

Mangiare bene
Restaurante 

*Si eres alérgico a algún ingrediente, informa a nuestro mesero.
If you have any allergies, please inform our waiter.*



*Lunes a sábado: 12h00 a 15h00 / 18h00 a 22h00
Domingo: 12h00 a 15h00*

*Reservaciones
(593)72840695 / 2826233
Cel. 0999528496*

 @mangierecuenca  mangiere_bene_cuenca

MENÚ

MENÚ



“NON PUOI VIVERE BENE SENZA MANGIARE BENE”

Mangiare bene
Restaurante 

ENTRADAS SNACKS

⚠ Si eres alérgico a algún ingrediente, informa a nuestro mesero. / If you have any allergies, please inform our waiter.

★ Platos recomendados / Recommended Dishes

✔ Vegetariano / Vegetarian

**TABLITA DE QUESOS Y JAMONES
MADUROS / AGED CHEESES AND
CURED MEATS BOARD.....** \$16,00
*Selección de quesos maduros y jamones.
Selection of aged cheeses and cured meats with
accompaniments.*

★ **CROSTINES DE QUESO Y CHAMPIÑONES**
✔ **CHEESE & MUSHROOM CROSTINIS.....** \$ 8,25
*Pan tostado champiñones, portobellos, pimientos y queso
gratinado.
Mushroom, portobello, red pepper, and melted cheese dips.*

✔ **BRUSCHETTA CLÁSICA**
CLASSIC BRUSCHETTA..... \$ 7,50
*Pan tostado con ajo, aceite de oliva, tomate, parmesano y
albahaca.
Toasted bread with garlic, olive oil, tomato, parmesan, and
basil.*

CAMARONES AL AJILLO
GARLIC SHRIMP..... \$ 8,00
*Salteados en ajo y aji en aceite de oliva, servidos con
lechuga y tomate.
Sautéed shrimp in garlic and chilli with olive oil, served
with lettuce and tomato.*



CALAMARES CON SALSA DE NARANJA
SQUID WITH ORANGE SAUCE..... \$ 7,50
*Crujientes y servidos con una reducción de naranja.
Crispy squid served with an orange reduction.*

✔ **CHAMPIÑONES AL AJILLO / GARLIC
MUSHROOMS.....** \$ 7,25
*Salteados con ajo y aji
Sautéed mushrooms with garlic and fresh herbs.*

✔ **BERENJENAS EN ACEITE DE OLIVA**
EGGPLANT IN OLIVE OIL..... \$ 6,00
*Con especias y pan tostado.
With spices and toasted bread.*

PIMIENTOS ASADOS CON HIERBAS
ROASTED PEPPERS WITH HERBS..... \$ 6,00
*En aceite de oliva, servidos con pan.
In olive oil, served with bread.*

✔ **PORCIÓN DE PAN DE AJO / GARLIC
BREAD PORTION.....** \$ 3,50



SOPAS SOUPS

★ **SOPA DE CEBOLLA / ONION SOUP.....** \$ 7,00
*Cebolla, pan, mozzarella, parmesano, vino blanco.
Onion, bread, mozzarella, parmesan cheese, white wine.*

BERISAUCE DE PAPA / POTATOES
BERISAUCE SOUP..... \$ 5,00
*Papas, consomé, crema de leche, tocino, vino blanco.
Potatoes, chicken broth, cream, bacon, white wine.*

**CREMA DE TOMATE / TOMATO CREAM
SOUP.....** \$ 5,00
*Tomates, zanahoria, papa, consomé de pollo.
Tomatoes, carrots, potatoes, chicken broth.*

CREMA DE ZUQUINI
ZUQUINI SOUP..... \$ 5,00
*Zuquini, cebolla, consomé de pollo.
Zucchini, onion, chicken broth.*

CONSOMÉ DE POLLO Y VEGETALES
CHICKEN BROTH AND VEGETABLES..... \$ 4,00



ENSALADAS SALAD

★ **ENSALADA GRIEGA / GREEK SALAD.....** \$ 8,00
*Lechuga romana, cebolla, queso feta, pepino, tomate,
aceitunas negras, pimientos rojos, aderezo griego.
Roman lettuce, onion, feta cheese, cucumber, tomatoes,
black olives, red peppers, and Greek dressing.*

