



Miyako

いらっしゃいませ
(BIENVENIDOS)



Menú. メニュー

Entremeses. 一品料理

- 🍷 **Almejas a la mantequilla \$177**
Orden de 3 pzas de almejas flameadas a la mantequilla con champiñón y espinaca.
- Almejas vivas \$198**
Orden de 5 pzas con pulpa de almeja aderezadas con salsa de la casa, cebollin y nabo.
- Edamame \$104**
Orden de 120 gr de edamame cocido al vapor.
- Edamame razurados... \$118**
Orden de 120 gr de edamame cocido al vapor con shichimi (chile japonés), cebollín ajonjolí y soya con limón.
- 🍷 **Escalopas New York \$194**
Corte de res New York en tiernas escalopas finamente rebanado y aderezado con salsa soya/limón, ajonjolí y cebollín.
- Esparramaki... \$177**
100 gr de espárragos enbueltos con sirlóin sazonados con teriyaki y ajonjolí
- 🍷 **Jaibas rellenas ... \$200**
Orden de 2 jaibas rellenas de pulpa de jaiba, camarón y vegetales al vino blanco.
- Setas a la plancha... \$98**
200 gr de setas sazonadas con ajo y mantequilla
- Camarones roca.. \$205**
100 gr de camaron con base de lechuga y salsa dinamita

* Gramos promedio antes de cocción

Empanizados. フライ

- Ebi fry \$284**
Orden de 7 camarones empanizados.
- Ebi fry cheese \$311**
Orden de 5 camarones envueltos en queso mozzarella o philadelphia empanizados.
- Ebi fry gigante \$410**
Orden de 5 camarones gigantes empanizados.
- 🍷 **Ebi fry cheese gigante \$437**
Orden de 5 camarones gigantes envueltos en queso mozzarella o philadelphia empanizados.
- Gyoza \$96**
Orden de 3 pzas de empanadas japonesas rellenas de vegetales y carne.
- 🍷 **Hire katsu \$205**
Filete de res empanizado.
- 🍷 **Kaniague \$96**
Orden de 4 empanadas rellenas de pasta de cangrejo con mayonesa de la casa.
- Kinoko cheese \$110**
Setas empanizadas con queso mozzarella.
- 🍷 **Sakana fry \$251**
Filete de pescado empanizado.
- Shake fry cheese \$300**
100 gr de salmón relleno c/ queso philadelphia, empanizado.
- 🍷 **Ton katsu \$170**
Lomo de Cerdo empanizado.
- 🍷 **Tori katsu \$141**
Rollo de Pechuga empanizada y rellena de queso mozzarella y verduras (zanahoria, cebolla y pimiento verde).

Todos nuestros empanizados van acompañados de salsa tártara y salsa especial.

🍷 *Sugerencias del chef.*

Tempura. 天ぷら

Ebi..... \$300

Orden de 7 pzas de camarón capeados acompañados con salsa tempura

🍤 Ebi Gigante \$437

250 gr de camarón gigante y verduras capeadas acompañadas con salsa tempura.

🍤 Ebi yasai \$286

Orden de 5 pzas de camarón y variedad de verduras capeadas acompañado con salsa tempura.

🍤 Moriawase \$286

Camarón, calamar, pescado y verduras capeadas acompañadas con salsa tempura.

Yasai \$205

Variedad de verduras capeadas acompañadas con salsa tempura

BROCHETAS

串物

Kushi

Kushiague. 串揚げ

Empanizadas

Banana \$105

Orden de 5 brochetas de plátano empanizadas.

🍤 Banana cheese \$128

Orden de 5 brochetas de plátano con queso mozzarella empanizadas.

Cheese \$105

Orden de 5 brochetas de queso mozzarella empanizadas.

🍤 Moriawase ... \$234

Orden de 10 brochetas mixtas de carne, pollo, mariscos y verduras.

*Acompañados de salsa tártara y salsa especial.

Kushiyaki. 串焼き

A la plancha

🍤 Ebi \$270

Orden de 3 brochetas de camarón asadas, acompañadas con tocino, pimienta y cebolla.

🍤 Ika \$141

Orden de 3 brochetas de calamar asadas y sazonadas con salsa teriyaki.

Niku ... \$149

Orden de 3 brochetas de Filete de res, asadas y sazonadas con salsa teriyaki pimienta y cebolla.

