



Calidad profesional

Calidez de hogar

Sabor de Barrio

Una tradición que perdura

1991 - 2023

Si desea factura "A" solicítela al mozo antes de efectuar el pago

Servicio de mesa \$ 350.00 / Cover Charge \$ 350.00

Horario: Merienda: de Lunes a Domingos de 12 a 16hs.

Noche: de Lunes a Domingos de 20 a 24.00hs.

Open: Noon: Monday to Sunday from 12 PM to 4 PM

Dinner: Monday to Sunday from 8 PM to 12.00 AM

www.losremanseros.com



VINOS TINTOS



| | 3/8 | 3/4 |
|--|-----------------------------|---------|
| BODEGAS CASA MONTES (vino regional de San Juan) | | |
| Fuego Negro Malbec | \$1050.00 _(copa) | 1800.00 |
| Fuego Negro Cabernet Sauvignon | \$1050.00 _(copa) | 1800.00 |
| BODEGAS BIANCHI | | |
| Don Valentín Lacrado Tinto | \$ 900.00 | 1600.00 |
| BODEGAS CHANDON | | |
| Latitud 33 Cabernet Sauvignon | \$ | 1800.00 |
| Latitud 33 Malbec | \$ | 1800.00 |
| BODEGAS DE SAN JUAN | | |
| Punta Nevada Malbec (San Juan) | \$ | 1600.00 |
| BODEGAS LA RURAL | | |
| Trumpeter Malbec | \$ | 3600.00 |
| Trumpeter Cabernet Sauvignon | \$ | 3600.00 |
| Cruz Alta Malbec – Cabernet | \$ | 2800.00 |
| San Felipe Roble Malbec | \$ 1450.00 | 2300.00 |
| San Felipe Roble Cabernet | \$ | 2300.00 |
| BODEGAS LOPEZ | | |
| Lopez | \$ 1200.00 | 1600.00 |



VINOS TINTOS



3/8

3/4

BODEGAS NIETO SENETINER

| | | |
|---|------------|---------|
| Nieto Senetiner Malbec - Cabernet Sauvignon | \$ | 2500.00 |
| Nieto Benjamin Malbec - Cabernet Sauvignon | \$ 1050.00 | 1600.00 |

BODEGAS FINCA LAS MORAS (de la provincia de San Juan)

| | | |
|-------------------------------|------------|---------|
| Alma Mora Malbec | \$ 1100.00 | 1850.00 |
| Alma Mora Cabernet | \$ | 1850.00 |
| Los Intocables Malbec | \$ | 3350.00 |
| Los Intocables Cabernet | \$ | 3350.00 |

BODEGAS LUIGI BOSCA

| | | |
|----------------------------|------------|---------|
| La Linda Cabernet | \$ 1850.00 | 2800.00 |
| La Linda Malbec | \$ 1850.00 | 2800.00 |
| Luigi Bosca Cabernet | \$ | 5050.00 |
| Luigi Bosca Malbec | \$ | 5050.00 |



VINOS BLANCOS



| | 3/8 | 3/4 |
|--|--------------------------|---------|
| BODEGAS CASA MONTES (Vino regional de San Juan) | | |
| Fuego Negro Viognier | \$1050 ^(copa) | 1800.00 |
| Pacheco Pereda Sauvignon Blanc | \$ | 1600.00 |
| BODEGAS ETCHART | | |
| Torrontés (Mendocino) | \$ | 1400.00 |
| BODEGAS LOPEZ | | |
| Lopez | \$ 950.00 | 1500.00 |
| BODEGAS NIETO SENETINER | | |
| Benjamín Chardonay | \$ | 1400.00 |
| BODEGAS NORTON | | |
| Cosecha Tardía (dulce natural) | \$ 950.00 | 1600.00 |
| Rincón Famoso Rose | \$ | 1600.00 |
| BODEGAS LA RURAL | | |
| San Felipe Roble Chardonay | \$ 1100.00 | 1800.00 |
| Cruz Alta (Chardonay 100 %) | \$ | 2500.00 |



VINOS ESPUMANTES



| | 3/8 | 3/4 |
|----------------------------------|-----|---------|
| BODEGAS CHANDON | | |
| Chandon Extra Brut | \$ | 3600.00 |
| BODEGAS NIETO SENETINER | | |
| Extra Brut Nieto Senetiner | \$ | 3600.00 |



