

el Barcito

Drink and food

Provocando
tus
sentidos





LICORES

Jägermeister \$70 \$780

Licor 43 \$80

Anís dulce/seco \$50

Bayles \$75

TEQUILAS / MEZCAL

Don Julio Cristalino \$160 \$2100

Don Julio Reposado \$75 \$1100

1800 Cristalino \$100 \$1500

Cuervo 1800 \$70 \$850

Cuervo Tradicional \$60 \$650

Sauza Hornitos \$60 \$650

100 Años Azul \$40 \$450

Herradura Reposado \$70 \$1000

Centenario \$50 \$600

400 Conejos \$85 \$1000





WHISKYS

Buchanans 18	\$250	\$2950
Buchanans	\$110	\$1450
J Walker et. Negra	\$110	\$1500
Chivas	\$100	\$1300
J Walker et. Roja	\$60	\$690
Jack Daniels	\$75	\$850
Black and White	\$50	\$550

RONES

Capitan Morgan	\$40	\$500
Matusalén Resrv.Esp.	\$60	\$750
Appleton State	\$50	\$600
Kraken	\$45	\$500
Bacardi Blanco	\$45	\$480

GINEBRA / VODKA

Greygoose	\$95	\$1200
Absolut Raspberry	\$50	\$600
Absolut Mandarin	\$50	\$600
Absolut Azul	\$50	\$600
Smirnoff	\$40	\$500
Smirnoff Tamarindo	\$45	\$580
Hendrick's		\$1350



CERVEZA

- Michelada \$40
- Michelada clamato \$50
- Negra modelo \$35
- XX lager \$30
- Corona \$30
- Victoria \$30

COGNACS

- Hennessy V.S.O.P \$200 \$2200
- Martell V.S.O.P \$175 \$1900

CHAMPAGNE

- Moët & Chandon \$2200

BRANDYS

- Torres 20 \$130 \$1800
- Torres15 \$90 \$1000
- Azteca de Oro \$45 \$450
- Magno \$45 \$550
- Terry \$45 \$550
- Torres10 \$50 \$620
- Torres 5 \$45 \$500
- Fundador \$45 \$450





COCTELERÍA

FUENTE DE SODAS

- Malteadas \$50
- Refrescos \$30
- Jugos \$35 \$65
- Refresco Prep. \$40
- Rusa \$40

CAFEINA

- Americano \$25
- Espresso \$25
- Capuchino Rompope \$50
- Capuchino Cajeta \$50
- Capuchino Anís \$60
- Capuchino Amareto \$60

- Mojito Barcito \$70
- Medias de Seda \$70
- Sex on the Beach \$80
- Monja \$70
- Piña Colada \$80
- El Barcito \$70
- Conga \$70
- Clamato \$70
- Alfonso XIII \$70
- Margarita \$70
- Sangría \$75
- Vampiro \$70
- Turbo \$70
- Carajillo \$100
- Perla Negra \$115
- Tom Collins \$70
- Cosmopolitan \$70



Hamburguesas

Hamburguesa Barcito \$75 \$95

150 grs. / 250 grs. de carne de res, tocino, cebolla morada, queso manchego, lechuga, jitomate y piña en Pan Artesanal. Incluye papas a la francesa o gajo.



Pizzas



Pepperoni

Mediana
\$80

Individual
\$50

Queso y rodajas de pepperoni.

Chorizo

\$80

\$50

Hawaina

\$80

\$50

Jamón, piña y queso mozzarella.

Mexicana

\$80

\$50

Longaniza, chile jalapeño, cebolla.

Regia

\$95

\$60

Arrachera, chile jalapeño, cebolla.

Santa Fe

\$100

\$65

Jamón serrano, parmesano, aceite de albahaca.

Margarita

\$80

\$50

Jitomate, albahaca y aceite de oliva.

