

# Entradas

## Frías

<b>Queso Tybo</b> Tybo Cheese Queijo Tybo	690.-	<b>Mayonesa de Ave</b> Chicken Salad Maionese de frango	940.-
<b>Mayonesa de atún</b> Tuna Salad Maionese de atún	960.-	<b>Jamón Cocido</b> Baked ham Prezunto cozido	790.-
<b>Palmitos con Salsa Golf</b> Hearts of Palm with sauce Palmitos con molho rosé	1150.-	<b>Atún Calipso</b> (atún, tomate, huevo, lechuga, aceitunas y mayonesa) Calipso Tuna (tomato, eggs, lettuce, olives and mayonnaise) Atum Calipso (tomate, ovos cozidos, alface, azeitonas e maionese)	1130.-

## Calientes

<b>Espárragos Gratinados</b> Asparagus gratin Aspargos gratinados	910.-	<b>Brochette de Provolone</b> (provolone, panceta, cebolla y morrón) Provolone cheese with vegetables Espeto de provolone (provolone, bacon, cebola e pimentao)	1390.-
 <b>Morrón Asado</b> Roasted red pepper Pimentao assado	940.-	<b>Sopa Puma</b> (verduras) Vegetable soup Sopa de legumes	520.-
<b>Champignones a la Provenzal</b> Mushrooms with garlic and parsley Champignons à provençal	1120.-	<b>Ensalada de ave tibia</b> (c/verduras multicolor) Warm chicken salad (with mixed vegetables) Salada morna com ave (legumbres multicoloridos)	1180.-
 <b>Panaché de Verduras</b> Steamed vegetables Panaché de legumes	860.-	<b>Provoleta "Las Cañas"</b> (morrón, jamon, panceta y fileto) Grilled Provolone (roasted pepper, ham, bacon and tomato sauce) Provoleta (pimentao, presunto, bacon e molho de tomate)	1390.-
<b>Muzzarella a la Milanese</b> (2 personas) Fried mozzarella (for 2) Mozzarella à milanese (duas pessoas)	1020.-	<b>Langostinos a la milanese</b> (2 personas) Fried Calamari (for 2) Camaroes à milanese (duas pessoas)	1790.-
<b>Provoleta al Oreganato</b> Grilled Provolone with oregano Provoleta al oreganato	1150.-		

Este establecimiento cuenta con galletas aptas para celíacos, sal modificada y agua de grifo en caso sea solicitado.





Apto para celíacos (informar al mozo para tomar los recaudos necesarios en su elaboración)

# Papas

 <b>Papas fritas</b> French fries Fritas palito	770.-	<b>Puré</b> Mashed potatoes Purê	560.-
<b>Provençal</b> French fries with garlic and herbs Provençal com salsinha e alho	820.-	<b>A la crema</b> Boiled potatoes with cream Con creme	990.-
<b>Rejilla</b> Waffle fries Xadrez	820.-	<b>Guarnición</b> ½ side Guarnicao fritas ou purê	450.-
 <b>Natural</b> Boiled Cozida	550.-	<b>Arroz</b> Rice Arroz	490.-

# Ensaladas

 <b>1 Gusto</b> 1 Item 1 ingrediente	690.-	<b>Completa</b> Boiled Cozida	890.-
 <b>Mixta</b> Lettuce, tomato, onion Mista	790.-	<b>Rusa</b> Potato salad Batata e legumes	890.-