ENSALADA CÉSAR / CESAR SALAD..... \$ 6,50
*Lechuga romana, queso parmesano, pollo, crutones,
aderezo de César.
Roman lettuce, parmesan cheese, grilled chicken, croutons,
and Caesar dressing.*

✔ **ENSALADA MANGIARE / MANGIARE
SALAD.....** \$ 7,50
*Lechuga romana, palmitos, tomates, pickles, baby corn,
champiñones, aderezo.
Roman lettuce, hearts of palms, tomatoes, pickles, baby
corn, mushrooms, dressing.*

**ENSALADA PRIMAVERA / SPRING
SALAD.....** \$ 7,00
*Variedad de lechugas, tomates, champiñones, huevos de
codorniz, jamón, aderezo.
Different kinds of lettuce, tomatoes, mushrooms, quail eggs,
ham, dressing.*

ENSALADA CAPRESE / CAPRESE SALAD.. \$ 6,75
*Tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva.
Tomatoes, mozzarella, basil, olive oil.*

ENSALADA DE VERDURAS SALTEADAS
MIXED GRILLED VEGETABLES..... \$ 4,00

ENSALADA LECHUGA Y TOMATE
LETTUCE AND TOMATO SALAD..... \$ 3,50

SALSAS



IMPORTANTE

⚠ Todos nuestros platos vienen con queso parmesano / All our dishes come with parmesan cheese
Si tienes alguna alergia o preferencia, por favor avísanos / Please let us know if you have any allergies or preferences

Salsa Roja
Tomates frescos, cebolla, albahaca, especias.
Fresh tomatoes, onion, basil, spices

Salsa Pomodoro
Mezcla de salsa roja y blanca.
Mixed red and white sauce

Salsa Putanesca
Salsa roja con anchoas, aceitunas, alcaparras, y aji.
Red sauce with anchovies, olives, capers, and chili

Salsa Boloñesa
Salsa roja con carne molida, pimientos, zanahoria y especias.
Red sauce with ground beef, peppers, carrots, and spices

Salsa Roja con Peceto
Salsa roja con zanahoria, cebolla y carne de res.
Red sauce with carrot, onion, and beef

Salsa Roja con Camarones
Salsa roja con tomates frescos, albahaca, ajo y camarones.
Red sauce with fresh tomatoes, basil, garlic, and shrimp

Salsa Roja con Mariscos
Salsa roja con almejas, mejillones, calamar y camarón.
Red sauce with clams, mussels, squid, and shrimp

Salsa Mangiare
Brócoli, zanahoria, champiñones, pimientos, parmesano y aceite de oliva.
Broccoli, carrots, mushrooms, peppers, parmesan, and olive oil

Salsa de Champiñones
Champiñones, cebolla, perejil, vino blanco y parmesano.
Mushrooms, onion, parsley, white wine, and parmesan

Salsa Funghi
Champiñones secos, cebolla, tocino, béchamel y crema de leche.
Dried mushrooms, onion, bacon, béchamel, and cream

Salsa Caruso
Champiñones, almendras, parmesano, vino blanco y crema.
Mushrooms, almonds, parmesan, white wine, and cream

Salsa Bonguestay
Champiñones, pollo, crema de leche, cebolla, perejil y parmesano.
Mushrooms, chicken, cream, onion, parsley, and parmesan

Salsa Alfredo
Champiñones, jamón, cebolla, parmesano y crema de leche.
Mushrooms, ham, onion, parmesan, and cream

Salsa Pesto
Albahaca, parmesano, aceite de oliva, nueces, y crema de leche.
Basil, parmesan, olive oil, nuts, and cream

Salsa Cuatro Quesos
Camembert, azul, cheddar, gruyere, parmesano, y crema de leche.
Camembert, blue cheese, cheddar, gruyere, parmesan, and cream

Salsa Carbonara
Tocino, crema de leche, huevo, parmesano y especias.
Bacon, cream, egg, parmesan, and spices

