



UBER  
eats

Rappi

# PARA COMPARTIR

## TORRE BARRA 22 \$ 620

Torre de mariscos que consta de camarón (220g), pulpo (40g), atún (100g), callo de hacha (50g) marinados con salsas negras, clamato, V8 con un toque de chiltepín, coronado con camarón y callo de hacha.

## TORRE DE MARISCOS \$ 385

Torre de mariscos que consta de camarón (160g), pulpo (40g), atún (80g), marinados con salsas negras, clamato un toque de chiltepín, coronado con cebolla frita.

## TORRE DE CALLO DE HACHA \$ 1100

Callo de hacha fresco (200g), sobre una cama de pepino, tomate y aguacate, bañado con la salsa del chef, a base de chiltepín.

## MARISCADA FRÍA \$ 1250

Variedad de mariscos, camarón (450g), pulpo (120g), callo de hacha (200g) en aguachile al gusto, acompañado de 4 ostiones frescos pepino y cebolla morada.

## ORDEN DE CALLO DE HACHA

Callo de hacha (250g) bañado en salsa del chef a base de chiltepín. **PRECIO SEGÚN TEMPORADA**

## CAMARONES CUCARACHA \$ 200

Camarones fritos (200g) marinados en salsas de la casa.

## QUESO CULICHI \$ 300

Queso Fundido en molcajete con machaca de camarón (150g), flameado al momento con mezcal 400 conejos.

## TIRADITO DE SALMÓN \$ 150

Finas laminas de salmón (100g) bañadas con una vinagreta de jalapeño rojo, espolvoreado de ajonjolí negro.

## GUACAMOLE DE MARISCOS \$ 270

Camarón cocido (50g), pulpo (50g), callo de almeja (40g) acompañado con pico de gallo, sal pimienta y limón.

## ARROZ MARINERO \$ 250

Camarón (60 g), pulpo (60g), filete de pescado (60g) mezclados con arroz y un toque de salsas picantes de la casa, coronado con cebollín finamente picado.

## CARPACCIO DE ATÚN \$ 240

Atún (160 g) acompañado de su queso crema, alcaparras, chile serrano, bañado en salsa soya limón y aceite de oliva.

## ROLLOS PATA SALADA \$ 150

Rollitos de camarón con queso crema, un toque de chipotle acompañados de salsa de tamarindo.





## MOLCAJETE

### MOLCAJETE DEL RAM

\$ 900

Callo de hacha fresco (150g), camarón fresco (150g) sazonado con sal, pimienta y limón bañados con la salsa del chef a base de chiltepín.

### EL MIRADOR

\$ 290

Camarón crudo (60g), camarón cocido (60g), pulpo (50g), callo de almeja (20g) y atún (40g) mezclados con salsas negras, limón, chiles verdes.

### CHAMUSCADO DE PESCADO

\$ 250

Chicharrón pescado (200g), acompañado de guacamole y salsa tatemada matona.

### EL RECODO

\$ 290

Camarón crudo (80g), camarón grande (60g), pulpo (80g) y filete de pescado (80g) ahogado en salsa de la casa.

### LA BARRA 22

\$ 290

Camarón crudo (100g), camarón cocido (80g), callo de almeja (35g) ahogado en v8 preparado con salsas y limón, espolvoreado de chiltepín.

### CHAMUSCADO DE CAMARÓN

\$ 290

Chicharrón camarón (200g), acompañado de guacamole y salsa tatemada matona.

### EL CLAVADISTA

\$ 290

Camarón crudo (70g), camarón cocido (60g), pulpo (60g) y callo de almeja (20g) ahogado en salsa verde y salsa de la casa.

### CHAMUSCADO DE ATÚN

\$ 290

Chicharrón de atún (200g), acompañado de guacamole y salsa tatemada matona.

### EL DON CUZ

\$ 290

Camarón para pelar (250g), en una salsa picosa hecha a base de camarón.



## CAZUELAS

### LA PRESIDIO DE CAMARÓN \$ 200

Tradicional ceviche mazatleco de camarón (150 g), mezclado con cebolla, tomate, pepino y chile serano y un toque de clamato.

### LAS QUINTAS \$ 250

Camarón cocido (50g), camarón crudo (50g), pulpo (40g), callo de almeja (20g), marinados en v8 y clamato con un toque de chiltepín acompañado con cebolla, pepino y aguacate. ¡Adictivo!

