

Peccato Rooftop, the privileged spot in Playa del Carmen with breathtaking sea views. Here, fun and the best cocktails meet our exceptional cuisine with Italian and Mediterranean influences, full of magical sunsets, high-quality cocktails, and exquisite international dishes, all enjoyed in a vibrant and comfortable atmosphere.

An experience that captivates all your senses at the top of the city! With our wood-fired oven and incredible mixology menu, you won't want to leave.

Managed by the best operator TOP TABLE GROUP, leaders in the control and administration of restaurants and luxury hotels that guarantees the highest standards of quality and satisfaction.

WELCOME TO YOUR NEW FAVORITE PLACE, WELCOME TO PECCATO.

Thursday to Saturday: 6:00 p.m. to 01:00 a.m.
Sunday to Wednesday: 6:00 p.m. to 12:00 a.m.

*Some menu items may contain traces of one or more allergenic ingredients. Please inform our staff of any food allergies. Since we cannot guarantee that our dishes are 100% free of such allergens, consumption is the responsibility of those who consume such foods.

*Raw or undercooked foods increase the risk
food poisoning and infections in sensitive people.

*To ensure the freshness of our dishes, our ingredients and processes are subject to adjustments due to market availability.

*All our dishes are prepared to order.
Your patience is appreciated.

*Our prices are expressed in Mexican Pesos
and include sales taxes.

*We accept payments in mexican pesos, dollars, Visa, MasterCard and American Express.
*Payment by card does not generate commissions.

*In order to provide the best possible service, groups of 8 or more people will receive a single bill per table. We appreciate your understanding and cooperation.

*Tips are not included and are not mandatory.



FOOD MENU

STARTERS

Calamari Rings alla Romana **$280.00**

Tempura Squid (180g) with tartar and marinara sauce.

Caesar Salad **$210.00**

Lettuce, tradicional dressing, anchovyes and croutons.

Capresse Salad **$210.00**

Mozzarella, tomato, basil, pesto.

BURGERS AND PANINIS

Beach Burger **$280.00**

Certified Angus beef (180g), bacon, cheese, avocado, lettuce, onion
and roasted tomato, artisan bread spread with chipotle aioli, french fries and pickles.

Smashing Burguer **$220.00**

Certified Angus beef(100g) with yellow cheese, artisan bread spread with aioli, french fries and pickles.

Smashing Burguer Doble **$280.00**

Certified Angus beef (200g) with yellow cheese, artisan bread spread with aioli, french fries and pickles.

Panini Roast Beef **$260.00**

Cheese sauce, old mustard, caramelized onion, habanero aioli and banana chips.

TACOS

Shrimp Tacos (3 pcs) **$360.00**

Shrimp (120g) and nopal mince stewed with garlic, xcatic mayonnaise, wheat tortilla, fried leek, pickled onion, cilantro and a variety of sauces.

Octopus Tacos (3pcs) **$360.00**

Octopus (120g) stew with pork rinds in red sauce, avocado mousse, pickled onion, cilantro, cotija cheese, wheat tortilla and a variety of sauces.

Beef Rib Tacos (3pcs) **$280.00**

Braised beef rib (120g) with salsa verde, nixtamalized corn tortilla, cilantro, pickled onion, lime and a variety of sauces.

All prices are in Mexican pesos

PIZZAS

Margherita **$170.00**
Pomodoro sauce, mozzarella cheese, basil, pesto, extra virgin olive oil and sea salt.

Pepperoni **$220.00**
Pomodoro sauce, pepperoni, mozzarella cheese and basil.

Quattro Stagioni **$290.00**
Pomodoro sauce, mozzarella cheese, artichokes, seasonal mushrooms, olives, pepperoni and prosciutto.

Quatro Formaggi **$280.00**
Pomodoro sauce, a mixture of Italian cheeses and basil.

Calamari **$290.00**
Pomodoro sauce, mozzarella, breaded squid, parmesan, anchovy aioli.

Funghi **$280.00**
Pomodoro sauce, white sauce, seasonal mushrooms, pesto and grana padano cheese.

