

HUEVOS

BENEDICTINOS – \$145. Huevos pochados sobre bisquet con acelga guisada y queso de cabra con salsa de holandesa de chiles, acompañados con ensalada. *BENEDICTINE.* Poached eggs on a bisquet with cooked chard and goat cheese, covered with Hollandese chili sauce, served with salad.

A elegir: jamón serrano, aguacate, tocino o salmón crudo.

To choose: Cured ham, avocado, bacon and raw salmon.

AL GUSTO – \$125. Huevos revueltos con el ingrediente de su elección: Chorizo, tocino, jamón de pavo, rajas poblanas, champiñones o a la mexicana. Acompañados con plátanos fritos, chilaquiles y frijoles fritos. *EGGS AT YOUR CHOICE.* Scrambled eggs with chorizo (highly-seasoned pork sausage), bacon, ham, stripes of poblano chili, accompanied with fried banana, chilaquiles (corn chips with hot chili sauce and cheese) and fried beans.

CAZUELA DE HUEVOS – \$135. Huevos estrellados sobre guiso de papas, chile poblano, pimientos y nopales. *EGGS CASSEROLE.* Fried eggs on stewed potatoes, poblano chili, sweet bell peppers and nopales (Mexican edible cactus).

HUEVOS DIVORCIADOS – \$125. Huevos estrellados con salsa roja y verde, acompañados con frijoles fritos, plátanos fritos y chilaquiles. *DIVORCED EGGS.* Fried eggs with green and red sauce, served with fried beans, fried plantain and chilaquiles (corn tortilla chips with cheese and hot sauce).

RANCHEROS – \$130. Huevos estrellados sobre salsa casera de tomates, ligeramente picosa, acompañado de sincronizadas de aguacate y frijoles. *RANCH EGGS.* Fried eggs served on a tomato

OMELETTE

OMELETTE – \$125. Omelette de su elección con frijoles y chilaquiles: • Champiñones con queso gouda • Tocino con queso gouda • Rajas con queso gouda • Light con queso panela. *OMELETTE.* Omelette of your choice with beans and chilaquiles: • Mushrooms with gouda cheese • Bacon with gouda cheese • Poblano chili with gouda cheese • Light with panela cheese.

OMELETTE DE SALMÓN – \$160. Relleno de salmón crudo con salsa queso parmesano y ensalada de espinacas. *OMELETTE LIGHT.* Filled with raw salmon with Parmesan cheese sauce and spinach salad.

OTROS

CHILAQUILES – \$ 130. Rojos o verdes con huevo, con aguacate, queso, crema y cebolla. *CHILAQUILES.* Red or green with eggs, avocado, cheese, sour cream and onion.

CHILAQUILES CON ARRACHERA – \$155. Rojos o verdes con arrachera, aguacate, queso, crema y cebolla. *ARRACHERA CHILAQUILES.* Red or green with arrachera meat, avocado, cheese, sour cream and onion.

ENCHILADAS SUIZAS – \$135. Enchiladas verdes rellenas de pollo, gratinadas con queso gouda, crema, cebolla morada y aguacate. *SWISS ENCHILADAS.* Green enchiladas filled with chicken, au gratin with gouda cheese, sour cream, red onion and avocado.

HOT CAKES O WAFFLES

– Con fruta – \$110. / With fruit.

– Tocino, mantequilla y miel maple – \$120. Bacon, butter and maple syrup.

– Plátanos, cajeta y fresas – \$120. Banana, soft toffee and strawberries.

PLATO DE FRUTAS – \$ 85. FRUIT PLATTER

TOSTAS

Rebanada de pan multigrano con aguacate, acompañado de ensalada.

Slice of toasted multigrain bread with avocado served with ensalada.

A elegir / To choose:

SALMÓN – \$150 / Salmon

HUEVO REVUELTO CON TOCINO – \$130 / Scrambled eggs with bacon

SANDWICHES

CLÁSICO – \$ 120. Jamón de pavo, tomate, cebolla morada, queso gouda y huevo estrellado. *turkey ham, tomato, red onion, gouda cheese and fried egg.*

HUEVO REVUELTO – \$ 140. Huevo revuelto, aguacate y tocino con miel de maple. *Scrambled eggs, avocado and bacon with maple syrup.*

SALMÓN – \$ 130. Salmón crudo, alcaparras, queso crema, queso parmesano y cebolla morada. *Raw salmon, capers, cream cheese, Parmesan cheese and red onion.*

INFANTIL

Como en casa – \$ 60. Huevos revueltos acompañados de frijoles.

