



*Río Hermoso ofrece un  
inigualable nivel de  
personalización que se refleja  
también, en la experiencia  
culinaria*

*Río Hermoso offers an  
unparalleled level of  
personalization that is also  
reflected in the culinary  
experience*

**Bon Appétit !**

# MENÚ



ESPAÑOL

ENGLISH



“Incluso la comida  
puede convertirse en  
alimento para el  
alma”

# DÓNDE QUIERES EMPEZAR



**DESAYUNO**

**CEREMONIA DEL TÉ**

**ALMUERZOS & CENAS**

**BAR SNACKS**

**MENÚ DE VINOS**

**APERITIVOS & OTROS**

**WHISKIES, LICORES &  
MALTAS**

# MENÚ DESAYUNO

## DULCES & SALADOS

### Yoghurt

Cereales con o sin azúcar(hojuelas de maíz)

Granola (mix de frutos secos, avena, pasas)

### Tostadas

de pan casero con mermeladas, dulce de leche, miel y manteca

### Fiambres

Jamón cocido, salame, panceta, otros

### Quesos

Untable tipo cremoso, en fetas

### Huevos

Revueltos, pochados, fritos, benedictinos y/o estrellados

### Patisserie Casera

Scons, muffins, medias lunas, budines y pastelería, Frutas Enteras y ensalada de frutas

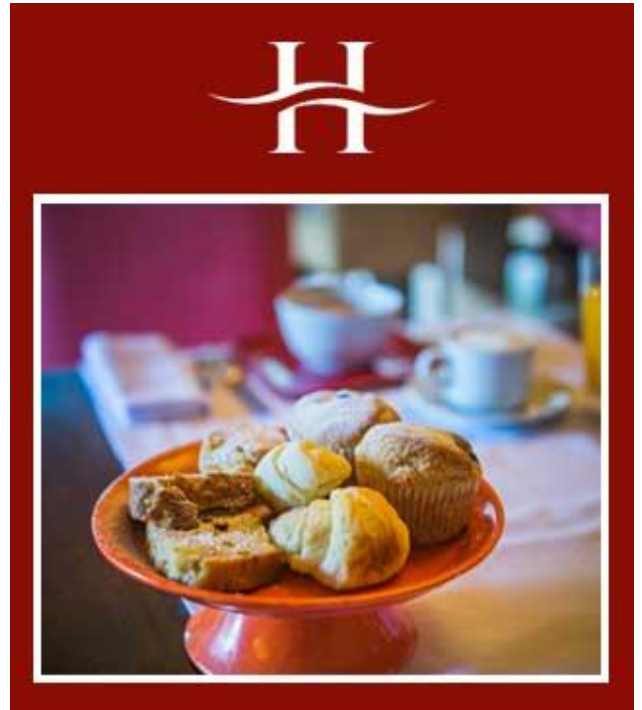
## BEBIDAS

### Calientes:

Café, café con leche, té o chocolatada

### Jugos Naturales

Naranja y/o Pomelo



# CEREMONIA DEL TÉ

## ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA RIO HERMOSO

By Ines Berton, Tealosophy

INFUSIONES sin hebras de té, ni cafeína

### BLEND RIO HERMOSO

*Bayas de sauco, rosa mosqueta, naranjas y caramel. El blend perfecto para disfrutar en uno de los lugares más lindos del mundo. Ideal para combinar con nuestra Té Río Hermoso.*

### TÉ VERDE

#### Green Forest

*Hebras de té verde (ricas en antioxidantes), perfumadas con damascos, ananá, manzanas rojas y cocoque bien se acompaña con un refinado croissant de pistachos casero.*

### CLÁSICOS

#### Darjeeling Imperial

*Considerado el “Champagne del Té”. Crece en el pie de los Himalayas, entre Nepal, Sikkim y Bhutan. Cada año seleccionamos nuestras hojas para combinarlas con una increíble Tarta de manzanas..*

