



MARTES

2^{nda} Copa de **VINO**

50% desc.

MIÉRCOLES

2 PIZZAS

2 Ingredientes
x \$298

JUEVES

VASOS DE CERVEZA

• 2 ingr. de \$45

PIDE 1

TE REGALAMOS 1

SABADO

POTATO NIGHTS

• Corona o Victoria

DOMINGO

Pide 2

Cocktails
te regalamos el

3^{ero}

Todas las **PAPAS**
en gajos

50% desc.

• A PARTIR DE LAS 7pm

MENÚ



Ma Sa: 1:30pm a 10:30pm
Dom: 1:30pm a 5:30pm

*Aplican restricciones
*No aplica con otras promociones
*Solo para consumo en restaurante

• Aplica sobre del de menor precio
• No aplica copeo

CUMPLEAÑOS



HAPPY BIRTHDAY



Postre de regalo con velita y te ponemos las mañanitas

Business Lunch

De 1:30pm a 5pm de Ma a Vie

• Valido cualquier dia de la semana de tu cumpleaños.

pasta ó ensalada chica



pizza personal



1 Bebida



1 gelato o café

\$250



*Aplican restricciones
*No aplica con otras promociones
*Solo para consumo en restaurante

* Pasta: Bolognese, Pesto, Amatriciana
Ensalada: Primavera, Greca o Fragola
Pizza: Margarita o con 2 Ingr. de \$45
Bebida: Refresco, lim/naranja, agua



Menú



Síguenos



@queen_mamma_slp

LO NUEVO!

MALTEADAS | 1 2 0

Preparadas con nuestro gelato artesanal, leche entera y crema chantilly
Vainilla, Chocolate, Fresa, Oreo, Chocomenta...
(Pregunta por otros sabores de temporada)

CERVEZAS DE



Temporada de Chapulines

Entomofagia (DEL GR. ἔντομον ÉNTOMON 'INSECTO' Y -FAGIA ACCIÓN DE COMER.) F. HECHO O PRÁCTICA DE COMER INSECTOS.



Pizza Beppe | 3 0 0

Pizza con delicado pesto de chipotle y naranja con chapulines oaxaqueños con el típico sabor ácido.

Chapulínada | 5 0

Agrega a cualquier cerveza un preparado de michelada con o sin clamato escarchado con chapulines y chamoy.



Entradas

NEW

SMOKED WEDGES | 1 0 0

Simplicidad. Gruesos gajos de papa dorados con una increíble sal ahumada y un aderezo de mango picante.

TABLA DE CARNES FRIAS Y QUESOS | 3 3 3

Mezcla de jamones, embutidos y quesos. Aceitunas y tomate cherry con pan.
(Para 2 personas aprox)

MELONE E PROSCIUTTO | 1 6 0

Típico antipasto en Italia. Rebanadas de melón con la versión italiana del jamón serrano.

PORTOBELLO Y PANCETTA | 1 0 0

Hongo portobello con mozzarella gratinada, tocino ahumado y paprika.

BRESAOLA Y PARMESANO | 1 6 0

Típico italiano, Bresaola con limón y pequeñas hojuelas de queso parmesano.

NEW

DIP FRENCH BEANS | 1 1 5

Tiernos ejotes franceses dorados en aceite de oliva con un toque de picante y un dip blue-cheese para sumergilos.

BURRATA Y POMODORO | 1 7 0

Rebanadas de jitomate fresco y queso burrata. Con albahaca fresca, pimienta y aceite de oliva.

PAPAS EN GAJOS | 1 0 0

Gajos de papas recién fritos. Pídelas con paprika y romero o con parmesano y sal de limón

BRUSCHETTA | 1 0 0

Pan de la casa con jitomate condimentado con orégano, aceite de oliva, ajo y arúgula fresca.

Panini

LA SNELLA | 1 4 0

Mozzarella fresca, jitomate, albahaca fresca y aceite de oliva.

FORZA PANINO | 1 5 3

Jamón, pepperoni, salami italiano, provolone gratinado y orégano.

