

LÍNEA VEGGIE

	PRECIO
GYOSAS VEGGIE 2u <i>empanaditas de vegetales, hongos, queso gruyere y cous cous, bañadas con salsa ponzu</i>	GS 25,000
POKE THAI VEGGIE <i>ensalada de arroz avinagrado, palta con leche de tigre, sésamo mixto tostado, coronado con crocante de tempura, verdeo en aros</i>	GS 49,000
CAMEMBERT ROLL 4u <i>relleno de tomates secos, espinaca, palta y cebolla morada caramelizada, semi cubierto con queso camembert flameado, chip de batata y salsa de mango</i>	GS 32,000
FRESH FUSION ROLL 4u 🍴 <i>relleno de queso camembert y guacamole de palta, envuelto en arroz y laminas de zanahoria con criolla de rocoto, bañado con salsa de apio</i>	GS 29,500
MAKI VEGETARIANO <i>de finos cortes de zanahoria, pepino, palta y palmito</i>	GS 29,000



LÍNEA VEGAN

ARROLLADOS PRIMAVERA VEGAN 2u <i>relleno de vegetales, envuelto en masa crocante, acompañado de salsa agridulce</i>	GS 35,000
POKE FURAI VEGAN <i>ensalada de arroz avinagrado, palta, salsa teriyaki, verdeo y crocante de batata</i>	GS 49,000
WOK DE VEGETALES Y ARROZ <i>en salsa de soja</i>	GS 59,000
ENSALADA VEGAN <i>espinaca y portobellos salteados, cubos de palta, porotos negros, tomates cherry, cubos de mangos, con top de verdeo, cilantro, croutons de focaccia, mix de cereales, acompañado de vinagreta de sriracha</i>	GS 49,000
SWEET TREEE ROLL 4u 🍴 <i>relleno de vegetales salteados y palta, coronado con ceviche de palta y mango con lluvia maíz cancha frito</i>	GS 40,500
NIGUIRI PALTA THAI 3u 🍴 <i>finos cortes de palta aderezados con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flambeados, sobre bocado de arroz con salsa agripicante y pequeños aros de verdeo y escamas de sal con Merken</i>	GS 21,000



DUPLAS

PRECIO

ARROLLADOS PRIMAVERA 2u <i>rellenos de carne y cebollín envuelto en masa crocante, acompañado de salsa agri dulce</i>	GS 35,000
LANGOSTINOS CRUJIENTES 2u <i>langostinos macerados, cubiertos de panko, acompañados de mayonesa alimonada y ralladura de lima</i>	GS 43,000
LANGOSTINOS CROCANTES 2u <i>envueltos en hilos de batata, fritos y salsa de tomate picante y negui</i>	GS 43,000
GYOSAS DE CERDO 2u <i>empanaditas rellenas de cerdo y akusay bañadas con salsa ponzu</i>	GS 25,000

ENTRADAS

CAUSITAS DE MAR ADENTRO 🍴 <i>pulpo glaseado sobre puré de papa al ají amarillo con base de salsa leche de tigre ralladura de lima, cilantro y crema de palta</i>	GS 72,000
CEVICHE FUSIÓN 🍴 <i>cubos de pescados y mariscos, marinados en leche de tigre, con finos cortes de cebolla morada, lluvia de maíz cancha y decorado con brotes de rabanito</i>	GS 85,000
MARISCOS AL FUEGO 🍴 <i>cayos de vieiras, langostinos, calamar y papines andinos con manteca agripicante, acompañados de brunoise de mariscos y lima fresca</i>	GS 72,000
TIRADITO LANGOSTIN & BICAL 🍴 <i>finos cortes de salmón y langostinos en tempura, aderezados con jugo de lima y sal marina, bañados con salsa de maracuyá cremosa, top de apio en tempura, algas en tempura y ensalada de cebolla morada y cilantro</i>	GS 70,000
TIRADITO ACEVICHADO CROCANTE 🍴 <i>finos cortes de salmón marinados y rebozados con ceviche de palta y mango, coronado con maíz cancha y ensalada de cebolla morada y cilantro</i>	GS 75,000

COMPLEMENTOS

GOHAN <i>arroz blanco al estilo japonés con sésamo tostado</i>	GS 15,000
SOPA MISOSHIRU <i>a base de pasta miso, con cubos de queso tofu y negui</i>	GS 22,000
YAKIMESHI <i>salteado de arroz, vegetales, omelette con salsa de soja y aceite de sésamo</i>	GS 28,000

