



Tostadas Calientes

SUGERENCIA DEL CHEF

CAMARÓN CARAMELO 🔥

Camarón capeado, bañado en aderezo de chipotle y reducción de vino tinto, con lluvia de ajonjolí negro. Servido sobre buñuelo con cama de col morada. (50gr.) \$ 85



ATÚN CARAMELO 🔥

Atún capeado, bañado en aderezo de chipotle y reducción de vino tinto, con lluvia de ajonjolí negro. Servido sobre buñuelo con cama de col morada. (75gr.) \$ 99

LA ARGENTINA 🔥

Pulpo empanizado, con topping de atún fresco y camarón cocido con aderezo spicy. , Bañada con salsa anguila, toque de ajonjolí mixto y cebollín. Servido sobre una tostada de maíz con una cama de aguacate. (95gr.) \$ 110

CARNITAS DE ATÚN 🔥🔥

Cubos de atún fritos, marinados con cebolla en salsa de 7 chiles. Servidos sobre tostada de maíz con guacamole, coronados con un toque de cilantro. (90gr.) \$ 99

ATÚN SELLADO

Atún sellado con costra de ajonjolí, montado sobre buñuelo; acompañado con láminas de aguacate, cebollín y aderezo de cilantro. (80gr.) \$ 99

QUESO GUAJILLO 🔥

Camarón, pulpo, champiñón y chile guajillo; servidos sobre tostada de maíz, con queso gouda gratinado. Coronada con cebolla asada. (70gr.) \$ 110

SALMÓN SELLADO

Salmón sellado bañado en salsa de anguila, cebollín y ajonjolí mixto; acompañado de aguacate y servido sobre buñuelo. (60gr.) \$ 109

QUESO MARLÍN

Atún ahumado guisado al estilo gobernador, acompañado de láminas de aguacate. Servido sobre una tostada de maíz, con queso gouda gratinado. (120gr.) \$ 90

TOSTADA BROCHETA

Camarón y pimientos salteados; montados sobre tostada de maíz con guacamole, col y lechuga. (60gr.) \$ 99

COSTRA DE ATÚN **NUEVO**

Queso gouda con atún al pastor, cebolla con piña y guacamole. (40gr.) \$ 110

COSTRA DE CAMARÓN **NUEVO**

Queso gouda con camarón al pastor, cebolla con piña y guacamole. (40gr.) \$ 99

Aviso al consumidor

Comer alimentos crudos o de medio término como: carnes, aves, pescado, mariscos o huevos; puede poner en riesgo su salud. Ordene bajo su propio riesgo. Todos los gramajes de este menú se pesan en crudo. Los precios de este menú incluyen I.V.A



Tostadas Frias

SUGERENCIA DEL CHEF

TOSTADA DE PATÉ DE CAMARÓN Y PULPO

NUEVO

Tostada de maíz con cama de nuestra receta inigualable de paté de camarón, acompañada de láminas de pulpo, camarón cocido, un toque de picante, aguacate y coronada con poro frito. (80gr.) \$ 95



CAMARÓN

Camarón crudo o cocido, acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro; marinados en salsa de la casa. Montada sobre tostada de maíz y terminada con una rebanada de aguacate. (75gr.) \$ 99

SALMÓN

Cubos de salmón crudo, acompañado de pepino, cebolla morada, pimienta roja, mango, aguacate y cilantro; marinados en cítricos y aceite de oliva, con lluvia de ajonjolí negro. Montada sobre tostada de maíz. (80gr.) \$ 110

COBÁ

Cubos de atún crudo, acompañado de pepino, cebolla morada, pimienta roja, mango y cilantro; marinados en salsa de la casa. Montada sobre tostada de maíz, coronada con una rebanada de aguacate. (80gr.) \$ 110

SALMÓN-SITTO

Láminas de salmón crudo, marinadas en soya cítrica; acompañadas de cebolla morada, chile serrano y cilantro. Servida sobre tostada de maíz. (80gr.) \$ 110