BEBIDAS



Otras Bebidas

| | |
|------------------------------------|------------|
| Cerveza Stella Artois 975 cc | \$ 1350.00 |
| Whisky Blenders Pride | \$ 700.00 |
| Whisky White Horse | \$ 700.00 |
| Whisky Chivas Regal | \$ 1050.00 |

Cafetería

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Café | \$ 350.00 |
| Café con crema | \$ 400.00 |
| Café y medio (jarrito) | \$ 400.00 |
| Café y medio (jarrito) con crema | \$ 450.00 |
| Café doble | \$ 450.00 |

Tés

| | |
|---|-----------|
| Té (Boldo, Tilo, Manzanilla, Cachamay o Verde) | \$ 350.00 |
|---|-----------|

Bebidas sin alcohol

| | |
|---------------------------|-----------|
| Aguas con o sin Gas | \$ 450.00 |
| Gaseosas | \$ 480.00 |
| Aguas Saborizadas | \$ 480.00 |

**Clericó con el vino de su preferencia
(Consultar con el mozo)**



ENTRADAS



Entradas Frías

| | |
|--|------------|
| Vittel Thoné (de peceto) | \$ 1100.00 |
| Matambre arrollado (elaboración propia) con Ensalada Rusa o Verde (para compartir) | \$ 1750.00 |
| Jamón Crudo solo | \$ 900.00 |
| Jamón Crudo con ensalada rusa | \$ 1300.00 |
| Mozzarella Caprese (mozzarella, tomate, albahaca, oliva y pimienta negra) | \$ 1100.00 |
| Mozzarella Caprese con jamón crudo | \$ 1400.00 |
| Mayonesa de Atún (con papas o arroz y tomate cubeteados) | \$ 1100.00 |
| Mayonesa de Ave (con papas o arroz y tomate cubeteados) | \$ 1100.00 |
| Salpicón de Ave (para compartir) | \$ 1450.00 |
| Lengua a la Vinagreta | \$ 1450.00 |

Entradas Calientes

| | |
|--|------------|
| Empanada Salteña (carne cortada a cuchillo, fritas o al horno) | \$ 300.00 |
| Rabas a la Romana (para compartir) | \$ 3900.00 |
| Provoleta al oreganato y oliva | \$ 1110.00 |
| Provoleta especial (panceta, morrón y tomate)..... | \$ 1300.00 |
| Crêpe con camarones y estragón | \$ 1700.00 |
| Champiñones rellenos Duxelle | \$ 1100.00 |
| Mozzarella a la Milanese | \$ 1100.00 |
| Ensalada tibia de mariscos (camarón, langostinos, mejillones y calamar) | \$ 2800.00 |
| Mollejitas a la crema de marsala | \$ 1350.00 |
| Sopa Crema de Espinaca | \$ 950.00 |
| Sopa Crema de Calabaza | \$ 950.00 |



ENSALADAS Y GUARNICIONES



Ensaladas Simples

(Tomate, Lechuga, Radicheta, Rúcula, Apio, Zanahoria o Remolacha)

| | | | |
|---|-----------|--|------------|
| Un ingrediente | \$ 700.00 | Completa (4 Ingredientes) | \$ 1100.00 |
| Mixta (2 ó 3 Ingredientes) | \$ 900.00 | | |

Ensaladas Especiales (se puede compartir)

| | |
|---|------------|
| Mariana (remolacha, zanahoria, manzana rallada, palmitos y salsa golf) | \$ 1980.00 |
| Caribeña (base lechuga, zanahoria, choclo, queso, jamon cocido, pollo cubeteados) | \$ 1980.00 |
| Griega (lechuga, morrón, aceituna, tomate, mozzarella, oliva y aceto) | \$ 1980.00 |
| Chipre (atún, tomate, mozzarella, aceitunas negras, albahaca y arvejas) | \$ 2050.00 |
| Mediterránea (atún, lechuga, morrones, aceitunas, tomate, oliva y aceto) | \$ 2050.00 |
| Nórdica (pollo, verde a elección, tomate, mozzarella, aceitunas, oliva y limón) | \$ 1980.00 |
| Tropical (camarones, palmitos, tomate, huevo duro, aceitunas negras, albahaca y salsa golf) | \$ 2600.00 |
| Caesar (cisar) (lechuga, croutones, pollo, parmesano y aderezo) | \$ 2050.00 |
| Antojo (ingredientes de ensaladas simples y ensaladas especiales a elección, hasta 5 ingredientes) | \$ 3200.00 |