### LA EMBARAZADA \$ 250

Camarón crudo (80g), camarón cocido (50g) coronado con callo de almeja (30g) marinados en clamato con un toque de chiltepín acompañado con cebolla, pepino y aguacate. ¡Te va a encantar!

### LA PRESIDIO DE PESCADO \$ 180

Tradicional ceviche mazatleco de pescado (150 g), mezclado con cebolla, tomate, pepino y chile serano y un toque de clamato.

### LA ALTATA \$ 250

Cubos de atún (50g), camarón (100g), cebolla, pepino, aguacate, mango y un toque de clamato sazonado con chiltepín y limón.

### LA PRESIDIO MIXTA \$ 190

Tradicional ceviche mazatleco de camarón y pescado (150 g), mezclado con cebolla, tomate, pepino y chile serano y un toque de clamato.

# AGUACHILE

## TRES ISLAS

\$ 200

Camarón (150g) bañado con tres salsas serrano, habanero y chiltepín.

## PLAYA BRUJA

\$ 200

Camarón (70g), atún (70g) bañados en salsa de chiles verdes y salsas negras.

## DEL PACIFICO

\$ 200

Camarón (150g) bañado en salsa de chiles verdes.

## EL CULICHI

\$ 290

Camarón (150g), callo de almeja (40g) bañados en una rica salsa de chiles secos y salsas negras acompañados con cebolla morada y pepino.

## MAREA ROJA

\$ 200

Camarón (150g) Bañado en salsa de chile chiltepín.

## ARROLLADOR

\$ 290

Camarón (120g) y pulpo (25g) bañados en salsa de chiles verdes, salsas negras con tajitas de aguacate.



# TOSTADAS

## LA EMBARAZADA \$ 135

Camarón crudo (40g), camarón cocido (25g) coronado con callo de almeja (15g) marinados en clamato con un toque de chiltepín acompañado con cebolla, pepino y aguacate. ¡Te va a encantar!

## LAS QUINTAS \$ 135

Camarón cocido (25g), camarón crudo (25g), pulpo (20g), callo de almeja (10g), marinados en v8 y clamato con un toque de chiltepín acompañado con cebolla, pepino y aguacate. ¡Adictivo!

## LA TOSTADA DE CALLO DE HACHA \$ 250

Callo de hacha fresco (50g) bañado de salsa de aguachile al gusto.

## EL MALECÓN \$ 120

Atún sellado (80g), montado sobre un espejo de aguacate y cebolla morada, coronado con camarón cocido (30g), laminas de pepino y cebolla frita. ¡Una delicia!

## LA TOSTADA DE AGUACHILE \$ 100

Camarón (70g) en aguachile al gusto.

## EL FARO \$ 130

Dados de atún (100g) montados sobre una base de aguacate, bañados en una salsa de habanero, coronado con cebolla frita.

## LA TOSTADA BICHI \$ 100

Camarón mariposa (60g) marinado en jugo de limón, sal y pimienta, montado sobre pepino y salsa chiltepín tatemada.

## ATÚN ALMENDRADO \$ 140

Atún fresco (100g) en chicharrón salteado con almendras apio y cebolla salseado con reducción de vino tinto.

## LA TOSTADA OLAS ALTAS \$ 130

Atún marinado y sellado, montado sobre cebolla caramelizada y aguacate, bañado en aderezo de chile serrano.





## LA TOSTADA CERRITOS

\$ 110

Camarón cocido (64g) mezclado con limón, sal pimienta, pepino y cebolla morada, montado sobre un mus de aguacate.

## LA PRESIDIO DE CAMARÓN

\$ 100

Tradicional ceviche mazatleco de camarón (75 g), mezclado con cebolla, tomate, pepino y chile serano y un toque de clamato.

## LA PRESIDIO DE PESCADO

\$ 100

Tradicional ceviche mazatleco de pescado (75 g), mezclado con cebolla, tomate, pepino y chile serano y un toque de clamato.

## LA ALTATA

\$ 135

Cubos de atún (25g), camarón (50g), cebolla, pepino, aguacate, mango y un toque de clamato sazonado con chiltepín y limón.

## LA BARRA 22

\$ 130

Atún (115g) en laminas marinado en soya, aceite de oliva y limón coronado con aguacate y ajonjolí negro.

## LA PRESIDIO MIXTA

\$ 100

Tradicional ceviche mazatleco de camarón y pescado (75 g), mezclado con cebolla, tomate, pepino y chile serano y un toque de clamato.

