

Z. BAR PREMIUM PREMIUM BAR

BAR PREMIUM PARA HUÉSPEDES

La barra tiene duración de 4 hrs en eventos privados.

A continuación se indican los precios que aplican por concepto de extensión de barra por hora, por persona.

Horas adicionales

1a. HORA \$22 USD

2a. HORA \$19 USD

3a. HORA \$16 USD

Precios +16% IVA y 15% servicio

**Garantía mínima:
30 personas**

PREMIUM BAR FOR GUESTS

In private functions the bar duration is 4 hours. Following prices applies for additional bar service. Prices are per hour, per person.

Additional time

1st HOUR \$22 USD

2nd HOUR \$19 USD

3rd HOUR \$16 USD

Prices plus 16% tax & 15% service

**Minimum guarantee:
30 ppl**

APERITIVOS | APERITIF

Martini extra seco, Martini rojo dulce, Martini blanco dulce, Campari, Jerez

Extra dry Martini, red sweet Martini, white sweet Martini, Campari, Sherry

TEQUILA

Tequila Cuervo Especial, Tequila 100 Años Blanco, (*White*), Jimador reposado (*Rested*), Cazadores reposado (*Rested*), Herradura blanco (*White*), Herradura reposado (*Rested*), Herradura añejo (*Aged*), Don Julio Blanco (*White*), Don Julio reposado (*Rested*), Cuervo tradicional reposado (*Rested*), Cuervo 1800

RON | RUM

Bacardí blanco (*White*), Bacardí añejo (*Aged*), Bacardi Solera, Malibu, Appleton especial (*Special*), Appleton blanco (*White*), Havana Añejo (*Aged*), Capitán Morgan

BRANDY

Terry Centenario, Don Pedro, Azteca de Oro, Fundador, Torres 10

GINEBRA | GIN

Oso Negro, Beefeater, Tanqueray

VODKA

Stolichnaya, Absolut Azul (*Blue*), Absolut Mandarina (*Mandarin*), Grey Goose

WHISKY

Whisky Jean Beam, Jack Daniels, Canadian Mist, Chivas Regal, Johnny Walker Etiqueta Negra (*Black Label*), Old Parr, Buchanans 12 años (*12 years*), Crown Royal

COGNAC

Martell VSOP, Hennessy VSOP, Remy Martin VSOP

ANIS | ANISETTE

Chinchón dulce (*Sweet*), Chinchón seco (*Dry*), Sambuca Vaccari blanco (*White*), Sambuca Vaccari Negro (*Black*)

CORDIALES | CORDIAL

Amaretto Di Saronno, Curacao azul, crema de cacao blanca, crema de cacao obscura, crema de Baileys, crema de menta blanca, crema de menta verde, licor de Frangelico, licor Grand Marnier Rojo, licor de café Kalhua, Controy licor de naranja, licor de platano, licor de durazno, licor de cereza, licor Galliano, licor 43, licor de melón Midory, licor de tequila Agavero, licor de anis Pernod, licor de manzana Pucker

Amaretto Di Saronno, Blue Curacao, White cacao cream, Dark cacao cream, Baileys cream, white mint cream, green mint cream, Frangelico, red Grand Marnier, Coffee liquor Kalhua, Orange liquor Controy, banana liquor, peach liquor, cherry liquor, Galliano, 43 Liquor, melón liquor Midory, tequila liquor Agavero, Pernod, Apple liquor Pucker

VINO | WINE

Selección de la casa en vino blanco, vino tinto, rosado y espumoso

White, red, rose and sparkling wine house selection

CERVEZA | BEER

Tecate, Tecate light, Sol, Sol cero, XX Lager Especial, Bohemia, Coors light, Heineken

BAR SIN ALCOHOL | NON ALCOHOLIC BAR

Smothies

Durazno, fresa, jamaica, limón, mango, naranja, piña, plátano, tamarindo

Flavors: Peach, strawberry, hibiscus, lemon, mango, orange, pineapple, banana, tamarind

Mezclas | Blends

Conga, fresada, piñada, limonada, naranjada

Conga, strawberry blend, pineapple blend, lemonade, orangeade