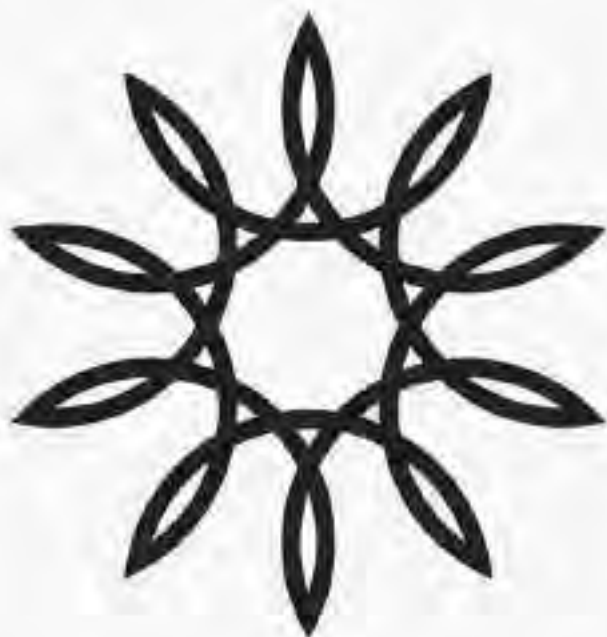


# Menu

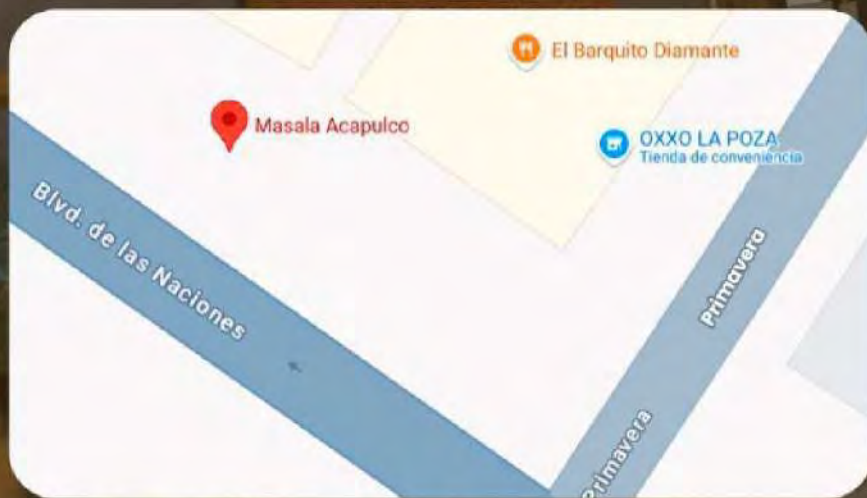


## MASALA

PASEO GASTRONÓMICO

---

*¿Quieres vivir una experiencia  
**inolvidable en Acapulco?**  
**¡Masala es tu destino!***



**📍 Blvd. De las Naciones km 12.5, La Poza, Acapulco,  
Guerrero 39370, En contraesquina a Hotel Ashly**



DESAYUNOS



TAQUERÍA



MR. CUCHI

## DESAYUNOS

### HUEVOS AL GUSTO

INCLUYE FRIJOLES, TORTILLAS Y  
SALSA, AGUA O CAFE

### COMPLEMENTOS A ELEGIR

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| NATURALES O ESTRELLADOS | \$90  |
| TOCINO                  | \$130 |
| JAMON                   | \$120 |
| QUESO                   | \$120 |
| MEXICANA                | \$110 |

### CHILAQUILES VERDES O ROJOS COSTENOS

INCLUYE FRIJOLES, QUESO, CREMA Y CEBOLLITAS  
AGUA O CAFÉ

CHILAQUILES BASE \$115.00

### COMPLEMENTOS A ELEGIR

|                  |         |
|------------------|---------|
| 80 GRS COCHINITA | \$50.00 |
| 80 GRS CECINA    | \$45.00 |
| 2 HUEVOS         | \$30.00 |

CANASTA DE PAN BLANCO REBANADO \$68.00

BAGUETTE  
MANTEQUILLA  
MERMELADA.

|               |         |
|---------------|---------|
| PAN COSTENO   | \$25.00 |
| CAFÉ DE OLLA  | \$45.00 |
| AGUA DE SABOR | \$35.00 |

# pitayas

JUICE BAR



“AUNTENTICAMENTE ORGANICO”



# pitayas

JUICE BAR

## SENSACIONES

Combinación de sabores orgánicos y nutritivos

\$96.00 12oz/350ml

### LEMON PEAR

Pera con un toque de limón.

### COLOSIO

Kiwi, manzana y naranja.

### REFRESH

Piña, arándano y fresa.

### REVOLCADERO

Pera, jengibre, naranja.

### HONG KONG

Naranja, zanahoria, jengibre y hierbabuena.

### MELANCOLICO

Melón, manzana, menta y hierbabuena.

### MANZANA FIT

Manzana, piña, espinaca.

### HIDRATANTE

Melón, pera, limón y hierbabuena.

### SPRING BREAK

Mango, arándano, manzana y limón.

### SANSON

Uva verde, hierbabuena y un toque de jengibre

### AVE DE PARAISO

Betabel, naranja, fresa.

### ROSADO

Toronja, melón y hierbabuena.

### VITAMINA ROJA

Jitomate, zanahoria, limón y rábano sandía.

### SALUDABLE

Naranja, mango, plátano para decorar.

### SENDERO

Toronja, limón y un poco de miel.

### ENERGETICO

Toronja, pera, un toque de limón y plátano.

### REMOLACHA

Betabel, manzana, pepino y un toque de limón.

### TANGO

Mango, piña, melón.

### KAWASAKI

Kiwi, manzana y ralladura de coco.

## EXTRACTOS

SOLO EN RESTAURANTE

\$65.00 4 oz.

APIO, GENGIBRE, AJO



## FRUTALES

Agua refrescante y natural con sabores auténticos

\$100.00 32oz/946ml

\$80.00 20oz/591ml

AVENA  
FRESA  
GUANABANA  
GUAYABA  
KIWI  
MANGO  
MARACUYA

MANZANA  
MELON  
NARANJA  
PEPINO  
PIÑA  
SANDÍA  
XOCONOSTLE

## BATIDOS

Nutritivas mezclas con ingredientes orgánicos y leche

\$110.00 32oz/946ml

\$85.00 20oz/591ml

AMARANTO  
AVENA  
CACAO  
COCO  
FRESA  
GUAYABA

MANGO  
NUEZ  
CACAHUATE  
PLATANO  
TARO  
ZARZAMORA

## COCTELES

Extractos naturales para la mejor compañía...  
(12oz/350ml)

**SINFONIA** Gin con cedrón y lima, extracto de piña y romero. (\$145.00)

**APPLE FRESH** Vodka, extracto de manzana, un toque de limón y menta. (\$130.00)

**SANTA LUCIA** Vodka, frambuesa, mora, jugo de naranja y menta. (\$135.00)

**AFTER** Jerez con jugo de naranja, fresa y romero. (\$115.00)

**RENACIMIENTO** Vodka, jugo de jitomate, apio, limón y escarchado. (\$130.00)

**SURF** Ron, extracto de piña, canela y ralladura de coco. (\$130.00)

**BONFIL** Vodka, extracto de sandía, un toque de fresa y menta. (\$130.00)

**CAYACO** Ron, jugo de toronja, frambuesa, fresa y menta. (\$135.00)

**ZIRANDARO** Gin con cedrón y lima, extracto de ciruela, moras y menta. (\$145.00)

## PARA PECAR...

Un antojo tradicional para acompañar tus bebidas

**TAQUESHI** Tres tacos, pollo, bistec o chorizo, (150g) con tortillas a mano con costra de queso, cebollas cambray asada y cilantro.

