

BAR 106

POOL BAR

◆◆◆ESPECIALIDADES

CEVICHE DE ROBALO	\$245
<i>Clásico servido con aguacate y rabano acompañado de galletas y tostadas</i>	
CEVICHE DE CAMARÓN	\$295
<i>Clásico servido con mango, aguacate y rabano con galletas y tostadas</i>	
CEVICHE COMBINADO	\$225
<i>De pulpo con camarón mango, aguacate y rabano con galletas y tostadas</i>	
COCTEL DE CAMARÓN	\$265
<i>Original con salsa coctel estilo Acapulco con galletas y tostadas</i>	
AGUACHILE DE CAMARÓN	\$305
<i>Camarones medida 26/30 Salsa de pepino, chile y cilantro con jugo de limón, galletas y tostadas</i>	
TACOS DE PULPO ZARANDEADO	\$365
<i>Tacos de pulpo (3 piezas) marinados y tatemados, servidos con ensalada de col y aguacate</i>	
TACOS GOBERNADOR	\$325
<i>Tradicionales tacos 3 pz, de camarón estilo Sinaloa servidos con pimienta, chile y queso fundido, selección de tortilla harina o maíz</i>	

ENTREMES RANCHERO	\$455
<i>Combinado de fajitas de arrachera al albañil, quesadillas, tacos dorados, alitas, guacamole, salchichas, frijoles refritos y salsas</i>	
CLUB SANDWICH	\$265
<i>Con jamon de pierna(40 gr.), pechuga de pollo (100 gr.), tocino (30 gr.), huevo (1 pz.), queso manchego y aguacate. Guarnicion: papas francesas</i>	
HAMBURGUESA PREMIUM	\$345
<i>Jugosa carne de rib eye 200 gr con alioli de aguacate, queso cheddar, tocino, pepinillos y aros de cebolla frita acompañada de papas a la francesa</i>	
PAPAS A LA FRANCESA CON AROS DE CEBOLLA	\$205
<i>Papas a la francesa 250 gr bañadas de queso cheddar y aros de cebolla, servidas con salsa catsup y chiles en vinagre</i>	
PIZZA DELICATENSEN	\$195
<i>Selecto pan hecho en casa con nuestra receta de salsa de tomate, queso mozzarella y los mejores ingredientes de tu elección</i>	
<i>Selecciona 3 ingredientes (Champiñones, peperoni, chorizo, jamón, piña, queso de cabra, pimientos, cebolla y chile)</i>	
ALITAS	\$335
<i>Tradicionales alitas 300 gr estilo búfalo servidas con bastones de apio y zanahoria acompañadas de aderezo ranch</i>	

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, crustáceos o huevos pueden aumentar el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Por favor notifique a algún miembro de nuestro equipo si usted tiene cualquier requisito dietético específico, intolerancia o alergia. Los gramajes de los cortes de carne y pescados son considerados en piezas crudas. Precios en pesos mexicanos incluyen el 16% de IVA

BAR 106

POOL BAR

◆◆◆ BEBIDAS

Limonada / Naranja	\$38
Agua Natural 600ml	\$33
Agua Tónica 236ml	\$44
Variedad de Refrescos 355ml	\$50

◆◆◆ CERVEZAS

Bohemia Clara/Oscuro/Cristal 355ml	\$80
Corona Extra/Light 355ml	\$80
Modelo Especial/Negra 355ml	\$80
XX Lager/Ambar 325ml	\$80
Tecate Light 325ml	\$80
Victoria 325ml	\$80
Michelob Ultra 330ml	\$80
Heineken 330ml	\$80
Heineken 0.0 210ml	\$80
Vaso de Chelada/Michelada	\$45
Vaso de Ojo Rojo	\$55

◆◆◆ COCKTAIL

Conga (Mocktail de jugos)	\$80
Piña Colada	\$150
Mojito	\$150
Daiquiri	\$150
Cosmopolitan	\$150
Bloody Marry	\$150
Sangria	\$150
Margarita	\$150
Tequila Sunrise	\$150
Carajillo	\$210
Aperol Spritz	\$180

◆◆◆ RON

	Copa 45ml	Botella
Bacardi Blanco	\$130	\$1,050
Bacardi Añejo/Solera	\$140	\$1,150
Appleton Estate	\$150	\$1,350
Havana Club 3 años	\$140	\$1,150
Matusalem Reserva	\$190	\$2,900
Zacapa 23	\$295	\$3,700

◆◆◆ VODKA

	Copa 45ml	Botella
Absolut Azul	\$130	\$1,050
Stolichnaya	\$150	\$1,350

◆◆◆ TEQUILA/MEZCAL

	Copa 45ml	Botella
Cuervo Tradicional	\$125	\$1,550
Herradura Blanco	\$150	\$1,950
Don Julio Blanco	\$170	\$2,500
Herradura Reposado	\$185	\$2,550
Don Julio Reposado	\$195	\$2,900
Cuervo 1800 Añejo	\$250	\$3,200
Dobel Diamante	\$260	\$3,500
Don Julio 70	\$290	\$3,700
Reserva de la Familia	\$615	
Mezcal 400 Conejos	\$180	\$2,500
Mezcal Amaras Cupreata	\$320	\$3,700

◆◆◆ WHISKY

	Copa 45ml	Botella
Etiqueta Roja	\$130	\$1,550
Jack Daniels	\$190	\$2,900
Chivas 12 años	\$210	\$3,200
Buchanan's 12 años	\$280	\$3,700
Etiqueta Negra	\$280	\$3,700
Old Parr 12 años	\$280	\$3,700
Macallan 12 año	\$330	\$4,100
Chivas 18 años	\$500	\$5,900