

Pintxos

Croquetas de jamón serrano 8 pzas	
<i>Serrano ham croquettes – 8 pieces</i>	\$165
Croquetas de jamón con Ibérico y parmesano 6 pzas	
<i>Croquettes with Iberic Ham and parmesan cheese – 6 pieces</i>	\$285
Pimientos de Gernika con aceite extra virgen 10 pzas	
<i>Gernika peppers with Extra Virgin Olive Oil – 10 pieces</i>	\$185
Pan tomate con jamón serrano 6 pzas	
<i>“Pa’amb tomaquet” Bread with tomato and serrano ham – 6 pieces</i>	\$210
Pan tomate con bonito y anchoas 6 pzas	
<i>“Pa’amb tomaquet” Bread with tomato, albacore and anchovies – 6 pieces</i>	\$290
Gildas de oliva Andaluza, con Manchego curado 6 pzas	
<i>“Gildas” Skewers with olive, Manchego cheese and anchovies – 6 pieces</i>	\$260
Croquetas de queso Comté y hongos de lluvia con alioli de ajo negro 6 pzas	
<i>Comte Cheese Croquettes with rain mushrooms and black garlic aioli – 6 pieces</i>	\$185
Croquetas de pulpo con crema de papa y pimentón de la Vera	
<i>Octopus croquettes with sweet pimentón and potatato cream</i>	\$185
Boquerones y anchoas del cantábrico, aceite extra virgen y tapenade 6 pzas	
<i>Salt cured anchovies served with tapenade, a traditional pure made of black olives, capers, eggplant and basil – 6 pieces</i>	\$285
Txangurro de centolla con pan cristal 170g	
<i>Traditional spanish dish made of meat, crab and vegetables. Creamy consistency and soft seafood flavor –170 grams</i>	\$435
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao 4 pzas	
<i>Piquillo peppers filled with cod – 4 pieces</i>	\$285
Gambas y setas al ajillo 170g	
<i>Shrimps and oyster mushrooms with garlic and Chilli</i>	\$275
Tosta de sobrasada ibérica, queso manchego y miel	
<i>Iberian Sobrasada with Manchego Cheese and bread</i>	\$295
Brioche de foie gras con higo y macadamia – 4 pzas	
<i>Brioche bread with foie gras, fig and macadamia nuts – 4 pieces</i>	\$235
Taquitos de lechón a la Segoviana 6 pzas	
<i>Suckling pig tacos Segovia Style – 6 pieces</i>	\$395
Pulpos a la Gallega 180g	
<i>Octopus “Gallega” style (With pimenton de la vera dulce) Cooked octopus with pimentón de la vera and extra virgin olive oil, hot dish perfect to share, not spicy really flavory – 180grams</i>	\$420
Queso Manchego curado 100g	
<i>The manchego cheese has a D.O. from Castilla de la Mancha. Made from the sheep's milk and it must have aging of 24 months to belong to the D.O</i>	\$260
Jamón Ibérico 80g y pan tomate	
<i>Iberic ham with tomato bread – 80grams</i>	\$890

Ensaladas y Entrantes

Salads and starters

Crudo de Kampachi estilo aguachile con chips de camote 80g	
<i>Kampachi aguachile with sweet potato chips 80grams</i>	\$295
Ensalada de cogollos asados al carbón, mostaza antigua, pan cristal y parmesano 3 pzas	
<i>Josper grilled lettuce heart, slices of heirloom tomatoes and mustard vinaigrette topped with parmesan cloud – 3 pieces</i>	\$265
Ensalada de tomates orgánicos con bonito del norte, aguacate, anchoas, alioli y vinagreta jardinera 300g	
<i>Organic tomato salad with albacore, avocado, anchovies and a sweet pepper vinaigrette – 100g</i>	\$335
Ceviche de robalo fresco, ají amarillo y aguacate, acompañado de chips de vegetales *picante* 100g	
<i>Branzino ceviche with yellow chili and avocado, served with vegetable chips*spicy* – 100 grams</i>	\$325
Callos de hacha glaseados con mantequilla de yuzu 5 pzas	
<i>Scallops with a yuzu butter glace – 5 pieces</i>	\$365
Corazones de alcachofa crujientes, crema de queso Idiazábal, jamón ibérico y nube de parmesano	
<i>Tudelan artichokes with Idiazabal and iberian ham</i>	\$340
Espárragos verdes y blancos Navarros, piquillos confitados y escalibada de pimientos	
<i>Navarran asparagus with garden vinaigrette</i>	\$320
Sopa de pescado y mariscos estilo Vasco 250ml	
<i>Fish and shellfish soup “Basque” style – 250 ml</i>	\$185
Sopa de rabo a la Xerezana 250ml	
<i>Oxtail soup with noodles, chickpeas and sherry – 250 grams</i>	\$260
Txipirones en su tinta con arroz blanco 220g	
<i>Baby squids with white rice and its own ink – 220 grams</i>	\$395

