

ROOM

SERVICE



*175

**Disfrute los platillos insignia
de nuestros mejores restaurantes**
Enjoy signature dishes from our best restaurants



Disponibles de
Available from
7 AM - 1 AM



Bajo en calorías
Low calorie



Vegano
Vegan



Picante
Spicy



CON SU FIRMA SU PAGO ES MÁS FÁCIL
*WITH YOUR SIGNATURE PAYMENT IS
SAFER AND EASIER*

En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles.
Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud.

*In case of any allergies or dietary restrictions, please ask your waiter for available options. Be advised that consuming
raw or undercooked food may pose a health risk.*

En Vidanta Nuevo Vallarta su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

At Vidanta Nuevo Vallarta, your signature is an agreement of payment. We do not accept cash.

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de propina, la cual no es obligatoria si desea retirarla infórmelo a su mesero.

*In accordance with art 7 bis of the Federal Consumer Protection Law, we inform you that all prices are shown in
Mexican pesos and include a 16% tax and 15% tip, which is not mandatory. If you wish to have it removed,
please inform your server.*

ÍNDICE

Index

04

Jugos, fruta y panadería
Juices, fruit, and pastries

08

Desayunos
Breakfast

11

Para compartir
To share

13

Entradas y sopas
Appetizers and soups

16

Ensaladas y pastas
Salads and pastas

18

Platos fuertes
Main course

21

El rincón mexicano
The Mexican corner

24

Sándwiches
Sandwiches

25

Menú de niños
Kids' menu

27

Postres
Desserts

28

Bebidas
Beverages

32

Vinos
Wines

01

JUGOS, FRUTA Y PANADERÍA

Juices, fruit, and pastries

SELECCIÓN DE JUGOS 360 ML \$95

Juice selection

Naranja, toronja, piña, sandía, nopal con piña y apio o de fruta de temporada.

Orange, grapefruit, watermelon, pineapple, cactus paddle with pineapple and celery, or seasonal fruit.

PLATO DE FRUTAS FRESCAS 455 G \$250

Fresh fruit platter

Con queso Cottage o yogurt 80 g \$265

With Cottage cheese or yogurt

QUINOA CON LECHE DE ALMENDRA 350 G \$250

Quinoa with almond milk

Quinoa cocida en leche de almendra y aromatizada con canela.

Quinoa cooked in almond milk and scented with cinnamon.



CEREAL CON LECHE 350 G \$170

Cereal with milk

Corn Flakes, Froot Loops, All-Bran, Zucaritas o Choco Krispis, servidos con plátano o fresas.

Corn Flakes, Froot Loops, All-Bran, Frosted Flakes, or Choco Krispis served with bananas or strawberries.

HOT CAKES O WAFFLES 3 PZAS | 380 G

Pancakes or waffles 3 PCS | 380 G

Naturales (380 g) \$230
Plain

Con moras azules o manzana (75 g) \$265
With blueberries or apple

Con tocino, jamón o salchicha (60 g) \$245
With bacon, ham, or sausage

HOT CAKES VEGANOS 3 PZAS | 420 G \$255

Vegan pancakes 3 PCS | 420 G

Preparados con avena, plátano y arándanos.

Prepared with oats, banana, and cranberries.



PAN FRANCÉS 480 G \$250

French toast

Relleno de queso crema y compota de arándano.

Filled with cream cheese and cranberry compote.


CANASTA CON \$135

PAN DULCE SURTIDO 4 PZAS

Assorted sweet rolls basket 4 PCS

JARRA DE CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO

Hot or cold chocolate pitcher

Chica <i>Small</i> (590 ML)	2 	\$160
Grande <i>Large</i> (1,240 ML)	4 	\$275

JARRA DE CAFÉ AMERICANO O DESCAFEINADO

American or decaf coffee pitcher

Chica <i>Small</i> (590 ML)	2 	\$160
Grande <i>Large</i> (1,240 ML)	4 	\$275

CAPPUCCINO 260 ML \$90

ESPRESSO 80 ML \$90

JARRA DE TÉ CALIENTE 1,240 ML 4  \$280
Hot tea pitcher

VASO DE LECHE 360 ML

\$65

Glass of milk

Descremada o baja en grasa.

