

DESAYUNO



TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN:

• Café, Té o chocolate • Jugo de naranja natural •
Frutas de temporada • Plato principal

GALLO PINTO GUANACASTECO (V)

Huevos al Gusto, Tortilla Palmeada, Queso Fresco, Plátano Maduro, Aguacate, Natilla.

GALLO CRIOLLO (V)

Huevo Frito, Queso Ahumado, Tortilla Palmeada, Aguacate, Frijoles Arreglados, Arúgula, Culantro, Salsa Ranchera, Natilla con Comino.

PRENSADAS (V)

Prensadas Típicas de Tortilla de Maíz con Queso, Natilla con Comino, Salsa Ranchera, Jamón.

SÁNDWICH DE DESAYUNO CLÁSICO (V)

Huevos Revueltos Cremosos, Aguacate, Lechugas mixtas y Aderezo de maracuyá, Salsa Holandesa, Pan Brioche de Papa.

TOSTADA DE AGUACATE (V)

Pan Integral, Aguacate, Huevo Pochado, Queso Bagaces, Brotes de la Huerta.

SÁNDWICH DE OMELETTE, TOCINETA & HUMMUS (V)

Hummus de Garbanzo y Frijoles Blancos, Omelette con Queso Mozzarella, Tocino, Arúgula, Aguacate, Chile Morrón, Pesto, Salsa Ranchera Casera.

TOSTADA CARIBEÑA (V)

Pan de Banano, Leche de Coco y Canela, Fresas, Banano, Hierbabuena, Coco, Semillas de Marañón, Sirope de Lavanda, Tapa Dulce.

PANCAKES DE LA CASA (V)

Banano, Fresas, Hierbabuena, Semillas de Girasol, Sirope de Lavanda, Tapa Dulce.

PUDDING DE CHÍA (V)

Leche de Almendra, Agave, Granola, Frutas de Temporada, Albahaca.

ADICIONALES

CANASTA DE PAN DE LA CASA \$11

Mermelada de temporada, mantequilla de Finca Madre Tierra

TORTILLA CON QUESO \$6

ORDEN DE TOCINETA \$12

QUESO FRESCO \$4

HUEVOS AL GUSTO \$5

ORDEN DE AGUACATE \$5

ORDEN DE PLÁTANO MADURO \$6

JUGO VERDE \$7

JUGO TROPICAL DE TEMPORADA \$6

MIMOSA \$10

BLOODY MARY \$11

(V) Opción vegetariana o vegana disponible.

(G) Bajo en gluten (Nuestra cocina contiene trazas).

* Infórmenos sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

BREAKFAST



WE INCLUDE:

• Coffee, tea or chocolate • Natural Orange Juice • Seasonal fruits • Main Course

GALLO PINTO GUANACASTECO (V)

Eggs of Your Choice, Homemade Corn Tortilla, Fresh Cheese, Sweet Plantain, Sour Cream.

GALLO CRIOLLO (V)

Fried Egg, Grilled Smoked Cheese, Avocado, Black Beans, Arugula, Cilantro, Homemade Tortilla, Ranchera Sauce, Cumin Sour Cream.

PRENSADAS (V)

Corn Tortilla Cheddar Grilled Cheese, Ranchera Sauce, Ham.

CLASSIC BREAKFAST SANDWICH (V)

Creamy Scrambled Egg, Avocado, Hollandaise Sauce, Lettuce Mix and Passion Fruit Dressing, Potato Brioche Bun.

AVOCADO TOAST (V)

Whole Wheat Toast, Mashed Avocado, Poached Egg, Bagaces-Style Cheese, Garden Greens.

HUMMUS, BACON & OMELETTE SANDWICH (V)

Omelet (Mozzarella Cheese, Bacon, Arugula, Avocado, Bell Pepper) Pesto, Ranchera Sauce, Chickpeas and White Beans Hummus, Ciabatta Bread.

CARIBBEAN FRENCH TOAST (V)

Banana Bread, Coconut Cinnamon Milk, Strawberry, Banana, Mint, Toasted Cashew, Lavender and Sugar Cane Syrup.

HOMEMADE PANCAKES (V)

Banana, Strawberries, Mint, Sunflower Seed, Lavender and Sugar Cane Syrup.

