







PIQUEOS

Pinchos de Camarón

\$16.00

Brochetas de camarón al grill - acompañado de vegetales salteados con ajonjolí negro - papas a la francesa y mayonesa de la casa.
Grilled shrimp skewers - accompanied by sauteed vegetables with black sesame seeds - french fries and house mayo.

Hamburguesa Lobby Bar

\$14.00

Hamburguesa hecha en casa - pan brioche - tocino - chorizo de jalapeño - salsa queso cheddar - tomate y cebollas asadas - papas a la francesa.
Homemade burger - Burger in brioche bread - served with bacon - jalapeño sausage - cheddar cheese sauce - tomato and caramelized onions with French fries.

Wings

\$12.00

Alitas de pollo bañadas en salsa barbécue de la casa - bastones de Zanahorias y apio - chilli mayo - y papas a la francesa.
Chicken wings with homemade BBQ sauce served with carrots and celery sticks and french fries.

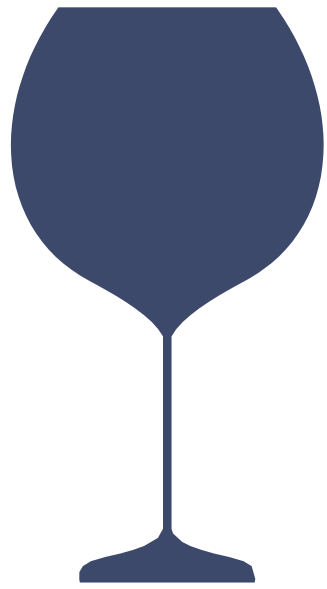
Pulled pork Sandwich

\$8.00

Al estilo de Carolina del norte - espaldilla de cerdo cocido a baja temperatura - bañado en salsa de vinagre y barbécue en pan artesanal - chips de papas.
Slow cooked pulled pork served with vinegar and barbecue sauce on brioche bread accompanied by potato chips.

Precios incluyen impuestos.





Nachos Camachos

\$12.00

¡Un clásico para compartir! Nachos con queso fundido cheddar - acompañados de guacamole - nuestro chilli con panceta mechada - crema agria - pico de gallo y jalapeños.

Nachos with melted cheddar cheese - served with guacamole - shredded bacon - sour cream - pico de gallo and jalapeno peppers.

Boneless de Pollo

\$12.00

Boneless de pollo bañados en salsa teriyaki o maracuyá - acompañado de papines asados al perejil - tomates asados y apio fresco.

Fried boneless chicken strips served with teriyaki or passionfruit sauce, served with roasted potatoes, roasted tomatoes and fresh celery

Fiambres y Madurados

\$20.00

Selección de jamones y quesos artesanales, servidos con curtidos de la casa, grisines, tejas de paprika y jaleas.

Ham and cheese platter, served with homemade pickles, breadsticks paprika tiles.

Precios incluyen impuestos.





COCTELERÍA

Gin & tonic

\$8.00

⚓ Gin Wembley

Gin - agua tónica - perfumado con cítricos.

Aperol Spritz

\$10.00

⚓ Espumoso

Aperol - vino espumoso - soda.

Negroni

\$10.00

⚓ Gin Wembley y Starlino Vermouth

Gin - Campari - vermouth rosso.

Moscow Mule

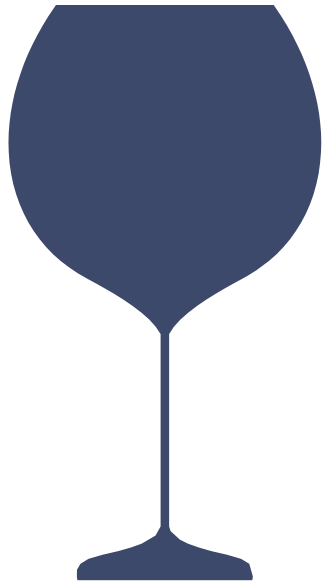
\$10.00

⚓ Vodka, Finlandia

Vodka - limón - ginger beer.

Precios incluyen impuestos.





\$8.00

Hemingway daiquiri

⚓ Ron Cien Fuego Gold y Cryms Triple Sec
Ron – toronja – limón - jarabe de azúcar - triple sec.