Diavola **$260.00**
Spicy pomodoro sauce, mozzarella, peppers and pesto.

Il Padrino **$250.00**
Pomodoro sauce, mozzarella, olives, capers and anchovy aioli.

Il Capo **$250.00**
White sauce, Taleggio cheese, truffle oil, arugula and pesto.

All prices are in Mexican pesos

WINE LIST

WHITE WINE

	Bottle	Glass
Piaggia, Chenin Blanc	$ 900.00	$220.00
Viña Maipo, Sauvignon Blanc	$ 600.00	$150.00
Raimat, Albariño	$1,300.00	
Brigantello, Pinot Grigio Delle Venezie	$1,050.00	
Casas Patronales, Chardonnay	$1,600.00	
Twin Oaks, Chardonnay	$1,000.00	
PKNT, Reserva, Chardonnay	$ 900 .00	$220.00
PKNT, Sauvignon Blanc	$ 850.00	
Céfiro, Reserva, Sauvignon Blanc	$1,200.00	
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	$1,800.00	

RED WINE

	Bottle	Glass
Piaggia, Cabernet-Merlot	$ 900.00	$220.00
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon	$ 650.00	$160.00
Viña Maipo, Merlot	$ 600.00	$150.00
Viña Maipo, Carmenere	$ 600.00	
Brigantello, Cabernet Sauvignon	$1,050.00	
Céfiro, Reserva, Merlot	$1,200.00	
Brigantello, Sangiovese Rubicone	$1,050.00	
Matarromera, Crianza, Tempranillo	$2,800.00	
Matarromera, Reserva, Tempranillo	$4,400.00	
Arzuaga, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot	$3,000.00	
Páramo de Legaris, Ribera del Duero, Varietal/Cupaje	$1,900.00	
PKNT, Carmenere	$ 850.00	
PKNT, Malbec	$ 900.00	$220.00
Twin Oaks, Cabernet Sauvignon	$1,000.00	
PKNT, Reserva, Merlot	$ 950.00	$240.00

All wines are 750ml per bottle/ 150ml glass.
All prices are in Mexican pesos.

ROSE WINE

	Bottle	Glass
Piaggia, Cabernet-Merlot	$ 950.00	$220.00
Viña Maipo, Cabernet	$ 600.00	$150.00
Whispering Angel	$1,950.00	
Minuty	$1,700.00	
Viña Pomal, Garnacha, Viura	$1,600.00	
Avaniel DO Rueda verdejo	$1,400.00	

BUBBLES

	Bottle	Glass
Moët & Chandon	$3,500.00	
Möet & Chan	$3,800.00	
Comte de Chamberí, Mousseux Brut	$ 600.00	$150.00
Bottega Rose Gold	$1,800.00	
Chandon, Garden	$1,600.00	
Chandon, Garden, mini 187mL	$ 350.00	
Chandon, Rosé, mini 187mL	$ 350.00	

NON-ALCOHOLIC DRINKS

COFEE & TEA

American coffee	$60.00
Espresso	$60.00
Double espresso	$70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	$70.00
Tea assortment	$70.00
Extra plant-based milk	$16.00

SODAS 355mL $70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fresca, Manzana Mundet, Ginger Ale.

SPARKLING WATER

Agua de Piedra, sparkling mineral 650mL	$120.00
Agua San Pellegrino 750mL	$120.00
Topo Chico, mineral water 355mL	$ 70.00

NATURAL WATER

Agua de Piedra, still mineral, 650mL	$120.00
Agua Panna 750mL	$120.00
984, purified water 500mL	$ 80.00
984, purified water 1000mL	$120.00
Lemonade or orangeade 400mL	$ 60.00

All wines are 750ml per bottle/ 150ml glass.
All prices are in Mexican pesos.

COCKTAILS

007 **$180.00**
"Martini with vodka, stirred, not shaked".

PAPER PLANE **$200.00**
Bourbon, Aperol, Angostura & lime juice.

MARGARITA **$200.00**
Just because we are in Mexico!

DAIQUIRÍ **$160.00**
Ron, lime juice & sugar.

