

DESAYUNO | BREAKFAST

Disponible | Available 8:30 am - 1:00 pm

ALGO LIGERO | LIGHT

Plato de Fruta Fresca | Seasonal fruit plate ^{500 gr} **\$140**

Muesli ^{350 gr} **\$160**

Manzana, pera, crema de coco, granola, yogurt
Apple, pear, coconut cream, granola, yogurt

Bowl Antioxidante ^{350 gr} **\$185**

Frutos rojos, plátano, leche de coco, dátil, granola
Berries, banana, coconut milk, dates, granola

Bowl Avena ^{350 gr} **\$185**

Avena, leche de coco, yogurt natural, fruta de la estación, semillas
Oatmeal, coconut milk, plain yogurt, seasonal fruit, seeds

Bowl Chía ^{350 gr} **\$185**

Semillas de chía, leche de coco, yogurt, fresas, kiwi, plátano, berries y granola
Chia seeds, coconut milk, yogurt, strawberries, kiwi, banana, berries and granola

LOS HUEVOS | EGGY

Huevos al gusto | Eggs any style (2 piezas) ^{350 gr} **\$160**

Huevos Benedictinos (2 piezas) ^{350 gr} **\$180**

Lomo canadiense, champiñones, salsa holandesa
Canadian bacon, mushrooms, hollandaise sauce

BLT Eggs (Keto) (3 piezas) ^{250 gr} **\$150**

Tocino, queso, lechuga, jitomate y semillas de ajonjolí
Bacon, cheese, lettuce, tomato and sesame seeds

Omelette Mediterráneo (2 piezas) ^{350 gr} **\$185**

Espárragos, calabacita, mozzarella, jitomate
Asparagus, zucchini, tomatoes, mozzarella

Omelette de Claras (3 piezas) ^{350 gr} **\$175**

Claras de huevo, verduras al gusto
Egg whites and your choice of vegetables

ALGO SALADO | SAVORY

Tostada table mix (3) ^{400 gr} **\$260**

- Aguacate, huevo, tomate cherry y arúgula
Avocado, egg, cherry tomato and arugula

- Salmón Ahumado, Queso Creama, Alcaparras
Smoked Salmon, Cream Cheese, Capers

- Crema de cacahuete y plátano
Peanut butter and banana

Sandwich Vegetales ^{400 gr} **\$190**

Pimientos, champiñones, calabacita, cebolla, jitomate, aguacate, queso Manchego
Peppers, mushrooms, zucchini, onion, tomato, avocado, Manchego cheese

Sandwich Lechuga ^{400 gr} **\$150**

Pimientos, pepino, jitomate, aguacate, queso Manchego
Peppers, cucumber, tomato, avocado, Manchego cheese

ALGO DULCE | SWEET

Hot Cakes | Pancakes (3 piezas) ^{350 gr} **\$170**

Pan Francés | French Toast (2 piezas) ^{350 gr} **\$170**

Waffles (2 piezas) ^{350 gr} **\$170**

Mascarpone Berry Toast (3 piezas) ^{350 gr} **\$180**

Pan tostado con mantequilla, queso mascarpone, frutos del bosque
Toast with butter, mascarpone cheese, berries

CON TORTILLA | WITH TORTILLA

Chilaquiles ^{400 gr} **\$160**

Enfrijoladas ^{400 gr} **\$160**

Salsa de frijol, queso fresco y crema
Black bean sauce, fresh cheese and cream

Burrito Sapphire ^{400 gr} **\$180**

Tortilla de harina, huevo, papa, queso y tocino
Wheat tortilla, egg, potatoes, cheese and baco

ÓRDENES EXTRAS | EXTRAS ^{150 gr}

Jamón de pierna, lomo canadiense, tocino, salchicha, queso mozzarella, huevo, aguacate, papa al romero, guacamole, arroz, salsa, frijoles, anchoas, fruta
Ham, Canadian loin, bacon, sausage, mozzarella cheese, egg, avocado, Rosemary potatoes, guacamole, rice, salsa, beans, anchovies, fruit **\$50**

Pollo | Chicken ^{200 gr} **\$60**

Camarón, atún, salmón | Shrimp, tuna, salmon ^{200 g} **\$120**



#SapphirePV



Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, American Express, Visa y MasterCard | We accept cash, American Express, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.




TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G



sapphire

OCEAN CLUB

SMOOTHIES 480ml

FRESH LIFE	\$140
Tofu, helado de fresa, fresas, plátano y leche de almendras Tofu, strawberry ice-cream, strawberries, banana and almond milk	
SWEET SMILE	\$140
Zarzamoras, leche de almendras y miel de abeja Blackberries, almond milk and honey	
ENERGY	\$120
Espinacas, plátano, piña, yogurt natural y agua Spinach, banana, pineapple, plain yogurt and water	
CHICO MANGO	\$140
Mango, leche entera, leche condensada, yogurt natural, decorado con granola y arándanos Mango, whole milk, condensed milk, plain yogurt and granola and cranberries on top	
SUNNY DAY	\$140
Plátano, fresa, yogurt natural y leche de soya Banana, strawberry, plain yogurt and soy milk	
BEACH MANGO 	\$120
Mango, jengibre, piña y agua Mango, ginger, pineapple and water	
HEALTHY	\$140
Avena, pera, canela, plátano y leche de soya Oats, pear, cinnamon, banana and soy milk	
NIÑO FRESA 	\$140
Plátano, fresa, menta y jugo de naranja Banana, strawberry, mint and orange juice	
BANANA CHOCO	\$140
Chocolate, avena, plátano y leche bajo en grasa Chocolate, oats, banana and skim milk	
ALMOND COFFEE	\$140
Leche de almendra, plátano, shot de expreso, canela y helado de vainilla, decorado con avena y granos de café Almond milk, banana, espresso shot, cinnamon, vanilla ice-cream, oats and coffee beans on top	
GREEN DAY 	\$120
Espinacas, jengibre, pepino, apio y jugo de naranja Spinach, ginger, cucumber, celery and orange juice	
ANAIS	\$140
Plátano, almendra, miel de abeja, avena y leche de coco decorado con canela Banana, almond, honey, oats, coconut milk	
MICHEL DETOX SHOT <small>60ml</small>	\$70
Apio, jengibre, jugo de limón y agua natural Celery, ginger, lime juice and still water	
	\$90

+ Scoop de proteína | Protein scoop



#SapphirePV



Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, American Express, Visa y MasterCard | We accept cash, American Express, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.

TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G

LUNCH

Disponible | Available 12:00 pm - 6:00 pm

BOTANAS | SNACKS

Salsita ^{300 gr} \$100

Jitomate, cebolla, chile serrano, totopos
Mexican Salsa, serrano chili, tortilla chips

Papas ^{300 gr} \$190

A la francesa de la casa, sal de ajo, hierbas
Hand-cut French fries, garlic herb salt, pepper

Tarta de Quesos | Cheese Tart ^{300 gr} \$120

Mix de quesos, tomates deshidratados, arugula, reducción de balsámico
Cheese mix, sun-dried tomatoes, arugula, balsamic reduction

Guacamole ^{300 gr} \$180

Con queso fresco, totopos de la casa | With fresh cheese, tortilla chips

Wontons ^{300 gr} \$180

Hoja de wonton, camarones a la mexicana
Wonton pastry, shrimp Mexican style

Wrap de Berenjena | Eggplant Wrap ^{300 gr} \$175

Láminas de berenjena asada, hummus, tomates deshidratados
Roasted aubergine slices, hummus, sun-dried tomatoes

ENSALADAS | SALADS

Mixta | Mixed ^{400 gr} \$160

Lechugas frescas mixtas con vinagreta de la casa
Fresh mixed greens and house vinaigrette

Caprese ^{300 gr} \$200

Jitomate, mozzarella, pesto de albahaca
Tomato, mozzarella, basil pesto

Caesar ^{300 gr} \$160

La famosa de *Michel's* con grissinis, ajo y parmesano
Michel's famous salad with grissinis, garlic and parmesan

Griega ^{300 gr} \$190

Mix de lechugas, aceitunas, pepino, morrón, queso feta
Mixed greens, olives, cucumber, bell pepper, feta cheese

Ensalada Tropical ^{300 gr} \$200

Mix de lechugas, naranja, betabel, semillas y vinagreta de miel con cítricos
Mixed greens, orange slices, beet, seeds and honey citrus vinaigrette

Ensalada Sapphire ^{400 gr} \$180

Mix de lechugas, aguacate, mango, pepino, tomate cherry, vinagreta de la casa
Mixed greens, avocado, mango, cucumber, cherry tomato, house vinaigrette

Niçoise Salad ^{500 gr} \$360

Filete de atún, anchoas, papa, aceitunas, ejotes
Tuna steak, anchovies, potatoes, olives, green beans