\$10.00

Pisco sour

⚓ Pisco Fósil Acholado
Pisco – limón - jarabe de azúcar - clara de huevo.

\$8.00

Margarita

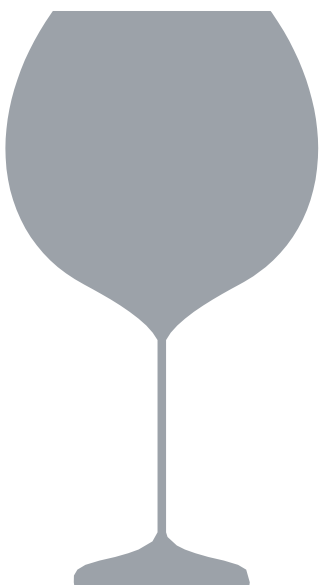
⚓ Tequila Karnal Oro y Cryms Triple Sec
Tequila - triple sec - limón.

\$8.00

Mojito

⚓ Ron Cien Fuego Gold y Cryms Triple Sec
Ron – limón - jarabe de azúcar – hierbabuena - soda.

Precios incluyen impuestos.





COCTELERÍA DE AUTOR

NUESTRAS CREACIONES

Perfecto amor

\$12.00

⚓ Vodka Finlandia y Espumante

Vodka infusionado en dragón fruit – cítricos – espumante.

Malecon sling

\$12.00

⚓ Gin Wembley

Gin - hierbabuena - limón - Aperol - maracuyá.

Jungle bird sunset

\$12.00

⚓ Ron Cien Fuego Gold

Ron – Campari – piña – sandía – limón - jarabe de azúcar.

Espresso Martini

\$10.00

⚓ Ron Cien Fuego Gold

Blend de rones - licor 43 - café espresso.

Basil Collins

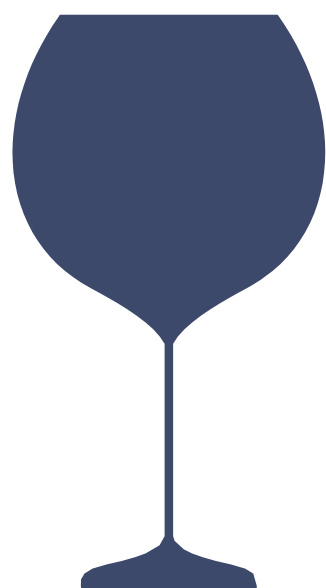
\$10.00

⚓ Gin Wembley

*Gin, albahaca - limón - jarabe de azúcar – soda
PEACH TREE*

Precios incluyen impuestos.





Sangria Ibis

\$7.00

⚓ Vino Armonia

Vino (tinto o blanco) – triple sec – frutos frescos – jarabe de azúcar – ingrediente de la casa

COCTELERÍA ESPECIAL

Guaya sour

\$10.00

⚓ Whisky Johnnie Rojo, Cryms Amaretto

Whisky - amaretto - naranja - limón - clara de huevo.

Cacao Boulevardier

\$10.00

⚓ Whisky Johnnie Rojo, Starlino Arancione y Starlino Vermuth

Whisky infusionado con cacao – Campari – vermuth rosso.

Pain Killer

\$10.00

⚓ Ron Cien Fuego Gold

Ron - crema de coco - naranja y piña.





VINOS POR COPA

⚓ **Armonia ...** Chardonnay

\$7.00

⚓ **Armonia ...** Cabernet – Sauvignom

\$7.00

VINOS POR BOTELLA

Vinos Blancos

⚓ **Enigma ...** Chardonnay

\$40.00

⚓ **Bruma ...** Sauvignon Blanc – Chardonnay

\$35.00

⚓ **JP Chenet ...** Reserva Chardonnay

\$35.00

⚓ **Pregunta por nuestra variedad de vinos.**

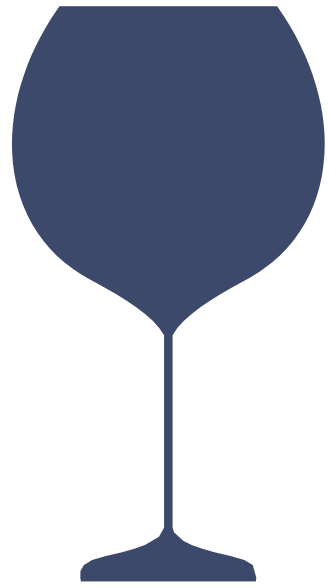
Vinos Tintos

⚓ **JP Chenet** Cabernet Sauvignon-Syrah

\$35.00

Precios incluyen impuestos.