ATÚN-SITTO

Misma receta!
Cambia el salmón por atún. (80gr.) \$ 99

TOSTADA AGUACHILE HIJAS

Tostada de camarón curtido al limón; acompañado de jitomate, cebolla morada, rábano, menta; todo finamente picado con pepino rallado y una mezcla de salsa serrano y salsa de 7 chiles. Servido sobre tostada de maíz, coronada con aguacate. (65gr.) \$ 85

LA DORADA

Cubos de dorado fritos, pepino, cebolla morada, pimienta morrón, aguacate en cubos y cilantro, todo con el marinado de la casa, coronado con un aderezo de 7 chiles y ajonjolí montada en una tostada de maíz. \$ 107

PULPO

Pulpo cocido, acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro; marinados en salsa de la casa. Montada en una tostada de maíz, coronada con una rebanada de aguacate. (70gr.) \$ 105

MIXTA

Pulpo cocido, camarón y dorado crudos. Acompañados de pepino, cebolla morada, cilantro; marinados en salsa de la casa. Montada en una tostada de maíz y terminada con una rebanada de aguacate. (90gr.) \$ 105

TIKAL

Láminas de atún crudo y camarones cocidos, ambos en soya cítrica. Montada en una tostada de maíz con guacamole, cebolla asada y aderezo de chipotle. (70gr.) \$ 99

BONAMPAK

Cubos de atún, dorado y camarón crudo, más camarón y pulpo cocidos, todo con marinado de la casa, acompañados de cebolla morada, pepino en media luna y cilantro, sobre una tostada de maíz y coronada con una rebanada de aguacate. (75gr.) \$ 110

PESCADO

Cubos de dorado crudo acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro, todo en marinado de la casa. Montada en una tostada de maíz y terminada con una rebanada de aguacate. (80gr.) \$ 105

COPÁN

Pulpo cocido, atún y dorado crudos, marinados en soya cítrica. Montada sobre tostada de maíz con cama de guacamole, coronados con ralladura de pepino, cebolla caramelizada y poro frito. (75gr.) \$ 105

LA CANJÁ

Machaca de dorado curtido al momento, acompañado de pepino, cebolla morada, zanahoria, chile serrano, cilantro y una rebanada de aguacate. (60gr.) \$ 105



SUGERENCIA DEL CHEF TACOS DE PULPO AL MEZCAL

NUEVO

Pulpo salteado en oliva y naranja, flameado al mezcal con ajo, serrano, tomate cherry y cebollín. Montado en deliciosa costra de queso en tortilla de maíz, coronado con aguacate y cebolla juliana. (105gr.)

Taco \$ 95 Orden (3 piezas) \$ 235

TACO MUYIL 🔥🔥🔥

Chile güero asado, relleno con queso gouda fundido, mix de camarón y pulpo. Montado en tortilla de maíz, coronado con aguacate y alioli de la casa. (70gr.) \$ 105

TACO CHORI-TUNA 🔥

Chorizo de atún, con pimiento morrón, cebolla morada y tomate. Montado en tortilla de maíz con costra de queso. Terminado con aderezo alioli, aguacate y un toque de cilantro.

Taco (50gr.) \$ 65 Orden (3) (150gr.) \$ 160

TACO MAR Y TIERRA 🔥

Arrachera y camarón salteados con jitomate, cebolla y chile serrano; envueltos en tortilla de harina y costra de queso. Acompañado de guacamole con habanero. (60gr.) \$ 85

TACO HOLBOX

Camarón o Marlin ahumado estilo gobernador. Servido en tortilla de harina, con queso gratinado y cilantro. Guarnición de lechuga y col morada. (100gr.)

Marlin \$ 65 Camarón \$ 65 Pulpo \$ 65 Orden pulpo \$ 150

TACO CAPEADO

Capeado de pescado o camarón montados en tortilla de harina con cama de col morada y lechuga. Terminados con un toque de aderezo chipotle y ajonjolí negro.

