



Sapone
TRATTORIA



Desayunos

FRUTA DE ESTACIÓN (350 gr.)	\$84
Mosaico de frutas acompañada de yogurt, granola, amaranto y miel.	
TAZÓN DE FRUTA (200 gr.)	\$64
Combinación de fruta fresca: papaya, melón manzana y plátano servida con yogurth, granola, amaranto y miel.	
CHILAQUILES JOY (507 kcal.)	\$104
Rojos o verdes, acompañados de frijoles refritos. Pídelos con huevo por \$20 más (dos piezas) o pollo (100 gr.) por \$35 más.	
HOT CAKE	\$84
3 piezas de hotcakes decorados con fresa, acompañados con una porción de mantequilla y lechera.	
MACHACA A LA MEXICANA (25 gr.)	\$110
Machaca de res, guisada con verdura a la mexicana, acompañada con frijoles refritos, decorados con queso fresco.	
HUEVOS EN CALDILLO (200 gr.)	\$95
3 piezas de huevo revuelto ahogados en salsa roja.	

Huevos al gusto

REVUELTOS (665 kcal.) 2 piezas de huevo	\$104
Preparados con 2 ingredientes de tu elección: jamón (30 gr.), tocino (30 gr.), salsa bandera (50 gr.), chorizo (30 gr.), salchicha (1 pza.), champiñones (20 gr.), papa (40 gr.), chile verde (10 gr.), espinaca (15 gr.), queso (25 gr.). Acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.	
RANCHEROS (573 kcal.) 2 piezas de huevo	\$104
Servidos en tortilla frita y bañados en salsa roja, acompañados de chilaquiles y frijoles refritos.	
CAMPIRANOS (773 kcal.) 2 piezas de huevo	\$131
Revueltos con machaca (25 gr.), acompañado de chilaquiles y frijoles refritos.	

Desayunos



Omelettes

VEGETARIANO (723 kcal.) 2 piezas de huevo \$120

Relleno de champiñones (30 gr.), espinaca (30 gr.), queso panela (50 gr.), servido con chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.

JOY (895 kcal.) 2 piezas de huevo \$116

Relleno de carnes frías, jamón (30 gr.), salami (20 gr.), tocino (30 gr.), y peperoni (20 gr.), con queso gouda (25 gr.). Acompañado de chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.

Extras: \$15 Champiñones (40 gr.) | \$35 Machaca (15 gr.) | \$35 Pollo (100 gr.)

Los Especiales

MARTES

PUNTAS RANCHERAS \$115

100 gr de arrachera, guisado con jitomate, chile serrano, cebolla, acompañado de frijoles refritos y un toque de chilaquiles.

JUEVES

RAJAS POBLANAS CON POLLO \$136

100 gr de pollo, chile poblano, y elote, en salsa cremosa con una pisca de orégano, acompañado de frijoles refritos y un toque de chilaquiles.

DOMINGO

CHICHARRÓN EN SALSAS VERDE O ROJA \$115

120 gr de chicharrón con salsa a su elección (verde o roja), acompañados de frijoles refritos, con un toque de chilaquiles.

**Especiales disponibles los días indicados en el horario de Desayunos*

VIERNES Y SÁBADO

POZOLE \$99

Carne de puerco surtida (150 gr.), acompañado de lechuga, pepino, cebolla morada, limón y rabanitos. Servido con tostadas y salsa picante.

Extras: \$15 Paquete extra de tostadas | \$40 Extra de carne de pozole (100 gr.)

SNACKS

*PLÁTANOS FRITOS (268 kcal.) 400 gr. Plátanos machos fritos endulzados con leche condensada y un toque de canela.	\$63
BONELESS (1145 kcal.) 300 gr. Trozos de pechuga de pollo rebozados y sazonados, bañados en salsa de tú elección acompañadas de bastones de apio, zanahoria y aderezo ranch.	\$152
*ALITAS (1296 kcal.) 500 gr. Alitas de pollo bañadas en salsa Buffalo-Hot, Spicy-Limón o BBQ. acompañadas de bastones de apio, zanahoria y aderezo ranch.	\$168
NACHOS ARENA Totopos con frijoles refritos, queso gouda, aderezo para nachos, chorizo, tocino, chile jalapeño y salsa mexicana.	\$104
QUESADILLAS 3 piezas de tortilla maíz o harina, acompañadas de salsa mexicana y salsa casera.	\$68
ORDEN DE GUACAMOLE 160 gr. (3 bolas scoop) Delicioso guacamole acompañado de totopos.	\$68
MOLLETES CLÁSICOS (1 pieza) Bolillo partido en cuartos, con frijoles refritos, chorizo y queso gouda, acompañados de salsa mexicana y salsa roja.	\$104
MOLLETES DULCES (1 pieza) Bolillo partido en cuartos, con mantequilla y azúcar a la plancha, acompañados con leche condensada.	\$47
CARNES FRÍAS Plato con trozos de queso panela (100 gr.), salchicha (3 pzs.), pepino (120 gr.) y jamón (100 gr.).	\$89
ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA (240 gr.) Papas en tiras dorada, acompañadas de catsup.	\$74
ORDEN DE PAPAS GAJO (240 gr.) Papas en gajo sazonadas, acompañadas de catsup.	\$74

