

JUGOS, FRUTAS Y CEREALES	REG	GDE
YOGUR CON FRUTA (350 ml / 500 ml)	\$65	\$76
PLATO DE FRUTA (400 g / 105 g)	\$65	\$79
a AÑADE COTTAGE POR \$22		
AVENA CON PLATANO (500 ml)	\$62	\$74
LIQUADO DE FRUTA DE TEMPORADA CON AGUA (650 ml)	\$46	
LIQUADO DE FRUTA CON LECHE (650 ml)	\$48	
JUGO DE NARANJA (250 ml / 450 ml)	\$32	\$39
JUGO DE ZANAHORIA (250 ml / 450 ml)	\$38	\$46
JUGO DE BETABEL , Betabel y jugo de naranja (250 ml / 450 ml)	\$41	\$46
JUGO VERDE , Apio, nopal, perejil, naranja y piña (375 ml / 650 ml)	\$41	\$51

LOS DULCES DE LA CASA

HOT CAKES (2) AÑADE TOCINO O JAMÓN POR \$12	\$79
PANQUEKIS ENROLLADOS (3) O PAN FRANCÉS (3), Con miel	\$82
ORDEN DE BISQUIT (2) O PAN (3) CON MERMELEDA	\$45
COMBINACIÓN DE PANQUEKIS (2) O HOT CAKES (3) O PAN FRANCÉS (2), Suavos y esponjosos platos de freído, huevo revuelto o estrellado, papas o la campesina y tocino.	\$114
FLAN PANAMÁ Y DELICIOSOS PASTELIS Y PAYS.	\$53

DESAYUNOS Y HUEVOS

*SERVIDOS CON GENEROSAS PASTANADAS DE NUESTRAS BARRAS DE PAN BLANCO CON AJONJONI E INTEGRAL O TORTILLAS DE COMAL.

HUEVOS (2) NATURALES CON FRIJOLITOS.	\$79
HUEVOS (2) CON CHORIZO O JAMÓN O TOCINO O CHILORIO.	\$96
RANCHEROS , A LA MEXICANA O TORTILLAS CON HUEVO (2)	\$94
HUEVOS BRAVOS. Huevos estrellados o revueltos montados sobre rol de croissant con crema de primera salteada con cebolla, chilorio, aguacate y bañados en salsa a la crema de mostaza, acompañados con frijolitos.	\$130
FRENCH ROLL (DE CROISSANT). Con suave rol de croissant, relleno de huevo con tocino y queso, acompañado de champiñones al guisajillo papa hash brown.	\$120
DESAYUNO CAMPIRANO. Huevos sobre pizcalica de queso con asientos, con salsa asada, calabaza con papa al gratin y frijoles refritos.	\$120
MACHACA DE RES CON SIN HUEVO. La original asado.	\$120
NOPALES O EJOLES (CON HUEVO O RANCHEROS).	\$94
TAMALES DE ELOTE GRATINADOS (2). Con rajitas y frijoles.	\$104
HIGADO ENCEBOLLADO (200 g).	\$109
BISTEC RANCHERO (180 g).	\$152
BISTEC CAPITÁN RANCHERO CON CAMARONES.	\$172
Con frijoles asados de top sofrito, camarones sazonados, rodajas de papa gratinada con chilorio y frijoles con elote.	
LENGUA DIVORCIADA, RANCHERA O VERDE (150 g).	\$156
CHILAQUELES OAXAQUEÑOS. En salsa de frijol al guajillo, panela, ensalada de nopal y cubos de pollo al grill.	\$114
CHILAQUELES ROJOS, SUIZOS O VERDES A LA CREMA (Con pollo y frijolitos).	\$124
CHILAQUELES "AZTECA" A LA PLAZA. En salsa de chile pasilla y tomates, asado a la plaza, panela y frijolitos.	\$124
CHILAQUELES PATRIOS. Rojos al chipotle y verdes a la crema con cubos de pollo asado, huevos revueltos o estrellados y frijolitos.	

DESAYUNOS

*DISPONIBLES HASTA LAS 1:00 P. M.

Desayuno campirano

French Roll

Omelet Don Porfirio

Paquekis Mon Chéri

Combinación a la plaza

Huevos bravos

LOS FAVORITOS DE SIEMPRE

*EL PAN QUE ACOMPAÑA A SUS PLATILLOS ESTÁ HECHO POR NUESTROS MAESTROS PANADEROS.