\$135.00

**MAJAHUA** Tres sopos de masa de maíz, frijoles negros, con plátano macho ó elote asado con epazote, crema y aguacate acompañado con ensalada de nopales. Pregunta también por las proteínas.

**MARTAJADAS** Tres gorditas de maíz, pollo, bistec ó chorizo (150g), con cebolla, cilantro y ensalada de nopales.

**WRAPS** Wrap con frijol, elote, calabaza, espinaca zanahoria, con chorizo, bistec o pollo (100g) acompañado de papa hash.

\$126.00

**COMAL** Picaña (150g), acompañado con tortillas a mano, guacamole y cebollas cambray.

\$196.00



Lunes- Domingo

9:00 - 22:00

Martes Descansamos



@PITAYAS\_JUICEBAR

Buscanos en:



VISITANOS EN:



MASALA

PLANTA ALTA

<https://maps.app.goo.gl/AQQ48PvgBdVPGVj17>

## BOWLS

Base avena ó yogur griego \$115.00 16oz/473ml

Elige 3 frutas:

FRESA  
UVA  
KIWI  
MORAS  
MELON

PLATANO  
ZARZAMORA  
MANGO  
FRAMBUESA

Elige 3 toppings:

CACAO  
MIEL  
CHIA  
NUEZ  
AMARANTO  
COCO  
RALLADO  
CREMA DE  
CACAHUATE

## SANDWICHES

Una combinación nutritiva para iniciar el día

**NORTEÑO** Picaña (100g) cebolla, ajo y chile serrano a la plancha con frijoles y queso panela.

\$148.00

**CHORIZO** Chorizo (80g), cebolla, huevo revuelto, espinaca, frijoles y serrano.

**POLLO** Pollo (80g), jitomate, espinaca, cebolla, guacamole y queso panela.

**PAVO** Huevo estrellado, pechuga de pavo (80g), panela, espinaca y germinado.

**CHAMPIÑÓN** Huevo con champiñones, frijol, espinaca, cebolla, serrano y germinado.

\$136.00

## PARA ENDULZARTE...

Una mezcla de sabores auténticos y naturales

**FRANCES** Pan brioche con canela, azúcar glass, fresas, zarzamora y frambuesa.

\$126.00

**SPLASH** Machacado de frutas tropicales en hielo con un glaseado de azúcar.

**BANANA** Plátano macho horneado acompañado de leche condensada, canela.

\$75.00

## TOASTS

Una mezcla de sabores auténticos y naturales

**SALMON** Salmón ahumado (80g) sobre cama de guacamole y ajonjolí negro. \$156.00

**AGUACATE** Un huevo estrellado sobre una cama de guacamole con ajonjolí negro. \$126.00

**FRESA** Fresa, moras, amaranto con crema de cacahuete.

**PLATANO** Plátano, nibs de cacao, moras, con crema de cacahuete.

**PERA** Láminas de pera, nuez, jocoque y miel de abeja.

**FRUTOS** Frambuesa, moras, zarzamora, amaranto con crema de cacahuete.

\$90.00



## REVUELTOS

Las proteínas que tu cuerpo necesita

**REGIO** Picaña (80g), cebolla, ajo y chile serrano, con frijoles, queso panela y papa hash. \$156.00

**MEXIQUENSE** Huitlacoche (80g), cebolla, ajo, epazote, jocoque y papa hash.

**SAN JERONIMO** Chorizo guerrerense (80g), cebolla, chile serrano, acompañado de frijoles, queso panela y papa hash.

**DEL DIA** Pollo (80g), cebolla, ajo, chile serrano, con frijoles, queso panela y papa hash.

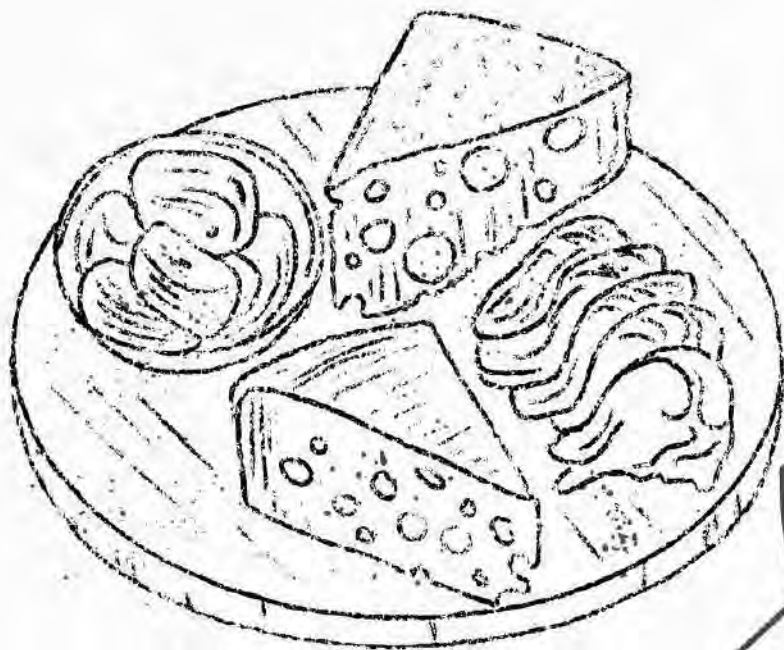
**OAXAQUEÑO** Plátano macho, frijoles, cebolla, aguacate, queso panela con papa hash.

