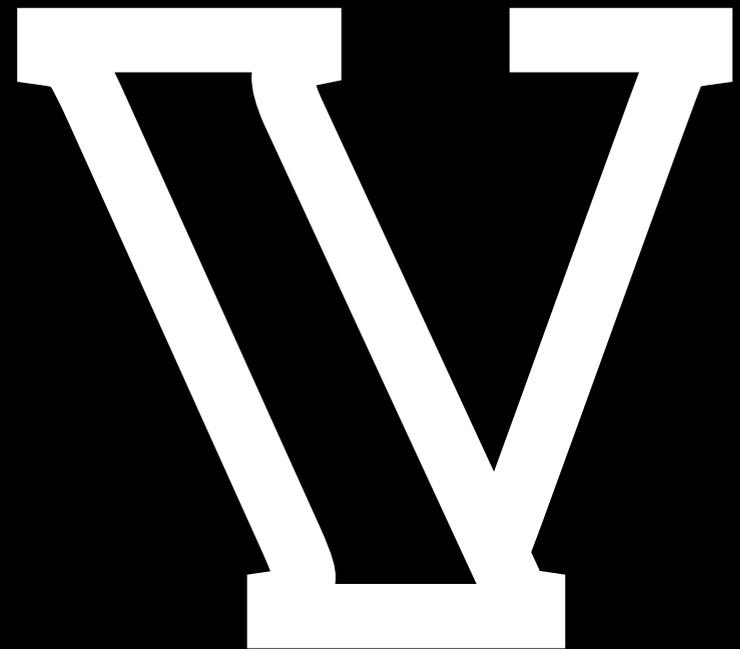




Valentina Cantina Fina



MRL
GRUPO MRL

VALENTINA®

Facebook Instagram Twitter @ValentinaCantinaMRL

#ValentinaCantinaFina #CocinaCreativa

WWW.GRUPOMRL.COM.MX

ENTRADAS

Papas Valentina

Bastones de papas fritas con delicioso aderezo de limón, tocino y culminado soberbiamente con un fondue de queso Mozzarella.

\$138

Tostada Marinera

Crujiente base de maíz con pulpo y salmón en mayonesa especial ligerame picante. (Como complemento colocamos poro frito)

\$96

Carpaccio de Atún (DSN)

Finas láminas de atún aderezadas con un mix de morrones, alcaparras y aceitunas con toques sutiles de limón y un cremoso de aguacate.

\$230

Betabel al Rescoldo

Delicioso betabel cocido por largo tiempo en carbón, servido con sutil aderezo de ajo rostizado y zanahoria terminado con pistache molido y arúgula.

\$150

Carpaccio de Ternera

Finas láminas de ternera acompañadas de un mix de morrones, alcaparras y aceitunas con toques sutiles de limón.

\$230

Carpaccio de Salmón

Finas láminas de fresco salmón preparado con la receta tradicional Valentina.

\$230

Tiradito de Pulpo

Finas láminas de pulpo con aliño de salsas negras y cebolla picada finamente, chile verde y chips de ajo.

\$250

Barbacoa de Picaña

Picaña Certificado Angus Beef ahumada durante 6 horas y cocinada en penca durante 8 horas más.

\$280

Lengua de Res

200gr de Lengua de res cocida en sus propios jugos acompañada de salsa martajada.

\$280



(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.





AGUACHILES

Aguachile de Atún (DSN)

Frescos cubos de atún montados sobre una base de aguacate marinado con la receta tradicional de Valentina

\$ 246

Aguachile verde de Camarón (DSN)

Tradicional aguachile verde en salsa ligera de chile serrano y cilantro, acompañado de poro frito, pepino y cremoso de aguacate.

\$246

Aguachile de Chicharrón de Bife

Fresco aguachile verde con trozos de crocante bife y un toque de tomate ahumado, acompañado de cremoso de aguacate y terminado con ceniza de chile habanero.

\$230

TORTAS

Torta de Marlin

Delicioso marlin al chipotle en bolillo de horno de leña acompañado de cebollitas encurtidas, cremoso de aguacate gratinada con queso mozzarella.

\$130

Torta de Chile Relleno

Chile género relleno de camarones a la mexicana.

\$114

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.



BOTANAS

Tostada Cantinera

Encurtidos típicos de la región en una variable de patita y cuerito, sobre una tostada con base de aguacate, acompañada de cebollitas encurtidas.

\$86 pza.

