

ESTIATORIO

NOSTOS

Menú completo para llevar
Teléfono y WhatsApp: 55 8438 1350

RAW BAR

CEVICHE MYKONOS

Pesca del día, limón, chiles cuaresmeño rojo y serrano, feta 100g
\$330

TARTARE DE SALMÓN

Salmón canadiense, pepino, limón, aceite de oliva
\$330

TARTARE DE ATÚN

Atún joven, chile cuaresmeño, eneldo, albahaca, aceite de oliva
\$310

SASHIMI DE SALMÓN

Salmón canadiense corte fino, chile cuaresmeño rojo, echalote, brote de cilantro, aceite de oliva
\$310

SASHIMI DE ATÚN

Atún joven, polen de eneldo, yuzukosho, aceite de oliva
\$290

OSTIONES DE TEMPORADA

En su concha
\$80 por pza

SASHIMI MEDITERRÁNEO

Pescado entero
*PM

SASHIMI DE LANGOSTA

Langosta entera cortada finamente
*PM

ALASKAN KING CRAB

Servido frío (no crudo)
*PM

KOKKINO

Salmón curado con betabel y chiltepín
\$310

SOPAS

AVGOLEMONO

Pollo con arroz y limón eureka
\$190

ENTRADAS

KALAMARÁKIA

Calamares ligeramente capeados
\$220

OKTOPODI

Pulpo asado, aceite de oliva, cebolla, alcaparras
\$330

CRABCAKES

Esferas de jaiba selecta horneada
\$350

FETA SAGANAKI

Feta, jitomate, chile serrano rostizado al sartén
\$210

PÉTALOS NOSTOS

Hojuelas de berenjena, zucchini y tzaziki
\$280

CAMARONES METAXA

4 camarones grandes asados con Metaxa
\$380

GARITHAKIA

Mini camarones enteros dorados
\$260

HONGOS DE TEMPORADA A LAS BRASAS

Con feta asado
\$260

MELI GRAVIERA

con miel y ajonjolí
\$280

GRAVIERA SAGANAKI

Queso ligeramente capeado y limón
\$280

KOLOKYTHOKEFTEDES

Keftes de zucchini
\$170

SPANAKOPITA

Espinaca, feta, filo
\$210

ENSALADAS

HORIÁTIKI

Jitomate selecto, feta, pepino, pimiento verde, cebolla morada, aceitunas Kalamata, aceite de oliva
\$280

MARULI

Lechuga romana, eneldo, cebollín, aderezo de la casa, alcaparras doradas, queso feta tostado, aceite de oliva
\$220

ROKA

Arúgula, queso de cabra, vinagre balsámico añejado, alcachofa, pimiento rojo asado, aceite de oliva
\$220

ENSALADA DE LANGOSTA

Radicchio, endivias, bulbo de hinojo, cebollín y Metaxa
*PM

DOMATOSALATA

Medallones de jitomate, feta, albahaca fresca, aceite de oliva, pimienta negra molida
\$190

PATÁTA SALATA

Papas cambray al vapor, chile cuaresmeño, cebollín, eneldo, menta, aceite de oliva
\$240

PLATILLOS VEGANOS

IMAM

Berenjena rellena con tomate y cebolla horneada en su jugo y hierbas finas
\$320

GÍGANDES PLAKI

Frijoles griegos horneados con salsa de jitomate y hierbas finas
\$190

SPANAKORIZO

Arroz con espinacas, cebolla blanca, cebollín y tomate
\$190

GREEK SPREADS

TZAZIKI

Yogurt griego, pepino, eneldo, ajo
\$90

SKORDALÍA

Ajo, papa, cebollín, aceite de oliva
\$90

TARAMÁSALATA

Huevo de pescado, aceite de oliva
\$110

MELITZANOSALATA

Berenjena, menta, ajo, limón, sal y perejil
\$90

TIROKAFTERI

Feta, yogurt, chiles fresco y serrano
\$90

SPREAD SAMPLER

Prueba de los 5 "spreads" de la casa
\$220

DE LOS MARES

LOS PESCADOS DE NOSTOS

La filosofía de Nostos es integrar los conocimientos antiguos del viajero a los ingredientes que le ofrece su nueva tierra... su "nostos". En Nostos contamos con una gran variedad de pescado que traemos de diferentes mares locales e internacionales. Los mares de México ofrecen unas de las mejores variedades de pescado del mundo con más de 1,000 especies de pescados y mariscos. La selección que ven presentada en nuestro mercado es una combinación de lo más fresco que nuestros pescadores pueden ofrecer en el momento.

