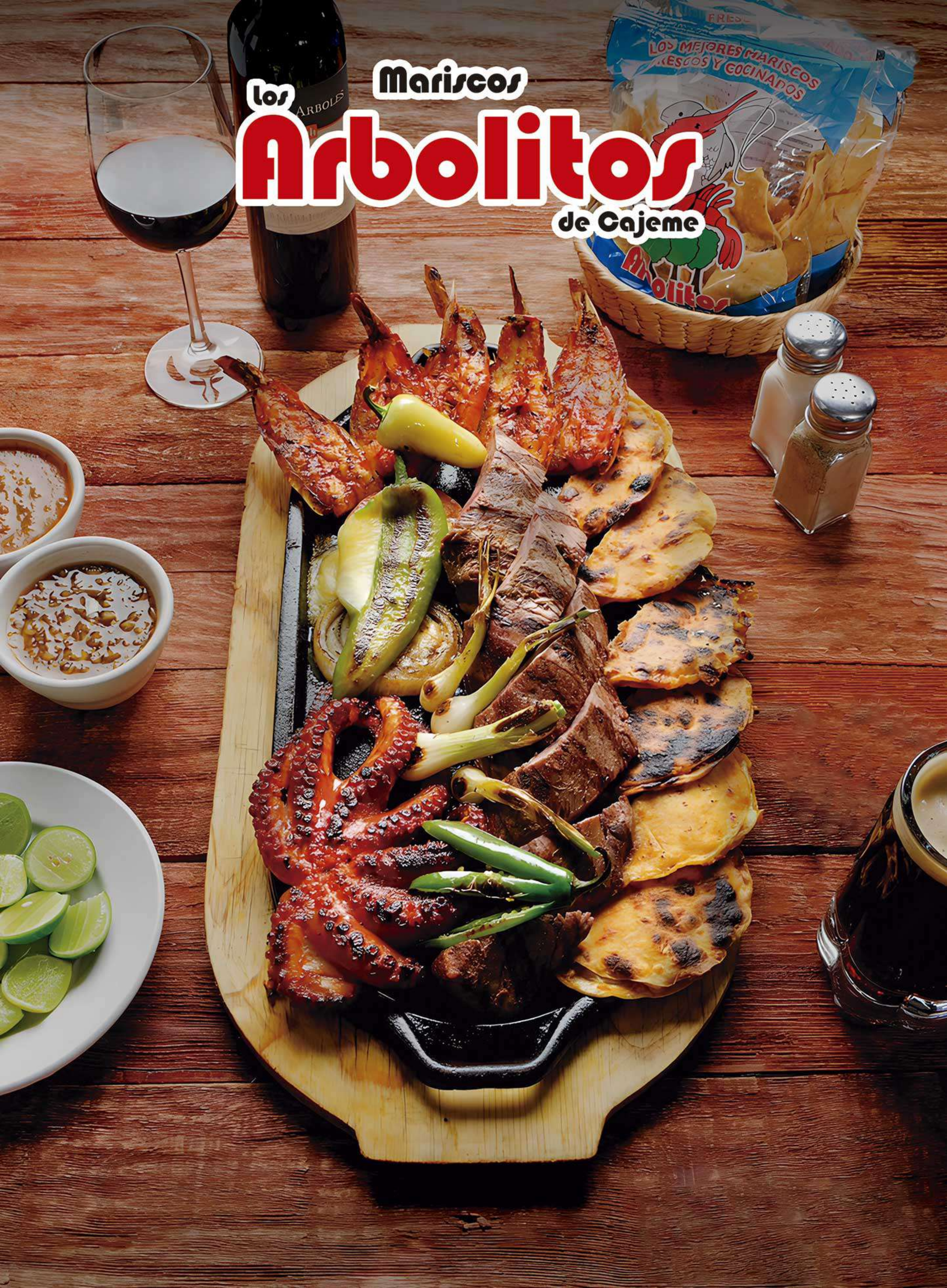


los **Mariscos**
Arbolitos
de Cajeme



Entradas

Appetizers



Chicharrón de calamar

Arroz mariner / Seafood Fried Rice

Fried rice with mixed seafood—shrimp, octopus, and snail—sautéed with vegetables and a hint of soy sauce.

