



EL SIRENITO

SHOW | FUN | DRINKS



Mixología



MANZANA PROHIBIDA 140 ml

\$265

Glenfiddich 12 años (30 ml), Cointreau (15 ml), Jugo de Limón Amarillo, Miel de Agave, Infusión de Lemongrass (45 ml).

COCO LOCO VOGUE 200 ml

\$190

Vodka Absolut (60 ml), Blue Curaçao (10 ml), Crema de Coco (45 ml), Jarabe Natural, Jugo de Limón, Pepino Fresco, Hierbabuena.

PERREO FINO 200 ml

\$245

Ron Barcadí 8 años (60 ml), Jarabe de Maracuyá (45 ml), Jugo de Naranja, Cerveza de Jengibre (60 ml), Anís Estrella.

AY, COMADRE! 185 ml

\$255

Ron Botras 8 años (45 ml), Amaro Averna (30 ml), Jugo de Limón, Jarabe Natural, Mix de Jengibre (20 ml), Agua Tónica Schweppes.

BESITO TRAVIESO 240 ml

\$270

Pox (45 ml), Licor 43 (30 ml), Jugo de Durazno (45 ml), Jugo de Limón, Aguacate Fresco, Zorzamora.

DRAG QUEEN MULE 150 ml

\$240

Mezcal Ojo de Tigre Joven (45 ml), Jugo de Limón Amarillo (25 ml), Miel de Agave, Cerveza de Jengibre (60 ml), Hierbabuena.

GOLDEN KIKI 180 ml

\$295

Vodka Stolichnaya (40 ml), Mix de Mango (40 ml), Jarabe de Maracuyá (40 ml), Jugo de Naranja, Jugo de Limón, Red Bull Tropical.

BLUE JEAN BABY 200 ml

\$280

Tequila Don Julio 70 (60 ml), Blue Curaçao (30 ml), Jugo de Limón (25 ml), Jarabe Natural, Clara Huevo.

FABULOSA ROSA 210 ml

\$290

Ginebra Puerto de Indias Strawberry (60 ml), Mix de Frutos Rojos (60 ml), Espuma de Fresa (90 ml).

COLA DE SIRENA 450 ml

\$1,800

10 shots de Hpnotiq (30 ml), Campari (15 ml).





CLÁSICOS

Aperol spritz 210 ml Aperol (90 ml) , Cinzano Pro Spritz (60 ml), Topo Chico (30 ml), rodaja de naranja	\$235
St Germain Spritz 175 ml St. Germain (60 ml), Cinzano Pro Spritz (60 ml), Topo Chico (30 ml), limón o flor	\$260
Mazapan Express 150 ml Torres de mazapán (45 ml), café espresso (60 ml), Nuez Moscadase acompañada con 1 Mazapan de 21 gr.	\$260
Moscow Mule 360 ml Stolichnaya (45 ml), jugo de limón eureka (60 ml), ginger beer (90 ml), menta fresca	\$270
Old Fashioned 60 ml Jack Daniel's (45 ml), azúcar (10g) , amargo de angostura (5 ml), cáscara de naranja	\$245
Naked & Famous 150 ml Union Joven (30 ml), Aperol (30 ml), Chartreuse amarillo (30 ml), jugo de limón verde (30 ml)	\$260
Bramble 120 ml Tanqueray (45 ml), jugo de limón verde (20 ml), jarabe de azúcar (10 ml) licor de Cassis (20 ml)	\$240
Aviation 120 ml Bombay Sapphire (45 ml), licor de marrasquino (15 ml) , jugo de limón verde (20 ml), licor de violetas (10 ml)	\$275
Negroni 150 ml Beefeater (30 ml), vermut rojo (30 ml), Campari (30 ml), rodaja de naranja	\$245
Carajillo 330 ml Licor 43 (45 ml), café espresso	\$260

• LAS MARCAS AQUÍ MOSTRADAS SON PROPIEDAD DE SUS CREADORES Y SU USO ES EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO.
• NUESTRAS BEBIDAS SE SIRVEN CON 45 ML DE DESTILADO, SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE 1 MEZCLADOR DE 355 ML O UN VASO DE JUGO DE 300ML.
(EXCEPTO MIXOLOGÍA Y CLÁSICOS)
• TODAS LAS BOTELLAS SE SIRVEN CON 4 MEZCLADORES DE 355 ML O UNA JARRA DE JUGO DE 1LT.
• EL ABUSO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD.
• PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA.
• LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.
• ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
• EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN.