Guarniciones y Porciones

| | Guarnición | Porción |
|---|------------|------------|
| Puré de Manzanas | \$ 950.00 | \$ 1300.00 |
| Puré de Papas | \$ 850.00 | \$ 1100.00 |
| Puré de Zapallo Anco | \$ 850.00 | \$ 1100.00 |
| Papas Fritas Alumetes (cortadas a cuchillo) | \$ 850.00 | \$ 1100.00 |
| Papas Fritas a la Española (cortadas a cuchillo) | \$ 850.00 | \$ 1100.00 |
| Papas Fritas Noisette | \$ 950.00 | \$ 1150.00 |
| Papas al Natural | \$ 850.00 | \$ 1100.00 |
| Papas Gratinadas a la Crema | \$ 1150.00 | \$ 1500.00 |
| Batatas Fritas | \$ 1150.00 | \$ 1500.00 |
| Espinaca Gratinada a la Crema | \$ 1150.00 | \$ 1500.00 |
| Vegetales a la Plancha (berenjenas, zapallito, tomate, morrón, cebolla) | \$ 1150.00 | \$ 1500.00 |
| Ensalada Rusa | \$ 950.00 | \$ 1300.00 |
| Arroz Blanco | \$ 850.00 | |
| Huevos fritos (c/u) | | \$ 250.00 |



COCINA

(Minutas Varias)



Milanesas y Supremas

| | |
|--|------------|
| Milanesa o Suprema (sola) | \$ 1300.00 |
| Milanesa o Suprema con papas fritas* o puré | \$ 1700.00 |
| Milanesa o Suprema Completa | \$ 1800.00 |
| Napolitana (sola) | \$ 1800.00 |
| Napolitana con papas fritas* o puré | \$ 2050.00 |
| Rellena a la Kiev (manteca a las hierbas, queso y jamón, con papas fritas* o puré)..... | \$ 2400.00 |
| A la Suiza (salsa bechamel y queso, con papas noisette) | \$ 2400.00 |
| A la Maryland (crema de choclo, panceta, arveja, morrón, banana frita y papas pay) . | \$ 2500.00 |
| (*)Recargo por Guarnición a la Provenzal o Papas Noisette | \$ 250.00 |

Tortillas, Omelettes y Arroces

| | |
|--|------------|
| Tortilla de Papas (papa, huevo y cebolla) (para compartir) | \$ 1450.00 |
| Tortilla de Papas con champiñones (para compartir) | \$ 1600.00 |
| Tortilla a la Española (con chorizo colorado) (para compartir) | \$ 2050.00 |
| Tortilla a la Florentina (con acelga, cebolla y parmesano) (para compartir) | \$ 1700.00 |
| Tortilla de Vegetales y Champiñones | \$ 1700.00 |
| Revuelto Gramajo (para compartir) | \$ 1350.00 |
| Arroz a la Persa (pollo, almendras y pasas de uva) | \$ 1600.00 |
| Arroz con Mariscos (para compartir) | \$ 3500.00 |
| Arroz con Mejillones y Vegetales | \$ 2900.00 |
| Arroz con Calamares (para compartir) | \$ 3200.00 |
| Arroz con Calamares (para 2/3 personas) | \$ 3800.00 |
| Arroz a la Valenciana (manteca, azafrán, cebolla, queso y morrón) | \$ 2400.00 |
| Arroz con Hongos y Vegetales | \$ 1700.00 |
| Arroz con Pollo (azafrán y vegetales) | \$ 2340.00 |
| Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán) | \$ 3200.00 |
| Omelette Suizo | \$ 1450.00 |
| Omelette Mixto | \$ 1450.00 |
| Omelette de Vegetales y Parmesano | \$ 1450.00 |
| Omelette de Vegetales y Champiñones | \$ 1600.00 |