Delicioso arroz frito con mariscos mixtos como camarón, pulpo y caracol, salteado con verduras y un toque de salsa de soya.

Toritos de Camarón o Marlin (6pz) / Yellow Hot Peppers Stuffed with Shrimp or Marlin

Yellow hot peppers (Caribe chiles), seeded and stuffed with marinated shrimp or marlin, deep-fried and finished with our signature soy sauce.

Chiles caribes (güeritos) abiertos sin semilla, rellenos de camarón o marlin marinado y fritos, bañados con nuestra salsa de soya de la casa.



Toritos de camarón

Chicharrón de Pescado o Camarón/ Fish or Shrimp Rind

Marinated pieces of fish or shrimp, deep-fried to a golden crisp.

Trocitos de pescado o camarón marinados y fritos hasta quedar crujientes.

Tostadas

Precio por pieza/
Price per tostada

! Tostada Mamalona/ "Mamalona" Tostada

Cooked shrimp, octopus and scallop, served on a crispy tostada with avocado, our house chipotle dressing, and a splash of hot sauce.

Camarón, pulpo y callo de hacha picados, servidos sobre una tostada untada con aguacate, aderezo chipotle de la casa y un toque de salsa picante.

! Tostada de Ceviche/ Ceviche Tostada (Shrimp or Fish)

Fish or Shrimp marinated in fresh lime juice, mixed with tomato, onion, and cilantro.

Pescado o camarón curtido en jugo de limón fresco con tomate, cebolla y cilantro.

Tostada Embarazada/ "Embarazada" Tostada

Cooked shrimp, octopus and seasonal crab (or marlin), with tomato, onion, and avocado, served on a crispy tostada spread with mayonnaise.

Camarón, pulpo y jaiba (en temporada) o marlin, con tomate, cebolla y aguacate, servidos sobre una tostada untada con mayonesa.



Ceviche



Coqueta



Mamalona

! Tostada Coqueta

Red tuna slices on a baked tostada spread with chipotle dressing, topped with avocado, crispy battered onions, and with our signature drizzle of house black sauces.

Láminas de atún aleta roja servidas sobre tostada horneada, untada con aderezo chipotle, acompañadas de aguacate, cebollitas capeadas y con un característico rasurado de salsas negras de la casa.

! Tostada de camarón Aguachile/ Spicy Shrimp Aguachile Tostada

Raw shrimp marinated in fresh lime juice with cucumber, red onion, serrano and chiltepin chiles, and house aguachile sauce, served on a crispy tostada.

Tostada de jaiba/ Crab Salad Tostada

Seasonal crab meat with tomato, onion, and avocado, served on a crispy tostada with mayonnaise.

Pupla de jaiba (en temporada) con tomate, cebolla y aguacate, servida sobre una tostada crujiente untada con mayonesa.

Tacos

Precio por pieza/
Price per taco

México Lindo/ Mexico Lindo Taco

Marinated octopus tentacle mounted on a chipotle-dressed corn tortilla, griddled to enhance flavor, with guacamole and bandera sauce.

Tentáculo de pulpo adobado sobre tortilla de maíz untada con aderezo chipotle y pasada a la plancha, con guacamole y salsa bandera.

Carne asada/ Steak Taco

Steak taco served in flour tortilla.

Carne asada servida en tortilla de harina.

Marlín/ Marlin Taco

Smoked shredded marlin with cheese in a corn tortilla.

Marlín ahumado deshebrado con queso en tortilla de maíz.

Pulpo/ Octopus Taco

Chopped octopus with cheese in a corn tortilla.