Arroces (con opción a Socarrat)

Rice Creamy/ brothy Rice (Or the caramelized “Socarrat” option)

Meloso azafranado de mariscos. Calamar, camarón, mejillón y almeja	
\$420 para 1 persona \$775 para 2 personas	
<i>Mellow /or/ Socarrat rice with seafood \$420 for 1 / \$775 for 2</i>	
Arroz negro con calamar, camarón, mejillón, almeja y alioli	
\$420 para 1 persona \$775 para 2 personas	
<i>Mellow /or/ Socarrat black rice with squid, shrimp, mussels, and clams \$420 for 1 / \$775 for 2</i>	
Meloso de rib eye, verduras y yema confitada de huevo orgánico	
\$430 para 1 persona \$785 para 2 personas	
<i>Mellow /or/ Socarrat rice with ribeye, vegetables and organic egg yolk \$430 for 1 / \$785 for 2</i>	
Meloso de carrillera y hongos de lluvia	
\$420 para 1 persona \$775 para 2 personas	
<i>Mellow /or/ Socarrat rice with pork cheek and rain mushrooms \$420 for 1 / \$775 for 2</i>	
Arroz de Wagyu al horno de brasa, con espárragos y verduras	
\$580 para 1 persona \$1,050 para 2 personas	
<i>Mellow /or/ Socarrat rice with wagyu strips and asparagus \$580 for 1 / \$1,050 for 2</i>	
Arroz al horno de brasa con solomillo y verduras orgánicas	
\$765 para 2 personas	
<i>Mellow /or/ Socarrat rice with beef tenderloin and organic vegetables \$765 for 2</i>	
Arroz al horno con ossobuco de ternera glaseado	
\$890 para 2 personas	
<i>Mellow /or/ Socarrat rice with glazed ossobuco \$890 for 2</i>	
Arroz de lágrima de cerdo Ibérico o lechón confitado	
\$445 para 1 persona \$845 para 2 personas	
<i>Rice with Iberian pork ribs \$445 for 1 \$845 for 2</i>	
Arroz de lechón confitado	
\$445 para 1 persona \$845 para 2 personas	
<i>Rice with suckling pork "lechón" \$445 for 1 \$845 for 2</i>	
Meloso de vegetales orgánicos y jitomate heirloom asado	
\$335 para 1 persona \$595 para 2 personas	
<i>Mellow rice with organic vegetables and heirloom tomato \$335 for 1 \$595 for 2</i>	

Del Asador y Horno

From the Josper

Pesca del día al Asador Vasco

Productos frescos. Lo que nos brinda el mar

Basque-styled grilled freshly caught fish

Fresh produce that the sea gives to us.

- Camarón colosal a la sal
Grilled Collosal Shrimp with alioli\$115 each
- Sardina portuguesa al asador
Josper roasted sardine, served on top of a tomato slice
and extra virgin olive oil\$80 each
- Vieiras frescas de Vigo, Galicia
Grilled fresh scallops served with light citric butter and fennel\$175 each
- Almeja chocolata de La Paz en mantequilla miso
y limón amarillo
Chocolata Clam from la Paz with miso butter
and lime\$250 /4 pieces
- Langostino gigante a la plancha
con mantequilla de ajo
Giant Tiger Prawns on the grill
with black garlic butter\$235 every 100 grams

Pescados Enteros por KG

Estilo Getaria, en el asador Vasco

Whole fish per Kg

Getaria style fish is a prep made on the Basque grill and finished
with a fried garlic, olive oil, guindilla and apple vinegar

- Rodaballo de Galicia, España
TURBOT from Galicia, Spain\$1,780 every Kg
- Lubina Rayada de Ensenada, México
Striped Sea Bass from Ensenada , México\$1,380 every Kg
- Huachinango del Golfo, México
Red Snapper from the Mexican Gulf\$1,290 every Kg

