribs | Korean Bbq MUST TRY NEW

· 27.5 ·

Costillas ahumadas en madera de cerezo, coleslaw, papas extra crispy.

Baby Back Ribs | Honey Cajun NEW

· 27.5 ·

Costillas ahumadas en madera de cerezo, coleslaw, papas extra crispy.

Pulled Pork Sandwich NEW

· 14.5 ·

Pan de papa, hombro de cerdo ahumado, bbq, glaseado de balsámico, coleslaw, pickles, cebolla crispy.

Brisket Sandwich NEW

· 16.5 ·

Pan de papa, brisket de res ahumado, pickles, cebolla, bbq picante, mayo-dijon.

Brisket Sampler MUST TRY NEW

· 31.9 ·

Pecho de res ahumado, pickles, papa al horno rellena, coleslaw, mac & cheese.



Baby Back Ribs

Comunica al personal de servicio si tienes alergias.

Steaks

Cortes acompañados de chimichurri, bearnesa y demi-glace.

Cowboy Steak* MUST TRY · 49 ·
Corte uruguayo angus (500-600 gr.)

Bife Angosto · 37.5 ·
Corte uruguayo angus (300 gr.)

Rib-Eye · 37.5 ·
Corte uruguayo angus (300 gr.)

Se sirven con mezclum y guarnición a elegir:

- Puré trufado · Risotto de hongos · Papas fritas
- Vegetales grillados · Papa chaucha & Salsa de maní
- Pappardelle Alfredo

Pasta a la Rueda · 36.9 ·
Spaghetтини Nr.3 a la mesa, preparada dentro de una rueda de queso parmesano, crema, lomo fino de res (250 gr.), demi-glace, portobello baby, pimienta mix.

Burgers

Wagyu Truffle Burger · 20.9 ·
Pan artesanal, blend wagyu trufado, queso americano President, salsa de la casa.

Wagyu Burger · 21.9 ·
Pan artesanal, blend wagyu, queso emmental President, tocino artesanal glaceado en maple, salsa de la casa.

Nuestros precios incluyen IVA.
No cobramos servicio.

APPETIZERS

Camarones Crocantes*

Panko, salsa tártara, salsa criolla picante, limón.



Chinchulines a la Parrilla MUST TRY NEW · 14.5 ·

Chimichurri, crumble de papa chaucha, espuma de maní, crocante de maní, ají seco, limón, pan de masa madre.

Tuétano a la Brasa · 12.5 ·

Tostadas de masa madre, alioli de ponzu, quinua crocante.

Camembert a la Parrilla  · 13.5 ·

Nuez, balsámico, pan de masa madre, aceite de oliva extra virgen.

Tiradito de Atún MUST TRY NEW · 14.5 ·

Atún rojo del Pacífico, gremolata, aioli artesanal, jalapeño, quinua crocante, berenjena baby, lemon zest, pan de masa madre.

Tiradito de Salmón MUST TRY · 15.9 ·

Salmón chileno, emulsión de sriracha, pepas de zambo, aguacate, cebolla, cebollín, chulpi.

Camarones Crocantes* NEW · 12.5 ·


Panko, salsa tártara, salsa criolla picante, limón.

Chili Cheese Nachos  · 14.9 ·

Nachos de maíz, chilli beans con carne, queso fundido, pickles de jalapeño, pico de gallo, crema agria, guacamole.

Empanadas de Morocho (4 uni.) · 10.5 ·

Carne de res mechada, arveja, arroz, ají.

Mozzarella Sticks (6 uni.)  · 10.5 ·

Mozzarella artesanal crocante, salsa pomodoro.

Mollejas a la Parrilla NEW · 18.5 ·

Angus uruguayo, glacé de bourbon y jerez, aioli de jalapeño, aceite de oliva extra virgen, sal Maldon, limón, pan de masa madre.

Tiradito de Atún

 Veggie

 Picante

 Alternativa Vegetariana

Comunica al personal de servicio si tienes alergias.





Calamares Tempura

APPETIZERS

Quesadilla

· 10.9 ·

Tortilla de trigo, queso provolone ahumado y mozzarella, salsa de yogurt con jalapeño, pico de gallo, guacamole.

