Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

THE THRILL OF THE GRILLE

There is nothing quite like the flavor that smoke and fire bring to a fine cut of meat. At our relaxed terrace, our expert grill masters showcase premium cuts from Latin America's most renowned farms. Side dishes and an exquisite wine selection enhance and elevate each of our grilled specialties.

PASIÓN POR LA PARRILLA

No hay nada como el sabor que el humo y el fuego aportan a un fino corte de carne. En nuestra relajada terraza, nuestros expertos parrilleros presentan cortes prémium de las granjas más renombradas de Latinoamérica. Una exquisita selección de guarniciones y vinos realzan cada una de nuestras especialidades a la parrilla.

Tomahawk
OPEN FIRE LATIN GRILL

EXCLUSIVE COCKTAILS
Cócteles Exclusivos
120 ml

TEMPTATION
Tentación

Our signature cocktail. Montelobos mezcal with grilled pineapple juice and cinnamon syrup
Nuestro coctel insignia. Mezcal Montelobos con jugo de piña tatemada y jarabe de canela

$585

AGAVE

Our most Mexican flavor. Ojo de Tigre mezcal blanco, guava, and grapefruit
Nuestro sabor más mexicano. Mezcal Ojo de Tigre blanco, pulpa de guayaba y toronja

$585

MÉXICO EN LA PIEL

A subtle, citric drink. Dobel Diamante tequila with hibiscus brew and citrus
Una bebida sutil y cítrica, Tequila Dobel Diamante con infusión de jamaica y cítricos

$585

*FRESH BREEZE
Brisa Fresca

Caribbean flavor with a sour touch. Patrón reposado tequila with Aperol, pineapple, and ginger
Sabor caribeño con un toque ácido. Tequila Patrón reposado con Aperol, piña y jengibre

$585

*MOUNT ROSEMARY
Monte Romero

A light, elegant combination. Hendricks gin with basil, lemon, rosemary syrup and Galliano liquor
Una combinación elegante y ligera. Gin Hendricks con albahaca, limón, jarabe de romero y licor Galliano

$585

*PASSION HONEY
Miel de la Pasión

A fresh and surprising mix. Grey Goose vodka, local bee honey, and passion fruit
Una mezcla fresca y sorprendente. Vodka Grey Goose, miel de abeja local y maracuyá

$585

*MOCKTAIL SIGNATURE VERSION
** Versión Sin Alcohol*

$356

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

WINE LIST *Vinos*

SPARKLING & CHAMPAGNE

	MXN GLASS	MXN BOTTLE
Duval Leroy Brut | Champagne | France	$ 1,070	$ 5,350
Ferrari Maximum, Blanc de Blancs | Trento | Italy	$ 650	$ 3,250
Villa Sandi Il Fresco Brut | Prosecco | Italy	$ 471	$ 2,355
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé | Champagne | Francia		$ 8,545
Veuve Clicquot Ponsardin Brut | Champagne | Francia		$ 7,058
Billecart–Salmon Brut Réserve | Champagne | Francia		$ 6,692
Taittinger Réserve Brut Rosé | Champagne | Francia		$ 6,879
Taittinger Réserve Brut | Champagne | Francia		$ 5,503

ROSE *Rosado*

Tres Raíces Rosé | Grenache | Guanajuato | México	$ 424	$ 2,120
Château D'Esclans | Whispering Angel | Côte de Provence | Francia	$ 699	$ 3,495
Casa Madero V | Valle de Parras | Coahuila | México	$ 424	$ 2,120
Miraval | Côtes de Provence | Francia		$ 4,160

