



Tauras

STEAKHOUSE

DRINKS - FOOD - SHOWS



ACERCA DEL BRISKET

Entra en un mundo de sabores y aromas cautivadores mientras descubres el origen del **Brisket** en nuestra cocina. En **Tauras**, hemos perfeccionado el arte del ahumado durante años para ofrecerte una experiencia culinaria inigualable.

Nuestra especialidad, **el Brisket**, es un deleite para los sentidos. Cada corte de carne pasa por un riguroso proceso de ahumado de 14 horas, utilizando meticulosamente maderas seleccionadas que realzan su sabor y textura. El resultado es una pieza de carne jugosa y suave, que se deshace con cada tenedor. Te invitamos a saborear la esencia ahumada que se ha impregnado en cada fibra, transportándote a las tradiciones culinarias más auténticas.

En **Tauras**, nos enorgullece brindarte una experiencia única y exquisita, donde **el Brisket Ahumado** se convierte en una verdadera obra maestra gastronómica. Permítenos cautivarte con cada bocado, mientras te deleitas con esta armonía de sabores.

LO NUEVO DEL CHEF

SWIFT BLACK ANGUS

Son cortes de res certificados, alimentados y criados bajo los **más altos estándares de calidad**, brindando así una experiencia incomparable a cuanto a suavidad, jugosidad y sabor...

BRISKET 225grs \$90.000 450grs \$165.000

Brisket de tierno y jugoso corte Swift Black Angus Certificado, ahumado y especiado por 12 horas en nuestro horno especial, acompañado de papas sour

Brisket of tender and juicy Swift Black Angus Certified, smoked and spiced for 12 hours in our special oven, served with sour potatoes

PICANHA SWIFT ANGUS CERTIFICADO 300grs \$ 190.000

Tierno y jugoso corte de Picanha Swift Angus Certificado, ahumado y especiado en nuestro horno especial, terminado en la parrilla, acompañado de espárragos o pure de espinaca

Tender and juicy cut of Certified Swift Angus Picanha Swift, smoked and spiced in our special oven, finished on the grill, served with asparagus or spinach puree

ENTRAÑA SWIFT ANGUS CERTIFICADO 300grs \$ 210.000

Tierno y Jugoso corte de Entraña Swift Angus Certificado, ahumado y especiado en nuestro horno especial, terminado a la parrilla, acompañado de espárragos o pure de espinaca

Tender and juicy cut of Certified Swift Angus Swift Beef, smoked and spiced in our special oven, finished on the grill, served with asparagus or spinach puree

NEW YORK SWIFT ANGUS CERTIFICADO 300grs \$ 210.000

Tierno y Jugoso corte de New York Steak Swift Angus Certificado, ahumado y especiado en nuestro horno especial, terminado a la parrilla, acompañado de espárragos o pure de espinaca

Tender and juicy New York Steak Swift Angus Certified, smoked and spiced in our special oven, finished on the grill, served with asparagus or spinach puree

RIB-EYE SWIFT ANGUS CERTIFICADO 300grs \$ 180.000

Tierno y Jugoso corte de Rib-Eye Swift Angus Certificado, ahumado y especiado en nuestro horno especial, terminado a la parrilla, acompañado de espárragos o pure de espinaca

Tender and juicy cut of Certified Angus Rib-Eye Swift Angus, smoked and spiced in our special oven, finished on the grill, served with asparagus or pinach pureez



VIVE NUESTRA
Experiencia



CÓCTELES DE AUTOR

MY DARLING

\$45.000

Tanqueray Dry, limón, syrup de uva, toronja y flor de sauco
Tanqueray Dry, lemon, grape syrup, grapefruit and elderflower

TAURAS

\$47.000

Tequila Olmeca, Licor 43, Zumo de piña, syrup de maracuya y zumo de limón. Perfumado en mesa

Olmeca Tequila, Licor 43, pineapple juice, passion fruit syrup and lemon juice. Perfumed on table

MOULIN ROUGE

\$48.000

Jack Daniel's, syrup de frutos rojos, zumo de limón, prosecco y vino tinto

Jack Daniel's, red fruit syrup, lemon juice, prosecco and red wine

FAIRY

\$45.000

Mezcal, triple sec, zumo de maracuyá, miel de agave, mermelada de maracuyá y cogollos de hierbabuena

Mezcal, triple sec, passion fruit juice, agave honey, passion fruit marmalade and mint leaves