# CAPRICHOS DEL CHEF

## PARRILLADA FIESTA

\$ 1050

Marlin ranchero (220g), chicharrón de pescado (200g), Pulpo a las brazas (150g), camarón brocheta (160g), camarón relleno (120g), 3 empanadas de camarón y arroz.

## PARRILLADA DE MARISCOS

\$ 1200

Camarones rellenos (120g), camarones a la parrilla (160g), pescado a la plancha (200g), 6 ostiones al gusto y pulpo a las brasas (150g).

## PARRILLADA DE CAMARONES

\$ 850

Camarones (100g) empanizados (160g), rellenos (100g), diablo (75g), Rockefeller (75g), al coca (75g) y brocheta (75g).

## PESCADO ZARANDEADO

\$ 450

Delicioso pescado (500g) bañado en una fusión de mayonesa, salsas negras y especias brindando un sabor único.

## PULPO ZARANDEADO

\$ 700

Delicioso pulpo (300g) bañado en una fusión de mayonesa, salsas negras y especias brindando un sabor único.

## PESCADO FRITO

\$ 450

Rico pescado (500g), crujiente acompañado de arroz y papas fritas.





## CAMARONES ZARANDEADOS \$ 350

Deliciosos camarones (240g) bañado en una fusión de mayonesa, salsas negras y especias brindando un sabor único.

## PESCADO ZARANDEADO CON MARISCOS \$ 600

Delicioso pescado (500g) acompañado con pulpo (70g) y camarones (70g) bañado en una fusión de mayonesa, salsas negras y especias brindando un sabor único.

## FETUCCINI ALFREDO \$ 200

Riquísima pasta al dente con su salsa Alfredo mezclada con camarón (100g).

## ENCHILADAS SUIZAS DE CAMARÓN \$ 200

Enchiladas de machaca de camarón (120g) bañadas en su exquisita salsa suiza gratinadas con queso chihuahua.

## ATÚN ENCALLADO \$ 850

Callo de hacha (150g) montado sobre un espejo de salsa chiltepin tatemado y reducción de vino tinto, acompañado de laminas de aguacate, queso crema y atún (50g) coronado con cebolla caramelizada al vino tinto.

## PIÑA ENCALLADA \$ 750

Callo de hacha (150g) sellado a la plancha con piña y toque de mantequilla de ajo y chile serrano.

# CAMARONES

## LOS RELLENOS \$ 300

Camarones (120g) rellenos de gratinado, envueltos en tocino. ¡Todo un clásico!

## LOS ROCKEFELLER \$ 290

Camarones (160g) bañados en una deliciosa salsa a base de espinacas, tocino y queso.

## LOS BARRA 22 \$ 290

Camarones (160g) bañados en una deliciosa salsa a base jamón, tocino, queso y chipotle.

## AL MOJO DE AJO \$ 280

Camarones (160g) cocinados a la parrilla con mantequilla y ajo, acompañados de arroz y verduras.

## LOS CAMARONES ROCA \$ 200

Camarón (140g) capeado bañado en una reducción de vino tinto.

## LOS EMPANIZADOS \$ 280

Camarones (140g) crujientes acompañados de salsa tártara arroz y vegetales.

## AL COCO \$ 280

Camarones (140g) empanizados con un mezcla de coco, acompañados de salsa de frambuesa arroz y vegetales.

## AL AJILLO \$ 280

Camarones (160g) bañados con una mezcla de chiles secos, aceite de oliva, ajo y champiñones.

## LOS CUCHUPETAS \$ 290

Camarones (250g) abiertos en mariposa, zarandeados sobre una cama arroz marinero.





## FILETES DE PESCADO

### BARRA 22 \$ 240

Filete de pescado (180g) bañado en una deliciosa salsa a base jamón, tocino, queso y chipotle.

### AL AJILLO \$ 190

Filete de pescado (180g) bañado con una mezcla de chiles secos, aceite de oliva, ajo y champiñones.

### EL EMPANIZADO \$ 190

Filete de pescado (180g) crujiente acompañados de salsa tártara arroz y vegetales.

### AL MOJO DE AJO \$ 190

Filete de pescado (180g) cocinado a la parrilla con ajo, acompañados de arroz y verduras.

### EL ZARANDEADO \$ 190

Delicioso filete de pescado (180g) bañado en una fusión de mayonesa, salsas negras y especias brindando un sabor único.