Scrambled eggs served with fried beans.

Dulce mañana – \$ 70. Waffles con fruta y miel. *Waffles with fruit and honey.*

Sincronizadas – \$ 60. Tortilla de harina, queso gouda y jamón de pavo.

Wheat tortilla, gouda cheese and turkey ham.

CAFÉ

Americano – American	\$ 37	Prensa Francesa 355ml – French Press	\$ 50
Americano Refill – American Refill	\$ 50	Cappuccino	\$ 50
Americano Descafeinado – American Decaf	\$ 39	Cappuccino Gourmet	\$ 55
Café con Leche – Coffee with Milk	\$ 42	– Moka / Crema Irlandesa	
Espresso	\$ 37	– Moka / Irish Cream	
Espresso Cortado	\$ 40	Cappuccino Especial	\$ 65
Espresso Doble	\$ 40	– Bailey's / Amaretto / Kahlúa	
Espresso Doble Cortado	\$ 42	Latte	\$ 45
		Chocolate Artesanal Chiapaneco	\$ 45
		Chiapas Artesanal Chocolate	

CAFÉ FRÍO

Frappé de Café	\$ 65	Frappé Gourmet	\$ 70
Frappé Óreo	\$ 70	– Moka / Crema Irlandesa	
		– Moka / Irish Cream	
		Frappé Especial	\$ 80
		– Bailey's / Amaretto / Kahlúa	

TÉS

Tés Lattes		Tés Herbales	\$ 40
Chai – Manzana / Vainilla – Apple / Vanilla	\$ 55	Manzanilla, Limón,	
Taro	\$ 55	Rooibos, Menta, Verde	
Matcha	\$ 55	Chamomile, Lemon, Rooibos, Mint, Green	

Tés Frutales \$ 55

Fresa/Kiwi, Frutas de la pasión,

Frutas Caribeñas, Maracuyá,

Frutas de la Selva.

Strawberry/Kiwi, Passion Fruit, Caribbean Fruit, Maracuya, Jungle Fruits.

Té Frio – Cold Tea +\$ 5

Té Frappé – Frappe Tea +\$ 10

Leche Vegetal – Vegetable Milk +\$ 10

JUGOS

Naranja	\$ 40
Toronja	\$ 40
Verde	\$ 45

COMBINADOS

Manzana, Piña y Papaya – Apple, Pineapple and Papaya	\$ 50
Piña, Hierbabuena y Jengibre – Pineapple, Peppermint and Ginger	\$ 50
Betabel, Naranja y Zanahoria – Beets, Orange and Carrot	\$ 50
Zanahoria, Piña y Jengibre – Carrot, Pineapple and Ginger	\$ 50
Guayaba, Fresa y Naranja – Guava, Strawberry and Orange	\$ 50

SMOOTHIES

Su smoothie puede ser a base de:

Yogurt, leche entera, leche deslactosada, leche de almendra o agua.

Your smoothie can have a base of: Yogurt, whole milk, lactose free milk, almond milk or water.

	Mediana	Grande
Holbox – Fresa, mora, avena y nuez.	\$ 65	\$ 110
– Strawberry, blackberries, oatmeal and walnut.		
Kingston – Mango, piña, coco, nuez y canela.	\$ 65	\$ 110
– Mango, pineapple, coconut, walnut and cinnamon.		
Bali – Fresa, mango, cacao nibs, avena.	\$ 65	\$ 110
– Strawberry, mango, cocoa, oatmeal.		
Kauai – Plátano, blueberries, crema de cacahuete.	\$ 65	\$ 110
– Banana, blueberries, peanut butter.		

OTRAS BEBIDAS

	Vaso	Jarra
Refrescos	\$ 35	
Coca Cola, Coca Cola Light,		
Coca sin Azúcar, Sprite, Fanta,		
Manzana Mundet, Fresca.		
Agua Natural	\$ 30	
Agua Perrier	\$ 55	
Agua Mineral	\$ 35	
Agua Quina	\$ 35	
Limonada Natural	\$ 35	\$ 115
Limonada Mineral	\$ 35	\$ 130
Naranjada Natural	\$ 35	\$ 115
Naranjada Mineral	\$ 35	\$ 130
Limonada /Fresa Natural	\$ 45	
Limonada /Fresa Mineral	\$ 50	

Más \$30 – Café o té + Jugo o Fruta

Té de Limón, manzanilla o hierbabuena.