# Ensaladas Especiales

 <b>Criolla</b> Morrón verde, rojo, cebolla y tomate Red pepper, onion & tomatoes Pimentao, vermelho, verde, cebola e tomate	1150.-	<b>Caprese</b> Muzzarella, albahaca, tomate, oliva Mozzarella cheese, basil, tomate & oliva oil Mozzarella, manjericao, tomate e oliva	1490.-
<b>Picasso</b> Kani-kama, apio, manzana, palmitos, salsa golf Kani-kama, celery, apple, hearts of palms Kani-Kama, aipo, maça, palmito e molho rosé	1520.-	<b>Waldorf</b> Apio, manzana, palmitos, nuez, crema Celery, apple, hearts of palm, walnuts & cream Apio, maça, palmito, nozes e creme de leite	1650.-
<b>Caesar Salad</b> lechuga, croutones, queso rallado Lettuce, croutons & grated cheese Alface, croúyons e queijo ralado	1390.-	<b>Primavera</b> Manzana, apio, naranja, jamón, ananá Apple, celery, orange, ham & pineapple Maça, aipo, laranja, presunto e abacaxi	1650.-
<b>Caesar Salad con pollo</b> lechuga, croutones, queso rallado, pollo Lettuce, croutons, grated cheese & chicken Alface, croúyons e queijo ralado e frango	1790.-	<b>Pampeana</b> Pollo, chaucha, zanahoria, remolacha Chicken, carrot, beet & green bean Frango, vegem, cenoura e beterraba	1650.-
<b>Tandil</b> - arvejas, zanahorias, huevo, tomate, remolacha, arroz, mayonesa Peas, carrots, eggs, tomato and beet rice Ervilha, cenoura, ovo, tomate, beterrada, arroz, maionese	1290.-	<b>Summer</b> Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, atún, palmitos Lettuce, tomato, carrot, egg, tuna, hearts of palm Alface, tomate, cenoura, ovo, atum e palmito	1790.-
 <b>Patagonia</b> choclo, arroz, tomate concase, lechuga Corn, rice, chopped tomato, lettuce Milho, arroz, tomate concassé e alface	1290.-	<b>Las Cañas</b> Manzana, roquefort, palmitos, salsa golf Apple, roquefort, hearts of palm, golf sauce Maça, roquefort, palmito e molho rosé	1790.-
<b>Sureña</b> remolacha, arvejas, muzzarella y tomate Beet peas, mozzarella & tomato Beterraba, ervilha, mozzarella e tomate	1290.-	<b>Otoñal</b> Ananá, naranja, choclo, palmitos Pineapple, orange, corn & heart of palm Abacaxi, laranja, milho e palmito	1790.-
		<b>Rúcula y Parmesano</b> Arugula and parmesan cheese Rucula e parmesao	1290.-

# Pasta Fatta a Mano

<b>Spaghetti</b>	990.-	<b>Raviolones de Ricota</b> Ricotta Ravioli	1150.-
<b>Fettuccine</b>	990.-	<b>Raviolones de Calabaza</b> Pumpkin Ravioli	1150.-
<b>Ñoquis de papa</b> - Gnocchi - Gnocchi batata	990.-	<b>Sorrentinos</b> - Muzzarella y jamón Filled with mozzarella & ham Massa recheada com mozzarella e presunto	1150.-
<b>Ravioles</b> (verdura y pollo) Ravioli (massa recheada com acelga e frango)	1150.-	<b>Canelones</b> (verdura) Cannelloni (vegetables) Massa recheada com acelga	1190.-
		<b>Lasagnas</b> - Ricota, jamón y verdura Ricota, ham & vegetables Massa recheada com ricota, presunto e acelga	1390.-
















## Variedad de Salsas

<b>Fileto</b> - Tomato sauce - Molho de tomate	290.-	<b>Parisien</b> - Salsa blanca, jamón, pollo gratinado Bechamel, ham, chicken au gratin Molho branco, presunto, frango gratinado	490.-
<b>Bolognesa</b> - Meat sauce - Bolonhesa	390.-	<b>Frutos de Mar</b> Fileto, mejillones, camarones, calamar	550.-
<b>Pesto</b>	290.-	<b>Crema</b> - Cream - Creme	490.-
<b>Vero-Pesto</b> Pesto & tomato sauce Pesto e molho de tomate	290.-	<b>Carbonara</b> Bacon, cream eggs Bacon, creme de leite e ovo	490.-
<b>Blanca</b> - Bechamel - Branca	290.-	<b>Crema Champiñones</b> - Mushroom cream - Creme de champignons	550.-
<b>Matriciana</b> - Panceta, oliva, ají molido, cebolla Bacon, olive oil, crushed pepper, onion Bacon, azeite de oliva, pimiento molida, cebola	390.-	<b>Fileto con carne</b> - Tomato with meat - Tomate com carne	550.-
<b>A las Tres Salsas</b> Salsa blanca, tomate, crema de espinaca Bechamel, tomatoe, spinach cream Trêa molhos	390.-	<b>Alfredo</b> - Crema gratinada, pimienta, champignon Cream with mushrooms Creme gratinado, pimienta e champignons	550.-
<b>Salsa Rosa</b> Fileto y crema Tomato sauce & cream Tomate & creme	390.-	<b>Gran Caruso</b> Demiglacé, crema, pollo, jamón, queso, champignon Demiglaze, cream, chicken, ham, cheese, mushrooms Demi-glace, creme de leite, frango, presunto, queijo e champignons	550.-
		<b>Principe de Napoli</b> Salsa blanca, jamón, pollo, huevo al graten Bechamel, ham, chicken, eggs au gratin Molho branco, presunto, frango e ovo au gratin	550.-