CON TORTILLA | WITH TORTILLA

Quesadilla ^{300 gr}

Con pollo | with chicken

\$180

Con camarón | with shrimp

\$210

Burritos ^{300 gr}

Con pollo | with chicken

\$220

Con camarón | with shrimp

\$250

Nachos ^{300 gr}

Con pollo | with chicken

\$185

Con res | with beef

\$195

Con camarón | with shrimp

\$240

Tacos Baja (3 piezas) ^{450 gr}

\$220

Pesca del día capeado, lechuga, zanahoria, col y aderezo Aurora

Battered catch of the day, lettuce, carrot, cabbage and Aurora dressing

The Three Tacos (3 piezas) ^{450 gr}

\$260

Tacos de camarón tempura (1), pollo a la parrilla (1)

y pescado (1) con lechuga, zanahoria, aderezo Aurora y salsa Mulata

Shrimp tempura (1), grilled chicken (1) and fish (1) tacos with lettuce and

carrots, Aurora dressing and Mulata sauce

SANDWICHES

Sandwich Vegetales ^{400 gr}

\$190

Pimientos, champiñones, calabacita, cebolla, jitomate, aguacate, queso Manchego

Peppers, mushrooms, zucchini, onion, tomato, avocado, Manchego cheese

Focaccia ^{400 gr}

\$200

Pollo a la parrilla, jitomate, mayonesa de alcaparra

Grilled chicken, tomato, caper mayo and salad

Croque Monsieur ^{400 gr}

\$200

Pan brioche, queso fondue, jamón

Homemade brioche, fondue cheese, ham

Ciabatta Sapphire ^{400 gr}

\$260

Jamón serrano, mozzarella, tomate, albahaca

Prosciutto, mozzarella, tomato, basil

Club Sándwich ^{700 gr}

\$260

Jamón de pierna, pollo, tocino, lechuga y tomate

Ham, chicken, bacon, lettuce and tomato

Hamburguesa de Res | Beef Hamburger ^{400 gr}

\$240

Doble carne, champiñones, cebolla, pepinillos, queso

Double patty, mushrooms, onions, pickles, cheese

Hamburguesa de Camarón ^{400 gr}

\$290

Shrimp Hamburger

Camarón capeado, chicharrón de queso, lechuga, jitomate, pepinillos, aderezo chipotle

Battered shrimp, cheese crust, lettuce, tomato, pickles, chipotle dressing



#SapphirePV



Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, American Express, Visa y MasterCard | We accept cash, American Express, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.

TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G



sapphire

OCEAN CLUB

LOS FRESCOS | THE FRESH ONES

Tiradito de Pescado | Fish Tiradito ^{350 gr} **\$260**

Dorado, alcaparras, jitomate, cocido en limón
Mahi-mahi, capers, olive, tomato

Sashimi de Atún | Tuna Sashimi ^{350 gr} **\$290**

Pepino, zanahoria, naranja, ajonjolí negro, rábano y salsa de soya con serrano y cítricos
Cucumber, carrot, orange, black sesame, radish and soy sauce with serrano and citrus

The Avocado ^{350 gr} **\$280**

Aguacate relleno de tartar de atún, arúgula, rábano y ajonjolí negro
Avocado filled with tuna tartare, arugula, radish and black sesame

Tártara de Atún | Tuna Tartar ^{350 gr} **\$290**

Atún marinado en salsa de soya y cítricos
Tuna marinated in soy sauce and citrus fruit

Cóctel de Camarón | Shrimp Cocktail ^{350 gr} **\$280**

Salsa coctelera estilo Sapphire, jitomate, cilantro, cebolla, aguacate, pepino
Sapphire style cocktail sauce, tomato, coriander, onion, avocado, cucumber

Ceviche de Camarón con Mango ^{350 gr} **\$280**
Shrimp and Mango Ceviche

Mango, cilantro, láminas de pepino y jícama, aguacate
Mango, coriander, cucumber and jicama

Aguachile ^{350 gr} **\$280**

Jugo de limón, cebolla, pepino, salsa picante, cilantro
Lime juice, onion, cucumber, hot sauce, coriander

Ceviche Sapphire ^{350 gr} **\$280**

Pulpo, camarón y pescado, pepino, jícama y sal de cítricos
Octopus, shrimp and fish, cucumber, jicama and citrus salt