Jugo verde o naranja.

* No aplica refill.

Plus \$30 – Coffee or tea + Juice or Fruit

Lemon, chamomile or peppermint tea.

Green or orange juice.

* Does not apply on refill.

ENTRADAS

TIRADITO DE CHICHARRÓN. \$220 – Trozos crujientes de pork belly con ensalada de jitomate. CHICHARRON TIRADITO. Crispy strips of pork belly with tomato salad.

TOSTADA DE ATÚN. \$205 • PRODUCTO CRUDO Con tortilla homeada, guacamole, aderezo y ajonjolí. TUNA TOAST. * Contains raw or undercooked food products. Baked corn tortilla, guacamole, dressing and sesame seeds.

PROVOLETA CON CHORIZO ARGENTINO. \$210 – Queso provolone a la plancha con chorizo argentino y chimichurri. PROVOLETA WITH ARGENTINE CHORIZO. Grilled sealed provolone cheese with Argentine chorizo and chimichurri.

PAPAS BRAVAS. \$140 – Papas crujientes con alioli y salsa picante. BRAVAS POTATOES. Crispy potatoes with alioli and spicy sauce.

CHAMPIÑONES AL AJILLO. \$ 175 – Champiñones al ajillo con un toque de limón. MUSHROOMS WITH GARLIC. Cooked mushrooms with garlic, guajillo chili and a touch of lemon.

PULPO A LA GALLEGA. \$350 – Pulpo en rebanadas con paprika y ajo. GALLEGA OCTOPUS. Thin slices of salmon raw vinaigrette cape, parmesan cheese and salad with green leaves.

GAMBAS A LA GALLEGA. \$250 – Camarones en aceite de ajo y paprika. GALLEGA SHRIMPS. Cooked shrimps with garlic oil and paprika.

CARPACCIO DE SALMÓN. \$ 195 – • PRODUCTO CRUDO Rebanadas delgadas de salmón crudo, vinagreta de vino tinto y mostaza dijon, queso parmesano, alcaparras y cebolla morada. SALMON CARPACCIO. Raw product. Thin slices of raw salmon, red wine and dijon mustard vinaigrette, Parmesan cheese, capers and red onion.

ATÚN APASIONADO. \$ 280 – Cubos de atún con miel de maracujá, aceite de ajonjolí y leche de tigre peruana. PASSIONATE TUNA. Tuna cubes with Maracuya honey, sesame oil and Peruvian tiger milk.

** La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. * The intake of raw products is the responsibility of whoever consumes them.*

TABLAS

TABLA MIXTA \$ 375 – Selección de quesos y carnes frías, pan, frutas y aderezos. MIXED PLATTER. Cheese platter and assorted cold – meats, bread, fruits, dressings.

TABLA DE QUESOS – \$ 190
CHEESE PLATTER

TABLA CARNES FRÍAS – \$ 190
CHARCUTERIE PLATTER.

FONDUE

ESPAÑOL. \$390 – Mezcla de quesos fundidos con vino blanco y hierbas con chorizo Español y chistorra.

Queso fondue mixes melted cheese with white wine and herbs with Chistorra hot sausage and spanish highly – seasoned pork sausage.

AL VINO BLANCO. \$310 – Mezcla de quesos fundidos con vino blanco y hierbas. Cheese fondue mixes melted cheese with white wine and herbs.

TAPAS

12 PIEZAS \$ 330
6 PIEZAS \$ 190

Portobello
Portobello mushrooms
Champiñones al vino blanco
Mushroom with white wine
Provenzal
Provençal sauce
Gouda con serrano
Gouda with serrano ham
Pollo enchilado
Spice chicken
Ropa vieja
Shredded beef

TAPAS GOURMET

12 PIEZAS \$ 410
6 PIEZAS \$ 235

Chorizo argentino con chimichurri
Argentinian pork sausage and chimichurri sauce
Salmon con queso crema y alcaparras
Salmon with cream cheese and capers
Guacamole con camarón al ajillo
Avocado with shrimp and garlic
Camarón tempurado
Tempura shrimp
Pulpo guisado
Octopus stew

FUERTES

SABINA. \$230 – Pechuga envuelta con tocino, salsa de pimienta rojo, queso panela a la plancha y verduras tempuradas. Chicken breast wrapped with bacon, bell pepper sauce, grilled panela cheese and tempurod vegetables.