Tierra

Land

- Solomillo PRIME al asador
Prime filet mignon\$495 / for 200 grmas of steak*
- Lechón confitado estilo Segovia
Suckling pig Segovia Style with fried layers
of potato\$675 for 450 grams steak
- Rib Eye BLACK ANGUS al asador
Grilled Rib Eye BLACK ANGUS.....\$840 for 450 grams steak
/or/\$1,590 for 800grams steak
- Chuletón de WAGYU Australiano al asador
Bone in Australian Wagyu Ribeye\$3,900/every kg steak
- Porter House PRIME DRY AGED al asador
Grilled Porter House (USDA Prime and Dry Aged)\$2,600 every Kg
- New York PRIME
Grilled New York (USDA Prime)\$770 for 400 grams of steak

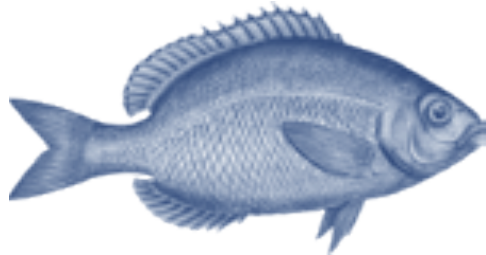
*y ** Con uno o dos Sides a elegir | * and** with one or two sides to choose

Del Mar al Horno

From the sea to the oven

- Pesca del día a la sal 500g
Butterfish baked on a salt crust – 500grams\$560
- Lomo de pesca del día al horno con jitomate rostizado,
cebolla y papa confitada 210g
Freshly caught fish (details every day vary), roasted
with olive oil and vegetables – 210 grams\$465
- Róbalo en salsa verde a la Vasca con gulas y almejas 300g
BRANZINO in a Basque green sauce with clams
and elvers – 300 grams\$485
- Pulpo asado con mojo canario
Octopus with mojo canario\$420

*y ** Con uno o dos Sides a elegir | * and** with one or two sides to choose



Sides \$90

- Rodajas de jitomate Heirloom
Slices of Heirloom tomato with olive oil

- Ensalada mixta
Green leaves salad and cherry vinaigrette

- Milhojas de papa y compota de manzana
Crispy layared potato

- Espinacas a la crema
Creamed Spinach

- Papa panadera confitada
Slices of confit potato

- Puré rústico de papa
Rustic potato pure

- Arroz de manchego curado \$95
Creamy rice with Manchego Cheese

- Verduritas orgánicas a la plancha
con salsa romescu \$95
Organic vegetables on the grill with romescu
sauce (peppers and almonds)

Nuestros precios incluyen IVA. El peso de las proteínas es en crudo.
Our prices include taxes. The weight of the proteins is raw protein.

Z E R U
R E S T O R Ā N
L O M A S

Pintxos

Croquetas de jamón serrano 8 pzas	\$165
Croquetas de jamón con Ibérico y parmesano 6 pzas	\$285
Pimientos de Gernika con aceite extra virgen 10 pzas	\$185
Pan tomate con jamón serrano 6 pzas	\$210
Pan tomate con bonito y anchoas 6 pzas	\$290
Gildas de oliva Andaluza, con Manchego curado 6 pzas	\$260
Croquetas de queso Comté y hongos de lluvia con alioli de ajo negro 6 pzas	\$185
Croquetas de pulpo con crema de papa y pimentón de la Vera.....	\$185
Boquerones y anchoas del cantábrico, aceite extra virgen y tapenade 6 pzas	\$285
Txangurro de centolla con pan cristal 170g	\$435
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao 4 pzas	\$285
Gambas y setas al ajillo 170g	\$275
Tosta de sobrasada ibérica, queso manchego y miel	\$295
Brioche de foie gras con higo y macadamia 4 pzas	\$235
Taquitos de lechón a la Segoviana 6 pzas	\$395
Pulpos a la Gallega 180g	\$420
Queso Manchego curado 100g	\$260
Jamón Ibérico 80g y pan tomate	\$890

Ensaladas y Entrantes

Crudo de Kampachi estilo aguachile con chips de camote 80g	\$295
Ensalada de cogollos asados al carbón, mostaza antigua, pan cristal y parmesano 3 pzas	\$265
Ensalada de tomates orgánicos con bonito del norte, aguacate, anchoas, alioli y vinagreta jardinera 300g	\$335
Ceviche de robalo fresco, ají amarillo y aguacate, acompañado de chips de vegetales *picante* 100g	\$325
Callos de hacha glaseados con mantequilla de yuzu 5 pzas	\$365
Corazones de alcachofas crujientes, crema de queso Idiazábal, jamón Ibérico y nube de parmesano	\$340
Espárragos verdes y blancos Navarros, con piquillo confitados y escalibada de pimientos	\$320
Sopa de pescado y mariscos estilo Vasco 250ml	\$185
Sopa de rabo a la Xerezana 250ml	\$260
Txipirones en su tinta con arroz blanco 220g	\$395