Skimmed or low-fat.

ORDEN EXTRA

Side orders

Huevo (2 pzas)

\$60

Eggs (2 pcs)

Jamón o salchicha (100 g)

\$80

Ham or sausage

Tocino (100 g)

\$110

Bacon

02

DESAYUNOS

Breakfast

HUEVOS AL GUSTO 2 PZAS | 370 G \$340

Made-to-order eggs 2 PCS | 370 G

Fritos o revueltos con jamón (60 g), tocino (60 g) o salchicha (60 g). Servidos con papas hash brown (80 g) y frijoles refritos.

Fried or scrambled with ham (60 g), bacon (60 g), or sausage (60 g). Served with hash browns (80 g) and refried beans.

HUEVOS RANCHEROS 330 G \$340

Ranchero-style eggs

Huevos fritos (2 pzas) sobre una tortilla frita, cubiertos con su elección de salsa verde o roja, queso y crema.

Fried eggs (2 pcs) over a fried tortillas and topped with your choice of green or red tomato sauce. Served with sour cream and cheese.



ENCHILADAS 3 PZAS | PCS | 450 G \$265

Rojas, verdes o de mole, rellenas con pollo (150 g). Servidas con crema, queso, cebolla morada y cilantro.

With spicy green, red tomato, or mole sauce, filled with chicken (150 g). Served with sour cream, cheese, red onions, and cilantro.

DESAYUNO CONTINENTAL

\$290

Continental breakfast

A escoger jugo (360 ml) o plato de fruta (410 g), un pan dulce (1 pza) o pan tostado, mantequilla, mermelada y café (250 ml), té (250 ml) o leche (360 ml).

Your choice of juice (360 ml) or fresh fruit plate (410 g), a sweet roll (1 pc) or toast, butter, jam, and coffee (250 ml), tea (250 ml), or milk (360 ml).

DESAYUNO AMERICANO

\$390

American breakfast

A escoger jugo (360 ml) o plato de fruta (410 g), huevos al gusto (2 pzas) con jamón (60 g), salchicha (60 g) o tocino (60 g), un pan dulce (1 pza) o pan tostado, mantequilla, mermelada y café (250 ml), té (250 ml) o leche (360 ml).

Your choice of juice (360 ml) or fresh fruit plate (410 g), made-to-order eggs (2 pcs) with ham (60 g), sausage (60 g), or bacon (60 g), a sweet roll (1 pc) or toast, butter, jam, and coffee (250 ml), tea (250 ml), or milk (360 ml).

CHILAQUILES 390 G

\$320

Verdes o rojos, servidos con pollo (80 g), crema, cebolla morada y queso.

Fried tortilla chips with your choice of green or red tomato sauce, served with chicken (80 g), red onions, cheese, and sour cream.

OMELETTE VEGETARIANO 400 G

\$340

Vegetarian omelette

Claros de huevo (4 pzas) con verduras salteadas, acompañado de rodajas de tomate, queso panela a la plancha y champiñones.

Egg whites (4 pcs) with sautéed vegetables, served with tomato slices, grilled panela cheese, and mushrooms.



↑ [VOLVER AL ÍNDICE | GO BACK TO INDEX](#)

OMELETTE AL GUSTO 3 PZAS | 310 G

\$340

Made-to-order omelette 3 PCS | 310 G

Con jamón (60 g), tocino (60 g), salchicha (60 g), queso, cebolla, champiñones, pimientos, tomate o espinacas. Servido con papas hash brown (80 g) y frijoles refritos.

With ham (60 g), bacon (60 g), sausage (60 g), cheese, onions, mushrooms, bell peppers, tomatoes, or spinach. Served with hash browns (80 g) and refried beans.

AÇAÍ BOWL 360 G

\$250

Base: pulpa de açaí, frambuesas, zarzamoras, fresas, moras azules y jarabe de agave.