PECHUGA VALENCIA. \$220 – A la plancha , envuelta en queso parmesano crujiente, con nuestra salsa valencia a base de fondo de ave, papas y champiñones al ajillo. Grilled chicken breast wrapped with crispy parmesan cheese and our home style Valencia sauce.

SALMÓN ALICIA. \$280 – A la plancha con risotto de hongos, ensaladilla de hojas y salsa de vino blanco. Grilled salmon served with mushroom risotto, green leavers salad and white wine sauce.

FILETE HOMENAJE. \$320 – Filete de res a la plancha con cebollas y papas salteadas con chimichurri y salsa cremosa de chipotle. Grilled beef steak with onions and sauteed potatoes with chimichurri and creamy sauce.

ARRACHERA A LA PLANCHA. \$ 350 – 300 grs de arrachera a la plancha, acompañada con aguacate, chiles toreados y papas con chimichurri. 300 grs of grilled arrachera, served with avocado, toreado chili and chimichurri potatoes.

OTROS

NUESTRA HAMBURGUESA. \$ 190 – 200 grs de carne de res con papas y carmotes fritos. 200grs of meat beef with fried regular and sweet potatoes.

ARROZ ORIENTAL. \$ 150 – Arroz frito con verduras y pollo a la plancha. Fried rice with vegetables and grilled chicken.

PECHUGA A LA PLANCHA. \$ 215 – Marinada con ajo y salsa de soja, verduras asadas y salsa de sus jugos. Marinated with garlic and soy sauce, roasted vegetables and sauce of their juices.

CREPA OJOS DE PAPEL. \$ 190 – Crepa con camarones, tocino y espinacas con salsa de 4 quesos. Shrimp, bacon and spinach crepes with 4 cheese sauce.

PARA COMPARTIR

LASAGNA. \$ 270 – Tradicional pasta con Bolognesa estilo 500 Noches con queso gouda. Traditional pasta with Bolognesa sauce 500 Noches style and gouda cheese.

ARRACHERA 19 DÍAS. \$ 360 – 300 grs de arrachera con puré de papas, espinacas salteadas y salsa de cerveza oscura. 300gr of Arrachera meat with mashed potatoes, sauteed spinach and dark beer sauce.

PAELLA DE MARISCOS. \$ 295 – Arroz hecho en paella con mariscos. Rice made in paella with seafood.

ENSALADAS

LEONORA. \$ 165 – Lechugas mixtas, aderezo de durazno, arándanos, nuez, queso de cabra y crujiente de queso parmesano. Mixed lettuce, peach dressing, blueberry, walnut, goat cheese and crunchy parmesan cheese.

CÉSAR. \$ 165 – Lechugas mixtas, aderezo César de la casa, crutones y pechuga de pollo a la plancha. Mixed lettuce, house cesar dressing, croutons and grilled chicken breast.

SARAJEVO. \$ 165 – Lechugas mixtas, espinaca, aderezo de chiles secos, pechuga de pollo, huevo cocido, aguacate y ajonjolí negro. Mixed lettuce, spinach, dried chili dressing, chicken breast, boiled egg, avocado and black sesame.

SANDWICHES

PAN FOCACCIA & CHAPATTA

JAMÓN SERRANO. \$ 145 – Jamón serrano, queso gouda, pepino, jitomate, lechuga y aderezo 500 Noches. Cured ham, gouda cheese, cucumber, tomato, lettuce and 500 Noches dressing.

CHISTORRA. \$140 – Chistorra frita, queso gouda, pepino, jitomate, lechuga y aderezo 500 Noches. Fried chistorra, gouda cheese, cucumber, tomato, lettuce and 500 Noches house dressing.

SALMÓN \$ 160 – Salmón a la plancha, espinaca, aguacate, queso de cabra y aderezo 500 noches. Grilled salmon, spinach, avocado, goat cheese, 500 Noches dressing.

LIGHT \$ 160 – Jamón de pavo, queso panela, pepino, jitomate, lechuga y aderezo chipotle Turkey ham, panela cheese, cucumber, tomato, lettuce and chipotle dressing.

MENÚ INFANTIL

PASTA ALFREDO – \$ 80 Espagueti con crema y queso parmesano. Spaghetti with cream and parmesan cheese.