Barrva Fria

Nuevo Fuente de conchas 12 pz **\$1,140**

2 regias, 2 mango, 2 tatemadas y 6 ostiones rasurados

Ostiones en su concha 6 pz **\$370**

Almeja chocolata 1 pz **\$110**

Almeja chocolata 6 pz **\$595**

Natural **\$595**

Nuevo Regias / Mango/ Tatemada **\$900**

Nuevo Trilogía (2 regias, 2 ceviche y 2 tatemados) **\$900**

Camarón para pelar 480 g **\$575**

Naturales o Picositos

Callo de hacha ensenada 150 g **\$725**

Callo de hacha fileteado, sazonado con sal y pimienta, acompañado de salsa bruja, cebolla fileteada, rodajas de chile serrano y un toque de salsa Guacamaya.

Sashimi de atún 200 g **\$260**

Laminas de atún en salsa ponzu y aceite de ajonjolí, cebolla frita, poro frito y ajonjolí mixto

AGUACHILES

Rojo, verde, negro o tatemado

Camarón 160 g **\$330**

Mixto 165 g **\$415**

Camarón y Callo de hacha de Ensenada

CEVICHES

Mixto 220 g **\$480**

Pulpo, camarón pacotilla, pescado y jaiba

Pescado 180 g **\$260**

Cubos de pescado marinado en cítricos, jitomate, cebolla, pepino, chiles encurtidos, aguacate, aceite de oliva y salsa del puerto.

Cevitostis **\$290**

200 g de pescado marinado con jugo de limón, clamato, cebolla, jitomate, pepino, chile serrano y habanero, acompañado de Tostitos Salsa Verde

Nuevo Cevicoco 200 g **\$385**

Camarón con un toque de crema de coco y chile manzano

ENTRADAS

Quesabirrias de marlín **\$265**

Rellenas de guiso de birra de marlín, acompañadas de consomé de la birra, salsa Pancho, cebolla curtida, limón, cilantro fresco y cebolla blanca picada.

Quesadilla 1 pz **\$100**

Camarón o cazón

Nuevo Empanada 1 pz **\$130**

Camarón, atún a la vizcaina o patria

Filete rebozado 100 g **\$145**

Nuevo Camarones roka 150 g **\$300**

Camarones rebozados, bañados con salsa spicy sobre una hoja de lechuga

Tostadas Gratinadas 6 pzas **\$350**

2 de pastor de Marlín, 2 de camarones a las brasas y 2 de pescado zarandeado con frijoles refritos, gratinadas con queso gouda.

SOPAS Y CALDOS 350 ml

Caldo de camarón **\$300**

Sopa de mariscos **\$340**

CÓCTELES Grande \$270 Chico \$215

-Camarón grande 150 g

-Camarón chico 110 g

-Campechano grande

Camarón 90 g y pulpo 60 g

-Campechano chico

Camarón 60 g y pulpo 40 g

-Vuelve a la vida grande

Ostión 20 g, camarón 70 g, pulpo 40 g y jaiba 20 g

-Vuelve a la vida chico:

Ostión 10 g, camarón 45 g, pulpo 30 g y jaiba 10 g



• LOS ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS INCREMENTAN EL RIESGO DE INTOXICACIONES E INFECCIONES EN PERSONAS SENSIBLES. EL CONSUMO DEL PLATILLO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.

• EL GRAMAJE INDICADO INFORMA LA PORCIÓN DE PROTEÍNA EN CRUDO QUE CONTIENE EL PLATILLO.

• PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA.

• LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

• ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.

• EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN.

Tostadas Tradicionales

Atún 2 pz

\$170

Ceviche 150 g

Camarón 150 g

Greñuda 150 g 

150 g Cubos de atún marinados con salsa de anguila y chile serrano, mezclados con mango dulce y aguacate suave, servidos con aderezo de chipotle

\$280
c/u

Pulpo al ajillo 150 g

Tartar de Salmón 150 g



TACOS



Taco de Pulpo Placero 3 pz

\$265

Crujientes tacos de chicharrón de pulpo, servidos con guacamole especial, queso panela, jitomate fresco y hojas de cilantro. *pregunta por disponibilidad.

