






## **Grandes comienzos en Humus** **Great beginnings in Humus**

<b>Tabla de carnes Patagónicas Ahumadas /Quesos para 2 Personas</b>  / \$ 1770.- <i>Cold Meats and Cheese for Two Persons</i>	
<b>Mix de Lengua y Mollejas, Crema de Vino Blanco, Módena, ajo y Hongos del Bosque</b> \$ 620.- <i>Lamb tongue And Sweetbreads, White wine cream Garlic and Mushrooms</i>	
<b>Langostinos con Gremolata, Arroz Cítrico y Leche de Coco</b> \$ 850.- <i>Grilled Prawns, Gremolatta, Citric Rice and Coconut Milk</i>	
<b>Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula</b>   \$ 690.- <i>Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto</i>	
<b>Rabas con Salsa Tártara</b> \$ 910.- <i>Breaded Calamari Rings with Tartar Sauce</i>	
<b>Pulpo Grillé en tabulé de Quínoa</b> \$ 1070.- <i>Spanish Octopus Grille with Quinoa</i>	
<b>Sopa del Chef</b>   \$ 570.- <i>Chef's Soup</i>	

## **Ensaladas / Salads**

<b>Ensalada de Salmón Rosado</b> (Salmón Gravlox, Mix de Verdes, Tomates Cherrys Confitados, Queso Parmesano y Olivas)  \$ 790.- <i>Salmón Gravlox, Mix de Verdes, Tomates Cherrys Confitados, Queso Parmesano y Olivas</i>	
<b>Ensalada Humus</b>  (Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Queso Marinado) \$ 560.- <i>Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Queso Marinado</i>	
<b>Ensalada del Chef</b> (Pollo en reducción de Soja y Miel, Mix de Verdes, Tomates Cherrys Confitados, Queso Parmesano y Olivas) \$ 620.- <i>Pollo en reducción de Soja y Miel, Mix de Verdes, Tomates Cherrys Confitados, Queso Parmesano y Olivas</i>	

## **Pizzas Individuales**

<b>Pizza de Mozzarella, Tomate y Olivas</b>  \$ 570.- <i>Mozzarella Pizza and Olives</i>	
<b>Pizza de Vegetales Grillé, Mozzarella, Tomate y Olivas</b>  \$ 620.- <i>Grilled Vegetables Pizza, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	
<b>Pizza Pesto de Rúcula, Mozzarella, Tomate y Olivas</b>  \$ 650.- <i>Arugula Pesto, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	





## **Los Sándwiches**

<b>Sándwich de Pollo</b> (Pan, pollo salteado con cebollas y queso con Papas Fritas) \$ 830.- <i>Pan, pollo salteado con cebollas y queso con Papas Fritas</i>	
<b>Sándwich Humus</b> (Bife de Lomito / Jamón Cocido / Queso / Lechuga / Tomate / Huevo Frito y papas Fritas) \$ 910.- <i>Bife de Lomito / Jamón Cocido / Queso / Lechuga / Tomate / Huevo Frito y papas Fritas</i>	
<b>Hamburguesa Completa:</b> (Jamón cocido, Panceta, Queso, Lechuga, Tomate, y Papas Fritas) \$ 860.- <i>Jamón cocido, Panceta, Queso, Lechuga, Tomate, y Papas Fritas</i>	