· Portobello - Espinaca  · Pollo Ahumado

Kimchi Grilled Cheese MUST TRY NEW

· 12.5 ·

Pan de masa madre, kimchi, queso Camembert, mantequilla clarificada, cebollín.

Grill Fest

· 22.9 ·

Tira de asado de cerdo, chorizos, butifarra, choclo asado, pimiento morrón, queso fresco, mantequilla de chimichurri, pan de masa madre.

Calamares Tempura

· 13.5 ·

Espuma de beurre blanc trufada, rub, nabo encurtido, albahaca fresca, aceite de oliva extra virgen.

Matambrito

· 12.9 ·

Matambre de cerdo al carbón, chimichurri, limón.

Chicken Wings (8 uni.)

· 11 ·

Alitas de pollo, crema agria, apio, zanahoria.

· BBQ · Honey Mustard · Buffalo  

Pulled Pork Fries

· 14.9 ·

Pulled pork, papa extra crispy, BBQ artesanal, crema agria, cebollín, jalapeño.

Pork Belly Chicharrón

· 12.5 ·

Pork belly crocante, aioli de aguacate y mango, jalapeño, limón, sal Maldon.

Comunica al personal de servicio si tienes alergias.

Picanha*

Black angus uruguayo (250 gr.)



ESSENTIALS



Blue

Medio

Al punto

3/4

**Bien
cocido**

La FDA recomienda el consumo de carne con una cocción mínima de 63°C.
Es decir, un término de 3/4 o bien cocido.

SIGNATURE

Los cortes se sirven con mézclum y una guarnición a elegir.

| | |
|---|----------|
| Picanha* <small>MUST TRY</small> Black angus uruguayo (250 gr.) | · 31.5 · |
| Tira de Asado Black angus uruguayo (400 gr.) | · 29.9 · |
| Bife de Chorizo Bife de chorizo nacional (250 gr.) | · 24.9 · |
| Lomo Fino Lomo fino nacional (250 gr.) | · 23.9 · |
| Matambre <small>MUST TRY</small> Matambre de cerdo (300 gr.) | · 21.5 · |
| Salmón Salmón del Atlántico (200 gr.) | · 24.5 · |

Guarnición

PAPA CHAUCHA & SALSAS DE MANÍ

Papa chaucha crocante, salsa de maní, cebollín.

PAPPADELLE ALFREDO

Pasta artesanal, parmesano, perejil, crema.

RISOTTO DE HONGOS

Arroz arborio, hongos, queso parmesano.

PURÉ TRUFADO

Papa cremosa, aceite de trufa, cebolla caramelizada.

CLASSIC FRENCH FRIES

Papas extra crispy.

VEGETALES GRILLADOS

Zanahoria baby, espárragos, portobello hummus de maní y garbanzo, zuquini, pepas de zambo.

*Guarnición extra: \$4

ESSENTIALS

Mongolian Beef **MUST TRY**

Lomo fino de res, salsa mongolian, vegetales asiáticos, ají, arroz gohan.

· 18 ·

Pork Belly Brûlée **NEW**

Cocido por 12 horas, costra de caramelo, puré de papa chaucha, salsa de mostaza antigua.

· 18.5 ·

Peppercorn Steak* **MUST TRY** **NEW**

Lomo fino de res (250gr.), pimienta mix tostada, jus de res, crema, alcaparras capperi, papa chaucha crocante.

· 24.9 ·

French Onion Chicken **MUST TRY** **NEW**

Pechuga de pollo, cebolla rostizada, jus, crema, queso suizo, provolone, parmesano, gratinado de papa trufada.

· 17.5 ·

Lomo Saltado **NEW**

Lomo fino al wok, vegetales, salsa de ostión, papa frita artesanal, arroz gohan.

· 18 ·

Grilled Chicken Margarita

Pechuga de pollo, tomate cherry, albahaca, fior di latte, pesto, risotto de tomate confitado.

· 17.9 ·

Sopa de Tortilla

Pollo ahumado, tomate rostizado, chile ancho, chips de maíz, crema agria, aguacate a la parrilla, queso mozzarella ahumado.