ENSALADAS

CAESAR	GS 65,000
<i>pollo grillado sobre mix de verdes, con escamas de queso parmesano, tostadas de focaccia y acompañado de aderezo caesar</i>	
CAESAR CLUB	GS 85,000
<i>langostinos grillados y pulpo grillado con salsa de soja, sobre mix de verdes, tomates confitados, escamas de queso parmesano, tostadas de focaccia, acompañado con aderezo caesar, decorado con brotes de alfalfa y rabanito</i>	
POKE SALMÓN THAI	GS 62,000
<i>a base de salmón flambeado con salsa tailandesa, palta con leche de tigre, arroz avinagrado, decorado con sésamo, crocante de tempura y verdeo</i>	
POKE LANGOSTINO FURAI	GS 59,000
<i>a base de langostinos apanados, palta y arroz avinagrado, decorado con crocante de batata y verdeo, bañado con salsa teriyaki</i>	
POKE SALMÓN CITRIX	GS 59,000
<i>a base de salmón en cubos, guacamole, apio en tempura, coronado con ensalada de porotos negros, cilantro y maíz cancha</i>	

PRINCIPALES

	PRECIO
SALMÓN TERIYAKI	GS 135,000
<i>dos cortes de salmón con piel glaseado con salsa teriyaki, acompañado de vegetales salteados y gohan</i>	
SALMÓN & PANCHÉ	GS 110,000
<i>dos cortes de salmón con piel grillados, acompañado de vegetales salteados y decorado con limón en gajos</i>	
TOMAHAWK 🍷	GS 179,000
<i>corte tomahawk de 700 grs., acompañado de mandioca frita y salsa de pico de gallo</i>	
CARRÉ DE CERDO	GS 59,000
<i>dos chuletas de cerdo sobre un colchón de puré de batata al caramelo, bañado en reducción de frutos rojos</i>	
TAGLIATELLE	GS 44,000
<i>fideos cinta salseados con crema suave de hongos portobello y shitakes, decorado con cubos de panceta crocante</i>	
SPAGUETTIS	GS 59,000
<i>fideos espaguetis acompañado con vegetales salteados, langostinos y vieras grilladas, bañados con salsa de tomates naturales</i>	
STROGONOFF	GS 49,000
<i>tiras de pollo grilladas con cebollas salteadas, hongos portobello, crema de leche y pimentón dulce, acompañadas de arroz saborizado</i>	
BALOTINE	GS 55,000
<i>suprema de pollo rellena de espinacas salteadas y tomates confitados, sobre un colchón de arroz a la crema con queso parmesano y bañado en salsa de cítricos</i>	

BEEFEATER <i>bife de chorizo acompañado con cuñas de papa maceradas, brócoli y salsa pico de gallo</i>	GS 120,000
WOK DE VEGETALES Y ARROZ CON POLLO CON POLLO Y LOMO <i>con salsa de ostras y soja</i>	GS 69,000
WOK DE VEGETALES Y ARROZ CON LOMO CON LANGOSTINOS <i>con salsa de ostras y soja</i>	GS 79,000
WOK AMOR Y ODIO <i>salteado a base de bondiola de cerdo, con vegetales y salsa Hoisin, acompañado de brotes de soja, sobre arroz saborizado y decorado con brotes de rabanito y sesamo mixto tostado</i>	GS 75,000
WOK DE LOMITO CON FIDEOS ORIENTALES <i>salteado con vegetales, fideos y salsa de soja saborizada con jengibre</i>	GS 90,000
YAKITORI <i>pinchos de pollo, morrón amarillo y cebolla morada, grillados y laqueados con salsa teriyaki, acompañados con un tian de vegetales (tomate, zuchini, calabaza, berenjena, romero, tomillo, pimienta)</i>	GS 79,000
BROCHETTE ANTICUCHERA DE POLLO <i>tres pinchos de pollo glaseados con salsa anticuchera, sobre salteado de arroz, vegetales, hilos de tamago, bañado con salsa de sésamo</i>	GS 65,000
CAZUELA DE PESCADO BLANCO <i> cubos de pescado blanco sobre vegetales salteados, bañado en salsa crema agridulce, decorado con brotes de alfalfa y aros de verdeo</i>	GS 89,000
BONDIOLA TERIYAKI <i>braseada con salsa teriyaki y hongos portobello, sobre colchón de puré de batata cremoso</i>	GS 79,000