Dependiendo del tamaño del pescado seleccionado, Nostos ofrece 4 tipos de preparación:

PRECIO DE MERCADO

PESCADO ENTERO A LAS BRASAS

Cocido cerrado y deshuesado después de la cocción (el clásico método de las islas griegas)

"SALT CRUST"

Pescado entero horneado en una costra de sal de mar

(+\$100)

ROSTIZADO AL SARTÉN

Pescado entero rostizado con aceite canadiense en un sartén

SASHIMI MEDITERRÁNEO

Pescado o langosta entero y crudo.
Corte fino, preparación especial del Chef.

Abajo es una lista parcial de lo que podemos ofrecer en un dado día y sujeto a disponibilidad.

Los invitamos a conocer el mercado del día para escoger su pescado.

Pargo
Lubina
Villa
Sardina
Cabrilla

Robalito
Alaskan King Crab
Bezugo
Jaiba viva de Campeche
King Kampachi

Huachinango
Rodaballo
Ronco
R I Langosta
Barracuda

Ostiones de Tabasco
Rubia
Alpes
Camarón vivo
Mero joven

CAMARONES SAGANAKI

Salsa de tomate y feta
\$340

SALMÓN CANADIENSE ASADO

Acompañado con vegetales
\$390

MEJILLONES SAGANAKI

Salsa de tomate y feta
\$310

KOTOPOULO SPAZI

Medio pollo orgánico quebrado a las brasas
\$450

DE LA TIERRA

COSTILLAS DE CORDERO

Cordero de Colorado U.S.A.
corte lollipop / 375 gr
\$795

FILETE MIGNON

Corte grueso, USDA Prime / 300 gr
\$690

BROCHETTE DE POULET

Brocheta de pollo al estio Montréal / 300 gr
\$350

RIB EYE

Corte grueso USDA / 500 gr
\$795

LINGUINI CON CAMARONES

con salsa de tomate cherry
\$325

PASTAS

LINGUINI CON ALMEJAS "BABY"

Vino blanco, limón, ajo, hojuelas de chile seco
\$325

ORZO CON PULPO

con salsa de tomate bola
\$325

LINGUINI CON LANGOSTA ENTERA

con salsa de tomate cherry
*PM (no disponible para llevar)

MEJILLONES CON ORZO

con salsa de tomate bola
\$325

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS AL LIMÓN ESTILO GRIEGO

\$120

VEGETALES A LAS BRASAS

con tzaziki
\$260

HORTA - ACELGA ALTIPLANO

\$100

ESPÁRRAGOS A LAS BRASAS

\$110

BETABELES CARMELIZADOS

\$120

PAPAS DORADAS

corte grueso a mano
\$110

ESTIATORIO

NOSTOS

POSTRES

GALAKTOBOUREKO
\$160

KARIDOPITA
\$160

PECADO DE CHOCOLATE
\$160

YOGURT GRIEGO
\$220

YOGURT GRIEGO MARTINI
\$110

BAKLAVA
\$160

PIE DE LIMÓN
\$160

LOUKOUMADES
\$220

PIE CHRISTINA
\$160

DESSERT SAMPLER
\$480

ESTIATORIO

NOSTOS

COCKTAILS

THE NOSTOS

PIERDE ALMAS, JAMAICA,
JUGO DE NARANJA, LIMON
\$250

GREEK HONEY

BULLET BOURBON, JUGO DE NARANJA,
LIMON, MIEL
\$220

THE BURT REYNOLDS

BUCHANAN'S 12, CAMPARI,
CINZANO ROSSO
\$290

JARDIN SECRETO

HENDRICK'S, JUGO DE LIMON,
ALBAHACA MACERADA
\$290

CADILLAC MARGARITA

DON JULIO 70 CRISTALINO, COINTREAU,
JUGO DE LIMON, GRAND MARNIER
\$290

MEXICAN MULE

PIERDE ALMAS, ALBAHACA, GENGIBRE
MACERADO, JUGO DE LIMON,
GINGER BEER
\$290

MAVROS

MEZCAL AGUAVIVA, APEROL, PEPINO,
JUGO DE LIMON, CARBON ACTIVO
\$290

ESTIATORIO

NOSTOS

VINOS POR COPA

TINTOS

Cantaburras, Roble, Ribera del Duero, Tempranillo	\$221
Chateau Cessero, Languedoc, Ensemble	\$294
Submission, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	\$320