PAPARAZZO | 1 5 3

Jamón fino, tocino, queso gorgonzola, cebolla morada, jitomate y lechuga.

ROAST BEEF | 1 8 0

Roast beef, queso americano, queso crema con chipotle y espinacas frescas.

IL FIGO | 1 8 0

Jamón serrano, mozzarella fresca, albahaca fresca y aceite de oliva

POLLAZO | 1 4 0

Pechuga de pollo asada con especias italianas, tocino y queso tipo suizo.

IL BELLO | 1 4 0

Portobello asado con mozzarella gratinada, paprika, germ. de alfalfa y aderezo de honey curry.

SALMONE | 1 7 5

Salmón ahumado, germinado de alfalfa, queso crema, aceitunas negras y ajonjolí negro.

Ensaladas

CAMARONES Y ESPÁRRAGOS | 1 9 5

Espárragos y camarones a la plancha, mezcla de lechugas, granos de elote, zanahoria y ajonjolí.

FRAGOLA | 1 5 7

Queso feta, fresas frescas, melón, espinacas, mezcla de lechugas y nuez pecana.

PRIMAVERA | 1 4 3

Elotitos, aceitunas verdes, mezcla de lechugas y espinacas, pimienta, zanahoria, albahaca

ANCHOAS Y PALMITO | 1 9 0

Lechugas, arúgula, jitomates cherry, pepino, palmito y anchoas finamente picadas.

SALMÓN AHUMADO | 1 7 0

Mezcla de lechugas con salmón ahumado, queso crema, arúgula y ajonjolí negro.

GRECA | 1 4 3

Mezcla de lechugas, tomate, pepino, mozzarella fresca, aceitunas negras, cebolla morada y orégano.

ESPINACAS Y PARMESANO | 1 7 0

Lechugas, espinacas baby, hojuelas de queso parmesano, manzana y nueces

Agrega:

A la Plancha	Pollo	6 0
	Camarones 7pcs	8 0

Hamburguesas

con media orden de papasen gajos!

ITALIANA | 1 9 4

150gr de carne de res condimentada a la italiana con jitomate, parmesano, queso manchego, espinacas y mayonesa de albahaca

IL MOSTRO | 2 6 0

Dos carnes de 150gr con queso americano y provolone, tocino, pepinillos, cebolla, lechuga, jitomate y mayonesa.

PESTO Y CHAMPIÑONES | 1 8 9

150gr de carne de res con champiñones, pesto artesanal de la casa y hojuelas de queso parmesano.

VEGGIE QUEEN | 1 9 0

Nuestra clásica hamburguesa vegetariana con calabazas y berenjenas asadas, champiñones, queso tipo suizo y salsa de albahaca

PORTOBELLO | 1 8 5

Hongo portobello asado y queso mozzarella gratinado, pimientos asados, cebolla morada y honey curry.

JUCY LUCY AMORE | 2 2 5

160gr de carne molida de res 80/20 rellena de mozzarella con rebanadas de tomate, tocino, cebolla morada caramelizada y pepinillos

TUNA BURGER | 2 3 5

Un medallón de atún asado ligeramente crudo al centro con salsa teriyaki, germinado de lenteja, queso feta y ajonjolí negro.

TIMMY TOMMY BURGER | 2 2 0

Jitomates deshidratados, 180gr de carne, queso provolone, espinacas baby, cebollín y nuestro aderezo de rón ahumado.

Pizzas

MARGHERITA | 1 8 0

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca

PEPPERONI | 1 9 5

Pepperoni, salsa de tomate y mozzarella

NEDRA | 2 1 0

Chorizo al vino tinto y romero fresco

TITO | 2 1 0

Alcachofas, parmesano, pesto y jamón

SARA | 2 2 5

Cebolla, salami, pepperoni, salchicha italiana y jamón.

ROSELLA | 2 0 0

Aceitunas, jamón y pimienta

HAWAIANA | 2 0 0

Jamón y piña

LYDIA | 2 0 0

Queso crema, hongo portobello y arúgula fresca

VALENTINA | 2 1 0

Pepperoni, cebolla, pimienta y champiñones



En horno
de **LEÑA**

3 0 c m



BEPPE | 3 0 0

Pesto de chipotle y naranja con chapulines oaxaqueños con el típico sabor ácido.