Toppings: arándanos, plátano, fresas, granola, coco rallado y nibs de cacao.

Base: açai pulp, raspberries, blackberries, strawberries, blueberries, and agave syrup.

Toppings: cranberries, bananas, strawberries, granola, grated coconut, and cacao nibs.

COCO & CHIA BOWL 410 G

\$250

Base: leche de coco, semillas de chía, jengibre, canela y jarabe de agave.

Toppings: piña, papaya, fresas, granola, coco rallado, plátano, nibs de cacao, arándanos y almendras tostadas.

Base: coconut milk, chia seeds, ginger, cinnamon, and agave syrup.

Toppings: pineapple, papaya, strawberries, granola, grated coconut, bananas, cacao nibs, cranberries, and toasted almonds.

TROPICAL SUNSHINE BOWL 390 G

\$250

Base: mango, maracuyá, piña y jarabe de agave.

Toppings: fresas, plátano, piña, granola, coco rallado, amaranto y almendras tostadas.

Base: mango, passion fruit, pineapple, and agave syrup.

Toppings: strawberries, bananas, pineapple, granola, grated coconut, amaranth, and toasted almonds.

03

PARA COMPARTIR

To share

PLATÓN DE SALMÓN AHUMADO 550 G \$900

Smoked salmon platter

Finas rebanadas de salmón ahumado (260 g), acompañadas de huevo cocido picado (60 g), cebolla morada, alcaparras, limón real y aceite de oliva.

Thinly sliced smoked salmon (260 g), served with chopped hard-boiled eggs (60 g), red onions, capers, lemon, and olive oil.

PLATÓN BOTANERO 935 G \$915

Snack platter

Alitas de pollo (300 g), costillas BBQ (350 g), crudités de verduras y jalapeños rellenos de queso.

Chicken wings (300 g), BBQ ribs (350 g), vegetable crudité, and cheese-stuffed jalapeño chilis.

PLATÓN EUROPEO 1,030 G \$890

European platter

Variedad de carnes frías (120 g), patés (100 g) y quesos finos, acompañados con compotas de fruta, pimientos y berenjenas marinados, mezcla de aceitunas y pepinillos, pan y mostaza.

A selection of cold cuts (120 g), pâtés (100 g), and fine cheeses, accompanied by fruit compotes, marinated bell peppers and eggplant, an olive and pickle mix, bread, and mustard.

PLATÓN MEXICANO 575 G

\$760

Mexican platter

Quesadillas, mini tacos dorados, guacamole y pico de gallo.

Quesadillas, mini crispy tacos, guacamole, and pico de gallo.

PLATÓN ORIENTAL 710 G

\$875

Asian platter

Rollos primavera con salsa agridulce, tataki de atún (200 g) con salsa de soya al tamarindo, satay de pollo al curry (340 g) y edamame con sal gruesa.

Spring rolls with sweet-and-sour sauce, tuna tataki (200 g) with tamarind soy sauce, curry chicken satay (340 g), and edamame with coarse salt.

ENTRADAS Y SOPAS

Appetizers and soups

ALITAS DE POLLO BÚFALO 450 G \$360

Buffalo chicken wings

Alitas (350 g), acompañadas de aderezo ranch y bastones de apio y zanahoria

Wings (350 g), served with ranch dressing and celery and carrot sticks.



NACHOS 650 G \$345

Totopos de maíz con queso Gouda gratinado, frijoles refritos, guacamole, pico de gallo y chiles jalapeños.

Corn chips with Gouda cheese au gratin, refried beans, guacamole, pico de gallo, and jalapeño chilis.

Con pollo (80 g) \$370

With chicken



ROLLITOS PRIMAVERA 380 G \$340

Spring rolls

Rellenos de camarón (120 g) y verduras, salteados con salsa de soya y acompañados con una salsa agri dulce.

Stuffed with shrimp (120 g) and vegetables, sautéed with soy sauce, and served with sweet-and-sour sauce.



GUACAMOLE 420 G \$245

Servido con totopos.