BLANCOS

Macon Village, Bourgogne, Chardonnay	\$236
Chateau Lauduc, Sauvignon Blanc	\$236
Mi Mamá Me Mima, Albariño	\$236
Monteabellon, Rueda Verdejo	\$216

ESPUMOSOS

Prosecco Millesimato, Italia, Veneto, Glera	\$205
Taittinger Brut, Francia, Champagne	\$388

ROSADOS

Izadi, Garnacha, Rioja	\$210
Aix, Cote du Provance	\$330

CORAVIN

Papillon, Napa Valley, 2015	\$945
Alion, Ribera del Duero 2014	\$997
Puligny Montrachet 1er Cru, La Garenne 2016	\$1,313
Vega Sicilia 5to Valbuena, Ribera del Duero, 2013	\$1,733
Gaja Barbaresco, Piemonte Italia, 2015	\$2,782
The Prisoner, Napa Valley, Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel	\$788

ESTIATORIO

NOSTOS

VINOS BLANCOS

GRECIA

Cavino Mantinea, Moschofilero	\$800
Cavino Atelier, Riesling	\$890
Mega Spileo, Malagousia	\$1,034

ITALIA

Ornella Molon, Veneto, Pinot Grigio	\$892
Gianni Gagliardo Fallegro, Favorita	\$1,628

ESPAÑA

Quinta de Couselo, Rosal, Rías Baixas, Albariño	\$1,207
Monteabellon, Rueda Verdejo	\$997
Mi Mamá Me Mima, Albariño	\$892

FRANCIA

Chateau Lauduc, Sauvignon Blanc, Bordeaux	\$892
Macon Village, Bourgogne, Chardonnay, Les Chenevières	\$892
Domaine Collet, Chablis	\$1,527
Lucien Crochet, Sancerre, Sauvignon Blanc	\$1,564
Chateau de Tracy, Pouilly Fume, Sauvignon Blanc	\$1,550
Pouilly Fuisse, Domaine Louquet Roger	\$1,550
Domaine Olivier Leflaive Aligoté	\$998

ESTIATORIO

NOSTOS

AUSTRIA

Groszer Wein, Gemischter Satz, Gruner Veltliner \$872

HUNGRIA

Oremus Mandolas, Vega Sicilia, Furmint \$1,275

USA

Mannequin, USA, Napa Valley, Chardonnay \$1,759

Domaine Serene, Chardonnay, Willamette Valley \$3,518

VINOS ESPUMOSOS

Taittinger Brut, Francia, Champagne, Pinot Noir, Chardonnay \$1,806

Luis Roederer Cristal, Francia, Champagne \$6,284

Luis Roederer Rose, Francia, Champagne \$2,425

Santa Margherita, Rose, Italia \$966

Prosecco Millesimato, Italia, Veneto, Glera \$840

Prosecco Belstar DOC Brut, Italia, Veneto, Glera \$900

VINOS ROSADOS

Izadi, Garnacha, Rioja \$893

Minuty Rose Cuvée, Francia, Côtes de Provence, Grenache Noir, Cinsault, Tibouren \$997

Maxia, Mexico, Ojos Negros; Grenache \$1,320

Aix, Cote du Provence \$1,400

ESTIATORIO

NOSTOS

VINOS TINTOS

GRECIA

Cavino Naoussa, Xinomavro	\$800
Cavino, Cabernet Sauvignon	\$900
Domain Mega Spileo, Syrah	\$1,000
Domain Mega Spileo, Vintage, Mavrokalavitrino, Mavrodaphne	\$1,950

ITALIA

Fontodi, Chianti Classico, Sangiovese (Biologico)	\$1,838
Tenuta Di Trecciano, Colli Senesi, Chianti Riserva, Sangiovese	\$945
Vitese, Italia, Sicilia, Nero D'Avola	\$892
Brunello Di Montalcino, Italia, Toscana, Sangiovese	\$2,782
Prima Pietra, Italia, Toscana, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	\$2,677
Amarone DOCG Camporeale, Valpolicella, Corvina, Corvione, Rodinella	\$2,992
Oddero, Piemonte Langhe, Nebbiolo DOC	\$2,048
Gianni Gagliardo, Langhe Nebbiolo DOC	\$1,470
Barolo Oddero, Nebbiolo	\$2,992
Liano, Umberto Cesari, Sangiovese IGT	\$1,523
Tauletto, Umberto Cesari, Sangiovese IGT	\$3,622