PRETTY WOMAN

\$44.000

Ginebra y ralladura de limón. Terminado en mesa con syrup de uva

Gin and lemon zest. Finished on table with grape syrup

CRAZY HORSE

\$47.000

Whisky, miel de rocotto, zumo de limón, tomillo y rodajas de manzana deshidratada (Experiencia ahumado)

Whisky, rocotto honey, lemon juice, thyme and dehydrated apple slices (Smoked Experience)

VOLTAIRE

\$47.000

Vodka, lulo, crema de coco y cardamomo. Experiencia en mesa

Vodka, lulo, coconut cream and cardamom. Table experience

NOCHE DE ENCANTO

\$48.000

Jack Daniel's, syrup de jengibre, zumo de limón, espuma de marshmellow y un marshmellow flameado

Jack Daniel's, ginger syrup, lemon juice, marshmellow foam and a flamed marshmellow.

PONCHES

PONCHE DE PALOMA

\$ 300.000

Jarra de Clásico "Paloma" para compartir con tequila (Botella Olmeca)

Jar of Classic "Paloma" to share with tequila (Olmeca Bottle)

PONCHE MOSCOW MULE

\$ 330.000

Jarra de clásico "Moscow Mule" para compartir con Vodka (Botella Smirnoff)

Jar of classic "moscow mule" to share with Vodka (Smirnoff Bottle)



MOULIN ROUGE

FAIRY

NOCHE DE ENCANTO

CÓCTELES CLÁSICOS

MANHATTAN

Jack Daniel's y Vermut Rojo
Jack Daniel's and Red Vermouth

\$40.000

NEGRONI

Ginebra, campari y vermut rojo
Gin, campari and red vermouth

\$43.000

OLD FASHIONED

Jack Daniel's, gotas amargas y azúcar
Jack Daniel's, bitter drops and sugar

\$43.000

WHISKY SOUR

Jack Daniel's, limón, azúcar y clara de huevo
Jack Daniel's, lemon, sugar and egg white

\$41.000

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso y sirope simple
Vodka, espresso and simple syrup

\$40.000

CARAJILLO

Espresso y Licor 43
Espresso and 43 Licour

\$42.000

PALOMA

Tequila, zumo de limón, tónica de toronja y sal de chiles
Tequila, lime juice, grapefruit tonic and chilli salt

\$43.000

PALOMA MEZCAL

Mezcal, zumo de limón y toronja sparkling
Mezcal, lemon juice and grapefruit sparkling

\$43.000

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante cava y soda
Aperol, Sparkling Cava wine and soda

\$40.000

MOSCOW MULE

Vodka, limón y ginger beer
Vodka, lemon and ginger beer and mint

\$42.000

MOCKTAILS (Cócteles sin alcohol)

WATERMELON

1 lata de redbull, zumo de sandía, zumo de limón, almíbar simple y albahaca
1 can of redbull, watermelon juice, lemon juice, simple syrup and basil

\$26.000

PASION FRUIT GINGER

Almibar de maracuyá, ginger beer y hoja de albahaca
Passion fruit, ginger beer and basil leaf syrup

\$21.000



PREGUNTA POR TU CLASICO FAVORITO

GIN TONIC (A tu estilo en 3 pasos)

PASO #1 SELECCIONA TU GIN DE PREFERENCIA

PASO #2 SELECCIONA LOS BOTÁNICOS: FRUTOS ROJOS O CÍTRICOS

PASO #3 TÓNICA MIL976 OCEAN

BEEFEATER	\$ 47.000
BEEFEATER 24	\$ 61.000
BOMBAY BRAMBLE	\$ 45.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 43.000
BULLDOG	\$ 48.000
HENDRICK'S	\$ 60.000
MONKEY 47	\$ 70.000
TANQUERAY LONDON DRY	\$ 48.000
TANQUERAY RANGPUR	\$ 46.000
TANQUERAY TEN	\$ 61.000
MOM	\$ 65.000
THE LONDON N°1	\$ 60.000
SELVA	\$ 46.000



SANGRIAS (Jarras)

SANGRÍA A ELEGIR

LAMBRUSCO ROSE, TINTO O BLANCO

Fermentada con Ron Bacardí, tónica de rosas, fresa picada, slices de manzana roja y cerezas

LAMBRUSCO ROSE, RED OR WHITE

Fermented with Bacardi rum, rose tonic, chopped strawberry, slices of red apple and cherries