Especial del día ^{350 gr} **\$250**

LOS FUERTES | THE MAIN ONES

Spaghetti ^{500 gr} **\$170**

Salsa de jitomate, albahaca y parmesano
Tomato sauce, basil and parmesan cheese

Milanesa de pollo ^{350 gr} **\$240**

Pechuga de pollo empanizada, ensalada mixta
Pan-fried breaded chicken breast, mixed salad

Fajitas ^{350 gr}

Pollo | Chicken **\$195**

Res | Beef **\$220**

Camarón | Shrimp **\$240**

The Vegetarian Corner ^{450 gr} **\$265**

Ensalada César, ensalada caprese, falafel y tzatziki
Caesar salad, caprese salad, falafel and tzatziki

The Kefte ^{450 gr} **\$270**

Ensalada griega y papas de yuca, camote y plátano
Greek salad and Jackfruit, sweet potato and banana chips

Pulpo a la Parrilla | Grilled Octopus ^{350 gr} **\$380**

Ensalada Mixta, Vinagreta de Cilantro y Ají
Mixed Greens, Coriander and Ají Vinaigrette

Sujeto a disponibilidad | Subject to availability

Pesca del Día | Catch of the Day ^{350 gr} **\$360**

Salsa de mantequilla y alcaparras y vegetales
Caper and butter sauce and vegetables

Salmón a las Hierbas y Cítricos ^{350 gr} **\$395**
Citrus Herb Salmon

Espárragos, papa al romero y arroz
Asparagus, rosemary potatoes and rice

Camarones al Coco | Coconut Shrimp ^{350 gr} **\$380**

Arroz al curry, vegetales y salsa de mango con habanero
Curry rice, vegetables and mango habanero sauce

Langosta | Lobster **Market Price**

Mantequilla a las hierbas y ajo, arroz y vegetales
Herb and garlic butter, rice and vegetables

Sujeto a disponibilidad | Subject to availability

LOS DULCES | THE SWEET ONES \$140

Pan de Elote Hecho en Casa con Helado | **Homemade Cornbread with Ice-Cream**

Brownie con Helado | **Brownie with Ice-Cream**

Helado del Día | **Ice-Cream of the Day**

Affogato



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.

Aceptamos efectivo, American Express, Visa y MasterCard | We accept cash, American Express, Visa & MasterCard.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas. Dentro de nuestras instalaciones no es permitido el consumo de productos ajenos a nuestro establecimiento. | No outside food or drinks allowed on our premises.

TODAS LAS PORCIONES DE PROTEINA SON DE 200GR | ALL PROTEIN PORTIONS ARE 200G



sapphire

OCEAN CLUB

Sin Alcohol | No Alcohol

Té Helado Iced Tea	355ml	\$45
Refrescos Sodas	355ml	\$60
Agua Natural Natural Water	600ml	\$65
Agua Mineral Sparkling Water	600ml	\$65
Jugo de Naranja Natural	355ml	\$80
Fresh Orange Juice		
Red Bull	250ml	\$90
Café Coffee	80ml	\$60
Limonada, Naranjada	480ml	\$70
Clamato Preparado	480ml	\$60
Piñada, Fresada	480ml	\$80
Perrier	750ml	\$120

Cervezas

Corona, Pacifico, Corona-Light, Pacifico Light	355ml	\$75
Modelo Especial, Negra Modelo, Ultra	350ml	\$85

Vodka

Smirnoff, Karat, Sky		\$130
Stolichnaya, Absolut Azul		\$150
Absolut Citron, Mandrin, Raspberri, Pears		\$170
Grey Goose, Ketel One, Belvedere, Tito's		\$200

Ron | Rum

Bacardi Blanco, Antillano		\$140
Captain Morgan, Malibu		\$150
Solera, Bacardi Añejo,		\$160
Havana Club 7 años, Appleton Estate		

Ginebra | Gin

Tanqueray, Beefeater		\$150
Bombay		\$190
Hendrick's		\$220

Tequila

Cazadores, Antiguo, Tradicional		\$140
Mayorazgo Plata, Mayorazgo Reposado, Ollitas		\$160
Don Julio Blanco, 1800 Blanco		\$160
Don Julio Reposado		\$170
Mayorazgo Cristalino		\$180
Don Julio Añejo, 1800 Añejo		\$200
Don Julio 70		\$220
Patrón Blanco		\$220
Patrón Reposado		\$240
Patrón Añejo		\$260

Raicilla y Mezcal

Raicilla		\$180
Mezcal Uno, Bendito Amparo		\$180
Mezcal 400 Conejos, Agua Maldita Joven		\$200