· 13.5 ·

Fajitas

Tortillas de trigo, queso provolone y mozzarella, cebolla, pimientos asados, limón, pico de gallo, guacamole, crema agria.

Res · 15.5 · Pollo · 14.9 · Brisket **NEW** · 15.5 ·



Pork Belly Brûlée

 Veggie

 Picante

 Alternativa Vegetariana



Peppercorn Steak*

Lomo fino de res (250gr.), pimienta mix tostada, jus de res, crema, alcaparras capperi, papa chaucha crocante.

BURGERS



ALWAYS FRESH

Never Frozen

SMASHED

Austin Barbecue *

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso emmental doble President, costilla BBQ de cerdo deshuesada, aros de cebolla crocantes, alioli de ajo.



SMASHED BURGERS

Austin Barbecue *

· 17.5 ·

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso emmental doble President, costilla BBQ de cerdo deshuesada, aros de cebolla crocantes, alioli de ajo.

Crispy Bacon MUST TRY

· 15.5 ·

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso americano doble President, tocino ahumado, cebolla crispy, alioli ahumado.

Oklahoma 3.0

· 14.9 ·

Homenaje al gurú de las hamburguesas, George Motz. Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso americano doble President, tocino artesanal, cebolla a la plancha, salsa de la casa.

Throwback

· 15.5 ·

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso americano doble President, cebolla, pickles, doble tocino ahumado, salsa de la casa.

Truffle MUST TRY NEW

· 16.9 ·

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso suizo, mermelada de higos, cebolla crocante, mayonesa trufada.

Peanut Butter MUST TRY NEW

· 16.9 ·

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso edam President, mantequilla de maní, tocino artesanal, mermelada de bacon.

Gochujang MUST TRY NEW

· 15.9 ·

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso americano President, gochujang bacon bites, pepinillos chinos, salsa bang bang, cebolla crispy, cebollín.

The Goat MUST TRY NEW

· 15.9 ·

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), al estilo smash, queso gorgonzola de cabra, mermelada de cebolla y bacon, mayonesa de cebollín y pimienta.

 Veggie

 Picante

 Alternativa Vegetariana

Comunica al personal de servicio si tienes alergias.

The Brave *

Pan artesanal, signature blend (180 gr.),
mermelada de tocino, queso camembert
crocante, cebolla caramelizada, mostaza.

GRILLED



CHAR-GRILLED BURGERS

Pineapple MUST TRY NEW · 15.9 ·

Pan artesanal, signature blend (180 gr.), queso edam President, porchetta braseada, piña, salsa ranch, cebolla.

The Brave * MUST TRY · 15.9 ·

Pan artesanal, signature blend (180 gr.), mermelada de tocino, queso camembert crocante, cebolla caramelizada, mostaza.

Bacon & Bacon · 15.5 ·

Pan artesanal, signature blend (180 gr.), queso americano President, tocino ahumado, lechuga, tomate, cebollas crispy, mayonesa de tocino ahumado.

Jack Daniel's · 15.9 ·

Pan artesanal, signature blend (180 gr.), salsa BBQ Jack Daniel's, tocino ahumado, tomate, queso americano President, cebolla caramelizada, pimientos asados, pickles, rúcula.

La Parisienne · 15.9 ·

Pan artesanal, signature blend (180 gr.), queso camembert, cebolla caramelizada, salsa champiñón en vino malbec, rúcula, mayo-dijon.

American · 14.9 ·

Pan artesanal, signature blend (180 gr.), queso americano President, tomate, lechuga, cebolla, ketchup, mayonesa.

Chicken Deluxe · 13.5 ·

Pan artesanal, pechuga de pollo crispy, lechuga, tomate, pickles, salsa de la casa.

Veggie · 13.5 ·

Pan artesanal, signature blend veggie, rúcula, tomate confitado, provolone ahumado, pickles de portobello, yogurt-dijon.

 Veggie

 Picante

 Alternativa Vegetariana

SALADS

Thai Steak Salad*

Lomo fino de res, mézclum, brotes de soya, limón, alioli de chili garlic, maní, cebollín, ají, pickles, pickles de zanahoria.