MENÚ INFANTIL

PRECIO

ARROLLADOS PRIMAVERA J & M 2U <i>arrollados relleno de jamón y mozzarella envuelto masa crocante, acompañado de salsa agridulce</i>	GS 35,000
CHICK & CHIPS <i>croquetas de pollo y queso cheddar, acompañado de papas smile</i>	GS 49,000
PEKE WOK DE POLLO <i>a base de pollo y arroz</i>	GS 39,000
PEKE WOK DE LOMO <i>a base de lomo y arroz</i>	GS 39,000

COMBINADOS

15 unidades	GS 115,000
30 unidades	GS 225,000
45 unidades	GS 325,000
COMBINADO SUSHICLUB	
<i>buenos aires roll, placer real, feel roll, honey roll, philadelphia roll, nigui de salmón y sashimi de salmón</i>	
COMBINADO BLUE SEA	
<i>buenos aires roll, celerity roll, feel roll, soul roll, nigui thai</i>	
COMBINADO INTENSE	
<i>placer real, merken roll, sweet roll, feel roll, sashimi de salmón, nigui anticuchero</i>	
COMBINADO ROLL & ROLL	
<i>placer real, soul roll, feel roll, geishas de salmón, futurama² roll, sweet roll y spf roll</i>	
15 unidades	GS 98,000
30 unidades	GS 190,000
45 unidades	GS 275,000
COMBINADO SUPERSTAR	
<i>spf roll, placer real, buenos aires roll, nigui palta thai, fresh fusion roll</i>	
COMBINADO CORAL	
<i>placer real, tiger roll, citrus roll, nigui de salmón, nigui palta thai, sweet three roll</i>	

SUSHICLUB ROLLS

PRECIO

QUEEN ROLL 4u	GS 35,000
<i>relleno de salmón sellado con katsobushi y mango fresco, acompañado con salsa de chipotle, praliné de maní y sésamo</i>	
THUNNUS ROLL 4u	GS 31,500
<i>relleno de lomito de atún, queso philadelphia y negui, cubierto con láminas de palta acompañado con salsa pico de gallo</i>	
HUANCAÍNA ROLL 4u 🍴	GS 32,000
<i>relleno de langostinos y palta, recubierto con salmón, bañado en salsa huancaína, decorado con sésamo, cilantro, crocante de batata y ralladura de lima</i>	
MERKEN ROLL 4u	GS 37,500
<i>relleno de salmón ahumado y palta, recubierto por tataki de salmón aderezado con merken, bañado con salsa picante y maíz cancha frito</i>	
TIGER ROLL 4u	GS 29,000
<i>relleno de langostinos apanados, palta, cubierto con láminas de salmón, crocante de batata y bañado en leche de tigre</i>	
CEVICHE ROLL 4u	GS 47,000
<i>relleno de salmón, pescado blanco y verduras marinadas en cilantro y picante, envuelto en salmón rosado, rebozado con pankó, con guacamole de palta</i>	
SWEET ROLL 4u	GS 35,000
<i>relleno de langostinos en tempura, tamago, palta y queso crema saborizado con cilantro, envuelto en salmón y bañado con salsa de mango</i>	
BUENOS AIRES ROLL 4u	GS 29,000
<i>relleno de salmón, langostinos, palta y queso crema, con salmón por fuera y salsa de sésamo</i>	

TRADICIONALES

PHILADELPHIA ROLL 4u <i>relleno de salmón y queso crema, con sésamo</i>	GS 27,500
SPF ROLL 4u <i>relleno de salmón, palta y queso crema, con sésamo</i>	GS 28,000
CALIFORNIA ROLL 4u <i>relleno de kanikama y palta, con sésamo</i>	GS 27,000
NEW YORK ROLL 4u <i>relleno de salmón y palta, con sésamo</i>	GS 33,500

COCIDOS

PRECIO

HONEY ROLL 4u <i>relleno de salmón cocido saborizado y bañado con reducción de miel y jengibre; recubierto de crocante de batata</i>	GS 32,500
FUTURAMA ² ROLL 4u <i>relleno de langostinos rebozados y queso crema saborizado, rebozado con panko, bañado con salsa de miel y mostaza</i>	GS 29,500
SPICY CITRIX 4u 🍴 <i>relleno de salmón cocido saborizado y palta, rebozado con panko, bañado con salsa agripicante, decorado con ralladura de lima y verdeo</i>	GS 33,500