Cecina:

Tradicional platillo a base de carne seca de res acompañada de guacamole con la tradicional receta Valentina y queso panela.

\$246

Tuétanos y esquites

Tuétanos al grill coronados con un delicioso esquite de elote blanco en mantequilla con chile perón y epazote

\$298

Empanadas

Tradicional receta argentina de diferentes rellenos a escoger entre marlín, elote o carne de res.

\$86 pza.

Tuétanos

Tuétanos de res ahumados y especiados al más puro estilo Valentina.

\$246

Chicharrón de Pork Belly

200gr gramos de confitado de Pork Belly al estilo norteco, acompañado de guacamole y chiles toreados.

\$374

Chistorra gratinada

250gr de clásico embutido español a las brasas gratinado con queso provolone y un toque de finas hierbas.

\$224

Chamorro de Cantina

De cocción larga y envuelto en hoja de plátano, nuestro succulento Chamorro de cerdo se acompaña con guacamole, pico de gallo y salsa macha.

\$328

Chiles Valentina:

Chiles güeros rellenos de carne de res, gratinados con queso mozzarella y bañados con una deliciosa crema al limón.

\$220

Elotes Valentina:

Tiernos elotes a las brasas acompañados de una mayonesa de chipotle y queso cotija añejo.

\$128



(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.



ENSALADAS

Ensalada Valentina

Mezcla de lechugas y arúgula complementada con cubos de tradicional alegría, lascas de camote, queso panela, higo, 100gr de succulento atún y aliñada con un aderezo hecho a base de betabel.

\$224

Ensalada César (DSN)

Tradicional receta de Tijuana acompañada con 150gr de pollo al grill, crotones, jitomate cherry y parmesano.

\$224

Ensalada de pera y queso azul

Mezcla de lechugas y arúgula servidas con pera caramelizada, zarzamora, nuez de la India, queso de cabra, pepinillos y cebolla encurtida, además 100gr de succulento pulpo rebosado con un aderezo de queso azul y crocantes de tocino.

\$224

Ensalada Monarca

Mezcla de lechugas y arúgula acompañada de 100gr de succulento salmón, champiñones, manzana y nuez de la India, aliñada con un aderezo a base de guanábana tradicional de la casa

\$224

SOPAS

Caldo Tlalpeño

Clásica receta cantinera a base de caldo de pollo y chile chipotle acompañada de aguacate y queso mozzarella.

\$114

Jugo de Carne

Receta tradicional argentina a base de carne de res, acompañado de fresco jardín con cilantro, cebolla y chile serrano.

\$114

Sopa de Fideo

La clásica sopa a base de tomate rojo complementada con queso panela y la receta especial de Valentina.

\$98

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.



Sopa Tarasca:

Tradicional sopa de la región a base de frijol acompañada de juliana crocante de tortilla, chile negro y queso cotija añejo

\$114



PIZZAS

Margarita

Tradicional receta italiana con jitomate y albahaca.

\$234

Pepperoni

La ya conocida y famosa pizza con pepperoni.

\$234

Hawaiana

La controversial y tradicional pizza a base de piña y jamón.

\$234

Marlin:

Pizza a base de salsa pomodoro queso mozzarella y nuestra receta tradicional de marlín.

\$260

PASTAS

Espagueti a la Bolognesa

Tradicional receta italiana a base de carne de res y salsa de tomate rojo.

\$234

Capellini al Pesto Di Mare

Salsa tradicional cremosa al pesto a base de albahaca y frutos secos, acompañados con camarones.

\$260

Fetuccini Alfredo

Pasta a base de crema y nuez moscada con un toque de parmesano acompañada de camarones o pollo a elegir.

\$260

Fusilli a la Putanesca

Pasta tradicional italiana a base de salsa de tomate rojo, alcaparras, picante, pimienta morrón y un toque de anchoas, complementada con camarones.

\$246

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.





DEL MAR

Atún al Pistache

Suculento atún a las brasas sobre una salsa de pistache y costra de ajonjolí negro acompañado con puré de camote y papas cambray al tequila.

\$320

Salmón a la Naranja.

Suculento salmón a la parrilla servido con una reducción cremosa de naranja, acompañado de ensalada de jitomate cherry y cama de arúgula.

\$320

Atún Alcaperi

Atún a la parrilla con un espejo de crema limón y alcaparras fritas, como guarnición una ensalada de espinaca fresca, parmesano y tartufo.

\$336

Salmón Valentina

Suculento salmón a las brasas sobre una Atapakua al poblano acompañado de pure de camote, papas al tequila y crocante de chile negro.