SALADS

Salmon Caesar

MUST TRY

Salmón ahumado, crutones, tocino artesanal crocante, alcaparras, parmesano, mézclum de lechugas, alioli Caesar.

· 15.9 ·

Thai Steak* 🌶️

Lomo fino de res, mézclum, brotes de soya, limón, alioli de chili garlic, maní, cebollín, ají, pickles, pickles de zanahoria.

· 14.5 ·

Grilled Shrimp 🌿

Camarones al carbón, rúcula, quinua crocante, tomate cherry, escabeche de cebolla, queso fior di latte, salsa de pimientos morrones asados.

· 13.9 ·

Crispy Chicken

Pollo crocante, tocino ahumado, queso americano, tomate, pickles, mézclum, mayo-dijon.

· 13.9 ·

Grilled Shrimp



🌿 Veggie

🌶️ Picante

🌿 Alternativa Vegetariana

Comunica al personal de servicio si tienes alergias.

KIDS MENUS

Kids Burger*

Pan artesanal, signature blend, queso americano President, tocino ahumado, papas extra crispy.



KIDS MENU

Kids Burger*

Pan artesanal, signature blend, queso americano
President, tocino ahumado, papas extra crispy.

· 10.9 ·

Crispy Chicken Fingers

Pollo crujiente, papas extra crispy.

· 10.5 ·

Mini Picanha Angus

Picanha (150 gr.), papas extra crispy.

· 14.9 ·

Mini Picanha



DESSERTS



Tres Leches de Cacao*

Bizcocho a base de cacao, leche infusionada, crocante de cacao.

ALL TIME CLASSICS

Jack Daniel's Flan

MUST TRY

· 6.5 ·

Flan de whisky Jack Daniel's, salsa de caramelo, láminas de chocolate, palomitas dulces.

Tres Leches de Cacao*

MUST TRY

· 6.5 ·

Bizcocho a base de cacao, leche infusionada, crocante de cacao.

CHEESECAKE SEASON

Basque Cheesecake

· 6.5 ·

Base de queso, tibio y cremoso.

Chocolate Basque Cheesecake

MUST TRY

· 6.5 ·

Base de galleta y cacao, chocolate al 65%, queso crema.

Peanut Basque Cheesecake

· 6.5 ·

Base de galleta y maní, crema de maní, chocolate al 65%, queso crema.

Basque Cheesecake



drink

eat • drink • listen

Una ocasión es aún más especial cuando un ensamble espirituoso está en perfecta armonía.

Y como nuestra pasión es elevar los sentidos a su máxima expresión, los mixólogos de La Birrería han creado una prominente oferta de inspiraciones de autor donde las últimas tendencias de la coctelería y los espíritus más finos, convergen en la dosis perfecta de felicidad para el alma.

Estamos complacidos de formar parte de estas ocasiones especiales.



SOFT DRINKS

Naranja · 4.5 ·

Aloha · 4.5 ·

Frutilla + Naranja

Lemonades

Classic · 3.75 ·

Coco · 4.25 ·

Jengibre · 3.9 ·

Hierbabuena · 3.9 ·

Imperial · 3.75 ·

Mocktails

Fresh Magenta MUST TRY · 5.5 ·

Limón, cordial de arándanos, hierbabuena,
agua con gas.

Lady in Red MUST TRY · 5.5 ·

Toronja, limón, miel, sirope de remolacha,
agua tónica.

Water & Soda

Splendor · 3 ·

• Sin gas • con gas

Gaseosas · 3.5 ·

Fuze tea · 3.5 ·



COFFEE



| | |
|--|----------|
| Espresso | · 2 · |
| Shot concentrado de café. | |
| Capuccino | · 3.5 · |
| Espresso doble con leche cremosa, espuma. | |
| Mocaccino | · 4 · |
| Espresso doble, salsa de chocolate, leche cremosa, espuma. | |
| Macchiato | · 2.5 · |
| Espresso con espuma de leche. | |
| Americano | · 3 · |
| Espresso doble con agua. | |
| Iced Capuccino | · 3.75 · |
| Espresso doble frío con leche, crema chantilly. | |
| Infusion Tea | · 2.5 · |
| Té frutal. | |



Capuccino

SHAKES

| | |
|------------|---------|
| •Vainilla | · 6.5 · |
| •Chocolate | · 6.5 · |
| •Oreo | · 6.5 · |

MASTERPICLES



Spritz

Espumante, naranjilla, sirope de vainilla, Aperol.