SUPER ALI | 2 9 0

Zest de limón, filete extra fino sólido de atún ahumado ligeramente y provolone.

CRUZ | 2 5 0

Jamón serrano, parmesano y espárragos

NAPOLETANA | 2 7 0

Alcaparras y anchoas

ROBY | 2 3 5

Roast beef, tocino y champiñones

LILY | 2 0 0

Tomate cherry y queso ahumado provolone

4 QUESOS | 2 0 0

Mozzarella, gorgonzola, parmesano y gouda

CARMELA | 2 7 0

Camarones, pancetta y tomate cherry

Extras

VEGANO? :)

CAMBIA EL QUESO
DE TU PIZZA X

QUESO VEGANO + \$ 4 5

INGREDIENTES EXTRAS

Pimiento	Gorgonzola	Alcachofas
Mozzarella	Parmesano	Pepperoni
Champiñones	Gouda	Chorizo
Jamón	Arúgula	Tocino
Salami	Alcaparras	Piña
Aceitunas	Queso Crema	Portobello
Arugula	Provolone	

\$ 4 5

Camarones	
Jamón Serrano	
Espárragos	\$ 8 0
Anchoas	
Almejas	
Roast Beef	

Pastas

A LO SCOGLIO | 2 5 0

Spaghetti con nuestra salsa de tomate, vino blanco, camarones, calamares, mejillones y almejas

QUATTRO FORMAGGI | 1 8 0

Pasta corta con cremosa salsa de cuatro quesos hecha al momento

A LA BOLOGNESE | 1 6 5

Spaghetti con salsa ragú a la bolgnese preparado con nuestra receta tradicional

SALMÓN Y VODKA | 1 9 0

Pasta corta en cremosa salsa de vodka y tomate con salmón ahumado.

PESTO Y CAMARONES | 1 8 5

Pasta larga con nuestra salsa pesto y camarones.

SPAGHETTI CON BURRATA | 2 0 0

Queso burrata servido sobre una cama de spaghetti al pomodoro con albahaca fresca.
¡Simple y excepcional!

AL BURRO Y SALVIA | 1 5 0

Simple. Spaghetti con un toque de mantequilla, salvia, ajo y parmesano.

CREMA Y ALMEJAS | 1 8 0

Pasta larga con almejas y una cremosa salsa de vino blanco con especias.

PESCE E MENTA | 1 7 5

Spaghetti con filete de tilapia desmenuzado con tomate cherry, menta fresca, aceitunas negras y especias.

CAMARONES AL LIMÓN | 1 9 5

Fettucini con camarones al vino blanco, zucchini y aroma de limón

GORGONZOLA Y NUECES | 1 7 5

Pasta corta con una cremosa salsa de queso gorgonzola y nueces pecanas

CHICKEN AND BACON | 1 6 5

Pasta corta en cremosa salsa con tomate y trocitos de pollo y tocino con un toque de perejil

A LA AMATRICIANA | 1 5 0

Spaghetti con tocino, tomate, picante, queso parmesano y vino blanco

SPAGHETTI ALLE VONGHOLE | 1 8 5

Spaghetti con almejas en su concha con vino blanco, aceite de oliva y perejil

CREMA DE JAMÓN SERRANO | 1 7 5

Penne de grano duro con una salsa de jamón serrano, mantequilla y pimienta.

PESTO A LA TRAPANESE | 1 5 5

Pasta corta con nuestra salsa pesto artesanal mezclada con jitomate fresco y parmesano

***CONTAMOS CON PASTA SIN GLUTEN +\$25**

Otras

LASAGNA BOLOGNESE | 2 2 0

Ícono de la cocina italiana, la clásica lasagna con carne molida preparada con tomate, mozzarella y nuestro toque único con pasta fresca 'all'uovo'

LASAGNA VEGETARIANA | 2 3 0

Con berenjenas, calabaza, brocolí, champiñones, pimiento, todas asadas y condimentado con especias italianas y queso mozzarella con pasta fresca 'all'uovo'

PECHUGA CON NOPAL AL PESTO | 1 5 0

Pechuga al vino con nopal asado condimentado con pesto y queso mozzarella gratinado. Servido con ensalada

MILANESA DE POLLO A LA NARANJA | 1 5 0

Delgada milanesa de pollo con un twist de naranja. Servida con papas parmesano y ensalada.