\$320

Salmón Envuelto

Salmón marinado envuelto en hoja de plátano, guarnición de portobello piña asada, elotes en salsa de piña con ligero toque picante.

\$328

Camarones a las Brasas

Suculentos camarones a las brasas con un marinado a base de chile guajillo acompañados de fresca ensalada con lajas de parmesano y aliño de soya y limón.

\$348

Pulpo a las Brasas

Delicioso pulpo zarandeado a las brasas acompañado de fresca ensalada con lechuga, arúgula y aderezado con un aliño de soya y limón.

\$398

AVES

Suprema al Ajillo

Pechuga de pollo rellena de champiñones al ajillo a la parrilla con un gratín de queso mozzarella y bañada en salsa al ajillo, completada con una guarnición de puré de camote, papa cambray al tequila y juliana de tortilla frita.

\$258

Milanesa de Pollo

Empanizado milanes acompañado de papas fritas. (200gr)

\$232

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.



TACOS

Tacos de Fideo

Deliciosa combinación de fideo seco dentro de una tortilla servido con queso, crema y guacamole.

\$128

Tacos Gobernador

Tortilla con costra de mozzarella camarones y pimiento morrón con un aderezo especial de chipotle.

\$210

Tacos de tripa

Tradicional receta del barrio ahora en tu lugar favorito.

\$180

Volcán Parikutín

150 gr. de pulpo zarandeado sobre tres tostadas al grill acompañadas de frijoles refritos con tuétano y queso mozzarella gratinado, bañados con salsa de aceite.

\$320

Tacos Villamelón

Orden de cuatro tacos con cecina calidad USDA chorizo de Huetamo y chicharrón de cerdo, servidos en salsa de chile morita. (190 gr).

\$168

Tacos de Rib Eye

200 gr. de Rib Eye Americano en tortilla taquera con cilantro, cebolla y salsa verde de aguacate.

\$326

Cachetada de Rib Eye

Costra de queso chihuahua con láminas de rib eye prime USDA, aguacate servido con xnipec de cebolla morada y chile habanero. Sobre tortilla de maíz.

\$172

Tacos de Vacio

200 gr. de succulento vacío a la parrilla al término de su preferencia, ahora pídalos con tuétanos o queso mozzarella.

\$230

Con queso \$246

Con tuétanos \$260



(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.





CORTES

Arrachera

300gr. de suave arrachera Americana marinada, al término y guarnición de su preferencia.

\$320

Filete de Cantina

300 gr. de filete de res americano al término de su elección en salsa de chimichurri con frutos secos acompañado de papas trufadas

\$454

Hamburguesa Patrón

Suculenta carne de sirloin con tocino, jitomate deshidratado y arúgula, gratinada con abundante queso mozzarella, dentro de un delicioso pan brioche.

\$246

Porterhouse

Corte fino con su característico hueso en forma de "T", de grasa y marmoleo equilibrado.

\$1,684

New York al Mojo de Ajo

Corte de 400 gr. a la parrilla al término de su elección.

\$586

Vacío

400 gr. de succulento Flap meat al término de su elección y guarnición de su preferencia.

\$480

T-Bone

400 gr. de deliciosa carne de res con su característico hueso en forma de "T" y succulento marmoleo, al término y guarnición de su elección.

\$528

Rib Eye

Bife de 700 gr. extraído del costillar. Lo caracteriza su intenso sabor y succulenta grasa.

\$1,200

Rib Eye

Bife de Chroizo de 400 gr. con abundante marmoleo y succulento sabor al término de su elección.

\$604

New York a la parrilla

Corte de 400 gr. a la parrilla al término de su elección.

\$586

Guarniciones:

Puré de papa, guacamole, ensalada de la casa, puré de camote, papas cambray, elote, verduras a la parrilla

Guarnición Extra: \$78

(DSN) NOTA: DSN. Este producto contiene alimentos crudos y no cuentan con algún tipo de cocción solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene estos productos se consumen a consideración del comensal.



Tomahawk (1kg)

High choice

\$1,690



POSTRES

Pastel de Ferrero

Bizcocho de chocolate bañado en mezcla de tres leches de chocolate y baileys, relleno de nuestro betún especial de avellanas y cubierto con ganache de chocolate, acompañado con helado de dulce de leche.

\$188

Pastel de Zanahoria

Espanjoso bizcocho de zanahoria con un toque especiado, nuez, coco rayado, toffe crocante, con un betún de mantequilla y queso crema coronado con caramelo salado.