- The Oscar** MUST TRY · 12.9 ·
Muy de película, muy de fantasía, muy de La Birrería. Jack Daniel's macerado en palomitas dulces, Vermouth rojo, Campari, perfume de vainilla.
- Raspberry Spritz** · 12.9 ·
Un cóctel fresco y burbujeante. Frambuesas maceradas en rosé, Aperol, cordial de naranja.
- Smoked Bloody Mary** MUST TRY · 12.9 ·
Cuando el estudiante supera al maestro. Belvedere, jugo de tomate, limón, pimiento morrón, salsa inglesa, tabasco, tajín, apio.
- Sangria 2.0** · 12.9 ·
Una variación de la tradicional sangría llevada al MMXXIII, el cual lleva brandy infundado en frambuesas, Cointreau, vino tinto y Coca-Cola.
- Poncha** NEW · 12.9 ·
Aguardiente amarillo, miel, zumo de limón, zumo de naranja, zumo de toronja rosada - imperial, sirope simple.
- Coco-rita** NEW · 12.9 ·
Tequila José Cuervo, Blue Curaçao, sirope de coco, zumo de limón.
- Trópico** NEW · 12.9 ·
Gin Tanqueray, Aperol, sirope de maracuyá, zumo de limón, agua con gas.
- La Viajera** NEW · 12.9 ·
Tequila José Cuervo, sirope de hibisco, zumo de limón sutil, refresco de toronja, sal de lava.
- Mojimango** NEW · 12.9 ·
Flor de Caña 7, mango, miel picante, hierbabuena, zumo de limón, agua con gas.
- Mai-tai** NEW · 12.9 ·
Flor de Caña 4 años dorado, orgeat de pistacho, Cointreau, zumo de limón, leche de almendras.
- Yum mule** NEW · 12.9 ·
Vodka infundado en albahaca, hierba luisa y jengibre, ginger beer, zumo de limón.
- Spritz** NEW · 12.9 ·
Espumante, naranjilla, sirope de vainilla, Aperol.

COCKTAILS



| | |
|-------------------------|----------|
| Aperol Spritz | • 11.9 • |
| Caipirinha | • 11.9 • |
| Carajillo | • 11.9 • |
| Cuba Libre | • 11.9 • |
| Dry Martini | • 11.9 • |
| Espresso Martini | • 11.9 • |
| Manhattan | • 11.9 • |
| Mimosa | • 11.9 • |
| Mojito | • 11.9 • |
| Moscow Mule | • 11.9 • |
| Negroni | • 11.9 • |
| New York Sour | • 11.9 • |
| Old Fashioned | • 11.9 • |
| Pisco Sour | • 11.9 • |
| Tinto de Verano | • 11.9 • |
| Margarita | • 11.9 • |
| Penicillin | • 11.9 • |
| Long Island | • 11.9 • |
| Whisky Sour | • 11.9 • |
| Boulevardier | • 11.9 • |
| Padrino | • 11.9 • |
| Paloma | • 11.9 • |
| Garibaldi | • 11.9 • |
| Screwdriver | • 11.9 • |

Si no encuentras tu cóctel clásico favorito, pídelo al personal.