Served with corn chips.



CEVICHE VALLARTA 220 G \$330

Nuestro ceviche tradicional preparado con pescado blanco (120 g) marinado en limón, zanahoria, pepino, cilantro, tomate, cebolla morada y aguacate.

Our traditional ceviche prepared with white fish (120 g) marinated in lime, carrot, cucumber, cilantro, tomatoes, red onions, and avocado.

SOPA DE TORTILLA 350 G \$215

Tortilla soup

Con juliana de tortilla frita, aguacate, queso, crema y aros de chile pasilla fritos.

Chicken and tomato broth with fried tortilla strips, avocado, cheese, sour cream, and fried pasilla chili rings.



CONSOMÉ DE POLLO 360 G \$215

Chicken broth

Servido con arroz, pollo deshebrado (100 g), verduras y su guarnición tradicional.

Served with rice, shredded chicken (100 g), vegetables, and the traditional garnish.



SOPA DE CEBOLLA 450 G

\$315

Onion soup

Servida con un toast de queso Gruyère.

Served with a Gruyère cheese toast.

PICO DE GALLO 350 G

\$180



ENSALADAS Y PASTAS

Salads and pastas

ENSALADA CÉSAR \$280
TRADICIONAL 300 G

Traditional Caesar salad

Con pollo (80 g) \$300
With chicken



ENSALADA DEL CHEF 500 G \$390

Chef's salad

Mezcla de lechugas, tomate, pepino, pechuga de pollo (95 g), jamón (30 g), tocino (10 g), queso Gouda, huevo cocido (60 g), aguacate, aderezo de cilantro y crutones de ajo.

Mixed lettuce, tomatoes, cucumber, chicken breast (95 g), ham (30 g), bacon (10 g) Gouda cheese, hard-boiled eggs (60 g), avocado, cilantro dressing, and garlic croûtons.



LASAÑA A LA BOLOÑESA 400 G \$380

Bolognese lasagna

Con carne molida (120 g) y salsa de tomate.

With ground beef (120 g) and tomato sauce.

PASTA AL GUSTO 250 G

Make your own pasta

Su elección de espagueti, penne o fettuccine.

Your choice of spaghetti, penne, or fettuccine.

Con salsa Alfredo, pomodoro o carbonara \$290
With Alfredo, pomodoro, or carbonara sauce

Con salsa boloñesa (120 g) \$350
With Bolognese sauce

Con pollo (80 g) \$350
With chicken

Con camarones (80 g) \$385
With shrimp

06

PLATOS FUERTES

Main course

NEW YORK A LA PARRILLA 450 G \$880

Grilled New York

New York (350 g), acompañado de papa al horno (100 g) y verduras salteadas.

New York (350 g), served with baked potato (100 g) and sautéed vegetables.

**PECHUGA DE POLLO
A LA PLANCHA O EMPANIZADA** 480 G \$400

Grilled or breaded chicken breast

Pechuga de pollo (220 g), acompañada de verduras a la mantequilla y puré de papa (100 g).

Chicken breast (220 g), served with buttered vegetables and mashed potatoes (100 g).

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 460 G \$460

Made-to-order fish fillet

Filete de pescado (200 g) al mojo de ajo, empanizado o a la parrilla, acompañado de arroz y verduras a la mantequilla.

Fish fillet (200 g) in garlic butter, breaded, or grilled, served with rice and buttered vegetables.



SALMÓN A LA PARRILLA 440 G

\$490

Grilled salmon

Salmón (200 g), servido con salsa de queso Gorgonzola y ensalada de espinacas con pimientos.

Salmon (200 g), served with Gorgonzola cheese sauce and a spinach and bell peppers salad.

TRAMONTO
ITALIAN RESTAURANT

CAMARONES AL GUSTO 420 G

\$640

Made-to-order shrimp

Camarones (160 g) al mojo de ajo, al ajillo, a la mantequilla o a la plancha. Acompañados de arroz y verduras a la mantequilla.