Arroces

(con opción a Socarrat)

Arroz azafranado de mariscos, calamar, camarón, mejillón y almeja \$420 para 1persona \$775 para 2 personas
Arroz negro con calamar, camarón, mejillón, almeja y alioli \$420 para 1 persona \$775 para 2 personas
Meloso de rib eye, verduritas y yema confitada de huevo orgánico \$430 para 1 persona \$785 para 2 personas
Meloso de carrillera y hongos de lluvia \$420 para 1 persona \$775 para 2 personas
Arroz de Wagyu al horno de brasa, con espárragos y verduritas \$580 para 1 persona \$1,050 para 2 personas
Arroz al horno de brasa con solomillo y verduritas orgánicas \$765 para 2 personas
Arroz al horno con ossobuco de ternera glaseado \$890 para 2 personas
Arroz de lágrima y jamón de cerdo ibérico \$445 para 1 persona \$845 para 2 personas
Arroz de lechón confitado \$445 para 1 persona \$845 para 2 personas
Meloso de vegetales orgánicos y jitomate heirloom asado \$335 para 1 persona \$595 para 2 personas

Del Asador y Horno

Pesca del día al Asador Vasco

Productos frescos. Lo que nos brinda el mar

Camarón colosal a la sal	\$115 /pza
Sardina portuguesa al asador	\$80 /pza
Vieiras frescas de Vigo, Galicia.....	\$175 /pza
Almeja chocolata de La Paz en mantequilla miso y limón amarillo	\$250 /4 pzas
Langostino gigante a la plancha con mantequilla de ajo	\$235 /cada 100g

Pescados Enteros por KG

Estilo Getaria, en el asador Vasco

Rodaballo de Galicia, España	\$1,780 /kg**
Lubina Rayada de Ensenada, México	\$1,380 /kg**
Huachinango del Golfo, México	\$1,290 /kg**



Del Mar al Horno

Pesca del día a la sal 500g	\$560*
Lomo de róbalo al horno con jitomate rostizado, cebolla y papa confitada 210g	\$465
Róbalo en salsa verde a la Vasca con gulas y almejas 300g	\$485
Pulpo asado con mojo canario	\$420

Tierra

Solomillo PRIME al asador	\$495 / 200g*
Lechón confitado estilo Segovia	\$675 / 450g
Rib Eye BLACK ANGUS al asador ...	\$840 / 450g* \$1,590 / 800g**
Rib Eye de Wagyu Full al asador	\$460 / cada 100 gr
Chuletón de WAGYU Australiano al asador	\$3,900 / kg**
Porter House PRIME DRY AGED al asador	\$2,600 / 1kg**
New York PRIME	\$770 / 400g*

* y ** Con uno o dos Sides a elegir

Sides \$90

Rodajas de jitomate Heirloom	Puré rústico de papa
Ensalada mixta	Manchego curado \$95
Milhojas de papa y compota de manzana	Verduritas orgánicas a la plancha con salsa romescu \$95
Espinacas a la crema	
Papa panadera confitada	

Nuestros precios incluyen IVA. El peso de las proteínas es en crudo

Z E R U
R E S T O R Ā N
L O M A S

Z E R U

RESTORÁN

LOMAS

Anis

ASTURIANA DULCE	\$110.00	CHINCHON SECO	\$105.00
ASTURIANA SECO	\$110.00	PERNOD	\$125.00
CADENAS	\$115.00	SAMBUCA BLANCO	\$120.00
CHINCHON CAMPECHANO	\$105.00	SAMBUCA NEGRO	\$130.00
CHINCHON DULCE	\$105.00		

Aperitivos

AMARO AVERNA	\$130.00	JAGERMEISTER	\$160.00
APEROL	\$135.00	JEREZ DRY SACK	\$100.00
CAMPARI	\$140.00	LICOR DE CASSIS SIS	\$95.00
CONDE DE ALBAR BCO	\$245.00	MANZANILLA SOLEAR C	\$200.00
CONDES DE ALBAR HIE	\$325.00	MARTINI EXTRA DRI	\$165.00
CONTROY	\$90.00	MARTINI ROSSO	\$140.00
CYNAR	\$130.00	TIO PEPE	\$130.00
DUBONET	\$110.00	VERMOUTH ANTICA	\$200.00
FERNET BRANCA	\$130.00		