Pescado (40gr.) \$ 65 Camarón (30gr.) \$ 65

ORDEN DE TACOS DE ATÚN AL PASTOR **NUEVO**

Sobre tortilla de maíz, atún marinado con nuestra deliciosa salsa de pastor, servido con cebolla y cilantro, acompañado de guacamole. (80gr.) (2 Piezas) \$ 170

GRINGA DE ATÚN AL PASTOR **NUEVO**

Gringa rellena de queso manchego, atún marinado con nuestra deliciosa salsa de pastor, acompañada de piña al romero y guacamole. (60gr.) \$ 120

Tacos and more

FISH & CHIPS

Filetes de pescado capeado naturales o bañados en nuestra increíble salsa bufalo acompañada de papas gajo. \$ 155

SHRIMP & CHIPS Natural o bufalo \$ 155

CEVICHE MIXTO

Pulpo cocido, cubos de dorado y camarón crudo. Acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate en julianas y cilantro; marinados en salsa de la casa. Coronados con aguacate en abanico. (180gr.) \$ 245

CEVICHE "LA NEGRITA" 🔥🔥🔥

Pescado crudo, pepino, cebolla morada, jitomate y cilantro. Marinado con salsa a base de ceniza de chile habanero; coronado con aguacate y poro frito. (180gr.) \$ 245

CEVICHE TROPICAL 🔥

Cubos de dorado curtido en jugo de limón fresco, con julianas de cebolla morada, jitomate, cilantro, salsa bruja; acompañado de perfectos cubos de mango tropical. (160gr.) \$ 245

ARROZ TUMBAO

Arroz a la tumbada con nuestro característico sabor de la casa, acompañado de camarones, mejillones, calamares y mojarra. (195gr.) **NUEVO**

CAMARONES JUMBO

Entrada de camarones gigantes marinados con nuestra selecta combinación de especias, y cocinados a las brasas con un toque de tequila blanco, acompañado con una deliciosa combinación de pure de papa al grill y clorofila de espinaca. (330gr.) **NUEVO** \$ 260

CALDO DE CAMARÓN 🔥

Increíble caldo de camarones estilo caribeño. Acompañado de cebolla, cilantro y chile serrano. \$ 75

CEVICHE BLANCO HIJAS

Pescado, pepino, cebolla, aceitunas, cebollín, apio, mayonesa y limón. Coronado con aguacate en abanico y zanahoria finamente rallada, poro frito y ajonjolí negro. (160gr.) \$ 245



Better
with
ordenes para compartir

Entradas

GUACAMOLE (200gr.) \$ 120

PAPAS GAJO (300gr.) \$ 110

ORDEN DE CAMARÓN CARAMELO 🔥

Camarón capeado; bañado en aderezo de chipotle y reducción de vino tinto, con lluvia de ajonjolí negro, sobre una cama de col morada. \$ 255

Orden de Atún Caramelo \$ 270

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarón cocido acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate. Servido en salsa coctelera de la casa. (135gr.) \$ 210

Con Pulpo \$ 220

CAMARÓN AL COCO 🔥

Camarón corte mariposa, empanizado al coco; acompañado con dip piña-habanero. (160gr.) \$ 210

TOSTADAS DE JAIBA JAROCHA

Riquísima minilla de jaiba salteada con arándanos, alcaparra, aceituna y aceite de olivo acompañadas de aderezo de chipotle y aguacate, montada sobre una tortilla dorada. (2 piezas) \$ 220

ENTUNADO

Bocadillo de atún crudo, aguacate, queso Philadelphia y cebolla caramelizada con aceite de chile pasilla. (100gr.)(5 piezas) \$ 220

HAMBURGUESA DE CAMARÓN

Hamburguesa de camarón y queso gouda fundido. Servido en pan artesanal con aros de cebolla, guacamole, aderezo de chipotle y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo. (130gr.) \$ 215

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA

Hamburguesa de camarón con un exquisito medallón de sirloin y queso gouda fundido. Servido en pan artesanal con aros de cebolla, guacamole, aderezo de chipotle y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo. (150gr.) \$ 225

EK-BALAM 🔥

Láminas de atún crudo, marinadas en soya cítrica con un toque de aceite de ajonjolí; acompañadas de rodajas de chile serrano y dip de salsa Hawaii. (120gr.) \$ 199

