

ESTIATORIO

# NOSTOS

## RAW BAR

### CEVICHE MYKONOS

Pesca del día, limón, chiles cuaresmeño rojo y serrano, feta

\$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, cuaresmeño, 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

### MAGIRITZA

Sopa de cordero y limón eureka

\$230

## ENTRADAS

### KALAMARÁKIA

Calamares ligeramente capeados

\$250

### 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

\$295

### CAMARONES METAXA

4 camarones grandes asados con Metaxa

\$380

### GARITHAKIA

Mini camarones enteros dorados

\$290

### 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 (\*PM)

#### 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 adicional al costo del pescado)

#### 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

Extras: 5 chiles toreados (\$60) Aceitunas kalamata 55 gr (\$70) Queso Feta 115 gr (\$70)

#### 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 estilo 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

#### 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 CARAMELIZADOS

\$120

#### PAPAS DORADAS

corte grueso a mano  
\$110

Algunos de nuestros alimentos se consumen en crudo, bajo responsabilidad del comensal. El peso de cada platillo es en crudo. Platillos sujetos a disponibilidad. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional. \*PM: Producto sujeto a disponibilidad y costos determinados conforme al mercado y gramos requeridos.

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

### EXTRAS

Frutos rojos 150 gr (\$120)

Frutas de temporada 150 gr (\$120)

Bola de helado (\$90)

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

### **ATHENS MULE**

MASTIHA, GENGIBRE MACERADO, JUGO DE LIMON,  
GINGER BEER, JARABE NATURAL  
\$290

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## VINOS POR COPA

(5 oz)

### TINTOS

Cantaburras, Roble, Ribera del Duero, Tempranillo	\$221
Vitese, Nero D'Avola	\$230
Submission, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	\$320
Ktima Biblia Chora Areti Red Organic Agiorgitiko	\$300
Ktima Driopi Nemea, 2017, Agiorgitiko	\$260
Ktima Driopi Nemea, Reserve 2016, Agiorgitiko	\$330

### BLANCOS

Macon Village, Bourgogne, Chardonnay	\$236
Chateau Lauduc, Sauvignon Blanc	\$236
Mi Mamá Me Mima, Albariño	\$236
Monteabellon, Rueda Verdejo	\$260
Ktima, Gerovassiliou Malagousia 2018	\$290
Ritinitis, Nobilis Retsina	\$250

### ESPUMOSOS

Prosecco Millesimato, Italia, Veneto, Glera (4oz)	\$205
Taittinger Brut, Francia, Champagne (4oz)	\$388
Amalia, Brut Rose, Agiorgitiko (4oz)	\$220

### ROSADOS

Vitese, Rosé, Vino Biologico	\$210
Terres du loou, Coteaux Varois en Provence	\$330
Dropi Nemea, Rose 2018, Agiorgitiko	\$250

### 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

---

Botella de 750 ml

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## VINOS BLANCOS

### GRECIA

Ktima Gerovassiliou, Chardonnay 2018	\$1,900
Ktima Gerovassiliou, Viognier 2018	\$1,580
Ktima Gerovassiliou, Sauvignon Blanc 2018	\$1,430
Ktima Gerovassiliou, Malagousia 2018	\$1,150
Ktima Biblia Chora Areti White Organic Assyrtiko	\$1,150
Ritinitis Nobilis, Retsina	\$890

### 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

---

Botella de 750 ml

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 \$8,450

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

Prosecco Millesimato, Italia, Veneto, Glera \$840

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

Amalia, Brut, Moschofilero \$1,150

Amalia, Brut Rose, Agiorgitiko \$1,150

## VINOS ROSADOS

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

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

Terres du loou, Coteaux Varois en Provence \$1,400

Vitese, Rosé, Vino Biologico \$893

Nostos, Pink Syrah \$950

Dropi Nemea, Rose 2018 Agiorgitiko \$950

---

Botella de 750 ml

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## VINOS TINTOS

### GRECIA

Ktima Biblia, Chora Areti Red Organic Agiorgitiko	\$1,150
Ktima Driopi Nemea, 2017 Agiorgitiko	\$980
Ktima Driopi Nemea, Reserve 2016 Agiorgitiko	\$1,300