COCINA



Pastas Frescas

(amasadas por nosotros)

| | |
|--|------------|
| Tallarines al Huevo | \$ 1100.00 |
| Tallarines con Mejillones y Vegetales | \$ 2900.00 |
| Canelones de Ave | \$ 1200.00 |
| Ñoquis de Papa y Huevo | \$ 1200.00 |
| Ravioles de Pollo y Vegetales | \$ 1700.00 |
| Raviolones de Salmón Rosado (en masa de tinta de calamar) | \$ 2700.00 |
| Sorrentinos de Jamón y Mozzarella | \$ 1800.00 |

Nuestras Salsas

| | |
|---|------------|
| Salsa de Tomate (tucó elaborado con tomates frescos) | \$ 750.00 |
| Salsa Blanca | \$ 750.00 |
| Filetto (tomate, ajo, laurel, vino blanco y orégano) | \$ 800.00 |
| Basílico (oliva, ajo, tomate concasé y albahaca) | \$ 800.00 |
| Mixta (tucó y bechamel) | \$ 800.00 |
| Pesto (albahaca, perejil, nuez y aceite de oliva) | \$ 800.00 |
| Rosse (tucó y crema) | \$ 800.00 |
| Roquefort (base crema y roquefort)..... | \$ 1400.00 |
| Matricciana (tomate concasé, panceta, albahaca y ajo) | \$ 1400.00 |
| Estofado de ternera (fondo de cebolla y morrón, vino blanco y salsa de tomate) | \$ 1400.00 |
| Bolognesa (carne de lomo, jamón, tomate, hongos y hierbas) | \$ 1400.00 |
| A los 4 Quesos (gruyere, parmesano, mozzarella y roquefort) | \$ 1400.00 |
| Scarparo (tomate, crema, verdeo, albahaca y jamón) | \$ 1400.00 |
| Francesa (pollo, verdeo, champiñones y crema) | \$ 1400.00 |
| Putanesca (picante) (oliva, ajo, aceituna, anchoa y tucó) | \$ 1400.00 |
| Parisien (pollo, jamón y champiñones) | \$ 1400.00 |
| Príncipe de Nápoles (tucó, crema, jamón, pollo, queso y huevo)..... | \$ 1400.00 |
| Crema de Camarones y Puerros | \$ 2700.00 |
| De Salmón Rosado (salmón rosado, crema, y verdeo) | \$ 2700.00 |
| De Mariscos | \$ 2700.00 |



MARISCOS



| | |
|--|------------|
| Rabas a la Romana (para compartir)..... | \$ 3900.00 |
| Rabas a la Lionesa (con papas noisette) (para compartir) | \$ 4200.00 |
| Rabas salteadas (morrón, cebolla y filetto con papas aromáticas) (para compartir). | \$ 4200.00 |
| Mejillones al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz) | \$ 2900.00 |
| Mejillones con Tallarines y Vegetales | \$ 2900.00 |
| Gambas al Ajillo o Provenzal (con timbal de arroz) | \$ 3500.00 |
| Gambas a la Marinera con salsa tártara (con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple) | \$ 3500.00 |
| Paella Valenciana (Pescados, Mariscos y Pollo) (para 2/3 personas) | \$ 7200.00 |
| Arroz con Mariscos (para compartir) | \$ 3500.00 |
| Arroz con Calamares (para compartir) | \$ 3200.00 |
| Arroz con Calamares (para 2/3 personas) | \$ 3800.00 |
| Arroz con Mejillones y Vegetales | \$ 2900.00 |
| Risoto de Camarones (camarones, puerro y azafrán) | \$ 3200.00 |
| (*) Recargo por papas Noisette | \$ 250.00 |



PESCADOS



| | |
|---|------------|
| Filet de Merluza (Parrilla o Plancha) | \$ 1500.00 |
| Filet de Merluza con frita ó puré | \$ 2100.00 |
| Filet de Merluza a la Romana | \$ 1500.00 |
| Filet de Merluza relleno de Vegetales (con papas al natural*)..... | \$ 2500.00 |
| Filet de Merluza al gusto | \$ 2500.00 |
| Filet de Gatuza (Plancha o Parrilla) | \$ 2600.00 |
| Filet de Gatuza a la Romana | \$ 2600.00 |
| Filet de Gatuza al gusto | \$ 3200.00 |
| Salmón Rosado (Parrilla o Plancha) | \$ 6400.00 |
| Salmón Rosado al gusto | \$ 7600.00 |