Brandy

CARDENAL MENDOZA	\$270.00	LEPANTO	\$245.00
CARLOS 1	\$225.00	PEDRO DOMEQ	\$216.00
DUQUE DE ALBA	\$245.00	TORRES 10	\$110.00
FUNDADOR	\$120.00	TORRES 15	\$220.00
FUNDADOR SH CASK	\$135.00		

Cerveza

AMBER ALE ESPANTA P	\$85.00	NEGRA MODELO	\$85.00
CORONA	\$75.00	PACIFICO	\$80.00
CORONA LIGHT	\$75.00	PILSNER ESPANTA PJ	\$85.00
CORONA ZERO	\$75.00	PORTER ESPANTA PJ	\$85.00
ESTRELLA G 1906	\$96.00	STELLA ARTOIS	\$85.00
ESTRELLA GALICIA	\$90.00	ULTRA	\$85.00
Heineken 00	\$75.00	VICTORIA	\$75.00
MODELO ESPECIAL	\$75.00		

Los destilados se sirven de 55ml, excepto el Macallan Reflexions que se sirve de 30ml. Todos los precios son en moneda nacional vigente e incluyen IVA.
No se sirven bebidas alcohólicas a menores de edad.

ZERU

RESTORÁN

LOMAS

Cocteleria

ANATXO	\$190.00	MARTINI DE MANZANA	\$285.00
APEROL SPRITZ	\$245.00	MARTINI EXPRESSO	\$270.00
BI ERREGÉAK	\$180.00	MARTINI SECO	\$260.00
BLANC CASSIS	\$145.00	MARTINI TAHONA	\$240.00
BULL	\$195.00	MARTINI VESPER	\$300.00
CALIMOCHO	\$150.00	MOJITO	\$110.00
CAMPARI SPRITZ	\$245.00	MOSCOW MULE	\$190.00
CHAI MEZCALITA	\$210.00	NEGRONI	\$210.00
COCTAIL MANHATTAN	\$250.00	NEGRONI ANTICA	\$250.00
CONGA	\$75.00	NEGRONI SBAGLIATO	\$210.00
COPA CLERICOT BLANC	\$165.00	OLD FASHION	\$210.00
COPA CLERICOT TINTO	\$175.00	OLD FASHION TAHONA	\$190.00
CP GARDEN SPRITZ	\$295.00	PENICILLIN	\$200.00
DAIQUIRI	\$120.00	PIEDRA	\$155.00
ERRETA	\$190.00	PINA COLADA	\$145.00
FRUTOS ROJOS S/ALCO	\$110.00	PINADA	\$90.00
GAVILAN	\$160.00	REBUJITO	\$200.00
GIN FIZZ	\$200.00	RUMGORRI	\$220.00
GUAVA GIN	\$180.00	SANGRIA	\$150.00
HABANA TAHONA	\$250.00	SANTO LIBRE	\$290.00
HARVEY WALLBANGER	\$170.00	SIDECAR	\$280.00
KIR ROYALE	\$200.00	ST GERMAIN SPRITZ	\$280.00
LONG ISLAND ICE TEA	\$235.00	TINTO DE VERANO	\$140.00
MANHATTAN	\$190.00	WISKEY SOUR	\$190.00
MARTINI COSMOPOLITA	\$290.00	ZERU COOLER	\$180.00
MARTINI DE LYCHEE	\$280.00		

Cognac

HENNESSY VS	\$215.00	MARTELL VSOP	\$245.00
HENNESSY VSOP	\$375.00	MARTELL XO	\$690.00
HENNESSY XO	\$795.00	REMY MARTIN VSOP	\$335.00
LOUIS XIII	\$4,860.00	REMY XO	\$750.00
MARTELL CORDON BLUE	\$645.00		

Los destilados se sirven de 55ml, excepto el Macallan Reflexions que se sirve de 30ml. Todos los precios son en moneda nacional vigente e incluyen IVA.
No se sirven bebidas alcohólicas a menores de edad.

Z E R U

RESTORÁN

LOMAS

Ginebra

BEEFEATER 24	\$210.00	HENDRICKS	\$270.00
BEEFETER	\$140.00	LONDON BLUE NO. 1	\$185.00
BEEFETER PINK	\$160.00	LONDON No 3	\$310.00
BOMBAY	\$180.00	MATRACA	\$165.00
BOODLES	\$145.00	MOM	\$180.00
BROCKMANS	\$290.00	MONKEY 47	\$385.00
BULLDOG	\$170.00	TANQUERAY	\$165.00
ELEPHANT	\$395.00	TANQUERAY TEN	\$225.00
GIN MARE	\$225.00	THE BOTANIST	\$345.00