CHIA PUDDING (V)

Almond milk, Agave, Housemade Granola, Seasonal Fruit, Basil.

EXTRA SIDE

HOUSE BREAD \$11

Seasonal jam Finca Madre Tierra butter

TORTILLA WITH CHEESE \$6

BACON \$12

FRESH CHEESE \$4

EGGS YOUR WAY \$5

AVOCADO \$5

PLANTAIN \$6

GREEN JUICE \$7

SEASONAL TROPICAL SMOOTHIE \$6

MIMOSA \$10

BLOODY MARY \$11

(V) Vegetarian option available

(G) Gluten Friendly Option (our kitchen contains traces)

* Inform us of any food allergies or intolerances.

RESTAURANTE
CELAJES

ALMUERZO



ENSALADA TRUCHA

\$18

Mezcla de verdes orgánicos, coliflor rostizada, repollo asado, trucha ahumada, crocante de piel de trucha, vinagreta de naranja y ajo rostizado.

ENSALADA DE CROQUETAS DE GARBANZO (V) (G)

\$18

Salsa tatemada de culantro, queso chevre, remolacha grillada, mezcla de verdes, vinagreta con jengibre, ajo y albahaca.

CEVICHE TICO

\$22

Pesca de temporada, aceite de ajo, chile dulce, cebolla, chips de ajo rostizado, chips de plátano verde.

CASADO COSTARRICENSE (V) (G)

Arroz, frijoles, ensalada de verdes y encurtidos, picadillo casero, aguacate.
Pollo, chuleta o queso frito
Lomito pesca del día

\$25
\$38

CURRY VERDE DE LA HUERTA (V) (G)

\$21

Vegetales grillados, arroz fresco aromatizado con ralladura de limón, camote paja, culantro fresco, albahaca. Opción de pollo o camarones.

PESCA DE TEMPORADA (G)

\$38

Arroz verde de aguacate, pesto de culantro, escabeche de zanahoria-mango, patacones, ensalada verde de la casa.

RIGATTONI DE MARISCOS

\$33

Salsa tomate lacto fermentada, leche de coco, choros, camarones jumbo, tomates cherry confitados, pesto.

HAMBURGUESA BELMAR (V)

\$21

Quesos gouda, mozzarella, pepinillos de la casa, tomate, cebolla, servido con papas fritas o ensalada.

SANDWICH PEDRITO (V)

\$22

Lomito en fajitas, salsa ranchera, mozzarella crujiente, escabeche de cebolla morada, aguacate, pesto de albahaca, lechuga, pan ciabatta. Servido con papas o ensalada.

SANDWICH DE POLLO EMPANIZADO

\$18

Cebollas rojas encurtidas, arúgula, tomate, salsa de culantro. Servido con papas o ensalada.

(V) Opción vegetariana o vegana disponible.

(G) Bajo en gluten (Nuestra cocina contiene trazas).

* Infórmenos sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

*23% de Impuestos y Servicio Incluido.

LUNCH



SMOKED TROUT SALAD

\$18

Organic mesclun, roasted cauliflower, cabbage, crispy trout skin, orange and garlic vinaigrette.

CHICKPEA CROQUETTE SALAD (V) (G)

\$18

Salsa verde, goat cheese, grilled beetroot, organic mesclun, ginger, garlic, and basil vinaigrette. Add fish, chicken or shrimp \$7.

TICO STYLE CEVICHE

\$22

Seasonal fish, garlic oil, red onions, red bell pepper, cilantro, lemon juice, plantain chips.

COSTA RICAN CASADO (V) (G)

Rice, beans, green salad, homemade picadillo, avocado.

Chicken, Pork chop or fried cheese

Tenderloin or catch of the day

\$25

\$38

GARDEN GREEN CURRY (V) (G)

\$21

Grilled vegetables, white rice flavored with lemon zest, shredded sweet potato, fresh coriander, basil. Add Chicken, or Shrimp \$7

SEASONAL CATCH (G)

\$38

Creamy avocado rice, cilantro pesto, pickled carrot-mango, patacones, house green salad.

SEAFOOD RIGATONI

\$33

Lacto fermented tomato sauce, coconut milk, choros, jumbo shrimp, confit cherry tomatoes, pesto.