Brandy

Torres 5		\$140
Torres 10		\$160

Whisky

J. Walker Red Label, Canadian Club		\$140
Jack Daniels, Jim Beam		\$150
Chivas Regal 12, J. Walker Black Label, Buchanan's		\$180

Licores

Baileys, Amaretto di Saronno, Jagermeister		\$160
Grand Marnier, Licor 43, Frangelico		\$180
Hpnotiq, Pama		\$180

Bitters

Cinzano, Campari, Amargo		\$130
Dubonnet, Fernet, Aperol		\$140

Vinos

	COPA 180ML	BOTELLA 750ML		
Vino Espumoso (Casa)			Vino Blanco Mexicano 750ml	
Prosecco	\$200	\$900	Tres Raices Sauvignon Blanc	\$1,150
Espumoso Tipo Champagne	\$200	\$900	Tierra de Luz Pinot Gris	\$1,200
Vino Blanco			Vino Rosado 750ml	
Pinot Grigio	\$180	\$720	Tierra de Luz Rosado de Merlot	\$1,200
Chardonnay	\$180	\$720	Vino Tinto 750ml	
Sauvignon Blanc	\$180	\$720	Sangiovese TRÉ	\$990
Vino Rosado (Casa)	\$180	\$720	Piccolo Ensemble	\$1,250
White Zinfandel	\$180	\$720	Champange 750ml	
Vino Tinto			Moët & Chandon Brut	\$3,600
Cabernet Sauvignon	\$180	\$720	Veuve Clicquot Brut	\$3,600
Merlot	\$180	\$720	Moët & Chandon Rose Brut Imperial	\$3,900
Pinot Noir	\$180	\$720	Veuve Clicquot Rose Brut	\$3,900
			Moët & Chandon Ice Imperial	\$4,100



#SapphirePV

Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.
 Aceptamos efectivo, American Express, Visa y MasterCard | We accept cash, American Express, Visa & MasterCard.
 Las porciones de licor son de 60ml. En Martinis de 80ml | The liquor portions are 60ml. In Martinis 80ml. Las añadas de nuestros vinos pueden variar sin previo aviso | The vintages of our wines may vary without prior notice.



sapphire

OCEAN CLUB

Cocktails

Margaritas 360ml

Tequila Casa	\$140
Tequila Blanco	\$160
Tequila Reposado	\$180
Tequila Cristalino	\$200
Tequila Añejo	\$220
Tequila Cadillac	\$240

Martinis 240ml

Absolut, Stolichnaya	\$190
Beefeaters, Tanqueray, Bombay	\$200
Grey Goose, Ketel One, Belvedere	\$220
Hendrick's, Oliver	\$240

Daiquiri de Frutas	\$160
Desarmador, Vodka Sunrise	\$160
Havana Lights	\$160
Mojito Clásico, Rum Runner	\$160
Piña Colada, Chichi	\$160
Rum Punch, Mai Tai	\$160
Sangria, Clementina	\$160
Sex on the Beach, Carajillo	\$160
Tequila Sunrise, Tequila Fresh	\$160
Bloody Mary, Caesar, Mariachi	\$170
Cosmopolitan, Negroni	\$180
Caipirinha, Kamelia	\$180
Aperol Spritz, Campari Spritz, Pama Spritz	\$190
Mimosa, French 75	\$190
Tubazo Raicilla, Raicilla Tropical	\$190
Paloma Cristalina	\$200
Mojito Cadillac, Mojito Pama	\$240

Especiales Sapphire

\$220

Michels Mojito

Bacardi Rum, Blue Curaçao, mango, pineapple and lime juice, passion fruit, mint & mineral water
Ron Bacardí, Blue Curaçao, mango, jugo de piña y limón, maracuyá, menta y agua mineral

Habana Cucumber

Bacardi Rum, syrup, cucumber, lime juice, mint & mineral water
Ron Bacardí, jarabe, pepino, jugo de limón, menta y agua mineral

Grapefruit Tonic

Bombay Sapphire Gin, tonic water & fresh grapefruit.
Ginebra Bombay Sapphire, agua tónica y toronja fresca

Mexican Mule

Tequila Don Julio Blanco, lime juice, syrup, basil, ginger, apple & Ginger Ale
Tequila Don Julio Blanco, jugo de limón, jarabe, albahaca, jengibre, manzana y Ginger Ale

Cool Tamarindo

Tanqueray, tamarind, lime, lime soda & thyme
Tanqueray, tamarindo, limón, refresco limón y tomillo

Fresh Passion

Absolut Vodka, Hpnotiq, passion fruit, mango, syrup & lime juice
Absolut Vodka, Hpnotiq, maracuyá, mango, jarabe y jugo de limón

Sapphire

Hpnotiq, Blue Curaçao, Chardonnay, lime juice, syrup, green apple & strawberries.
Hpnotiq, Blue Curaçao, Chardonnay, jugo de lima, jarabe, manzana verde y fresas.