\$180.000

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO

\$49.000

120grs de Salmón Ahumado con láminas de aguacate, acompañado de pan tostado

200grs of smoked salmon with avocado slices, served with toasted bread

ALITAS x5 \$28.000 x10 \$49.000

Piezas de alitas ahumadas, bañadas en salsa BBQ finalizadas con cebollín, acompañadas de papa sour

Pieces of smoked wings, bathed in BBQ sauce and finished with chives, served with sour potato

ALAS CROCANTES x5 \$28.000 x10 \$49.000

Piezas de pollo ahumadas crocantes con salsa picante, acompañadas de papa sour

Crispy smoked chicken pieces with spicy sauce, served with sour potato

EMPANADAS x2 \$16.000

Empanadas de brisket y queso americano

Brisket and american cheese empanadas

EMPANADAS x4 \$30.000

Empanadas de brisket, pollo, costilla y queso americano

Brisket, chicken, rib and American cheese empanadas

PATACONES x4 \$29.000 x8 \$54.000

Canastas de plátano rellenas de brisket ó pulled pork ó pollo y pico de gallo

Plantain baskets stuffed with brisket or pulled pork or chicken and pico de gallo

CHORIZO AHUMADO x2 \$28.000 x4 \$54.000

Chorizo argentino tipo americano, ahumado y acompañado de papas en casco y chimichurri

Smoked Argentinean chorizo, smoked and served with helmet potatoes

PORK BELLY DE CHICHARRON \$35.000

Trozos de chicharrón ahumado sobre una cama de guacamole, cebolla roja en pluma

Chunks of smoked chicharron on a bed of guacamole, feathered red onion

TACOS X3 \$32.000

Tortillas de maíz rellenas de pollo o brisket o pulled pork, con guacamole, sour cream y pico de gallo

Corn tortillas filled with chicken or brisket or pulled pork, with guacamole, sour cream and pico de gallo.

TAQUIZA TAURAS \$82.000

Banquete de 9 tacos de pollo o brisket o pulled pork, con guacamole, sour cream y pico de gallo

Banquet of 9 chicken or brisket or pulled pork tacos, with guacamole, sour cream and pico de gallo



ALITAS



EMPANADAS



PATACONES

PLATOS FUERTES (Smoked/Ahumado)

COSTILLA DE CERDO

\$ 78.000

Rack de costilla de 300grs, ahumada durante 6 horas y bañadas en salsa BBQ acompañada con papa sour

Rack of 300grs ribs, smoked for 6 hours and bathed in BBQ sauce, served with sour potato

PORK BELLY (300grs)

\$ 68.000

Trozos de chicharrón ahumado y crocantes bañados en salsa BBQ finalizado con un mix de lechuga

Chunks of smoked and crispy pork rinds bathed in BBQ sauce finished with a lettuce mix

POLLO FUMADO (1/2)

\$ 65.000

Pollo bañado en salsa BBQ ahumado y acompañado con papa sour

Chicken covered in smoked BBQ sauce and served with sour potato

ASADO DE TIRA (300grs)

\$ 78.000

Asado de Tira de res ahumada por 8 horas, bañada en salsa demiglace y acompañado con papa sour

Beef strip roast smoked for 8 hours, bathed in demiglace sauce and served with sour potato

SOLOMITO (250grs)

\$ 68.000

Medallones de solomito sellados a la parrilla, acompañados de papa sour

Grilled sirloin steak medallions, served with sour potato

FILETE DE SALMÓN (250grs)

\$ 68.000

Filete de salmón sellado a la parrilla, acompañado de vegetales calientes y puré de papa

Grilled seared salmon fillet, served with hot vegetables and mashed potatoes

PECHUGA DE POLLO (250grs)

\$ 62.000

Pechuga de pollo sellada a la parrilla, acompañada de papa sour

Grilled seared chicken breast, served with sour potato

COSTILLA TAURAS

\$ 78.000

Costilla de cerdo ahumada por 10 horas acompañada de papa sour

Pork ribs smoked for 10 hours served with sour potato

CHURRASCO (250grs)

\$ 78.000

Corte de carne de res ,terminado a la parrilla acompañado de papa sour

Beef cut, finished grilled and served with sour potato

PICADA TAURAS

\$ 210.000

Brisket 150 grs de tierno y jugoso corte Swift Black Angus Certificado, 300 grs de costilla de cerdo, 200 gr de pechuga ahumada, 2 chorizos ahumados tipo americanos, 4 alitas crocantes y papas americanas