ESPAÑA

Cantaburros Roble, Ribera Del Duero Tempranillo	\$850
Cantaburros Crianza, Ribera Del Duero Tempranillo	\$945
Cantaburros Reserva, Ribera Del Duero	\$1,213
Silvanus, España, Ribera del Duero, Tempranillo	\$1,365
Asenjo&Manso, España, Ribera del Duero, Tempranillo	\$3,213
Quinta de la Quietud, Toro, Tempranillo	\$1,628
Viña San Roman, Maurodos, Toro, Tempranillo	\$2,573
Solar Viejo Alta Expresion Orube , Rioja , Tempranillo	\$2,573
Mauro, España, Tudela de Duero, Tempranillo	\$2,352
Monteabellon, España, Ribera del Duero, Tempranillo	\$1,207
Las Quebradas, Alicante, Monastre	\$1,638
Roda Reserva, Rioja DOC	\$2,628

ESTIATORIO

NOSTOS

FRANCIA

L'Hospitalet de Gazin, Pomerol, Merlot	\$3,900
Margaux De Brane, Henri Lurton, Margaux	\$1,523
Gevrey Chambertin, La Justice	\$2,573
Chateau Cesseras, Languedoc, Ensemble	\$1,102
Moulin A Vent Prestige Georges Duboeuf Gammay	\$1,628
Domaine Champy, Pinot Noir	\$1,207
Chateau De Pez Saint Estephe	\$2,573
Chateau Marquis D' Alesme Becker Margaux	\$3,885
Paul Jaboulet Cornas, Syrah,	\$3,728

MÈXICO

Mar de Fondo, Cabernet Sauvignon, Valle de Guadalupe	\$1,134
Viñedo San Miguel, Blend, Guanajuato	\$1,323
Viñedo San Miguel, Blend Reserva, Guanajuato	\$1,838

USA

689, USA, Napa Valley, Ensemble	\$1,102
The Prisoner, Napa Valley, Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel	\$2,824
Gravity, Red Blend, Napa Valley	\$3,308

VINOS DE DESSERT

Chateau de Haut Pick Sauternes 375 ml, Francia Bordeaux, Semillon	\$900
Recioto della Valpolicella Classico, 375 ml, Italia, Veneto	\$1,450

ESTIATORIO

NOSTOS

RESERVA NOSTOS

JM Boillot Puligny Montrachet 1er La Garenne, Francia, Bourgogne, Chardonnay	\$4,982
Mersault Vincent Latour	\$3,350
Chassagne Montrachet Lequin-Colin	\$3,728
Alion, Ribera del Duero	\$3,707
Aalto PS 2013, España, Rivera del Duero	\$4,116
Vega Sicilia Valbuena, España, Ribera del Duero, Ensamble Tempranillo	\$6,237
Vega Sicilia Unico, Ribera del Duero	\$16,432
Flor de Pingus, Ribera del Duero	\$6,498
La Mula de la Quietud, Toro Tempranillo	\$4,800
Pommard Louis Jadot Pinot Noir	\$3,308
Nuits Saint Georges, Louis Jadot, Pinot Noir	\$3,308
Gervrey Chambertin, Louis jadot, Pinot Noir	\$3,517
Vosne Romanee Alex Gambal	\$5,565
Domaine Romanee Conti, La Tache, Pinot Noire	\$105,000
Chateau Haut Brion 2006, Francia, Pessac Leognan	\$29,762
Chateau Leoville Poyferre 2006, Francia	\$6,395
Chateauneuf du Pape Beaucastel 2014, Francia, Rhône	\$4,905
Chateauneuf du Pape L'Episcopal, Ortas, Francia, Ensamble	\$4,165
Cheval Blanc 2014, Francia, St Emilion	\$33,442
Valpolicella Dal Forno Romano Veneto	\$5,985
Amarone Dal Forno Romano Veneto	\$15,645
Pio Cesare, Barolo, Piemonte, Italia	\$4,830
Barbaresco, Albesani Santo Stefano Bruno Giacosa	\$7,300
Gaja Dagromis, Piemonte, Italia	\$5,476
Gaja Barbaresco, Piemonte, Italia	\$11,151
Sassicaia, Toscana, Italia	\$11,025
Masseto 2014, Toscana, Italia	\$35,354
Scio, Toscana	\$6,720
Messorio, Toscana	\$10,605
Galatrona, Toscana	\$6,090
Il Borro, Toscana Viñedos Salvatore Ferragamo	\$3,728
Farniente, Chardonnay	\$5,565
Farniente, Cabernet, Sauvignon	\$15,855
Heitz Marthas Vineyards Wine Cellars, Cabernet Sauvignon , Napa Valley	\$19,950
Shafer, Hill Side, Select	\$22,050
Opus One 2012, USA, Napa Valley	\$26,696
Papillon, USA, Napa Valley	\$3,402
Domaine Serene Evenstad, USA, Willamett Valley	\$4,746
Verite La Joie	\$23,289
Silver Oak Napa Valley	\$9,975