Pescadería 1 pz

\$150

Camarones cremosos con chipotle, queso, frijoles refritos y aguacate.

Taco Zarandeado 1 pz

\$150

Taco de pescado zarandeado servido sobre tortilla adobada con costra de queso, acompañado de salsa tártara, mayonesa de chipotle, cebolla frita y brotes de cilantro.

Ensenada 1 pz

\$140

Tortilla de harina rellena de pescado o camarón, con guacamole, mayonesa de ajo, col morada y pico de gallo fresco.

Tacos de Marlin Pastor 3 pz

\$170

Rellenos de guiso de marlin al pastor, con cebolla, cilantro fresco y piña. Acompañados de salsa de rabanito y limón.

Gobernador 1 pz

\$120

Tortilla de maíz rellena de guiso de camarón y queso, acompañada de salsa martajada al estilo casero.




PESCADOS

Salmón 200 g

\$360

Al ajillo, al mojo, a la mantequilla o al carbón

Mojarra Costeña 600 g 

\$435

Marinada con adobo especial de la casa, acompañada de arroz de coco, plátano macho frito cubierto con una delicada crema de coco y mayonesa de ajo.

Filete de Pescado 220 g

\$320

Al ajillo, a la diablo, al mojo, mantequilla plancha o empanizado

Filete zarandeado 220 g

\$365

Filete de pescado preparado al estilo zarandeado, marinados con especias radicionales y asado a las brasas para lograr un sabor ahumado único.

PESCA DEL DÍA 1.5 kg

Preparado a tu gusto:

\$1,825

Al ajillo, al mojo de ajo, a la mantequilla o preparado al estilo zarandeado. Acompañado de arroz, rodajas de pepino, jitomate fresco, cebolla morada y limón.

Pregunte al chef por especie y disponibilidad.



Mar y Brasa

\$780

200 g de arrachera, 240 g de camarones zarandeados y 2 chiles rellenos de marlin ahumado (100g) servido con verduras asadas al fuego.

Puerto Fundido

\$780

El sabor del mar y la tierra fundido en brasa, 200 g de arrachera, 100 g de camarones con pimientos, tocino y queso gratinado.

Pulpo a las brasas 300 g

\$595

Pulpo cocido a la parrilla, acompañado de un mix de lechugas frescas y aderezado con aceite de ajo, sal de Colima y un toque de paprika.

Tacos de Arrachera 3 pz 

\$460

Tacos de arrachera con queso y chicharron picado con tortilla de harina.

Torre Teriyaki 200 g 

\$455

Base de piña asada acompañada de arroz con coco, aguacate y 200 g de camarones teriyaki

Arrachera 400 g

\$460

A las brasas, acompañado de chiles toreados, cebollitas cambray y papas a la francesa. Se sirve con tortillas calientes.

Piña Rellena 170 g

\$415

Salteado de pimientos, cebolla y piña, acompañado de camarón y pulpo al estilo italiano, gratinado con queso.

Hamburguesa Mar y Tierra 225 g

\$350

Hamburguesa de res con salsa de queso fundido, pepinillos, lechuga, jitomate y cebolla frita. Acompañada de una brocheta de camarón con tocino y piña asada, servida con papas a la francesa.



•LOS ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS INCREMENTAN EL RIESGO DE INTOXICACIONES E INFECCIONES EN PERSONAS SENSIBLES. EL CONSUMO DEL PLATILLO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.
•EL GRAMAJE INDICADO INFORMA LA PORCIÓN DE PROTEÍNA EN CRUDO QUE CONTIENE EL PLATILLO.

•PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA.

•LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

•ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.

•EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN.



Molcajete

*Preparado en su mesa



Molcajete Matacrudas

\$780

400 g de camarón preparado con salsa de jitomate tatemada y salsa de chile tatemado, aguacate y tomate cherry

Sinaloense

\$780

Camarón fresco 80 g, callo de hacha 60 g, pulpo 60 g, pescado 100 g y camarón pacolilla 50 g

PARRILLADAS



Ola Cajún 2.2 kg

\$2,090

Camarón, pulpo, jaibón, mejillón, salchicha butifarra y calamar, cocinados con una mezcla de 11 especies, acompañada con elotes dulces amarillos y papa cambray, todo al estilo Louisiana.