BEER



Craft Beer



Abysmo Brew
ECUADOR

- 4.8° R Zeus · 6.75 ·
- 7.6° R Afrodita · 6.75 ·



Santana Brew
ECUADOR

- 9.0° R Chulla Chela · 6.75 ·
- 5.5° R Amber Ale · 6.75 ·



Delirium
BELGIUM

- 8.5° R Tremens · 9.9 ·
- 7.0° R Argentum · 9.9 ·
- 8.0° R Roja · 9.9 ·



3 Monjes
ECUADOR

- 9.5° R Monja Loca · 8.9 ·
- 7.7° R Ámbar · 6.75 ·



Bandido Brewing
ECUADOR

- 6.4° R Hop Rey Ipa · 6.75 ·
- 5.2° R Honey Ginger · 6.75 ·

PETRUS

Petrus
BELGIUM

- 8.5° N Nitro Chocolate · 9.9 ·

Imported Beer

- 5.0° Amstel · 6.5 ·
NETHERLANDS
- 5.0° Heineken · 6.5 ·
NETHERLANDS
- 5.0° Stella Artois · 6.5 ·
BELGIUM
- 0.0° Estrella Galicia 0.0 · 4 ·
SPAIN
- 4.5° Corona · 6.5 ·
Mexico
- 4.9° Sapporo · 6.9 ·
JAPAN
- 5.0° Budweiser · 6.5 ·
USA

National Beer

- 4.2° Club · 5.25 ·
- 5.0° Club Temporada · 5.25 ·
- 4.0° Pilsener · 5 ·
- 3.3° Pilsener Light · 5 ·

Liquors



Whisky

Los tragos se sirven en las rocas.

SCOTLAND

| | | | |
|---|--------|------------|------------|
| Macallan (Single Malt) | 15 y/o | SPEYSIDE | 43% • 35 • |
| Glenfiddich (Single Malt) | 18 y/o | SPEYSIDE | 40% • 35 • |
| Glenfiddich (Single Malt) | 15 y/o | SPEYSIDE | 40% • 20 • |
| Glenfiddich (Single Malt) | 12 y/o | SPEYSIDE | 40% • 14 • |
| The Glenlivet (Single Malt) | 15 y/o | DUMBARTON | 40% • 16 • |
| Tamdhu (Single Malt) | 12 y/o | BANFFSHIRE | 43% • 25 • |
| The Singleton (Single Malt) | 15 y/o | BANFFSHIRE | 40% • 16 • |
| Glenmorangie Nectar D'or (Single Malt) | 12 y/o | EDINBURGH | 46% • 22 • |
| Glenmorangie La Santa (Single Malt) | 12 y/o | EDINBURGH | 43% • 20 • |
| Glenmorangie The Original (Single Malt) | 10 y/o | EDINBURGH | 40% • 14 • |
| Aberfeldy (Single Malt) | 12 y/o | SPEYSIDE | 40% • 14 • |
| Chivas Regal (Blended) | 12 y/o | ABERDEEN | 40% • 12 • |
| Johnnie Walker Gold (Blended) | 18 y/o | EDINBURGH | 40% • 15 • |
| Johnnie Walker Black Label (Blended) | 12 y/o | EDINBURGH | 40% • 13 • |
| Johnnie Walker Red Label (Blended) | 3 y/o | EDINBURGH | 40% • 11 • |
| Buchannan's Deluxe (Blended) | 12 y/o | EDINBURGH | 40% • 13 • |
| Old Parr (Blended) | 12 y/o | EDINBURGH | 40% • 13 • |

U.S.A

| | | | |
|---------------------------------|--------|-----------|------------|
| Jack Daniel's - Fire (Blended) | 12 y/o | TENNESSEE | 40% • 14 • |
| Jack Daniel's - No.7 (Blended) | 12 y/o | TENNESSEE | 40% • 14 • |
| Jack Daniel's - Honey (Blended) | 12 y/o | TENNESSEE | 40% • 14 • |

IRELAND

| | | | |
|--------------------------------------|--------|--------|------------|
| Jameson - Triple Distilled (Blended) | 12 y/o | DUBLIN | 40% • 15 • |
|--------------------------------------|--------|--------|------------|

DIGESTIFS



| | |
|--|---------------|
| Gran Duque D Alba | · 45 · |
| Cardenal Mendoza | · 9 · |
| Limoncello Di Capri | · 9 · |
| Limoncello Villa Massa | · 9 · |
| Disarono Amaretto | · 9 · |
| Bailey's | · 9 · |
| Campari | · 9 · |
| Kahlua | · 9 · |
| Jägermeister | · 9 · |
| Oporto | · 9 · |
| Grappa | · 9 · |
| Fernet | · 9 · |
| Sambuca Bianca | · 9 · |
| Sambuca Nera | · 9 · |
| Anís del Mono | · 9 · |
| Vermouth Carpano Bianco | · 8 · |
| Vermouth Carpano Classico Rosso | · 8 · |
| Vermouth Carpano Dry | · 8 · |
| Vermouth Iris Rojo | · 8 · |

Los tragos tienen 50ml. de licor y se sirven en las rocas.

