
ENTRANTS

Sopa del dia	7 ⁰⁰
Tàrtar de salmó <i>Salmó perfumat amb anet i gerds, ou de guatlla confitat, crema àcida d'alvocat, pols de tàperes, crema de llima i anet</i>	12 ⁰⁰
Camembert al forn <i>Camembert lleument fos, torrades de coca de vidre i melmelada de tomàquets casolana</i>	12 ⁰⁰
Tataki de bou <i>Filet Argenti, puré de moniato a la vainilla, suc de carn</i>	15 ⁰⁰
Tàrtar de bou <i>Filet Argenti, crema àcida d'alvocat, rovell d'ou confitat, vinagreta de mostassa, xips de patata violeta</i>	17 ⁰⁰
Amanida tèbia de formatge de cabra <i>Formatge de cabra, brots verds, crocant de pernil Serrano, pa torrat, tomàquets confitats</i>	11 ⁰⁰
Amanida de tomàquets i burrata <i>Tomàquets amanits amb pesto de ruca i espinacs, burrata cremosa</i>	11 ⁰⁰

PRINCIPALS

Risotto d'estació <i>Risotto acompanyat de vegetals brasejats</i>	14 ⁰⁰
Llom – 250gr <i>Magre i de sabor noble</i>	33 ⁰⁰
Bife de Chorizo – 350gr <i>Tendre i sucós</i>	28 ⁰⁰
Ojo de Bife – 350gr <i>Amb infiltració de greix, marbrejat per a un sabor intens</i>	31 ⁰⁰
Côte de Boeuf – 1400gr <i>Entrecôte d'origen de sud de França de raça Limousin</i>	55 ⁰⁰
Chuletón – 1600gr <i>Tall tradicional de Galícia amb una maduració de 40 dies que intensifica el seu sabor lentament</i>	75 ⁰⁰
Entranya	16 ⁰⁰
Presa Ibérica	20 ⁰⁰
Pit de pollastre rostit amb verdures a la planxa	15 ⁰⁰

Totes les nostres carns se serveixen amb la nostra versió de patata a la planxa i tomàquets cherry confitats; i van acompanyats de salses tradicionals; Criolla i Chimichurri. Bon profit!

GUARNICIONS

Amanida de tomàquets	5 ⁰⁰
Amanida verda	5 ⁰⁰
Patates fregides casolanes	5 ⁰⁰
Menú infantil (Un plat a escollir + postres – 1lanys):	11 ⁰⁰
• <i>Milanesa de pollastre amb patates fregides o amanida de tomàquets</i>	
• <i>Macarrons amb formatge</i>	
• <i>Gelat</i>	

POSTRES

Copa gelada <i>Gelats de xocolata, vainilla i gerds, cafè espresso, nata batuda i xocolata fosa</i>	6 ⁰⁰
Cítrics <i>Quallada de llima i alfàbrega, pastís de mandarina, aire cítric, pinya fresca, gelea de llima i menta, crema cítrica, dauets d'aranja i menta</i>	6 ⁰⁰
Xocolata i fruits vermells <i>Brownie de xocolata, ganache de xocolata blanca i coco, gelat de gerds, terra xocolata, gelea de fruits vermells, maduixa liofilitzada</i>	6 ⁰⁰
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6 ⁰⁰

BARRA

Empanadas Argentinas	5 ⁰⁰
Patates xips	5 ⁰⁰
Escopinyes	5 ⁰⁰
Musclos	5 ⁰⁰
Olives	5 ⁰⁰
Mini fusta de formatges <i>Morbier, Gorgonzola, semi curat d'ovella i semi curat fumat</i>	14 ⁰⁰
Mini fusta d'embotits <i>Chorizo Ibérico, centro jamon Ibérico, salchichón Ibérico, lomo Ibérico de bellota</i>	13 ⁰⁰