Pulpo picado con queso en tortilla de maíz.

Camarón/ Shrimp Taco

Chopped shrimp with cheese in a corn tortilla.

Camarón picado con queso en tortilla de maíz.

Jimmy bañado/ Jimmy bañado taco

A blend of shrimp, octopus, spicy pork, and cheese in a flour tortilla, smothered in tomato-based red chipotle sauce, topped with avocado and cream.

Mezcla de camarón, pulpo, chilorio y queso en tortilla de harina, bañada en salsa roja de tomate con un toque de chipotle, decorada con aguacate y crema.

Cajeme/ Cajeme Taco

Crispy pork rind and three shrimp in a flour tortilla, topped with bandera sauce and avocado chunks.

Chicharrón de puerco y tres camarones en tortilla de harina, con salsa bandera y trozos de aguacate.

Queso fundido con Chilorio y Chile Verde/ Melted Cheese with Spicy Pork

Melted cheese served with chilorio (a savory spicy pork), green chili peppers, and warm flour tortillas.
Queso derretido acompañado de chilorio, chile verde y tortillas de harina.

Chicharrón de Calamar / Crispy Fried Calamari

Marinated calamari pieces, fried to a golden crisp and served with a sweet and sour Asian-style sauce.
Trozos de calamar marinados y fritos, acompañados con una salsa agri dulce oriental.

Camarón Cucaracha/ "Cucaracha" Shrimp

Head-on shrimp, butterflied and marinated in our signature house dressing, grilled on the flat top.
Camarón con cabeza, abierto tipo mariposa, marinado en nuestro aderezo especial de la casa y cocinado a la plancha.

Guacamole/ Fresh Guacamole

Made to order with fresh, natural ingredients.
Fresco y preparado al momento, con ingredientes naturales.



Camarón Cucaracha

Mariscos Frescos y Cócteles

Plated Fresh and Cocktails

Ostión en su concha



❗ Chabela "Camarón o pulpo"/ Shrimp or Octopus "Chabela"

Shrimp or octopus in shrimp broth with a splash of clamato, onion, tomato, cucumber, fresh lime juice, and avocado.
Camarón o pulpo en jugo de camarón, un toque de clamato, cebolla, tomate, pepino, jugo de limón fresco y aguacate.

❗ Chabela "Agasajo"/ Agasajo Chabela

Shrimp (raw and cooked), octopus, and scallops in shrimp broth with a splash of clamato, tomato, onion, cucumber, fresh lime juice, and house spicy sauce.
Camarón crudo y cocido, pulpo, callo de hacha en jugo de camarón con un toque de clamato, tomate, cebolla, jugo de limón fresco y salsa picante de la casa.

❗ Chabela "Campechana"/ Campechana Chabela

Mixed seafood cocktail with shrimp ceviche, sea snail, octopus, raw and cooked shrimp, and seasonal crab meat in shrimp broth with a splash of clamato and fresh lime juice.
Ceviche de pescado, ceviche de camarón, caracol, pulpo, camarón crudo y cocido, y jaiba (en temporada) en jugo de camarón con un toque de clamato y limón fresco.

❗ Camarón Aguachile/ Spicy Shrimp Aguachile

Raw shrimp marinated in fresh lime juice with cucumber, red onion, serrano and chiltepin chiles, and house sauce.
Camarón crudo preparado en jugo de limón fresco, con pepino, cebolla morada, chile serrano, chiltepin y salsa aguachile de la casa.

❗ Ceviche de Pescado o Camarón/ Fish or Shrimp Ceviche

Fish or shrimp marinated in fresh lime juice, mixed with tomato, onion, and cilantro.
Pescado o camarón curtido en jugo de limón fresco con tomate, cebolla y cilantro.

❗ Callo de hacha/ Sea Scallops

Raw sea scallops marinated in fresh lime juice with onion and serrano chile.
Callo fresco preparado con jugo de limón, cebolla y chile serrano.