### TÉ NEGRO

#### Rose Earl Grey

*Base de té negro Assam Mahalaxmi, rosas de un verdísimo jardín y bergamotas. Éste clásico se disfruta idealmente con una divertida Degustación de Alfajores de distintas regiones de nuestro país.*

### Andean Chai

*Un viaje a la India en una taza de té. Canela, cardamomo, jengibre y pimienta con base de Assam. Aroma típico de uno de sus mágicos mercaditos de especias para maridarlo con nuestro exquisito brownie.*

# CEREMONIA DEL TÉ

## TÉ RIO HERMOSO PARA DOS \$44.000

2 té en hebras a elección, café o chocolate, 2 exprimidos de naranja, 1 porción de tarta, 2 scones, tostadas de pan casero con mermeladas y manteca, 1 brownie & 2 chips de salmón.

## 5 O'CLOCK TEA PARA UNO \$16.000

Té en hebras, porción de scones, muffins o tostadas con manteca y dulce.

## TARTA O BROWNIE \$16.000

(la porción)

<u>BEBIDAS</u>	Chico	Grande
TÉ EN HEBRAS		\$ 4.000
TÉ CLÁSICO		\$ 3.300
CAFÉ	\$ 4.300	\$ 4.600
CAPUCCHINO		\$ 5.000
CAFÉ ESPECIAL (tiamaria, amarula)		\$ 5.500
JUGO NARANJA	\$ 5.000	\$ 5.500
JUGO FRUTAS	\$ 7.000	\$ 7.500
MILKSHAKE & Licuado de Frutos Rojos		\$ 10.000



# MENÚ VERANO 2024

## PARA COMENZAR

HABÍA UNA VEZ ... UNA IDEA  
ESCANDINAVA **\$18.000**

Hojas de trucha salmonida curadas con eneldo,  
cebollas encurtidas y salsa de marucuya.

RECUERDOS DE VENEZIA  
**\$16.000**

Finas láminas de zuchini marinadas en lima y  
semillas de hinojo, mayonesa de zanahorias y  
jengibre con flores de alcaparras.

DIPLOMAS DE LA HUERTA **\$16.000**

Envueltos de crujiente masa rellenos de  
espinacas y queso gruyere sobre pasta de  
tomates secos y caviar de berenjena.

VIAJE AL MEDIO ORIENTE **\$17.000**

Keppe de cordero y trigo burgol sobre medanos  
de humus de garbanzos y aceite de Merkén.

PROVOCANDO TUS SENTIDOS **\$17.000**

Dorada provoleta con chutney de peras y hojas  
de rúcula baby..

TABLA DE AHUMADOS

REGIONALES PARA 2: **\$44.000**

## A CONTINUACION

UN PLACER HASTA LAS ENTRAÑAS  
**\$23.000**

Entraña grillada acompañada de papas rellenas  
de queso Cheddar sobre colchón de compota de  
cebollas al malbec .

GIGOT ATTENDRI **\$23.000**

Pierna de cordero braseada en su jugo  
acompañado de risotto de hongos y  
champiñones con crujiente de reggianito.

PORKO MERECE TODO **\$23.000**

Bondiola de cerdo en salsa de naranja en  
compañía de gnocchis de batatas fritos y puerros  
asados.

UN CIERVO DIFERENTE **\$25.000**

Medallones de lomo de ciervo en tempura de  
cerveza negra y mostaza, sobre salsa romesco, y  
cremoso de papas a la lionesa.

UNA CIMA DE ARCOIRIS **\$27.000**

Racks de trucha grillada intercalada con  
vegetales de estación asados con salsa  
holandesa.

BERENJENA EN DOS TEXTURAS **\$23.000**

Berenjena ahumada, Cremosa por dentro con  
corteza crocante en compañía de puré de coliflor  
con touch de azul.

PASTAS RÍO HERMOSO

RELLENAS **\$24.000**

CINTAS **\$22.000**

Consulte por nuestras pastas y salsas caseras.