ENTRANTES

Sopa del día	7 ⁰⁰
Tartar de salmon <i>Salmón perfumado con eneldo y frambuesa, huevo de cordoniz confitado, crema ácida de aguacate, polvo de alcaparras, crema de lima y eneldo</i>	12 ⁰⁰
Camembert al horno <i>Camembert levemente fundido, tostadas de pan de cristal y mermelada de tomates de la casa</i>	12 ⁰⁰
Tataki de buey <i>Solomillo Argentino, puré de boniato a la vainilla, jugo de carne</i>	15 ⁰⁰
Tartar de buey <i>Solomillo Argentino, crema ácida de aguacate, yema de huevo confitada, aliño de mostaza, chips de patata violeta</i>	17 ⁰⁰
Ensalada tibia de queso de cabra <i>Queso de cabra, colchón de verdes, crocante de jamón serrano, pan tostado tomate confitados</i>	11 ⁰⁰
Ensalada tomates y burrata <i>Tomates aliñados con pesto de rúcula y espinacas, acompañados de burrata cremosa</i>	11 ⁰⁰

PRINCIPALES

Risotto de estación <i>Risotto acompañado con vegetales braseados</i>	14 ⁰⁰
Solomillo - 250gr <i>Magro y de sabor noble</i>	33 ⁰⁰
Bife de chorizo - 350gr <i>Tierno y jugoso</i>	28 ⁰⁰
Ojo de Bife - 350gr <i>Con infiltración de grasa y marmoleo para un sabor intenso</i>	31 ⁰⁰
Côte de Beouf - 1400gr <i>Entrecôte de origen del sur de Francia de raza Limousin</i>	55 ⁰⁰
Chuletón - 1600gr <i>Corte tradicional de Galicia con una maduración de 40 días que intensifica su sabor lentamente</i>	75 ⁰⁰
Entraña	16 ⁰⁰
Presa Ibérica	20 ⁰⁰
Pechuga de pollo a la brasa con verduras a la plancha	15 ⁰⁰
<i>Todas nuestras carnes se sirven con nuestra versión de patata a la plancha y tomates cherry confitados; y van acompañadas de salsas tradicionales; Criolla y Chimichurri. Buen provecho!</i>	

GUARNICIONES

Ensalada de tomates	5 ⁰⁰
Ensalada verde	5 ⁰⁰
Patatas Fritas caseras	5 ⁰⁰
Menú infantil (11 años inclusive):	11 ⁰⁰
• <i>Milanesa de pollo con patatas fritas o ensalada de tomates</i>	
• <i>Macarrons & cheese</i>	
• <i>Helado</i>	

POSTRES

Copa helada	6 ⁰⁰
<i>Helados de chocolate, vainilla y frambuesa, café espresso, crema batida, y chocolate fundido</i>	
Cítricos	6 ⁰⁰
<i>Curd lima y albahaca, cake de mandarina, aire cítrico, piña fresca, gelee lima y menta, crema cítrica, brunoisse de pomelo y menta</i>	
Chocolate y frutos rojos	6 ⁰⁰
<i>Brownie de chocolate, ganache chocolate blanco y coco, helado de frambuesa, tierra de chocolate, gelee frutos rojos, fresa liofilizada</i>	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6 ⁰⁰

BARRA

Empanadas Argentinas	5 ⁰⁰
Patatas chips	5 ⁰⁰
Berberechos	5 ⁰⁰
Mejillones	5 ⁰⁰
Olivas	5 ⁰⁰
Mini tabla de quesos	14 ⁰⁰
<i>Morbier, Gorgonzola, semicurado de oveja, semicurado ahumado</i>	
Mini tabla de embutidos	13 ⁰⁰
<i>Chorizo Ibérico, centro jamon Ibérico, salchichón Ibérico, lomo Ibérico de bellota</i>	

ENTRÉES

Soupe du jour	7 ⁰⁰
Tartare de saumon <i>Saumon parfumé à la framboise et à l'aneth, œuf de caille confit, crème d'avocat, poudre de câpres, crème au citron vert et à l'aneth</i>	12 ⁰⁰
Camembert au four <i>Camembert légèrement fondu, petits pains de cristal grillés, confiture de tomate fait maison</i>	12 ⁰⁰
Tataki de bœuf <i>Filet Argentin, purée de patate douce à la vanille, jus de bœuf</i>	15 ⁰⁰
Steak tartare <i>Filet Argentin, crème légèrement acide à l'avocat, jaune d'œuf confit, vinaigrette à la moutarde, chips de pomme de terre violettes</i>	17 ⁰⁰
Salade tiède de fromage de chèvre <i>Fromage de chèvre sur lit de pousses vertes, jambon Serrano croquant, toast aux tomates confites</i>	11 ⁰⁰
Salade de tomates et burrata <i>Tomates assaisonnées au pesto de rucula et d'épinards, accompagnées de burrata crémeuse</i>	11 ⁰⁰