Tako \$149

Orden de 3 brochetas de pulpo sazonadas con salsa teriyaki y cebolla.

Tori.... \$128

Orden de 3 brochetas de pollo asadas y sazonadas con salsa teriyaki con toque de shichimi y cebolla (chile japonés).

Complementos

Orden de salsa ajonjolí / Salsa Especial / Salsa Tártara / Salsa teriyaki / Chiles toreados \$30



Miyako

El consumo de alimentos alérgenos y crudos es responsabilidad del invitado, estamos atentos a peticiones especiales.

Todos nuestros teppanyaki son preparados en plancha a su vista, van acompañados con 500gr. de verduras de temporada y se sirven con salsa de soya con limón, salsa de ajonjolí y si lo prefiere con chiles toreados en salsa de soya.



Teriyaki. 照り焼き. & Teppanyaki. 鉄板焼き.

Prime

Wagyu Americano \$1,908
400gr de Rib-eye de WAGYU Americano.

Arrachera.... \$402
250 gr. de arrachera de res importado.

New York.... \$701
350 gr de new york importado con guarnición de verduras, salsa de ajonjolí y soya con limón.

Rib-Eye importado \$628
350 gr. de rib-eye importado.

Top sirloin \$402
250 gr. de Sirlon importado.

Cabrería..... \$584
250 gr. de de corte cabrería

Supremo..... \$1,256
500 gr. de mezcla de langosta, Rib eye, camarón gingante, arrachera y atún

Nacional

Ika \$326
180 gr. de calamar.

Ebi \$390
180 gr. de camarón mediano.

Ebi gigante \$545
300 gr. de camarón gigante.

Caracol \$355
180 gr. de caracol.

Gyuniku \$374
250 gr. de filete de res.

Hotategai \$593
180 gr. de callo de acha con.

Buta \$307
250 gr. de lomo de cerdo sazonado con salsa teriyaki.

Tokubetsu \$574
220 gr. de camarón gigante, salmón, pulpo, caracol y callo de almeja.

Gyokai \$417
220 gr. de camarón, pescado, pulpo, calamar y caracol.

Cangrejo de Alaska \$1,496
400 gr. de cangrejo de alaska.

Langosta \$1,035
300 gr. de langosta.

Langostino \$940
400 gr. de langostinos.

Maguro importado \$549
250 gr. de atún importado.

Robalo \$523
250 gr. de robalo.

Shake \$467
250 gr. de salmón.

Unagui \$929
300 gr. de anguila.

*Todos nuestros pescados y mariscos se sazonan con ajo y mantequilla.

Miyako \$342
265 gr. de camarón, pescado, filete de res, sirlon y pollo.

Tori mune \$284
250 gr. de pechuga de pollo.

Sakana \$326
200 gr de pescado con guarnición de verduras, salsa de ajonjolí y soya con limón.

Tori \$243
250 gr de pierna con muslo con guarnición de verduras, salsa de ajonjolí y soya con limón.

Tako \$359
180 gr. de pulpo.

Rib eye nacional \$365
250 gr. de rib-eye nacional.

Yasai \$226
550 gr. de verduras mixtas, asadas y sazonadas

* Gramos promedio antes de cocción.

Complementos

Orden de ajo (50 gr) \$61
Orden de aguacate (200 gr) \$71
Orden de berenjenas (200 gr) \$58
Orden de brocoli (150 gr) \$42
Orden de calabaza (200 gr) \$37
Orden de camote (250 gr) \$58
Orden de cebolla (250 gr) \$53
Orden de champiñón (200 gr) \$71
Orden de chiles toreados (56 gr) \$30
Orden de coliflor (150 gr) \$42
Orden de espárragos (200 gr) \$200

Orden de espinaca (150 gr) \$46
Orden de gengibre gari (28 gr).... \$30
Orden de germen de soya (200 gr) \$39
Orden de jicama (200 gr) \$39
Orden de salsa ajonjolí (60 ml) \$30
Orden de salsa especial (60 ml) \$30
Orden de salsa tartara (60 ml) \$30
Orden de salsa teriyaki (60 ml) \$30
Orden de soya con limón (60 ml) \$30
Orden de Tampico (60 gr) ... \$30
Orden de queso philadelphia (90 gr.)... \$51