ESTIATORIO

NOSTOS

COGNAC

LUIS XIII	1 oz	\$3,500
	1,5 oz	\$4,900
	2 oz	\$6,500
RÉMY MARTIN XO		\$493
RÉMY MARTIN VSOP		\$268
HENNESSY PARADIS		\$6,195

BRANDY

ST. REMY	\$236
CARDENAL MENDOZA	\$309
TERRY 1900 SOLERA RESERVA	\$163
TORRES 10	\$147
METAXA 12	\$241

CERVEZAS

MICHELOB ULTRA	\$100
MODELO ESPECIAL	\$63
HEINEKEN	\$95
XX LAGER	\$60
XX AMBAR	\$60
VICTORIA	\$60
STELLA ARTOIS	\$95
PACIFICO	\$60
CORONA	\$60
BOHEMIA WEIZEN 355ML	\$65
NEGRA MODELO	\$60
CORONA LIGHT	\$75
CHARRO	\$131

GINEBRAS

MOM	\$210
WINT GIN	\$221
BOODLES	\$215
MONKEY 47	\$473
THE BOTANIST	\$252
HENDRICK'S	\$252
LONDON NO.1	\$263
MARTIN MILLER	\$189
TANQUERAY	\$179
TANQUERAY 10	\$199
TANQUERAY SEVILLA	\$199
BOMBAY SAPPHIRE	\$194

ESTIATORIO

NOSTOS

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$157
400 CONEJOS TOBALA ESPADIN	\$252
AGUA VIVA ESPADIN	\$158
7 MISTERIOS DOBA-YEJ	\$189
AMORES ESPADIN	\$173
CONTRALUZ A. CRISTALINO	\$242
CREYENTE TOBALÁ	\$273
CREYENTE ESPADIN	\$210
DANZANTES ANEJO	\$415
DANZANTES REPOSADO	\$305
MARCA NEGRA ESPADIN	\$310
MONTELOBOS	\$173
MORTAL CUPREATA	\$236
MORTAL ESPADIN	\$210
RIO REVUELTO, ESPADÍN M.CUISHE	\$231
UNION JOVEN	\$152
PIERDE ALMAS ESPADIN	\$368
MEZCALITITLAN JABALÍ	\$410
ANTIDOTO	\$221
ESPIRITU LAURO CUISHE	\$410
ESPIRITU LAURO ARROQUEÑO	\$357
DELIRIO AÑEJO, ESPADÍN M.CUISHE	\$242

RON

HAVANA SELECTION	\$278
HAVANA 7 AÑOS	\$173
MATUSALEM CLASICO	\$147
APPLETON ESTATE 12 ANS	\$147
CAPTAIN MORGAN	\$121
MALIBU	\$126
MATUSALEM PLATINO	\$126
BACARDI BCO	\$126
ZACAPA 23	\$283
BACARDI ANEJO	\$131
BRUGAL 1888	\$205