⚓ **Paradoja** Cabernet Sauvignon

\$65.00

⚓ **JP Chenet** Reserva Merlot Cabernet

\$35.00

⚓ **Pregunta por nuestra variedad de vinos.**

Rose

⚓ **Armonia Rose**

\$25.00

⚓ **JP Chenet** Ice Edition Rose

\$40.00

Espumoso

⚓ **JP Chenet** Ice Edition

\$40.00

⚓ **Alto Palermo**

\$40.00

LICORES Y ESPIRITUOSOS

Aperitivos

⚓ **De La Casa**

\$8.00



Precios incluyen impuestos.



Tequila

📍 1800 Añejo

\$150.00

Gin

📍 The Botanist

\$110.00

📍 Tanqueray

\$100.00

📍 Bombay Sapphire

\$90.00

Vodka

📍 Belvedere

\$90.00

Whisky

📍 Johnnie Walker Red Label

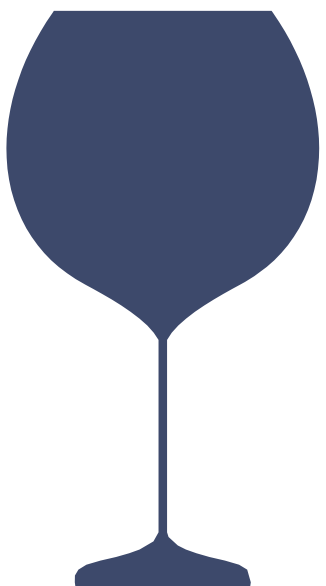
\$50.00

📍 Johnnie Walker Black Label 12 años

\$110.00

📍 Johnnie Walker Gold Label

\$170.00



Precios incluyen impuestos.



⚓ Swing

\$145.00

⚓ Grand Old Parr 12 años

\$110.00

Ron

⚓ Zacapa Ambar 12 años

\$120.00

Bajativos

⚓ De La Casa

\$13.00

CERVEZAS

Nacionales

⚓ Club Verde / Platino

\$3.50

⚓ Pilsener / light

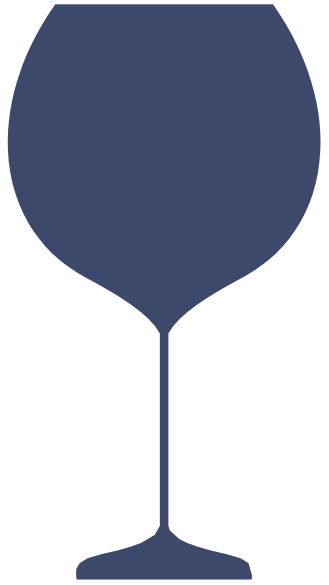
\$3.00

Chelada / Michelada

\$1.00

Precios incluyen impuestos.





Artesanal (Draft)

⚓ Odisea 330 ml

\$5.00

⚓ Odisea 500 ml

\$7.50

Internacional

⚓ Modelo

\$5.00

⚓ Corona

\$5.00

⚓ Stella Artois

\$6.00

⚓ Heineken

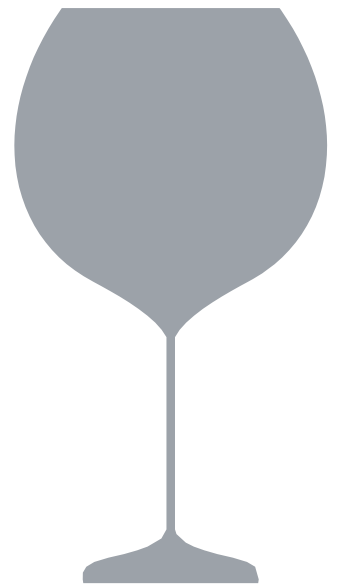
\$5.00

⚓ Budweiser

\$5.00

⚓ Paulaner

\$7.00





lobby
bar



lobby
bar