NATURALES Y NUTRITIVOS

Suaves y heladitos

COMIENZA SALUDABLE TU DÍA

EN LA COMPRA DE TU DESAYUNO Y JUGO DE NARANJA GRANDE

\$18

DISFRUTA DE UNA RICA COPA DE FRUTA FRESCA

OMELETS	REG	GDE
AZTECA. De machaca asada, queso, rajitas y papa, sobre chilaques verdes a la crema y bañados en salsa noriela, con frijolitos calducos y cojita.	\$130	
DON PORFIRIO. De colchicho, gratin de queso, copete de tortillas de anaracha y frijolitos con chilorio.	\$145	
DEWYER. Con caballito, chile morón, jamón, queso chihuahua, chilaques rojos y frijoles o papa rallada.	\$114	
"A LOS TRES QUESOS CON SALSA CILANTRO". Relleno de queso selectos, bañado en salsa Alfredo al cilantro, chilaques rojos al chipotle y jamón virginita al grill.	\$130	

COMBINACIONES

COMBINACIÓN DEL RANCHO. Con jagoso hijado ranchero, chilaques verdes a la crema, huevos revueltos o estrellados y frijoles refritos.	\$130
OREGÓN. Hecha con machaca de chicharrón doradito, chilaques en salsa verde asada, huevos revueltos o estrellados y frijoles refritos.	\$130
A LA PLAZA. Chilaques en salsa de chile pasilla y tomatillo asado, asado a la plaza, panela, huevos revueltos o estrellados y frijolitos.	\$134
MOCHOMITOS. Deliciosa machaca asada estilo "Mochomos" con chile verde y cebolla, panela, huevos revueltos o estrellados y frijoles calducos.	\$134
NORTENO. Runtas de tap salita, huevo revuelto o estrellado, chilaques verdes a la crema y frijoles.	\$142
EL SINALOENSE. Chicharrones en salsa ranchera, chilaques rojos, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$130
EL POBLANO. Machaca de res, tamal de elote con rajitas y crema, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$130
DEL MAIZAL. Un tamal de elote frito con rajitas y crema, chilaques verdes a la crema y frijoles.	\$114
PANQUEKIS MON CHÉRI. Rellenos con fresa y platano en salsa de naranja a la menta y pincelitos de salsa de queso, huevos revueltos o estrellados, tocino y jamón al grill con papa rallada.	\$142
DE PANQUEKIS (2) O HOT CAKES (3) O PAN FRANCÉS (2). Suavos y esponjosos con salsa de fresa, huevo revuelto o estrellado, papas a la campesina y tocino.	\$114
DEL ANTOJO. Un mollete con tocino, chilaques rojos, huevos revueltos o estrellados y salsa mexicana.	\$104
SAN BLAS. Chilaques rojos al chipotle con camarones, huevos revueltos o estrellados, panela y frijoles.	\$145
CHOIX. Chilorio a la mexicana, quesadilla de maíz, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$114
PIO PIÓ. Fajitas de pollo, chilaques suizos, huevos revueltos o estrellados y frijoles.	\$142
DEL NOVILLO. Lengua en salsa ranchera, huevos revueltos o estrellados, chilaques en salsa verde y frijoles.	\$142
DEL RANCHO. Jugoso bistec ranchero, huevos revueltos o estrellados, quesadilla de maíz y frijolitos.	\$142
SUREÑO. Rejilla de tieras tras de pollo sobre cama de rajitas con elote y queso, chilaques verdes a la crema, huevos revueltos o estrellados y frijolitos.	\$130
DELICIA FRANCESA. Pan francés con relleno de queso ricota, copete de frutas en mantequilla y miel cítrica, huevos revueltos o estrellados con jamón o tocino.	\$134