BELMAR BURGUER (V)

\$21

Gouda and mozzarella cheese, tomato, grilled onion, house pickles, lettuce; served with fries or salad.

PEDRITO SANDWICH (V)

\$22

Tenderloin fajitas, ranchera sauce, crunchy mozzarella wrap, pickled red onion, avocado, basil pesto, lettuce, ciabatta bread. Served with fries or salad.

BREADED CHICKEN SANDWICH

\$18

Ciabatta bread, pickled red onion, arugula, tomatoes, cilantro spread. Served with fries or salad.

(V) Vegetarian or vegan option available

(G) Gluten Friendly Option (our kitchen contains traces)

* Inform us of any food allergies or intolerances.

* 23% Tax and Service Charge Included

RESTAURANTE
CELAJES

COSECHA

Tabla de Quesos Madre Tierra (CG) (CL)
(Para dos personas) \$30

Mermelada de temporada, pesto de albahaca, vegetales asados,
pan de masa madre.

Ensalada de la Huerta (V) (CL) (CG) \$18

Pepino, aguacate, vegetales encurtidos,
queso fresco Madre Tierra.

Tomate Heirloom & Ricotta (V) (CL) (CG) \$18

Pesto de albahaca, semillas tostadas, aceite de oliva extra virgen.

Sopa & Sándwich de Queso (V) (CG) (CL) \$18

Sopa de temporada, sandwich de queso a la plancha

Tagliatelle de Mantequilla e Hinojo (CG) (CL) \$26

Mantequilla de limón, hinojo, ayote, zucchini, tomate cherry.

DEL MAR

Pesca de temporada proveniente de CAMAPEZ, una cooperativa de
pescadores artesanales costarricenses certificada por MarViva en
abastecimiento responsable.

Ceviche Tico 4 oz \$22

Pesca de temporada, aceite de ajo, chile dulce, culantro

Pesca del Día 7 oz (CL) \$44

Frijoles blancos, hinojo, hojas verdes tatemadas.

AL FUEGO

Pollo Rostizado 7 oz (CG) (CL) \$30

Acelgas cremosas, cebolla tatemada, jugo de estragón.

Lomito de Res a la Parrilla 7 oz \$40

Repollo tatemada, puré de frijol mulato, jugo de res.

AGREGUE A CUALQUIER PLATO

Albóndigas de hongos (Vegano) (CG) \$12 Camarones salteados (CD) \$11

Albóndigas de lentejas (Vegano) (CG) \$11 Pesca del día al sartén \$31

Croquetas de garbanzo (Vegano) (CG) \$11 Pechuga de pollo (CG) \$11

PARA COMPARTIR

Papas cambray crujientes (CG) (CL) (P) \$9
Mantequilla Chiltepin-limón, natilla, comino

Kale cremosa (CL) \$10
Queso fresco de la finca

Madre Tierra Vegetales (Vegano) \$11
Vegetales de temporada, vinagreta hierbas

Celajes Fries (LG) \$11
Bagaces cheese, lemon mayo.

Puré de Papa-Romero (CL) \$11
Mantequilla, romero

Pan masa madre a la
parrilla (CG) (CL) \$12
Mantequilla de la finca

Hongos salteados (Vegano) \$11
Ajo, tomillo

(V) VEGETARIANA | (N) CONTIENE NUECES

(VEGANO) OPCIÓN VEGANA DISPONIBLE | (CG) CONTIENE GLUTEN |

(CL) CONTIENE LÁCTEOS | (P) PICANTE

LA MAYORÍA DE NUESTROS PLATOS PUEDEN PREPARARSE SIN GLUTEN.
POR FAVOR INFORME A NUESTRO EQUIPO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN
ALIMENTARIA ANTES DE ORDENAR.

* 23% TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED

RESTAURANTE
CELAJES

HARVEST

Madre Tierra Cheese Board (CG) (CD)
(For Two People) \$30

Seasonal ham, basil pesto, grilled sourdough.

Seasonal Garden Salad (V) (Cd) \$18

Cucumber, avocado, pickled vegetables,
Madre Tierra cheese.

Heirloom Tomato & Ricotta (V) (CD) \$18

Basil pesto, toasted seeds, extra virgin olive oil.