**TRADICIONAL** Pechuga de pavo (80g), jitomate, cebolla, serrano, con frijoles y papa hash. \$145.00

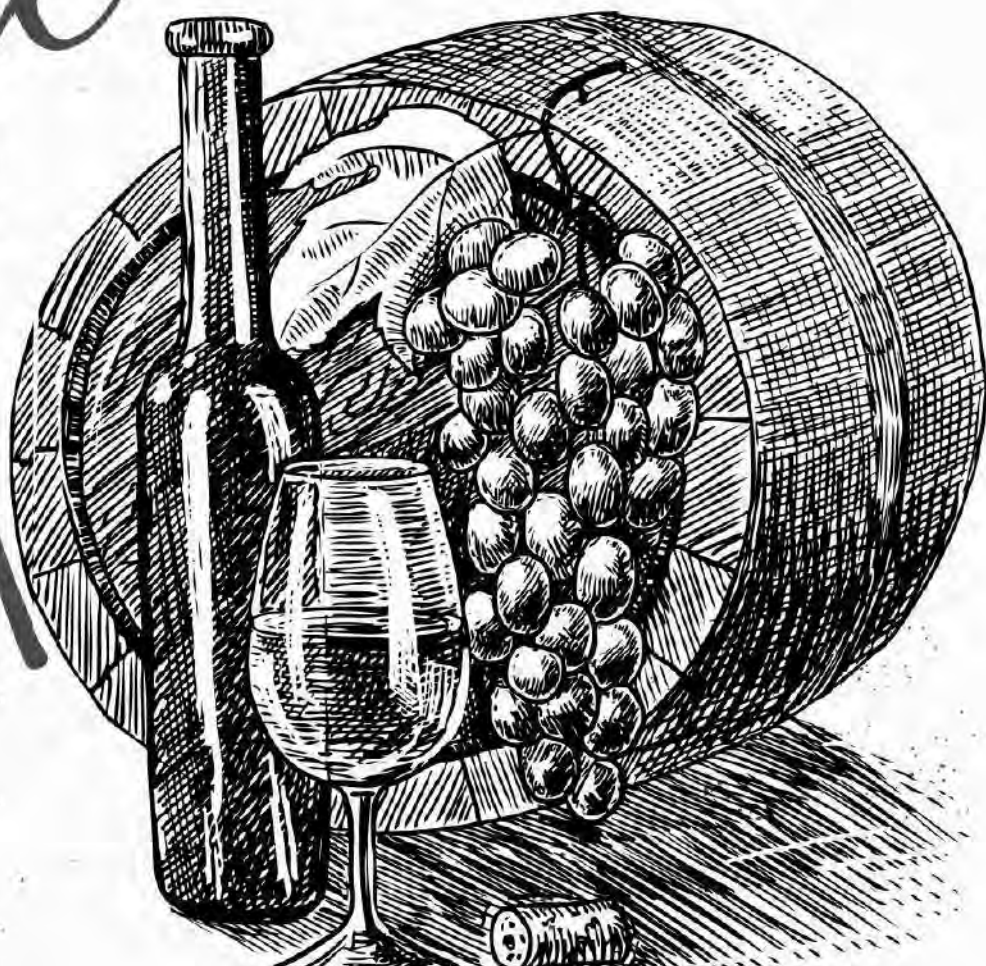
**POTOSI** Calabaza, zanahoria, jicama, cebolla, jocoque, con papa hash y frijoles.

**LIGERO** Champiñón, cebolla, epazote, queso panela, con papa hash.

\$136.00



Aperitifivos



## TINTOS

|                                             | BOTELLA | COPA  |
|---------------------------------------------|---------|-------|
| Red Blend Intense<br>Chile (semi - dulce)   | \$550   | \$130 |
| Reservado Malbec<br>Argentina (seco)        | \$350   | \$95  |
| Casillero del diablo<br>Chile (seco)        | \$630   | \$160 |
| Torres<br>España (semi - seco)              | \$690   | \$195 |
| Marques de caseres<br>España (semi - dulce) | \$750   | \$190 |

## BLANCOS

|                                            | BOTELLA | COPA  |
|--------------------------------------------|---------|-------|
| Belight<br>Chile (seco)                    | \$460   | \$120 |
| Monte Xanic<br>Baja California (seco)      | \$890   | \$260 |
| Ruby<br>México (dulce)                     | \$440   | \$110 |
| Dark Horse<br>Estados Unidos (semi - seco) | \$550   | \$160 |
| Santa Rita<br>Chile (dulce)                | \$410   | \$120 |

# La terraza de vinos



## ROSADOS

|                                                 | BOTELLA | COPA  |
|-------------------------------------------------|---------|-------|
| Whisperinf Angel<br>Francia (seco)              | \$1380  | \$290 |
| Belight<br>Chile (semi - dulce)                 | \$480   | \$135 |
| Barefoot Pink Moscato<br>Estados Unidos (dulce) | \$550   | \$130 |
| Gallo<br>California (seco)                      | \$460   | \$115 |
| L.A. Cetto<br>México (seco)                     | \$460   | \$120 |

## COCTELERIA CON VINOS

|                                                                                                                       | COPA  | JARRA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Clericot<br>vino tinto, agua mineral, refresco de limon y frutas frescas.                                             | \$130 | \$390 |
| Sangria<br>vino tinto con agua mineral y un toque de cítrico.                                                         | \$110 | \$330 |
| Tinto de verano<br>vino tinto con refresco de limón.                                                                  | \$120 | \$330 |
| Vino blanco con frutos rojos<br>vino blanco con frutos rojos y un toque de gin.                                       | \$170 |       |
| Pink mojito<br>vino rosado y ron acompañado de refresco de limon, hierbabuena y un toque cítrico                      | \$140 |       |
| Mojito vino blanco<br>Vino blanco con refresco de limon, agua mineral, hierbabuena y un toque de cítrico.             | \$140 |       |
| Kalimotxo<br>Vino tinto con refresco de cola.                                                                         | \$130 |       |
| Sangria Rosada<br>Vino rosado, jugo de naranja, con refresco de limón, un toque de cítrico y frutas frescas cortadas. | \$145 |       |
| Mimosa<br>Vino espumoso con jugo de naranja.                                                                          | \$120 |       |
| French 75<br>Vino espumoso con jugo de naranja y un toque de cítrico.                                                 | \$160 |       |

## TABLAS MIXTAS

### Venecia

Jamon serrano, queso provolone, aceitunas, uvas, pretzels, chocolate y fresas

1 a 2 p

\$295

2 a 3 p

\$440

4 a 5 p

\$560

### Londres

Chorizo, queso cheddar, fresas, aceitunas, pate, chocolate, pistaches y pepinillos.

\$280

\$450

\$600

### Gran Vía

Salami, queso crema con almendra, nuez y arandano, queso gouda fresas, aceitunas, chocolate y ritz

\$245

\$390

\$540

## TABLAS DE QUESOS

### Plaza Mayor

\$240

Queso crema con almendra, queso cheddar, nuez y arandano, ritzs, uvas, chocolate y aceitunas

### Sevilla

\$280

Queso provolone y queso gouda, pretzels, chocolate, fresas, pepinillos.

## TABLAS DE CARNES FRIAS

### Coliseo

\$290

Jamon serrano y salami, aceitunas, pretzels, fresas, chocolate y pepinillos.

### Florenia

\$210

Salami y chorizo, uvas, ritzs. chocolate, aceitunas y pate.