**Valor del cubierto \$160 por persona**  
Service charge \$ 160 per person



## Protagonistas Humus Personalities of Humus

<b>Cordero al Palo con Papas Rústicas</b> <i>Open Fire Barbecued Lamb with Rustic Potatoes</i>	\$ 1700.-
<b>Ojo de Bife Grillé, Revuelto de Huevos y Papas Rotas, Panceta, Verdeo y Salsa Romesco</b> <i>Rib eye steak, scrambled eggs and Potatoes, Bacon and Romesco Sauce</i>	\$ 1600.-
<b>Bife de Cordero, Puré de Papas, Espinacas y Almendras, con Crema de Frutos Rojos</b> <i>Lamb steak with Mashed Potatoes, Spinach and Almonds and Red Fruits Cream</i>	\$ 1460.-
<b>Bondiola de Cerdo, Puré de Batatas y Salsa de Cerveza Negra /</b> <i>Pork shoulder, mashed caramelized sweet potatoes with black Beer Sauce</i>	\$ 1390.-
<b>Merluza Negra Grillé, Manteca de Alcaparras con Chauchas, Tomates Secos Salteados y Remolacha Glasé /</b> <i>Black Hake, Butter carpers, Sautéed Tomatoes and Beet</i>	\$ 2800.-
<b>Salmón Rosado Grillé, Crema de Limón y Graten de Brócolis /</b> <i>Pink Salmon, Lemon Cream and Broccolis Graten</i>	\$ 1780.-
<b>Suprema en Crema de Almendras, Espárragos Salteados y Zanahoria Glacé</b> <i>Chicken breast, Sautéed asparagus and glace Carrots</i>	\$ 1240.-
<b>Cazuela de Cordero/Lamb Casserole</b> 	\$ 1090.-
<b>Cazuela de Mar /Seafood Casserole</b> 	\$ 1170.-
<b>Agnolotis de Espinaca, Morrón, Cebolla y Almendras, con Salsa Blanca y Fileto Gratinado</b>  <i>Graten Vegetables Agnolotis with Tomatoes sauce</i>	\$ 1140.-
<b>Cintas Caseras con Vegetales Salteados</b>  <i>Home-made Pasta with Sautéed Vegetables</i>	\$ 1130.-
<b>Ñoquis de Papas con Estofado de Cordero</b> <i>Home-made Potatoes Pasta with Lamb Sauce</i>	\$ 1190.-
<b>Panzottis de Pollo y Hongos, con Crema de Verdeo y Panceta</b> <i>Stuffed Chicken and Mushroom Pasta with Bacon and Tomatoes Sauce</i>	\$ 1170.-

**Valor del cubierto \$ 160 por persona**  
Service charge \$ 160 per person



## Postres / Desserts

<b>Marquise de Chocolate con Helado de Mascarpone /</b> <i>Sofiato with Mascarpone Ice Cream</i>	<b>\$ 620.-</b>
<b>Trifle Humus con Curd de Maracuyá, Merengue seco y Frutos Rojos</b> <i>Trifle Humus with Curd de Maracuyá, Dry Meringue and Red Fruits</i>	<b>\$ 550.-</b>
<b>Nuestro Tiramisú</b> <i>Our Tiramisu</i>	<b>\$ 530.-</b>
<b>Crumble de Manzana con Helado de Crema Americana</b> <i>Apple Crumble whit American Ice Cream</i>	<b>\$ 500.-</b>
<b>Flan con Crema y Dulce de Leche</b> <i>Flan with Cream and Dulce de Leche</i>	<b>\$ 460.-</b>
<b>Ensalada de Frutas</b> <i>Fruit Salad</i>	<b>\$ 440.-</b>
<b>Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops</b> <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Limon / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	<b>\$ 450.-</b>

## Cafés y Tés / Coffee and Tea

<b>Café Chico / espresso</b>	<b>\$ 190.-</b>
<b>Café Doble / large coffee</b>	<b>\$ 220.-</b>
<b>Café Americano / Coffee in smallmug</b>	<b>\$ 210.-</b>
<b>Té / Tea</b>	<b>\$ 180.-</b>
<b>Té Con Leche / Tea with milk</b>	<b>\$ 200.-</b>
<b>Submarino</b>	<b>\$ 270.-</b>
<b>Leche caliente, barra de chocolate / Hot milk chocolate bar</b>	
<b>Capuchino</b>	<b>\$290.-</b>
<b>Café, leche, crema de leche, chocolate rallado/ Coffee, milk, cream, grated chocolate</b>	
<b>Café Bailey's/ Bailey's Coffee</b>	<b>\$ 410.-</b>
<b>Café Baileys, azúcar/ Coffee, Bailey's, sugar</b>	
<b>Café Madrileño/ Madrid Coffee</b>	<b>\$ 370.-</b>
<b>Coñac, anís, café, crema batida, azúcar / Cognac, anise coffee, whipped cream, sugar</b>	
<b>Café Vienes / Viennese Coffee</b>	<b>\$ 360.-</b>
<b>Café Frío, crema batida, helado de vainilla / Cold coffee, whipped cream, vanilla ice cream</b>	
<b>Calipso</b>	<b>\$ 370.-</b>
<b>Kahlua, café, crema batida, chocolate rallado, canela/ Kahlua, coffee, whipped cream, grated chocolate, cinnamon</b>	
<b>Café Irlandés / Irish Coffee</b>	<b>\$ 410.-</b>
<b>Whisky Irlandes, café, crema batida, azúcar / Irish whisky, coffee, whipped cream, sugar</b>	
<b>Café Francés/ French Coffee</b>	<b>\$ 390.-</b>
<b>Café, Cointreau, crema / Coffee, Cointreau, cream</b>	
<b>Café Italiano/ Italian Coffee</b>	<b>\$370.-</b>
<b>Café, amaretto, crema / Coffee, Amaretto, cream</b>	