# MENÚ VERANO 2024

## EL MOMENTO DULCE

DEL VENETO CON SABOR A FERNET

**\$16.000**

Capas intercaladas de biscotti húmedas de café y fernet, crema de huevos y queso con cacao espolvoreado.

BEURRE SUZETTE **\$16.000**

Crêpe de autor en salsa de naranja con castañas tostadas, gajos a vivo y triple sec flambeados al Ron Con bocha de vainilla y frambuesas.

UNA QUENELLE DE AQUELLAS **\$17.000**

Óvalo de cremoso de chocolate al 70 % y brandy sobre tierra de crocantes cereales y salsa de maracuyá.

UN DULCE LIMÓN **\$16.000**

Masa tuils rellena de crema de dulces limones y merengue francés en espejo de chocolate.

UN CLÁSICO FRANCES CON AROMAS A LAVANDA **\$16.000**

Cremoso cocido con deijos de lavanda con corteza dulce y dorada, en compañía de frutos secos tostados.

*La propina no está incluida.*



## BAR SNACKS

### BASTONCITOS DE

#### MOZZARELLA **\$18.000**

Bastoncitos de queso mozzarella acompañados de una salsa barbacoa de la casa.

#### CROQUE MADAME **\$19.000**

Sandwich de pan de campo con jamón y queso, salsa Bechamel, gratinado con huevo frito.

#### CRUDO Y QUESO **\$19.000**

Baguettin untado con manteca, jamón crudo, queso brie y rúcula.

#### SANDWICH VEGGIE **\$18.000**

Figazza untada con mayonesa de palta, zanahoria, huevo, tomate y rúcula.

#### ALITAS DE POLLO **\$18.000**

Alitas de pollo fritas rebosadas con huevo, harina y especias bañadas en salsa barbacoa.

#### PAPAS DE LA CASA **\$18.000**

Papas con cheddar, panceta y verdeo.

#### PIZZA INDIE **\$18.000**

Pizzeta individual a su gusto.

*La propina no está incluida.*





# CARTA DE VINOS

## VINOS TINTOS

### MALBEC

<b>ESTATE</b> Humberto Canale, Patagonia	\$ 20.000
<b>OLD VINEYARD</b> Humberto Canale, Patagonia	\$ 22.000
<b>GRAN RESERVA</b> Humberto Canale, Patagonia	\$ 29.000
<b>SERIE A</b> Bodega Zuccardi, Mendoza	\$ 22.000
<b>SERIE Q</b> Bodega Zuccardi, Mendoza	\$ 27.000
<b>FINCA SOPHENIA</b> Sophenia, Mendoza	\$ 20.000
<b>ANIMAL MALBEC ORGÁNICO</b> Ernesto Catena, Mendoza	\$ 20.000
<b>ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC</b> Escorihuela Gascón	\$ 20.000
<b>ESCORIHUELA GRAN RESERVA MALBEC</b> Escorihuela Gascón	\$ 32.000
<b>ANGELICA ZAPATA MALBEC</b> Catena Zapata	\$ 42.000
<b>MEVI</b> Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000

### CABERNET SAUVIGNON

<b>MEVI</b> Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b> Escorihuela Gascón	\$ 20.000

### CABERNET FRANC Y CABERNET ROSÉ

<b>ESTATE CABERNET FRANC</b> Humberto Canale, Patagonia	\$ 22.000
<b>MARACABERNET FRANC</b> Ernesto Catena, Mendoza	\$ 22.000
<b>MEVI</b> Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000

### MERLOT

<b>ESTATE</b> Humberto Canale, Patagonia	\$ 20.000
---	-----------

### PINOT NOIR

<b>MEVI</b> Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000
<b>OLD VINEYARD ROSE</b> Humberto Canale, Patagonia	\$ 22.000

### SYRAH

<b>MEVI</b> Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000
-------------------------------------	-----------