BOULEVARDIER **$200.00**
Vermouth rosso, Campari & Bourbon.

WHISKEY SOUR **$180.00**
Bourbon, lime, natural syrup & Angostura.

NEGRONI **$200.00**
Tanqueray, Campari & vermouth rosso.

GIN TONIC **$180.00**
Gin & tonic water.

OLD FASHION **$160.00**
Bourbon, Angostura & brown sugar.

MEZCALITA **$200.00**
Mezcal, orange & lime juice.

MIMOSA **$260.00**
With bubbles.

LIMONCELLO SPRITZ **$260.00**
2x1 All day.

PIÑA COLADA **$160.00**
Rum, pineapple, coconut, condensed milk.

APEROL SPRITZ **$240.00**
Aperol, sparkling wine & mineral water.

GARDEN SPRITZ **$260.00**
Chandon Garden, otange & mineral water.

COSMOPOLITAN **$180.00**
Vodka, orange liquor & cranberry juice.

TEQUILA PECCATO **$180.00**
Tequila, grapefruit juice & lime juice.

CUBA LIBRE **$140.00**
Rum, Coke, lime juice.

MOJITO **$160.00**
Rum, lime juice, mint, sugar & mineral water.

SMOKED CARAJILLO **$180.00**
Espresso, mezcal & Licor 43.

CARAJILLO LICOR 43 **$160.00**
The classic.

CARAJILLO BAILEY'S **$160.00**
Perfect to pair with our sweet treats.

ESPRESSO MARTINI **$160.00**
Vodka, Kahlúa & espresso.

All prices are in Mexican pesos.
Each cocktail is made with an exclusive recipe. If you want to know the ingredients or details, feel free to consult with your waiter.

LIQUEUR

	Glass
Amaretto Disaronno	**$220.00**
Aperol	**$180.00**
Bailey's	**$140.00**
Campari	**$140.00**
Cointreau	**$220.00**
Jagermeister	**$160.00**
Fernet Branca	**$180.00**
Licor 43	**$160.00**
Martini Bianco	**$120.00**
Martini Extra Seco	**$120.00**
Martini Rosso	**$120.00**
Limoncello	**$ 80.00**

WHISKY

	Bottle	Glass
Buchanan's, 12 años 750mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Buchanan's, 18 años		**$450.00**
Glenfiddich 12 750mL	**$4,500.00**	**$300.00**
Johnnie Walker, Black Label 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Johnnie Walker, Red Label 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Jack Daniel's		**$210.00**
Jim Beam, White		**$160.00**

All prices are in Mexican pesos.
All spirits are served in a measure of 1.5 oz per glass.
In the purchase of a bottle, include 5 soft drinks.

TEQUILA

	Bottle	Glass
Volcán XA 750mL	**$8,200.00**	**$420.00**
Herradura, Ultra 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Herradura, Plata 700mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Herradura, Reposado 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Volcán de mi Tierra, Blanco 750mL	**$4,200.00**	**$280.00**
Volcán de mi Tierra, Añejo Cristalino		**$350.00**
Don Julio 70 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Don Julio, Blanco 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Don Julio, Reposado 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Maestro Dobel, Diamante		**$260.00**
Jimador, Blanco		**$130.00**

MEZCAL

	Bottle	Glass
Montelobos, Joven Espadín		**$250.00**
The Lost Explorer, Espadín 750mL	**$6,000.00**	**$360.00**
The Lost Explorer, Tobalá		**$500.00**
The Lost Explorer, Salmiana		**$650.00**
Ojo de Tigre, Espadín/Tobalá 750mL	**$2,800.00**	**$220.00**
Verde Momento		**$200.00**

VODKA

	Bottle	Glass
Belvedere 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Grey Goose 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Stolichnaya 750mL	**$1,900.00**	**$150.00**
Absolut 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**

All prices are in Mexican pesos.
All spirits are served in a measure of 1.5 oz per glass.
In the purchase of a bottle, include 5 soft drinks.