## Promociones Especiales

<b>Spaghetti caseros con salsa fileto ó vero-pesto ó blanca</b> Homemade spaghetti with fileto, vero pesto or bechamel	990.-
<b>Fettuccine caseros con salsa fileto ó vero-pesto ó blanca</b> Homemade fettuccini with fileto, vero pesto or bechamel Fettuccini caseiros com molho de tomate ou vero pesto ou branco	990.-
<b>Ñoquis caseros con salsa fileto ó vero-pesto ó blanca</b> Homemade gnocchi with fileto, vero pesto or bechamel Gnocchi caseiros com molho de tomate ou vero pesto ou branco	990.-

# Carne de Cabaña

<b>Chorizo</b> - Sausage - Linguiça	480.-
<b>Morcilla</b> - Blood sausage - chouriço	380.-
<b>Provoleta</b> - Grilled provolone - Provolone	1150.-
<b>Provoleta Las Cañas</b>	1390.-
<b>¼ Pollo Grillé</b> - ¼ Grilled chicken - ¼ Frango Greilado	1100.-
 <b>Asado de Tira</b> (2 personas) - Short ribs (for 2) - Costela (2 pessoas)	3290.-
 <b>Asado de Tira</b> (1 persona) Short ribs (for 1) - Costela como (1 pessoas)	1790.-
 <b>Colita de Cuadril</b> (2 personas) Tail of rump (for 2) - Maminha (2 pessoas)	3290.-
 <b>Colita de Cuadril</b> (1 person) Tail of rump (for 1) - Maminha (1 pessoas)	1790.-
 <b>Bife de Chorizo</b> - Filet steak - Contrafilé	2330.-
 <b>Bife de Lomo</b> - Filet steak - Filé mignon	2390.-
 <b>Costilla de Cerdo</b> - Pork chops - Carré de porco	1490.-
<b>Costillas de Cerdo a la Riojana</b>	1890.-
 <b>Matambre de Cerdo</b> - Pork Flank - Matambre de porco	1750.-
<b>Brochette de Lomo c/ papas rejilla</b> - Filet skewers with waffle fries - Espeto de filé mignon com batatas xadrez	2950.-
<b>Brochette de Pollo c/ papas rejilla</b> - Chicken skewers with waffle fries - Espeto de frango com batatas xadrez	1990.-
 <b>Bondiola de Cerdo</b> - Boston pork shoulder - Bondiola de porco	1490.-
 <b>Entraña</b> (2 personas) - Skirt (for 2) - Fraldinha (2 pessoas)	3990.-
 <b>Entraña</b> (1 persona) - Skirt (for 1) - Fraldinha (1 pessoas)	2150.-
 <b>Mix de carnes</b> (pollo grille, colita de cuadril, matambre de cerdo - 2 personas) - Mix of meats (grill chicken, tail of rump, pork matambre, for 2) - Mistura de carne (frango, maminha, matambre de porco - 2 pessoas)	3290.-
 <b>Mix de carnes</b> (pollo grille, colita de cuadril, matambre de cerdo - 1 persona) - Mix of meats (grill chicken, tail of rump, pork matambre - for 1) - Mistura de carne (frango, maminha, matambre de porco - 1 pessoa)	1790.-
 <b>Mix de cerdo</b> (matambre, bondiola, costillita - 2 personas) - Mix of pork (pork matambre, boston pork shoulder, pork chops - for 2) - Mistura de porco (matambre, bondiola, carré de porco - 2 pessoas)	2790.-
 <b>Mix de cerdo</b> (matambre, bondiola, costillita - 1 persona) - Mix of pork (pork matambre, boston pork shoulder, pork chops - for 1) - Mistura de porco (matambre, bondiola, carré de porco - 1 pessoa)	1450.-