NUGGETS – \$ 70 Nuggets de pollo con papas fritas y aderezo. Chicken nuggets with fried potatoes and dressing.

ESPAGUETI CON SALSA DE JITOMATE Y QUESO PARMESANO – \$ 70 Spaghetti with tomato sauce and parmesan cheese.

PASTAS

500 NOCHES. \$ 195 – Cremoso espagueti con tocino, champiñones, vino blanco, un toque de Chile de árbol. Creamy spaghetti with bacon, mushrooms, with wine and little taste of arbol chili pepper.

4 QUESOS CON CAMARÓN. \$ 210 – Cremoso espagueti con salsa de 4 quesos y camarones. 4 CHEESE WITH SHRIMP. Creamy spaghetti with 4 cheese sauce and shrimps.

ITALIANA. \$ 190 – Espagueti con salsa de tomate, ajo y hierbas frescas. Acompañado de queso parmesano. Spaghetti with tomato sauce, garlic, savory herbs accompanied with parmesan.

NUESTROS RAVIOLES \$ 195 – Ravioles rellenos de queso de cabra con salsa de jitomate con trozos de carne de res. Ravioli filled with goat cheese, tomatoes sauce and cuts of beef.

BORGES. \$ 215 – Espagueti en salsa cremosa de espinaca, queso parmesano y camarones a la plancha. Spaghetti in creamy spinach sauce, parmesan cheese and grilled shrimps.

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE. \$ 90 – Natilla de vainilla con caramelo flameado y fresas. Vanilla custard with flamed caramel and strawberries.

CARLOTA. \$ 85 – Pastel de galleta y crema de limón. Lemon cream biscuit cake.

LORCA. \$ 85– Crepa rellena de queso crema, salsa de frutos rojos y nuez. Crepe filled with cream cheese, red berry sauce and walnut.

NAHUEL. \$ 90– Brownie de avellanas con helado de vainilla y fresas. Hazelnut brownie with vanilla ice cream and strawberries.

CHEESE CAKE. \$ 85– Hecho en casa con salsa de fresa y licor de naranja y crumble de almendra. Homemade with strawberry sauce and orange liqueur and almond crumble.

FLAN. \$ 95– Tradicional hecho en casa con dulce de leche. Traditional homemade with dulce de leche.

CERVEZA 355 ml

Tecate Light	\$ 45	Bohemia Clara	\$ 50
XX Ámbar	\$ 45	Bohemia Oscura	\$ 50
XX Lager	\$ 45	Ultra	\$ 55
Indio	\$ 45		

* *Agregue el costo de la cerveza de su elección*
 * *Add the amount to the cost of the base of your choice.*

Chelada	+ \$ 10
Michelada	+ \$ 15
Ciamatada	+ \$ 25
Ciamato Natural	+ \$ 50

COCTELES

MARGARITA. \$ 95 – Tequila, controy y jarabe.
 Tequila Controy and Syrup

PIÑA COLADA. \$ 95 – Ron, crema de coco y Jugo de Piña. Rum, Coconut Cream and Pineapple Juice.

MOJITO. \$ 95 – Ron, limón, hierbabuena y gaseosa. Rum, lemon, peppermint and soda.

SANGRÍA. \$ 95 – Vodka y Vino. Vodka and Wine

APEROL SPRITZ. \$ 95 – Refrescante bebida con licor Aperol, vino espumoso y gaseosa. Refreshing drink with Aperol liqueur, sparkling wine and soda.

MARTINI 500 NOCHES \$ 100 – Vino espumoso, vodka y licor cassis.
 Sparkling wine, vodka and cassis liqueur.

MARTINI DRY \$ 100 – Gin y Vermouth seco.
 Gin and dry Vermouth.

CARAJILLO. \$ 130 – Licor 43 y Espresso.
 Liqueur 43 and Espresso

* *Todos los cocteles se sirven con 1.5 oz.*
 * *All cocktails are served with 1.5 oz.*

DE LA CASA

PAEZ. \$ 130 – Gin de la casa, mix de frutos, dash de limón persa, top de agua tónica. House gin, mix of fruits, dash of Persian lemon, top of tonic water.

AZNAR. \$ 140 – Gin de la casa, limón, naranja, frambuesa y top de agua tónica. House gin, lemon, orange, raspberry and tonic water top.

MATATENA. \$ 120 – Mezcal de la casa, infusión de flor de jamaica, endulzante y jugo de naranja. Mezcal de la casa, infusion of hibiscus flower, sweetener and orange juice.