## EXTRAS

Jamon serrano

\$50

Salami

\$45

Chorizo

\$45

Queso crema

\$35

Queso gouda

\$30

Queso provolone

\$45

Chocolate

\$20

Pretzels

\$20

Uvas

\$40

Fresas

\$40

Pepinillos

\$40

Pate

\$25

Aceitunas

\$20

Ritzs

\$20

## PINTXOS ORDEN DE 3

### Eiffel

Jamon serrano, queso crema y aceituna

\$220

### Louvre

Salami, queso provolone y uva

\$310

### Versalles

Chorizo, queso gouda y fresa

\$260

### Notre dame

Salami, queso cheddar y uva

\$265

## COMBOS

### Paris

copa de vino tinto con pintxos.

\$280

### Mont Blanc

copa de vino blanco con pintxos.

\$290

### Madrid

copa de vino rosado con pintxos.

\$270

APLICAN TERMINOS Y CONDICIONES PARA LOS COMBOS

## MOCKTAILS SIN ALCOHOL

### San francisco

\$75

jugo de piña y naranja con un toque de granadina y cítrico.

### Mojito de fresa

\$70

refresco de limón con hierbabuena, fresas y un toque de cítrico.

### Paloma

\$75

jugo de toronja con agua mineral y un toque de cítrico.

### Sunset sparkling

\$65

jugo de mango con agua mineral, frambuesa y un toque de cítrico.

### Mojito

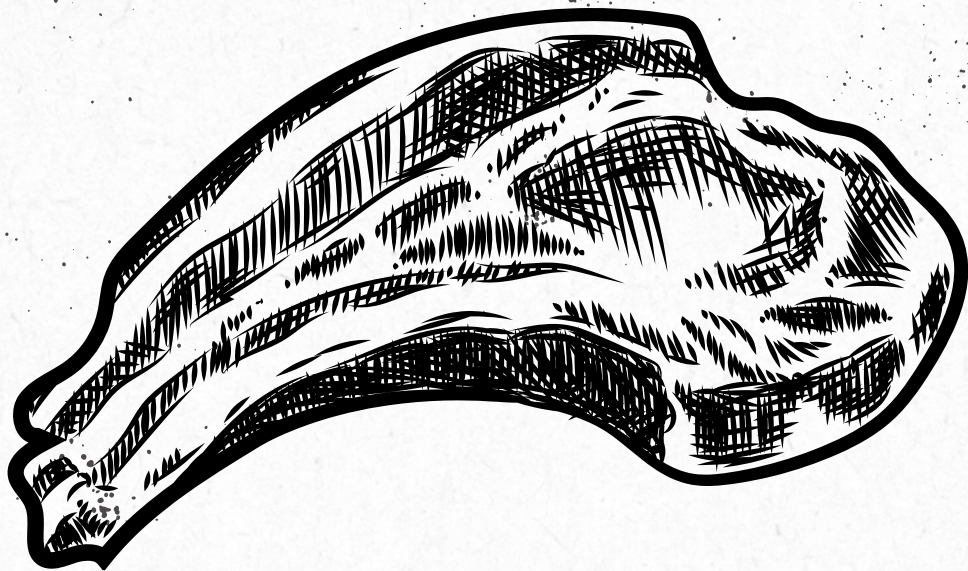
\$60

agua mineral con hierbabuena, un toque de cítrico y refresco de limón.

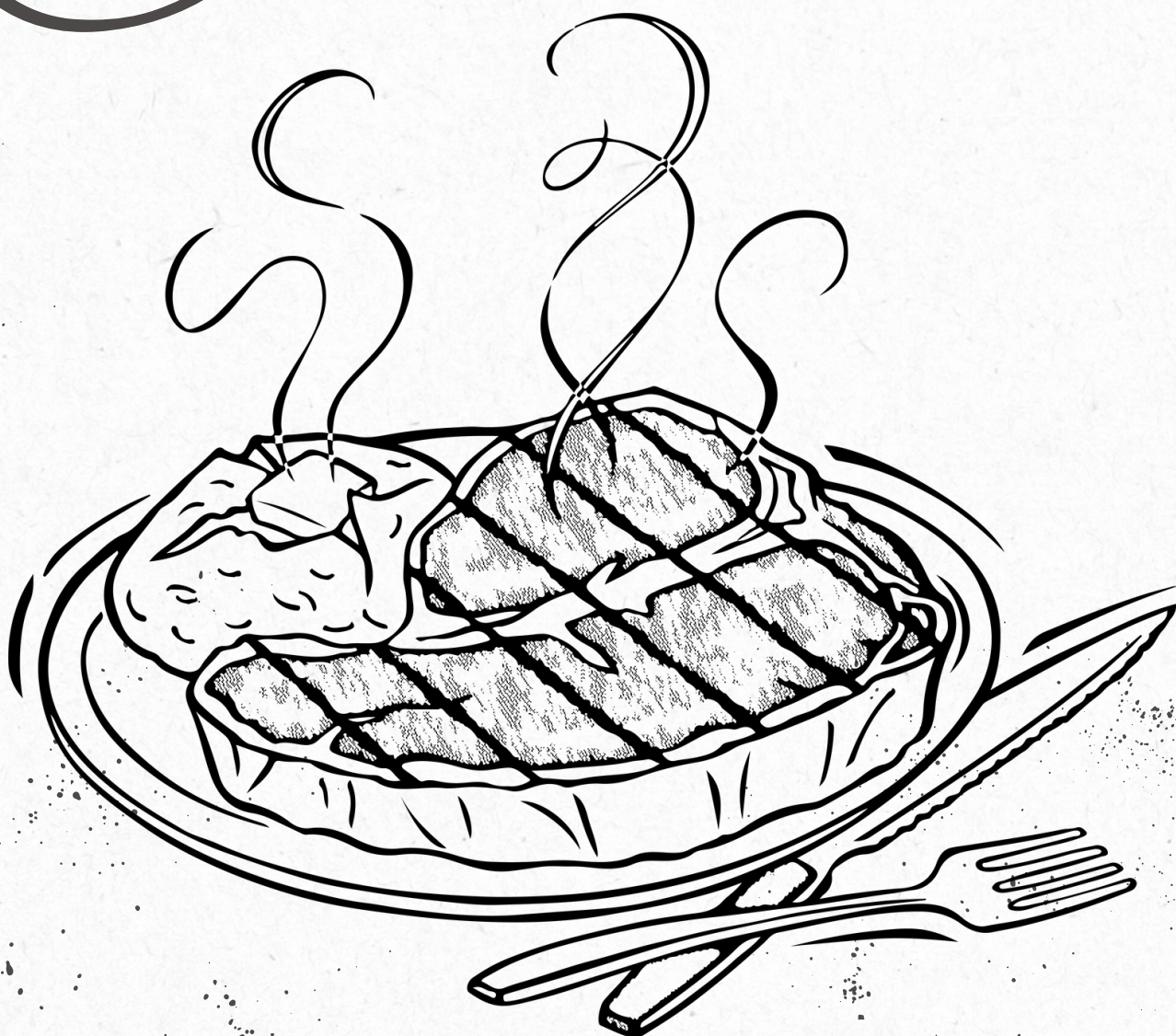
### Sunset arizona

\$75

jugo de naranja con refresco de limón y un toque de cítrico con granadina.