ORDEN DE CARNITAS DE ATÚN 🔥🔥

Cubos de atún fritos, marinados con cebolla y salsa de 7 chiles. Acompañado con guacamole y un toque de cilantro. (240gr.) \$ 290

AGUACHILE HIJAS 🔥🔥🔥🔥

Camarón curtido al limón; montado con rábano, cebolla morada, jitomate, menta, salsa de 7 chiles y serrano; coronado con pepino rallado y aguacate. (150gr.) \$ 250

AGUACHILE SERRANO NUEVO

Camarón, curtidos con nuestra salsa serrano de la casa. Servido con 200gr. de pepino y decorados con aguacate. (150gr.) \$ 250

SAMPLER BOTANERO

Plato botanero. Aros de cebolla, aros de calamar, camarón capeado, dedos de pescado y papas gajo. (490 gr.) \$ 350

HAMBURGUESA DE ATÚN

Medallón de atún con queso gouda fundido. Servido en pan artesanal, con guacamole, aros de cebolla, aderezo chipotle y cebolla caramelizada. Acompañada de papas gajo. (130gr.) \$ 225

TARTAR DE ATÚN, CAMARÓN Y PULPO

Camarón y pulpo cocidos, cubos de atún crudos y aguacate; marinado en salsa de la casa (7 chiles y soya), coronado con poro frito. (220gr.) \$ 245



Especiales Las Hijas

CURRICANES NUEVO

Rollitos de atún relleno de surimi y aguacate, bañado en salsa ponzu con toque de alioli de cilantro y una lluvia de ajonjolí mixta. (160gr.) \$ 150

SALMÓN XUNÁN KAB

NUEVO

Salmón a las brasas acompañado de una deliciosa combinación de verduras. (160gr.) \$ 240

ATÚN LI CHAN

Filete de atún sellado, con costra de ajonjolí mixto acompañado de un tradicional chop suey de verduras aromatizado con jengibre, cítricos y salsa de soya. (160gr.) \$ 220

PIZZA MAR Y TIERRA

Arrachera, camarón alioli de cilantro, cebolla morada, pico de gallo, queso gouda, salsa de tomate de la casa. (200gr.) \$ 280

YAKIMESHI DE SALMÓN CON CAMARÓN

Arroz oriental (gohan) con salmón y camarón, salteados con zanahoria, berenjena, calabaza italiana, y huevo. Sazonado con salsa de soya, salsa de ostión y salsa de pescado. (160gr.) \$ 199

SOPA DE MARISCOS

Perfecta combinación de aros de calamar, mejillones, camarón y pulpo, salteados con zanahoria, calabaza italiana, ajo, cebolla, jitomate todo flameado con licor de anís. Teniendo como base nuestro clásico caldo de camarón acompañado de arroz blanco (130gr.) \$ 155

PIZZA MARINERA

Camarón, pulpo, calamar, pimiento rojo, aceituna negra, queso gouda, cebolla y salsa de tomate de la casa (180gr.) \$ 280

PULPO MEDITERRANEO

Delicioso pulpo crunchy salteado con chile guajillo y ajo, acompañado de papa cambray, pimiento morrón, aceitunas negras y cebolla cambray. (180gr.) \$ 269

Las hijas KIDS PARA PEQUES

TACOS DE ARRACHERA KIDS

3 Tacos de arrachera con queso gouda montado sobre tortilla de maíz. (120gr.) \$ 150

QUESADILLAS

Tortilla de harina con queso gouda, acompañada con guacamole. (3 pzas.) \$ 95

MINI HAMBURGUESAS

2 Hamburguesas de sirloin, con tomate, aros de cebolla acompañadas de papas gajo. \$ 155

NUGGETS Y PAPAS \$ 120

TACOS DE ARRACHERA

Orden de tacos de arrachera; acompañados de nopal y cebolla cambray (asados y marinados con soya cítrica). Montados en tortilla de maíz, terminados con una lámina de queso, aguacate y cilantro. Acompañados de una salsa mexicana. (3 piezas) (150gr.) \$ 150