BALERO. \$ 120 – Mezcal de la casa, mix de tamarindo y top de gaseosa. Mezcal of the house, mix of tamarindo and soda top.

BELGRANO. \$ 130 – Semidulce, a base de ginebra, shuro de frambuesa, jugo de limón y top de vino espumoso. Semisweet with a base of gin, raspberry shurb, lemon juice and sparkling wine top.

RÍO NEGRO. \$ 140 – A base de ginebra, jarabe de vino tinto, vermut rosso, toque cítrico y top de vino espumoso. Made with gin, red wine syrup, rosso vermut, a touch of citrus and a sparkling wine top.

SAN JUAN. \$ 120 – Coctel exótico a base de mezcal, jugo de toronja, jarabe natural, licor de chile ancho y carbón activado. Exotic cocktail based on pex, grapefruit juice, natural syrup, ancho chili liqueur and activated charcoal.

TIERA DE FUEGO. \$ 120 – Coctel cítrico con un toque picante a base de jugo de piña, mezcal, jarabe de lemon grass, pure de chipotle, licor de chile ancho y jugo de limón. Citrus cocktail with a spicy touch based on pineapple juice, mezcal, lemon grass syrup, chipotle puree, ancho chili liqueur and lemon juice.

NEUQUEN. \$ 120 – Coctel a base de mezcal, frutos rojos, jugo de toronja y miel de agave. Cocktail based on mezcal, red fruits, grapefruit juice and agave honey.

CLERICOT

	Copa	Jarra
Clericot Tinto	\$ 95	\$ 285
Red Clerico		
Clericot Blanco	\$ 95	\$ 285
White Clerico		
Clericot con Lambrusco	\$ 120	\$ 450
Lambrusco Clerico		

CAFÉ DE CHIAPAS

Americano	\$ 37
Americano Refill	\$ 50
Americano Descafeinado	\$ 39
Café con Leche	\$ 42
Espresso	\$ 37
Espresso Cortado	\$ 40
Espresso Doble	\$ 40
Espresso Doble Cortado	\$ 42
Prensa Francesa 355ml	\$ 50

French Press

Capuccino	\$ 50
Cappuccino Gourmet	\$ 55
– Moka / Crema Irlandesa	
Cappuccino Especial	\$ 65
– Bailey's / Amaretto / Kahlúa	
Latte	\$ 45
Chocolate Artesanal Chiapaneco	\$ 45

Chiapas Artesanal Chocolate

CAFÉ FRÍO

Frappé de Café	\$ 65
Frappé Oreo	\$ 70

TÉS

Tés Lattes	
Chai – Manzana, Vainilla.	\$ 55
Taro	\$ 55
Matcha	\$ 55

Tés Frutales – \$ 55. Moras de la selva, frutas canberñas, fresa kiwi, maracuyá, frutas de la pasión. Jungle Berries, Caribbean Fruits, Kiwi Strawberry, Maracuya, Passion Fruits.

Tés Herbales – \$ 40. Manzaniilla, limón, Rooibos, Menta, Verde. Chamomilla, lemon, rooibos, mint, green.

Té Frio –\$ 5 / Té Frappé +\$ 10 / Leche Vegetal +\$ 10

OTRAS

Refrescos 355 ml \$ 35
 Coca-Cola, Coca Cola Light, Coca Zero, Sprite, Fanta, Manzanita, Fresca

Agua Natural	\$ 30
Agua Perrier <small>355 ml</small>	\$ 55
Agua Mineral <small>355 ml</small>	\$ 35
Agua Quina <small>355 ml</small>	\$ 35

Limónada Natural	\$ 30	\$ 115
Limónada Mineral	\$ 35	\$ 125
Naranjada Natural	\$ 30	\$ 115
Naranjada Mineral	\$ 35	\$ 125
Limónada Fresa Natural	\$ 45	
Limónada Fresa Mineral	\$ 50	

CAFE + BAR "500 NOCHES" Vinos y Liqueurs MAZATLÁN

VODKA

	Copa	Botella
Absolut Azul <small>750ml</small>	\$ 85	\$ 850
Stolichnaya <small>750ml</small>	\$ 90	\$ 900
Grey Goose <small>750ml</small>	\$ 140	\$ 1,400

BRANDY

	Copa	Botella
Torres 10 <small>750ml</small>	\$ 95	\$ 950
Torres 20 <small>750ml</small>	\$ 200	\$ 2,000