WHITE *Blanco*

Velante | Pinot Grigio | Veneto | Italia	$ 393	$ 1,965
St. Francis Chardonnay | Sonoma | USA	$ 546	$ 2,730
Matua Sauvignon Blanc | Marlborough | Nueva Zelanda	$ 393	$ 1,965
Tres Raíces Sauvignon Blanc | Dolores Hidalgo | México		$ 2,080
Casa Madero Chardonnay | Valle de Parras | México		$ 2,122
Far Niente | Post & Beam Chardonnay | Carneros | USA		$ 6,916
Maldonado | Farm Worker Chardonnay | Napa Valley | USA		$ 4,076
Zuccardi | Q Chardonnay | Tupungato | Argentina		$ 3,536
Catena Zapata | Catena Alta Chardonnay | Gualtallary | Argentina		$ 4,264
Louis Jadot | Pouilly–Fuissé | Francia		$ 4,461

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

WINE LIST *Vinos*

RED *Tinto*	MXN GLASS	MXN BOTTLE
Catena Malbec | Mendoza | Argentina	$ 565	$ 2,825
Predator | Cabernet Sauvignon | California | México	$ 540	$ 2,700
Josh Cellars Pinot Noir | Central Coast | USA	$ 471	$ 2,355
Casa Madero | Cabernet Sauvignon | Valle de Parras | Coahuila | México	$ 495	$ 2,475
Santo Tomás | Duetto | Valle de Santo Tomás | México		$ 7,592
Encinillas | Megacero Premium Blend | Chihuahua | México		$ 3,733
Tres Raíces Cabernet Sauvignon | Guanajuato | México		$ 3,270
Opus One | Oakville | USA		$ 54,818
Stag's Leap | Artemis Cabernet Sauvignon 2020 | Napa Valley | USA		$ 11,905
Maldonado Cabernet Sauvignon | Napa Valley | USA		$ 10,445
Shafer | One Point Five Cabernet Sauvignon | Stags Leap District | USA		$ 14,040
Silver Oak Cabernet Sauvignon | Alexander Valley | USA		$ 13,141
Jordan Cabernet Sauvignon | Alexander Valley | USA		$ 8,923
Kistler Pinot Noir | Sonoma Coast | USA		$ 10,090
Schug Pinot Noir | Sonoma Coast | USA		$ 5,200
Duckhorn Vineyards | Decoy Merlot | Sonoma | USA		$ 4,264
Hess Persson | Hess Select Pinot Noir | Central Coast | USA		$ 3,744
Twomey Pinot Noir | Dundee Hills | USA		$ 9,204
Zuccardi | Alluvional Malbec | Paraje Altamira | Argentina		$ 12,018
Catena Zapata | Nicolás Catena Zapata | Valle de Uco | Argentina		$ 11,681
Vega Sicilia Único | Ribera del Duero | España		$ 41,496
Carmelo Rodero Crianza | Ribera del Duero | España		$ 5,896
Aalto | Ribera Del Duero | España		$ 5,834
Emilio Moro | Malleolus | Ribera del Duero | España		$ 5,470
Edouard Delaunay | 'Aux Murgers' Pinot Noir | Nuits–Saint–Georges | Francia		$ 13,514
E. Guigal | Châteauneuf–du–Pape | Francia		$ 5503
Maison Les Alexandrins Syrah | Crozes–Hermitage | Francia		$ 3,120
Gaja | Sito Moresco | Langhe | Italia		$ 6,520
Pio Cesare | Piemonte | Barbera D'alba | Italia		$ 3,203
Tres Raíces Gran Reserva | Guanajuato | México		$ 5,200

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

APPETIZERS
entradas

GRILLED ARTICHOKES *(D) (V) (GF)*
(350 gr.)

Fire-roasted artichokes served with chicmichurri, alongside jalapeño and balsamic vinegar dips
Acompañadas de chimichurri, con aderezoz de jalapeño y vinagre balsámico

$429

CROQUETAS *(V) (D)*
(280 gr.) (5 pzas.)

Crispy Swiss chard croquettes filled with melted Fontina cheese, served with a smoky fire-roasted eggplant dip.
Croquetas de acelga rellenas de queso fontina, acompañadas de aderezo de berenjena al rescoldo

$339

PROVOLONE CHEESE *(D)*
(270 gr.)