SIN ALGA NORI SIN ARROZ

SIN ALGA NORI Y SIN ARROZ PLACER REAL 4u <i>relleno de palta, palmito y queso crema, envuelto en lámina de tamago y salmón, bañado con salsa de maracuyá y crocante de batata</i>	GS 33,000
SOUL ROLL 4u <i>relleno de palmito y salmón, envuelto en tamago, recubierto con lámina de queso crema, bañado con almendras caramelizadas</i>	GS 29,000
FEEL ROLL 4u <i>relleno de salmón, queso crema y verdeo, envuelto en láminas de tamago</i>	GS 29,500
CITRUS ROLL 4u <i>relleno de langostinos rebozados, queso crema picante y ralladura de lima, envuelto en tamago, bañado con salsa de mango y crocante de batata</i>	GS 29,000
BOOM! - sin arroz - 6u <i>finos cortes de salmón, con queso crema saborizado, cubierto de masa tempura</i>	GS 56,000
SALMÓN CRUNCHY 4u 🍴 <i>bocados de salmón aderezados, rebozados en panko, semi cubiertos con finas fetas de salmón bañadas en leche de tigre, coronado con tartar de langostino, crocante de batata, cilantro y ciboulette</i>	GS 56,000

SIN ALGA NORI

SC EVOLUTION ROLL - caliente - 4u **GS 41,000**
relleno de salmón, palta, queso crema y negui, envuelto en salmón, rebozado con panko, con salsa de ananá

CELERITY ROLL 4u **GS 38,000**
relleno de langostinos y guacamole de palta envuelto en arroz y finos cortes de salmón aderezado con criolla de rocoto, mayonesa de apio coronado con crocante de papa andina

SASHIMIS | NIGUIRIS GEISHAS | TEMAKIS

PRECIO

SASHIMI DE SALMÓN 5u **GS 49,000**
finas fetas de salmón

NIGUIRI DE SALMÓN 6u **GS 49,000**
finas fetas de salmón sobre bocaditos de arroz

GEISHA DE SALMÓN - sin arroz - 6u **GS 48,000**
queso crema y palta, envuelto en salmón

SASHIMI DE LANGOSTINO 5u **GS 60,000**
finas fetas de langostinos

NIGUIRI DE LANGOSTINO 6u **GS 60,000**
finas fetas de langostinos sobre bocaditos de arroz

SASHIMI DE PULPO 5u **GS 70,000**
finas fetas de pulpo

NIGUIRI DE PULPO 6u **GS 70,000**
finas fetas de pulpo sobre bocaditos de arroz

SASHIMI FIRE TATAKI 5u **GS 52,000**
finas fetas de salmón, selladas con aderezo fire y acompañadas de salsa cremosa de maracuyá

NIGUIRI FUEGO THAI 3u **GS 28,000**
cortes de salmon con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flambeados sobre bocado de arroz con salsa agripicante, aros de verdeo y escamas de sal con merken

NIGUIRI DE SALMÓN ANTICUCHERO 3u **GS 28,000**
salmón aderezado con salsa anticucho, flameado, acompañado con emulsión alimonada, maíz cancha y lámina de rabanito, sobre bocado de arroz

NIGUIRI DE LANGOSTINO FUEGO THAI 3u **GS 34,500**
langostino aderezado con salsa tailandesa a base de pasta de maní, flambeado sobre bocado de arroz con salsa agripicante, aros de verdeo y escamas de sal con merken

NIGUIRI DE LANGOSTINO ANTICUCHERO 3u **GS 34,500**
langostino aderezado con salsa anticucho, flambeado, acompañado con emulsión alimonada, maíz cancha y lámina de rabanito, sobre bocado de arroz