SALSAS / SAUCES PASTAS SECAS



Fettuchini



Spaguetti



Fusille



Penette Rigate

Salsa Roja con Mariscos / Red Sauce with Seafood.....	\$ 16,00
Salsa Roja con Camarones / Red Sauce with Shrimp.....	\$ 15,00
Salsa Roja con Peceto / Red Sauce with Peceto.....	\$ 13,60
Salsa Boloñesa / Bolognese Sauce.....	\$ 11,70
Salsa Puttanesca / Puttanesca Sauce.....	\$ 11,50
✓ Salsa Pomodoro y Pana / Pomodoro and Panna Sauce.....	\$ 11,00
✓ Salsa Roja / Red Sauce.....	\$ 10,65
✓ Salsa Pesto / Pesto Sauce.....	\$ 11,50
✓ Salsa Cuatro Quesos / Four Cheese Sauce.....	\$ 12,75
Salsa Carbonara / Carbonara Sauce.....	\$ 12,25
Salsa Bonguestay / Bonguestay Sauce.....	\$ 13,50
Salsa Funghi / Funghi Sauce.....	\$ 12,50
Salsa Caruso / Caruso Sauce.....	\$ 12,50
✓ Salsa Alfredo / Alfredo Sauce.....	\$ 12,25
✓ Salsa de Champiñones / Mushroom Sauce.....	\$ 11,50
✓ Salsa Mangiare / Mangiare Sauce.....	\$ 11,50

SALSAS / SAUCES PASTAS RELLENAS



Ravioles



Gnoqui



Sorrentino



Capeletti



Agneloti



Raviolon

Salsa Roja con Mariscos / Red Sauce with Seafood.....	\$ 16,50
Salsa Roja con Camarones / Red Sauce with Shrimp.....	\$ 15,00
Salsa Puttanesca / Puttanesca Sauce.....	\$ 13,50
Salsa Roja con Peceto / Red Sauce with Peceto.....	\$ 13,75
Salsa Boloñesa / Bolognese Sauce.....	\$ 13,00
✓ Salsa Pomodoro / Pomodoro Sauce.....	\$ 12,75
✓ Salsa Roja / Red Sauce.....	\$ 12,50
✓ Salsa Pesto / Pesto Sauce.....	\$ 12,25
✓ Salsa Cuatro Quesos / Four Cheeses Sauce.....	\$ 13,75
Salsa Carbonara / Carbonara Sauce.....	\$ 13,00
Salsa Bonguestay / Bonguestay Sauce.....	\$ 14,00
Salsa Alfredo / Alfredo Sauce.....	\$ 13,25
Salsa Funghi / Funghi Sauce.....	\$ 13,00
Salsa Caruso / Caruso Sauce.....	\$ 12,90
✓ Salsa de Champiñones / Mushroom Sauce.....	\$ 12,50
✓ Salsa Mangiare / Mangiare Sauce.....	\$ 12,75

RISOTTOS

RISOTTOS

RISOTTO FRUTI DE MARE

SEAFOOD RISOTTO..... \$ 17,00

Risotto con almejas, mejillones, calamar, camarones y fumet de mariscos
Risotto with clams, mussels, squid, shrimp, and seafood broth

RISOTTO FUNGHI / FUNGHI RISOTTO.. \$ 15,50

Risotto con champiñones, hongos secos, tocino, crema y vino blanco
Risotto with mushrooms, dried mushrooms, bacon, cream and white wine

RISOTTO DE VEGETALES / VEGETARIAN RISOTTO..... \$ 13,00

Risotto con brócoli, coliflor, vainita, champiñones, zanahoria, pimientos y parmesano
Risotto with broccoli, cauliflower, green beans, mushrooms, carrots, peppers, and parmesan

RISOTTO PARMESANO / PARMESAN RISOTTO..... \$ 12,00

Risotto cremoso con parmesano, cebolla, crema y vino blanco
Creamy risotto with parmesan, onion, cream, and white wine



PLATOS ESPECIALES

FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES
FILET MIGNON WITH MUSHROOM SAUCE..... \$ 21,00

Exquisito Filet Mignon servido con una rica salsa de champiñones y acompañado de fettuccine con una suave salsa de cuatro quesos.
Exquisite Filet Mignon served with a rich mushroom sauce, paired with fettuccine in a creamy four-cheese sauce.

⚠️ Alerta de alergias: Contiene lácteos, gluten

MAR Y TIERRA / SURF & TURF..... \$ 20,00

Una combinación perfecta de lomo a la pimienta con champiñones y langostinos al ajillo, acompañados de vegetales salteados y papas fritas.
A perfect blend of peppered beef with mushrooms and garlic shrimp, served with sautéed vegetables and french fries.

⚠️ Alerta de alergias: Contiene mariscos, lácteos.