Shrimp (160 g) in garlic butter, garlic-guajillo chili sauce, buttered, or grilled. Served with rice and buttered vegetables.

COSTILLAS BBQ 750 G

\$490

BBQ ribs

Costillas (350 g) cocinadas lentamente en salsa BBQ hecha con especias y chiles tostados, servidas con papa al horno (100 g) y elote a la mantequilla.

Ribs (350 g) slowly cooked in a BBQ sauce made with roasted chili peppers and spices, served with baked potato (100 g) and buttered corn on the cob.



SALTEADO DE VERDURAS 770 G \$250

Wok stir-fry vegetables

Preparado con soya, sake, mantequilla, wasabi, shichimi tōgarashi y mezcla de ajonjolí.

Prepared with soy sauce, sake, butter, wasabi, shichimi tōgarashi, and mixed sesame seeds.



SALTEADO DE POLLO 150 G \$320

Wok stir-fry chicken

SALTEADO DE CARNE 180 G \$390

Wok stir-fry beef

SALTEADO DE CAMARONES 190 G \$420

Wok stir-fry shrimp

EL RINCÓN MEXICANO

The Mexican corner

ARRACHERA A LA PARRILLA 420 G \$510

Grilled flank steak

Arrachera (200 g), servida con frijoles refritos, rajas poblanas, cebollas cambray asadas, guacamole y tortillas de harina.

Flank steak (200 g), served with refried beans, poblano chili strips, grilled spring onions, guacamole, and flour tortillas.

FAJITAS 170 G

Nuestras fajitas vienen acompañadas de cebolla, pimientos, frijoles refritos, queso, guacamole y tortillas de harina.

Our sizzling fajitas are served with onions, bell peppers, refried beans, cheese, guacamole, and flour tortillas.



Con pollo (200 g) \$415

With chicken

Con arrachera (200 g) \$475

With flank steak

Con camarones (160 g) \$425

With shrimp

ENCHILADAS SUIZAS 3 PZAS | 450 G

\$345

Swiss-style enchiladas 3 PCS | 450 G

Suaves tortillas rellenas con pollo (150 g), bañadas en salsa verde cremosa y gratinadas con queso.

Soft tortillas filled with chicken (150 g) and topped with creamy green sauce and cheese au gratin.

TAMPIQUEÑA DE RES 600 G

\$490

Tampiqueña-style beef tenderloin

Res (160 g), servida con guacamole, rajas poblanas, frijoles refritos y una enchilada de mole con pollo (50 g).

Beef (160 g), served with guacamole, poblano chili strips, refried beans, and an enchilada with mole sauce and chicken (50 g).



ORDEN EXTRA

Side orders

PAPAS A LA FRANCESA 200 G \$205
French fries



ARROZ 290 G \$95
Rice

ELOTE A LA MANTEQUILLA 300 G \$110
Buttered corn on the cob

VERDURAS 200 G \$95
Vegetables



PURÉ DE PAPA 140 G \$95
Mashed potatoes

TORTILLAS DE HARINA O MAÍZ 150 G \$55
Corn or flour tortillas

08

SÁNDWICHES

Sandwiches

CLUB SÁNDWICH 450 G \$380

Pan blanco con jamón (40 g), tocino (10 g), pollo (50 g), huevo (50 g), tomate, lechuga y queso Gouda.

White bread with ham (40 g), bacon (10 g), chicken (50 g), eggs (50 g), tomatoes, lettuce, and Gouda cheese.



COBB SÁNDWICH 580 G \$355

Pan rústico con pechuga de pollo a la parrilla (200 g), tocino dorado (10 g), queso Gouda, tomate, aguacate, huevo cocido (60 g) y aderezo ranch.

Rustic bread with grilled chicken breast (200 g), crispy bacon (10 g), Gouda cheese, tomatoes, avocado, hard-boiled eggs (60 g), and ranch dressing.



HAMBURGUESA CON QUESO 540 G \$390

Cheeseburger

Con carne de res (200 g), lechuga, tomate, mezcla de quesos, cebolla frita, tocino (10 g) y pepinillos.