GIN

	Bottle	Glass
Beefeater		**$180.00**
Bombay Sapphire 750mL	**$2,400.00**	**$200.00**
Hendrick's 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
London 1		**$240.00**
Tanqueray 10 años 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**

BRANDY & COÑAC

	Glass
Torres 10	**$220.00**
Torres 20	**$400.00**
Hennessy V.S.	**$320.00**
Hennessy V.S.O.P.	**$380.00**

RON

	Bottle	Glass
Eminente		**$290.00**
Flor de Caña, 4 años 750mL	**$1,800.00**	**$160.00**
Flor de Caña, 7 años		**$190.00**
Flor de Caña, Gran Reserva, 12 años		**$250.00**
Flor de Caña, Centenario, 18 años		**$290.00**
Bacardí, Blanco 980mL	**$1,700.00**	**$140.00**

BEER 355mL

$ 70.00

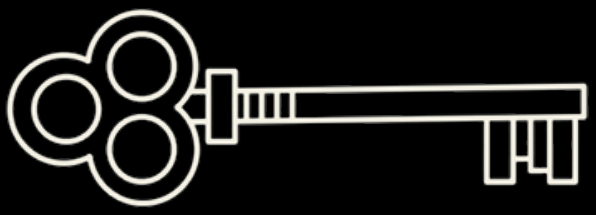
Amstel, Tecate, Tecate light, Indio, Bohemia oscura, Bohemia clara, XX Lager, XX Ambar.

Heineken **$ 75.00**

All prices are in Mexican pesos.
All spirits are served in a measure of 1.5 oz per glass.
In the purchase of a bottle, include 5 soft drinks.

TOP TABLE GROUP





Peccato Rooftop, el lugar privilegiado en Playa del Carmen con vistas al mar que te dejarán sin aliento. Aquí, la diversión y la mejor coctelería se encuentran con nuestra gastronomía excepcional de influencias italiana, mediterránea llena de atardeceres mágicos, cócteles de calidad y exquisitos platos internacionales que vivirás en un ambiente vibrante y cómodo.

¡Una experiencia que cautiva todos tus sentidos en lo más alto de la ciudad!
Con nuestro horno de leña y nuestra increíble carta de mixología no querrás irte del lugar.

Gestionado por la mejor operadora TOP TABLE GROUP, lideres en el control y administración de restaurantes y hoteles de lujo que garantiza los más altos estándares de calidad y satisfacción.

BIENVENIDO A TU NUEVO LUGAR FAVORITO, BIENVENIDO A PECCATO.

Jueves a sábado: 6:00 p.m. a 01:00 a.m.
Domingo a miércoles: 6:00 p.m. a 12:00 a.m.

*Algunos platillos del menú pueden contener trazas de uno o más ingredientes alergénicos. Informe a nuestro personal sobre cualquier alergia alimentaria. Dado que no podemos garantizar que nuestros platos estén 100% libres de dichos alérgenos, el consumo es responsabilidad de quienes consumen dichos alimentos.

*Los alimentos crudos o poco cocidos aumentan el riesgo de intoxicación alimentaria e infecciones en personas sensibles.

*Para asegurar la frescura de nuestros platos, nuestros ingredientes y procesos están sujetos a ajustes debido a la disponibilidad del mercado.

*Todos nuestros platillos se preparan al momento, agradecemos su paciencia.

*Nuestros precios están expresados en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos sobre las ventas.

*Aceptamos pagos en efectivo, dólares, Visa, MasterCard y American Express.
*El pago con tarjeta no genera comisiones.

*Para poder brindar el mejor servicio posible, grupos de 8 o más personas recibirán una única cuenta por mesa. Agradecemos su comprensión y cooperación.

*Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.



CARTA DE ALIMENTOS

ENTRADAS

Aros de calamar alla Romana — **$280.00**

Calamar (180g) tempura con salsa tártara y marinara.

Ensalada César — **$210.00**

Lechuga, aderezo tradicional, anchoas, crotones.

Ensalada Caprese — **$210.00**

Mozzarella, tomate, albahaca, pesto.