### BLENDS

<b>DV CATENA CAB-MALBEC</b> Catena Zapata, Mendoza	\$ 42.000
<b>ALMA NEGRA TINTO BLEND SECRETO</b> Ernesto Catena	\$ 59.000

# CARTA DE VINOS

## VINOS BLANCOS

COPA DE VINO

\$13.000

---

### CHARDONNAY

SERIE Q

Bodega Zuccardi, Mendoza \$ 26.000

---

ANIMAL CHARDONNAY

Ernesto Catena, Mendoza \$ 20.000

### SAUVIGNON BLANC

ESTATE

Humberto Canale, Patagonia \$ 20.000

---

ESCORIHUELA GASCON

Bodega Escorihuela Gascon \$ 23.000

---

### SPARKLING WINES

CHANDON EXTRA BRUT

Bodega Chandon \$ 35.000

---

ALMA 4 VOIGNIER

Bodega Zuccardi \$ 40.000

---

ANIMAL EXTRA BRUT

Ernesto Catena, Mendoza \$ 45.000

---

## TRAGOS CLÁSICOS

### CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

Un fresco y suave cocktail  
brasileño \$ 9.800

---

### MOJITO CUBANO

Ron, limón & menta silvestre de  
Rio Hermoso \$ 9.800

---

### GIN TONIC

Para los amantes del Gin \$ 9.800

---

### TOM COLLINS

Gin, limón & Curazao azul \$ 9.800

---

### PISCO SAUR

Cocktail preparado con pisco  
peruano y sumo de limón \$ 9.800

---

### PALOMA

Cocktail de tequila y pomelo \$ 9.800

---

### APEROL

Coctel preparado con Aperol, agua carbonatada  
y espumante \$ 9.800

---

## MOCKTAILS RÍO HERMOSO

### PEPINO-TONIC

Un fresco y suave cocktail de  
pepino y tónica \$ 8.500

---

### EMPERADOR

Dulce de peras y lavandas con  
jugo de naranja \$ 8.500

---

### FRUTILLAR PATAGÓNICO

Para los amantes de la Patagonia \$ 8.500

## TRAGOS DE AUTOR

### OTRO DÍA EN EL PARAÍSO

Vodka, frutos rojos y maracuyá \$ 9.800

---

### NOCHE DE TRÓPICO

Ron & Mango \$ 9.800

---

### EMPOMELADO

Gin, cassis y pomelo \$ 9.800

---

## OTROS

GASEOSAS, SODA, AGUA \$ 4.300

---

### CERVEZA

Patagonia \$ 8.500

---

### CERVEZA

Stella Artoise & Corona \$ 6.500

---

## WHISKEYS

J. WALKER BLACK LABEL, CHIVAS REGAL	\$ 18.000
--	-----------

---

J. WALKER RED LABEL	\$ 11.500
---------------------	-----------

---

JB	\$12.000
----	----------

---

## BOURBON

JACK DANIELS	\$ 12.000
--------------	-----------

---

JIMBEAM	\$ 11.500
---------	-----------

---

## MALTAS

THE FAMOUS GROUSE	\$ 12.000
-------------------	-----------

---

GLENFIDDICH, CARDHU (single malt)	\$ 25.000
--------------------------------------	-----------

---

## LICORES CREMAS & COGNAC

REMY MARTIN VSOP Cognac	\$28.000
----------------------------	----------

---

BAILEYS, AMARETTO COINTREAU	\$15.000
--------------------------------	----------

---

AMARULA	\$ 15.000
---------	-----------

---



“Even food can  
become nutrition  
for the soul”