Brisket 150 grams of tender and juicy Swift Black Angus Certified, 300 grams of pork ribs, 200 grams of smoked breast, 2 American smoked sausages, 5 crispy wings, and American potatoes



COSTILLAS DE CERDO



POLLO FUMADO



FILETE DE SALMÓN



PICADA TAURAS

SANDWICHES & BURGERS (Smoked/Ahumado)

CHEESE BURGER

\$ 46.000

180grs de carne Angus certificada con una capa de queso americano fundido, tocineta, rugula, tomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa

180grs of certified Angus beef with a layer of melted American cheese, bacon, rugula tomato and onion, accompanied by French fries.

BURGER EN MERMELADA DE CEBOLLA

\$ 46.000

180grs de carne Angus certificada, capa de queso americano fundido, pepinillo, y mermelada de cebolla, acompañada de papas a la francesa o casco

180grs of Angus beef certified with a layer of melted American cheese, pickle, and onion marmalade, served with French fries or casco potatoes

BURGER BACON-CHAMPIÑONES

\$ 46.000

180grs de carne Angus Certificada bañada en salsa bacon y champiñones con queso mozzarella fundido, acompañada de papas a la francesa o casco

180grs of Certified Angus beef covered in bacon and mushroom sauce with melted mozzarella cheese, served with french fries or casco potatoes

RIB BURGER

\$ 48.000

250grs de costilla de cerdo ahumada, capa de queso americano fundido, lechuga, tomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa o cascos

250grs of smoked pork ribs, layer of melted American cheese, lettuce, tomato and onion, served with french fries or casco potatoes

BURGER GAUCHA

\$ 48.000

180grs de carne Angus certificada, chorizo aderezado, queso mozzarella, y rugula, acompañada de papas a la francesa o cascos

180grs of certified Angus beef, seasoned sausage, mozzarella cheese, rugula, served with french fries or casco potatoes

SANDWICH DE POLLO AHUMADO

\$ 40.000

200grs de pechuga de pollo ahumada, marinada en salsa de pimentón, lechuga. Acompañado de papas a la francesa o casco

200grs of smoked chicken breast, marinated in paprika sauce, lettuce. Served with french fries or casco potatoes

SANDWICH DE BRISKET

\$ 46.000

150grs de Brisket de tierno y jugoso corte Swift Black Angus Certificado, queso fundido con pepinillos, acompañado de papas a la francesa o en casco

150grs of Brisket of tender and juicy Swift Certified Black Angus cut, melted cheese with pickles, served with french fries or casco potatoes

SANDWICH DE PULLED PORK

\$ 44.000

200 grs de Pulled Pork con ensalada cole slaw, aderesada en mayonesa de uvas pasas, acompañado de papas a la francesa o casco

200 grs of Pulled Pork with cole slaw, dressed with raisin mayonnaise, served with french fries or casco potatoes



BURGER BACON CHAMPIÑONES



SANDWICH DE BRISKET

ADICIONES

PICO DE GALLO

\$ 8.000

Cebolla, tomate, cilantro, limón, sal y pimienta
Onion, tomato, cilantro, lime, salt and pepper

GUACAMOLE

\$ 8.000

Pure de aguacate, cebolla, cilantro, limón, sal y pimienta
Pureed avocado, onion, cilantro, lime, salt and pepper

PAPAS FRANCESAS

\$ 12.000

Papas a la francesa
French fries

PAPAS CASCO

\$ 12.000

Papas fritas picadas tipo casco
Fried casco potatoes

MAC AND CHEESE

\$ 15.000

Macarrones cocidos con salsa de queso americano y panco tostado
Macaroni cooked with American cheese sauce and toasted breadcoat

FRIJOLES CHILE

\$ 15.000

Frijoles con brisket y tocineta ahumada
Beans with brisket and smoked bacon

CEBOLLA

\$ 8.000

ACEVICHADA

Julianas de cebolla con cilantro y limón
Onion julienne with cilantro and lemon

ELOTE

\$ 17.000

Maíz tierno y cremoso finalizado en tajín y cilantro
Tender and creamy corn finished in tajin and cilantro