## Punto de la carne

**Casi crudo** - Raer - Mal Passado

**Jugoso** - Medium rear - Suculento

**A punto** - Medium - Ao punto

**Bien cocido** - Well done - Bem passado

# Aves Milanesas

<b>De Pollo</b> - Plain - Frango à milanesa	1090.-	<b>De Pollo al Verdeo</b> c/ papas noisette Scallion cream sauce w/ noisette potatoes Frango à milanesa c/ batatas noisette	1750.-
<b>De Pollo c/ guarnición</b> Plain w/ one side order Frango à milanesa c/ guarniçao	1540.-	<b>De Pollo a la Vasca</b> (ajo, pimiento, ají molido, papas) Garlic, crushed pepper, pepper, boiled potatoes Frango à basca c/ alho, pimenta, pimenta moída, batatas cocidas	1750.-
<b>A la Napolitana c/ fritas</b> Topped w/ ham, cheese, tomato sauce & french fries Frango à milanesa c/ presunto, queijo, tomate e batatas frita	1790.-	<b>De Pollo a la Portuguesa</b> (cebolla, morrón, tomate, papas al natural) Onino, roasted red pepper, pepper, tomato, boiled potatoes.	1750.-
<b>A la Napolitana</b> Topped w/ ham, cheese, tomato sauce Frango à milanesa c/ presunto, queijo, tomate	1540.-		

# Supremas

<b>A la milanesa</b> - Plain - À milanesa	1230.-	<b>Maryland</b> (banana frita, panceta, papas fritas, crema de choclo) Fried banana, bacon, julienned, potatoes, creme corn Com banana frita, bacon, batata frita, creme de milho	1890.-
<b>A la Milanesa c/ guarnición</b> Plain w/ one side order Frango à milanesa c/ guarniçao	1680.-	<b>Suiza</b> (queso gratinado, salsa blanca, papas españolas) Au gratin w/ bechamel & spanish potatoes C/ queijo gratinado, molho branco, batatas espanhola	1890.-
<b>A la Napolitana</b> (jamón, queso y fileto) Topped w/ ham, cheese & tomato sauce Com presunto, queijo e tomate	1680.-	<b>Washington</b> (espárragos, salsa blanca, papas españolas, crema de choclo) Asparagus w/ bechamel, spanish potato, creme corn Espargos c/ molho branco, batatas espanhola, creme de milho	1890.-
<b>A la Napolinata c/ fritas</b> Topped w/ ham, cheese, tomato sauce, w/ french fries Com presunto, queijo, tomate e batatas frita	1850.-		

# Pollos elaborados

<b>¼ Pollo al ajillo c/ papas españolas</b> Chicken w/ garlic and spanish potatoes Frango ao alho e óleo c/ batatas à espanhola	1850.-	<b>¼ Pollo al Verdeo c/ papas doreé</b> Chicken scallion cream sauce w/ doree potato Frango c/ cebolinha e batatas doree	1850.-
<b>¼ Pollo a la Provenzal c/ papas doreé</b> Chicken w/ garlic, parsley & doree potatoes Frango c/ alho e salsa & batatas doree	1850.-	<b>¼ Pollo al champignon c/ papas doreé</b> Chicken w/ garlic, parsley & doree potatoes Frango c/ achampignons e batate doree	1850.-
<b>¼ Pollo a la crema c/ papas doreé</b> Chicken w/ cream sauce & doree potatoes Frango c/ creme de leite e batatas doree	1850.-	<b>¼ Pollo a la Calabresa c/ papas doreé</b> Chicken, longaniza sausage & doree potatoes Frango à calabresa c/ batatas doree	1850.-
<b>¼ Pollo a la Portuguesa</b> (tomate, morrón, cebolla, papas al natural) Chicken w/ tomato, roasted pepper, onions, boiled potatoes Frango, tomate, pimentao, cebola e batatas	1850.-	<b>¼ Pollo Las Cañas</b> (arvejas, champignon, jamón, fileto, papas natural) Chicken w/ peas, mushrooms, ham, tomato sauce, boiled potatoes Frango c/ervilha, champignon, presunto, molho de tomate e batatas doree	1850.-
<b>¼ Pollo a la India</b> (dados c/ salsa curry y guarnición de arroz) Chicken w/ curry sauce, served w/ rice Frango c/ molho curry e arroz	1850.-	<b>Muslo deshuesado Tropicana</b> (a la ciruela c/ batatitas y zanahorias glaseadas) Chicken in a plum sauce w/ sweet potatoes & carrots Coxa desossada c/ameixas, batatinhas e cenouras glacées	1850.-