ESTIATORIO

NOSTOS

TEQUILA

1800 AÑEJO	\$252
1800 REPOSADO	\$226
1800 CRISTALINO	\$231
7 LEGUAS REPOSADO	\$152
7 LEGUAS BLANCO	\$152
AGUILA BCO	\$210
AGUILA REPOSADO	\$241
AGUILA CRISTALINO	\$268
CASA DRAGONES BCO	\$368
CASA DRAGONES JOVEN	\$819
CENTENARIO PLATA	\$137
CENTENARIO REPOSADO	\$168
CUERVO TRADICIONAL PLATINO	\$131
CUERVO TRADICIONAL REP	\$163
CUERVO TRADICIONAL CRISTALINO	\$199
DOBEL 50 EXT AÑEJO 1968	\$2,900
DON JULIO 1942	\$430
DON JULIO 70 CRISTAL	\$231
DON JULIO BCO	\$173
DON JULIO REPOSADO	\$189
DON JULIO REPOSADO CLARO	\$189
HERRADURA BCO	\$153
HERRADURA REPOSADO	\$168
HERRADURA SELECTION SUPREMA	\$709
HERRADURA ULTRA	\$235
MAESTRO TEQ AÑEJO	\$263
MAESTRO TEQ BCO	\$205
MAESTRO TEQ DOBEL DIAMANTE	\$236
MAESTRO TEQ REPOSADO	\$236
REVOLUCIÓN TEQ BLANCO	\$189
REVOLUCIÓN TEQ CRISTALINO	\$325
REVOLUCIÓN TEQ REPOSADO	\$210
RVA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$430
LOCO BLANCO	\$473
LOCO PURO CORAZÓN	\$1,312

VODKA

BELVEDERE	\$215
ABSOLUT MANDARIN	\$152
STOLICHNAYA	\$158
STOLICHNAYA ELITE	\$305
GREY GOOSE	\$215
ABSOLUT CITRON	\$152
ABSOLUT AZUL	\$152

ESTIATORIO

NOSTOS

WHISKY

BULLEIT BOURBON	\$168
BUCHANANS 18 AÑOS	\$420
BUCHANANS 12 AÑOS	\$205
BUSHMILLS BLACK BUSH	\$241
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$205
CROWN ROYAL	\$168
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$378
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$263
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$268
GLENROTHES	\$199
GLENLIVET FOUNDERS	\$263
DALMORE 12 AÑOS	\$268
DALMORE 15 AÑOS	\$478
DALMORE 18 AÑOS	\$866
JACK DANIEL'S	\$210
JACK DANIEL'S HONEY	\$210
JIM BEAN BLACK LABEL	\$152
JIM BEAN WHITE LABEL	\$131
JW ETIQ AZUL	\$808
JW ETIQ VERDE	\$378
JW ETIQ NEGRA	\$210
JW ETIQ ROJA	\$158
MACALLAN RARE CASK	\$1,717
MACALLAN 30 AÑOS	\$8,925
MACALLAN 25 AÑOS	\$5,775
MACALLAN 21 AÑOS	\$2,205
MACALLAN 18 AÑOS	\$735
MACALLAN 15 AÑOS	\$478
MACALLAN 12 AÑOS	\$320
HIBIKI SUNTORY WHISKY	\$315
MACALLAN TASTING (21-25-30 AÑOS)	\$8,610
MACALLAN TASTING (RARE CASK -25-30 AÑOS)	\$8,190
HIGHLAND PARK 30 AÑOS	\$3,360

ESTIATORIO

NOSTOS

LICORES

OPORTO RAMOS PINTO 10 AÑOS	\$236
OPORTO RAMOS PINTO 20 AÑOS	\$462
STREGA	\$210
AMARO AVERNA	\$163
MENTA VERDE	\$126
COINTREAU	\$189
CONTROY	\$137
CASSIS	\$163
TIO PEPE CP	\$147
FINO, LA INA	\$163
LUXARDO	\$184
ANCHO REYES CUARESMEÑO	\$163
ANCHO REYES	\$126
CINZANO/MARTINI ROSSO	\$126
CINZANO/MARTINI BCO	\$121
CINZANO/MARTINI XTA SECO	\$121
CHARTREUSE VERDE	\$247
CHARTREUSE AMARILLO	\$247
LICOR MANZANA DEKUYPER	\$126
CHAMBORD	\$194
LICOR 43	\$173
GRAND MARNIER	\$189
APEROL	\$152
CAMPARI	\$147
FRANGELICO	\$168
FERNET BRANCA	\$157
AMARETTO DISARONNO	\$157
BAILEYS	\$179
PACHARAN ZOCO	\$137
SAMBUCA NEGRO	\$147
SAMBUCA BCO	\$147
ANIS CHINCHON SECO	\$142
ANIS CHINCHON DULCE	\$142
ANIS LAS CADENAS	\$163