# WHERE DO YOU WANT TO BEGIN

---

**BREAKFAST**

**TEA CEREMONY**

**LUNCH & DINNER**

**BAR SNACKS**

**WINE MENU**

**APPETIZERS & OTHERS**

**WHISKEYS, LIQUORS & MALTS**

# BREAKFAST MENU

## SWEET & SALTED

**Yoghurt**

**Cereals** corn flakes with or without sugar

**Granola** (mix of nuts, oat, raisins & others)

**Toasts**

homemade bread with jams, dulce de leche, honey and butter

**Cold meat cuts**

Cooked ham, salami, bacon, others

**Cheese**

Creamy type spread, in slices

**Eggs**

Scrambled, poached, fried, Benedictine and / or smashed

**Home made Patisserie**

Scons, muffins, crescents, puddings and pastries

**Fruits & Fruit salad**

## DRINKS

**Hot drinks**

Coffee, coffeee with milk, tea or chocolate

**Natural Juices**

Orange or grape fruit



# TEA CEREMONY

## SPECIALLY DESIGNED FOR RIO HERMOSO

By Ines Berton, Tealosophy

### INFUSIONS (doesn't contain tea strands or caffeine) Río Hermoso Blend

Elderberries, rose hips, oranges and caramel.  
The perfect blend to enjoy in one of the most  
beautiful places in the world. Ideal to combine  
with our Río Hermoso Tea.

### GREEN TEA

#### Green Forest

Green tea strands (rich in antioxidants), scented  
with apricots, pineapple, red apples, and  
coconut that go well with a refined homemade  
pistachio croissant.

### CLASSICS

#### Imperial Darjeeling

Considered the "Champagne of Tea". It grows in  
the foothills of the Himalayas, between Nepal,  
Sikkim and Bhutan. Every year we select our  
leaves to combine them with an incredible  
apple pie.

### BLACK TEA

#### Rose Earl Grey

Assam Mahalaxmi black tea base, verdant  
garden roses and bergamot. This classic is  
ideally enjoyed with a fun tasting of Alfajores  
from different regions of our country.

#### Andean Chai

A trip to India in a cup of tea. Cinnamon,  
cardamom, ginger and ground pepper  
Assamese. Typical aroma of one of its magical  
spice markets to pair it with our exquisit  
brownie.

## TEA CEREMONY

### RIO HERMOSO TEA FOR TWO \$44.000

2 strand tea of your choice, coffee or chocolate,  
2 orange juices, 1 slice of cake, 2 scones,  
homemade bread toast with jams and butter, 1  
brownie & 2 salmon chips.

### 5 O'CLOCK TEA FOR ONE \$16.000

Strand tea, serving of scones, muffins or toast  
with butter and sweet.

### CAKE OR BROWNIE \$16.000

(the slice)

### DRINKS

Small

Big

STRAND TEA \$ 4.000

CLASSIC TEA \$ 3.300

COFFEE \$ 4.300 \$ 4.600

CAPUCCHINO \$ 5.000

SPECIAL COFFEE \$ 5.500  
(Tia Maria, Amarula)

ORANGE JUICE \$ 5.000 \$ 5.500

FRUITS JUICE \$ 7.000 \$ 7.500

MILKSHAKE &  
BERRIES SHAKE \$ 10.000





# SUMMER MENU 2024

## TO START WITH

ONCE UPON A TIME ... A

SCANDINAVIAN IDEA \$18.000

Salmonid trout leaves cured with dill, pickled onions and marucuya sauce..

MEMORIES OF VENICE \$16.000

Fine plates of marinated Zucchini in Lima and fennel seeds, carrot mayonnaise and ginger with caparras flowers.

ORCHARD DIPLOMA \$16.000

Wrapped in crunchy dough stuffed with spinach and Gruyere cheese on dried tomato paste and eggplant caviar.

TRIP TO THE MIDDLE EAST \$17.000

Keppe of lamb and bulgur wheat on dunes of chickpea hummus and Merkén oil..

PROVOKING YOUR SENSES \$17.000

Grated Provoleta cheese with pear chutney and baby arugula leaves.

REGIONAL SMOKED MEAT & CHEESE CUTS  
FOR 2: \$44.000

## AS A MAIN COURSE

A PLEASURE TO THE BOTTOM \$23.000

Grilled entrail accompanied by potatoes stuffed with Cheddar cheese on malbec onion compote.