Sashimi. お刺身

Nigiri. 握り

Corte fino 薄造り

- 🍣 **Miyako \$338**
Combinación de pescados nacionales al natural rebanados en corte fino.
- 🍣 **Miyako especial \$547**
Combinación de pescados y mariscos de importación en corte fino.
- Hamachi \$521**
Atún cola amarilla fresco al natural rebanado en corte fino.
- 🍣 **Maguro \$342**
Atún fresco al natural rebanado en corte fino.
- 🍣 **Robalo \$250**
Robalo fresco al natural, rebanado en corte fino.
- Shake \$364**
Salmon fresco al natural rebanado en corte fino.
- 🍣 **Shake kunsei \$380**
Salmón ahumado rebanado en corte fino.
- Tako \$204**
Pulpo fresco al natural rebanado en corte fino.

Corte grueso お刺身

- 🍣 **Miyako \$373**
Combinación de pescados nacionales al natural rebanados en corte grueso.
- 🍣 **Miyako especial \$602**
Combinación de pescados y mariscos de importación al natural, rebanados en corte grueso.
- Hamachi \$572**
Atún cola amarilla fresco al natural rebanado en corte grueso.
- 🍣 **Maguro \$376**
Atún fresco al natural rebanado en corte grueso.
- 🍣 **Robalo \$313**
Atún fresco al natural rebanado en corte grueso.
- Shake \$400**
Salmón fresco al natural rebanado en corte grueso.
- 🍣 **Shake kunsei \$418**
Salmón ahumado rebanado en corte grueso.
- Tako \$225**
Pulpo fresco al natural rebanado en corte grueso.

- 🍣 **Miyako \$342**
Orden de 8 niguiris nacionales.
- 🍣 **Miyako especial \$564**
Orden de 8 niguiris de productos importados.
- 🍣 **Ika Inno Sume especial \$92**
Calamar relleno de pasta de cangrejo, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.
- 🍣 **Ebi \$53**
Niguri de camarón.
- Hamachi \$70**
Niguri de atún cola amarilla.
- Hotategai \$74**
Niguri de callo de hacha.
- Ikura \$110**
Niguri de ikura (huevo de salmón) envuelto con alga marina.
- 🍣 **Kanikama \$53**
Niguri de imitación de cangrejo.
- 🍣 **Maguro importado \$53**
Niguri de atún fresco.

- Masago \$63**
Niguri de huevo de pez volador envuelto con alga marina.
- Caracol \$53**
Niguri de caracol.
- Shake \$60**
Niguri de salmón fresco.
- 🍣 **Shake Kunsei \$66**
Niguri de salmón ahumado.
- Suzuki \$60**
Niguri de robalo.
- Tako..... \$40**
Niguri de pulpo.
- Tamago..... \$34**
Niguri de pastel de huevo encintado con alga marina.
- Torigai \$72**
Niguri de almeja roja.
- 🍣 **Unagui \$86**
Niguri de anguila.

El consumo de alimentos alérgenos y crudos es responsabilidad del invitado, estamos atentos a peticiones especiales.

SUSHI. お寿司

Uramaki. 裏巻き

🍣 **Arcoiris \$270 NEW**
Rollo relleno de queso philadelphia pepino y aguacate, envuelto en anguila, camarón, salmón y cangrejo.

Banana Shake Roll \$192
Rollo relleno de salmón, pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con platano macho frito y con un toque de salsa chipotle.

🍣 **California.... \$141**
Rollo relleno de camarón, pepino, aguacate y ajonjolí.

🍣 **California Especial \$167**
Rollo relleno de camarón, pepino, aguacate y envuelto en masago (huevo de pez volador) y ajonjolí.

🍣 **Dragon Roll \$324**
Rollo relleno de camarón gigante empanizado, envuelto en mango y aguacate, bañado en deliciosa salsa de anguila y ajonjolí.

Ebi Fry Maki \$176
Rollo relleno de queso philadelphia, pepino, aguacate y camarón chico empanizado, envuelto con alga marina.

Ebi Roll \$216
Rollo relleno de aguacate y pepino, envuelto en queso philadelphia y camarón, con toque de masago con mayonesa.

Hamachi Roll \$282
Rollo relleno de espárrago, aguacate, queso philadelphia y cebollín, envuelto con hamachi.