\$188

Mamón de Queso:

Espanjoso Cheescake con trozos de frutos de temporada y sirope de frutos rojos.

\$188

Churros Valentina

Dos capas de nuestro churro valentina especial, espolvoreado con azúcar y canela, relleno de helado de vainilla, cubierto con una ligera capa de cajeta, caramelo salado y nuez tostada.

\$188

Cheesecake de queso manchego con ate de membrillo

Nuestra interpretación del Cheesecake vasco, relleno cremoso de queso manchego, cubierto con coulis de ate de membrillo coronado con buñuelos de la casa y frutos rojos.

\$188



Pastel caliente de Dulce de Leche:
Delicioso volcán de dulce de leche, simplemente delicioso
\$188





BEBIDAS

COCTELES

Valentina \$198 Mezcal Unión, trozos de manzana, clavo (condimento), jugo de naranja y miel de abeja.	Princesa \$198 Ron Havana 3, fresa, jugo de melón, hojas de albahaca y jugo de limón.	Margarita Serafín \$198 Tequila Don Julio Reposado, licor de naranja, chile serrano asado, pepino, hierbabuena y jugo de limón.
Granada \$198 Tequila Dobel diamante, Licor de granada Pama, guanábana, hojas de albahaca, jarabe natural y jugo de limón.	La Patrona \$198 Ginebra Hendricks, sandía, hojas de albahaca, jugo de limón y jarabe natural.	Piñita Asada \$198 Mezcal Unión, piña asada, sirope de especias, pepino, hojas de hierbabuena y jugo de limón.
Valentina Especial \$198 Tanqueray, infusión de frutos rojos, sirope de arándanos y jugo de limón.	Purépecha \$198 Capitán Morgan, horchata, crema de coco y leche evaporada.	Gin Imperial \$198 Ginebra Tanqueray, licor de flor de zauco, pimienta rosa, cardamomo y agua tónica.
Don Patrón \$198 Havana 3, fresa, hojas de mejorana, jugo de limón y jarabe natural.	Artesano \$198 Whisky J. W. Etiqueta Negra, jarabe de maracuyá, té de manzanilla y hojas de jengibre.	Baldomero \$198 Ginebra Tanqueray, frutos rojos, sirope de jengibre y top de refresco de jengibre.

WHISKY

							
Bushmills Black Bush	750 ml	\$260	\$1,838	Macallan 12	700 ml	\$466	\$3,672
Bushmills Black Bush S. M. 10 Años	750 ml	\$368	\$2,592	Macallan 15	700 ml	\$1,028	\$7,884
J. W. Etiqueta Roja	750 ml	\$192	\$1,232	Macallan Rare Cask	700 ml	\$1,468	\$11,880
J. W. Etiqueta Negra	750 ml	\$302	\$2,464	Buffalo Trace	750 ml	\$194	\$1,540
J. W. Etiqueta Double Black	750 ml	\$394	\$2,894	Eagle Rare	750 ml	\$278	\$2,220
J. W. Black Ruby	750 ml	\$412	\$3,240	Glenfiddich 12 Single Malt	750 ml	\$432	\$3,024
J. W. Etiqueta Verde	750 ml	\$648	\$5,078	Glenfiddich 15 Single Malt	750 ml	\$568	\$4,538
J. W. Etiqueta Dorada	750 ml	\$500	\$4,000	Glenfiddich 18 Single Malt	750 ml	\$756	\$5,832
Johnnie Walker 18	750 ml	\$746	\$5,618	Glenmorangie The Original	700 ml	\$345	\$2,744
J. W. Etiqueta Azul	750 ml	\$1,296	\$10,300	Jack Daniel's	700 ml	\$212	\$1,492
Buchanan's 12	750 ml	\$300	\$2,360	Jack Daniel's Honey	700 ml	\$212	\$1,492
Buchanan's Master	750 ml	\$338	\$2,700	Jack Daniel's Gentleman	700 ml	\$302	\$2,268
Buchanan's Two Souls	750 ml	\$374	\$2,700	Jack Daniel's Single Barrel	700 ml	\$322	\$2,400
Buchanan's Pineapple	750 ml	\$334	\$2,620	Chivas Regal 12	750 ml	\$280	\$2,041
Buchanan's 18	750 ml	\$648	\$5,078	Chivas Regal Extra	750 ml	\$396	\$2,862
Buchanan's Red Seal	750 ml	\$1,200	\$10,260	Chivas Regal 15	700 ml	\$432	\$3,456
Old Parr 12	750 ml	\$260	\$2,042	Chivas Royal Salute 21	750 ml	\$1,080	\$8,640
Singleton 12	700 ml	\$432	\$3,240	Ballantine's Finest	750 ml	\$174	\$1,124
Bulleit Bourbon	750 ml	\$280	\$1,880	Fireball Cinnamon	750 ml	\$296	\$1,620