EN HORNO DE LEÑA
Preparación de 30 min

GNOCCHI DE PAPA | 1 9 5

A) A la sorrentina con salsa de tomate, albahaca, mozzarella gratinada y parmesano.

B) Gorgonzola e funghi, con una crema de gorgonzola, champiñones y hongo portobello.



RAVIOLI SPINACCI | 1 8 0

Ravioles rellenos de queso ricotta y espinacas bañados en salsa cremosa de pesto con hojuelas de parmesano.

FILETE DE SALMÓN AL RÓN | 2 0 0

120gr de Salmón con hierbas finas, aceite de oliva y rón.
Acompañado de ensalada y papas al romero.

Risotti

Orden para 2 personas, Preparación: 35min

CAMARONES Y CALAMARES | 4 0 0

Camarones y anillos de calamar con tomate y especias finas

PROVOLONE Y SALCHICHA ITALIANA | 3 7 0

Salchicha italiana y queso provolone ahumado con un toque de vino blanco y perejil

QUEEN MAMMA | 4 0 0

De nuestra cocina creamos una mezcla espectacular de curry, camarones, tomate, naranja y finas hierbas

CHAMPIÑONES Y GOUDA | 3 7 0

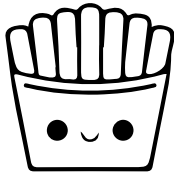
Champiñones y hongo portobello con vino blanco y queso gouda

Bambini

MENÚ PARA NIÑOS | 1 6 0

ENTRADA

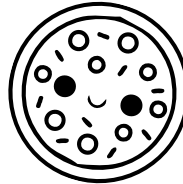
Papas en gajos
con sal



PLATILLO

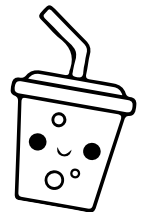
(Selecciona un platillo)

- 1) Spaghetti a la bolognesa
- 2) Pizza de jamón o de pepperoni
- 3) Nuggets de pollo



BEBIDA

- 1) Limonada
- 2) Naranjada
- 3) Refresco



Pastres

GELATO ARTESANAL

1 Bola (90gr)

6 0

Gelato hecho en casa en modo artesanal con ingredientes italianos de altísima calidad, sin conservadores. Pregunta por los sabores disponibles el día de hoy. Sigue @gelato_ciao en Instagram para saber mas.

TIRAMISÚ | 9 5

El postre italiano por excelencia, hecho a base de café y crema de mascarpone con notas de cacao

DOLCE MORTE | 1 0 5



Pan de España con caramelo bañado en salsa de whiskey con Gelato Artesanal de vainilla y crujientes crumbles con almendras

PAY DE NÚEZ | 9 5

Clasico pay de nuez casero con nueces caramelizadas con miel de maple y acompañado de Gelato Artesanal de vainilla

CALZONE CON NUTELLA | 1 2 0

Nuestra masa de pizza rellena con Nutella con un toque de naranja y dos bolas de Gelato!



Caliente recién salido del horno de leña!

30min de preparación

NUTELLA AFTER EIGHT | 1 0 5

Brownie de Nutella con chocolate y nueces. Calientito y servido con Gelato de menta y chocolate

STRUDEL DE MANZANA | 9 5

Pasta hojaldre rellena de manzana y canela, servido calientito. Agrega Gelato de vainilla por \$35.



MAKI GELATO | 1 3 0

Mini Rollo de gelato de fresa acompañado de una salsa de caramelo y nueces.

GELATO AFFOGATO | 8 0

Gelato de vainilla bañado en café expresso!