❗ Almeja Chocolate (pieza)/ Chocolate Clam (per piece)

(1/2 Dozen-1/2 Docena) (Dozen/ Docena)
Chocolate clams topped with tomato, onion, cilantro, and clamato juice.
Preparada con jugo de clamato, tomate, cebolla y cilantro.

❗ Ostión Arbolitos (pieza)/ "Arbolitos" Oyster (per piece)

(1/2 Dozen-1/2 Docena) (Dozen/ Docena)
Oyster on the half shell, topped with sea scallop, shrimp, onion, serrano pepper, and our signature house sauces.
Ostión servido en su concha, acompañado de callo de hacha, camarón, cebolla, chile serrano y salsas especiales de la casa.

❗ Ostión Natural (pieza)/ Raw Oyster (per piece)

(1/2 Dozen-1/2 Docena) (Dozen/ Docena)
Fresh farm-raised oysters, shucked to order and served plain on a bed of ice.
Ostiones frescos de cultivo, abiertos al momento, servidos al natural sobre cama de hielo.

❗ Ceviche Arbolitos/ "Arbolitos" Ceviche

Shrimp marinated in fresh lime juice with a splash of Clamato, cucumber, red onion, crushed dried red chile pepper, and our house Guacamaya sauce.
Camarón curtido en jugo de limón fresco con un toque de Clamato, pepino, cebolla morada, chile de árbol y salsa guacamaya.

❗ Torre Arbolitos/ Arbolitos Seafood Tower

Stacked tower of fish ceviche, sea snail, octopus, bass-style fish scallops, and shrimp (raw and cooked), covered with our special house sauce and topped with avocado.

Ceviche de pescado, caracol, pulpo, callo de pescado tipo lobina, camarón crudo y cocido, cubiertos con salsa especial de la casa y aguacate encima.



Torre Arbolitos

Molcajetes

Don Carlos

Arbolitos



❗ Molcajete Arbolitos/ Arbolitos Molcajete (Cold)

Shrimp (raw and cooked), octopus, sea scallops, and sea snails, with cucumber, avocado, serrano pepper, onion, a splash of lime juice, clamato, and house black sauce.
Camarón crudo y cocido, pulpo, callo de hacha y caracol, con pepino, aguacate, chile serrano, cebolla, un toque de limón, jugo de Clamato y salsa negra de la casa.

❗ Molcajete Cielo, Mar y Tierra **caliente**/ Hot Surf, Turf & Sky

Cooked shrimp, flank steak fajitas and grilled chicken breast, served with roasted sauce and crispy corn and flour tortillas.
Camarón cocido, fajitas de arrachera y pechuga de pollo asada al carbón, servidos con salsa tatemada y tortillas doradas de harina y maíz.

❗ Molcajete Don Carlos **caliente**/ Don Carlos Hot Mix

Chunks of octopus, fish, and shrimp cooked in olive oil, butter, and our house "drunken sauce" made with tequila liquor.
Trozos de pulpo, pescado y camarón cocinados en aceite de oliva, mantequilla y salsa borracha de la casa (con licor de tequila).

❗ Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, selfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



Vichi



Vichi/ Fish Broth Shot

Rich fish broth served warm in a cup with pieces of shrimp, octopus, and sea snail.
Jugo concentrado de pescado servido caliente con trozos de camarón, pulpo y caracol en una taza.

Caldo largo/ Seafood Stew

Hearty seafood stew with fish, shrimp, octopus, snail, and fresh vegetables like celery, onion, and tomato, cooked to order in a freshly prepared fish broth.

Caldo de mariscos con pescado, camarón, pulpo, caracol y verduras frescas como apio, cebolla y tomate, preparado al momento con una base de pescado.

Caldo largo



Mariscos/ Seafood Salad

Your choice of shrimp, marlin, seasonal crab meat, or mixed seafood, finely chopped with lettuce, tomato, onion, celery, and jalapeno, with mayonnaise.