### 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
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

---

Botella de 750 ml



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
Moulin A Vent Prestige, Georges Duboeuf, Gamay	\$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

## MÉXICO

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
Submission, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	\$1,250

## VINOS DE DESSERT

Chateau de Haut Pick Sauternes 375 ml, Francia Bordeaux, Semillon	\$900
Recioto della Valpolicella Classico, 375 ml, Italia, Veneto	\$1,450
Manon, Muscat de Beaumes de Venise	\$695

---

Botella de 750 ml

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## RESERVA NOSTOS

JM Boillot Puligny Montrachet 1er Cru, Chardonnay, La Garenne, Bourgogne Francia	\$4,982
Mersault 2017, Chardonnay, Vincent Latour, Bourgogne Francia	\$3,350
Chassagne Montrachet 2018, Chardonnay, Lequin-Colin, Francia	\$3,728
Alion 2016, Ribera del Duero, España	\$4,070
Aalto PS 2013, Rivera del Duero, España	\$4,116
Vega Sicilia Qto Valbuena 2015, Ensemble Tempranillo, Ribera del Duero, España	\$6,750
Vega Sicilia Unico 2010, Ensemble, Ribera del Duero, España	\$18,450
Flor de Pingus 2016, Tempranillo, Ribera del Duero, España	\$6,498
La Mula de la Quietud 2016, Tempranillo, Toro, España	\$4,800
Pommard 2015, Louis Jadot, Pinot Noir, Francia	\$3,308
Nuits Saint Georges 2011, Louis Jadot, Pinot Noir, Francia	\$3,308
Gervrey Chambertin 2014, Louis jadot, Pinot Noir, Francia	\$3,517
Vosne Romanee 2015, Alex Gambal, Pinot Noir, Francia	\$5,565
Domaine Romanee Conti 2011, La Tache, Pinot Noir, Francia	\$105,000
Chateau Haut Brion 2006, Pessac Leognan, Francia	\$29,762
Chateau Leoville Poyferre 2006, Saint Julien, Francia	\$6,395
Chateauneuf du Pape Beaucastel 2014, Rhône, Francia	\$5,150
Chateauneuf du Pape L'Episcopal 2010, Ortas, Rhône, Ensemble, Francia	\$4,165
Cheval Blanc 2014, 1er Grand Cru, St Emilion, Francia	\$33,442
Valpolicella Dal Forno Romano 2012, Veneto, Italia	\$5,985
Amarone Dal Forno Romano 2011, Veneto, Italia	\$15,645
Pio Cesare 2014, Barolo, Piemonte, Italia	\$4,830
Barbaresco, Albesani Santo Stefano 2009, Bruno Giacosa, Piemonte Italia	\$7,300
Gaja Dagromis 2014, Barolo, Piemonte, Italia	\$5,900
Gaja Barbaresco 2015, Nebbiolo, Piemonte, Italia	\$11,151
Sassicaia 2017, Bolgheri, Toscana, Italia	\$11,170
Masseto 2015, Merlot, Toscana, Italia	\$35,354
Scrio Le Macchiole 2016, Shiraz, Toscana, Italia	\$6,720
Messorio, 2012, Merlot, Toscana, Italia	\$10,605
Galatrona Petrolo 2014, Merlot, Toscana, Italia	\$6,090
Il Borro 2015, Viñedos Salvatore Ferragamo, Toscana, Italia	\$3,728
Farniente 2016, Chardonnay, Napa Valley, USA	\$5,565
Farniente 2016, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	\$15,855
Heitz Marthas Vineyards Wine Cellars 2016, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	\$19,950
Shafer, Hill Side, Select 2014, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	\$22,050
Opus One 2013, Blend, Napa Valley, USA	\$26,696
Papillon 2018, Blend, Napa Valley, USA	\$3,402
Domaine Serene Evenstad 2014, Willamett Valley, Oregon, USA	\$4,746
Verite La Joie 2012, Sonoma Conty, USA	\$25,930
Silver Oak 2016, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	\$9,975
Nostos, Mourvedre Organic 2016 Grecia	\$4,200
Nostos, Roussane 2017, Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$3,200
Nostos, Romeiko 2018, Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$2,800
Nostos, Vidiano, 2018, Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$2,800
Nostos, Assyrtiko 2018, Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$2,800
Nostos, Muscat of Spina 2018, Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$2,800
Ktima Biblia Chora Ovilos 2018 Semillon-Assyrtiko, Grecia	\$3,350
Nostos Syrah Organic 2016 Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$4,200
Nostos, Alexandra's, Organic Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$2,900
Nostos, Grenache, Organic Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$3,150
Nostos Blend Organic, Mourvedre, Roussane, Syrah Vatolakkos, Chania, Creta, Grecia	\$3,200
Ktima Gerovassiliou, Evangelo, Syrah-Viognier Grecia	\$4,500