Carves





## ESPECIALIDADES

### TACOS DE COCHINITA \$80.00

3 TACOS CON CEBOLLITAS  
ENCURTIDAS, FRIJOL Y SALSA  
HABANERA

### COCHIQUESA \$80.00

1 PZA DE QUESADILLA CON  
QUESO, COCHINITA, CEBOLLITAS  
ENCURTIDAS Y SALSA HABANERA

### FRANCES DE COCHINITA \$110.00

BAGUETTE CON FRIJOL,  
CEBOLLITAS, 100 GR DE  
COCHINITA Y SALSA HABANERA

### CASTACAN \$80.00

3 TORTILLAS, GUACAMOLE DE LA  
CASA CON 100 GR. DE PORK BELLY  
Y SALSA HABANERO

### PANUCHOS \$88.00

3 PANUCHOS TORTILLA RELLENA  
DE FRIJOL CON COCHINITA,  
LECHUGA, JITOMATE, AGUACATE,  
SALSA Y CEBOLLITA ENCURTIDA.

### COZITOS PARA BOTANEAR \$145.00

8 TAQUITOS RELLENO DE QUESO  
DE BOLA CON SALSA DE TOMATE,  
CEBOLLITAS ENCURTIDAS Y  
SALSA HABANERA

PREGUNTA POR NUESTROS FESTIVALES YUCATECOS.

INFORMES Y SUGERENCIAS AL

 **744 170 3204**



**DON PERRILLO**

**TACOS PERRONES • CORTES DEL DON  
• ANTOJOS DEL PATRÓN**

## **ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA DEL DON**

**EL FAVORITO DE DON PERRILLO (RIB EYE) \$400.00**

CORTE CON 250 GR. PURE DE PAPA CON ACEITE DE ALBACA Y RODAJAS DE TOMATE ASADO

**LA REGIA DEL ASADOR (CHULETA DE RES) \$280.00**

CON GUACAMOLE, CEBOLLAS CAMBRAY Y SALSA REGIA

**FILETE MEZCALERO (FILETE DE RES) \$330.00**

CORTE DE 150 GR CON CEBOLLITAS CARAMELIZADAS EN SALSA DE MEZCAL Y POSTA DE PAPA CARAMELIZADA.

**LA PICAÑA DE DON PERRILLO  
(CON CHIMICHURRI NORTEÑO) \$330.00**

CORTE DE 250 G CON PAPA CARAMELIZADA, CHIMICHURRI NORTEÑO Y PIMIENTA.

## **TACOS DEL FUEGO**

**3 TACOS, 100 G DE CARNE**

**TACOS DEL BARRIO PERRILLERO (SUADERO) \$85.00**

CON SALSAS Y VERDURA.

**LOS PERRONES AL NORTE (PICAÑA) \$135.00**

CON PAPA PAJA, SALSAS Y VERDURA.

**LOS TACOS PERRONES (RIB EYE) \$160.00**

CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, SALSAS Y VERDURA.



**TACOS PERRONES • CORTES DEL DON  
• ANTOJOS DEL PATRÓN**

## **LAS PAPAS PERRILLERAS**

**PAPA BRAVA DEL PERRILLO  
(CHISTORRA 100 G)**

**\$170.00**

PAPA RELLENA (250 G) CON SALSA DE LA CASA Y TORTILLAS DE HARINA O MAÍZ.

**LA PAPA DEL PATRÓN (RIB EYE 100 )**

**\$190.00**

PAPA RELLENA (250 G) CON SALSA AHUMADA Y TORTILLAS DE HARINA O MAÍZ.

**LA PAPA NORTEÑA (PICAÑA 100 G)**

**\$185.00**

PAPA RELLENA (250 G) CON CHIMICHURRI NORTEÑO Y TORTILLAS AL GUSTO.  
ACOMPAÑAMIENTOS DEL ASADOR.

**UN VERDE PERRÓN**

**\$70.00**

GUACAMOLE CON TOTOPOS.

**CEBOLLITAS DEL PATRÓN**

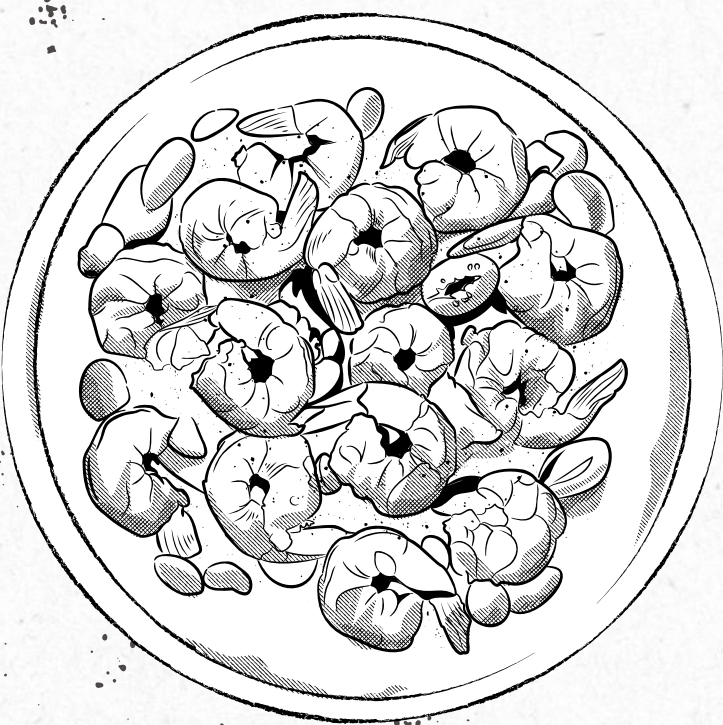
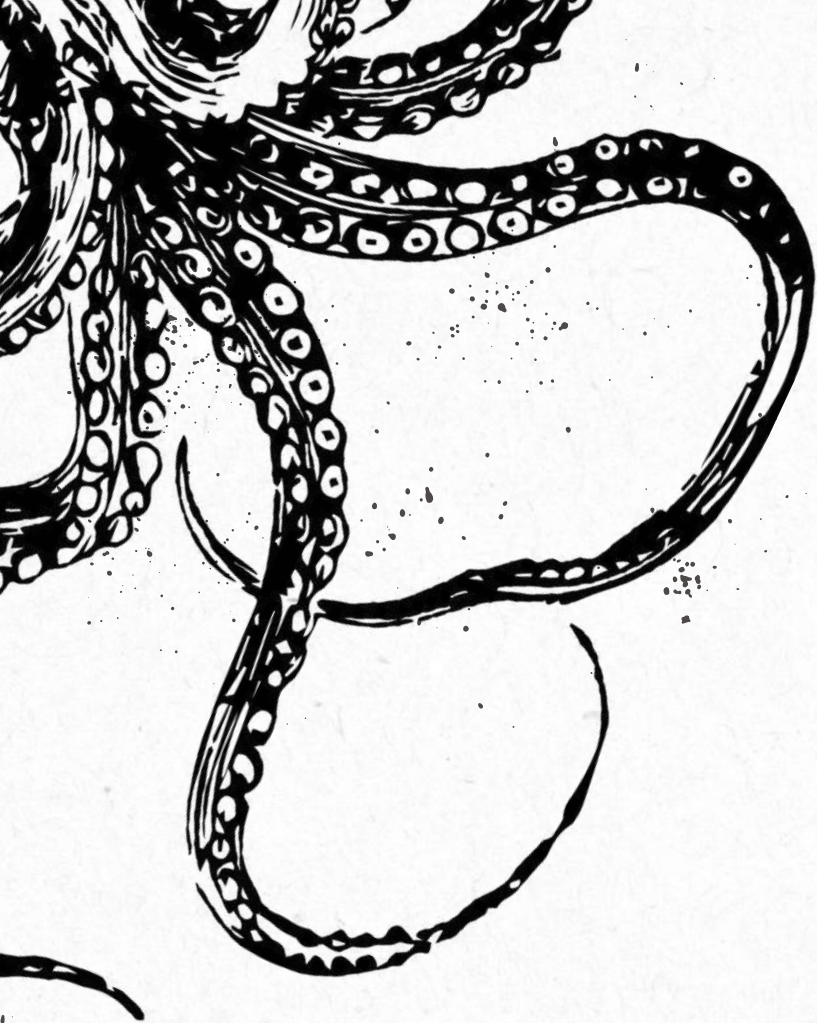
**\$40.00**