Beef patty (200 g) with lettuce, tomatoes, cheese mix, fried onions, bacon (10 g), and pickles.



BOX LUNCH \$490

Club sándwich (450 g), chips de papa (45 g), fruta (170 g), pastel de queso (110 g) y refresco de su elección (355 ml).

Club sandwich (450 g), potato chips (45 g), fruit (170 g), cheesecake (110 g), and your choice of soft drink (355 ml).

[↑ VOLVER AL ÍNDICE | GO BACK TO INDEX](#)

09

MENÚ DE NIÑOS

Kids' menu

DEDOS DE POLLO 335 G \$285

Chicken fingers

Dedos de pollo (180 g) empanizados con panko, acompañados con salsa tártara y papas a la francesa (150 g).

Chicken fingers (180 g) breaded with panko, served with tartar sauce and French fries (150 g).



**MINI HAMBURGUESA
CON QUESO** 350 G \$275

Kids cheeseburger

Hamburguesa de res (110 g) servida con papas a la francesa (150 g).

Cheeseburger (110 g) served with French fries (150 g).



**BURRITO DE JAMÓN CON
QUESO** 440 G \$195

Ham and cheese burrito

Jamón (20 g), servido con papas a la francesa (150 g) y guacamole.

Ham (20 g), served with French fries (150 g), and guacamole.

CALDO DE POLLO CON VERDURAS 290 G

\$215

Chicken broth with vegetables

Con pollo (50 g).

With chicken (50 g).



PASTA 300 G

\$190

Con salsa Alfredo o a la mantequilla, acompañada de jamón (20 g).

With Alfredo sauce or buttered, served with ham (20 g).



QUESADILLAS 250 G

\$190

Tortillas de harina con queso, acompañadas de frijoles refritos.

Flour tortillas with cheese and served with refried beans.



10

POSTRES

Desserts

FLAN DE COCO 110 G \$220

Coconut flan

Con salsa de cajeta.

With caramel sauce.



PASTEL DE QUESO 100 G \$220

Cheesecake

Con frutos rojos del huerto y salsa de chocolate.

With berries from the orchard and chocolate sauce.



VARIEDAD DE HELADOS 81 G \$150

Assorted ice cream

Häagen-Dazs mini cups.

BEBIDAS

Beverages

**JARRA DE LIMONADA
O NARANJADA 2 L** \$235

Lemonade or orangeade pitcher

JARRA DE SANGRÍA 2 L \$385

Sangria pitcher

Vino tinto o blanco, refresco de manzana y fruta.

Red or white wine, apple soda, and seasonal fruit.

JARRA DE TÉ HELADO 2 L \$230

Iced tea pitcher

JARRA DE MARGARITA 2 L \$425

Margarita pitcher

Clásica, fresa, mango o maracuyá.

Classic, strawberry, mango, or passion fruit.

JARRA DE MOJITO 2 L \$455

Mojito pitcher

Clásico, fresa, mango o maracuyá.

Classic, strawberry, mango, or passion fruit.

JARRA DE BLOODY MARY 2 L \$425

Bloody Mary pitcher

Vodka Absolut, jugo de tomate, jugo de limón y salsas.

Absolut vodka, tomato juice, lime juice, and sauces.

REFRESCOS Y AGUAS

Soft drinks and water

Té helado 360 ML <i>Iced tea</i>	\$80
Refrescos 355 ML <i>Soft drinks</i>	\$80
Bonafont 330 ML	\$50
Bonafont 1.5 L	\$105
Evian 330 ML	\$110
Perrier 330 ML	\$130
Evian 750 ML	\$220
Evian 1.5 L	\$220
Agua de Piedra 360 ML	\$130
Agua de Piedra 650 ML	\$200

CERVEZA

Beer

Cerveza nacional 355 ML <i>Domestic beer</i>	\$105
Cerveza importada 355 ML <i>Imported beer</i>	\$120
Cubetazo de cerveza nacional 5 PZAS <i>Domestic beer bucket 5 PCS</i>	\$425
Cubetazo de cerveza nacional (5 pzas) con jarra de Clamato preparado <i>Domestic beer bucket (5 pcs) with a tomato-clam juice pitcher</i>	\$470