Licores

ABSINTH	\$265.00	GRAND MARNIER	\$240.00
AGAVERO	\$120.00	HIPNOTIQ	\$175.00
AMARETO	\$175.00	KAHLUA	\$95.00
ANCHO REYES	\$120.00	LICOR 43	\$180.00
BAILEYS	\$130.00	LICOR 43 HORCHATA	\$150.00
CASSIS	\$100.00	MIDORI	\$115.00
CHAMBORD	\$180.00	NAPOLEON	\$230.00
CHARTREUSSE AMARILL	\$240.00	PACHARAN BASARANA	\$130.00
CHARTREUSSE VERDE	\$265.00	PACHARAN ZOCO	\$140.00
COINTREAU	\$195.00	ST GERMAIN	\$210.00
CURACAO AZUL	\$90.00	STREGA	\$195.00
DRAMBUIE	\$185.00	XTABENTUN	\$125.00
FRANGELICO	\$140.00		
GALLIANO	\$165.00		

Manzan/jerez/oporto

DRY SACK	\$150.00	OPORTO ROYAL 10 A	\$175.000
OPORTO NIEPOORT TAW	\$150.00		

Los destilados se sirven de 55ml, excepto el Macallan Reflexions que se sirve de 30ml. Todos los precios son en moneda nacional vigente e incluyen IVA.
No se sirven bebidas alcohólicas a menores de edad.

Z E R U

RESTORÁN

LOMAS

Mezcal

400 CONEJOS	\$160.00	DANZANTES JOVEN	\$195.00
ALIPUS SAN ANDRES	\$180.00	DANZANTES REPOSADO	\$265.00
ALIPUS SAN BALTAZAR	\$180.00	ESPIRITU LAURO JVE	\$330.00
AMORES CUPREATA	\$190.00	ESPIRITU LAURO SILV	\$850.00
AMORES JOVEN	\$190.00	GARRAFAS MONO	\$255.00
AMORES REPOSADO	\$195.00	GARRAFAS SERPI	\$495.00
CREYENTE CRISTALINO	\$210.00	GARRAFAS XAGUAR	\$980.00
CREYENTE CUISHE	\$272.00	MONTELOBOS	\$175.00
CREYENTE ESPADIN	\$218.00	ROSITA TAHONA	\$185.00
CREYENTE TOBALA	\$338.00	UNION	\$145.00
DANZANTES AÑEJO	\$290.00		

Ron

APPLETON BLANCO	\$110.00	HAVANA SELECCION	\$290.00
APPLETON DORADO	\$125.00	LA GLORIA AÑEJO	\$185.00
APPLETON STATE	\$140.00	LA GLORIA CRISTALIN	\$180.00
BACARDI ANEJO	\$110.00	MALIBU	\$120.00
BACARDI BLANCO	\$110.00	MATUSALEM 15	\$160.00
BRUGAL 1888	\$245.00	MATUSALEM CLASICO	\$100.00
CAPITAN MORGAN	\$110.00	MATUSALEM G RSV 23	\$275.00
FLOR DE CAÑA 18	\$235.00	MATUSALEM PLATINO	\$110.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑEJ	\$115.00	SANTA TERESA 1796	\$285.00
FLOR DE CAÑA 7 BLC	\$125.00	ZACAPA 23	\$270.00
HAVANA 3	\$100.00	ZACAPA AMBAR	\$190.00
HAVANA 7	\$160.00	ZACAPA XO	\$685.00

Vodka

ABSOLUT AZUL	\$115.00	CIROC	\$170.00
ABSOLUT CITRON	\$115.00	GREY GOOSE	\$180.00
ABSOLUT RASPBERRI	\$115.00	STOLICHNAYA	\$125.00
ABSOLUTE ELIX	\$190.00	STOLICHNAYA ELITE	\$235.00
ABSOLUTE PEARS	\$135.00	TITOS	\$155.00
BELVEDERE	\$215.00	ZUBROWKA	\$140.00

Los destilados se sirven de 55ml, excepto el Macallan Reflexions que se sirve de 30ml. Todos los precios son en moneda nacional vigente e incluyen IVA.
No se sirven bebidas alcohólicas a menores de edad.