**Las cantidades pueden variar según el tamaño de cada pieza.*

**Todos los productos se pesan en crudo.*





Ensaladas

ENSALADA MEXICANA (661 kcal.)	\$131
Jugosas tiras de pechuga de pollo (150 gr.) en mezcla de lechuga con jícama, zanahoria, queso panela, aguacate y julianas de tortilla frita con vinagreta de mostaza-miel.	
ENSALADA BBQ (737 kcal.)	\$131
Pechuga de pollo (150 gr.) a la BBQ sobre una cama de lechuga, con pico de gallo, elote, queso fresco, tocino ahumado y juliana de tortilla frita acompañado de aderezo ranch.	
ENSALADA DE ARRACHERA (263 kcal.)	\$131
150 gr. De arrachera con vinagreta de mostaza miel.	
ENSALADA DE ATÚN (560 kcal.)	\$105
Aderezada con mayonesa, elote y jalapeños. Servido en hoja de lechuga acompañada de totopos o galletas.	
ENSALADA DE POLLO (560 kcal.)	\$105
Aderezada con mayonesa, papa, zanahoria y jalapeños. Servido en hoja de lechuga acompañada de totopos o galletas.	



Caldos y Sopa



CALDO RANCHERO (150 kcal.)

\$89

Caldo de pechuga de pollo (100 gr.) y verduras con aguacate. Acompañado de huerto de cebolla, cilantro y chile verde.

CALDO TLALPEÑO (517 kcal.)

\$94

Tradicional caldo mexicano de pollo, arroz con zanahoria, chicharo, epazote y chipotle.

SOPA DE TORTILLA

\$89

Julianas de tortilla dorada con aguacate, queso panela, cebolla y cilantro en recaudo de tomate. Decorado con chile pasilla.

Regionales

TOSTADAS DE PIERNA (3 piezas)

\$121

120 gr. de pierna adobada servidas con frijol refrito en la base, lechuga, zanahoria y cebolla morada curtida, coronado con crema y queso y su respectiva salsa de tomate con orégano.

TOSTADA DE POLLO (3 piezas)

\$121

120 gr de pollo cocido servidas con frijol refrito en la base, lechuga, zanahoria y cebolla morada curtida, coronado con crema y queso y su respectiva salsa de tomate con orégano.

TACOS AL PASTOR (3 piezas)

\$89

150 gr de carne estilo pastor, guisada con cebolla blanca y piña, servidos sobre tortilla, coronado con cilantro y cebolla blanca picada, acompañado de guacamole, salsa picosa, salsa verde y salsa mexicana.

SOPES DE POLLO (3 piezas)

\$121

Pollo (120 gr.), con queso, crema, lechuga, cebolla morada curtida, limón y salsa.

SOPES DE PICADILLO (3 piezas)

\$121

Picadillo de carne molida (120 gr.), servidos con base de frijol refrito, lechuga, zanahoria y cebolla morada curtida, coronados con queso y crema.

ENCHILADAS (3 piezas)

\$116

Rojas o verdes, rellenas de pollo. Acompañadas de ensalada, frijoles refritos, crema y queso.

FLAUTAS PATRIAS (3 piezas)

\$126

Rellenas de pollo cubiertas con lechuga, zanahoria, crema y queso. Acompañadas de guacamole, salsa casera con un toque de cebolla curtida

FLAUTAS DE CAMARÓN (3 piezas)

\$137

Rellenas de camarón, cubiertas de repollo, queso, crema y bañadas en salsa de tomate.