Harvest Soup & Grilled Cheese (CG) (CD) \$18

Seasonal soup, grilled Cheese.

Fennel butter tagliatelle (CG) (CD) \$26

Lemon butter, squash, zucchini, cherry tomato.

WATERS

Seasonal seafood from CAMAPEZ, a cooperative of small-scale Costa Rican
fishers certified by MarViva for responsible sourcing..

Tico Style Ceviche 4 oz \$22

Seasonal fish, garlic oil, red onion, red bell pepper, culantro.

Catch of the Day 7 oz (CG) (CD) \$44

White beans, fennel, charred greens.

FIRE

Roasted Chicken 7 oz (CG) (CD) \$30

Creamy kale, charred onion, tarragon juice.

Grilled Tenderloin 7 oz \$40

Charred cabbage, mulato bean puree, beef jus

ADD TO ANY PLATE

Wild Mushroom Meatballs (Vegan) (CG) \$12 Sautéed Shrimp (CD) \$11
Lentil Meatballs (Vegan) (CG) \$11 Pan-Seared Catch of the Day \$31
Chickpea Croquettes (Vegan) (CG) \$11 Grilled Chicken Breast (CG) \$11

FOR THE TABLE

Crispy Baby Potatoes (LG) (CD) (SP) \$9 Creamed Kale (CD) \$10
Chiltepín-lime butter, cumin natilla Madre Tierra cheese.

Madre Tierra Vegetables (Vegan) \$11 Celajes Fries (LG) \$11
Grilled seasonal vegetables, herb vinaigrette. Bagaces cheese, lemon mayo.

Rosemary Mashed Potatoes (CD) \$11 Grilled Sourdough (LG)
Butter, roasted garlic. (CD) \$12 Finca butter.

Sautéed Mushrooms (Vegan) \$11
Garlic, thyme.

(V) VEGETARIAN OPTION AVAILABLE | (N) CONTAINS NUTS
(VEGAN) VEGAN OPTION AVAILABLE | (LG) LOW-GLUTEN OPTION
AVAILABLE | (CD) CONTAINS DAIRY | (SP) SPICY

MOST DISHES CAN BE PREPARED GLUTEN-FRIENDLY.
PLEASE INFORM OUR TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS BEFORE ORDERING.

* 23% TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED

RESTAURANTE
CELAJES

POSTRES



FLAN DE NARANJA (V)

\$15

Fruta de temporada, marañón tostado.

CRUMBLE DE LIMÓN

\$14

Crema de limón, crumble de vainilla, suspiro crocante, helado de limón, menta.

BROWNIE DE CHOCOLATE

\$13

Elegir helado de vainilla o chocolate.

POT DE CREME

\$11

Pudding de chocolate con espresso.

TAMALITO DE PINOLILLO Y CHOCOLATE NACIONAL

\$11

Tamal dulce de maíz, cacao, especias, chocolate nacional.

FRUTA DE PAN BRÛLÉE (V)

\$11

Queque de fruta de pan caramelizado, sorbet de la casa, nibs de cacao.

(V) Opción vegetariana o vegana disponible.

(G) Bajo en gluten (Nuestra cocina contiene trazas).

* Infórmenos sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

*23% de Impuestos y Servicio Incluido.

RESTAURANTE
CELAJES

DESSERTS



ORANGE FLAN (V)

\$15

Seasonal fruit, toasted cashew.

LEMON CRUMBLE

\$14

Lemon cream, vanilla crumble, crunchy sigh, lemon and mint ice cream.

BROWNIE WITH ICE CREAM

\$13

Classic brownie with homemade vanilla or chocolate ice cream.

POT DE CREME

\$11

Chocolate pudding with espresso.

PINOLILLO TAMALE AND LOCAL CHOCOLATE

\$11

Sweet tamale made with corn, cocoa, spices, and Costa Rican cocoa.

BREADFRUIT BRÛLÉE (V)

\$11

Caramelized breadfruit cake, house sorbet, cocoa nibs.

(V) Vegetarian or vegan option available

(G) Gluten Friendly Option (our kitchen contains traces)

* Inform us of any food allergies or intolerances.