## Nuestros vinos Blancos

<b>Angelica Zapata Alta</b> , Chardonnay	2015 \$ <b>4610</b>
<b>Zuccardi Q</b> , Chardonnay	2016 \$ <b>4430</b>
<b>Rutini</b> , Chardonnay	2016 \$ <b>4635</b>
<b>El Enemigo</b> , Chardonnay	2015 \$ <b>4490</b>
<b>Saint Felicien</b> , Chardonnay Roble	2016 \$ <b>2650</b>
<b>Rutini</b> , Sauvignon Blanc	2017 \$ <b>4635</b>
<b>Zuccardi Serie A</b> , Torrontés	2018 \$ <b>2700</b>
<b>Luigi Bosca</b> , Chardonnay	2016 \$ <b>2700</b>
<b>Fin del Mundo Reserva</b> , Chardonnay	2017 \$ <b>1450</b>
<b>Elementos</b> , Torrontés	2019 \$ <b>1210</b>
<b>Terrazas Reserva</b> , Chardonnay	2017 \$ <b>1935</b>
<b>Séptima Obra</b> , Chardonnay	2017 \$ <b>1380</b>
<b>Alamos</b> , Sauvignon Blanc	2016 \$ <b>1550</b>
<b>Alambrado</b> , Sauvignon Blanc	2018 \$ <b>1600</b>
<b>Altos del Plata</b> , Chardonnay	2018 \$ <b>1040</b>

## Cosechas Tardias Dulces

<b>Fin del Mundo</b> , Late Harvest Semillón de 500cc	\$ <b>1115</b>
<b>Santa Julia</b> , Chenin dulce	\$ <b>1500</b>

## Rosados

<b>Conclave Reserva</b> , Cabernet franc	\$ <b>2300</b>
<b>Cordero con piel de lobo</b>	\$ <b>1600</b>



## Malbec

<b>Séptima Obra Gran Malbec</b>	2014 \$ <b>9660</b>
<b>José Zuccardi</b>	2015 \$ <b>9140</b>
<b>Angélica Zapata de Catena Zapata</b>	2015 \$ <b>9260</b>
<b>Finca Notables</b>	2015 \$ <b>5810</b>
<b>Séptima Obra 10 Barricas</b>	2016 \$ <b>7015</b>
<b>Séptima Obra Partida Especial</b>	2014 \$ <b>5170</b>
<b>El Enemigo</b>	2016 \$ <b>5060</b>
<b>Rutini</b>	2016 \$ <b>6270</b>
<b>DV Catena Malbec-Malbec</b>	2015 \$ <b>5630</b>
<b>Marcus Gran Reserva</b>	2016 \$ <b>3910</b>
<b>Zuccardi Q</b>	2017 \$ <b>4430</b>
<b>Luigi Bosca D.O.C.</b>	2017 \$ <b>4950</b>
<b>Escorihuela Gascón Gran Malbec</b>	2016 \$ <b>2930</b>
<b>Pequeñas Producciones</b>	2017 \$ <b>5170</b>
<b>La Posta, Paulucci</b>	2017 \$ <b>2875</b>
<b>La Posta, Pizzella</b>	2017 \$ <b>2875</b>
<b>Saint Felicien</b>	2016 \$ <b>4370</b>
<b>Humberto Canale Old Vineyard</b>	2016 \$ <b>2650</b>
<b>Luigi Bosca Reserva</b>	2018 \$ <b>3100</b>
<b>Fin, de Bodegas Fin Del Mundo</b>	2016 \$ <b>2820</b>
<b>Zuccardi Serie A</b>	2018 \$ <b>2700</b>
<b>Familia Bianchi</b>	2014 \$ <b>2245</b>
<b>Terrazas de los Andes Partida Especial</b>	2016 \$ <b>2250</b>
<b>Séptima Obra</b>	2017 \$ <b>1495</b>
<b>Escorihuela Gascón</b>	2018 \$ <b>2025</b>
<b>Fin del Mundo Reserva, de Patagonia</b>	2018 \$ <b>1440</b>
<b>Alamos</b>	2018 \$ <b>1725</b>
<b>Alambrado</b>	2018 \$ <b>1610</b>
<b>Intimo, Humberto Canale</b>	2019 \$ <b>1380</b>
<b>Finca La Linda</b>	2018 \$ <b>1725</b>
<b>Newen, de Patagonia</b>	2019 \$ <b>1265</b>
<b>Altos del Plata</b>	2018 \$ <b>1035</b>
<b>Familia Gascón</b>	2018 \$ <b>1380</b>
<b>Serie A 375cc</b>	2018 \$ <b>1325</b>
<b>Alambrado 375cc</b>	2018 \$ <b>1115</b>