Brasa del Capitán 1.24 kg

\$1,915

Alambre gratinado de pollo con tocino, champiñones, pimientos y cebolla. Acompañados de pulpo encebollado y camarones botaneros picantes.

Trilogía Gratinada 2.06 kg

\$2,180

Parrillada en 3 secciones: camarón con cebolla, pimientos y champiñones. Marlín al pastor mezclado con pimientos, cebolla y champiñones. Suadero con pulpo. Todo gratinado.



POSTRES



Chesecake de Maracuyá 1 pz

\$265

Pastel Carajillo 1 pz

\$260



Pastel Ferrero 1 pz

\$275

Pan de Elote 1 pz

\$235

Flan de Queso 1 pz

\$145

Crepas Cajeta 3 pz

\$280

*Bola De Helado 90 g

\$100

*Pregunta por sabor de temporada.

CAMARONES

Al Habanero 230 g

\$450

Camarones con cabeza en mantequilla de habanero

Camarones *zarandeados* 12 pz

\$530

Camarones preparados al estilo zarandeado, marinado con especias tradicionales y asados a las brasas.

Momia 150 g

\$385

Camarones rellenos de queso manchego, envueltos en tocino

Coco 150 g

\$365

Camarones rellenos de queso crema empanizados con coco

BEBIDAS

Refresco 355 ml

\$85

Botella de agua 355 ml

\$85

Limonada o naranjada 355 ml

\$80

Perrier 330ml

\$100

Topo Chico 355 ml

\$100

Jugos 355 ml

\$80

*Red Bull 250 ml

\$140

Clásico, sugar free, tropical y sandía

*El consumo de este producto es responsabilidad de quien lo consume.

CERVEZAS

Cerveza Nacional 325 ml

\$100

XX Lager, XX Ámbar, Indio, Tecate, Tecate Light, Bohemia Clara, Bohemia Oscura

Cerveza Importada

\$110

Heineken 355 ml, Heineken Cero 355 ml, Ultra Amstel 355 ml

Charro Ámbar 355 ml

\$125

Charro Pilsner 355 ml

\$125

• LOS ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS INCREMENTAN EL RIESGO DE INTOXICACIONES E INFECCIONES EN PERSONAS SENSIBLES. EL CONSUMO DEL PLATILLO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.

• EL GRAMAJE INDICADO INFORMA LA PORCIÓN DE PROTEÍNA EN CRUDO QUE CONTIENE EL PLATILLO.

• PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA.

• LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.

• ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.

• EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN.

Destilados

RON

	COPA 45ml	BOTELLA	
Zacapa 23	\$365	\$4,615	750ml
Bacardí Carta Blanca	\$140	\$1,775	750ml
Bacardí 8	\$190	\$2,225	700ml
Botran 8	\$130	\$1,675	750ml
Botran Reserva 15	\$195	\$2,485	750ml
Matusalem Platino	\$140	\$1,775	750ml
Matusalem Clásico	\$170	\$2,180	750ml
Matusalem Gran Reserva 18	\$180	\$2,280	750ml
Flor de Caña 7	\$160	\$2,030	750ml
Flor de Caña 12	\$210	\$2,690	750ml
Havana 7	\$165	\$2,030	700ml
Appleton Signature	\$140	\$2,690	750ml
Appleton 8	\$155	\$2,075	750ml

WHISKY

	COPA 45ml	BOTELLA	
Jhonny Walker Red Label	\$170	\$2,035	700ml
Jhonny Walker Black Label	\$250	\$3,145	750ml
Jhonny Walker Black Ruby	\$390	\$4,970	750ml
Buchanan's 12	\$225	\$2,790	750ml
Buchanan's 18	\$630	\$8,010	750ml
Glenfiddich 12	\$330	\$4,160	750ml
Glenfiddich 15	\$435	\$5,525	750ml
Macallan 12	\$540	\$6,390	700ml
Jack Daniel's Old #7	\$165	\$1,940	700ml
Jack Daniel's Honey	\$150	\$1,800	700ml
Chivas Regal 12	\$245	\$3,090	750ml
Chivas Regal 18	\$575	\$7,300	750ml