* 23% Tax and Service Charge Included

RESTAURANTE
CELAJES

BEVERAGES | BEBIDAS



HOUSE FERMENTS | *FERMENTOS DE LA CASA*

HIBISCUS MEAD | HIDROMIEL ROSA 5 OZ - \$11

Sparkling, semi-sweet, floral and citrus notes

Espumante, semi-dulce, notas florales y cítricas

9 VOL - 0 IBUS - 15 SRM

HARD KOMBUCHA - \$9

Crisp and refreshing, with fruity notes and a subtle sweet-tart finish

Refrescante y vivaz, con notas frutales y un suave final dulce y ácido

3% VOL - 0 IBUS - 5 SRM

CRAFT BEERS | CERVEZAS ARTESANALES

12OZ	\$7
16OZ	\$9

GARÚA KÖLSCH |DRAFT|

Refreshing and light, notes of grains and bread. Medium bitterness

Refrescante y ligera, con notas a granos y pan. Amargor medio

4.5 ABV - 33 IBUS - 4 SRM

AURORA PALE ALE |DRAFT|

Mellow hops, notes of citrus and earthy lemongrass. Balanced bitterness

Lúpulos suaves, con notas a cítricos y toronjil. Amargor equilibrado

5 ABV - 33.7 IBUS - 6.8 SRM

NEW ENGLAND IPA |DRAFT|

Juicy and bitter, with notes of fruit and citrus, intense hops

Jugosa y amarga, con notas a frutas y cítricos, lúpulos intensos

5.5 ABV - 33.7 IBUS - 6.8 SRM

DOS MARES IPA |DRAFT|

Toasted malt aromas, crisp hops

Aromas a malta tostada; lúpulos refrescantes

6.5 ABV - 66.5 IBUS - 15.3 SRM

NUBOSA TROPICAL STOUT |12OZ BOTTLE|

Notes of coffee, cacao, and tobacco

Notas a café, cacao y tabaco

7.5 ABV - 32 IBUS - 46.8 SRM

NATIONAL BEERS | *BIRRAS NACIONALES* \$8

IMPERIAL

PILSEN

BAVARIA LIGHT

HEINEKEN 00 ALCOHOL

SIGNATURE COCKTAILS | COCTELES DE LA CASA - \$19

ORIGINAL
Herbal - Floral | *Herbal - Floral*
Johnnie Walker, chamomile infusion, juanilama (Lippia alba), passion fruit cordial, honey
Johnnie Walker, infusión de manzanilla, juanilama, cordial de maracuyá, miel de abeja

ECOS DEL BOSQUE
Fresh - Fruity | *Fresco - Frutal*
White rum, red berries, herbs, wakame maceration, lime juice, sparkling water
Ron blanco, maceración de frutos rojos, hierbas y wakame, jugo de limón, agua gasificada

TICO TONIC
Aromatic - Floral | Aromático - Floral
Gin, lemon verbena, lime, tarragon, mint, Palo Santo, soda
Ginebra, verbena de limón, estragón, menta, limón, Palo Santo, soda

SPARKLING PASSION
Bright - Bubbly | *Ácido - Burbujeante*
Cacique, passionfruit, vanilla, cinnamon, lime, prosecco
Cacique, maracuyá, vainilla, canela, limón prosecco

GARDEN SCARLET
Smoky - Citrus | *Ahumado - Cítrico*
Mezcal, Aperol, roasted tomato jelly, tomato water, lime
Mezcal, Aperol, jelly de tomate asado, agua de tomate, limón

RAÍCES DE MADRE TIERRA
Tropical - Chocolatey | *Tropical - Achocolatado*
Tequila reposado, coffee liqueur, espresso or cold brew, passion fruit, cacao bitters
Tequila reposado, licor de café, espresso o cold brew, maracuyá, bitters de cacao

MARGARITA CARMESÍ
Smoky - Fresh | *Ahumado - Fresco*
Mezcal, Ancho Reyes, lime, beet
Mezcal, Ancho Reyes, limón, remolacha

EL CADEJO
Bright - Herbal | *Ácido - Herbal*
Dark rum, Amaro Averna, lime, verbena
Ron oscuro, Amaro Averna, limón, verbena

TROPICAL OLD FASHION
Strong - Balanced | Fuerte - Balanceado
Banana infused bourbon, coffee, chocolate bitters Bourbon
Infusionado con banano, café, bitters de chocolate