Camarón, marlín, jaiba en temporada u opción de mariscos mixtos, finamente picados con lechuga, tomate, cebolla, apio y jalapeño, con mayonesa.

Ensalda César con Pollo/ Chicken Caesar Salad

Classic Caesar salad with romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, and grilled chicken breast.

Clásica ensalada César con lechuga romana, crotones y queso parmesano, acompañada de pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada mixta



Colas de Langosta (12oz)/ Lobster Tails

Lobster tails cooked to your preference: grilled, garlic-style, or in butter. Always cooked to order to enhance their natural flavor.

Colas de langosta preparadas a tu elección: a las brasas, al mojo de ajo o a la mantequilla. Siempre cocinadas al momento para resaltar su sabor natural.

A las brasas



Pescado Frito/ Deep-Fried Whole Fish

Whole fish diamond-cut, seasoned with spices, and deep-fried until perfectly crispy.

Pescado entero cortado en rombos, sazonado con especias y frito hasta quedar crujiente.

Pescado Zarandeado/ Grilled Zarandeado Fish

Butterflied whole fish coated in our house adobo, grilled and topped with onion, chili peppers, and bacon.

Pescado entero deslomado, cubierto con adobo de la casa y asado a la parrilla, con cebolla, chile y tocino.

Pescado frito



Filetes

Fish Fillets

Al Mojo de Ajo/ Garlic Fish Fillet

Seasoned fish fillet grilled on the flat top and topped with a garlic and olive oil sauce.

Filete de pescado sazonado y cocinado a la plancha, bañado con salsa de ajo en aceite de oliva.

A la Plancha/ Grilled Fish Fillet

Seasoned fish fillet grilled on the flat top with a touch of butter.

Filete de pescado sazonado y cocinado a la plancha con un toque de mantequilla.

Ranchero/ Ranchero Fish Fillet

Butter-grilled fish fillet topped with tomato, onion, serrano and Anaheim peppers.

Filete a la plancha con mantequilla, bañado con salsa de tomate, cebolla, chile serrano y chile Anaheim.

Empanizado/ Breaded Fish Fillet

Seasoned and breaded fish fillet, freshly fried until golden and crispy.

Filete de pescado empanizado, sazonado y frito al momento.

Con Espinacas/ Fish Fillet with Spinach

Grilled fish fillet topped with sautéed spinach and melted cheese.

Filete de pescado bañado en un salteado de espinacas y gratinado con queso.

Relleno/ Stuffed Fish Fillet

Delicate fish fillets filled with shrimp and marlin, grilled on the flat top with butter and topped with Chihuahua cheese.

Dos trozos de filete de pescado rellenos de camarón y marlín, cocinados a la plancha con mantequilla y gratinado con queso Chihuahua.

Puntas al Albañil/ Bricklayer Fish Tips

Marinated fish bites grilled with onions, jalapeño, yellow hot pepper, and bacon. Served with lightly seared corn tortillas and tartar sauce.

Trocitos de pescado marinados y cocinados a la plancha con cebolla, chile jalapeño, chile caribe y tocino. Servido con tortillas de maíz doradas ligeramente a la plancha y aderezo tártara.

Zarandeado/ Zarandeado Fish Fillet

Thick fish fillet coated in our house adobo and cooked on the flat top with onions, chili peppers, and bacon.

Filete grueso de pescado cubierto con adobo de la casa y cocinado a la plancha, con cebolla, chile y tocino.

Empanizado/ Breaded Shrimp

Seasoned shrimp, breaded and fried until golden and crispy.

Camarones sazonados, empanizados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.

A la Boston/ Boston Shrimp

Butterflied shrimp stuffed with Chihuahua cheese, wrapped in smoked bacon, and grilled on the flat top with melted cheese on top.

Camarones abiertos y rellenos de queso Chihuahua, enrollados en tocino ahumado y gratinados a la plancha.