Grilled provolone cheese with roasted pepper chutney, onion and arugula
Queso provolone a la parrilla con chutney de pimientos asados, cebolla y arúgula

$539

EMPANADA
(200 gr.) (1 pza.)

Argentinian-style empanada filled with beef and potato
Empanada estilo argentino rellena de carne de res y papa

$309

EMPANADA DE ATÚN AHUMADO *(SH)*
(200 gr.) (1 pza.)

Argentinian-style empanada filled with smoked tuna escabeche
Empanada estilo argentino rellena de atún ahumado en escabeche

$309

CHORIPAN *(D) (P)*
(280 gr.)

Homemade chorizo with bread, caramelized onions and Chihuahua cheese, accompanied by traditional chimichurri
Chorizo casero, pan, cebolla caramelizada y queso Chihuahua, acompañado de chimichurri tradicional

$319

ROMAINE HEARTS SALAD *(D) (N)*
(280 gr.)

Romaine hearts served with dressing, cherry tomato chutney, torn croutons, Parmesan cheese, sunflower seeds and garlic
Corazones de lechuga romana con aderezo de la casa, chutney de tomate cherry, crotones, queso parmesano, semillas de girasol y ajo

$349

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten (VG) Vegan/Vegano
(N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

El gramaje indicado en cada platillo corresponde al peso total de sus ingredientes, incluyendo proteínas, vegetales y aderezos.
The weight indicated for each dish corresponds to the total weight of its ingredients, including proteins, vegetables, and dressings.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

SIDES

guarniciones

COLIFLOR AHUMADA *(D) (V) (GF)*

(370 gr.) (2 pzas.)

Smoked cauliflower with creamy sesame dip and caramelized almonds
Coliflor ahumada con aderezo cremoso de ajonjolí y almendras caramelizadas

$389

PURÉ DE PAPA ALIGOT *(GF) (D)*

(250 gr.)

Aligot mashed potatoes, brie cheese and garlic oil
Puré de papa aligot, queso brie y aceite de ajo

$389

ESPINACA SALTEADA *(D) (V)*

(250 gr.)

Sautéed spinach with white onion, served over a gorgonzola cheese sauce
Espinaca salteada con cebolla blanca sobre un espejo de salsa de queso gorgonzola

$389

PAPAS FRITAS TRUFADAS *(D) (V)*

(280 gr.)

French fries seasoned with fine herbs and garlic oil, topped with parmesan cheese and served with truffle aioli
Freshly shaved black truffle is available for an additional $270 MXN
Papas fritas aromatizadas con finas hierbas y aceite de ajo, con queso parmesano, acompañadas de alioli al tartufo
Adición de trufa negra rallada disponible por un costo extra de $270 MXN.

$389

COL DE BRÚCELAS CON PANCETA *(N) (P)*

(280 gr.)

Sautéed Brussels sprouts, accompanied by smoked pork pancetta and balsamic vinegar, served with a cashew dip
Coles de Bruselas salteadas con panceta de cerdo ahumada y vinagre balsámico, servidas con un aderezo de nuez de la India

$389

FRESH ARUGULA SALAD *(D) (N) (V)*

(250 gr.)

Fresh rocket salad with sun-dried tomato chutney, toasted pine nuts, and shaved parmesan, dressed with a balsamic vinaigrette.
Ensalada fresca de arúgula con chutney de tomate deshidratado, piñones tostados y lascas de queso parmesano, aderezada
con vinagreta de vinagre balsámico.

$389

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten (VG) Vegan/Vegano
(N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

El gramaje indicado en cada platillo corresponde al peso total de sus ingredientes, incluyendo proteínas, vegetales y aderezos.
The weight indicated for each dish corresponds to the total weight of its ingredients, including proteins, vegetables, and dressings.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

FROM SEA
del mar

CHILEAN SALMON FILLET
(280 gr) (1 pza.)

Filete de salmón chileno

$1,389

CATCH OF THE DAY FILET
(280 gr) (1 pza.)