Nuestras Salsas y Guarniciones

| | |
|--|-----------|
| Caprese (mozzarella, tomate, oliva, albahaca y papas al natural*) | |
| Con Aceitunas y Alcaparras (con papas a la española*) | |
| A la Crema de Puerros y Champagne (con papas noisette) | |
| A la Crema de Puerro y Limón (con papas noisette) | |
| A la Crema de Limón y Tomillo (con papas noisette) | |
| Al Roquefort (con papas noisette) | |
| A la Americana (salsa rosse, vegetales y papas a la española) | |
| Con Crema de Azafrán (con papas a la española*) | |
| Con Crema de Espinacas (con vegetales salteados) | |
| (*) Recargo por papas Noisette | \$ 250.00 |



CARNE VACUNA

(porciones abundantes)



| | |
|---|------------|
| Asado de Tira (de 8 a 10 costillas) | \$ 3000.00 |
| Bife de Chorizo (400/500g) | \$ 3500.00 |
| 1/2 Bife de Chorizo (a la parrilla) | \$ 2600.00 |
| Bife de Chorizo Mariposa (550/650g) (para compartir) | \$ 3800.00 |
| Bife Mariposa de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*) | \$ 5300.00 |
| 1/2 Bife de Chorizo de la Casa (con champiñones, provenzal y papas españolas*) | \$ 3800.00 |
| Bife Mariposa con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*) | \$ 5300.00 |
| 1/2 Bife de Chorizo con Crema de Verdeo y Mostaza (con papas españolas*) .. | \$ 3800.00 |
| Bife de Lomo (350/400g) (a la parrilla) | \$ 3900.00 |
| Medallón de Lomo con Mostaza antigua (con papas españolas*) | \$ 5300.00 |
| Medallón de Lomo Doña Beba (cebolla, champiñón y crema con noisette) ... | \$ 5300.00 |
| Lomo Clásico a la Pimienta (con papas a la crema)..... | \$ 5300.00 |
| Lomo al Champiñón (con papas noisette) | \$ 5300.00 |
| Ojo de Bife (a la parrilla) | \$ 3900.00 |
| 1/2 Ojo de Bife (a la parrilla) | \$ 2900.00 |
| Ojo de bife a la Pimienta (con papas a la crema) | \$ 5300.00 |
| Ojo de bife al Champiñón (con papas noisette) | \$ 5300.00 |
| Ojo de bife braceado con Hierbas, Oliva y Vino blanco (con puré mixto) | \$ 5300.00 |
| 1/2 Ojo de Bife al gusto | \$ 3800.00 |
| Matambrito de ternera tiernizado (a la parrilla) | \$ 3100.00 |
| Matambre de Ternera a la Pizza (con papas españolas) | \$ 4050.00 |
| Matambre de Ternera a la Riojana (con arvejas, jamón, morrón, huevo y papas Españolas*)..... | \$ 4050.00 |
| Matambre de Ternera a la Diabla (picante) (con papas españolas*)..... | \$ 4050.00 |
| Molleja fileteada (porción)..... | \$ 3500.00 |
| Láminas de Molleja con Mostaza y Estragón (con papas españolas*)..... | \$ 4050.00 |
| Riñón fileteado (porción)..... | \$ 2050.00 |
| Riñoncito a la Mostaza o Provenzal (con papas a la española) | \$ 3100.00 |
| Chinchulín tiernizado (porción)..... | \$ 2050.00 |
| Chorizo (elaboración propia) (c/u)..... | \$ 900.00 |
| Morcilla (c/u) | \$ 900.00 |
| (*) Recargo por papas Noisette | \$ 250.00 |

PARRILLADAS

(para compartir)

Tabla de Achuras para 2/3 personas

(Molleja, Riñón, Chinchulín, Chorizo y Morcilla)

\$ 7400.00

Parrillada para 3/4 personas

(Asado, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín)

\$ 10400.00

Parrillada para 4/5 personas

(Asado, Cerdo, Pollo, Molleja, Riñón, Chorizo, Morcilla y Chinchulín)