BEBIDAS ESPECIALES	REG	GDE
COOLERS DE FRUTA CHIELO FRAPÉ, AGUA O LECHE (650 ml)	\$49	
MALTEADA DE SABORES (350 ml / 500 ml)	\$49	\$57
FRESADA. (Refrescante) (650 ml)	\$48	
CHABELA. Jamaica y fruta picada (500 ml)	\$48	
FRESANDIA. Bebida refrescante. (500 ml)	\$48	
COCOCHATA. Horchata con coco (500 ml)	\$48	
LA TONGOLELE. Frapé con palada y frutas tropicales con cubitos de coco, pila y chamoy (500 ml)	\$48	
MIMMO MIMMO. De mango frapé con chamoy natural (500 ml)	\$48	
LIMONITO. Limonada frapé con pepino y hierbabuena (500 ml)	\$48	
TAMARINCHI. Frapé del tamarindo y tajuín (500 ml)	\$48	
GUAYACHATA. Horchata de guayaba (500 ml)	\$48	
AGUA DE CEBADA, HORCHATA, JAMAICA, LIMONADA O NARANJADA. (450 ml / 650 ml)	\$34	\$40
TÉ HELADO. (450 ml / 650 ml)	\$34	\$40
TÉ CALIENTE. (350 ml / 500 ml)	\$34	\$40
REFRESCOS. (350 ml / 650 ml)	\$34	\$40
REFRESCO DE LATA. (350 ml)	\$34	
CHOCO MILK. (350 ml / 650 ml)	\$38	\$46
CAFÉ FRAPUCINO. Con copete de crema batida (500 ml)	\$48	
CAFÉ CAPUCCINO. (200 ml / 350 ml)	\$40	\$49
CAFÉ DE OLLA. (350 ml)	\$33	
CAFÉ AMERICANO (350 ml)	\$31	
CAFÉ EXPRESSO. (100 ml / 200 ml)	\$29	\$39
CHOCOLATE CALIENTE. (350 ml / 500 ml)	\$34	\$42
LECHE (250 ml / 450 ml)	\$23	\$28
LECHE PARA CAFÉ. (350 ml / 500 ml)	\$33	\$39
AGUA EMBOTELLADA. (600 ml)	\$20	

¡Visitanos en TODOS nuestros restaurantes!

CULIACÁN

Pedro Infante No. 2363 entre de la U-SE 667 761 0464 y 667 761 0405
Callejón Villa del 250 entre de la U-SE y de la U-SE 667 761 0464 y 667 761 0405

667 716 8434 y 667 716 8390

Contribución: Lucea Carliana del Sur Frente al Palacio de Gobierno 667 716 8855 y 667 712 9205

Ruta entre Rafael Bues y A. Rosas 667 715 4709 y 667 712 8458

3 Bar de la U-SE 667 715 0328 y 667 715 0331

Los Quiénes Quié: More no 1470 667 716 8855 y 667 716 8855

MAZATLÁN

Callejón Surte Juárez y Cervantes 668 985 1853 y 668 981 7764

México Inter. 10. 2363 entre de la U-SE 667 761 0464 y 667 761 0405

Roma Doméstica de Comercio Sinaloa S.C. 668 913 8977 y 668 914 0012

Hotel The Palmes Doradas Ar. Cienfuegos Sinaloa S.C. 668 177 0612

LOS MOCCHIS
Leyna colé equis con Rosendo G. Castro 668 912 12 77 y 668 917 17 88

Somos tradiciones, raíces y honestos, parte de una comunidad integradora donde productos producidos y vendidos de calidad mundial. Agradezco y consumo productos locales, los compramos a precios especiales, lo que nos permite producir de mayor calidad y mejor precio, con esto ayudamos a que la propiedad se quede en la ciudad.

JUGOS, FRUTAS Y CEREALES

YOGUR CON FRUTA (350 ml / 500 ml).	\$65	\$76
FRUTO DE FRUTA (120 g / 185 g).	\$65	\$79
HAÑE COTTAGE POR \$22		
AVENA CON PLÁTANO (350 ml / 500 ml).	\$62	\$74
UCUADO DE FRUTA DE TEMPORADA CON AGUA (650 ml).	\$46	
UCUADO DE FRUTA CON LECHE (650 ml).	\$48	
JUGO DE NARANJA (250 ml / 450 ml).	\$32	\$39
JUGO DE ZANAHORIA (250 ml / 450 ml).	\$36	\$46
JUGO DE BETABEL, Betabel y jugo de naranja (250 ml / 450 ml).	\$38	\$46
JUGO VERDE. Apio, nopal, perejil, naranja y piña (375 ml / 650 ml).	\$41	\$51

LOS DULCES DE LA CASA

HOT CAKES (2) AÑE TUCINO O JAMÓN POR \$12	\$79	
PALET DE BISCOY (2) O PAN (2) CON MERMELEADA	\$46	
HELADOS (Sencillos)	\$36	\$47
FLAN PANAMÁ Y DELICIOSOS PASTELIS Y PAYS.	\$53	