GIGOT ATTENDRI \$23.000

Braised leg of lamb in its juice accompanied by mushroom and mushroom risotto with crispy reggianito.

PORK DESERVES ALL \$23.000

Pork bondiola in orange sauce accompanied by fried sweet potato gnocchi and roasted leeks.

A DIFFERENT VENISON \$25.000

Venison loin medallions in black beer and mustard tempura, over romesco sauce, and creamy Lyonnaise potatoes..

A RAINBOW TOP \$27.000

Racks of grilled trout interspersed with roasted seasonal vegetables with hollandaise sauce.

EGGPLANT IN TWO TEXTURES \$23.000

Smoked eggplant, creamy inside with crispy crust in the company of cauliflower puree with a touch of blue.

RÍO HERMOSO PASTA

STUFFED RAVIOLI \$24.000

PAPARDELLES \$22.000

Ask about our homemade pasta and sauces. Venison or spinach, ricotta and walnut ravioli; or spinach papardelles.

# SUMMER MENU 2024

## FOR THE SWEET MOMENT

### FROM VENETO WITH FERNET FLAVOUR **\$16.000**

Interspersed layers of moist coffee and fernet biscotti, egg cream and cheese with sprinkled cocoa.

### BEURRE SUZETTE **\$16.000**

Author's crêpe in orange sauce with toasted chestnuts and fresh slices, triple sec flambéed with Rum; with vanilla and raspberry scoop.

### ONE OF THOSE QUENELLE **\$17.000**

Oval of creamy 70% chocolate and brandy on top of crunchy cereals and passion fruit sauce.

### A SWEET LEMON **\$16.000**

Tuils dough filled with sweet lemon cream and French meringue in chocolate mirror.

### A CLASSIC FRENCH WITH LAVENDER AROMAS **\$16.000**

Creamy cooked with hints of lavender, a sweet and golden crust, accompanied by toasted nuts..

*Tip is not included.*



## BAR SNACKS

### MOZZARELLA STICKS \$18.000

Mozzarella cheese sticks accompanied by a house barbecue sauce.

### CROQUE MADAME \$19.000

Sandwich de pan de campo con jamón y queso, salsa Bechamel, gratinado con huevo frito.

### PROSCIUTO & CHEESE \$19.000

Baguette spread with butter, prosciutto, brie cheese and arugula.

### VEGGIE SANDWICH \$18.000

Figazza spread with avocado, carrot, egg, tomato and arugula mayonnaise.

### CHICKEN WINGS \$18.000

Fried chicken wings battered with egg, flour and spices bathed in barbecue sauce.

### HOUSE POTATOES \$18.000

Potatoes with cheddar, bacon and green beans.

### INDIE PIZZA \$18.000

Individual pizzeta for one.

*Tip is not included.*



# WINES MENU

## RED WINES

### MALBEC

ESTATE Humberto Canale, Patagonia	\$ 20.000
OLD VINEYARD Humberto Canale, Patagonia	\$ 22.000
GRAN RESERVA Humberto Canale, Patagonia	\$ 29.000
SERIE A Bodega Zuccardi, Mendoza	\$ 22.000
SERIE Q Bodega Zuccardi, Mendoza	\$ 27.000
FINCA SOPHENIA Sophenia, Mendoza	\$ 20.000
ANIMAL MALBEC ORGÁNICO Ernesto Catena, Mendoza	\$ 20.000
ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC Escorihuela Gascón	\$ 20.000
ESCORIHUELA GRAN RESERVA MALBEC Escorihuela Gascón	\$ 32.000
ANGELICA ZAPATA MALBEC Catena Zapata	\$ 42.000
MEVI Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000

### CABERNET SAUVIGNON

MEVI Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000
ESCORIHUELA GASCÓN Escorihuela Gascón	\$ 20.000

### CABERNET FRANC Y CABERNET ROSÉ

ESTATE CABERNET FRANC Humberto Canale, Patagonia	\$ 22.000
MARA CABERNET FRANC Ernesto Catena, Mendoza	\$ 22.000
MEVI Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000