🍣 **Kani Roll \$197**
Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia y ajonjolí, envuelto en Kanikama (cangrejo).

Kanikama \$179
Rollo relleno de pepino aguacate, cangrejo y ajonjolí.

Kanikiu \$172
Rollo relleno de queso philadelphia pepino y aguacate y pasta de cangrejo masago con mayonesa.

Kiuri Maki.... \$191
Rollo relleno de queso philadelphia, aguacate y cangrejo, envuelto con pepino, acompañado con tampico y masago.

🍣 **Maguro Roll \$206**
Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con atún.

Masago Shake Roll \$260
Rollo relleno de pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con salmón y masago.

🍣 **Miyako Roll \$176**
Rollo relleno de cangrejo, aguacate, pepino, philadelphia y un toque de salsa chipotle.

Yakimeshi Roll \$176
Rollo relleno de cangrejo, cebollín, pepino aguacate, chile Toreado y queso philadelphia envuelto con yakimeshi.

Yasai Roll \$122
Rollo relleno con jitomate, lechuga, aguacate y pepino envuelto en queso philadelphia y nuéz.

🍣 *Sugerencias del chef.*

Shake Especial \$259
Rollo relleno de salmón, queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con masago.

Philadelphia \$160
Rollo relleno de camarón, aguacate, pepino, queso philadelphia y ajonjolí.

🍣 **Philadelphia Especial \$225**
Rollo relleno de camarón, aguacate, queso philadelphia, pepino, envuelto con masago (huevo de pez volador) y ajonjolí.

🍣 **Philadelphia Roll \$234**
Rollo relleno de camarón, aguacate, pepino envuelto en queso philadelphia y ajonjolí.

🍣 **Shake con queso \$213**
Rollo relleno de salmón fresco, aguacate, pepino queso philadelphia y ajonjolí.

Shake Fry Roll \$206
Rollo relleno de queso philadelphia, salmón, pepino y aguacate, empanizado.

Shake Roll \$206
Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con salmón.

Shakekawa Roll \$124
Rollo relleno de piel de salmón frita, pepino y aguacate

🍣 **Spicy Tuna Roll \$162**
Rollo relleno de queso, pepino y aguacate acompañado con salsa spicy (atún, masago, cebollín y mayonesa)

🍣 **Tako Roll \$192**
Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia envuelto en pulpo y toque salsa tampico, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

Tampico \$144
Rollo relleno de pasta de cangrejo, mayonesa, chile serrano, pepino, aguacate y ajonjolí.

Tempura Maki \$185
Rollo relleno de camarón chico, pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con robalo y capeado.

Unagui Maki \$257
Rollo relleno de anguila y pepino, envuelto con aguacate, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí.

Unagui Roll.... \$314
Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto en anguila, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí.

Volcan Roll.... \$268
Rollo relleno de cangrejo, queso mozzarella, aguacate, queso philadelphia, envuelto con salmón y bañado en salsa de anguila y salsa chipotle.

Hosomaki. 細巻き

🍣 **Kappamaki \$75**
Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de pepino y ajonjolí.

🍣 **Neguihamachi \$242**
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de hamachi y cebollín.

Neguiimaguro \$139
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de atún y cebollín.

Shake \$139
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de salmón

Tako \$105
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de pulpo, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí.

Tekamaki \$122
Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de atún y ajonjolí.

Umemaki \$84
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de chamoy.

Futomaki. 太巻き

Rollos gruesos

🍣 **Miyako Especial \$201**
Rollo grueso relleno de camarón, aguacate, pepino, zanahoria, toque de masago (huevo de pez volador) y tamago (pastel de huevo) seta dulce y ajonjolí, envuelto en alga marina.

🍣 **Miyako \$176**
Rollo grueso relleno de camarón, aguacate, pepino, zanahoria y tamago (pastel de huevo), seta dulce y ajonjolí envuelto en alga marina.

🍣 **Microchips \$271**
9 miniconitos de pescados y mariscos.

🍣 **Ebi \$96**
Cono relleno de camarón.

Hamachi.... \$128
Cono relleno de atún cola amarilla.

Ikura \$168
Cono relleno de huevo de salmón.

🍣 **Kanikama \$96**
Cono relleno de cangrejo.

Kanikiu \$108
Cono relleno de pasta de cangrejo y masago (huevo de pez volador) y mayonesa.