CEBOLLAS CAMBRAY ASADAS AL CARBÓN CON MANTEQUILLA Y ESPECIAS DEL  
ASADOR.

  **744 170 3204**

**SUGERENCIAS Y COMENTARIOS BIENVENIDOS**

**LA CASA DEL SABOR PERRÓN**



MARK COSQS



---

# JUMILERO

---

*The seafood experience*

---



# MENÚ

## CÓCTEL ARRECHO

- Mezcla de camarón, calamar, pescado, camarón cocido, callo de almeja, tomate, pepino, cebolla morada, salsa negra limón y galletas. \$280.00

## AGUACHILE COSTEÑO

- Camarón crudo, marinado JUMILERO, salsa macha, limón, cebolla morada y pepino, tostadas. \$180.00

## AGUACHILE CAMARÓN Y PESCADO NORTEÑO

- Salsa huijchol, camarones, pescado, salsa chilpetin, cebolla morada, pepino, tostadas, \$180.00

## PULPO ENAMORADO

- Pulpo, jitomate, cebolla morada, salsa macha, mayonesa, limón, aguacate y tostadas \$180.00

## COCTEL 3 PALOS

- Camarón crudo, pescado crudo, camarón cocido, callo de almeja, jitomate, pepino, cebolla morada, salsa negra, coctelera. Aguacate. \$290.00

## CEVICHE MANCHADO

- Pescado crudo, pescado cocido, pimienta negra, jitomate, cebolla, salsa negra, salsa costera, pepino, cebolla morada, sal, limón, pan pita. \$230.00

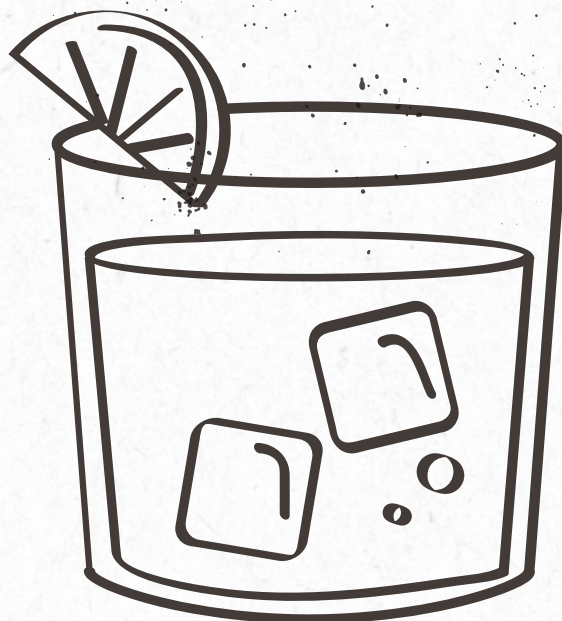
## ENSALADA DE CAMARÓN SARANDEADO

- Camaron cocido, apio, salsa verde, mayonesa, manzana, tostadas y aguacate. \$200.00

## CEVICHE DE JICAMA.

- Jicama, jitomate, salsa 3 palos, cilantro, cebolla morada, chile serrano, \$150.00





# Drinks





VALHALLA BAR  
DONDE BEBEN LOS GUERREROS

# Menú

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| COCA COLA REGULAR 355 ML      | \$45 |
| COCA SIN AZÚCAR 355 ML        | \$45 |
| COCA LIGHT 355 ML             | \$45 |
| MANZANITA SOL 355 ML          | \$40 |
| SQUIRT 355 ML                 | \$40 |
| LIMONADA 16 OZ NATURAL        | \$60 |
| NARANJADA 16 OZ NATURAL       | \$60 |
| LIMONADA 16 OZ MINERAL        | \$60 |
| NARANJADA 16 OZ MINERAL       | \$60 |
| AGUA MINERAL TOPOCHICO 600 ML | \$45 |
| AGUA TÓNICA 296ML             | \$50 |
| GINGER ALE 296 ML             | \$60 |
| CLAMATO PREPARADO 16 OZ       | \$75 |
| AGUA DE SABOR PIÑA 16 OZ      | \$45 |
| AGUA DE SABOR KIWI 16 OZ      | \$45 |
| AGUA DE SABOR HORCHATA 16 OZ  | \$50 |
| AGUA DE SABOR MARACUYA 16 OZ  | \$45 |

## CERVEZAS

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| MILLER 355 ML         | \$55  |
| MILLER 940 ML         | \$130 |
| CARTA BLANCA 940 ML   | \$110 |
| BOHEMIA CLARA 355 ML  | \$55  |
| BOHEMIA OSCURA        | \$55  |
| BOHEMIA CRISTAL       | \$55  |
| AMSTEL ULTRA          | \$55  |
| TECATE LIGHT          | \$50  |
| TECATE ORIGINAL       | \$50  |
| XX AMBAR              | \$50  |
| XX LAGER              | \$50  |
| HEINEKEN              | \$55  |
| HEINEKEN 0.0          | \$50  |
| STRONGBOW HONEY       | \$55  |
| STRONGBOW RED BERRIES | \$55  |
| STRONGBOW ROSÉ        | \$55  |