MAKI DE SALMÓN 4u **GS 27,000**
de salmón rosado

MAKI SPF 4u **GS 30,500**

de salmón, palta y queso philadelphia

TEMAKI DE SALMÓN 1cono
de salmón, palta y queso crema

GS 25,000

TEMAKI DE LANGOSTINO 1cono

de langostinos en tempura, palta y queso crema con salsa de maracuyá

GS 25,000

POSTRES

PRECIO

CHEESECAKE <i>sobre masa crocante de vainilla con confitura de frutillas, frambuesas y crocante de naranjas</i>	GS 40,000
CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE <i>con base oreo, acompañado de salsa inglesa de banana, frutillas y rulos de chocolate blanco</i>	GS 40,000
TRES LECHE <i>bizcocho húmedo, a base de tres leches saborizadas con canela, clavo y naranja, terminado con merengue y crocante de cacao amargo</i>	GS 35,000
DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATE <i>cremoso de chocolate amargo con frutos rojos y salsa de yogur trufa de chocolate con leche, con ganache de chocolate y crema de café cremoso de chocolate blanco con confitura y granita de maracuyá helado de chocolate con garrapiñada de arroz inflado y espuma de dulce de leche</i>	GS 31,500
HELADOS ARTESANALES <i>chocolate; crema americana; frutilla; limón; maracuyá y dulce de leche</i>	GS 28,000
MOUSSE DE MANGO <i>crema suave de mango con ganache de chocolate blanco decorado con confitura de frutos rojos y lluvia de praliné de almendras, sobre crumble de chocolate</i>	GS 35,000

INFUSIONES

CAFÉ SEGAFREDO expreso	GS 12,000
CAFÉ SEGAFREDO lungo	GS 15,000
CAFÉ SEGAFREDO con crema	GS 20,000
CAFÉ SEGAFREDO capuccino	GS 18,000
CAFÉ SEGAFREDO lágrima	GS 15,000
CAFÉ SEGAFREDO doble	GS 15,000
CAFÉ SEGAFREDO cortado	GS 15,000
TÉ GOURMET	GS 12,000

PRECIOS SUJETOS A MODIFICACIÓN

BEBIDAS**PRECIO****SIN ALCOHOL**

AGUA	GS	8,000
AGUA TÓNICA	GS	10,000
TÓNICA CITRUS	GS	10,000
GASEOSA 350 ml	GS	8,000
GASEOSA 500 ml	GS	10,000
JUGO DE FRUTAS	GS	15,000
MARACUYADA <i>maracuyá, naranja y almíbar</i>	GS	15,000
SPRINGBA <i>frutos rojos, maracuyá, naranja, ananá y sprite</i>	GS	25,000
LIMONADA CLÁSICA <i>limón, menta y jengibre</i>	GS	10,000
CERVEZAS		
STELLA ARTOIS 710cc	GS	25,000
CORONA 710cc	GS	30,000
PATAGONIA AMBER LAGER 730cc	GS	30,000
PERONI 660cc	GS	30,000
MILLER high life 609cc	GS	25,000
HEINEKEN 650cc	GS	30,000
HEINEKEN SIN ALCOHOL 330cc	GS	20,000
CHOPP DE CERVEZA	GS	15,000

TRAGOS DE AUTOR

MOJITO <i>havanna club, menta, lima y agua con gas</i>	GS	30,000
CAMPARI ORANGE <i>campari y jugo de naranja</i>	GS	30,000
FRESCO Y TARDÍO <i>vino cafayate cosecha tardía, maracuyá y lima</i>	GS	30,000
CAIPIROSKAS <i>clásica frutos rojos maracuyá</i>	GS	30,000
CAIPIRINHA CLÁSICA <i>cachaça belo barreiro y lima</i>	GS	30,000
DAIKIRI <i>durazno frutilla</i>	GS	30,000
RICHARD <i>vodka, naranja, maracuyá, frutos rojos y almíbar</i>	GS	30,000

GIN TONIC <i>beefeater, agua tónica y limón</i>	GS 40,000
IRISH LONG DRINK <i>jameson, manzana verde y jengibre</i>	GS 40,000
APEROL SPRITZ <i>aperol, mumm extra brut y agua con gas</i>	GS 40,000