Uni \$160
Cono relleno de huevo de erizo.

Maguro \$108
Cono relleno de atún importado fresco.

Masago \$108
Cono relleno de masago.

Shake \$113
Cono relleno de salmón fresco.

Shakekawa \$96
Cono relleno de piel de salmón frita.

🍣 **Tampico \$108**
Cono relleno de pasta de cangrejo, chile serrano y mayonesa.

🍣 **Unagui \$160**
Cono relleno de anguila y bañado en deliciosa salsa de anguila.

**Todos nuestros conos estan rellenos de arroz, pepino, ajonjolí y aguacate.*

Complementos \$30

Chiles Toreados con Salsa De Soya (60 ml)

Extra de Aguacate (80 gr)

Extra de Alga Nori (25 gr)

Extra de queso Philadelphia (45 gr)

Extra de Tampico (60 gr)

Salsa de Ajonjolí (60 ml)

Salsa de Anguila (60 ml)

Salsa de Soya Con Limón (60 ml)

Salsa Dinamita (60 ml)

Salsa Spicy (60 ml)

El consumo de alimentos alérgenos y crudos es responsabilidad del invitado, estamos atentos a peticiones especiales.

SUSHI. お寿司

Arroz. ご飯

Gohan \$56
Arroz japonés al vapor.

Yakimeshi.... \$80
Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo y carne de res, sazonado con salsa de soya.

🍣 Yakimeshi Especial \$141
Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo, carne res, camarón, nueces y almendras, sazonado con salsa de soya.

Ramen Chashu \$163
Pasta ramen con lomo de cerdo, huevo cocido, caldo ramen con shishimi y cebollín

Ramen Ebi \$185
Pasta ramen con camarón, huevo cocido, caldo ramen con shishimi y cebollín.

Ramen Gyu \$174
Pasta ramen con sirloin de res, huevo cocido, caldo ramen con shishimi y cebollín.

Ramen Tori \$163
Pasta ramen con pollo, huevo cocido, caldo ramen con shishimi y cebollín.

Ramen Yasai \$141
Pasta ramen con verduras, huevo cocido, caldo ramen con shishimi y cebollín

🍣 Tempura Soba O Udon.... \$300
Consomé oriental con pasta udon, pescado y camarones capeados.

🍣 Yakisoba \$355
Pasta yakisoba con camarón, col blanca, zanahoria y calabaza.

Dobimushi \$180
Consomé oriental con espinaca, huevo de godorniz, champiñón pollo y camarón.

Misoshiru \$68
Sopa a base de miso (pasta de soya) con almeja, tofu y cebollín.

🍣 Misoshiru Especial \$200
Sopa a base de miso (pasta de soya) con almeja, camarón, pescado, tofu y cebollín.

🍣 Sopa De Mariscos \$213
Consomé ligeramente picoso con papa, zanahoria, almeja, pescado, camarón y calamar.

Ensalada De Verduras \$90
Ensalada base y aderezo.

Ensalada Ebi \$205
Ensalada base con camarón y aderezo.

🍣 Ensalada Kani \$181
Ensalada base con cangrejo y aderezo.

🍣 Ensalada Miyako \$205
Ensalada base con trocitos de camarón, pescado empanizado huevo cocido y aderezo mil islas.

🍣 Sunomono \$141
Pepinillos y fideos de arroz en vinagreta con pulpó camarón y ajonjolí.

Fideos. 麺類

Sopas. お汁物

Ensaladas. サラダ

Postres. デザート

🍷 **Camelado** \$95

Gelatina de café, crema preparada Helado de vainilla y toque de kahlúa.

Crepas con Cajeta \$98

Crepas con cajeta, helado de vainilla y nuez.

🍷 **Flan de Queso Philadelphia** \$98 *NEW*

Flan de queso philadelphia. puede ir acompañado con espejo de cajeta, chocolate o mermelada.

Flan de Elote \$95

Flan de Elote, espejo de piña colada y un toque de mermelada de fresa.

🍷 **Banana kuranchi**.... \$82 *NEW*

Plátano envuelto con pasta crujiente bañado con fresa, chocolate y helado de vainilla

Helado \$71

2 bolas de helado de sabor a tu elección: chocolate, fresa o vainilla.