HAMBURGUESA FUSIÓN

Exquisito medallón de Sirloin sazonado con ajo, perejil y cebolla; acompañada de jitomates deshidratados, queso gouda y alioli de cilantro. Montada sobre nuestro auténtico pan artesanal, acompañada con deliciosas papas gajo. (160gr.) \$ 225

de la
granja

Bebidas

Cócteles

Cócteles Hijas

Mojito	\$ 105
Daiquiri Sabores	\$ 105
Daiquiri Limón	\$ 105
Tom Collins	\$ 105
Aperol Spritz	\$ 125
Cosmopolitan	\$ 105
Margarita Clásica Limón	\$ 105
Margarita Sabores (Tamarindo, Fresa, Mango)	\$ 105
Sangría Preparada	\$ 105
Smoky piñalita	\$ 105
Piña Colada	\$ 105
Piña Colada Hijas (Baileys, Amaretto, Licor 43 y Midori)	\$ 105
Martini	\$ 105
Martini Sabores	\$ 105
Sangría Natural	\$ 85
Oxaquito	\$ 105
Mexicano	\$ 115
Blue Hawaii	\$ 105
Martini Lady Hipnotiq	\$ 125
Delfín Rosa	\$ 105
Limonada Brigitte Bardot	\$ 95
Paloma Chivas 13	\$ 125

LA COLORADITA

Jamaica, Limón, Befeater y Mezcal. \$ 110

LA NENA

Absolut Pears, Menta, Malibú y Maracuyá. \$ 135

POMELITA

Toronja, Licor de Naranja, Agua Tónica y Befeater. \$ 110

HAWAII BOMBAY

Bombay, Campari, Manzana y Jengibre. \$ 130

SPICY TAMARIND

Mezcal, Naranja, Chile Serrano, Ancho Reyes y Tamarindo. \$ 110

LIPSTICK WINE

Vino Rosado, Licor de Naranja, Absolut y Frutos Rojos de Temporada. \$ 115

MARGA CHELA

Margarita Frozen acompañada de la cerveza a su elección, todo en un solo cóctel. Pídelas de sabores! \$ 110

ABSOLUT. **BEEFEATER**
LONDON

Carajillo \$ 120

Licor 43

Baileys

Amaretto

Jack Daniel's Honey

* Toda nuestra coctelería esta preparada con 1 1/2 oz.

Café y Postres

MOUSSE DE MARACUYÁ

Delicioso mousse de maracuyá con un toque de cítricos. (120gr.) \$ 90

PAY DE LIMÓN

Tarta con base de galleta dulce triturada, con deliciosa crema de limón, receta de la casa. \$ 90

PASTEL DE CHOCOLATE

Clásico y delicioso chocolate \$ 90

HELADO DE GANSITO \$ 90

FLAN DE NARANJA \$ 90

Café Espresso \$ 50

Café Americano \$ 50

Capuchino \$ 50

Café Las Hijas \$ 53

Espresso Doble \$ 70

Irlandés \$ 105

Tequila

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Tequila Altos Plata	750	\$ 140	\$ 1,450
Maestro Dobel Diamante	700	\$ 155	\$ 2,000
Cuervo Tradicional Plata	750	\$ 115	\$ 995
Don Julio Blanco	700	\$ 135	\$ 1,450
Don Julio Reposado	750	\$ 140	\$ 1,600
Don Julio 70	700	\$ 175	\$ 2,400
Herradura Plata	700	\$ 115	\$ 1,200
Herradura Reposado	950	\$ 135	\$ 1,500
Cuervo Reposado Fam.			\$ 3,650

Ron

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Havana Club 3 años	750	\$ 90	\$ 960
Havana Club 7 años	750	\$ 115	\$ 1,210
Matusalem Platino	750	\$ 90	\$ 955
Matusalem Gran Reserva	750	\$ 120	\$ 1,210
Capitan Morgan Spiced	750	\$ 90	\$ 960
Zacapa 23	750	\$ 190	\$ 2,500
Zacapa Ambar	750	\$ 138	\$ 1,860
Bacardi Blanco	750	\$ 90	\$ 1,160
Appleton Estate	750	\$ 110	\$ 1,110
Malibu	750	\$ 110	\$ 1,15