# Carnes Rojas

## Milanesas

<b>De Ternera - Plain - Vitela à milanesa</b>	<b>1190.-</b>	<b>De Ternera a la Calabresa C/ papas doree</b>	<b>1890.-</b>
		Plain with longaniza sausage & doree potatoes Vitela à milanesa Calabresa e batatas doree	
<b>De Ternera c/ guarnición</b>	<b>1640.-</b>	<b>De Ternera completa</b> (papas fritas & dos huevos fritos)	<b>1890.-</b>
Plain w/ one side order Vitela à milanesa c/ guarnição		W/ 2 fried eggs & french fries C/ batata frita e dois ovos fritos	
<b>De Ternera a la Napolitana</b>	<b>1640.-</b>	<b>De Ternera al Verdeo c/ papas doree</b>	<b>1890.-</b>
Topped w/ ham, cheese, tomato sauce Vitela à milanesa c/ presunto, queijo, tomate		Scallion cream sauce w/ doree potatoes Vitela à milanesa c/ cebolhina e batatas doree	
<b>Napolitana c/ fritas</b>	<b>1850.-</b>	<b>De Ternera a la Mostaza c/ arroz</b>	<b>1890.-</b>
Topped w/ ham, cheese, tomato sauce & french fries Vitela à milanesa c/ presunto, queijo, tomate e batatas frita		Mustard cream sauce w/ side of rice Vitela c/ mostarda e arroz branco	

## Especialidades de Cerdo

<b>Matambrito a la Napolitana</b>	<b>1890.-</b>	<b>Matambrito a la Calabresa</b>	<b>1890.-</b>
<b>Bondiola a la Napolitana</b>	<b>1690.-</b>	<b>Bondiola a la Calabresa</b>	<b>1690.-</b>
con papas fritas baston Pork flank or Boston pork shoulder, w/ cheese, ham & potato sauce		C/ papas bastón Pork flank or Boston pork shoulder Calabresa	
<b>Matambrito al verdeo</b>	<b>1890.-</b>	<b>Matambrito al Roquefort</b>	<b>1890.-</b>
<b>Bondiola al Verdeo</b>	<b>1690.-</b>	<b>Bondiola al roquefort</b>	<b>1690.-</b>
C/ papas bastón Pork flank or Boston pork shoulder w/ scallion cream sauce		C/ papas bastón Pork flank or Boston pork shoulder, w/ Roquefort cheese	

## Lomos elaborados

<b>A la Pimienta c/ papas a la crema</b>	<b>2590.-</b>	<b>A la Provenzal c/ papas doree</b>	<b>2590.-</b>
Au polvre w/ cream potato C/ pimenta, batata e crema de leite		W/ garlic, parsley & doree potatoes Alho e salsa c/ batatas doree	
<b>Dos Mostazas y Estragón c/ arroz</b>	<b>2590.-</b>	<b>A la Marsala c/ timbal de arroz</b>	<b>2590.-</b>
2 Mustard & tarragon sauce w/ rice C/ duas mostardas, estragao e arroz branco		Marsala wine sauce w/ side of rice C/ pimentao e batatas doree	
<b>Al Curry c/ timbal de arroz</b>	<b>2590.-</b>	<b>Al Morrón c/ papas doree</b>	<b>2590.-</b>
Curry sauce w/ rice C/ curry e arroz branco		Roasted peppers w/ doree potatoes C/ Marsala & batatas doree	
<b>Al Verdeo C/ papas doree</b>	<b>2590.-</b>	<b>A la Marinera</b> (escalopes empanados c/ papas natural)	<b>2590.-</b>
Scallion cream sauce w/ doree potatoes C/ cebolhina e batatas doree		Breaded and fried w/boiled potatoes Escalopes empanados c/ batatas cozidas	
<b>Al Champignon c/ papas doree</b>	<b>2590.-</b>	<b>A la Napolitana</b> (escalopes c/ papas españolas)	<b>2590.-</b>
Mushroom cream sauce w/ dooree potatoes C/ champignons e batatas doree		Breaded ham, cheese, tomato sauce & potatoes Escalopes c/ batatas à espanholas	
<b>Las Cañas</b> (marsala, jamón cocido, papas doree)	<b>2590.-</b>	<b>Estrogonoff</b> (cortado en tiras c/ arroz)	<b>2590.-</b>
Marsala sauce, ham & doree potatoes Marsala e presunto c/ batatas doree		Strogonof w/ side of rice Strogonoff c/ arroz branco	