Filete pesca del dia

$1,639

GRILLED JUMBO SHRIMP

Camarón jumbo

$1,639

Local product | Producto local

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten (VG) Vegan/Vegano
(N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

El gramaje indicado en cada platillo corresponde al peso total de sus ingredientes, incluyendo proteínas, vegetales y aderezos.
The weight indicated for each dish corresponds to the total weight of its ingredients, including proteins, vegetables, and dressings.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

MEATS

carnes

RIB EYE STEAK CAB PRIME
(350 gr.) (1 pza.)

$3,049

NEW YORK STEAK CAB PRIME *(350 gr.) (1 pza.)*

$3,049

BEEF TENDERLOIN CAB PRIME *(350 gr.) (1 pza.)*

Filete de res cab prime

$3,499

KANSAS CITY RESERVE CAB
(736 gr.) (1 pza.)

Filete de res cab prime

$3,049

ENTRAÑA STEAK RESERVE
(350 gr.) (1 pza.)

$2,099

TOMAHAWK CAB PRIME SIGNATURE STEAK
(1,100 gr.) (1 pza.)

$5,199

PARRILLADA MEXICANA *(P) (D) (GF)*
(400 gr.)

Mexican-style grilled skirt steak and bone marrow, served with melted cheese and chorizo, accompanied by spicy sauces
Parrillada mexicana de entraña y tuétano a la parrilla, acompañada de queso fundido con chorizo y salsas picantes

$2,799

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten (VG) Vegan/Vegano
(N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

El gramaje indicado en cada platillo corresponde al peso total de sus ingredientes, incluyendo proteínas, vegetales y aderezos.
The weight indicated for each dish corresponds to the total weight of its ingredients, including proteins, vegetables, and dressings.

Tomahawk
OPEN FIRE LATIN GRILL

DESSERTS
postres

CHURRO CHEESECAKE
(230 gr.) (1 pza.)

Cheesecake with Oaxacan chocolate chunks and mini churros
Pastel de queso con trozos de chocolate oaxaqueño y mini churros

$399

PUFF PASTRY SANDWICH
(200 gr.) (1 pza.)

Grilled puff pastry, cinnamon ice cream and toffee sauce
Hojaldre parrillado, helado de canela y salsa de caramelo salado

$399

KOROBUTA
(190 gr.) (1 pza.)

White chocolate mousse, red fruit compote, cinnamon cake
Mousse de chocolate blanco, compota de frutos rojos, bizcocho de canela

$399

APPLE STRUDEL
strudel de manzana

(180 gr.) (1 pza.)

Puff pastry, filled with apple, cinnamon, blueberries, almonds, with vanilla ice cream
Pasta hojaldre, rellena de manzana, canela, arándanos, almendra, con helado de vainilla

$399

(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (GF) Gluten free/Libre de gluten (VG) Vegan/Vegano
(N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

El gramaje indicado en cada platillo corresponde al peso total de sus ingredientes, incluyendo proteínas, vegetales y aderezos.
The weight indicated for each dish corresponds to the total weight of its ingredients, including proteins, vegetables, and dressings.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

SOFT DRINKS

Bebidas

355 ml

	MXN
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	$ 122
Fanta	$ 122
Sprite	$ 122
Ginger Ale	$ 122
Fresca	$ 122
Topo Chico (355 ml)	$ 196
Hethe (750 ml)	$ 318
Perrier (750 ml)	$ 367
St. Pellegrino (500 ml)	$ 318

COFFEE

Café

Latte (240 ml)	$ 122
Americano (240 ml)	$ 122
Cappuccino (240 ml)	$ 147
Iced Coffee | Café helado (350 ml)	$ 171
Iced Cappuccino | Capuchino Helado (350 ml)	$ 220
Double Expresso | Expreso Doble (60 ml)	$ 220