COGNAC

	Copa	Botella
Martell VS <small>700ml</small>	\$ 140	\$ 1,400
Martell VSOP <small>700ml</small>	\$ 170	\$ 1,700

BOURBON

	Copa	Botella
Jack Daniels <small>700ml</small>	\$ 95	\$ 950

RON

	Copa	Botella
Zacapa 23 <small>750ml</small>	\$ 195	\$ 1,950
Matusalén Gran RVA 15 Años <small>750ml</small>	\$ 100	\$ 1,050
Havana Club 3 Años <small>750ml</small>	\$ 80	\$ 800
Bacardi Blanco <small>750ml</small>	\$ 80	\$ 750

GINEBRA

	Copa	Botella
Tanqueray <small>750ml</small>	\$ 100	\$ 100
Beefeater <small>750ml</small>	\$ 100	\$ 100
Hendrick's <small>750ml</small>	\$ 140	\$ 140

TEQUILA

	Copa	Botella
Don Julio Blanco	\$ 110	\$ 1,100
Don Julio Reposado <small>700ml</small>	\$ 130	\$ 1,300
Don Julio 70 <small>700ml</small>	\$ 170	\$ 1,700
1800 reposado <small>900ml</small>	\$ 100	\$ 1,000
Centenario Plata <small>200 ml</small>	\$ 95	\$ 950
Cuervo Tradicional <small>950ml</small>	\$ 95	\$ 950
Maestro Dobel Diamante <small>700ml</small>	\$ 155	\$ 1,550
Patrón Reposado <small>750ml</small>	\$ 140	\$ 1,450
Patrón Silver Plata <small>500ml</small>	\$ 140	\$ 1,450
Patrón Reposado <small>750ml</small>	\$ 275	\$ 2,750
Casa Dragones Blanco <small>275ml</small>	\$ 275	\$ 2,750
El Tesoro De Don Felipe	\$ 170	\$ 1,700
Fortaleza Reposado	\$ 165	\$ 1,650
Tierra Noble Añejo	\$ 180	\$ 1,600

WHISKY

	Copa	Botella
Etiqueta Negra <small>750 ml</small>	\$ 140	\$ 1,450
Etiqueta Roja <small>700 ml</small>	\$ 90	\$ 900
Etiqueta Double Black <small>750 ml</small>	\$ 180	\$ 1,800
Etiqueta 18 Años <small>750 ml</small>	\$ 300	\$ 3,200
Etiqueta Azul <small>750 ml</small>		\$ 11,000
Buchanan's 12 <small>250 ml</small>	\$ 150	\$ 1,500
Buchanan's Master <small>750 ml</small>	\$ 200	\$ 2,200
Buchanan's 18 <small>250 ml</small>	\$ 280	\$ 2,800
Old Parr <small>250 ml</small>	\$ 120	\$ 1,200
Chivas Regal 12 Años <small>750 ml</small>	\$ 150	\$ 1,500
Macallan 12 Años <small>750 ml</small>	\$ 230	\$ 2,450

LICORES

	Copa	Botella
Amaretto Disaronno	\$ 100	\$ 100
Baileys	\$ 100	\$ 100
Kahlúa	\$ 100	\$ 100
Licor 43	\$ 110	\$ 110
Sambuca Nero	\$ 100	\$ 100
Oporto Ferreira Tawny	\$ 100	\$ 100
Fernet Branca	\$ 110	\$ 110

* *Todos los licores y destilados se sirven con 2 Oz de alcohol.*
 * *All liquors and distillates carry 2 Oz of alcohol.*

Menú Infantil - DESAYUNOS

COMO EN CASA

Huevos revueltos
acompañados de
frijoles.

\$60.00



SINCRONIZADAS

Tortilla de harina,
queso gouda y
jamón de pavo.

\$60.00



DULCE MAÑANA

Waffles con fruta
y miel.

\$70.00



Menú Infantil - COMIDAS/CENAS



PASTA ALFREDO

**Espagueti con
crema y queso
parmesano.**

\$80.00

NUGGETS

**Nuggets de pollo
con papas fritas y
aderezo.**

\$70.00

ESPAGUETI

**con salsa de jitomate
y queso parmesano.**

\$70.00



HORARIO EN LUDOTECA

**DOMINGOS Y LUNES / 8AM-6PM
MARTES A SABÁDO / 8AM-10PM**