LOMO AL VINO TINTO / BEEF WITH RED WINE SAUCE..... \$ 19,00

Lomo de res jugoso, bañado en una rica salsa de vino tinto, acompañado de fusilli al dente en una suave salsa Alfredo.
Juicy beef tenderloin in a rich red wine sauce, served with al dente fusilli pasta in a creamy Alfredo sauce.

⚠️ Alerta de alergias: Contiene lácteos, gluten

SHAMPAGNE SALMÓN..... \$ 21,00

Delicioso salmón preparado con una exquisita salsa de champagne, toque de limón, alcaparras, mostaza y crema de leche, acompañado de vegetales frescos y crujientes papas fritas.

Succulent salmon in a delicate champagne sauce with lemon, capers, mustard, and cream, served with fresh vegetables and crispy french fries.

⚠️ Alerta de alergias: Contiene lácteos, mostaza, pescado.

CORVINA AL AJILLO / GARLIC SEA BASS \$ 18,00

Filete de corvina perfectamente sazonado con ajo y especias, acompañado de papas fritas y vegetales salteados.
Perfectly seasoned sea bass fillet in garlic and spices, served with french fries and sautéed vegetables.

⚠️ Alerta de alergias: Contiene pescado.

MILANESA NAPOLITANA / NEAPOLITAN BREADED STEAK..... \$ 17,00

Lomo de res empanado, cubierto con queso mozzarella y salsa roja, servido con papas fritas crujientes y una fresca ensalada.
Breaded beef steak topped with melted mozzarella cheese and savory red sauce, served with crispy french fries and a fresh salad.

⚠️ Alerta de alergias: Contiene lácteos, gluten

LOMO A LA PLANCHA / GRILLED STEAK \$ 15,00

Lomo fino a la parrilla, acompañado de papas fritas doradas y una ensalada fresca.
Grilled beef tenderloin served with golden french fries and fresh salad.

⚠️ Alerta de alergias: Contiene gluten



PLATOS ESPECIALES

POLLO MOZARELLA / MOZARELLA CHICKEN..... \$ 17,00

Pechuga de pollo rellena con pimientos, mozzarella y jamón serrano, bañada en una deliciosa salsa de pimientos morrones, acompañada de vegetales frescos y papas fritas.

Chicken breast stuffed with peppers, mozzarella, prosciutto, drenched in a savory bell pepper sauce, served with fresh vegetables and crispy french fries.

⚠ Alerta de alergias: Contiene lácteos, gluten

POLLO A LA NAVARRA / CHICKEN NAVARRA..... \$ 17,00

Pollo relleno con jamón praga, albahaca, paprika y queso, cubierto con una salsa de tocino y acompañado de spaghetti salteado con aceite de oliva, perejil fresco y mantequilla.

Chicken stuffed with Prague ham, basil, paprika, and cheese, topped with a smoky bacon sauce and served with sautéed spaghetti in olive oil, fresh parsley, and butter.

⚠ Alerta de alergias: Contiene lácteos, gluten, cerdo

POLLO A LA PIZZAIOLA / CHICKEN PIZZAIOLA..... \$ 16,00

Filete de pollo cubierto con salsa roja casera y queso mozzarella derretido, acompañado de papas fritas y una ensalada fresca.

Chicken fillet topped with homemade red sauce and melted mozzarella cheese, served with french fries and a fresh salad.

⚠ Alerta de alergias: Contiene lácteos, gluten

POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN..... \$ 15,00

Pechuga de pollo a la plancha, acompañada de papas fritas crujientes y una ensalada fresca.

Grilled chicken breast served with crispy french fries and a fresh salad.

⚠ Alerta de alergias: Contiene gluten

Alerta de Alergias ⚠

Por favor, informenos si tiene alguna alergia alimentaria antes de realizar su pedido. Algunos de nuestros platos contienen gluten, mariscos, lácteos y otros ingredientes que pueden causar reacciones alérgicas.