Botella de 750 ml

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
VICTORIA	\$60
STELLA ARTOIS	\$95
PACIFICO	\$60
CORONA	\$60
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

---

Licores exclusivamente por copeo

Botella de 750 ml

Productos sujetos a disponibilidad. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$157
400 CONEJOS TOBALA ESPADIN	\$252
400 CONEJOS REPOSADO	\$190
AGUA VIVA ESPADIN	\$158
7 MISTERIOS DOBA-YEJ	\$189
AMORES ESPADIN	\$152
AMORES REPOSADO	\$180
CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO	\$189
CREYENTE TOBALÁ	\$273
CREYENTE ESPADIN	\$210
DANZANTES ANEJO	\$415
DANZANTES REPOSADO	\$263
MARCA NEGRA ESPADIN	\$310
MONTELOBOS	\$173
MORTAL CUPREATA	\$236
MORTAL ESPADIN	\$210
RIO REVUELTO, ESPADÍN M.CUISHE	\$231
UNION JOVEN	\$131
PIERDE ALMAS ESPADIN	\$368
MEZCALTITLAN JABALÍ	\$410
ANTIDOTO	\$221
ESPIRITU LAURO CUISHE	\$410
ESPIRITU LAURO ARROQUEÑO	\$357
DELIRIO AÑEJO, ESPADÍN M.CUISHE	\$242
APALUZ CENIZO	\$150
DOÑA NATALIA CENIZO	\$380

## RON

HAVANA SELECTION	\$278
HAVANA 7 AÑOS	\$173
MATUSALEM CLASICO	\$147
APPLETON ESTATE 12 AÑOS RARE CASK	\$185
APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND	\$155
CAPTAIN MORGAN	\$121
MALIBU	\$126
MATUSALEM PLATINO	\$126
BACARDI BCO	\$126
ZACAPA 23	\$283
BACARDI ANEJO	\$138
BRUGAL 1888	\$205

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## TEQUILA

1800 AÑEJO	\$252
1800 REPOSADO	\$226
1800 CRISTALINO	\$231
7 LEGUAS REPOSADO	\$170
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
MAESTRO TEQ DOBEL 50 CRISTALINO	\$635
REVOLUCIÓN TEQ BLANCO	\$189
REVOLUCIÓN TEQ CRISTALINO	\$326
REVOLUCIÓN TEQ REPOSADO	\$210
RVA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$430
LOCO BLANCO	\$473
LOCO PURO CORAZÓN	\$1,312
TRECE COLONIAS REPOSADO	\$155
TRECE COLONIAS JOVEN	\$230