### EL ROCKEFELLER \$ 240

Filete de pescado (180g) bañado en una deliciosa salsa a base de espinacas, tocino y queso.

### EL ZARANDEADO CON MARISCOS \$ 260

Delicioso filete de pescado (180g) acompañado con pulpo (40g) y camarones (40g) bañado en una fusión de mayonesa, salsas negras y especias brindando un sabor único.





## PA' LA CRUDA

### SOPA DE MARISCOS \$ 220

Camarón (80g), pulpo (50g), filete de pescado (80g) en un delicioso consomé. ¡Especial para los crudos!

### COCTEL DE CAMARÓN REGIO \$ 190

Camarón (150g) ahogados en un delicioso caldo de camarón, cebolla morada, tomate, pepino y cilantro y aguacate.

### COCTEL DE CAMARÓN SINALOENSE \$ 190

Camarón (150g) ahogados en un delicioso caldo de camarón, cebolla morada, tomate, pepino, serrano, cilantro y aguacate. (frio o caliente)

### CAMPECHANA \$ 270

Camarón (80g), pulpo (50g), callo de almeja (40g) con pepino, cebolla morada, tomate, serrano, cilantro, aguacate y un toque de clamato. Pídelo frío o caliente.

### COCTEL MIXTO \$ 220

Camarón (100g), pulpo (50g) ahogados en un delicioso caldo de camarón, cebolla morada, tomate, pepino, serrano, cilantro y aguacate.

### OSTIÓN MEDIA DOCENA \$ 250

### CALDO DE CAMARÓN \$ 190

Camarón (200g) en un delicioso consomé. ¡Especial!

### CALDO DE PESCADO \$ 190

Filete de pescado (200g) en un delicioso consomé. ¡Especial!

### OSTIÓN DOCENA \$ 500

# MARISTACOS

## EL JEFE

\$ 65

Taco estilo gobernador a las brasas con machaca de camarón (70g) y queso.

## EL MAMALÓN

\$ 90

Camarón (20g), pulpo (15g), y marlín(20g) aguacate y queso gratinado.

## EL CULICHI

\$ 80

De camarón (40g), pulpo (25g) zarandeados.

## EL MAVIRI CHILACA

\$ 130

Chile chilaca asado relleno de camarón (120g) y queso, sobre dos tortillas con frijoles puercos. Pal buen diente!!

## LA CHORREADA DE MARISCOS

\$ 160

Sope con camarón (60g), pulpo (40g), queso, aguacate y asientos de puerco.

## EL CHAMUSCADO DE PESCADO

\$ 65

Tacos de chicharrón de pescado (50g) acompañados de salsa tatemada.

## EL CHAMUSCADO DE ATÚN

\$ 90

Tacos de chicharrón de atún (50g) acompañados de salsa tatemada.

## EL CHAMUSCADO DE CAMARÓN

\$ 70

Tacos de chicharrón de camarón (50g) acompañados de salsa tatemada.

## EL CAPEADO DE PESCADO

\$ 60

Filete de pescado (40g) capeados sobre dos tortillas , acompañados de pico de gallo, repollo y aderezo chipotle.

## EL CAPEADO DE CAMARÓN

\$ 65

Camarón (40g), capeados sobre dos tortillas , acompañados de pico de gallo, repollo y aderezo chipotle.

## EL TACO CHUY

\$ 70

Taco en tortilla de harina de camarón (30g)capeado, acompañado de col morada y una ensalada de cebolla morada desflemada con piña y habanero.

## EL BURRO DE CAMARÓN

\$ 180

Burrito de camarón (100g) con frijoles puercos, aguacate, espinaca y queso acompañado de papas a la francesa.



monte rey barr 2mx



## LOS REGIOS

**HAMBURGUESA  
SENCILLA** \$ 180

Hamburguesa de sirloin (150g), con queso americano, jamón acompañada con papas a la francesa.

**HAMBURGUESA  
ESPECIAL** \$ 220

Hamburguesa de sirloin (150g), con queso americano, tocino, jamón, aguacate acompañada con papas a la francesa.

**RIBEYE** \$ 580

Rib Eye (450g) acompañado de tortillas toreadas y cebollitas cambrey.



## EL MOLCAJETE QUELITE

\$ 300

Arrachera (300g) a la parrilla  
acompañada de cebollita cambray,  
guacamole, toreados totopos y tortillas.