## VALHALLA BAR

DONDE BEBEN LOS GUERREROS

### BRANDY

|                     |         |
|---------------------|---------|
| TORRES 10 (COPA)    | \$110   |
| TORRES 10 (BOTELLA) | \$1,100 |
| TORRES 5 (COPA)     | \$110   |
| TORRES 5 (BOTELLA)  | \$1,000 |

### CUBETAZO

|                  |       |
|------------------|-------|
| 10 PZAS MILLER   | \$500 |
| 10 PZAS HEINEKEN | \$500 |
| 10 PZAS ULTRA    | \$500 |
| 10 PZAS BOHEMIA  | \$500 |
| 10 PZAS XX LAGER | \$450 |

### FRAPPEADOS

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| PIÑADA COPA                         | \$100 |
| JARRA DE BABY MANGO 1LT             | \$200 |
| JARRA DE BABY MANGO CON ALCOHOL 1LT | \$250 |
| PIÑA COLADA COPA                    | \$120 |
| JARRA PIÑADA 1LT                    | \$200 |
| BABY MANGO COPA                     | \$100 |
| BABY MANGO CON ALCOHOL COPA         | \$120 |
| JARRA PIÑA COLADA 1LT               | \$250 |
| PANTERA ROSA COPA                   | \$120 |

### COCTELERÍA

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| MOJITO CLÁSICO              | \$150 |
| MOJITO CLÁSICO FRUTOS ROJOS | \$150 |
| MOJITO MARACUYÁ             | \$150 |
| MOJITO KIWI                 | \$150 |
| SEX ON THE BEACH            | \$120 |
| PALOMA                      | \$120 |
| PERLA NEGRA                 | \$150 |
| CARAJILLO                   | \$150 |
| APEROL SPRITZ               | \$150 |
| MIMOSA                      | \$120 |
| MARGARITA LIMÓN             | \$150 |
| MARGARITA MANGO             | \$150 |
| MARGARITA TAMARINDO         | \$150 |
| MARGARITA MARACUYA          | \$150 |
| MARGARITA FRUTOS ROJOS      | \$150 |
| DAIQUIRIS LIMÓN             | \$150 |
| DAIQUIRIS MANGO             | \$150 |
| DAIQUIRIS TAMARINDO         | \$150 |
| DAIQUIRIS MARACUYA          | \$150 |
| DAIQUIRIS FRUTOS ROJOS      | \$150 |





**VALHALLA BAR**  
DONDE BEBEN LOS GUERREROS

**GINEBRA**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| TANQUERAY (COPA)          | \$110   |
| TANQUERAY (BOTELLA)       | \$1,400 |
| BOMBAY SAPPHIRE (COPA)    | \$110   |
| BOMBAY SAPPHIRE (BOTELLA) | \$1,300 |

**JARRAS 1.5 LT**

|           |       |
|-----------|-------|
| HORCHATA  | \$160 |
| NARANJADA | \$150 |
| LIMONADA  | \$150 |
| KIWI      | \$150 |
| PIÑA      | \$150 |
| MARACUYÁ  | \$150 |

**LICORES (COPA)**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| BAILEYS IRISH CREAM | \$100 |
| LICOR 43            | \$150 |
| JÄGERMEISTER        | \$120 |
| SAMBUCA VACCARI     | \$100 |
| CHINCHÓN DULCE      | \$120 |
| CHINCHÓN SECO       | \$120 |
| APEROL              | \$150 |
| FRANGELICO          | \$150 |

**MICHELADAS DE SABORES**

|           |       |
|-----------|-------|
| MANGO     | \$150 |
| TAMARINDO | \$150 |
| PIÑA      | \$150 |
| CUBANA    | \$150 |

**RON**

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| BACARDI (COPA)                    | \$90    |
| BACARDI (BOTELLA) 700ML           | \$1,000 |
| HAVANA CLUB 7 (COPA)              | \$120   |
| HAVANA CLUB 7 (BOTELLA) 700ML     | \$1,200 |
| APPLETON STATE (COPA)             | \$100   |
| APPLETON STATE (BOTELLA)          | \$1,300 |
| MALIBU (COPA)                     | \$90    |
| MALIBU (BOTELLA) 750ML            | \$800   |
| MATUSALEM CLÁSICO (COPA)          | \$110   |
| MATUSALEM CLÁSICO (BOTELLA) 750ML | \$1,200 |
| MATUSALEM PLATINO (COPA)          | \$100   |
| MATUSALEM PLATINO (BOTELLA) 750ML | \$1,100 |

**TRAGOS DE LITRO**

|             |       |
|-------------|-------|
| BULL        | \$180 |
| BLUE DREAMS | \$160 |
| SUNSET      | \$160 |





## VALHALLA BAR

DONDE BEBEN LOS GUERREROS

### TEQUILA

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| JOSÉ CUERVO ESPECIAL (COPA)      | \$90    |
| JOSÉ CUERVO ESPECIAL (BOTELLA)   | \$700   |
| TRADICIONAL PLATA (COPA)         | \$110   |
| TRADICIONAL PLATA (BOTELLA)      | \$1,200 |
| TRADICIONAL REPOSADO (COPA)      | \$110   |
| TRADICIONAL REPOSADO (BOTELLA)   | \$1,200 |
| TRADICIONAL CRISTALINO (COPA)    | \$130   |
| TRADICIONAL CRISTALINO (BOTELLA) | \$1,400 |
| 1800 CRISTALINO (COPA)           | \$150   |
| 1800 CRISTALINO (BOTELLA)        | \$2,000 |
| DON JULIO REPOSADO (COPA)        | \$180   |
| DON JULIO REPOSADO (BOTELLA)     | \$2,800 |
| DON JULIO 70 (COPA)              | \$200   |
| DON JULIO 70 (BOTELLA)           | \$2,200 |

### VODKA

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| SMIRNOFF (COPA)            | \$90    |
| SMIRNOFF (BOTELLA) 750ML   | \$1,000 |
| ABSOLUT (COPA)             | \$100   |
| ABSOLUT (BOTELLA) 750ML    | \$1,000 |
| STOLICHNAYA (COPA)         | \$110   |
| STOLICHNAYA (BOTELLA) 750  | \$1,100 |
| GREY GOOSE (COPA)          | \$200   |
| GREY GOOSE (BOTELLA) 700ML | \$2,000 |