A la Diabla/ Spicy Shrimp "a la diabla"

Cooked with butter, flour, evaporated milk, cream, and touch of chipotle and chiltepin chile.

Cocinados con mantequilla, harina, leche evaporada, media crema y un toque de chile chipotle y chiltepin.

A las brasas/ Grilled Shrimp

Butterfly shrimp seasoned and grilled over open flame with the shell on.

Camarones abiertos en mariposa, sazonados y cocinados a las brasas con su cáscara.

Camarones

Shrimp

Al Mojo de Ajo/ Garlic Butter Shrimp

Grilled shrimp cooked with butter and golden garlic.

Camarones a la plancha, cocinados con mantequilla y ajo dorado.

A la plancha/ Grilled Shrimp

Butterflied shrimp, seasoned and grilled without the shell.

Camarones abiertos en mariposa, sazonados y cocinados a la plancha sin cáscara.

Ranchero/ Ranchero-Style Shrimp

Shrimp sautéed with a touch of butter, topped with tomato, onion, serrano, and Anaheim peppers.

Camarones guisados con un toque de mantequilla, bañados con salsa de tomate, cebolla, chile serrano y chile Anaheim.

Filete relleno

Filete con espinacas

Camarón ranchero

Camarones a la boston

A las brasas

Pulpos

Octopus

Pulpo Morita (8 oz)/ Morita-Style Octopus

Chopped octopus sautéed on the flat top in morita chile sauce, served with baby potatoes, corn kernels, onion, and Anaheim pepper.

Pulpo en trozos salteado a la plancha con un toque de chile morita, acompañado de papa cambray, granos de elote, cebolla y chile Anaheim.

A las Brasas (10 oz)/ Grilled Octopus (10 oz)

Whole octopus seasoned with our house achiote-based adobo and slowly grilled over open flames to achieve a tender texture and bold flavor.

Pulpo entero con adobo de la casa a base de achiote y cocinado lentamente a las brasas para lograr una textura suave y un sabor intenso.

Specialidades

House Specialties

Filetes

Fish Fillets

Filete a la campesina/ Country-Style Fish Fillet

Thick fish fillet cooked with butter, served with a grilled slice of tomato, onion, and cheese-stuffed Anaheim pepper. The fillet may be grilled on the flat top or broiled.

Filete grueso de pescado a la mantequilla, acompañado de una rodaja de tomate, cebolla y un chile Anaheim rellenos de queso, asados. El filete puede ser cocinado a la plancha o a la parrilla.

Filete florista/ Florist Fish Fillet

Thick grilled fish fillet served over sautéed spinach, garnished with mashed potatoes, and crowned with two shrimp in white sauce.

Filete grueso de pescado a la plancha, servido sobre un salteado de espinacas, decorado con puré de papa y coronado con dos camarones bañado en crema blanca.



Filete Florista

Filete a la Talla/ A la Talla Fish Fillet

Thick fish fillet grilled on the flat top, coated in our house achiote-based adobo, and garnished with onion rings and lightly cooked Anaheim pepper.

Filete grueso de pescado a la plancha, con un adobo de la casa a base de achiote, decorado con aros de cebolla y chile Anaheim cocinado ligeramente.

Filete Arbolitos/ Arbolitos Fish Fillet

Thick grilled fish fillet topped with ranchera sauce, shrimp pieces, a touch of cream, and fresh cilantro.

Filete grueso de pescado a la plancha, bañado en salsa ranchera con trozos de camarón, un toque de crema y cilantro.

Salmón a las Brasas/ Grilled Salmon (10oz)

Salmon fillet, slow-grilled for a tender texture and clean flavor that highlights its natural oils.

Filete de salmón, cocinado lentamente a la parrilla para lograr una textura jugosa y un sabor limpio que resalta sus aceites naturales.