Whisky

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Chivas 13 Tequila Cask	750	\$ 180	\$ 2,000
Chivas 13 Sherry Cask	750	\$ 180	\$ 2,000
Chivas 12 años	750	\$ 145	\$ 1,750
Chivas 18 años	750		\$ 3,800
Ballantines	750	\$ 110	\$ 950
Macallan 12 años	700	\$ 250	\$ 3,300
JW Etiqueta Roja	700	\$ 110	\$ 965
JW Etiqueta Negra	750	\$ 150	\$ 1,900
JW Double Black	750	\$ 190	\$ 2,350
Buchanan's 12 años	750	\$ 150	\$ 1,900
Buchanan's 18 años	750	\$ 320	\$ 3,800
Jack Daniel's	700	\$ 115	\$ 1,260
Buchanan's Master	750	\$ 200	\$ 2,400
Macallan 18	750		\$ 9,800
Glenfidich	750	\$ 230	\$ 2,400

Ginebra

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Beefeater Botanics	700	\$ 149	\$ 1,550
Beefeater Dry	700	\$ 105	\$ 1,200
Beefeater Pink	700	\$ 140	\$ 1,650
Beefeater Blackberry	700	\$ 140	\$ 1,650
Hendricks	750	\$ 170	\$ 1,900
Tanqueray	750	\$ 115	\$ 1,350
Bulldog	750	\$ 135	\$ 1,600
Bombay	750	\$ 130	\$ 1,600

Mezcal

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Amores Espadin	750	\$ 145	\$ 1,550
Amores Reposado	750	\$ 150	\$ 2,000
Montelobos Espadin	750	\$ 145	\$ 1,850
400 Conejos Espadin	750	\$ 120	\$ 1,500
400 Conejos Reposado	750	\$ 138	\$ 1,850

Vodka

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Absolut smoky piña	750	\$ 99	\$ 1050
Absolut Watermelon	750	\$ 94	\$ 982
Absolut Original	750	\$ 94	\$ 982
Absolut Pears	750	\$ 94	\$ 982
Stolichnaya	750	\$ 99	\$ 1,110
Smirnoff	750	\$ 89	\$ 895
Smirnoff Tamarindo	750	\$ 89	\$ 982
Grey Goose		\$ 145	\$ 1,610
Wyborowa	750	\$ 90	\$ 960
Wyborowa tamarindo	750	\$ 94	\$ 6820

Brandy y Cognac

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Martel VS	700	\$ 185	\$ 1,800
Martell VSOP	700		\$ 1,990
Torres 10	700	\$ 125	\$ 1,200

Licor

	<i>Copa</i>
Ancho Reyes	\$ 95
Campari	\$ 110
Licor 43	\$ 125
Jagermeister	\$ 110
Aperol	\$ 98
Frangelico	\$ 105
Amareto Disaronno	\$ 115
Kalua	\$ 68
Baileys	\$ 95
Sambuca Blanco	\$ 95
Sambuca Nero	\$ 105
Midori	\$ 120
Hypnotic	\$ 138



* Todas las botellas de licor salen con 5 refrescos de 355ml. o 2 jarras de jugo de litro.
 Todo el copeo de licor se sirven de 1 1/2 oz. con un refresco de 355ml.



TINTOS

	<u>ml</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Casa Madero 3v / Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo	750	\$ 160	\$ 1,100
Peromato	750	\$ 120	\$ 550
María Tinto	750		\$ 1,500

BLANCOS

	<u>ml</u>	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Casa Madero 2v / Chardonnay, Chenin Blanc	750	\$ 170	\$ 800
L.A. Getto Chardonnay Chenin Blanc	750	\$ 90	\$ 385

ROSADOS Y ESPUMOSOS

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
L.A. Getto Zinfandel V Rosado	\$ 120	\$ 420
	\$ 180	\$ 800

CLERICOT

Copa	\$ 80
Jarra	\$ 220

Champagne

	<u>Botella</u>
Moet Chandon Brut	\$ 2,900
Moet Chandon Nectar	\$ 2,900
Moet Chandon Ice	\$ 2,900
Moet Chandon Rosado	\$ 2,900

Extras

Chelada	\$ 22
Michelada	\$ 26
Ojo Rojo	\$ 35
Preparado de Frutos Rojos	\$ 30
Preparado de Mojito	\$ 26
Preparado de Margarita	\$ 36

* Los preparados son complementos de licor de su preferencia.