---

Licores exclusivamente por copeo

Medida de licor 2 oz

Productos sujetos a disponibilidad. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## WHISKY

BULLEIT BOURBON	\$168
BUCHANANS 18 AÑOS	\$420
BUCHANANS 12 AÑOS	\$205
BUSHMILLS BLACK BUSH	\$241
BUSHMILLS 10 AÑOS	\$275
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$205
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$378
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$263
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$268
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 DOUBLE CASK	\$1,190
MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK	\$590
MACALLAN 12 AÑOS	\$283
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
OLD PARR	\$210

## VODKA

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

---

Licores exclusivamente por copeo

Medida de licor 2 oz

Productos sujetos a disponibilidad. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## LICORES

OPORTO GRAHAM'S LBV	\$190
OPORTO GRAHAM'S 10 AÑOS	\$260
OPORTO OPTIMA 20 AÑOS	\$450
STREGA	\$210
AMARO AVERNA	\$163
COINTREAU	\$189
CASSIS	\$163
TIO PEPE CP	\$147
FINO, LA INA	\$137
DON ZOILO PALO CORTADO	\$210
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	\$199
LICOR MANZANA DEKUYPER	\$126
CHAMBORD	\$194
LICOR 43	\$173
GRAND MARNIER	\$189
APEROL	\$152
CAMPARI	\$126
FRANGELICO	\$168
FERNET BRANCA	\$184
AMARETTO DISARONNO	\$157
BAILEYS	\$179
PACHARAN ZOCO	\$137
SAMBUCA MOLINARI NEGRO	\$145
SAMBUCA MOLINARI BCO	\$145
ANIS CHINCHON SECO	\$142
ANIS CHINCHON DULCE	\$142
ANIS LAS CADENAS	\$145
STOUPAKIS MASTIXA HOMERICON	\$220
STOUPAKIS TSIPOURO MAVRO RODO	\$205
MANUSAKIS TSIKOUDIA	\$270
OUZO KAZANISTO	\$189
OUZO BY METAXA	\$189
GRAPPA POLI	\$245

---

Licores exclusivamente por copeo

Medida de licor 2 oz

Productos sujetos a disponibilidad. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA y están en moneda nacional

ESTIATORIO

# NOSTOS

---

## MARTINIS

GINEBRA	SUCIO	SECO
	6 OZ	8 OZ
TANQUERAY	\$290	\$385
BOMBAY	\$320	\$425
BOODLES	\$325	\$435
MOM	\$385	\$515
TANQUERAY SEVILLA	\$430	\$575
HENDRICKS	\$370	\$495
LONDON No1	\$375	\$500
TANQUERAY 10	\$390	\$515
MARTIN MILLER'S	\$395	\$530
MONKEY 47	\$660	\$880
BOTANIST	\$340	\$450
WINT AND LILA	\$290	\$390

VODKA	SUCIO	SECO
	6 OZ	8 OZ
STOLICHNAYA	\$185	\$245
ABSOLUT AZUL	\$130	\$170
GREY GOOSE	\$350	\$465
BELVEDERE	\$365	\$485
STOLICHNAYA ELITE	\$600	\$800

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos (355 ml)	\$50
Agua de Piedra natural (360 ml)	\$50
Agua de Piedra mineral y natural (650 ml)	\$75
Limonada	\$60
Naranjada	\$60
Agua Perrier (330 ml)	\$50
Agua tónica (296 ml)	\$30
Agua tónica Fever Tree (200 ml)	\$100
Ginger Ale (296 ml)	\$30
Jugo de tomate	\$65
Clamato preparado	\$65
Café americano	\$50
Café expreso	\$50
Café expreso doble	\$90
Café expreso cortado	\$60
Café expreso cortado doble	\$100
Café cappuccino	\$60
Café Latte	\$60
Café Moca	\$60
Vaso de leche	\$30
Té	\$65