## LOS TACOS DE ARRACHERA

\$ 140

Orden de tres ricos tacos de  
arrachera (170g), pico de gallo,  
cebolla curtida y aguacate .



**CHEEVE Y CE**

# PA' LOS PLEBES

PAPAS A LA FRANCESA \$ 90

BONELESS DE POLLO \$ 150

DEDITOS DE PESCADO \$ 90



## ENSALADAS

ATÚN SELLADO \$ 170

Medallón de atún (120g) sellado a la plancha, sobre un mix de lechuga fresca, fresa arándano y vinagreta de la casa.



# POSTRES

HELADO DE  
FRUTAS \$ 120

PASTEL O  
BROWNIE \$ 140

STRUDEL DE  
MANZANA \$ 195

FRESAS  
FLAMEADAS \$ 290

COPA DE NIEVE \$ 120



# DESTILADOS

## BRANDY

AZTECA DE ORO

60 ml \$ 100

3/4 \$ 850

TORRES 10

60 ml \$ 145

3/4 \$ 1200

## LICOR

BAILEYS

60 ml \$ 110

JAGERMEISTER

60 ml \$ 120

VACCARI BLANCO

60 ml \$ 130

LICOR 43

60 ml \$ 145

FRANGELICO

60 ml \$ 130

AMARETO

60 ml \$ 130

HPNOTIQ

60 ml \$ 195

## GINEBRA

BEEFEATER

60 ml \$ 170

3/4 \$ 1600

HENDRICKS

60 ml \$ 250

3/4 \$ 2650

## COGNAC

COURVOISIER

60 ml \$ 250

3/4 \$ 2650



## MEZCAL

400 CONEJOS

60 ml \$ 145

3/4 \$ 1850

AMARÁS

60 ml \$ 150

3/4 \$ 1950

MONTELOBOS

60 ml \$ 150

3/4 \$ 1950

## RON

### APPLAETON ESTATE

60 ml \$ 130      3/4 \$ 1050

### CAPTAIN MORGAN

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000

### BACARDI BLANCO

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000

### MALIBU

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000

### HAVANA CLUB 7

60 ml \$ 145      3/4 \$ 1450

### MATUSALEM PLATINO

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000

### ZACAPA 23

60 ml \$ 330      3/4 \$ 3700

### MATUSALEM CLASICO

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000



 Barra22MX

 Barra22Monterrey



# DESTILADOS

## TEQUILA

1800 CRISTALINO

60 ml \$ 210      3/4 \$ 2450

1800 REPOSADO

60 ml \$ 135      3/4 \$ 1550

DON JULIO 70

60 ml \$ 250      3/4 \$ 3100

DON JULIO BLANCO

60 ml \$ 150      3/4 \$ 1950

DON JULIO REPOSADO

60 ml \$ 160      3/4 \$ 2100

HERRADURA REPOSADO

60 ml \$ 140      3/4 \$ 1650

HERRADURA ULTRA

60 ml \$ 170      3/4 \$ 2200

MAESTRO BLANCO

60 ml \$ 130      3/4 \$ 1600

MAESTRO DOBEL

60 ml \$ 175      3/4 \$ 2150

TRADICIONAL REPOSADO

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000

TRADICIONAL PLATA

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000



## VODKA

ABSOLUT

60 ml \$ 125      3/4 \$ 1150

SMIRNOFF TAMARINDO

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000

GREY GOOSE

60 ml \$ 230      3/4 \$ 2500



## WHISKIES

### BLACK & WHITE

60 ml \$ 120      3/4 \$ 1000

### BUCHANAN'S

60 ml \$ 195      3/4 \$ 2000

### BUCHANAN'S 18

3/4 \$ 3950

### BUCHANAN'S MASTER

60 ml \$ 230      3/4 \$ 2400

### CHIVAS REGAL

60 ml \$ 195      3/4 \$ 2000

## VINO DE MESA

### CHARDONAY

60 ml \$ 100      3/4 \$ 400

### TINTO CAVERNET

60 ml \$ 100      3/4 \$ 400

### MOET ICE

3/4 \$ 4900

### JACK DANIELS

60 ml \$ 165      3/4 \$ 1600

### JOHNNIE WALKER RED

60 ml \$ 125      3/4 \$ 1150

### JOHNNIE WALKER BLACK

60 ml \$ 195      3/4 \$ 2000

### MACALLAN

60 ml \$ 390      3/4 \$ 4700

### JOHNNIE WALKER BLUE

3/4 \$ 13000



 Barra22MX

 Barra22Monterrey

# COCKTAILS

## MICHELADA BARRA 22 TKT \$ 155

Cerveza (325ml) acompañada de limón , clamato, y salsas negras coronado con camarones y apio.