GINEBRA

							
Tanqueray	750 ml	\$222	\$1,692	Bombay	750 ml	\$246	\$1,814
Tanqueray Flor de Sevilla	750 ml	\$240	\$1,820	Beefeater	750 ml	\$222	\$1,642
Tanqueray Rangpur	750 ml	\$240	\$1,820	Beefeater Pink	750 ml	\$260	\$1,880
Tanqueray Bossa Nova	750 ml	\$244	\$1,942	Beefeater 24	750 ml	\$328	\$2,592
Tanqueray Ten	750 ml	\$302	\$2,182	Monkey 47	500 ml	\$550	\$3,132
Hendrick's	750 ml	\$334	\$2,700				

*Todos nuestros tragos son de 3 oz. y nuestras botellas de 750 ml.a excepción de que se indique lo contrario.





TEQUILA



Maestro Dobel Blanco	750 ml	\$240	\$1,690
Maestro Dobel Reposado	750 ml	\$266	\$1,860
Maestro Dobel Diamante	750 ml	\$280	\$2,160
Maestro Dobel Pavito	750 ml	\$340	\$2,440
Maestro Dobel 50 Cristalino	750 ml	\$864	\$7,496
Maestro Dobel 50 1967	750 ml	\$2,640	\$18,800
Reserva de la Familia Platino	750 ml	\$388	\$2,820
Reserva de la Familia Reposado	750 ml	\$432	\$3,400
Reserva de la Familia Añejo Cristalino	700 ml	\$540	\$4,200
Reserva de la Familia Añejo	750 ml	\$840	\$5,998
Tradicional Reposado	950 ml	\$200	\$1,340
Tradicional Plata	950 ml	\$194	\$1,340
Tradicional Cristalino	750 ml	\$246	\$1,694
Centenario Plata	700 ml	\$172	\$1,168
Centenario Reposado	700 ml	\$172	\$1,168
Centenario Añejo	695 ml	\$260	\$1,820
Centenario Añejo Cristalino	750 ml	\$520	\$4,200
Centenario Leyenda	750 ml	\$756	\$6,048
1800 Blanco	700 ml	\$236	\$1,520
1800 Reposado	700 ml	\$248	\$1,642
1800 Añejo	700 ml	\$300	\$1,880
1800 Cristalino	700 ml	\$346	\$2,484
1800 Milenio	700 ml	\$972	\$6,480
Don Julio Blanco	750 ml	\$314	\$2,246

Don Julio Reposado	750 ml	\$322	\$2,268
Don Julio 70 Cristalino	750 ml	\$334	\$2,462
Don Julio 1942	750 ml	\$864	\$6,480
Don Julio Última Reserva	750 ml	\$3,000	\$18,000
Herradura Plata	700 ml	\$200	\$1,520
Herradura Reposado	700 ml	\$280	\$1,944
Herradura Ultra	750 ml	\$302	\$2,268
7 Leguas Blanco	750 ml	\$280	\$2,096
7 Leguas Reposado	750 ml	\$322	\$2,268
Patrón Reposado	750 ml	\$292	\$2,100
Patrón Añejo	750 ml	\$316	\$2,268
Casa Dragones Blanco	750 ml	\$540	\$4,428
Casa Dragones Joven	750 ml	\$1,296	\$8,424
Defrente Blanco	700 ml	\$196	\$1,728
Luna Azul Blanco	750 ml	\$182	\$1,186
Luna Azul Reposado	750 ml	\$190	\$1,296
Volcán Blanco	750 ml	\$408	\$2,920
Volcán Añejo Cristalino	750 ml	\$648	\$5,080
Volcán de Mi Tierra XA	750 ml	\$1,296	\$8,424
Volcán Blanco Tahona	750ml	\$832	\$6,696
Altos Plata	750 ml	\$226	\$1,620
Altos Reposado	750 ml	\$260	\$1,866
Tesoro Azul Cristalino	750 ml	\$216	\$1,728
Tesoro Azul Blanco	750 ml	\$162	\$1,296
Clase Azul Plata	750 ml	\$1,020	\$8,100
Clase Azul Reposado	750 ml	\$1,232	\$9,720