ENTRADAS

MOLCAJETE DE AGUACATE Y PANELA EN SALSA VERDE.	\$57	
Una entrada muy rica para empezar.		
ORDEN DE JOCOUCE CON TOMATES. (1H g / 230 g).	\$59	\$68
QUESO FUNDIDO. (180 g / 250 g).	\$86	\$96
GUACAMOLE ESPECIAL CON QUESO MEXICANO (180 g / 250 g).	\$86	\$104
DEIDITOS DE QUESO MONTEIRO (8).	\$92	
Empanizados al estilo Panamá, con salsa italiana y aderezo especial, papas a la francesa, verduras de apio y zanahoria.		
TAQUITOS CONTRA MAR (4). De masa de maíz al guiso; 2 de camarones con queso y 2 de marlin con queso, acompañados de guacamole y salsa tártara. DE PURO CAMARÓN	\$132	
CRUJIFAUTAS PANAMÁ (8). Refritas de camita desmenuzada con queso, bañadas en crema y queso catita, acompañadas de guacamole y salsa verde picada.	\$99	

SOPAS Y CREMAS

CONSUME DE RES. Con trozos de chancrillo, garbanzo, arroz y cubos de aguacate. (350 ml / 500 ml).	\$69	\$96
CONSUME DE POLLO CON ARROZ. (350 ml / 500 ml).	\$58	\$72
SOPA DE TORTILLA. (Una tradición (250 ml / 500 ml).	\$62	\$76
CALDO ITALIANO. Con pollo. (350 ml / 500 ml).	\$62	\$76
CHILE DE CORDERO. (Inolvidable (250 ml / 500 ml).	\$68	\$82

SANDWICHES, HAMBURGUESAS Y TORTAS

LA PODEROSA DEL NORTE. Hamburguesa en pan brioche, con carne molida de rib eye y cubos de Boston butt al carbon, cebollitas y chile Anaheim, queso gratinado y tocino, acompañada de guacamole, salsa del molcajete y papas caseras.	\$134	
TORTA DE PECHUGA CRISPY. De pollo crujiente con queso gratinado, tocino, aguacate y aderezo de chipotle, con elote amarillo, crema, papas fritas caseras y cascillo tortero.	\$124	
TORTA SORTEONESA. Rellena con top sirloin al carbon, guacamole, cebollita asada, queso gratinado con cascillo tortero y papas caseras.	\$134	
KANSAS PRIME BURGHER. Con pan brioche, carne de primera al carbon, queso gratinado, cascillo desmenuzado de cerdo BBQ, cebollitas salteadas, guacamole y tocino, acompañado de papas caseras y ensalada con aderezo balsámico.	\$134	
SANDWICH ESPECIAL PANAMÁ. Con cochinilla de puerca, jamón, pechuga a la parrilla, queso y papas a la francesa.	\$110	
HAMBURGUESA BRAVA. De rib eye molido (150 g) al carbon con queso chihuahua, pechuga crispy, tocino, champiñones salteados en pan gourmet acompañado de BBQ PANAMÁ y guacamole.	\$130	
HAMBURGUESA SORTEON. Queso, jamón, tocino y papas a la francesa.	\$99	
HAMBURGUESA CON QUESO. Con papas a la francesa.	\$94	



COMIDAS Y CENAS



LOS FAVORITOS DE SIEMPRE

EL PRIM CUO ACOMPAÑA A SUS PLATILLOS ESTA HECHO POR NUESTROS MESTRES PANAMEÑOS.

CON SABOR DE LA CARRETA

VOLCÁN DE PIERNA AL CARBÓN. Cubos de pierna premium con chicharrón de queso sobre pechuga de maíz, fritillos de la olla, papa loca con chorizo y ensalada verde.	\$118	
PAÑA LOCA DE TOP SIRLOIN. Gratinada con cubos de top sirloin al carbon y trozos de tocino, acompañada de frijoles de la olla con rajas de chile Anaheim y cheddar.	\$118	
PELIZCADA SINALOENSE. De top sirloin al carbon con asietos, queso gratinado, rajas, acompañada de papa loca con chorizo, ensalada y frijoles de la olla.	\$118	
TACOS ENCESTADOS DE TOP SIRLOIN (2). Con chile Anaheim y queso derretido, guacamole, cebolla, con chile guero y frijollitas de la olla.	\$99	
SUPER TRIO PANAMÁ (3). Tacos a la mantilla de top sirloin al carbon, de camarones al guiso y de carne al pinto, gratinados, acompañados de guacamole y frijollitas.	\$139	
BAJA FISH TACO (3). De pescado fresco capeado, en tortillas hechas a mano, ensalada de col, guacamole y salsa tártara.	\$124	
TAQUITOS CONTRA MAR (4). De masa de maíz al guiso; 2 de camarones con queso y 2 de marlin con queso, acompañados de guacamole y salsa tártara.	\$112	
DE PURO CAMARÓN	\$132	