LOMAS

Tequila

1800 AÑEJO	\$215.00	EL AGUILA CRISTALIN	\$210.00
1800 BLANCO	\$185.00	EL AGUILA REPOSADO	\$250.00
1800 CRISTAL	\$275.00	HERRADURA AÑEJO	\$215.00
1800 REPOSAD	\$215.00	HERRADURA BLANCO	\$185.00
7 LEGUAS BLANCO	\$205.00	HERRADURA REPOSADO	\$195.00
7 LEGUAS REPOSADO	\$235.00	HERRADURA SEL SUPRE	\$950.00
AMBAHAR AÑEJO	\$140.00	HERRADURA ULTRA AEJ	\$210.00
AMBAHAR REPOSADO	\$220.00	LEYENDA MIL AÑEJO	\$215.00
BOT CASA NOBLE FC	\$5,500.00	LEYENDA MIL REP	\$185.00
CASA AMIGOS AÑEJO	\$275.00	LOCO AMBAR	\$830.00
CASA AMIGOS BLANCO	\$245.00	LOCO PLATA CP	\$1,200.00
CASA AMIGOS REPOSAD	\$255.00	LOCO ROJO CP	\$400.00
CASA DRAGONES BLC	\$330.00	MAESTRO TEQ AÑEJO	\$265.00
CASA DRAGONES JVO	\$810.00	MAESTRO TEQ BLANCO	\$195.00
CASA NOBLE AÑEJO	\$480.00	MAESTRO TEQ DOBEL	\$245.00
CASA NOBLE BLANCO	\$270.00	MAESTRO TEQ REPOSAD	\$195.00
CASA NOBLE REP	\$375.00	MI CAMPO BLANCO	\$180.00
CAZADORES REPOSADO	\$125.00	MI CAMPO REPOSADO	\$195.00
CENTENARIO AEJO	\$175.00	PATRON AÑEJO	\$275.00
CENTENARIO PLATA	\$140.00	PATRON REPOSADO	\$230.00
CENTENARIO REPOSADO	\$140.00	PATRON SILVER	\$200.00
DOBEL 50	\$680.00	RESERVA DE LA FAMIL	\$490.00
DON JULIO 1942	\$490.00	RESERVA FAMILIA PL	\$290.00
DON JULIO 70 AÑOS	\$265.00	TRADICIONAL PLATA	\$135.00
DON JULIO BLANCO	\$195.00	TRADICIONAL REPOSAD	\$155.00
DON JULIO REPOSADO	\$190.00	VOLCAN D MIT BLC	\$240.00
EL AGUILA BLANCO	\$190.00	VOLCAN D MIT AÑEJO	\$390.00

LOMAS

Whisky

ARDERG	\$295.00	JURA SUPERSTITION	\$260.00
BUCHANANS 12	\$195.00	JW DOUBLE BLACK	\$315.00
BUCHANANS 18	\$345.00	JW ETIQUETA AZUL	\$950.00
BUCHANANS MASTER	\$255.00	JW ETIQUETA DORADA	\$320.00
BUCHANANS RED SEAL	\$720.00	JW ETIQUETA NEGRA	\$245.00
BUILLET BOURBON	\$175.00	JW ETIQUETA ROJA	\$165.00
BUSHMILLS 10	\$285.00	JW ETIQUETA VERDE	\$380.00
BUSHMILLS BLACKBUS	\$180.00	MACALLAN 12 TRIPLE	\$295.00
CAOIL ILA 12	\$320.00	MACALLAN 15 TRIPLE	\$420.00
CARDHU 12	\$255.00	MACALLAN BOUTIQUE C	\$1,480.00
CHIVAS 15	\$240.00	MACALLAN D CASK 12	\$350.00
CHIVAS EXTRA	\$225.00	MACALLAN D CASK 15	\$595.00
CHIVAS REGAL 12	\$210.00	MACALLAN D CASK 18	\$1,360.00
CHIVAS REGAL 18	\$335.00	MACALLAN EASTER	\$1,690.00
GLENFIDDICH 12	\$290.00	MACALLAN EDITION 6	\$480.00
GLENFIDDICH 18	\$550.00	MACALLAN HARMONY	\$995.00
GLENKCINCHE	\$265.00	MACALLAN RARE CASK	\$990.00
GLENLIVET 12	\$255.00	MACALLAN REFLEXION	\$2,600.00
GLENLIVET 18	\$575.00	MACALLAN SHERRY O12	\$390.00
GLENMORANGIE	\$385.00	MACALLAN SHERRY O18	\$1,480.00
GLENMOREANGIE NECTA	\$385.00	MAKERS MARK	\$175.00
HIBIKI	\$480.00	OLD PARR	\$185.00
JACK DANIELS	\$160.00	VALDESPINO	\$670.00
JACK DANIELS HONEY	\$170.00	WOODFORD RESERVE	\$195.00
JB	\$135.00		