Comida

SÚPER FAJITAS (531 kcal.)	\$184
Jugosa arrachera/pollo (150 gr.) al gratín mezclado con mix de pimientos, cebolla asada, champiñones, chorizo frito y tocino. Servido con guacamole y frijoles refritos.	
TACOS DE ARRACHERA (245 kcal.)	\$147
Trío de tacos de tortilla granitados y servidos con guacamole acompañados de salsa bandera. (150 gr. Arrachera)	
CAMARONES EMPANIZADOS (860 kcal.)	\$178
150 gr. De Camarón acompañados de arroz a la mantequilla y vegetales al vapor.	
CAMARONES AL MOJO DE AJO (291 kcal.)	\$178
150 gr. camarón Los especiales de la casa perfumados con ajo y un toque cítrico, acompañados con vegetales al vapor y arroz a la mantequilla.	
CAMARONES A LA DIABLA (150 gr.)	\$178
Preparados en en una salsa picosa, acompañado de arroz blanco, mix de verduras y crotones de decoración.	
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA O LA PLANCHA (150 gr.)	\$121
Milanesa de pollo empanizada, acompañado de arroz blanco y mix de verduras.	
FILETE DE PESCADO AL GUSTO (792 kcal.)	\$110
120 gr. De Filete de pescado al ajillo, empanizado, mantequilla o mojo de ajo. Acompañado de arroz y verduras al vapor.	
CHICHARRÓN DE PESCADO (465 kcal.)	\$116
150 gr. de pescado marinado en salsa especial del chef. Acompañado de ensalada fresca, frijoles refritos y tortillas.	





寿司



CAMARÓN CRUNCH (619 kcal.)	\$116
Relleno de pepino, aguacate, zanahoria y queso crema, coronado con tampico y camarón empanizado (50 gr.)	
BOSTON (599 kcal.)	\$126
Envuelto en queso crema y tocino frito, relleno de camarón (45 gr.) arrachera (50 gr.), aguacate, pepino y zanahoria con salsa ponzu.	
MAR Y TIERRA (738 kcal.)	\$126
Empanizado y relleno de arrachera (50 gr.), camarón (45 gr.), queso crema, aguacate, pepino y zanahoria.	
GRATINADO	\$126
Relleno de queso crema, camarón (45gr.), aguacate y pepino, coronado con una mayonesa de camarón y gratinado.	
YAKIMESHI MIXTO	\$142
Arroz frito con vegetales al wok, queso crema, zanahoria y apio. Acompañado de camarón (45 gr.), pollo (50 gr.), arrachera (50 gr.).	

**Los rollos de sushi incluyen salsa ponzu.*

*Extras: \$20 Salsa Ponzu (50 ml.) | \$20 Tampico (56 gr.) | \$20 Salsa Agridulce (50 ml.)
\$20 Salsa Siracha (50 ml.) | \$20 Salsa Teriyaki (50 ml.) | \$20 Salsa Anguila (50 ml.)
\$15 Empanizado*

寿司



ARMA TU POKE

Mediano \$158

2 bases (200 grs)
 2 proteínas (100 grs)
 4 toppings
 3 toppings crujientes
 2 salsas

1277 kcal. | 370 grs.

Grande \$179

2 bases (200grs)
 3 proteínas (150grs)
 5 toppings
 4 toppings crujientes
 3 salsas

1893 kcal. | 440 grs.

- Extra proteína \$25.00
- Extra toppings \$20.00
- Extra salsa \$20.00

BASES (100 gr.)	PROTEÍNAS (50 gr.)	TOPPINGS	TOPPINGS CRUJIENTES	SALSAS (50 ml.)
Arroz Blanco	Atún	Champiñones Caramelizados (20 gr.)	Ajonjoli (5 gr.)	Agridulce
Quinoa	Camarón	Queso Crema (20 gr.)	Alga Frita (1/2 pza.)	Siracha
Bites de coliflor	Pollo	Zanahoria (20 gr.)	Cacahuete (20 gr.)	Tereyaki
	Salmón	Elote en grano (20 gr.)	Cebolla Frita (20 gr.)	Chipotle
		Aguacate (40 gr.)	Chiles Treados (10 gr.)	Anguila
		Queso Panela (20 gr.)	Perejil Frito (2 gr.)	Ponzu (Soya con limón)
		Jicama (20 gr.)		
		Pepino (20 gr.)		
		Piña (20 gr.)		
		Tampico (20 gr.)		