### WHISKY

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| ETIQUETA ROJA (COPA)             | \$120   |
| ETIQUETA ROJA (BOTELLA) 750ML    | \$1,000 |
| ETIQUETA NEGRA (COPA)            | \$200   |
| ETIQUETA NEGRA (BOTELLA) 750 ML  | \$2,300 |
| OLD PARR (COPA)                  | \$150   |
| OLD PARR (BOTELLA) 750ML         | \$2,100 |
| BUCHANANS 12 (COPA)              | \$150   |
| BUCHANANS 12 (BOTELLA) 750ML     | \$1,800 |
| CHIVAS 12 (COPA)                 | \$150   |
| CHIVAS 12 (BOTELLA) 750ML        | \$1,800 |
| JACK DANIELS (COPA)              | \$150   |
| JACK DANIELS (BOTELLA) 700ML     | \$1,800 |
| BLACK AND WHITES (COPA)          | \$90    |
| BLACK AND WHITES (BOTELLA) 700ML | \$1,000 |

### VASOS PREPARADOS

|                          |      |
|--------------------------|------|
| MICHELADO                | \$20 |
| CHAMOY                   | \$30 |
| CUBANO                   | \$25 |
| MICHELATO                | \$30 |
| PULPA FRUTALES MANGO     | \$45 |
| PULPA FRUTALES TAMARINDO | \$45 |
| PULPA FRUTALES PIÑA      | \$45 |





## CERVEZA

|                        |       |
|------------------------|-------|
| NEGRA MODELO .....     | \$55  |
| MODELO ESPECIAL .....  | \$55  |
| MICHELOB ULTRA .....   | \$55  |
| CORONA CERO .....      | \$50  |
| CORONA .....           | \$50  |
| VICTORIA .....         | \$50  |
| CAGUAMA CORONA .....   | \$155 |
| CAGUAMA VICTORIA ..... | \$155 |

## CUBETAZO

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| MODELO ESPECIAL 10 PZAS ..... | \$500 |
| NEGRA MODELO 10 PZAS.....     | \$500 |
| CORONA 10 PZAS .....          | \$450 |
| VICTORIA 10 PZAS .....        | \$450 |

## VASOS PREPARADOS

|                 |      |
|-----------------|------|
| MICHELADO ..... | \$20 |
| CUBANO .....    | \$25 |
| MICHELATO ..... | \$40 |

## SIN ALCOHOL



|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| PEPSI LATA 355ML .....            | \$45  |
| SQUIRT LATA 355ML .....           | \$45  |
| MANZANITA SOL LATA 355 ML .....   | \$45  |
| SEVEN UP LATA 355 ML .....        | \$45  |
| SUERO 16 ONZ. ....                | \$60  |
| JAMAICA CON ROMERO 16ONZ. ....    | \$45  |
| JARRA DE JAMAICA CON ROMERO ..... | \$160 |
| AGUA NATUTAL 500 ML.....          | \$25  |
| AGUA NATURAL 1L .....             | \$45  |

## MIXOLOGIA

Realizado con mezcal de la casa 100% AGAVE.

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| MOJITO CALSICO C/MEZCAL .....                        | \$120 |
| PALOMA CON MEZCAL .....                              | \$120 |
| EL REFUGIO .....                                     | \$150 |
| 1 onz. de Mezcal, cerveza clara, y jugo de limón.    |       |
| LABIOS ROJOS .....                                   | \$190 |
| 1 onz. de Mezcal, licor de fresa y jugo de limón.    |       |
| MASALA SPRITZ .....                                  | \$190 |
| 1 onz. de Mezcal, Aperol, vino tinto, vino espumoso. |       |
| MEZCALITA DE MARACUYA .....                          | \$120 |
| MEZCALITA DE TAMARIDO .....                          | \$120 |
| MEZCALITA DE JAMAICA .....                           | \$120 |

## SHOTS

Realizado con mezcal de la casa 100% AGAVE.

|                              |      |
|------------------------------|------|
| COSCORRON DE MEZCAL .....    | \$40 |
| SHOTS MANGO SHAKEADO .....   | \$45 |
| SHOT CITRICOS SHAKEADO ..... | \$45 |
| SHOT NATURAL DE MEZCAL ..... | \$30 |

## DESTILADOS

(750 ml)

|                         | BOTELLA | COPA  |
|-------------------------|---------|-------|
| CREYENTE                | \$1650  | \$150 |
| 400 CONEJOS REPOSADO    | \$1500  | \$140 |
| 400 CONEJOS JOVEN       | \$1300  | \$120 |
| MONTELOBOS JOVEN        | \$1500  | \$145 |
| AMARAS ESPADIN REPOSADO | \$1900  | \$180 |
| OJO DE TIGRE REPOSADO   | \$1950  | \$190 |







## CERAMICAS

|                 |        |
|-----------------|--------|
| PIEZAS CHICAS   | \$ 130 |
| PIEZAS MEDIANAS | \$ 160 |
| MACETAS         | \$ 180 |
| PIEZAS GRANDES  | \$ 200 |

## BOLSAS DE MANTA

|       |       |
|-------|-------|
| PIEZA | \$140 |
|-------|-------|

## LIENZO

|                  |       |
|------------------|-------|
| CHICOS 15*20 CM  | \$120 |
| GRANDES 20*25 CM | \$150 |

## SECCIÓN GOURMET

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| MANZANA                                                                                     | \$85 |
| PEPINO                                                                                      | \$95 |
| cubiertos de pulpa y miguelito,<br>incluye cacahuete, gomas de aro, gusano y mangos, chamoy | \$80 |

|              |                                          |
|--------------|------------------------------------------|
| UVAS 12 pzas | cubiertas de pulpa con miguelito, chamoy |
|--------------|------------------------------------------|

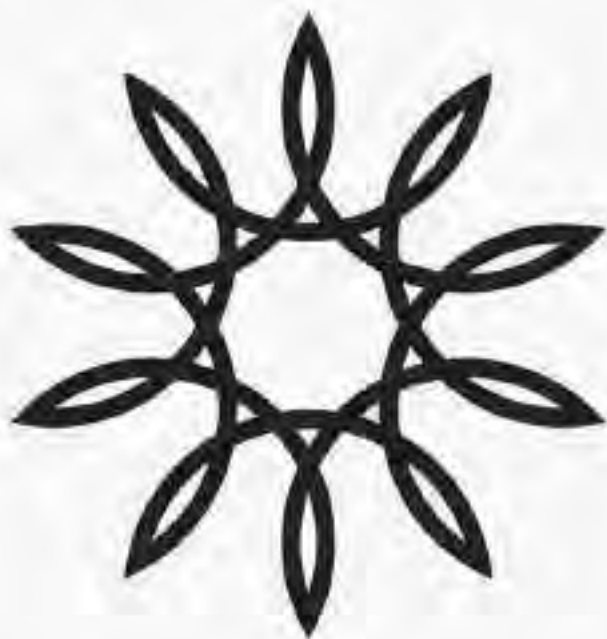
## EXTRAS

SKWINKLES  
PICAFRESAS  
CACAHUATES  
TAMBORINES



AROS  
GUSANOS  
MANGUITOS

# Menu



## MASALA

PASEO GASTRONÓMICO

---