POSTRES

CHEESE CAKE

\$ 24.000

Torta de queso con salsa de frutos del bosque

Cheese cake with berries sauce

PECAN PIE

\$ 24.000

Masa crujiente, relleno cremoso de pecanas caramelizadas

Crunchy dough, creamy filling of caramelized pecans

COPA DE HELADO

\$ 22.000

Elige tu sabor de helado favorito

Choose your favorite ice cream flavor

TORTA DE CHOCOLATE

\$ 24.000

Clásico bizcocho de chocolate

Classic chocolate cake



CHEESE CAKE

MENÚ INFANTIL

EL MENU INFANTIL APLICA SOLO PARA MENORES DE 12 AÑOS

MINI HAMBURGUESA DE CARNE

\$ 34.000

Mini hamburguesa de carne acompañada de papas a la francesa

Mini beef hamburger accompanied by french fries

CHICKEN TENDERS

\$ 34.000

Tiras de pollo acompañados de papas a la francesa

Mini chicken hamburger served with french fries

NUGGETS DE POLLO

\$ 34.000

Trozos de pollo acompañados de papas a la francesa

Mini chicken hamburger served with french fries



CHICKEN TENDERS

BAR DESTILADOS

WHISKY, WHISKEY AND BOURBON	BOTELLA	MEDIA	SHOT
JACK DANIEL'S N° 7	\$ 332.000	\$ 180.000	\$ 33.000
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$ 450.000		\$ 45.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 340.000		\$ 34.000
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$ 670.000		\$ 69.000
JACK DANIEL'S FIRE	\$ 350.000		\$ 35.000
JACK DANIEL'S APPLE	\$ 390.000		\$ 39.000
BULLEIT BOURBON	\$ 400.000		\$ 40.000
BULLEIT RYE	\$ 410.000		\$ 41.000
WOODFORD RESERVE	\$ 570.000		\$ 57.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$ 390.000	\$ 240.000	\$ 39.000
BUCHANAN'S 12	\$ 410.000	\$ 250.000	\$ 41.000
BUCHANAN'S MASTER	\$ 480.000		\$ 48.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$ 530.000		\$ 53.000
BUCHANAN'S 18	\$ 820.000		\$ 82.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12	\$ 440.000		\$ 44.000
JOHNNIE WALKER 18 GOLD	\$ 700.000		\$ 70.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 2.600.000		
ROYAL SALUTE 21	\$ 2.300.000		
CHIVAS 18 AÑOS	\$ 890.000		\$ 89.000
CHIVAS 13 EXTRA	\$ 410.000		\$ 41.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 390.000		\$ 39.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$ 550.000		\$ 55.000
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$ 700.000		\$ 70.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$ 950.000		\$ 95.000
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$ 490.000		\$ 49.000
THE GLENLIVET 15 AÑOS	\$ 600.000		\$ 60.000
THE GLENLIVET 18 AÑOS	\$ 750.000		\$ 75.000
HIGHLAND PARK 12	\$ 780.000		\$ 78.000
MACALLAN 12	\$ 1.100.000		\$ 110.000
MACALLAN 15	\$ 2.500.000		\$ 250.000
SINGLETON 12	\$ 450.000		\$ 45.000



BAR DESTILADOS

VODKA

SMIRNOFF
GREY GOOSE
TITO'S
ABSOLUT



BOTELLA

\$ 250.000
\$ 490.000
\$ 440.000
\$ 250.000

MEDIA

SHOT

\$ 49.000
\$ 49.000
\$ 25.000

GINEBRA

BEEFEATER DRY
BEEFEATER 24
BOMBAY BRAMBLE
BOMBAY SAPPHIRE
BULLDOG
HENDRICK'S
MONKEY 47
TANQUERAY LONDON DRY
TANQUERAY RANGPUR
TANQUERAY TEN
MOM
THE LONDON N° 1
SELVA



BOTELLA

\$ 410.000
\$ 550.000
\$ 390.000
\$ 370.000
\$ 420.000
\$ 540.000
\$ 610.000
\$ 420.000
\$ 400.000
\$ 550.000
\$ 590.000
\$ 550.000
\$ 400.000

MEDIA

SHOT

\$ 41.000
\$ 55.000
\$ 39.000
\$ 37.000
\$ 42.000
\$ 54.000
\$ 42.000
\$ 40.000
\$ 55.000
\$ 59.000
\$ 55.000
\$ 40.000