\$ 16560.00



BROCHETTES VARIOS EN ESPADA GALETERA GIGANTE



(para compartir 3/4 personas)

| | |
|--|-------------|
| Brochette de Lomo (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple) \$ | 11300.00 |
| Brochette de Ojo de Bife (con papas fritas* o guarnición a elección o ensalada simple) | \$ 11300.00 |
| Brochette Mixto (novillo y pollo con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple) | \$ 11300.00 |
| Brochette de Tres Gustos (Novillo, Cerdo y Pollo) (con fritas* o guarnición a elección o ensalada simple) | \$ 11300.00 |

CARNE DE CERDO

| | |
|--|------------|
| Churrasquito de Cerdo (a la Parrilla) | \$ 2200.00 |
| Churrasquito de Cerdo grillé con Panceta y Tomillo (con batatas fritas) | \$ 3100.00 |
| Carré de Cerdo (a la Parrilla) | \$ 2200.00 |
| Carré de Cerdo con Salsa de Ciruelas (con papas noisette) | \$ 3100.00 |
| Carré de Cerdo a la Crema de Limón (con puré de manzanas) | \$ 3100.00 |
| Carré de Cerdo con Salsa dos Olivas (con batatas fritas) | \$ 3100.00 |

AVES

(deshuesado)

| | |
|--|------------|
| 1/4 de Pollo (a la Parrilla) | \$ 1350.00 |
| 1/4 de Pollo con fritas ó puré | \$ 2100.00 |
| 1/4 de Pollo con Crema de Azafrán (con papas a la española*) | \$ 2500.00 |
| 1/4 de Pollo al Verdeo Crema o Vino Blanco (con papas a la española*) | \$ 2500.00 |
| 1/4 de Pollo al Champignón (con papas noisette) | \$ 2500.00 |
| 1/4 de Pollo a la Guadalupe (con papas noisette) | \$ 2500.00 |
| 1/4 de Pollo a la Provenzal o al Ajillo (con papas a la española*) | \$ 2500.00 |
| 1/4 de Pollo al Curry (con timbal de Arroz y Puerro) | \$ 2500.00 |
| 1/4 de Pollo a la Francesa (crema, verdeo y champignón con papas noisette) .. | \$ 2700.00 |
| (*)Recargo por papas Noisette | \$ 250.00 |



POSTRES



Postres Caseros

(elaboración propia)

| | |
|---|------------|
| Flan casero | \$ 800.00 |
| Budín de pan | \$ 800.00 |
| Ensalada de Frutas (natural) | \$ 1100.00 |
| Ensalada de Frutas con Helado Queso y Dulce de Membrillo o Batata | \$ 1150.00 |
| Frutillas solas (porción) | \$ 800.00 |
| Frutillas (con crema o jugo de naranjas) | \$ 1150.00 |
| Frutillas Flambeadas (con Grand Marnier y helado) | \$ 1400.00 |
| Tiramisú (porción) | \$ 1350.00 |
| Torta Simbólica de Tiramisú .. | \$ 1600.00 |
| Crocante de manzana (con helado de vainilla) | \$ 1300.00 |
| Volcán de Chocolate con crema americana | \$ 1500.00 |
| Mousse de Chocolate | \$ 1500.00 |
| Sambayón caliente con Nueces | \$ 1500.00 |
| Batido de Helado de Limón y Champagne | \$ 1500.00 |
| Batido de Helado de Limón y Limoncello | \$ 1500.00 |

Recargo por Crema, Dulce de
leche o Mousse (por c/gusto) .. \$ 300.00

Helados de Crema

(tres gustos a elección)

| | |
|---|------------|
| Dulce de leche, Chocolate, Vainilla, Crema americana, Frutilla, Limón o Sambayón | \$ 1050.00 |
| Bombón Suizo, Escocés o Almendrado | \$ 1050.00 |
| Charlotte | \$ 1100.00 |
| Recargo por Salsa de Frutilla o Chocolate (frío o caliente) (por c/gusto) | \$ 300.00 |

Panqueques

(elaboración propia)

| | |
|------------------------------|------------|
| De Dulce de leche | \$ 1500.00 |
| De Manzana | \$ 1500.00 |
| De Manzana flambeada al Rhum | \$ 1700.00 |