GIN





Combinaciones recomendadas:

E Especias

H Hierbas

C Cítrico

| | | | |
|--|--------------|-------|----------|
| Elephant ^{E H} | GERMANY | 45% | • 18 • |
| Martin Millers ^{E H} | UK & ICELAND | 40% | • 16 • |
| The Botanist ^{E H} | SCOTLAND | 46% | • 18 • |
| Hendrick´s ^{E H} | SCOTLAND | 41.4% | • 16 • |
| Tanqueray Ten ^C | SCOTLAND | 47.3% | • 13 • |
| Tanqueray Flor de Sevilla ^C | SCOTLAND | 41.3% | • 13 • |
| Tanqueray ^C | SCOTLAND | 47.3% | • 11 • |
| Opihr ^{E H} | ENGLAND | 42.5% | • 15 • |
| Bombay Bramble ^C | ENGLAND | 37.5% | • 14.5 • |
| Bombay Star ^C | ENGLAND | 47.5% | • 14.5 • |
| Bombay Sapphire ^C | ENGLAND | 40% | • 11 • |
| Beefeater ^C | ENGLAND | 40% | • 11 • |
| Citadelle ^C | FRANCE | 44% | • 13 • |
| Puerto de Indias Black ^C | SPAIN | 40% | • 12 • |
| Puerto de Indias Pink ^C | SPAIN | 37.5% | • 12 • |
| Crespo Luna Rosa ^C | ECUADOR | 35% | • 11 • |
| Crespo ^C | ECUADOR | 45% | • 11 • |
| Cruz Loma ^E | ECUADOR | 40% | • 11 • |

Ron

Los tragos tienen 50ml. de licor.

| | | |
|----------------------------|-----------|--------------|
| Zacapa 23 | GUATEMALA | 40% · 20 · |
| Zacapa Ambar (12 y/o) | GUATEMALA | 40% · 14 · |
| Flor de Caña (12 y/o) | NICARAGUA | 35% · 15.5 · |
| Flor de Caña (7 y/o) | NICARAGUA | 35% · 12.5 · |
| Flor de Caña (4 y/o) | NICARAGUA | 35% · 11 · |
| Diplomático (Gran Reserva) | VENEZUELA | 40% · 14 · |
| Diplomático (Mantuano) | VENEZUELA | 40% · 13 · |
| Santa Teresa | VENEZUELA | 40% · 18 · |

Vodka

Los tragos tienen 50ml. de licor.

| | | |
|---------------|--------|------------|
| Belvedere | POLAND | 40% · 15 · |
| Titos | USA | 40% · 15 · |
| Stolichnaya | RUSIA | 40% · 11 · |
| Grey Goose | FRANCE | 40% · 13 · |
| Absolut Vodka | SWEDEN | 40% · 12 · |

Tequila

Los tragos contienen 50ml. de licor.

| | | | |
|-------------------------------------|---------------|-----|----------|
| Don Julio 1942 | JALISCO | 38% | · 40 · |
| Don Julio - Reposado | JALISCO | 38% | · 19 · |
| Don Julio - Silver | JALISCO | 38% | · 19 · |
| José Cuervo - Reserva de La Familia | JALISCO | 40% | · 35 · |
| José Cuervo - Silver | JALISCO | 38% | · 11.5 · |
| José Cuervo - Reposado | JALISCO | 40% | · 11.5 · |
| Corralejo - Añejo | GUANAJUATO | 38% | · 20.5 · |
| Corralejo - Reposado | GUANAJUATO | 38% | · 16.5 · |
| Corralejo - Silver | GUANAJUATO | 38% | · 14.5 · |
| Mezcal - Ojo de Tigre | OAXACA-PUEBLA | 37% | · 14 · |

Aguardiente

Los tragos tienen 50ml. de licor.

| | | | |
|-----------------|--|--|-------|
| Antioqueño Azul | | | · 7 · |
|-----------------|--|--|-------|