CANTUCCINI CON LIQUORE | 1 3 0

Biscotti de almendra acompañados de licor de avellana para sumergirlos!

Bebidas

NARANJADA / LIMONADA	4 8
NARANJADA / LIMONADA MINERAL	5 5
LIMONADA Mineral con Honey Jack Daniels	8 8
BOTELLA AGUA	3 0
AGUA PERRIER	7 0
REFRESCOS Coca, C. Light, Sprite, Fanta, Manzana	4 0



MALTEADAS

Preparadas con nuestro gelato artesanal, leche entera y crema chantilly

Vainilla, Fresa, Oreo (Pregunta por otros sabores de temporada)

1 2 0



SODA BÚHO

7 0

Bebida mexicana carbonatada endulzada con jarabe de agave. Guayaba-Cardamomo, Jamaica-Granada, Mango-Maracuya, Naranja-Mandarina Limón-Menta, Tamarindo-Chile



POR SER PRODUCTOS MEXICANOS ARTESANALES PREGUNTA POR DISPONIBILIDAD DE SABORES.

Vinos

JARRA SANGRÍA PREAPRADA

1 8 0

Nuestra propuesta de Sangría preparada con fruta fresca dejada macerar en vino Merlot y con un ligero toque de romero. Jarra de 1lt

L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL

3 8 0

8 0



ROSADO. Con claros destellos rosados, con un pronunciado aroma frutal de frambuesa y una ligera acidez.

L.A. CETTO PETITE SIRAH VALLE DE GUADALUPE

4 0 0

9 0



TINTO - MÉXICO. Uva originaria del Valle de Rodano, Francia de color rubi profundo y corpulento.

MERLOT GAETANO D'AQUINO

3 9 0

8 5



TINTO - ITALIA Vino joven de uva Merlot de la región del Veneto. Vino con Indicazione Geografica Tipica. Ligeramente frutado e ideal para acompañar cualquier tipo de comida.



BLANC CONCHA Y TORO

3 8 0

8 0



BLANCO - CHILE Uva sauvignon blanc que da un aroma frutal con notas a hierbas y durazno. Se sirve a 10°C. Carnes Blancas, Mariscos, Pastas, Paninos, Pizzas

SUAUVIGNON CONCHA Y TORO

3 8 0

8 0



TINTO - CHILE Vino Sauvignon/Carmenere Concha y Toro chileno. Tonos de ciruela con cuerpo medio y dulce.



MALBEC FINCA LAS MORAS

4 1 0

9 5



TINTO - ARGENTINO Vino fresco, joven y frutado. Con aroma a frutos rojos maduros y notas de humo y vainilla.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

Café

Utilizamos únicamente café Italiano de la mas alta calidad.



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

NEW

CAFÉ QUEEN MAMMA		5 0
Expreso macchiato y un toque de crema chantilly		
CAFÉ AMERICANO		6 0
A la italiana, shot cafe + agua caliente		
EXPRESO		5 5
EXPRESO DOBLE		6 5
THÉ CALIENTE		5 0
CAPUCCINO		6 5
NUTELLINO		7 0
Capuccino + Nutella		
MOKA		6 8
Capuccino + Cacao		

LATTE MACCHIATO		7 0
CARAMEL MACCHIATO		7 2
CHOCOLATE CALIENTE		5 0
EXPRESO COKE		7 0
Shot de expreso + Coca Cola		
CARAJILLO		9 0
Expreso + Licor 43		
CAPUCCINO FRAPPÉ		8 5
CARAMEL FRAPPÉ		9 5
OREO FRAPPÉ		9 5
THÉ HELADO		6 0

EXTRAS

Descafeinado		1 0	Leche Almendra		1 0
--------------	--	-----	----------------	--	-----