Salmón a las brasas

Camarones

Shrimp

Camarón Mignón/ Shrimp Mignon

Shrimp medallion wrapped in bacon, topped with melted cheese and served with a creamy mushroom sauce.

Medallón de camarón envuelto en tocino, gratinado y servido con una cremosa salsa de champiñones.



Camarón Mignón

Camarón Cajeme/ Cajeme-Style Shrimp

Shrimp sautéed in a creamy poblano pepper sauce and finished with melted cheese.

Camarones salteados en una cremosa salsa de chile poblano y gratinados con queso.

Camarón Hawaiano/ Hawaiian Coconut Shrimp

Coconut-breaded shrimp topped with mango-chipotle sauce and finished with a hint of cinnamon.

Camarones empanizados con coco rallado, bañados en salsa de mango con chipotle y terminados con un toque de canela.



Camarón Hawaiano

Pastas

Fetuccini al Pesto/ Pesto Fettucine

Al dente fettuccine sautéed in olive oil with pesto sauce, shrimp, octopus, and Parmesan cheese.

Pasta fetuccini al dente salteada en aceite de oliva con salsa pesto, camarón, pulpo y queso parmesano.

Fetuccini
al pesto



Carnes Steaks

! Rib-Eye (12oz)/ Rib-Eye Steak

Grilled rib-eye steak- tender, juicy, and full of flavor.
Corte de rib-eye a la parrilla, tierno, jugoso y lleno de sabor.

Quesadillas con Carne o Pollo/ Beef or Chicken Quesadillas

Corn or flour tortilla with cheese and your choice of beef or chicken, served with rice and beans.
Tortilla de maíz o harina con queso y tu elección de carne o pollo, acompañada de arroz y frijoles.

! Cabrería Entera (34oz)/ Whole Beef Tenderloin

Grilled whole beef tenderloin, ideal for sharing.
Corte completo de cabrería a las brasas, ideal para compartir.

! Arrachera (10oz)/ Grilled Outside Skirt Angus

Grilled Angus outside skirt steak, juicy and full of flavor.
Corte Angus de arrachera a las brasas, jugoso y lleno de sabor.

! Filete de Cabrería (10oz)/ Beef Tenderloin Steak

Juicy grilled tenderloin steak, tender and full of flavor.
Jugoso filete de cabrería a las brasas, tierno y lleno de sabor.

! Plato Mar y Tierra/ Surf & Turf Plate

8 oz. grilled beef tenderloin and 3 grilled shrimp.
8 oz. de filete de cabrería a las brasas y 3 camarones a las brasas.

Chicharrón Rib-Eye (14oz)

Marinated rib-eye chunks, served in a lava stone bowl over guacamole, with corn quesadillas.
Trozo de rib-eye picado en cubos y marinado, servido en molcajete sobre una cama de guacamole, acompañado de quesadillas de maíz.

! Pechuga de pollo al gusto/ Chicken Breast Your Way

Chicken breast cooked to your preference: breaded, marinated, grilled, or broiled.
Preparada a tu elección: empanizada, adobada, a la parrilla o a la plancha.

Frijoles Beans

Refried beans
Frijoles refritos

Beans and cheese mixed
Frijoles maneados

Frijoles puercos

Beans cooked with Mexican chorizo, ranchero sauce and pork lard with flour tortillas. Served in a bowl.

Sides

Steamed vegetables
Vegetales a vapor
French fries
Papas fritas

Mashed potatoes
Puré de papa
Beans
Frijoles

House rice
Arroz de la casa
House salad
Ensalada de la casa

IMPORTANT

- Plus applicable sales tax
- Gratitude: parties of 6 or more 18% gratitude will be included in the bill.
- The dishes of this menu are prepared at the moment with 100% fresh fish and seafood.
- Photographs published in this menu may vary in its presentation depending on the branch you visit.
- Vegetables are previously washed and disinfected.
- Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
- Before placing your order, please let your server know if a member of your party has a food allergy.
- Dishes are not served in half orders

As a way of appreciation we offer a 4% discount to cash paying customers





SOFT DRINKS DE TOMAR

VASO
(16OZ)

*Limonada Natural
*Té helado, Tamarindo o Jamaica
Limonada Mineral
Limonada Fresa
Limonada con Pepino
Agua de Pepino
Refrescos (12oz)

Mexican coke, Diet coke, Sprite, Fanta orange.