HAMBURGUESAS Y PANINIS

Hamburguesa Playa — **$280.00**

Carne de res Angus certificada (180g), tocino, queso, aguacate, lechuga, cebolla, tomates asados, pan artesanal untado con alioli de chipotle, papas a la francesa y pepinillos.

Smashing Burguer — **$220.00**

Carne de res Angus certificada (100g), queso amarillo, pan artesanal untado con alioli, papas a la francesa y pepinillos.

Smashing Burguer Doble — **$280.00**

Carne de res Angus certificada (200g), con queso amarillo, pan artesanal untado con alioli, papas a la francesa y pepinillos.

Panini Roast Beef — **$260.00**

Salsa de quesos, mostaza antigua, cebolla caramelizada, alioli de habanero y chips de plátano.

TACOS

Tacos de Camarón (3 pz) — **$360.00**

Picadillo de camarón (120g) y nopal guisados al ajillo, mayonesa de xcatic, tortilla de trigo, poro frito, cebolla encurtida, cilantro y variedad de salsas.

Tacos de Pulpo (3pz) — **$360.00**

Guisado de pulpo (120g) con chicharrón en salsa roja, mousse de aguacate, cebolla encurtida, cilantro, queso cotija, tortilla de trigo y variedad de salsas.

Tacos de Costilla de res (3pz) — **$280.00**

Costilla de res (120g) braseada con salsa verde, tortilla de maíz nixtamalizado, cilantro, cebolla encurtida, limón y variedad de salsas.

Todos los precios están en pesos Mexicanos.

PIZZAS

Margherita — **$170.00**
Salsa pomodoro, queso mozzarella, albahaca, pesto, aceite de oliva extra virgen y sal de mar.

Pepperoni — **$220.00**
Salsa pomodoro, pepperoni, queso mozzarella y albahaca.

Quattro Stagioni — **$290.00**
Salsa pomodoro, queso mozzarella, alcachofas, hongos de temporada, aceitunas, pepperoni y jamón serrano.

Quatro Formaggi — **$280.00**
Salsa pomodoro, mezcla de quesos italianos y albahaca.

Calamari — **$290.00**
Salsa pomodoro, mozzarella, calamares empanizados, parmesano y alioli de anchoas.

Funghi — **$280.00**
Salsa pomodoro, salsa blanca, hongos de temporada, pesto y queso Grana Padano.

Diavola — **$260.00**
Salsa pomodoro picante, mozzarella, pimientos y pesto.

Il Padrino — **$250.00**
Salsa pomodoro, mozzarella, aceitunas, alcaparras y alioli de anchoa.

Il Capo — **$250.00**
Salsa blanca, queso taleggio, aceite de trufa, arúgula y pesto.

Todos los precios están en pesos Mexicanos.

LISTA DE VINOS

VINO BLANCO

	Botella	Copa
Piaggia, Chenin Blanc	$ 900.00	$220.00
Viña Maipo, Sauvignon Blanc	$ 600.00	$150.00
Raimat, Albariño	$1,300.00	
Brigantello, Pinot Grigio Delle Venezie	$1,050.00	
Casas Patronales, Chardonnay	$1,600.00	
Twin Oaks, Chardonnay	$1,000.00	
PKNT, Reserva, Chardonnay	$ 900 .00	$220.00
PKNT, Sauvignon Blanc	$ 850.00	
Céfiro, Reserva, Sauvignon Blanc	$1,200.00	
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	$1,800.00	

VINO TINTO

	Botella	Copa
Piaggia, Cabernet-Merlot	$ 900.00	$220.00
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon	$ 650.00	$160.00
Viña Maipo, Merlot	$ 600.00	$150.00
Viña Maipo, Carmenere	$ 600.00	
Brigantello, Cabernet Sauvignon	$1,050.00	
Céfiro, Reserva, Merlot	$1,200.00	
Brigantello, Sangiovese Rubicone	$1,050.00	
Matarromera, Crianza, Tempranillo	$2,800.00	
Matarromera, Reserva, Tempranillo	$4,400.00	
Arzuaga, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot	$3,000.00	
Páramo de Legaris, Ribera del Duero, Varietal/Cupaje	$1,900.00	
PKNT, Carmenere	$ 850.00	
PKNT, Malbec	$ 900.00	$220.00
Twin Oaks, Cabernet Sauvignon	$1,000.00	
PKNT, Reserva, Merlot	$ 950.00	$240.00

Todos los vinos son de 750ml por botella/ Copa 150ml.
Todos los precios están en pesos Mexicanos.