Mexican Coffee / Café producido en México

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

BEER

Cervera

355 ml

	MXN
Corona	$ 213
Corona Light	$ 213
Montejo	$ 213
Pacífico	$ 213
Modelo Especial	$ 240
Negra Modelo	$ 240
Amstel Ultra	$ 266
Heineken	$ 266
Heineken (0% Alcohol) (250 ml)	$ 213
Michelada (250 ml)	$ 346
Chelada (250 ml)	$ 266
Ojo Rojo (250 ml)	$ 399

CRAFT BEER

Cervera Artesanal

355 ml

	MXN
PATITO	$ 373
IPA	
Lager	
Pilsner	
TULUM	$ 373
Lager	

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

TEQUILAS

60 ml

	MXN
Patrón Silver	$ 612
Patrón Reposado	$ 692
Patrón Añejo	$ 852
Don Julio Blanco	$ 399
Don Julio Reposado	$ 452
Don Julio Añejo	$ 532
Don Julio 70	$ 532
Don Julio 1942	$ 1,144
Herradura Blanco	$ 399
Herradura Reposado	$ 506
Herradura Añejo	$ 532
Maestro Dobel Diamante	$ 452
Maestro Dobel Reposado	$ 559
Maestro Dobel Añejo	$ 559
1800 Añejo	$ 532
Reserva de la Familia	$ 1,517
Casa Dragones Añejo	$ 1,490
Clase Azul Plata	$ 1,198
Clase Azul Reposado	$ 1,331

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

MEZCAL

60 ml

	MXN
Apalus	$ 479
Danzantes Blanco	$ 532
Danzantes Reposado	$ 692
Danzantes Añejo	$ 798
Montelobos	$ 479
Marca Negra Espadín	$ 532
Alipús San Andrés	$ 506
Alipús San Baltazar	$ 506
Alipús San Juan	$ 506
Ojo de Tigre Blanco	$ 479
Ojo de Tigre Reposado	$ 612
Clase Azul Guerrero	$ 2,395
Clase Azul Durango	$ 2,395

SCOTCH WHISKEY

60 ml

Chivas 12	$ 346
Chivas 18	$ 745
Johnnie Walker Red Label	$ 399
Johnnie Walker Black Label	$ 479
Johnnie Walker Gold Label	$ 612
Buchanan's 12 Years	$ 479
Buchanan's 18 Years	$ 745
Dewars White Label	$ 399

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

SINGLE MALT SCOTCH

60 ml

	MXN
Glenfiddich 12	$ 532
Glenfiddich 15	$ 692
Glenfiddich 18	$ 985
Macallan 12 Years	$ 665

WHISKEY

60 ml

Jack Daniel's	$ 399
Jack Daniel's Single Barrel	$ 745
Gentleman Jack	$ 532
Woodford Reserve	$ 585

GIN

60 ml

Hendricks	$ 612
London No. 1	$ 479
Gin Mare	$ 532
Tanqueray	$ 373
Tanqueray 10	$ 399
Bombay Sapphire	$ 373
Beefeater	$ 346
Gordons	$ 346
Bulldog	$ 399
The Botanist	$ 559

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL

BOURBON

60 ml

	MXN
Jim Beam	$ 399
Maker's Mark	$ 452
Wild Turkey	$ 426

RUM

60 ml

Bacardi Añejo	$ 346
Bacardi Blanco	$ 346
Captain Morgan	$ 346
Flor de Caña 4 Años	$ 346
Flor de Caña 7 Años	$ 399
Flor de Caña 12 Años	$ 532
Malibu	$ 346
Havana 7	$ 532
Zacapa 23	$ 798

VODKA

60 ml

Grey Goose	$ 479
Tito's	$ 452
Belvedere	$ 479
Ketel One	$ 452
Ciroc	$ 532
Absolut Blue	$ 346
Stolichnaya	$ 373
Stolichnaya Elit	$ 772

Todos nuestros precios son en pesos e incluyen IVA / All our prices are in MXN pesos and inclusive of VAT.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness.

Tomahawk

OPEN FIRE LATIN GRILL