TEQUILA

ALTOS PLATA
ALTOS REPOSADO
PATRÓN SILVER
PATRÓN REPOSADO
PATRÓN AÑEJO
DON JULIO 1942
DON JULIO BLANCO
DON JULIO REPOSADO
DON JULIO AÑEJO
DON JULIO 70
DOBEL DIAMANTE
1800 CRISTALINO
1800 AÑEJO
1800 REPOSADO



BOTELLA

\$ 420.000
\$ 440.000
\$ 450.000
\$ 490.000
\$ 550.000
\$ 2.300.000
\$ 550.000
\$ 590.000
\$ 690.000
\$ 900.000
\$ 810.000
\$ 770.000
\$ 600.000
\$ 520.000

MEDIA

SHOT

\$ 42.000
\$ 44.000
\$ 45.000
\$ 49.000
\$ 55.000
\$ 55.000
\$ 55.000
\$ 59.000
\$ 69.000
\$ 99.000
\$ 81.000
\$ 77.000
\$ 60.000
\$ 52.000

BAR DESTILADOS

MEZCALES

400 CONEJOS

UNIÓN

7 MISTERIOS - LOS NAHUALES

MONTELOBOS

RONES

MEDELLÍN 8 AÑOS

MEDELLÍN 12 AÑOS

ZACAPA AMBAR

ZACAPA 23

LA HECHICERA

RON CALDAS 8

RON CALDAS 15

SANTA TERESA 1976

FLOR DE CAÑAS 12

DIPLOMÁTICO RESERVA PLANAS

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL

ANTIOQUEÑO ROJO

COÑAC

HENNESSY

REMY MARTIN VSOP

BOTELLA

\$ 510.000

\$ 470.000

\$ 570.000

\$ 550.000

MEDIA

SHOT

\$ 51.000

\$ 47.000

\$ 57.000

\$ 55.000

BOTELLA

\$ 220.000

\$ 280.000

\$ 350.000

\$ 710.000

\$ 550.000

\$ 270.000

\$ 490.000

\$ 680.000

\$ 350.000

\$ 480.000

MEDIA

\$ 140.000

SHOT

\$ 22.000

\$ 28.000

\$ 35.000

\$ 71.000

\$ 55.000

\$ 27.000

\$ 49.000

\$ 68.000

\$ 35.000

\$ 48.000

BOTELLA

\$ 180.000

\$ 180.000

MEDIA

\$ 110.000

\$ 110.000

SHOT

\$ 19.000

\$ 19.000

BOTELLA

\$ 650.000

\$ 800.000

MEDIA

SHOT

\$ 65.000

\$ 80.000



CERVEZAS

CORONA	\$ 23.000
STELLA ARTOIS	\$ 23.000
CLUB COLOMBIA	\$ 17.900
HEINEKEN	\$ 25.000
DUVEL	\$ 29.000
LIEFMANS	\$ 29.000
MAREDSOUS	\$ 35.000
3 CORDILLERAS	\$ 19.000
PAULANER WEISSBIER 500ml	\$ 35.000
PAULANER DUNKEL	\$ 35.000
ESTRELLA GALICIA	\$ 23.000
ESTRELLA GALICIA 0.0	\$ 23.000



SODAS SABORIZADAS

MARACUYÁ	\$18.000
LYCHES ROSADA	\$18.000
JENGIBRE Y LIMONARIA	\$18.000
FRUTOS ROJOS	\$18.000

OTRAS BEBIDAS

PANNA	Breitaña	\$ 19.000
SAN PELLEGRINO		\$ 19.000
SODA BRETAÑA		\$ 10.000
SPRITE		\$ 10.000
COCA COLA ZERO		\$ 10.000
COCA COLA	HATSU	\$ 10.000
AGUA HATSU		\$ 9.000
AGUA HATSU CON GAS		\$ 9.000
GINGER ALE		\$ 10.000
TÓNICA MIL976 OCEAN		\$ 12.000
TÓNICA MIL976 SIN CALORÍAS		\$ 12.000
TÓNICA MEDITERRÁNEA		\$ 12.000
REDBULL ENERGY & SUGAR FREE		\$ 20.000



CAFÉ TAURAS

EXPRESSO	\$ 7.000
EXPRESSO DOBLE	\$ 8.900
AMERICANO	\$ 9.000
MACCIATTO	\$ 9.500
LATTE	\$ 8.500
CAPPUCCINO	\$ 9.500
INFUSIONES	\$ 7.900





WWW.TAURASRESTAURANTE.COM

   [taurasrestaurante](#)

 313 539 8147