Z E R U

RESTORÁN

LOMAS

Café

CAFE AMERICANO	\$55.00	ESPRESSO	\$55.00
CAFE EUROPEO	\$65.00	ESPRESSO DOBLE	\$70.00
CAFE IRLANDES	\$120.00	ESPRESSO DOBLE CORT	\$75.00
CAPUCCINO	\$68.00	LATTE	\$70.00
CARAJILLO	\$210.00		\$55.00

Refresco

AGUA MINERAL PENAFIEL	\$60.00	PERRIER	\$70.00
AGUA SANTA M. 400ML	\$60.00	PERRIER 750	\$120.00
CASA AGUA M 3	\$75.00	QUINA FEVER TREE	\$80.00
CASA AGUA M 6	\$140.00	QUINA LIGHT FEVER T	\$80.00
CASA AGUA N 3	\$75.00	SAN PELLEGRINO 250M	\$65.00
CASA AGUA N 6	\$140.00	SAN PELLEGRINO 505M	\$95.00
COCA COLA	\$60.00	SCHWEPPES QUINA	\$65.00
COCA LIGHT	\$60.00	SIDRAL	\$65.00
COCA SIN AZUCAR	\$60.00	SIDRAL LIGHT	\$65.00
FANTA	\$60.00	SPRITE	\$60.00
FRESCA	\$60.00	SPRITE ZERO	\$65.00
GINGER ALE	\$60.00	TOPOCHICO	\$65.00



Postres

Socarrat flameado de arroz con leche , caramelo y yuba rellena de crema de vainilla con helado.....	\$195
Fondante de queso Manchego con salsa de frambuesa y sorbete de frutos rojos.....	\$215
Rollitos de ate de membrillo rellenos de cremoso de maracuyá, acompañados de nuez tostada y helado de vainilla.....	\$165
Crujiente tibio de chocolate 70% cacao, praliné y helado de avellana.....	\$185
Fondante de dulce de leche con helado de platano y nuez.....	\$185
Cheescake de queso brie, con hogas al jerez y helado de vainilla.....	\$210
Variedad de helados artesanales (2 bolas)	\$115
Mil hojas de pistache y azahar, cremoso de queso y helado de hinojo	\$220
Espuma de crema catalana compotada de cítricos.....	\$180
MARTINA XO.....	\$580
<i>Crujiente especiado de manzana glaseada y tocino abumado + Copa de Remy Martín XO (30 ml)</i>	

café

Americano \$55 Capuccino \$68 Espresso \$55

Infusiones y té \$55

Infusiones y té \$55



VINOS DULCE

Old harvest \$285

Toneles Viejísimo \$1,420

Amontillado Coliseo VORS \$1,045

Palo Cortado Cardenal VORS P \$825

Patricius Tokaj 5 Puttonyos \$430

OPORTOS

Taylors 20 \$440

Blackett \$150

Fonseca \$205

WHISKY

Macallan 15 Triple cask.....	\$420
Macallan 15 Double cask.....	\$595
Macallan 18 Double cask.....	\$1,360
Macallan Edition no.6.....	\$480
Macallan Harmony Collection.....	\$995
Macallan Rare Cask (1 oz).....	\$990
Macallan Reflexion (1 oz).....	\$2,600
Macallan 18 Sherry oak.....	\$1,480

COGNAC

Hennessy VSOP.....	\$420
Hennessy XO (1 oz).....	\$595
Martell VSOP.....	\$1,360
Martell XO	\$1,690
Remy Martin XO (2 oz).....	\$980
Remy Martin Louis XIII (1 oz).....	\$4,860

Vinos dulce, Oporto, Whisky y Cognac se sirven de 60ml, excepto Macallan Easter Elchies Black, Macallan Reflexion, Toneles Viejísimo, Amontillado Coliseo VORS y Palo Cortado Cardenal VORS P, Remy Martin XO, Hennessy XO y Louis XIII, que se sirven de 30ml.

..... Té y otras infusiones \$55

Juicy fruit

Manzanilla

Hierbabuena

China sencha

Green caramel tea

Pu-erh (té oscuro, terroso y ligeramente dulce)

Chocolate mint (Té negro con menta y chocolate troceado)

Caramel vanilla candy (Rooibos rojo con bits de caramelo y vainilla)

Coconut Tea With Shredded Coconut (Té negro con coco rayado)

Chocolate chai (black tea, chips de chocolate, cardamomo, clavo y anís)

African Summer (Flor de jamaica, rosa mosqueta y hojas de eucalipto)

Shanti (Albahaca santa, semilla de hinojo, lemongrass, regaliz, anís y cáscara de naranja infundida con menta)

Infusiones y té vienen en presentación de 3g