TEQUILA

	COPA 45ml	BOTELLA	
Don Julio 70	\$310	\$3,650	700ml
Don Julio Añejo	\$300	\$3,550	700ml
Don Julio Reposado	\$225	\$2,650	700ml
Don Julio Blanco	\$185	\$2,180	700ml
Herradura Ultra	\$270	\$3,395	700ml
Herradura Reposado	\$195	\$2,320	700ml
Herradura Plata	\$220	\$2,605	700ml
Herradura Blanco	\$190	\$2,225	700ml
Herradura Cristal	\$190	\$2,275	700ml
Cuervo Tradicional Plata	\$130	\$2,120	695ml
Cuervo Tradicional Reposado	\$140	\$2,250	695ml
Tradicional Cristalino	\$150	\$1,925	750ml
1800 Cristalino	\$220	\$2,605	700ml
1800 Añejo	\$205	\$2,410	700ml
1800 Reposado	\$165	\$1,940	700ml
Maestro Dobel Diamante	\$250	\$3,190	700ml
Maestro Tequilero Blanco	\$205	\$2,410	700ml
Reserva de la Familia Platino	\$245	\$3,090	750ml
Casa Dragones Blanco Listón Azul	\$380	\$4,820	750ml
Patrón Añejo	\$215	\$2,555	700ml
Patrón Reposado	\$185	\$2,180	700ml
Patrón Cristalino	\$300	\$3,805	700ml
Patrón Silver	\$160	\$2,030	700ml
Centenario Reposado	\$145	\$1,705	700ml
Centenario Plata	\$110	\$1,325	700ml
Don Ramón Plata Punta Diamante	\$150	\$1,800	700ml
Don Ramón Platinum Añejo Cristalino	\$225	\$2,650	700ml

VODKA

	COPA 45ml	BOTELLA	
Smirnoff	\$130	\$2,165	750ml
Smirnoff Spicy Tamarindo	\$140	\$1,775	750ml
Stolichnaya	\$150	\$1,880	750ml
Grey Goose	\$190	\$2,435	700ml
Absolut Blue	\$140	\$1,655	700ml
Absolut Smoky Piña	\$150	\$1,750	700ml
Tito's	\$175	\$2,080	750ml

GINEBRA

	COPA 45ml	BOTELLA	
Tanqueray London Dry	\$170	\$2,180	750ml
Tanqueray Bosa Nova	\$275	\$3,265	700ml
Hendrick's	\$275	\$3,500	750ml
Bombay Sapphire	\$165	\$2,075	700ml
Beefeater	\$140	\$1,775	750ml
Bulldog	\$205	\$2,410	750ml
Puerto de Indias Strawberry	\$140	\$1,775	750ml
Puerto de Indias Peach&Orange	\$140	\$1,775	750ml

COGNAC

	COPA 45ml	BOTELLA	
Hennessy VSOP	\$425	\$5,015	700ml
Hennessy VS	\$305	\$3,600	700ml
Martell VSOP	\$330	\$3,880	700ml
Remy Martin VSOP	\$330	\$3,930	700ml

BRANDY

	COPA 45ml	BOTELLA	
Torres 10	\$150	\$1,750	700ml
Torres 15	\$170	\$2,030	700ml
Torres 20	\$300	\$3,550	700ml

• LAS MARCAS AQUÍ MOSTRADAS SON PROPIEDAD DE SUS CREADORES Y SU USO ES EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO.
 • NUESTRAS BEBIDAS SE SIRVEN CON 45 ML DE DESTILADO, SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE 1 MEZCLADOR DE 355 ML O UN VASO DE JUGO DE 300ML.
 (EXCEPTO MIXOLOGÍA Y CLÁSICOS)
 • TODAS LAS BOTELLAS SE SIRVEN CON 4 MEZCLADORES DE 355 ML O UNA JARRA DE JUGO DE 1LT.
 • EL ABUSO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD.
 • PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA.
 • LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.
 • ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
 • EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN.