SABOR Y SALUD DE POLLO

DOBILADITA DE POLLO POBLANA. Pechuga a la brasa rellena de rajas, elote y queso con salsa poblana, fritillos y chicharrones en salsa especial de la casa.	\$142	
PECHUGA CRISPY. Ajadito y crujiente (150 g) con ensalada de papa, elote amarillo asado y mde de verduras.	\$142	
PECHUGA VICHARADA. Adobada (180 g) con, con copete de champiñones, pimientos, cebolla y queso, guacamole, ensalada de papa y frijollitas.	\$142	
PECHUGA TEXANA. Pechuga (180 g) a la parrilla con queso suizo, tocino, ensalada de papa y elote.	\$142	

LO SALUDABLE

ENSALADA DIOSA VERDE. Novedosa ensalada crujiente de pechuga fresca con cubos de pechuga "al grill", panela y lechuga de melón, coronada de aguacate y tiras de tortilla tostada en aderezo Diosa Verde.	\$124	
ENSALADA EMILIA. Fresca ensalada con lechugas crujientes, cubos de pollo a la parrilla, vegetales asados, queso cottage, tomates cherry, arándanos y alendrias tostadas con aderezos selectos de la casa.	\$129	
ENSALADA TERIYAKI-SAN. Fresca mezcla de lechugas con terneros trozos de pechuga de pollo marinado, saffado con vegetales, frutas, alendrias y cocahutos. Acompañada de 3 novedosos aderezos y pan de la casa.	\$124	

ANTOJITOS NUESTROS

POCHOTE PANAMÁ. Pochote con carnes de primera y grano, repollo, cilantro, cebollita y tostadas de maíz. ASADO A LA PLAZA DE RES O POLLO. Con frijollitos, ENCHILADAS NORTEÑAS DE TOP SIRLOIN (3). De top sirloin asado, molcajete de queso gratinado, ensalada de paja de gallo con aguacate y frijollitas. ENCHILADAS MEXICANAS, SUIZAS O VERDES A LA CREMA (3) Con pollo. TOSTADAS DE RES, POLLO O PIERNA (3) TOSTADA DE PATA (1). Con aguacate y crema. TACOS DORADOS (3). De res o pollo con papa y frijollitas al lado. SOPES DE RES, DE POLLO O DE ASADO A LA PLAZA (3). Con frijollitos. CHILAQUILES ROJOS, SUIZOS O VERDES A LA CREMA. Con pollo. CHILAQUILES OAXAQUEÑOS. En salsa de frijol y chile guiso, panela, ensalada de pollo y cubos de pollo al grill.	\$114	\$124	\$134	\$114	\$109	\$102	\$114	\$114
CHILAQUILES DIVORCIADOS. Rico platillo compuesto de chilaquiles rojos al chipotle y verdes a la crema, con cubos de pollo asado y frijollitas.	\$124							
CHILAQUILES "AZTECA" A LA PLAZA. En salsa de chile pasilla y tomate, asado a la plaza, panela y frijollitas.	\$124							

SABOR DEL MAR

MOLCAJETE DE CHICHARRONES DE PESCADO. Crujientes con guacamole, machaca de chicharrón de cerdo y salsa asada.	\$124	
FILETE DE PESCADO SAN MIGUEL (180 g). A la parrilla, bañado en salsa poibana, elotes salteados y rajas, arroz blanco, ensalada y frijollitas de la olla.	\$139	
BAJA FISH TACO (3). De pescado fresco capeado, en tortillas de maíz hechas a mano, ensalada de col, guacamole y salsa tártara.	\$124	
FETTUCINE ALFREDO CON CAMARONES. En salsa Alfredo con camarones a la parrilla (200 g), champiñones y pimientos.	\$156	
FILETE DE PESCADO (170 g) EMPANIZADO, PLANCHA O AL MUJO DE AJÍ.	\$156	