### MERLOT

ESTATE Humberto Canale, Patagonia	\$ 20.000
--------------------------------------	-----------

### PINOT NOIR

MEVI Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000
OLD VINEYARD ROSE Humberto Canale, Patagonia	\$ 22.000

### SYRAH

MEVI Bodega Mevi, Mendoza	\$ 20.000
------------------------------	-----------

### BLENDS

DV CATENA CAB-MALBEC Catena Zapata, Mendoza	\$ 42.000
ALMA NEGRA TINTO BLEND SECRETO Ernesto Catena	\$ 59.000

# WINES MENU

## WHITE WINES

GLASS OF WINE \$ 13.000

### CHARDONNAY

SERIE Q  
Bodega Zuccardi, Mendoza \$ 26.000

---

ANIMAL CHARDONNAY  
Ernesto Catena, Mendoza \$ 20.000

### SAUVIGNON BLANC

ESTATE  
Humberto Canale, Patagonia \$ 20.000

---

ESCORIHUELA GASCON  
Bodega EscorihuelaGascon \$ 23.000

---

### SPARKLING WINES

CHANDON EXTRA BRUT  
Bodega Chandon \$ 35.000

---

ALMA 4 VOIGNIER  
Bodega Zuccardi \$ 40.000

---

ANIMAL EXTRA BRUT  
Ernesto Catena, Mendoza \$ 45.000

---

## CLASSIC DRINKS

### CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

A fresh and smooth brasilian cocktail \$ 9.800

---

### MOJITO CUBANO

Ron, lemon & wild mint from Rio Hermoso \$ 9.800

---

### GIN TONIC

For Gin lovers \$ 9.800

---

### TOM COLLINS

Gin, lemon & blue Curazao \$ 9.800

---

### PISCO SAUR

Cocktail prepared with peruanpisco& lemon juice \$ 9.800

---

### DOUGH

Tequila & grapefruit cocktail \$ 9.800

---

### APEROL

Cocktail prepared with Aperol, parklingwaterr& sparkling wine \$23.000 \$

---

## RÍO HERMOSO MOCKTAILS

### CUCUMBER-TONIC

A fresh & smooth cocktail prepared with cucmber& tonic \$ 7.800

---

### EMPEROR

Pears &lavandermarmelade with orange juice \$ 7.800

---

### PATAGONIAN STRAWBERRY

For Patagonia lovers ... \$ 7.800

## BY RH SPECIALS

### ANOTHER DAY IN PARADISE

Vodka, berries &maracuya \$ 9.800 \$ 400

---

### TROPICAL NIGHT

Ron & Mango \$ 9.800 \$ 900

---

### GRAPEFRUIT-ADE

Gin, cassis &grapefuit \$ 9.800 \$ 700

---

## OTHERS

### SODAS & WATER

\$ 4.300 \$ 400

---

### BEER

Patagonia \$ 8.500 \$ 900

---

### BEER

Stella Artoise& Corona \$ 6.500 \$ 700

## WHISKEYS

J. WALKER BLACK LABEL, CHIVAS REGAL	\$ 18.000
--	-----------

---

J. WALKER RED LABEL	\$ 11.500
---------------------	-----------

---

JB	\$12.000
----	----------

---

## CREAM LIQUORS & COGNAC

REMY MARTIN VSOP Cognac	\$28.000
----------------------------	----------

---

BAILEYS, AMARETTO COINTREAU	\$15.000
-----------------------------	----------

---

AMARULA	\$ 15.000
---------	-----------

---

## BOURBON

JACK DANIELS	\$ 12.000
--------------	-----------

---

JIM BEAM	\$ 11.500
----------	-----------

---

## MALTS

THE FAMOUS GROUSE	\$ 12.000
-------------------	-----------

---

GLENFIDDICH, CARDHU (single malt)	\$ 25.000
--------------------------------------	-----------

---