## Otras Variedades

<b>Fin Del Mundo Special Blend</b> Malbec – Cabernet Sauvignon - Merlot	2016	\$	<b>6670</b>
<b>Barda, Pinot Noir</b>	2014	\$	<b>6210</b>
<b>Séptima Gran reserva, Blend</b>	2016	\$	<b>5635</b>
<b>Finca las Moras Gran Syrah</b>	2014	\$	<b>5120</b>
<b>Zuccardi Q, Cabernet Sauvignon</b>	2013	\$	<b>4430</b>
<b>Zuccardi Q, Tempranillo</b>	2013	\$	<b>4430</b>
<b>Zuccardi Q, Cabernet Franc</b>	2017	\$	<b>4430</b>
<b>Quorum de Bodega Norton, Blend</b>	2016	\$	<b>4025</b>
<b>Rutini Cabernet-Malbec</b>	2017	\$	<b>4025</b>
<b>DV Catena Cabernet-Malbec</b>	2017	\$	<b>3100</b>
<b>Pequeñas Producciones, Cab. Sauvignon</b>	2017	\$	<b>5175</b>
<b>Pequeñas Producciones, Syrah</b>	2017	\$	<b>5175</b>
<b>Pequeñas Producciones, Cabernet Franc</b>	2017	\$	<b>5175</b>
<b>Saint Felicien, Cabernet Sauvignon</b>	2015	\$	<b>4430</b>
<b>Humberto Canale Old Vineyard, Pinot Noir</b>	2016	\$	<b>2185</b>
<b>Fin del Mundo Gran Reserva, Blend</b>	2016	\$	<b>1780</b>
<b>Fin del Mundo Reserva, Merlot de Patagonia</b>	2016	\$	<b>1440</b>
<b>Conclave Reserva, Merlot</b>	2015	\$	<b>2300</b>
<b>Séptima Obra, Cabernet Sauvignon</b>	2017	\$	<b>1560</b>
<b>Alambrado, Cabernet Sauvignon</b>	2018	\$	<b>1610</b>
<b>Altos Del Plata, Cabernet Sauvignon</b>	2018	\$	<b>1035</b>

## Champagnes

<b>Dom Perignon</b>	\$	<b>55000</b>
<b>Moet &amp; Chandon</b>	\$	<b>13860</b>

## Espumantes

<b>Baron B, Nature</b>	\$	<b>4140</b>
<b>Baron B, Extra Brut</b>	\$	<b>3100</b>
<b>Fin del Mundo, Nature</b>	\$	<b>2185</b>
<b>Chandon, Nature</b>	\$	<b>2120</b>
<b>Fin del Mundo, Extra Brut</b>	\$	<b>1435</b>
<b>Chandon, Extra Brut</b>	\$	<b>1665</b>
<b>Chandon, Delice Dulce</b>	\$	<b>1665</b>
<b>La Poderosa, Extra Brut</b>	\$	<b>1210</b>
<b>Chandon, Extra Brut 187</b>	\$	<b>520</b>



**Por Copa  
By the Glass  
Blancos**

<b>Chardonnay Reserva</b>	<b>\$ 505</b>
<i>Chardonnay o Sauvignon Blanc, Joven</i>	<b>\$ 415</b>

**Tintos**

<i>Calidad Premium</i>	<b>\$ 745</b>
<i>Malbec Especial</i>	<b>\$ 530</b>
<i>Malbec Joven</i>	<b>\$ 435</b>