LASAÑAS PIZZAS CANELONES

Lasaña de Carne con Salsa Roja / Meat Lasagna with Red Sauce..... \$ 12,50

Lasaña de Pollo con Salsa Blanca y Champiñones / Chicken Lasagna with White Sauce & Mushrooms..... \$ 12,50

✓ *Lasaña Vegetariana / Vegetarian Lasagna..... \$ 12,00*

Canelones de Pollo con Salsa Blanca / Chicken Cannelloni with White Sauce..... \$ 12,00

✓ *Canelones de Espinaca con Salsa Roja / Spinach Cannelloni with Red Sauce..... \$ 8,50*

Pizza Personal Completa / Personal Pizza - Salami, Ham & Cheese..... \$ 7,50

Pizza de Jamón / Ham Pizza..... \$ 7,50

Pizza de Queso / Cheese Pizza..... \$ 6,80

Pizza Margarita / Margarita Pizza - Tomatoes & Cheese..... \$ 6,70

✓ *Pizza con Vegetales / Vegetarian Pizza..... \$ 7,25*



PANINIS

- | | |
|---|--|
| PANINI DE LOMO / BEEF PANINI \$ 10,25
<i>Pan artesanal de sánduche, lomo, champiñones, queso cheddar, mayonesa, papas fritas.
Artisanal sandwich bread, beef, mushrooms, cheddar cheese, mayonnaise, french fries.</i> | SÁNDUCHE MIXTO / MIXED SANDWICH \$ 3,75
<i>Pan blanco, jamón, queso Mayonesa.
White bread, ham, cheese, mayonnaise.</i> |
| CLUB PANINI / CLUB SANDWICH \$ 9,75
<i>Pan blanco, pollo, tomate, lechuga, mayonesa, tocino, jamón, papas fritas.
White bread, chicken, tomatoes, lettuce, mayonnaise, bacon, ham, french fries.</i> | SÁNDUCHE DE JAMÓN
HAM SANDWICH \$ 3,35
<i>Pan blanco, jamón Mayonesa.
White bread, ham, mayonnaise.</i> |
| PANINI MANGIARE / MANGIARE PANINI \$ 9,50
<i>Pan artesanal de sánduche, jamones, salami, tomate, lechuga, queso cheddar, mayonesa, papas fritas.
Artisanal sandwich bread, ham, salami, tomatoes, lettuce, cheddar cheese, mayonnaise, french fries.</i> | SÁNDUCHE DE QUESO
CHEESE SANDWICH \$ 3,00
<i>Pan blanco, Queso, Mayonesa.
White bread, Cheese, mayonnaise.</i> |
| ✓ PANINI VEGETARIANO / VEGETARIAN
PANINI \$ 9,50
<i>Pan artesanal de sánduche, pimientos, cebolla, champiñones, queso, acompañado de ensalada fresca.
Artisanal sandwich bread, peppers, onion, mushrooms, cheese, served with fresh salad.</i> | |

EXTRAS PARA TUS PLATOS ADD-ONS

- | | |
|--|---------|
| Extra porción de pollo / Extra chicken | \$ 3,50 |
| Extra porción de camarón / Extra shrimp | \$ 5,75 |
| Extra porción de calamar / Extra squid | \$ 5,00 |
| Porción de papas fritas / Portion of french fries | \$ 3,85 |
| Extra porción de jamón / Extra ham | \$ 1,50 |
| Extra porción de aceitunas / Extra portion of olives | \$ 3,00 |
| Extra porción de risotto parmesano / Extra portion of risotto parmesan .. | \$ 7,00 |
| Extra porción de vegetales / Extra serving of vegetables | \$ 3,00 |

POSTRES DESSERTS



- | | |
|--|--|
| TIRAMISÚ / TIRAMISU \$ 5,50
<i>Clásico italiano con café, mascarpone y cacao.
Classic Italian dessert with coffee, mascarpone, and cocoa.</i> | SUSPIRO DE FRUTAS Y HELADO
MERINGUE WITH FRUIT AND ICE
CREAM \$ 5,00
<i>Postre ligero con frutas en almíbar y helado cremoso.
Light dessert with syrupy fruits and creamy ice cream.</i> |
| TORTA RED VELVET / RED VELVET
CAKE \$ 5,50
<i>Bizcocho rojo aterciopelado con crema de queso.
Velvety red cake with cream cheese frosting.</i> | BROWNIE CON HELADO / BROWNIE
WITH ICE CREAM \$ 4,75
<i>Brownie de chocolate acompañado de helado de vainilla.
Chocolate brownie served with vanilla ice cream.</i> |
| TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE
CAKE \$ 5,50
<i>Bizcocho húmedo de chocolate con cobertura intensa.
Moist chocolate cake with rich chocolate frosting.</i> | FLAN CON DULCE DE LECHE / FLAN
WITH MILK CANDY \$ 4,50
<i>Flan casero bañado en dulce de leche.
Homemade flan drizzled with milk caramel.</i> |
| PIE DE LIMÓN / LEMON PIE \$ 5,50
<i>Base crujiente con crema de limón y merengue.
Crunchy crust with lemon cream and meringue.</i> | COPA DE HELADO / ICE CREAM CUP \$ 3,00
<i>Selección de 3 sabores de helado.
Selection of 3 ice cream flavors.</i> |
| CHEESECAKE / CHEESECAKE \$ 5,00
<i>Tarta de queso cremosa con base de galleta. Preguntar por el sabor disponible.
Creamy cheesecake with a biscuit crust. Ask for available flavors.</i> | |