12

LICORES

Liquors

COGNAC

Hennessy V.S.O.P. \$1,790

WHISKY ESCOCÉS

Scotch

Buchanan's 12 \$1,040

J.W. Etiqueta Negra | *Black Label* \$1,040

J.W. Etiqueta Roja | *Red Label* \$520

J&B \$490

BOURBON

Jack Daniel's \$635

TEQUILA BLANCO

Silver tequila

7 Leguas \$635

TEQUILA REPOSADO

Gold tequila

7 Leguas \$520

Cazadores \$465

Herradura \$685

Jimador \$405

Todas las botellas contienen 375 ml e incluyen 2 mezcladores.
All bottles contain 375 ml and 2 mixers.

↑ VOLVER AL ÍNDICE | GO BACK TO INDEX

TEQUILA AÑEJO

Aged tequila

7 Leguas \$865

RON

Rum

Captain Morgan \$405

Bacardí \$345

VODKA

Grey Goose \$865

Belvedere \$945

Todas las botellas contienen 375 ml e incluyen 2 mezcladores.
All bottles contain 375 ml and 2 mixers.

↑ [VOLVER AL ÍNDICE | GO BACK TO INDEX](#)

13

VINOS

Wines

CHAMPAGNE


150 ML


750 ML

**Brut Impérial
Moët & Chandon**

ÉPERNAY, FRANCIA | *FRANCE*

\$2,420

**Brut Impérial
Moët & Chandon 375 ml**

ÉPERNAY, FRANCIA | *FRANCE*

\$1,915

**Demi-Sec
Veuve Clicquot**

REIMS, FRANCIA | *FRANCE*

\$2,490

VINO ESPUMOSO

Sparkling wine

**Prosecco Brut
Scarpetta**

FRIULI, ITALIA | *ITALY*

\$1,255

VINO ROSADO

Rosé wine

**Monte Xanic
Grenache**

VALLE DE OJOS NEGROS, MÉXICO

\$1,255

**Señorío de Sarría
Garnacha & Graciano**

D.O. NAVARRA, ESPAÑA | *SPAIN*

\$210

\$935

[↑ VOLVER AL ÍNDICE | GO BACK TO INDEX](#)

VINO BLANCO

White wine


150 ML


750 ML

Duquesa, Cuvée Blanc Viñedos de la Reina

VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO

\$1,035

Chablis, William Fevre

BOURGOGNE, FRANCIA | *FRANCE*

\$1,760

Paco & Lola, Albariño

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA | *SPAIN*

\$1,350

Palacio de Bornos Sauvignon Blanc

D.O. RUEDA, ESPAÑA | *SPAIN*

\$215

\$975

Sterling Vineyards Chardonnay

CALIFORNIA, EUA | *USA*

\$275

\$1,230

Le Rime, Pinot Grigio Banfi

I.G.T. TOSCANA, ITALIA | *ITALY*

\$240

\$1,085

[↑ VOLVER AL ÍNDICE | GO BACK TO INDEX](#)

VINO TINTO

Red wine


150 ML


750 ML

Monte Xanic Cabernet Sauvignon

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO

\$350

\$1,575

L'Artisan, Pinot Noir Paul Mas

I.G.P. PAYS D'OC, FRANCIA | FRANCE

\$285

\$1,285

Valdubón, Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA | SPAIN

\$1,195

Valpolicella Classico Allegrini

VÉNETO, ITALIA | ITALY

\$1,555

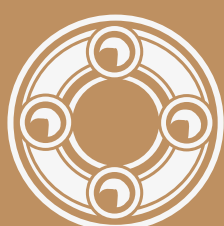
Ménage à Trois Lavish Merlot

CALIFORNIA, EUA | USA

\$275

\$1,240

[↑ VOLVER AL ÍNDICE | GO BACK TO INDEX](#)



THE GRAND MAYAN®