Todos nuestros precios están en \$ (pesos)

# Pescados y Mariscos

<b>Arroz con Mariscos</b> Rice with seafood Arroz c/ frutos do mar	<b>1720.-</b>	<b>Salmón Rosado Grillé</b> C/ papas al natural Grilled Salmon w/ boiled potatoes Salmao Rosa c/ batatas cozidas	<b>2990.-</b>
<b>Filet de Merluza a la Romana</b> C/ papas natural Breaded & fried w/ boiled potatoes Filé de pescada à romana c/ batatas cozidas	<b>1550.-</b>	<b>Salmón Rosado a la Vasca</b> C/ papas natural Salmon creushed pepper, paprika, garlic, white wine, boiled potatoes Salmao rosa à basca c/ batatas cozidas	<b>3300.-</b>
<b>Filet de Merluza al Verdeo</b> C/ papas doree Scallion cream sauce w/doree potatoes Filé de pescada c/ cebolhina e batatas doree	<b>1890.-</b>	<b>Salmón al Curry</b> C/ papas doree	<b>3300.-</b>
<b>Filet de Merluza a la Napolitana</b> Breaded w/ ham, cheese, tomato sauce Filé de pescada c/presunto, queijo, tomate	<b>1890.-</b>	<b>Salmón a la Mediterránea</b> Olivas, albahaca, aceitunas y papas al natural Salmon w/ olive oil, basil, olives & potatoes Salmao c/ oliva, manjericao e azeitunas c/ batatas cozidas	<b>3300.-</b>
<b>Filet de Merluza al Roquefort</b> C/ papas españolas - W/ spanish potatoes Filé de pescada c/ requefort e batatas à espanhola	<b>1990.-</b>		
<b>Filet de Merluza a la crema de champignones</b> C/ papas doree Mushroom cream sauce w/ doree potatoes Filé de pescada c/ creme de champignons e batata doree	<b>1990.-</b>		

# Omelettes y Tortillas

<b>Omelette de queso</b> Cheese Omelette Omelette de queijo	<b>890.-</b>	<b>Tortilla Española</b> Potato frittata w/ red chorizo Tortilla espanhola	<b>1290.-</b>
<b>Omelette de jamón</b> Ham Omelette Omelette de presunto	<b>940.-</b>	<b>Tortilla de Acelga</b> Swiss chard frittata Tortilla de acelga	<b>1030.-</b>
<b>Omelette mixto</b> Ham & cheese Omelette Omelette misto	<b>990.-</b>	<b>Acelga Gratinada con crema</b> Swiss chard au gratin w/ cream Acelga gratinada c/ crema de leite	<b>1290.-</b>
<b>Omelette de espárragos</b> Asparagus Omelette Omelette de asparagos	<b>1240.-</b>	<b>Acelga salteada con ajo</b> Sauteed swiss chard w/ cream Acelga salteada c/ alho	<b>990.-</b>
<b>Omelette de Champignones</b> Mushroom Omellette Omelette de champignon	<b>1390.-</b>	<b>Revuelto Gramajo</b> Eggs, potato, ham & roasted pepper C/ batatas fritas, presunto e cebola	<b>1190.-</b>
<b>Tortilla de papas</b> Potato frittata Tortilla de batata	<b>1030.-</b>	<b>Panache de verduras</b> Vegetable panache	<b>920.-</b>

Todos nuestros precios están en \$ (pesos)

# Bebidas

## Sin Alcohol

Gaseosa	370.-	Jugo de Naranja (exprimido en momento)	490.-
Agua Mineral	370.-	Agua Saborizada	410.-

## Cerveza

Amstel Lata 437 ccl	530.-	Imperial Lager Lata 473 cc	580.-
Amstel Litro	990.-	Imperial Lager Litro	1150.-
Heineken Litro Lager	1250.-	Imperial IPA Litro	1150.-
		Impèria Cream Stout Litro	1150.-

## Whiskies

Criadores	690.-	J-B	950.-
Blender	790.-	Johnnie Walker (Etiqueta Roja)	1050.-

## Champagne

"De la casa"	1100.-	M. Chandon (extra brut)	3900.-
Barón B (extra brut)	6500.-	Sidra	900.-

## Infusiones

Café	330.-	Té	190.-
------	-------	----	-------