## LONG ISLAND \$ 110

Tequila, ron, vodka y ginebra (60ml), mezclados con limón y refrescos.

## MOJITO CUBANO \$ 110

Ron (60ml) con hierba buena triturada y azúcar morena.

## LIMONADA ELÉCTRICA \$ 110

Vodka y azul de curazao mezclado en una limonada mineral.

## PIÑA COLADA \$ 110

Ron blanco (60ml) mezclado con jugo de piña , leche condensada y crema de coco.

## SANGRÍA \$ 110

Limonada mineral con un toque de vino tinto (60ml), acompañado con manzana verde.

## PALOMA \$ 110

Tequila (60ml), refresco de toronja, limón escarchado con Tajín.

## CHAMOCHELA \$ 110

Cerveza (625ml) mezclado con una combinación de salsas, limón chile en polvo y chamoy.

## MARGARITA DE SABORES \$ 110

Tequila y controy (60ml), refresco de toronja y limón escarchado con Tajín.

## JAKIE CHAN \$ 160

Ron, vodka, ginebra, tequila (60ml) limón y boost.

## CARAJILLO \$ 120

(LICOR 43 30ml)

## PERLA NEGRA \$ 170

(30ml) Jagermeister y boost.

## BUFANDA AZUL \$ 240

(30ml) Hpnotiq y boost.



## JARRITOS

Piña, manzana, frutos rojos y cítricos

## TEQUILA \$ 180

(90 ml)

## BLANCO MADERO \$ 180

(90 ml)

## MEZCAL \$ 190

(90 ml)



#M...S  
CHEVE Y CURIA

# CERVEZAS

1/4 TECATE LIGHT

190 ml \$ 30

1/4 XX LAGER

190 ml \$ 35

1/4 INDIO

190 ml \$ 30

AMSTEL LIGHT

355 ml \$ 60

BOHEMIA

355 ml \$ 60

BOHEMIA OBSCURA

355 ml \$ 60

CARTA BLANCA

325 ml \$ 46

HEINEKEN

355 ml \$ 60

HEINEKEN CERO

250 ml \$ 60

INDIO

325 ml \$ 46

XX ULTRA

325 ml \$ 55

XX AMBAR

325 ml \$ 49

XX LAGER

325 ml \$ 49

TECATE LIGHT

325 ml \$ 46

TECATE ROJO

325 ml \$ 46



# CUBETAS

TECATE LIGHT 325ml

10 PZ \$ 410

INDIO 325ml

10 PZ \$ 410

XX LAGER 325ml

10 PZ \$ 430

TECATE LIGHT 190ml

10 PZ \$ 270

INDIO 190ml

10 PZ \$ 270

XX LAGER 190ml

10 PZ \$ 320

# MIXOLOGÍA

LA VIUDA 22 \$ 130

Mezcal 400 conejos(30ml), naranja limón y viuda de Sánchez

7 Y 7 \$ 120

Etiqueta negra (30ml), sprite y limón.

BAYBRISS 3 \$ 100

Vodka Smirnoff tamarindo(30ml), jugo de piña arándano y trozos de piña ahumada.

ALUCIN \$ 100

Absolut (30ml), jugo de piña, limón y azul de curazao.



# SHOTS

ABC (44 ml) \$ 180

Amaretto, baileys y cognac.

HIROSHIMA

(44ml) \$ 130

Sambuca, baileys, curazao y controy.

BUFANDA

NEGRA (44ml) \$ 170

Hpnotiq y Jagermeister.

CIELO

ROJO (44ml) \$ 130

Kalua, licor 43 y tequila

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

PIÑADA, FRESADA  
Y MANGADA \$ 85

CAFÉ AMERICANO \$ 55

LIMONADA Y  
NARANJADA \$ 55

CAFÉ CAPUCHINO \$ 70

CONGA \$ 75

JARRA BB MANGO \$ 200



## OTROS

ACEITUNAS \$ 50

VASO MICHELADO \$ 30

VASO CHELADO \$ 25

VASO DE CLAMATO \$ 50

COPA DE CEREZAS \$ 50





UBER  
eats

Rappi





 Barra22MX

 Barra22Monterrey