CONSULTE AL CAMARERO POR COCKTAILS
CLÁSICOS QUE NO FIGURAN EN ESTA CARTA

VINOS

BLANCO

ALAMOS chardonnay, <i>Argentina</i>	GS 80,000
FAMILIA GASCON dulce natural, <i>Argentina</i>	GS 80,000
SANTA JULIA sauvignon blanc, <i>Argentina</i>	GS 80,000
SANTA JULIA chenin dulce, <i>Argentina</i>	GS 85,000
TAPIZ sauvignon blanc, <i>Argentina</i>	GS 101,000
NICASIA blanc de blancs, <i>Argentina</i>	GS 130,000
ESCORIHUELA GASCON viognier, <i>Argentina</i>	GS 130,000
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA chardonnay, <i>Chile</i>	GS 135,000
MOSCATO D'ASTI, Italia	GS 130,000
LUIGI BOSCA sauvignon blanc, <i>Argentina</i>	GS 135,000
TAPIZ chardonnay, <i>Argentina</i>	GS 144,000
SAN PEDRO DE YACUCHUYA torrontés, <i>Argentina</i>	GS 155,000
SAINT FELICIEN chardonnay, <i>Argentina</i>	GS 150,000
SAINT FELICIEN sauvignon blanc, <i>Argentina</i>	GS 150,000
NINA torrontés, <i>Argentina</i>	GS 160,000
ZUCCARDI SERIE A malbec, <i>Argentina</i>	GS 162,000
ZAHA chardonnay, <i>Argentina</i>	GS 197,000
RUTINI sauvignon blanc, <i>Argentina</i>	GS 210,000
D.V. CATENA chardonnay chardonnay, <i>Argentina</i>	GS 220,000
MIGUEL TORRES CORDILLERA sauvignon blanc, <i>Chile</i>	GS 130,000
EL ENEMIGO chardonnay, <i>Argentina</i>	GS 298,000
TINTO	
ALAMOS red blend, <i>Argentina</i>	GS 90,000
SANTA JULIA dulce tinto, <i>Argentina</i>	GS 85,000
LUIGI BOSCA malbec, <i>Argentina</i>	GS 125,000
ESCORIHUELA GASCON malbec, <i>Argentina</i>	GS 130,000
ESCORIHUELA GASCON pinot noir, <i>Argentina</i>	GS 130,000

SAINT FELICIEN malbec, <i>Argentina</i>	GS 150,000
CHIANTI, <i>Italia</i>	GS 155,000
D.V. CATENA cabernet malbec, <i>Argentina</i>	GS 198,000
RUTINI cabernet malbec, <i>Argentina</i>	GS 210,000
ZUCCARDI Q malbec, <i>Argentina</i>	GS 215,000
LUIGI BOSCA doc, <i>Argentina</i>	GS 216,000
D.V. CATENA malbec malbec, <i>Argentina</i>	GS 225,000
ALMA NEGRA blend, <i>Argentina</i>	GS 260,000
ALMA NEGRA pinot noir, <i>Argentina</i>	GS 260,000
EL ENEMIGO malbec, <i>Argentina</i>	GS 298,000
ROSADO	
LUIGI BOSCA rose, <i>Argentina</i>	GS 195,000
ESPUMANTES	
ANNA CODORNIU blanc	GS 168,000
ANNA ICE dulce	GS 168,000
CHANDON extra brut	GS 155,000
CHANDON demi sec	GS 155,000
CHANDON délice	GS 200,000
CHANDON rose	GS 200,000
CHANDON brut nature	GS 250,000
CHAMPAGNE	
MOËT & CHANDON brut rosé	GS 1,450,000
MOËT & CHANDON néctar imperial	GS 1,450,000
MOËT & CHANDON brut imperial	GS 1,450,000
VEUVE CLICQUOT brut	GS 1,350,000
VEUVE CLICQUOT demisec	GS 1,350,000
LICORES	
SAKE	GS 70,000
TIA MARÍA CREAM	GS 28,000
BAILEYS	GS 35,000
DRAMBUIE	GS 35,000
COINTREAU	GS 35,000
SAMBUCA	GS 35,000
GRAPPA ITALIANA	GS 35,000
JÄGERMEISTER	GS 35,000
HANNESSY VSOP	GS 45,000
WHISKIES	
CHIVAS REGAL royal salute	GS 150,000

CHIVAS REGAL 18 years old	GS 65,000
CHIVAS REGAL extra	GS 35,000
CHIVAS REGAL 12 years old	GS 35,000
JACK DANIEL'S	GS 35,000
JOHNNIE WALKER black label	GS 35,000
JAMESON	GS 30,000
BALLENTINE'S	GS 30,000

PRECIOS SUJETOS A MODIFICACIÓN

BEBIDAS

AGUA	GS	8,000
AGUA TÓNICA	GS	10,000
TÓNICA CITRUS	GS	10,000
COCA COLA 350 ml	GS	8,000
JUGO DE FRUTAS	GS	15,000

CAFETERÍA

CAFÉ SEGAFREDO expreso	GS	12,000
CAFÉ SEGAFREDO lungo	GS	15,000
CAFÉ SEGAFREDO con crema	GS	20,000
CAFÉ SEGAFREDO capuccino	GS	18,000
CAFÉ SEGAFREDO lágrima	GS	15,000
CAFÉ SEGAFREDO doble	GS	15,000
CAFÉ SEGAFREDO cortado	GS	15,000
TÉ GOURMET	GS	12,000

PRECIOS SUJETOS A MODIFICACIÓN