PLATS PRINCIPAUX

Risotto d'hiver <i>Risotto accompagné de légumes grillés</i>	14 ⁰⁰
Lomo - 250gr <i>Filet mignon Argentin; maigre et de goût noble</i>	33 ⁰⁰
Bife de Chorizo - 350gr <i>Contre-filet Argentin; tendre et juteux</i>	28 ⁰⁰
Ojo de Bife - 350gr <i>Bifteck de côte Argentin, avec infiltration de graisse et marbre pour une saveur intense</i>	31 ⁰⁰
Côte de Bouef - 1400gr <i>D'origine du sud de la France de race Limousin</i>	55 ⁰⁰
Chuletón - 1600gr <i>Côte de boeuf traditionnelle de Galice avec une maturation de 40 jours qui intensifie lentement sa saveur</i>	75 ⁰⁰
Hampe <i>Une coupe de viande souvent ignorée</i>	16 ⁰⁰
Presa Ibérica <i>L'avant de l'épine dorsale du cochon Ibérique. Goût de noisette et de sous-bois</i>	20 ⁰⁰
Poitrine de poulet rôtie aux légumes grillés	15 ⁰⁰
<i>Toutes nos viandes sont servies avec une pomme de terre fait maison et tomates cherry confités; et sont accompagnés de sauces traditionnelles Criolla et Chimichurri. Bon Appetit!</i>	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Salade de tomates	5 ⁰⁰
Salade verte	5 ⁰⁰
Frites maison	5 ⁰⁰
Menu enfant (Plat à choisir + dessert – 11 ans):	11 ⁰⁰
• Poulet à la Milanaise avec frites ou salade de tomates	
• Macaroni au fromage	
• Glace	

DESSERTS

Copa gelada	6 ⁰⁰
<i>Glaces au chocolat, vanille et framboise, café espresso, crème chantilly et chocolat fondu</i>	
Citrics	6 ⁰⁰
<i>Crème de citron vert et basilic, tarte aux mandarines, air d'agrumes, ananas frais, gelée de citron vert et menthe, crème d'agrumes, brunoisse de pamplemousse et menthe</i>	
Chocolat et fruits rouges	6 ⁰⁰
<i>Brownie au chocolat, ganache au chocolat blanc et noix de coco, glace à la framboise, chocolat moulu, gelée de fruits rouges, fraise lyophilisée</i>	
Coulant au chocolat avec glace à la vanille	6 ⁰⁰

AU BAR

Empanadas Argentinas	5 ⁰⁰
<i>Petits gateaux salés, fourés de viande et légumes</i>	
Chips de pomme de terre	5 ⁰⁰
Coques	5 ⁰⁰
Moules	5 ⁰⁰
Olives	5 ⁰⁰
Mini plateau fromage	14 ⁰⁰
<i>Morbier, Gorgonzola, fromage de mouton semi-affiné et fromage fumé semi-affiné</i>	
Mini plateau charcuterie	13 ⁰⁰
<i>Chorizo Ibérico, centro jamon Ibérico, salchichón Ibérico, lomo Ibérico de bellota</i>	

TO START

Soup of the day	7 ⁰⁰
Salmon tartare <i>Scented with dill and raspberry, poached quail egg, avocado cream and caper dust</i>	12 ⁰⁰
Baked camembert <i>Served with homemade tomato jam and mini toasts</i>	12 ⁰⁰
Beef tataki <i>Argentine sirloin, sweet potato puree and gravy</i>	15 ⁰⁰
Steak tartare <i>A classic; Argentine sirloin, egg yolk, mustard dressing, purple potato crisps</i>	17 ⁰⁰
Warm goats cheese salad <i>Served on a bed of greens, crispy Serrano ham, croutons and confit tomatoes</i>	11 ⁰⁰
Tomato and burrata salad <i>Seasoned with rocket and spinach pesto</i>	11 ⁰⁰