Bottle Water (16oz)

*Soda de Fuente

*The maximum consumption of these refill drinks is 3 units;
from the 4 one onwards, there will be an extra charge.

*El consumo máximo de estas bebidas de refill es de 3
unidades; a partir de la 4, se cobrará.

DIGESTIVE LIQUORS LICORES

COPA
(1 1/2 OZ)

Kahlúa
Frangelico
Baileys
Licor 43
Grand Marnier
Amaretto Disaronno
Campari
Hypnotic
Jager Master
Vaccari Sambuca

GINEBRAS

COPA
(1 1/2 OZ)

Bombay
Hendrick's
Tanqueray

COÑAC

COPA
(1 1/2 OZ)

Hennesey Vsop
Martel Vsop
Remy Martel Vsop

VODKA

COPA
(1 1/2 OZ)

Absolut
Ciroc
Smirnoff Tamarindo
Grey Goose
Tito's

COCKTAILS CÓCTELES

Limonada Chicago

Sin licor
Con licor

Piña colada

Sin licor
Con licor

Sangría preparada

Sin licor
Con licor

Margaritas varios sabores

Tamarindo, Limón, Fresa, Prepino o Mango,
Tamarind, Lemon, Strawberry, Cucumber or Mango

Sin licor
Con licor

Clamato

Sin licor
Con licor

Desarmador

Limonada eléctrica

Clericot

Martinis

Cosmopolitan

Sex on the beach

Paloma

Carajillo licor 43

Marga-Cheve

Con tu cerveza favorita. Your choice of beer.

TEQUILA

COPA
(1 1/2 OZ)

Cuervo Tradicional Reposado

Bacanora

Don Julio 1942

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

Don Julio Añejo

Don Julio 70 años

Tradicional Cristalino

Patrón Silver

Patrón Reposado

1800 Blanco

1800 Reposado

1800 Cristalino

Casamigos Blanco

Casamigos Reposado

Clase Azul Reposado

Clase Azul Plata

Gran Centenario

Herradura Reposado

Herradura Ultra Añejo

Hornitos Reposado

Maestro Tequilero 50 años

Maestro Tequilero Dobel Diamante

Mezcal 400 Conejos

Reserva de la Familia

RON

COPA
(1 1/2 OZ)

Bacardí Blanco
Malibu

WHISKY

COPA
(1 1/2 OZ)

Jack Daniel's
Jack Daniel's Apple
Jack Daniel's Fire
Jack Daniel's Honey
Chivas 12 años
Chivas 18 años
Buchannan's 12 años
Buchannan's 18 años
Crown Royal
JW Black Label
JW Blue Label
Fireball
Glenfiddich 12
Jameson
Jim Beam
Macallan 12
Maker's Mark
Woodford Reserve

BRANDY

COPA
(1 1/2 OZ)

E&J.V.S
Don Pedro

CERVEZA BEER

(12OZ)

Bud Light
Michelob Ultra
Michelob Ultra Gold
Coors Light
Miller Lite
Modelo Especial
Modelo Negra
Tecate Light
Tecate Roja
Victoria
Corona Extra
Corona Premier
Heineken
XX Lager

BARRIL / ON TAP

XX Lager
XX Lager Ambar
Modelo Especial
Blue Moon
Michelob Ultra
Pacífico

(23OZ)

TARROS / MUGS

Chelado

With lemon juice and salt frost

Michelado

With clamato juice, black house sauce
and tajin frost

(16OZ)