GARDEN GIBSON SERVICE - \$30 / \$55
2 or 4 servings | 2 o 4 porciones
Gin martini with a selection of pickles from our garden
Martini de ginebra servido con una selección de encurtidos de nuestra huerta

CLASSIC COCKTAILS | COCTELES CLASICOS \$19

NEGRONI	CARAJILLO	APEROL SPRITZ	GIN & TONIC
MARTINI	MOSCOW MULE	MARGARITA	

TASTING EXPERIENCES | EXPERIENCIAS DE DEGUSTACIÓN \$5

MINI NEGRONI	MINI OLD FASHIONED	MINI CARAJILLO
--------------	--------------------	----------------

NON ALCOHOLIC BEVERAGES | BEBIDAS SIN ALCOHOL

ORANGE BUBBLY - \$10
Orange cordial, lime, sparkling water
Cordial de naranja, cítricos, soda

ESPRESSO TONIC - \$15
Madre Tierra espresso, tonic, lime
Café de la Finca Madre Tierra, agua quinada, limón

GARDEN FIZZ - \$10
Lemon verbena, lime, tarragon, mint, palo santo, soda
Sirope de juanilama, estragón, menta, limón, palo santo, soda

GARDEN HERB INFUSION - \$5
Bouquet of herbs from the garden; add ginger, honey or lime
Bouquet de hierbas del jardín; agregue jengibre, miel o limón

HOUSE MADE KOMBUCHA - \$9
Strawberry, ginger and passionfruit
Fresa, jengibre y maracuyá

HOUSE-MADE GINGER BEER - \$9
Cerveza de jengibre hecha en casa.

MIXED FRUIT SMOOTHIE - \$10
Batido de Frutas Mixtas

SEASONAL SINGLE FRUIT SMOOTHIE - \$10
Batido de Fruta de Temporada

MINT LEMONADE - \$8
Limonada con Hierba Buena

ICED HIBISCUS TEA \$8
Infusión fría de jamaica

* 23% Tax and Service Charge Included - *23% de Impuestos y Servicio Incluido.

* 23% Tax and Service Charge Included - *23% de Impuestos y Servicio Incluido.

LIQUOR LIST | LICORES



RON | RUM

COSTA RICA

CENTENARIO 30 AÑOS \$34

CENTENARIO 20 AÑOS \$15

CENTENARIO 5 AÑOS \$6

CENTENARIO WHITE \$5

NICARAGUA

FLOR DE CAÑA 18 AÑOS \$14

FLOR DE CAÑA ECO \$12

GUATEMALA

ZACAPA 23 AÑOS \$18

WHISKEY

JAMESON \$12

JEAN BEAN \$12

JACK DANIELS \$12

JOHNNY WALKER BLACK \$15

JOHNNY WALKER GOLD \$20

GLENFIDDICH 12 \$18

MAKERS MARK \$21

GLENFIDDICH 18 \$39

COGNAC

HENNESSY \$17

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE \$10

CONDESA GIN \$13

HENDRICKS \$14

TANQUERAY TEN \$14

TANQUERAY LONDON DRY \$10

VODKA

ABSOLUT \$10

TITOS \$12

GREY GOOSE \$12

TEQUILA

PATRON REPOSADO \$27

1800 REPOSADO \$12

JULIO REPOSADO \$20

MILAGRO SILVER \$13

OCHO \$28

ANCHO REYES (VERDE) \$18

MEZCAL

MADRE ENSEMBLE \$18

NOBLE COYOTE \$14

* 23% Tax and Service Charge Included

*23% de Impuestos y Servicio Incluido.

RESTAURANTE
CELAJES



DIGESTIFS | *DIGESTIVOS*

BAILEYS IRISH CREAM \$8
GOLDEN RUSH (COSTA RICAN
GOOSEBERRY LIQUEUR) \$10
FRANGELICO \$11
AMARETTO DISARONNO \$10
LICOR 43 \$8
JÄGERMEISTER \$7
GRAND MARNIER \$18
TAWNY OPORTO \$8
FERNET BRANCA \$10
AVERNA AMARO \$11

APÉRITIF | *APERITIVOS*

APEROL \$10
CAMPARI \$9

RESTAURANTE
CELAJES