Mezcal, Sotol y Pox

	COPA 45ml	BOTELLA	
400 Conejos Joven	\$150	\$1,880	700ml
Alipus San Andres	\$390	\$4,970	750ml
400 Conejos Espadín Tobalá	\$165	\$2,075	700ml
400 Conejos Cuishe	\$205	\$2,585	700ml
400 Conejos Cristalino	\$255	\$3,030	700ml
Bru-xo #1 (Espadín)	\$220	\$2,790	750ml
Bru-xo #2 (Pechuga)	\$310	\$3,955	750ml
Montelobos Espadín	\$160	\$2,030	750ml
Los Danzantes Reposado	\$430	\$5,480	750ml
Los Danzantes Joven	\$310	\$3,955	750ml
Los Danzanes Coyote	\$455	\$3,550	750ml
Ojo de Tigre Joven	\$180	\$2,280	750ml
Ojo de Tigre Reposado	\$175	\$2,230	700ml
Ojo de Tigre Crema	\$180	\$2,130	750ml
Creyente Joven	\$150	\$1,925	750ml
Creyente Cristalino Reposado	\$210	\$2,635	750ml
Pox Es Posh	\$180	\$1,565	700ml
Sotol Noche Luna	\$390	\$3,075	700ml
Unión Joven	\$165	\$1,880	700ml

Premium

	COPA 45ml	BOTELLA	
The Macallan 15 años Double Cask	\$1,055	\$9,990	700ml
Don Julio 1942	\$720	\$7,300	750ml
Reserva de la Familia Extra añejo	\$735	\$7,450	750ml
Zacapa Centenario X.O.	\$725	\$7,350	750ml
Johnnie Walker Blue Label	\$1,270	\$11,180	750ml

• LAS MARCAS AQUÍ MOSTRADAS SON PROPIEDAD DE SUS CREADORES Y SU USO ES EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO.
 • NUESTRAS BEBIDAS SE SIRVEN CON 45 ML DE DESTILADO, SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE 1 MEZCLADOR DE 355 ML O UN VASO DE JUGO DE 300ML.
 (EXCEPTO MIXOLOGÍA Y CLÁSICOS)
 • TODAS LAS BOTELLAS SE SIRVEN CON 4 MEZCLADORES DE 355 ML O UNA JARRA DE JUGO DE 1LT.
 • EL ABUSO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD.
 • PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA.
 • LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.
 • ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
 • EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN.



CHAMPAGNE

	BOTELLA	
Moet Chandon	\$3,695	750ml
Moet Ice Imperial	\$4,750	750ml
Moet Chandon Ice Imperial Rosé	\$5,915	750ml
Moet Chandon Nectar Imperial	\$4,825	750ml
Moet Chandon Rosé Luminous	\$5,205	750ml
Moet Chandon Niro Luminous	\$11,480	1500ml