MEZCAL



400 Conejos Blanco Joven	750 ml	\$216	\$1,642
400 Conejos Espadín Reposado	750 ml	\$248	\$1,792
400 Conejos Espadín-Tobalá	750 ml	\$260	\$2,049
400 Conejos Espadín-Cuishe	750 ml	\$268	\$2,098
Creyente Joven Espadín	750 ml	\$280	\$2,218
Creyente Cristalino Reposado	750 ml	\$320	\$2,298
Creyente Cuishe	750 ml	\$396	\$3,032
Creyente Tobalá	750 ml	\$430	\$3,268
Mezcal Unión	750 ml	\$270	\$2,060
Ojo de Tigre Espadín-Tobalá	750 ml	\$326	\$2,450
Ojo de Tigre Reposado Espadín-Tobalá	750 ml	\$290	\$2,320

Montelobos	750 ml	\$302	\$2,268
Don Mateo Blanco	750 ml	\$210	\$1,650
Don Mateo Manso Sahuayo	750 ml	\$218	\$1,700
Don Mateo Pechuga	750 ml	\$260	\$1,948
Don Mateo Silvestre	750 ml	\$270	\$2,060
Don Mateo Alto	750 ml	\$302	\$2,268
Puras promesas Ensamble 42	750 ml	\$292	\$2,160
Puras promesas Ensamble 45	750 ml	\$384	\$2,484
XpectrO Joven 46 Grados (Chino, Espadincillo, Alto)	750 ml	\$260	\$2,080

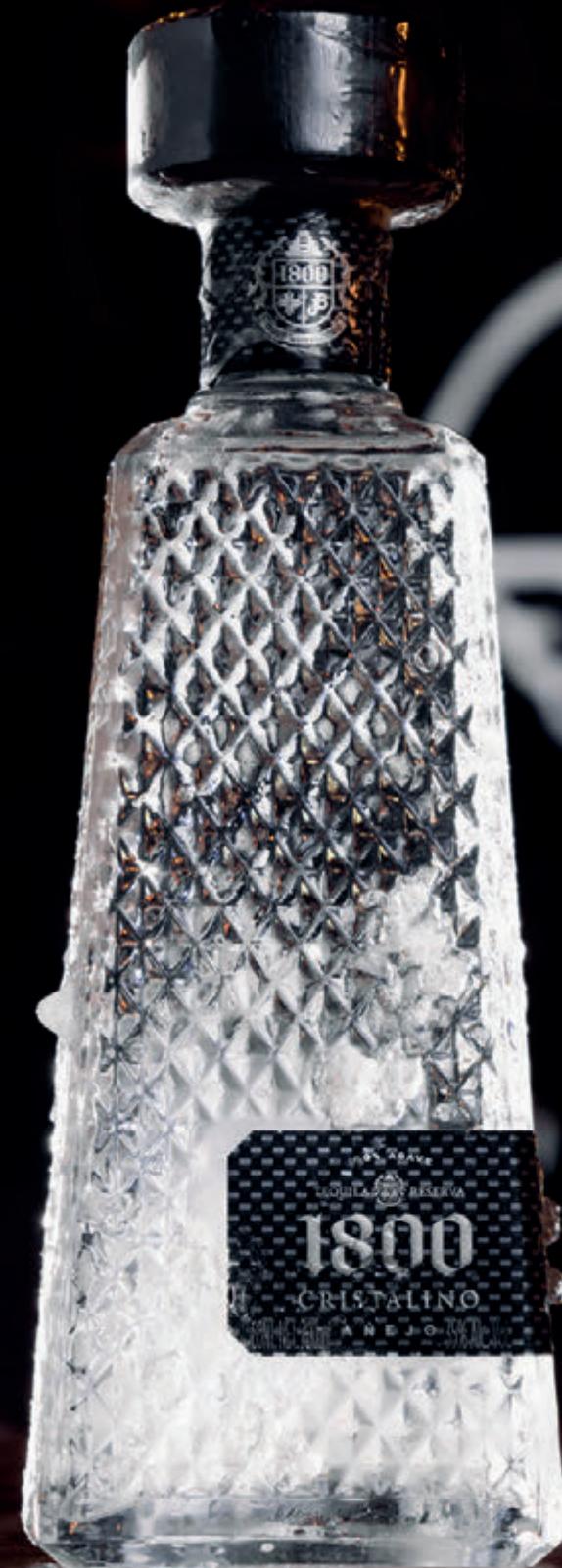
BRANDY



Torres 5	700 ml	\$178	\$1,060
Torres 10	700 ml	\$238	\$1,360
Torres 15	700 ml	\$270	\$2,160
Torres 20	700 ml	\$432	\$3,132
Jaime I	700 ml	\$844	\$5,400