Cervezas

	<u>ml</u>	
Stella Artois	355	\$ 50
Michelob	355	\$ 50
Modelo Especial	355	\$ 45
Negra Modelo	355	\$ 45
Pacifico	355	\$ 45
Corona	355	\$ 42
Corona Light	355	\$ 42
Victoria	355	\$ 42

Sin alcohol

	<u>ml</u>	
Agua de Sabor	355	\$ 38
Limonada / Naranjada Natural	355	\$ 38
Limonada / Naranjada Mirenal	355	\$ 38
Clamato Natural	355	\$ 65
Agua Embotellada	355	\$ 35
Refresco	355	\$ 42
Piñada	355	\$ 65
Maracuya	355	\$ 38
Perrier	355	\$ 85

C E R V E Z A D E L
PACIFICO
 MAZATLÁN · SINALOA



   lashijasdelatostadavilla

www.lashijasdelatostada.com

#YOENLASHIJAS

Anclas

Tequila

	<i>ml</i>	<i>Ancla</i>
Maestro Dobel Diamante	700	\$ 245
Cuervo Tradicional Plata	750	\$ 150
Don Julio Blanco	700	\$ 190
Don Julio Reposado	750	\$ 210
Don Julio 70	700	\$ 265
Herradura Reposado	950	\$ 200

Mezcal

	<i>ml</i>	<i>Ancla</i>
Amores Espadin	750	\$ 210
Amores Reposado	750	\$ 215
Montelobos Espadin	750	\$ 210
400 Conejos Espadin	750	\$ 195
400 Conejos Reposado	750	\$ 210

Ron

	<i>ml</i>	<i>Ancla</i>
Havana 7 años	750	\$ 165
Matusalem Gran Reserva	750	\$ 160
Capitan Morgan Spiced	750	\$ 135
Zacapa 23	750	\$ 320
Zacapa Ambar	750	\$ 240
Bacardi Blanco	750	\$ 120
Appleton Estate	750	\$ 145

Vodka

	<i>ml</i>	<i>Ancla</i>
Absolut Azul	750	\$ 125
Absolut Pears	750	\$ 115
Stolichnaya	750	\$ 155
Smirnoff	750	\$ 120
Smirnoff Tamarindo	750	\$ 120
Grey Goose	750	\$ 235

Whisky

	<i>ml</i>	<i>Ancla</i>
Chivas Regal Extra Tequila	750	\$ 250
Chivas 13 Sherry	750	\$ 250
Chivas 12 años	750	\$ 215
Ballantines	750	\$ 155
JW Etiqueta Roja	700	\$ 155
JW Etiqueta Negra	750	\$ 240
JW Double Black	750	\$ 300
Buchanan's 12 años	750	\$ 240
Jack Daniel's	700	\$ 165
Buchanan's Master	750	\$ 310
Glenfiddich	750	\$ 320

Ginebra

	<i>ml</i>	<i>Copa</i>
Beefeater Pink	700	\$ 210
Beefeater Blackberry	700	\$ 210
Beefeater Dry	700	\$ 165
Hendricks	750	\$ 245
Tanqueray	750	\$ 160
Bulldog	750	\$ 215
Bombay	750	\$ 190

Brandy y Cognac

	<i>ml</i>	<i>Ancla</i>
Martel VS	700	\$ 245
Torres 10	700	\$ 185

ABSOLUT.

BEEFEATER

LONDON

PINK STRAWBERRY





   lashijasdelatostadavilla

www.lashijasdelatostada.com

#YOENLASHIJAS