MAINS

Seasonal risotto	14 ⁰⁰
Lomo - 250gr <i>Lean and tender Argentine fillet steak, with a delicate flavour</i>	33 ⁰⁰
Bife de Chorizo - 350gr <i>Tender and succulent Argentine New York Strip</i>	28 ⁰⁰
Ojo de Bife - 350gr <i>Argentine Rib-Eye; delicately marbled for full bodied flavour</i>	31 ⁰⁰
Côte de Boeuf - 1400gr <i>A French classic. A first-class beef bone-in rib steak from Limousin cattle originating from the South West of France</i>	55 ⁰⁰
Chuletón - 1600gr <i>A traditional bone-in rib-eye cut from Galicia. Dry aged for a minimum of 40 days, for inimitable flavour that explodes in the mouth</i>	75 ⁰⁰
Entraña <i>Skirt steak; an oft ignored cut of meat</i>	16 ⁰⁰
Presa Ibérica <i>Known as the 'Wagyu of Pork'; tender and well marbled pork tenderloin</i>	20 ⁰⁰
Grilled chicken breast <i>Served with grilled vegetables</i>	15 ⁰⁰
<i>All our meats are served with our twist on baked potato and confit cherry tomatoes; and are accompanied with traditional Criolla and Chimichurri. ENJOY!</i>	

SIDES

Tomato salad	5 ⁰⁰
Green salad	5 ⁰⁰
Children´s menu (<i>for those under 11</i>):	11 ⁰⁰
• <i>Chicken Milanaise with homemade chips or tomato salad / Mac and Cheese</i>	
• <i>Ice Cream</i>	

DESSERTS

Copa gelada <i>Chocolate, vanilla and raspberry ice creams, shot of espresso, melted chocolate and whipped cream</i>	6 ⁰⁰
Citrics <i>Tangerine sponge cake, lime and basil curd, fresh pineapple, citrus cream, grapefruit and mint</i>	6 ⁰⁰
Xocolata i fruits vermells <i>Chocolate brownie, white chocolate and coconut ganache, raspberry ice cream, freeze dried strawberry</i>	6 ⁰⁰
Coulant de xocolata <i>Chocolate coulant, served with vanilla ice cream</i>	6 ⁰⁰

BAR FOOD

Empanadas Argentinas	5 ⁰⁰
Crisps	5 ⁰⁰
Cockles	5 ⁰⁰
Mussels	5 ⁰⁰
Olives	5 ⁰⁰
Mini cheese platter <i>Morbier, Gorgonzola, semi cured goat´s cheese and semi cured smoked cheese</i>	14 ⁰⁰
Mini cured meat platter <i>Chorizo Ibérico, centro jamon Ibérico, salchichón Ibérico, lomo Ibérico de bellota</i>	13 ⁰⁰

· FOCILLOC ·

BLANCS

Finca Las Nubes (Salta, Argentina) <i>Torrontés</i>	20 ⁰⁰
Menade (DO Rueda) <i>Verdejo</i>	22 ⁰⁰
Cara Nord (DO Conca Barberà) <i>Chardonnay, Albariño, Macabeo</i>	23 ⁵⁰
Alamos (Mendoza, Argentina) <i>Chardonnay</i>	26 ⁵⁰
Les Athletes du Vin (AOC Touraine) <i>Sauvignon Blanc</i>	28 ⁵⁰
A Pedreira (DO Rias Baixas) <i>Albariño</i>	28 ⁵⁰
Cultivare (DO Penedés) <i>Xarel·lo</i>	32 ⁵⁰
Le Roc Des Anges Llum (AOC Segna de Cor) <i>Macabeo, Garnacha Gris, Garnacha Blanca</i>	40 ⁰⁰
Frore de Carme (DO Rias Baixas) <i>Albariño</i>	45 ⁰⁰
Ekam Essencia (DO Costers del Segre) <i>Riesling</i>	65 ⁰⁰
Macon Cruzille Aragonite (AOC Bourgogne) <i>Chardonnay</i>	68 ⁰⁰

ROSATS

Nekeas (DO Navarra) <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha</i>	14 ⁰⁰
Moulin de Gassac Guilhem (AOC Languedoc-Rousillon) <i>Garnacha, Syrah, Carignan</i>	16 ⁰⁰