VINO ROSADO

	Botella	Copa
Piaggia, Cabernet-Merlot	$ 950.00	$220.00
Viña Maipo, Rosé	$ 600.00	$150.00
Whispering Angel	$1,950.00	
Minuty	$1,700.00	
Viña Pomal, Garnacha, Viura	$1,600.00	
Avaniel DO Rueda verdejo	$1,400.00	

ESPUMOSOS

	Botella	Copa
Moët & Chandon	$3,500.00	
Möet & Chandon, Rosé	$3,800.00	
Comte de Chamberí, Mousseux Brut	$ 600.00	$150.00
Bottega Rosé Gold	$1,800.00	
Chandon, Garden	$1,600.00	
Chandon, Garden, mini 187mL	$ 350.00	
Chandon, Rosé, mini 187mL	$ 350.00	

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CAFÉ & TÉ

Café americano	$60.00
Espresso	$60.00
Espresso doble	$70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	$70.00
Variedad de tés	$70.00
Extra de leche vegetal	$16.00

REFRESCOS 355mL $70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fresca, Manzana Mundet, Ginger Ale.

AGUA MINERAL

Agua de Piedra, mineral con gas 650mL	$120.00
Agua San Pellegrino, mineral con gas 750mL	$120.00
Topo Chico, agua mineral 355mL	$ 70.00

AGUA NATURAL

Agua de Piedra, mineral sin gas 650mL	$120.00
Agua Panna 750mL	$120.00
984, agua purificada 500mL	$ 80.00
984, agua purificada 1000mL	$120.00
Limonada o Naranjada 400mL	$ 60.00

Todos los vinos son de 750ml por botella/ Copa 150ml.
Todos los precios están en pesos Mexicanos.

CÓCTELES

007 **$180.00**
"Martini con vodka, agitado, no mezclado".

PAPER PLANE **$200.00**
Bourbon, Aperol, Angostura y jugo de lima.

MARGARITA **$200.00**
¡Porque estamos en México!

DAIQUIRÍ **$160.00**
Ron, jugo de lima y azúcar.

BOULEVARDIER **$200.00**
Vermouth rosso, Campari y Bourbon.

WHISKEY SOUR **$180.00**
Bourbon, lima, jarabe natural, angostura.

NEGRONI **$200.00**
Tanqueray, Campari y vermouth rosso.

GIN TONIC **$180.00**
Gin y agua tónica.

OLD FASHION **$160.00**
Bourbon, Angostura y azúcar morena.

MEZCALITA **$200.00**
Mezcal, jugo de naranja y lima.

MIMOSA **$260.00**
Con burbujas.

LIMONCELLO SPRITZ **$260.00**
2x1 Todo el día.

PIÑA COLADA **$160.00**
Ron, piña, coco, leche condensada.

APEROL SPRITZ **$240.00**
Aperol, vino espumoso y agua mineral.

GARDEN SPRITZ **$260.00**
Chandon Garden, naranja y agua mineral.

COSMOPOLITAN **$180.00**
Vodka, licor de naranja y jugo de cranberry.

TEQUILA PECCATO **$180.00**
Tequila, jugo de toronja y jugo de lima.

CUBA LIBRE **$140.00**
Ron, Coca-Cola y jugo de lima.

MOJITO **$160.00**
Ron, jugo de lima, menta, azúcar y agua mineral.

CARAJILLO AHUMADO **$180.00**
Espresso, mezcal y Licor 43.

CARAJILLO LICOR 43 **$160.00**
El clásico.

CARAJILLO BAILEY'S **$160.00**
Perfecto para acompañar nuestros postres.