Helado de Litchi o Te Verde japonés \$95

2 bolas de helado de litchi o helado de te verde.

🍷 **Tapioca** \$71 *NEW*

Tapioca con helado de te verde japonés.

🍷 **Tempura Helado** \$102

Pan frito con helado de vainilla en el centro cubierto con cajeta, chocolate o mermelada de fresa.

Bola de helado adicional ... \$47



Bebidas. お飲物

Refresco \$48

Coca cola

Coca dieta

Squirt

Ginger ale

Sidral

Sprite

Mirinda

Mineral

Limonada natural o mineral \$51

Naranjada natural o mineral \$51

Agua embotellada \$29

Agua perrier \$84

Agua quina \$51

Café & Té. コーヒー & お茶類

Café ... \$48

Café express ... \$48

Chocolate ... \$54

Té ... \$48

Leche ... \$45

Malteada ... \$66

Ocha (Té verde japonés) ... \$66

Aperitivos. 食前酒 45 ml

Campari ... \$122

Vermouth Dulce ... \$107

Martini Dulce / Seco / Litchi ... \$125

Digestivos. 食後酒 45 ml

Alfonso XIII ... \$96

Baileys ... \$154

Carajillo ... \$185

Frangelico ... \$183

Galeano ... \$148

Plum Dew ... \$113

Cervezas. ビール

Saporo Japonesa Silver (Lata 650 ml) \$208

Heineken (330 ml) \$86

Heineken 00 (330 ml) \$86

Stella Artois (330 ml) \$86

Bohemia Clara (330 ml) \$64

Bohemia Obscura (330 ml) \$64

Corona (330 ml) \$64

Corona Light (330 ml) \$64

XX Lager (330 ml) \$64

XX Ambar (330 ml) \$64

Negra Modelo (330 ml) \$64

Pacífico (330 ml) \$64

Victoria (330 ml) \$64

Indio (330 ml) \$62

Tecate (330 ml) \$62

Tecate Ambar (330 ml) \$62

Clamato preparado (300 ml) \$75

Cubana \$18

Michelada \$14



Vino Blanco.

- Copa de vino blanco de la casa 125 ml \$141
Blanc de Blancs X.A. 375 ml \$248 / 750 ml \$437
Marques de Riscal 750 ml \$995
Casa Madero Chardonnay 750 ml \$543
Chablis Moreau 750 ml \$1,638
Chardonnay Monte Xanic 750 ml \$1,075
Chenin Blanc L.A. Cetto 750 ml \$358
Colombard Monte Xanic 750 ml \$698
Diamante 750 ml \$846
Oppenheimer Blue Rhin 750 ml \$589
Pouilly Fuisses Moreau 750 ml \$1,820
-

Vino Tinto.

- Copa de vino tinto de la casa 147 ml \$163
Copa de vino tinto Casa Madero 147 ml \$185
Cune Crianza Rioja 375 ml \$438 / 750 ml \$770
Márques de Cáceres 375 ml \$541/ 750 ml \$1,019
Matarromera Crianza 375 ml \$858 / 750 ml \$1,461
Sangre de Toro 375 ml \$375/ 750 ml \$744
Cabernet Sauvignon Monte Xanic 750 ml \$1,374
Cabernet Sauvignon Xa Domeq 750 ml \$438
Casa Madero Cabernet Sauvignon 750 ml \$932
Casa Madero 3V 750 ml \$992
Casa Madero Merlot 750 ml \$932
Casa Madero Shiraz 750 ml \$932
L.A. Cetto Petite Syrah 750 ml \$434
Lambrusco Riunite 750 ml \$541
Marques de Riscal 750 ml \$1,363
San Miguel Malbec 750 ml \$1,048
-

Vino Rosado.

- Lancer's Rose 750 ml \$675
Marques De Caceres Rosado 750 ml \$567

Champagne.

- Moet & Chandon 750 ml \$2,713
Veuve Clicquot Ponsardin \$3,057

ワイン

Clericot.

- Copa de clericot de vino tinto \$163
Jarra de Clericot de Vino Tinto de 1 L \$327
Jarra de Clericot Vino Tinto 2 L \$653

**Prepara tu vino favorito en Clericot por:
\$172 para vino de 375 ml (1 L)
\$344 para vino de 750 ml (2 L)*



Más de 35 años de tradición.