TORTA CUBANA (412 kcal.)	\$110
Pierna de cerdo (100 gr.) con jamón y mezcla de quesos en bolillo aderezado, servida con jitomate, aguacate y cebolla. Acompañada de papas gajo.	
TORTA MONTE CARLO (416 kcal.)	\$110
Chuleta ahumada (60 gr.) con salchicha (1 pza.) en bolillo aderezado, servida con piña asada (40 gr.), queso, jitomate, aguacate y cebolla. Acompañadas de papas gajo.	
TORTA ARRACHERA	\$110
150 gr de arrachera guisada con cebolla blanca, acompañado con papas gajo y salsa verde.	
HAMBURGUESA BBQ	\$152
150 de carne para hamburguesa bañada con salsa BBQ, complementada con queso gouda tocino y cebolla frita, acompañada con papas gajo.	
HAMBURGUESA COSTEÑA	\$152
90 gr de camarón salteado con pimienta morrón, tocino y cebolla blanca, complementado con queso gouda, acompañada con papas gajo.	
HAMBURGUESA REAL	\$152
Nuestra especial de carne con mezcla de quesos, guacamole, cebolla caramelizada y crujiente tocino frito. Acompañada de papas gajo.	
HOT DOG EL INDIAN	\$95
Salchicha envuelta en tocino, con costra de queso, guacamole y cebolla caramelizada.	
HOT DOG EL TRIUMPH	\$95
Salchicha envuelta en tocino, con costra de queso, jamón asado y cebolla caramelizada.	

Sapone
TRATTORIA



Pizzas

al Horno

PIZZA DE PEPPERONI

\$142

La clásica de siempre, con 50 gramos de pepperoni sobre una base de queso derretido y salsa de tomate.

PIZZA MARGARITA

\$142

10 gramos de albahaca fresca que aportan un toque aromático, acompañados de 70 gramos de jugoso jitomate y 22 gramos de queso gouda perfectamente fundido.

PIZZA HAWAIANA

\$142

70 gramos de jamón combinado con 75 gramos de piña en almíbar que le dan un toque tropical irresistible.

PIZZA MEXICANA

\$142

Una explosión de sabor 30 gramos de granos de elote, cebolla morada y chorizo picante, complementados con 30 gramos de jalapeños frescos.

PIZZA CARNES FRÍAS

\$142

Para los amantes de las carnes: una mezcla de salchicha (25 gr.), jamón (25 gr.), pepperoni (30 gr.) y salami (25 gr.).

PIZZA DE CAMARONES (90 gr.)

\$142

Una combinación de 40 gramos de pimiento morrón verde y cebolla, 20 gramos de tocino crujiente y granos de elote, todo bañado con 15 gramos de crema, junto a deliciosos camarones.

PIZZA AL PASTOR

\$142

Una fusión de sabores mexicanos: 150 gramos de carne al pastor marinada a la perfección, acompañada de cilantro fresco, cebolla, piña en almíbar y un toque de salsa verde (45ml.) para darle ese sabor único.





Ceviches

- Camarón crudo** (321 kcal.) \$142
Camarón crudo (90 gr.), servidos con cubos de pepino, cebolla morada y jitomate. Sazonados con sal, limón y pimienta, decorados con aguacate. Acompañado de aguachile.
- Camarón cocido** (212 kcal.) \$142
Camarón cocido (90 gr.), servidos con cubos de pepino, cebolla morada y jitomate. Sazonados con sal, limón y pimienta, decorados con aguacate. Acompañado de aguachile.
- Camarón seco** (212 kcal.) \$142
Camarón seco (40 gr.), servidos con cubos de pepino, cebolla morada y jitomate. Sazonados con sal, limón y pimienta, decorados con aguacate. Acompañado de aguachile.

Cocteles (frío o caliente)

- De Camarón** (296 kcal.) 90 gr. \$137
Exquisito coctel frío de camarón, con mezcla de salsa de tomate o natural y un ligero toque picante.

Aguachile

- De Camarón** (258 kcal.) 150 gr. \$163
Camarón crudo en mariposa bañados en nuestra salsa de la casa, con cebolla morada, julianas de pepino y aguacate.
- En salsa negra** (258 kcal.) 150 gr. \$163
Camarón crudo en mariposa bañados en nuestra salsa de aguachile negro acompañado de pepino, cabolla morada y aguacate.

Molcajete

- De Mariscos** (272 kcal.) \$184
Mix de mariscos: camarón cocido (90 gr.), camarón crudo (90 gr.) y una cama de ceviche de pescado (150 gr.), acompañado de limón, pepino, cebolla, sal y pimienta.

Otros

- Tostijoy** (272 kcal.) \$100
Tostitos de maíz con ceviche de pescado molido (150 gr.) sazonados con sal, limón y chile, mezclados con pepino, jitomate y cebolla.
- Tostilocos** (272 kcal.) \$100
Tostitos de maíz con ceviche de salchicha (2 pzas.) y cueritos (150 gr.) con pepino, jitomate y cebolla, sazonados con sal, limón y chile

Extras: \$15 Tostadas (1 Paquete.) | \$45 Atún de agua (90 gr.) \$45 Camarón crudo (90 gr.)
\$45 Camarón cocido (90 gr.) | \$35 Tostitos (Pieza)

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. El consumo de mariscos crudos es bajo su propia responsabilidad.