***Vino del Mes***  
***Terrazas de los Andes***  
***Partida Especial 2016***  
***Malbec***  
***Botella de 750 ml***  
***25% OFF***  
***\$ 1800***



### **Julep (Menta, Limón, Azúcar)**

<b>Cynar Julep</b>	<b>\$ 520</b>
<b>Cynar, menta, limón, azúcar, jugo de pomelo</b> <i>Cynar, mint, lemon, sugar, grapefruit juice</i>	
<b>Mojito</b>	<b>\$ 580</b>
Havana 3 años, limón, menta, Syrup, soda <i>Havana 3, lemon, mint, sugar, sparkling water</i>	
<b>Rojito</b>	<b>\$ 500</b>
Campari, menta, limón, syrup, tónica, romero <i>Campari, mint, lemon, syrup, tonic water, rosemary</i>	
<b>Mojito Patagónico</b>	<b>\$ 600</b>
Ron, Malibu, menta, syrup, limón, frutos rojos, soda <i>Rhum, Malibu, mint, syrup, lemon, berries, soda</i>	

### **Caipis (Trozos de Frutas, azúcar)**

<b>Humus Cocktail Bar</b>	<b>\$ 580</b>
Vodka, mix de jugos cítricos, dash de syrup <i>Vodka, citric juices mix, dash of syrup</i>	
<b>Caipiroska Citrus</b>	<b>\$ 580</b>
Vodka, Cítricos, azúcar <i>Vodka, Citric and sugar</i>	
<b>Caipiriña/Caipiroska</b>	<b>\$ 490</b>
Cachaça/Vodka, limón, azúcar <i>Cachaça/Vodka, lemon, sugar</i>	
<b>Caipi Patagónica</b>	<b>\$ 550</b>
Jameson, Aperol, limón, frutos rojos, azúcar <i>Jameson, Aperol, lemon, red berries, sugar</i>	

### **Sour (Limón, Azúcar, Clara de Huevo)**

<b>Pisco Sour</b>	<b>\$ 480</b>
Pisco, clara, limón, azúcar, angostura bitter <i>pisco, lemon, sugar, angostura bitter, egg white</i>	
<b>Pineapple Sour</b>	<b>\$ 520</b>
Ananá, limón, azúcar, pisco, blue curaçao <i>Pineapple, lemon, sugar, pisco, blue curaçao</i>	
<b>Calafate Sour</b>	<b>\$ 500</b>
Licor de calafate, pisco, clara, limón, <i>Calafate liqueur, pisco, lemon, egg white</i>	
<b>Malbec Sour</b>	<b>\$ 500</b>
Malbec, Malibu, limón, syrup de miel, clara <i>Red wine, Malibu, lemon, egg white, honey syrup</i>	

### **Dulces, Cremosos y Frozen**

<b>Lolita</b>	<b>\$ 550</b>
Vodka Vainilla, Amaretto, helado de Americana <i>Vainilla Vodka, Amaretto, ice cream</i>	
<b>Morelia</b>	<b>\$ 560</b>
Bailey's, licor de frutilla, helado de frutilla <i>Bailey's, strawberry liqueur, ice cream</i>	
<b>Daiquiri de Amarula o Bailey's</b>	<b>\$ 580</b>
Amarula o Bailey's, ron blanco, cream <i>Amarula or Bailey's, White rum, cream</i>	
<b>Glaciares</b>	<b>\$ 520</b>
Ron blanco, jugo de limón, azúcar <i>White Rum, lemon juice, sugar</i>	





## Trago Largo (High Ball)

**Lago Argentino** \$ 490  
Vodka, sprite, jugo de limón, blue curacao  
*White Rum, lemon juice, sugar*

**Americano** \$ 480  
Campari, Martini blanco, soda  
*Campari, vermouth, sparkling water*

**Garibaldi** \$ 480  
Campari, jugo de naranja  
*Campari, orange juice*

**Tom Collins** \$ 620  
Gin, Jugo de limón, azúcar, soda, cereza  
*Gin, lemon juice, sugar, sparkling water, cherry*

## Coctelería Clásica

**Dry Martini** \$620  
Gin, vermouth seco, aceituna verde  
*Gin, dry vermouth, green olive*

**Old fashioned** \$725  
Jim Bean Blanco, rodaja de naranja, azúcar, angostura  
*Jim Bean White, orange slice, sugar, angostura*