ESPRESSO MARTINI **$160.00**
Vodka, Kahlúa y espresso.

Todos los precios están en pesos Mexicanos.
Cada cóctel está elaborado con una receta exclusiva. Si desea conocer los ingredientes o detalles, no dude en consultarlo con su mesero.

LICORES

	Copa
Amaretto Disaronno	**$220.00**
Aperol	**$180.00**
Bailey’s	**$140.00**
Campari	**$140.00**
Cointreau	**$220.00**
Jagermeister	**$160.00**
Fernet Branca	**$180.00**
Licor 43	**$160.00**
Martini Bianco	**$120.00**
Martini Extra Seco	**$120.00**
Martini Rosso	**$120.00**
Limoncello	**$ 80.00**

WHISKY

	Botella	Copa
Buchanan’s, 12 años 750mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Buchanan’s, 18 años		**$450.00**
Glenfiddich 12 750mL	**$4,500.00**	**$300.00**
Johnnie Walker, Black Label 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Johnnie Walker, Red Label 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Jack Daniel’s		**$210.00**
Jim Beam, White		**$160.00**

Todos los precios están en pesos Mexicanos.
Todos los destilados se sirven en una medida de 1.5 oz por copa.
En la compra de cada botella, incluye 5 refrescos.

TEQUILA

	Botella	Copa
Volcán XA 750mL	**$8,200.00**	**$420.00**
Herradura, Ultra 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Herradura, Plata 700mL	**$2,200.00**	**$190.00**
Herradura, Reposado 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Volcán de mi Tierra, Blanco 750mL	**$4,200.00**	**$280.00**
Volcán de mi Tierra, Añejo Cristalino		**$350.00**
Don Julio 70 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
Don Julio, Blanco 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Don Julio, Reposado 700mL	**$2,900.00**	**$240.00**
Maestro Dobel, Diamante		**$260.00**
Jimador, Blanco		**$130.00**

MEZCAL

	Botella	Copa
Montelobos, Joven Espadín		**$250.00**
The Lost Explorer, Espadín 750mL	**$6,000.00**	**$360.00**
The Lost Explorer, Tobalá		**$500.00**
The Lost Explorer, Salmiana		**$650.00**
Ojo de Tigre, Espadín/Tobalá 750mL	**$2,800.00**	**$220.00**
Verde Momento		**$200.00**

VODKA

	Botella	Copa
Belvedere 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Grey Goose 700mL	**$3,400.00**	**$260.00**
Stolichnaya 750mL	**$1,900.00**	**$150.00**
Absolut 750mL	**$2,200.00**	**$190.00**

Todos los precios están en pesos Mexicanos.
Todos los destilados se sirven en una medida de 1.5 oz por copa.
En la compra de cada botella, incluye 5 refrescos.

GIN

	Botella	Copa
Beefeater		**$180.00**
Bombay Sapphire 750mL	**$2,400.00**	**$200.00**
Hendrick's 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**
London 1		**$240.00**
Tanqueray 10 años 750mL	**$3,800.00**	**$280.00**

BRANDY & COÑAC

	Copa
Torres 10	**$220.00**
Torres 20	**$400.00**
Hennessy V.S.	**$320.00**
Hennessy V.S.0.P.	**$380.00**

RON

	Botella	Copa
Eminente		**$290.00**
Flor de Caña, 4 años 750mL	**$1,800.00**	**$160.00**
Flor de Caña, 7 años		**$190.00**
Flor de Caña, Gran Reserva, 12 años		**$250.00**
Flor de Caña, Centenario, 18 años		**$290.00**
Bacardí, Blanco 980mL	**$1,700.00**	**$140.00**

CERVEZA 355mL

$ 70.00

Amstel, Tecate, Tecate light, Indio, Bohemia oscura, Bohemia clara, XX Lager, XX Ambar.

Heineken **$ 75.00**

Todos los precios están en pesos Mexicanos.

Todos los destilados se sirven en una medida de 1.5 oz por copa.

En la compra de cada botella, incluye 5 refrescos.

TOP TABLE GROUP