Red Summer

Mezcal Unión, ginger, hibiscus, lime & basil
Mezcal Unión, jengibre, jamaica, limón y albahaca

Tropical Soursop

Grey Goose, soursop, ginger, lime & Ginger Ale
Grey Goose, guanábana, jengibre, limón y Ginger Ale

Watermelon Cooler

Raicilla, watermelon, strawberries, cassis cream, natural syrup, lemon and cranberry juice
Raicilla, sandía, fresas, crema de cassis, jarabe natural, jugo de limón y arándano



#SapphirePV



sapphire

OCEAN CLUB

Cocteles Especiales | Special Cocktails

Banana Pretty	\$160
Antillano rum, coconut cream, pineapple juice & Flamingo banana liquor Ron Antillano, crema de coco, jugo de piña y licor de plátano Flamingo	
Cosmopolitan	\$180
Karat vodka, Flamingo orange liquor, lime juice & cranberry juice Vodka Karat, licor de naranja Flamingo, jugo de limón y jugo de arándanos	
Mariposa	\$160
Antillano rum, lime juice, pineapple juice, grenadine & brandy Ron Antillano, jugo de limón, jugo de piña, granadina y brandy	
Sex on the Beach	\$180
Karat vodka, orange juice, cranberry juice & Flamingo peach liquor Vodka Karat, jugo de naranja, jugo de arándano y licor de durazno Flamingo	
Blue Hawaiian	\$160
Antillano rum, Flamingo Blue Curacao liquor, coconut cream, evaporated milk & pineapple juice Ron Antillano, licor Blue Curacao Flamingo, crema de coco, leche evaporada y jugo de piña	
Apple Caipiroska	\$180
Karat vodka, lime juice, Flamingo apple liquor & sugar Vodka Karat, jugo de limón, licor de manzana Flamingo y azúcar	
Cristalino Sunrise	\$200
Tequila Mayorazgo Cristalino, orange juice & Pama pomegranate liquor Tequila Mayorazgo Cristalino, jugo de naranja y licor de granada Pama	
Long Island Iced Tea	\$180
Antillano rum, Tequila Mayorazgo, Flamingo orange liquor, Karat vodka, gin, lime juice, Coke & natural syrup Ron Antillano, Tequila Mayorazgo, licor de naranja Flamingo, vodka Karat, ginebra, jugo de limón, coca cola y jarabe natural	
Paloma Plata	\$180
Tequila Mayorazgo Plata, grapefruit juice, lime juice, Prosecco & salt Tequila Mayorazgo Plata, jugo de toronja, jugo de limón, Prosecco y sal	
Pama Summer	\$200
Hibiscus reduction, Pama pomegranate liquor & mezcal Reducción de jamaica, licor de granada Pama y mezcal	
Iguana	\$160
Tequila Mayorazgo Reposado, Flamingo orange and melon liquor & and lime juice Tequila Mayorazgo Reposado, licor de naranja y melón Flamingo y jugo de limón	
Hipnotiq Breeze	\$200
Hpnotiq, Flamingo coconut rum & pineapple juice Hpnotiq, ron de coco Flamingo y jugo de piña	
Mezcalita	\$200
Mezcal Bendito Amparo, lime juice & Flamingo orange liquor Mezcal Bendito Amparo, jugo de limón y licor de naranja Flamingo	
Nube Tropical	\$200
Hpnotiq, Flamingo Blue Curacao liquor & pineapple juice Hpnotiq, licor Blue Curacao Flamingo, jugo de piña	



Precios en pesos e incluyen IVA | Prices in pesos and include VAT.
 Aceptamos efectivo, American Express, Visa y MasterCard | We accept cash, American Express, Visa & MasterCard.
 Las porciones de licor son de 60ml. En Martinis de 80ml | The liquor portions are 60ml. In Martinis 80ml. Las añadas de nuestros vinos pueden variar sin previo aviso | The vintages of our wines may vary without prior notice.