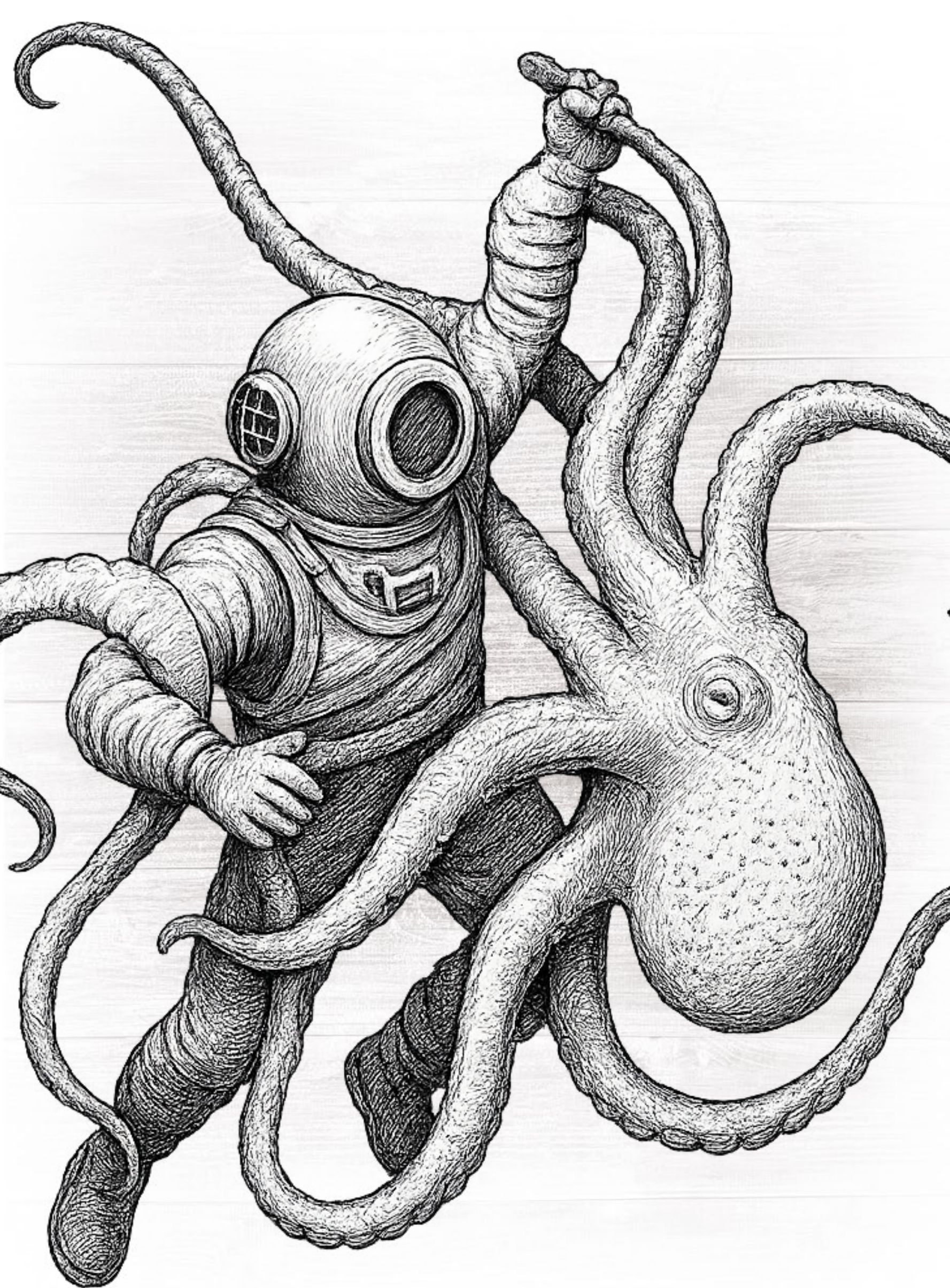
LICORES

	COPA 45ml	BOTELLA	
Ancho Reyes	\$105	\$1,115	750ml
Amaretto Disaronno	\$135	\$1,375	700ml
Baileys	\$135	\$1,375	700ml
Campari	\$105	\$1,115	750ml
Aperol	\$110	\$1,135	700ml
Cointreau	\$150	\$1,510	700ml
Poxolate	\$145	\$1,470	700ml
Chartreuse Amarillo	\$295	\$2,980	700ml
Chartreuse Verde	\$310	\$3,125	700ml
Chinchon Dulce/Seco	\$85	\$1,220	1000ml
Fernet Branca	\$85	\$1,420	750ml
Frangelico	\$110	\$1,135	700ml
Torres Mazapán	\$130	\$1,325	700ml
Grand Marnier	\$165	\$1,655	700ml
Jägermeister	\$110	\$1,135	700ml
Kahlua	\$80	\$1,150	1000ml
Licor 43	\$145	\$1,570	750ml
Midori	\$105	\$1,165	750ml
Nixta	\$120	\$1,320	750ml
Rum Chata	\$130	\$1,420	750ml
Sambuca Vaccari Negro	\$125	\$1,280	700ml
St Germain	\$190	\$1,940	750ml

BEBIDAS CALIENTES

Té 270 ml	\$50
Café Americano 180 ml	\$60
Espresso 60 ml	\$60
Espresso doble 120 ml	\$90
Capuccino 270 ml	\$75
Capuccino Baileys 270 ml	\$105

- LAS MARCAS AQUÍ MOSTRADAS SON PROPIEDAD DE SUS CREADORES Y SU USO ES EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO.
- NUESTRAS BEBIDAS SE SIRVEN CON 45 ML DE DESTILADO, SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE 1 MEZCLADOR DE 355 ML O UN VASO DE JUGO DE 300ML (EXCEPTO MIXOLOGÍA Y CLÁSICOS)
- TODAS LAS BOTELLAS SE SIRVEN CON 4 MEZCLADORES DE 355 ML O UNA JARRA DE JUGO DE 1LT.
- EL ABUSO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD.
- PRECIOS AL PÚBLICO EN MXN INCLUYEN IVA.
- LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA.
- ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO, TARJETAS VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
- EL PAGO CON TARJETA NO GENERA NINGUNA COMISIÓN.





EL SIRENITO

SHOW | FUN | DRINKS