DE LA VAQUITA

CARNE ASADA AL CARBÓN "ESTILO HARAL" (200 g). A la brasa con panela, salsa del molcajete, rodajas de papa y frijollitas calientes.	\$155	
BISTEC RANCHERO (180 g).	\$152	
LENGUA DIVORCIADA. Jugosa lengua (150 g) en salsa verde y rajas, sazonada por barrera de frijollitos.	\$156	
HIGADO ENCEBOLLADO O RANCHERO (200 g).	\$109	
MACHACA DE RES. La original asado con frijollitos.	\$120	
ARRACHA A LA PANAMENA. Al grill (180 g) con chilaquiles en salsa roja, guacamole con molcajete de queso y frijollitas.	\$176	
PLATILLO DEL ARRIERO. Plato de tablas de arrachera al carbon (180 g) con chile Anaheim, papa gratinada, guacamole y frijoles de la olla.	\$176	
RIB EYE A LA PARRILLA. (250 g) con rodajas de papa cocida, frijoles de la olla, quesadillas de maíz y guacamole.	\$198	

*Algun ingrediente adicional o cambio en su platillo podrá generar un incremento a partir de \$10 en adelante. *Precios incluyen IVA.

COMBINACIONES

BISTEC CAPITAN RANCHERO CON CAMARONES. Con frijoles soles de top sirloin, camarones salteados, rodajas de papa gratinada con chichiro y frijoles con elote.	\$172	
CHILACAS "PAISANO" (DE CAMARÓN Y TOP SIRLOIN). Puerto de chile Anaheim, uno de camarones con queso y salsa de la abuela, el otro de carne asada con queso, tocino, guacamole y frijollitas de la olla, con arroz blanco y salsa verde tatemada.	\$176	
AL SON DE LA TAMBORA. Combinación de asado a la plaza, con pechuga adobada (120 g) al grill, guacamole y frijollitas.	\$144	

BEBIDAS ESPECIALES

COOLERS DE FRUTA CHIELO FRAPÉ, AGUA O LECHE (650 ml).	\$49	
MALTEADA DE SABORES (350 ml / 500 ml).	\$49	\$57
FRESADA. Refrescante (650 ml).	\$48	
CHABELA. Jamaica y fruta picada. (500 ml).	\$48	
FRESANDITO. Bebida refrescante. (500 ml).	\$48	
COCOCHATA. Horchata con coco. (500 ml).	\$48	
LA TONGOLET. Frapé con piñita y frutas tropicales con canchitos de coca, piña y chamo. (500 ml).	\$48	
MANGO MAMBO. De mango frapé con chamo. (500 ml).	\$48	
LIMONITO. Limonada frapé con pégamo y hierbabuena. (500 ml).	\$48	
TAMARINJIN. Frapé de tamarindo y tajo. (500 ml).	\$48	
GUAYACUATIA. Horchata de guayaba. (500 ml).	\$48	
AGUA DE CEBADA, HORCHATA, JAMAICA, LIMONADA O NARANJADA (450 ml / 650 ml).	\$34	\$40
TE HELADO (450 ml / 650 ml).	\$34	\$40
TE CALIENTE (350 ml / 500 ml).	\$34	\$40
REFRESCOS (350 ml / 650 ml).	\$34	\$40
REFRESCO DE LATA (355 ml).	\$34	
CHOCO MILK (350 ml / 650 ml).	\$38	\$46
CAFÉ FRAPUCCINO. Con copete de crema batida. (650 ml).	\$48	
CAFÉ CAPUCCINO (200 ml / 350 ml).	\$40	\$49
CAFÉ DE OLLA (350 ml).	\$33	
CAFÉ AMERICANO (350 ml).	\$31	
CAFÉ EXPRESSO (180 ml / 200 ml).	\$29	\$39
CHOCOLATE CALIENTE (350 ml / 500 ml).	\$34	\$42
LECHE (250 ml / 450 ml).	\$23	\$28
LECHE PARA CAFÉ (350 ml / 500 ml).	\$33	\$39
AGUA EMBOTELLADA (600 ml).	\$20	



AQUÍ SEGURO COMES PURA SINALOA CALIDAD