**Manhattan** \$725  
Jim Bean Blanco, Martini Rosso, angostura  
*Jim Bean White, Martini Rosso, angostura*

**Negroni** \$550  
Gin, campari, martini rosso, rodaja de naranja  
*Gin, campari, martini rosso, orange slice*

**White Russian** \$480  
Vodka, Tía maría, crema de leche  
*Vodka, Tía María, cream*

**Rusty Nail** \$620  
Drambui, Whisky Escoces  
Drambui, Scotch

**Cosmopolitan (nuestra versión patagónica)** \$530  
Vodka, Cointreau, jugo de Limón, frutos rojos  
*Vodka, Cointreau, lemon juice, berrys juice*

## Tragos De Autor

**Flor de Olivo** \$ 600  
Gin, Campari, jugo de pomelo, syrup jengibre, maracuyá, bitters  
*Gin, Campari, grapefruit juice, ginger syrup, Passion fruit, bitters*

**Cañadon** \$ 600  
Scotch, syrup jengibre, syrup miel, licor de calafate  
*Scotch, ginger syrup, honey syrup, calafate liqueur*

**Euforia** \$ 600  
Apple vodka, kiwi, manzana, azúcar, pomelo rosado  
*Apple vodka, kiwi, Apple, sugar, grapefruit juice*

**Brisa del Sur** \$ 600  
Absolut peach, almibar Durazno, limón, menta, soda  
*Absolut peach, peach syrup, lemon, mint, soda*



### **Cerveza – Beer**

Imperial	\$ 400
Heineken	\$ 450

### **Oporto – Port wines**

Taylor's 10 años	\$ 440
------------------	--------

### **Ron – Rhum**

Bacardi 8 años	\$ 1380
Bacardi Oro	\$ 370
Bacardi Blanco	\$ 370
Bacardi Añejo	\$ 370
Habana 7 años	\$ 780
Habana 3 años	\$ 415
Santa Tereza	\$ 690

### **Whisky Irlandés -Irish whiskey**

Jameson	\$ 520
Tullamore	\$ 920

### **Bourbon**

Jim Beam Black	\$ 955
Jim Beam White	\$ 750
Jack Daniel's	\$ 1265

### **Scotch Blend**

J. Walker Blue Label	\$ 5700
Ballantines 12 años	\$ 975
J. Walker Black Label	\$ 815
J. Walker Red Label	\$ 550
Chivas Regal	\$ 780
The Famous Grouse	\$ 690
J&B Rare	\$ 460
The Black Botle	\$ 800
Ballantines	\$ 460

### **Vodka Premium**

Ciroc	\$ 2100
Belvedere	\$ 1900

### **Vodka**

Absolut Vodka	\$ 460
Stolichnaya	\$ 1800
Smirnoff	\$ 330

### **Pisco**

Capel	\$ 435
-------	--------



### **Cachaça**

Velho Barreiro \$ 320

### **Orujo**

Martín Codax Tostado \$ 850

Martín Codax \$ 850

### **Gin**

Bombay Sapphire \$ 780

Beefeater \$ 550

Tanqueray \$ 575

### **Tequila**

El Jimador Blanco \$ 480

José Cuervo Dorado \$ 500

Sombrero Negro \$ 520

### **Cognac**

Hennessy V:S: \$ 1900

Remy Martin V.S.O.P \$ 2300

Reserva San Juan \$ 370

### **Brandy**

Romate Brandy Solera \$ 400

Bardinet V.S.O.P \$ 390

### **Champagnes**

Dom Pérignon \$ 55000

Moët & Chandon \$ 13860

### **Espumantes – Sparkling wines**

Fin del mundo Brut Nature \$ 2185

Baron B Nature \$ 4140

Baron B Extra Brut \$ 3100

Fin del Mundo extra Brut \$ 1435

Chandon Nature \$ 2120

Chandon Extra Brut \$ 1665

Chandon Delice \$ 1665

Chandon Extra Brut 187 \$ 520

### **Licores-Liquors**

Amaretto Dissaronno \$ 780

Amarula \$ 710

Bailey's \$ 470

Cointreau \$ 1035

Sambuca Vaccari / Luxardo \$ 740

Kahlúa \$ 520



Limoncello	\$ 960
Drambuie	\$ 1050
Grand Marnier	\$ 940
B&B	\$ 850