· FOCILLOC ·

NEGRES

Sierra Cantabria (DO Rioja) <i>Tempranillo</i>	23 ⁰⁰
Rhône by Roger Sabon (AOC Côtes du Rhône) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>	23 ⁰⁰
Garnacha Centenaria (DO Campo de Borja) <i>Garnacha</i>	24 ⁰⁰
GR 174 (DO Priorat) <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena</i>	25 ⁰⁰
Tobia Selección de Autor Crianza (DO Rioja) <i>Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano</i>	28 ⁰⁰
Vi de Vila Porrera (DO Priorat) <i>Garnacha Tinta, Cariñena</i>	33 ⁰⁰
Callejón del Crimen Reserva (Mendoza, Argentina) <i>Malbec</i>	33 ⁰⁰
Pisarrosas (DO Ribera del Duero) <i>Tempranillo</i>	34 ⁰⁰
Le Roc des Anges Ecológic (AOC Segna de Cor) <i>Garnacha Tinta</i>	35 ⁰⁰
Trumpeter Reserva (Mendoza, Argentina) <i>Malbec</i>	35 ⁰⁰
Château Tauzinat l'Hermitage (AOC Bordeaux) <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	40 ⁰⁰
Marqués de Murrieta Reserva (DO Rioja) <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	41 ⁵⁰
Mauro (DO Castilla & León) <i>Tempranillo, Syrah</i>	45 ⁰⁰
Pago Carraovejas Crianza (DO Ribera del Duero) <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	50 ⁰⁰
Macon Cruzille Manganite Biodinámic (AOC Bourgogne) <i>Gamay</i>	70 ⁰⁰

CAVA | CHAMPAGNE

Agustí Torelló Mata Barrica Gran Reserva Brut Nature (DO CAVA) <i>Macabeo</i>	30 ⁰⁰
Bollinger Special Cuveé Brut (AOC Champagne) <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	50 ⁰⁰
Agustí Torelló Mata Kripta Brut Nature (DO CAVA) <i>Macabeo, Xarel.lo, Perelada</i>	65 ⁰⁰
AT Roca Rosat Brut Nature (DO CAVA) <i>Monastrell, Macabeo</i>	28 ⁰⁰

· FOCILLOC ·

SPECIAL COCKTAILS

AREMANA <i>Aperol, White Wine, Grapefruit Cordial, Cold Brew</i>	9 ⁰⁰
COLOMBO <i>Campari, Orange Juice, Lime Syrup, Cardamom Bitter</i>	8 ⁵⁰
GINGERING <i>Gin, Lime, Ginger Syrup</i>	8 ⁵⁰
THE RINGER <i>Scotch Whisky, White Vermouth, Lime, Campari Cordial</i>	9 ⁰⁰
HONEYMOON <i>American Whiskey, Grapefruit Juice, Thyme Honey Syrup</i>	9 ⁵⁰
THE MONEY MAKER <i>Mezcal, Raspberry Liqueur, Egg White, Mint Leaves, Lime, Syrup</i>	10 ⁵⁰
JE T'AIME <i>Spiced Rum, Apple Cyder, Mint Leaves, Lime, Ginger Syrup, Sparkling Water</i>	9 ⁵⁰
DARK AND STORMY <i>Spiced Rum, Lime, Ginger Beer</i>	9 ⁰⁰

THE UNFORGETTABLES

NEGRONI MONKEY <i>Gin, Banana Infused Campari, Red Vermouth, Cold Brew, Mint Bitter</i>	9 ⁵⁰
RON OLD FASHIONED <i>Rum, Coffee Cremin, Jerez, Angostura Bitter</i>	12 ⁵⁰
MOSCOW MULE <i>Vodka, Ginger Liqueur, Lime, Ginger Beer</i>	8 ⁵⁰
WHISKEY SOUR LP <i>American Whiskey, Bitter, Lime, Simple Syrup, Red Vermouth Float</i>	9 ⁰⁰
FRESH PENICILIN <i>American Whiskey, Ginger Liqueur, Apple Cyder, Lime, Honey</i>	9 ⁵⁰
MISS BLOODY MARY <i>Vodka, Tomato Juice, Truffel Liqueur, Tabasco, Salt, Pepper, Lime</i>	9 ⁰⁰
MAI TAI <i>Blended Rum, Cointreau, Lime, Orgeat Syrup</i>	9 ⁰⁰
PLANTERS PUNCH <i>Spiced Rum, Orange Juice, Pineapple Juice, Granadina, Lime, Syrup</i>	9 ⁰⁰
CINNAMON EXPRESSO MARTINI <i>Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Cinnamon Syrup</i>	9 ⁰⁰
PORN STAR MARTINI <i>Vainilla Vodka, Lime, Passion Fruit Syrup, Prosecco</i>	9 ⁰⁰