Cervezas

NACIONALES

CORONA / VICTORIA		5 5
CORONA LIGHT		
PACIFICO		6 5
MODELO ESPECIAL / NEGRA		6 5

ARTESANALES POTOSINAS

MONOPOLIO LAGER		9 5
MONOPOLIO IPA		1 0 0
ALPA IMPERIAL		8 5

Chocolate, Porter, Pale Ale, American Wheat, Mango, Banana

NEW

BREW TAL Lata de 473ml		1 1 0
KING HERINDO / Sour con jamaica y tamarindo 5% abv		
MIGUEL GOSÉ / Gosé con sal de colima 5%abv		
DARUMA / Japanese Rice Lager 4.3%abv		
MR. PINO BORE / Peanut Butter Stout 5%abv		
SBB3 / Hazy IPA 6.8% abv		
AGUSTINA / German Pilsner 4.8%abv		

IMPORTADAS

HEINEKEN		6 0
GUINNESS Lata 440ml		1 1 0
STELLA ARTOIS		7 0
ULTRA MICHELOB		6 5
HEINEKEN S / ALCOHOL		5 3
STRONGBOW		7 0

PREPARADOS

NEW

CHAPULINADA 		5 5
CHELADA		2 0
MICHELADA SIN CLAMATO		2 5
MICHELADA CON CLAMATO		3 0



* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

Cocktails

MOJITO



| 1 1 0

Famosísimo cocktail de origen Cubano a base de Ron, hojas de menta fresca molida con azúcar mascabado y jugo de limón, con hielo y soda. Mojo es un hechizo, por lo que Mojito es un pequeño hechizo, fresco y gustoso.

GIN TONIC



| 1 2 0

Simple y refrescante. Gin, tónica, zumo de limón y hielo. El secreto es usar ingredientes de alta calidad. +Frutos Rojos (+\$15)

PIÑA COLADA



| 1 1 0

Long drink a base de piña fresca, crema de coco y ron blanco. Aromático, dulce y refrescante, perfecto para toda ocasión y mejor aún si en una terraza. Se prepara a punto de frappé.

FRESA COLADA



| 1 1 0

Variante de la piña colada aún más golosa. Se prepara a punto de frappé.

DAIQUIRI



| 9 0

Cocktail Caribico, simplemente fresco! A base de ron blanco, jugo de limón y azúcar morena. Mezclado y servido con hielo

NEGRONI



| 1 3 5

Uno de los más famosos cocktails italianos con gin, vermouth rojo, Campari y una rebanada de naranja. De sabor seco e inconfundible.

MARTINI ESPRESSO



| 1 1 0

Vodka, licor de café, shot de espresso. Todo en shaker con mucho hielo y listo! Un dulce amargo para acompañar cualquier postre.

AMERICANO



| 1 1 5

Debe su nombre a un boxeador Italiano en América, apodado "L'Americano" alrededor de los 60's. Cocktail simple y muy italiano a base de Campari Bitter, Vermouth Rojo y Soda.



TAMARINDO MOJITO



| 1 0 5

Nuestra variante del clásico Mojito con vaso escarchado con Tajin y un toque de tamarindo.

CAIPIRINHA



| 1 0 0

Originario de Brasil, preparado con limón, azúcar morena, Cachaca y mucho hielo. Cocktail simple y de ahí deriva su nombre Caipira (simple, humilde) con el cual se llama a algunos habitantes.

MARGARITA



| 9 5

El cocktail Mexicano por excelencia. Tequila, triple sec, limón, hielo y sal en el borde. Perfecto para abrir el apetito.

CUBA LIBRE



| 8 0

De origen Cubano, al entrar el refresco de cola en el país con la independencia de España, en algún bar en la Habana se escucho el grito de "Por Cuba Libre!". Ron, cola y limón fresco.

BLOODY MARY



| 1 0 0

Vodka, jugo de tomate, limón, salsa Worcestershire, Tabasco, sal y pimienta. Creado por el comediante George Jessel alrededor de 1939, se volvió famoso en el brunch americano.

MAMMA SOUR STAR



| 1 1 5

Nuestra creación. Ron oscuro, jengibre, limón, azúcar mascabado, soda y un ligerísimo toque de anís de estrella. Colmo de hielo y cereza.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

Cocktails

LONG ISLAND TEA



| 1 4 0

Preparado según la receta IBA, no contiene té, pero su sabor y aspecto final recuerda al té helado. Pertenece a la categoría de hard drink por el contenido alcohólico. Vodka, ron, triple sec, tequila, gin, limón y cola.