Azteca de Oro	700 ml	\$174	\$1,060
Terry Centenario	700 ml	\$240	\$1,348
Magno	700 ml	\$240	\$1,348
Gran Duque de Alba	700 ml	\$432	\$3,090
Cardenal Mendoza	700 ml	\$384	\$2,808

*Todos nuestros tragos son de 3 oz. y nuestras botellas de 750 ml.a excepción de que se indique lo contrario.



VINO BLANCO

Beronia Verdejo	750 ml	\$ 158	\$ 810
Diamante Semi-dulce	750 ml	\$ 160	\$ 700
Torres Viña Esmeralda <small>Moscatel & Gewürztraminer</small>	750 ml	\$ 150	\$ 750
Casa Madero 2V	750 ml	\$ 180	\$ 920

VINO ROSADO

Santa Digna Rosé Cabernet Sauvignon	750 ml	\$ 130	\$ 700
L.A. Cetto Blanc de Zinfandel	750 ml	\$ 130	\$ 700
Casa Madero V.	750 ml	\$ 180	\$ 920
Whispering Angel	750 ml	\$ 320	\$ 1,490

VINO TINTO

MÉXICO

Casa Madero 3V	750 ml	\$ 210	\$ 1,000
Casa Madero Gran Reserva 3V	750 ml		\$ 1,668
Casa Madero Merlot	750 ml		\$ 1,000
Santo Tomás Merlot	750 ml	\$ 140	\$ 890

CHILE

Aliwen Cabernet Sauvignon-Carmenére	750 ml		\$ 790
Santa Digna Carmenére	750 ml		\$ 700

ARGENTINA

Terrazas de Los Andes Rva. Malbec	750 ml	\$ 240	\$ 1,160
Terrezas de Los Andes Rva. Cab. Sauv.	750 ml	\$ 240	\$ 1,160

ESPAÑA

RIOJA

Beronia Crianza	750 ml	\$ 190	\$ 960
Beronia Reserva	750 ml	\$ 320	\$ 1,728
Beronia Gran Reserva	750 ml		\$ 2,378

RIBERA DEL DUERO

Celeste Crianza	750 ml		\$ 1,300
Matarromera Crianza	750 ml	\$ 388	\$ 1,980
Matarromera Reserva	750 ml		\$ 3,000
Alión	750 ml		\$ 4,060

TORO

Termes (Numanthia)	750 ml		\$ 2,040
--------------------	--------	--	----------

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut	750 ml	\$ 2,800
Moët & Chandon Brut Mini	375 ml	\$ 1,400
Moët & Chandon Nectar Imperial	750 ml	\$ 3,000
Moët & Chandon Rosé Imperial	750 ml	\$ 3,348
Moët & Chandon Ice	750 ml	\$ 3,400
Dom Perignon	750 ml	\$ 8,600
Dom Perignon Luminous	750 ml	\$ 10,600
Armand de Brignac Gold	750 ml	\$ 16,200
Armand de Brignac Rosé	750 ml	\$ 16,200
Veuve-Clicquot Brut	750 ml	\$ 3,000
Louis Roederer Brut Premier	750 ml	\$ 3,800
Lanson Rosé	750 ml	\$ 3,000

CERVEZA

Corona	355 ml	\$ 50
Corona Light	355 ml	\$ 50
Victoria	355 ml	\$ 50
Pacífico Clara	355 ml	\$ 50
Negra Modelo	355 ml	\$ 60
Modelo Especial	355 ml	\$ 60
Michelob Ultra	355 ml	\$ 60
Stella Artois	330 ml	\$ 60
Corona Cero (Sin Alcohol)	355 ml	\$ 50

Artesanal

La Brü (IPA, Porter, Lager, Strout, Doble IPA)	355 ml	\$ 90
La Brü edición MRL (Estilo lager)	355 ml	\$ 90