·FOCILLOC·

TONICS

QUININA TONIC 9⁰⁰
Bitter Peychaud's, Lime, Campari Syrup, Gin & Tonic

PEPPER TONIC 9⁰⁰
Grapefruit Cordial, Red Pepper, Gin & Tonic

ANTI TONIC 9⁰⁰
Bitter Angostura, Basil, Lime, Gin & Tonic

CINNAMON TONIC 9⁰⁰
Pineapple, Cinnamon Syrup, Gin & Tonic

SPRITZ

APEROL CANDY SPRITZ 8⁰⁰
Aperol Candy, Orange, Sparkling Wine

SBAGLIATTO 9⁰⁰
Campari, Red Vermouth, Sparkling Wine

COWBOY 45 9⁵⁰
Aperol, Pineapple, Cardamom Bitter, Campari Syrup, Sparkling Wine

LIMONADES

CLASSIC 6⁵⁰
with Mint and Ginger

BERRIES 6⁵⁰
with Berries and Grapefruit Cordial

·FOC I LLOC·

GIN

Monkey 47 - Alemanya	10 ⁰⁰
Elephant - Alemanya	10 ⁰⁰
Citadelle Wild Blossom - França	9 ⁵⁰
Professore Monsieur Jerry Thomas - Itàlia	9 ⁰⁰
Blurry Moon - França	8 ⁰⁰
Gin Mare - Espanya	8 ⁰⁰
Modernessia - Espanya	8 ⁰⁰
Príncipe de los Apóstoles - Argentina	8 ⁰⁰
Xoriguer - Espanya	7 ⁵⁰

ROM

Diplomático Reserva Exclusiva - Veneçuela	9 ⁵⁰
Zacapa 23 Años - Guatemala	10 ⁰⁰
Santa Teresa 1796 - Veneçuela	8 ⁰⁰
Plantation OFTD - Jamaica, Barbados, Guyana	7 ⁵⁰
Plantation 3 Stars - Jamaica, Barbados, Trinidad	7 ⁰⁰
Plantation Original Dark - Jamaica, Barbados	7 ⁵⁰
Bumbu - Barbados	8 ⁰⁰
Kraken - Trinitat i Tobago	6 ⁰⁰

VODKA

Legend of Kremlin - Rússia	8 ⁰⁰
Zubrowka Bison Grass - Polònia	7 ⁰⁰
Grey Goose - França	7 ⁰⁰

·FOCILLOC·

WHISKY

Macallan Quest Single Malt - Escòcia	10 ⁵⁰
Kavalan Single Malt Port Cask - Taiwan	10 ⁵⁰
Nikka Coffey Malt - Japó	10 ⁰⁰
Kamiki Blended - Japó	10 ⁰⁰
Green Spot Single Pot Still - Irlanda	9 ⁰⁰
Islay Storm Single Malt - Escocés	8 ⁰⁰
Sheep Dip Malt - Escocés	8 ⁰⁰
Talisker Single Malt 10 Años - Escòcia	8 ⁵⁰
Flaming Pigs Small Batch - Irlanda	8 ⁰⁰
Jack Daniel`s Single Barrel Select - USA	8 ⁰⁰
Woodford Reserve - USA	8 ⁵⁰
Teeling Small Batch - Irlanda	7 ⁰⁰
Woodford Reserve Rye - USA	8 ⁰⁰
The Famous Grouse Smoky Black - Escòcia	7 ⁰⁰
Johnny Walker Double Black - Escòcia	7 ⁵⁰

COGNAC - BRANDY

Remy Martin XO	13 ⁰⁰
Torres 20	10 ⁰⁰
Torres 10	7 ⁵⁰

TEQUILA - MEZCAL

Patrón Silver	4 ⁵⁰
Patrón Reposado	4 ⁵⁰
Patrón Café	4 ⁵⁰
Siete Misterios	5 ⁰⁰
Benevá	4 ⁵⁰