



www.garzacanela.com



BAR "EL CARACOL"

1:00 PM – 8:00 PM

*Todas las bebidas preparadas con 2 oz = 59 ml de licor**Nos complace preparar su bebida favorita**We would be delighted to mix and to answer your favorite request**Julio Virgen, Chef Barman*

| | | | |
|--|--------------|--|-------|
| Cocteles | \$130 | Ginebra | \$75 |
| <i>Verde vida: Midori, pepino, soda</i> | | <i>Oso Negro</i> | \$160 |
| <i>Garza Canela: Ron, Kalhúa, yogurt, canela</i> | | <i>Beefeater</i> | \$190 |
| <i>Mango Sour: Ron añejo, jugo de mango, naranja</i> | | <i>Tanqueray</i> | |
| <i>Tequila Punch: Tequila, jugos, vino tinto</i> | | | |
| <i>Jamaicana: Tequila, Jamaica, chile piquín</i> | | Cognac y Cremas | |
| | | <i>Martell V.S.O.P.</i> | \$290 |
| | | <i>Frangelico, Baileys</i> | \$165 |
| | | <i>Amaretto Disaronno, Licor 43</i> | \$165 |
| Tequila | | <i>Drambuie, Strega</i> | \$260 |
| <i>Hornitos, Cuervo Tradicional</i> | \$150 | <i>Grand Marnier</i> | \$230 |
| <i>Cazadores</i> | \$150 | | |
| <i>Miramontes Añejo</i> | \$150 | Escocés y Whiskey | |
| <i>Herradura Blanco</i> | \$170 | <i>Chivas Regal 12, Etiqueta Negra</i> | \$190 |
| <i>Don Julio Blanco</i> | \$190 | <i>Buchanan's 12</i> | \$230 |
| <i>Herradura Reposado</i> | \$190 | <i>Jack Daniel's</i> | \$160 |
| <i>Don Julio Reposado</i> | \$190 | <i>Etiqueta Roja</i> | \$155 |
| <i>Don Julio 70</i> | \$260 | | |
| Brandy | | <i>Aguas frescas, sodas (355ml)</i> | \$50 |
| <i>Don Pedro</i> | \$75 | <i>Cerveza (355 ml)</i> | \$60 |
| <i>Azteca de Oro</i> | \$75 | <i>Michelada (355 ml)</i> | \$65 |
| <i>Torres 10</i> | \$140 | <i>Michelada más clamatos (236 ml)</i> | \$115 |
| | | <i>Jarra de agua fresca (2 litros)</i> | \$250 |
| Ron | | | |
| <i>Bacardí Blanco, Bacardí Añejo</i> | \$90 | | |
| <i>Appleton Blanco</i> | \$90 | | |
| <i>Bacardí Solera</i> | \$115 | | |
| <i>Appleton Estate</i> | \$150 | | |
| Vodka | | | |
| <i>Smirnoff</i> | \$75 | | |
| <i>Absolut, Stolichnaya</i> | \$140 | | |

BAR "EL CARACOL"

1:00 PM – 8:00 PM

Vino Blanco / White Wine 750 ml

| | |
|---|-------|
| <i>Fumé Blanc, L. A. Cetto, Valle de Guadalupe México</i> | \$590 |
| <i>Blend Chardonnay-Viognier-Blanc de Blancs, Tierra Adentro, Zacatecas</i> | \$790 |
| <i>Sauvignon Blanc, Tierra Adentro, Zacatecas</i> | \$790 |
| <i>Chenin Colombard Monte Xanic, Valle de Guadalupe</i> | \$950 |
| <i>2V Chenin Blanc-Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras México</i> | \$990 |
| <i>Vino Rosado Merlot, Tierra Adentro, Zacatecas</i> | \$790 |
| <i>Vino Rosado V Casa Madero</i> | \$790 |

Champagne 750 ml

| | |
|--|---------|
| <i>Veuve Clicquot Ponsardin, Francia</i> | \$2,100 |
|--|---------|

Vino Espumoso / Sparkling Wine 750 ml

| | |
|---------------------------------------|---------|
| <i>Freixenet Cordon Negro, España</i> | \$1,400 |
|---------------------------------------|---------|

Vino Tinto / Red Wine 750 ml

| | |
|---|---------|
| <i>Cabernet Sauvignon, L.A. Cetto Valle de Guadalupe México</i> | \$590 |
| <i>Nebbiolo L.A. Cetto Valle de Guadalupe México</i> | \$890 |
| <i>3 V Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz Casa Madero Valle de Parras México</i> | \$980 |
| <i>Trivarietal Syrah-Merlot-Tempranillo, Tierra Adentro, Zacatecas</i> | \$980 |
| <i>Tempranillo, El Cielo, Galileo, Valle de Guadalupe</i> | \$1,200 |
| <i>Syrah, Tierra Adentro, Zacatecas</i> | \$1,400 |
| <i>Copa de Vino de la Casa /Glass of House Wine 6 oz=177ml</i> | \$140 |

*Fumé Blanc, L.A. Cetto
Cabernet Sauvignon, L.A. Cetto Valle de Guadalupe México,*