MÁS

Refresco	335 ml	\$ 48
Perrier	500 ml	\$ 78
San Pellegrino	750 ml	\$ 144
Topo Chico	600 ml	\$ 180
Agua Embotellada	600 ml	\$ 40
Agua de Coco	330 ml	\$ 60
Limonada	335 ml	\$ 52
Naranjada	335 ml	\$ 52
Boost	235 ml	\$ 68
Red Bull	250 ml	\$ 78
Cóctel sin Alcohol		\$ 98
Café Americano		\$ 48
Café Capuccino		\$ 60
Café Espresso		\$ 48
Café Irlandés		\$ 180
Tea Forte		\$ 80

VODKA

Smirnoff 21	750 ml	\$176	\$1,168	Absolut Azul	750 ml	\$182	\$1,286
Smirnoff X1 Tamarindo	750 ml	\$176	\$1,168	Absolut Mandarin	750 ml	\$182	\$1,286
Smirnoff Guava	750 ml	\$176	\$1,168	Absolut Pears	750 ml	\$182	\$1,286
Ketel One	750 ml	\$284	\$1,760	Absolut Raspberri	750 ml	\$182	\$1,286
Ciroc	750 ml	\$282	\$2,160	Absolut Lime	750 ml	\$182	\$1,286
Stolichnaya	750 ml	\$206	\$1,296	Grey Goose	750 ml	\$302	\$2,160
Stolichnaya Elite	700 ml	\$324	\$2,322	Belvedere	750 ml	\$324	\$2,278

LICORES

Licor 43	\$198	Campari	\$196
Licor 43 Horchata	\$160	Midori	\$206
Baileys	\$198	Absinth	\$304
Casals	\$160	Frangelico	\$206
Libor	\$196	Sambucca Vaccari Bianco	\$196
Amaretto Disaronno	\$240	Sambucca Vaccari Nero	\$208
RumChata	\$218	Jägermeister	\$240
Licor Pacharán Zoco	\$180	Hpnotiq	\$304
Anís Cadenas	\$184	Strega	\$270
Chinchón Seco	\$176	Kahlúa	\$140
Chinchón Dulce	\$176	Chartreuse Amarillo	\$346
Chinchón Campechano	\$176	Chartreuse Verde	\$358
Grand Marnier	\$260	Aperol	\$198
Fernet Branca	\$240		
Galliano	\$196		

RON

Matusalem Platino	750 ml	\$149	\$994	Appleton Estate	750 ml	\$162	\$1,520
Matusalem Clásico	750 ml	\$159	\$1,058	Flor de Caña Gold 4 años	750 ml	\$149	\$1058
Matusalem Gran Reserva 15 Años	750 ml	\$206	\$1,402	Flor de Caña Gran Reserva 12 Años	750 ml	\$270	\$2,160
Matusalem Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$280	\$1,996	Aconte Blanco	750 ml	\$212	\$1,426
Matusalem Gran Reserva 23 Años	750 ml	\$430	\$3,180	Aconte Añejo 7 Años	750 ml	\$334	\$2,378
Matusalem XO	750 ml	\$860	\$7,000				
Kraken Black	750 ml	\$138	\$994				
Kraken Ghost	750 ml	\$134	\$994				
Zacapa 23 Años	750 ml	\$394	\$2,980				
Zacapa XO	750 ml	\$848	\$6,530				
Capitán Morgan	750 ml	\$160	\$1,124				
Bacardí Blanco	980 ml	\$160	\$1,124				
Bacardí Añejo	750 ml	\$160	\$1,124				
Eminente Reserva	750 ml	\$390	\$3,132				
Havana Club 3 Años	750 ml	\$162	\$1,280				
Havana Club 7 Años	750 ml	\$198	\$1,520				
Havana Club Selección	750 ml	\$420	\$3,088				
Malibú	750 ml	\$140	\$1,060				

COGNAC

Hennessy VSOP	700 ml	\$422	\$3,348
Hennessy XO	700 ml	\$1,296	\$10,500
Martell VSOP	700 ml	\$422	\$3,348
Martell Blue Swift	700 ml	\$456	\$3,600
Martell XO	700 ml	\$1,296	\$10,500
Courvoisier VSOP	700 ml	\$422	\$3,348

MRL
GRUPO MRL

VALENTINA®

VALENTINA®
CANTINA FINA

JIMÉNEZ

Lucio
ITALIO-ARGENTINO

BALDEMAR
REC-VALLE

KAITOPI

HABANERO FERROZ
VINOS Y MIELLOS



V

[f](#) [@](#) [v](#) @ValentinaCantinaMRL

#ValentinaCantinaFina #CocinaCreativa

WWW.GRUPOMRL.COM.MX