Cuatro quesos

\$100

\$65

mozzarella, cabra, oaxaca, parmesano

Camarón

\$150

\$90

champiñones y jitomate

Orilla de queso

+\$50



Papas

• Papas a la francesa

\$40

• Papas gajo

\$50

• Papas gratin

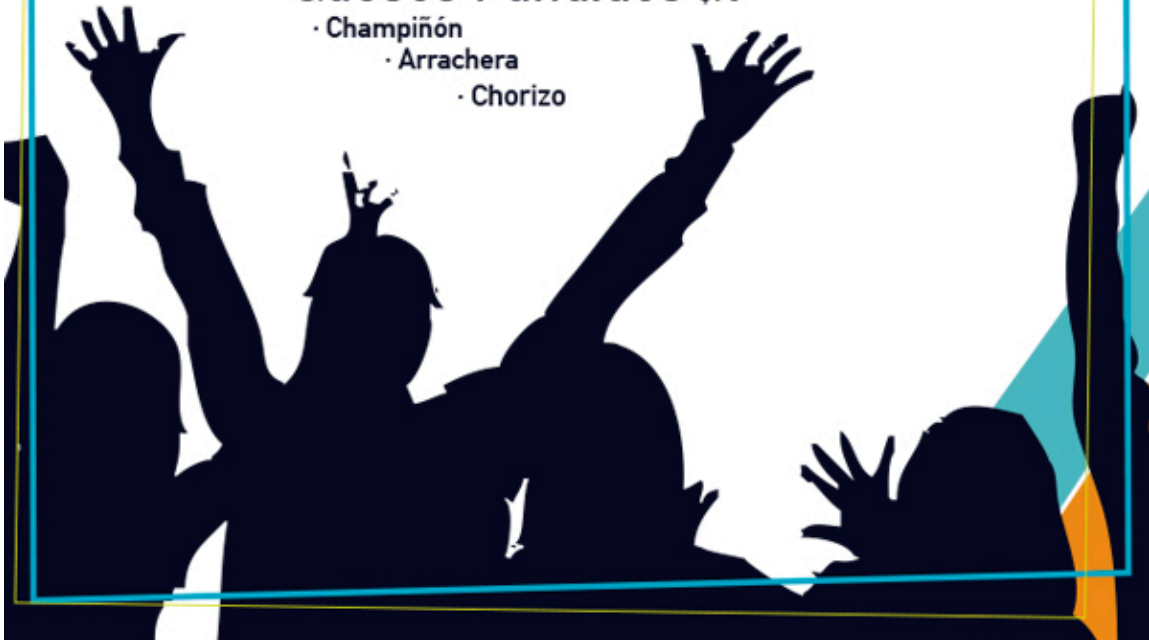
\$65

Quesos Fundidos \$75

• Champiñón

• Arrachera

• Chorizo



Volcancitos

\$75

Tostaditas de maíz, frijol, arrachera y queso manchego.

Tacos

Arrachera

\$40

Chorizo o longaniza

\$30

Pico de gallo, nopales, chiles toreados y tortilla de maíz.

Arrachera

\$110

180 gr. de arrachera acompañada de chiles toreados, cebolla, nopales en tortilla de maíz.

Nachos Horneados

\$65

Tortilla de maíz horneada con chorizo, cebollin y queso cheddar y manchego.

Quesarinas

\$40

Tortillas de harina con jamón y queso. 6pzas.

Ensalada Pueblo Mágico

\$55

Lechuga italiana, queso de cabra, jitomate, champiñon y ajonjolí, acompañada con Vinagreta de la casa.

Ensalada Garapiñada

\$55

Lechuga acompañada de crujientes crutones de pan, queso parmesano, trozos de cacahuete garapiñado y aderezo de la casa.

Costillitas \$90

Alitas \$70

Boneless \$80



Bañadas en diferentes salsas:

• Salsa bbq

• Salsa de piña

• Salsa búfalo

• Salsa de limón

• Salsa de mango habanero

• Salsa de habanero

• Salteado



Nivel de picante