BEBIDAS CALIENTES

- | | |
|---|---------|
| Espresso Martini | \$ 8,00 |
| Cappuccino | \$ 4,50 |
| Mocaccino | \$ 4,50 |
| Chocolate con leche / Chocolate with milk | \$ 3,50 |
| Café con leche / Coffee with milk | \$ 3,50 |
| Café Americano / American Coffee | \$ 3,30 |
| Café Expreso / Espresso | \$ 3,00 |
| Agua aromática / Té | \$ 2,50 |



BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS FRÍAS NON-ALCOHOLIC COLD DRINKS

GASEOSAS / SOFT DRINKS..... \$ 1,75
Coca-Cola, Fanta, Sprite.

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES \$ 2,50
*Variedad de frutas naturales. Consulta disponibilidad.
Variety of fresh fruit juices. Ask for availability.*

GÜITIG / SPARKLING WATER..... \$ 1,75
*Agua mineral con gas
Carbonated mineral water.*

AGUA SIN GAS / STILL WATER..... \$ 1,35
Agua natural sin gas / Natural still water.

TÉ HELADO / ICED TEA..... \$ 2,00
*Té frío refrescante
Refreshing cold tea.*

**COCA LIGHT / ZERO /
DIET COKE / COKE ZERO**..... \$ 2,75
*Versión sin azúcar de Coca-Cola
Sugar-free version of Coca-Cola.*

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

Sunrise \$5,00
Virgin Mojito..... \$ 5,00
Piña Colada \$ 5,00

foto

foto
jugo

COCTELES CON ALCOHOL



Cuba Libre Ron Importado Zacapa 12 años.. \$ 15,00
Margarita José Cuervo..... \$ 15,00
Whisky Johnnie Walker Negro / Black..... \$ 15,00
Gin Tonic Beefeater \$ 15,00
Whisky Johnnie Walker Rojo / Red \$ 10,00
Amaretto Orange \$ 8,00
Tom Collins..... \$ 8,00
Vodka Tonic..... \$ 8,00
Vodka Tonic Liova..... \$ 8,00
Gin Tonic Nacional..... \$ 7,00
Aperol Spritz..... \$ 8,00
Whiskey Sour \$ 8,00
Cuba Libre \$ 8,00
Negroni \$ 8,00
Piña Colada..... \$ 8,00
Mojito Clásico \$ 8,00
Margarita Nacional \$ 8,00
Whisky Nacional / National \$ 8,00
Ron Nacional \$ 8,00

BOTELLAS COMPLETAS

Ron Importado ZACAPA 12 \$ 90,00
Margarita José Cuervo..... \$ 100,00
Whisky Johnnie Walker Negro / Black..... \$ 100,00
Whisky Johnnie Walker Rojo / Red..... \$ 70,00



CERVEZAS BEERS

Club Verde Pequeña / Small Club Verde... \$ 2,75
Club Verde Grande / Big Club Verde..... \$ 3,85
Pilsener Pequeña / Small Pilsener..... \$ 2,75
Pilsener Grande / Big Pilsener..... \$ 3,85
Pilsener Light / Pilsener Light..... \$ 2,75
Pilsener Zero / Pilsener Zero..... \$ 2,75
Cerveza Artesanal / Craft Beer..... \$ 4,50

BAJATIVOS & SHOTS

Baileys..... \$ 13,50
Tequila José Cuervo Shot \$12,00
Grappa Shot \$ 10,00
Brandy St Remy..... \$ 11,00
Brandy Napoleón Marc Roger \$ 8,50
Sambuca Shot \$ 8,00
Limoncello..... \$ 8,00
Menta Shot..... \$ 8,00
Amaretto Shot..... \$ 6,50