JUAN COLLINS



| 1 1 0

Transparente y puro para apreciar el tequila mezclado con néctar de Agave, un toque de limón y soda, colmo de hielo.

SPRITZ



| 1 3 0

En el 2011 ingresó al libro IBA, es un long drink aperitivo italiano. Difuso en el clásico aperitivo milanese y ahora en toda Europa. Vino blanco espumoso, naranja y Aperol.

NEW

DIRTY SHIRLEY



| 1 2 0

Quien es Shirley Temple? Este cocktail es nombrado por ella. Un cocktail simple que funciona siempre! Sprite, Vodka, granadina con un twist de naranja y una cereza para coronar.

NEW

MEZCALITA DE JAMAICA



| 1 2 0

Un modo dulce de tomar el mezcal. Nuestra versión con mezcal, jamaica natural, limón, naranja, endulzada con jarabe de agave y muchooooo hielo.

CARAJILLO



| 9 0

Café expresso, Licor 43 y hielo. Un clásico.

MARTINI



| 9 5

El clásico. No necesita explicación, simplemente ser preparado con ingredientes de calidad y metódicamente. Gin y dry Vermouth.

COSMOPOLITAN



| 1 2 0

Grande clásico americano, un mix entre lo áspero del jugo de arándano y limón, con lo dulce del vodka y Cointreau que lo transforma en un mix equilibrado y perfecto. "A Cosmo Please!"

Los Vasos



10 Oz



12 Oz



7 Oz



5 Oz



2 Oz



2 Oz



5 Oz

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

Capea

MEZCAL

Dos Hombres 		2 3 0
Jurame		1 4 0
Estación Ipiña		1 4 0
400 Conejos		1 4 0
400 Conejos Rep.		1 6 0
400 Conejos Tobará		1 8 0
400 Conejos Cuishe		1 8 0
Guerrero Magico		1 3 0
Montelobos Joven		1 6 0
Ojo de Tigre Joven		1 6 0

TEQUILA

Don Julio Reposado		1 4 0
Don Julio Blanco		1 4 0
Centenario Azul Rep		9 0
Centenario Reposado		9 5
1800 Añejo		1 5 0
Herradura Reposado		1 8 0
José Cuervo Trad		1 0 0

VODKA

Absolut Blue		9 0
Skky		9 0

RON

Bacardi Añejo		8 0
Bacardi Blanco		8 2
Bacardi Solera		8 5
Captain Morgan Spiced		8 0
Captain Morgan White		8 0
Flor de Caña 5 años		9 0
Kraken Blanco		8 0
Kraken Spiced		9 0
Matusalem Clasico		9 0

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.



2 Oz

*Incuve 1 refresco

GINEBRA

Boombay Sapphire		1 2 5
Bulldog		1 3 0
Tanqueray		1 0 0
Beefeater		9 5

LICORES Y APERITIVOS

Amareto di Saronno		1 3 0
Anis Chinchon		9 0
Aperol		1 0 0
Baileys Original		1 0 0
Bitter Campari		1 0 0
Cachaca Pitu		7 5
Cinzano Blanco		7 5
Cinzano Extra Dry		7 5
Cinzano Rojo		7 5
Jagermesiter		1 0 5
Licor 43		1 3 0
Licor de Café Kahlua		7 5
Limoncello		1 2 0
Martini Vermouth		8 5
Fernet Gagliano		8 0
Sambuca Mastino Nero		9 5
Strega		1 2 0
Amaro Siciliano Averna		1 0 5
Galliano		1 2 0
Frangelico		1 2 0

Brandy y Cognac

Torres 10		9 5
Torres 5		9 0
Azteca de Oro		8 5

WHISKY

J. Walker RED		1 0 0
J. Walker BLACK		1 9 0
J. Walker Double Black		1 9 0
Jack Daniels		1 1 0
Famous Gouse		1 0 0
Chivas 12 años		1 3 0