Postres

Tarta de Queso ó Queso con Fruta (321 kcal.)

Tarta horneada de queso con cajeta o fruta.

Fudge de Chocolate (424 kcal.)

Pastel de chocolate relleno de ganache.

Carrot Cake (362 kcal.)

Pastel de zanahoria con glaseado de queso crema.

NY Cheesecake (320 kcal.)

Pay de queso con mermelada.

PASTEL
COMPLETO REBANADA

- \$50

\$578 \$68

\$578 \$68

\$578 \$68

Crepas

\$101

Seleccionar máximo (4) relleno y/o topping.

Relleno Dulce

- Crema de Avellanas (40 gr.)
- Queso Crema (30 gr.)
- Cajeta (40 gr.)
- Mermelada (30 gr.)

Topping Dulce

- Fresa (50 gr.)
- Plátano (100 gr.)
- Leche Condensada (30 gr.)
- Nuez (20 gr.)
- Piña en Almibar (50gr.)

Relleno Salado

- Queso Gouda (44 gr.)
- Pollo (50 gr.)
- Jamón de Pierna (50 gr.)
- Champiñones (30 gr.)
- Espinacas (20 gr.)
- Pimiento Morrón (50 gr.)
- Pepperoni (20 gr.)

Topping Salado

- Elote (30 gr.)
- Salsa Alfredo (50 gr.)
- Crema (30 gr.)

Saporo
TRATTORIA





HELADOS

Sencillo \$53 (150 kcal.) Doble \$79 (270 kcal.) Triple \$110 (430 kcal.)

100 ml. por bola · Máximo 1 topping por nieve

Sabores de Nieve

- Queso Zarzamora
- Vainilla
- Nuez
- Pay de Limón
- Chongos zamoranos
- Sabor del mes

Toppings

- Pasas (13 gr.)
- Nuez Granillo (12 gr.)
- Lunetas (18 gr.)
- Almendras Fileteadas (10 gr.)
- Arándano (14 gr.)
- Coco Rayado (10 gr.)

Toppings

- Chispas de Chocolate (15 gr.)
- Jarabe de Chocolate (18 ml.)
- Gomitas de Oso (6 pzs.)
- Gomitas de Mango (3 pzs.)
- Galleta Suavicrema (1 pza.)

Extras de topping \$5



Sapone
TRATTORIA



Lo Calientito

CAPUCHINO CLÁSICO

Expreso, leche evaporada y espolvoreado con canela.

CAPUCHINO MOKA CLÁSICO

Expreso, leche evaporada, chocolate y espolvoreado con canela.

CAPUCHINO NUTELLA

Expreso, leche evaporada, cremoso de chocolate con avellana y espolvoreado con canela.

CAPUCHINO DUBLÍN BAILEY'S

Expreso, leche evaporada con un toque de crema irlandesa y espolvoreado con canela.

ESPUMA DE CHOCOLATE

Espumoso leche chocolatada, azúcar y espolvoreado con canela.

CHAI LATTE

Leche espumosa con infusión de té con especias.

TÉ (FRUTOS ROJOS Ó MANZANA CANELA)

Una explosiva infusión de sabor en una deliciosa fusión de frutas del bosque o una combinación de la manzana y canela. (Frio o caliente).

	MEDIANO 470 ml.	GRANDE 560 ml.
CAPUCHINO CLÁSICO	\$68	\$79
CAPUCHINO MOKA CLÁSICO	\$89	\$100
CAPUCHINO NUTELLA	\$84	\$95
CAPUCHINO DUBLÍN BAILEY'S	\$110	\$121
ESPUMA DE CHOCOLATE	\$68	\$79
CHAI LATTE	\$89	\$110
TÉ (FRUTOS ROJOS Ó MANZANA CANELA)	\$68	\$79



LO FRÍO



FRAPUCHINO CLÁSICO

Helado de vainilla, leche, expreso y chispas de chocolate.

FRAPUCHINO MOKA

Helado de chocolate, leche, expreso y chispas chocolate.

FRAPUCHINO NUTELLA

Helado de vainilla, expreso, cremoso de chocolate con avellanas, leche y chispas de chocolate.

FRAPUCHINO DUBLÍN BAILEY'S

Helado de chocolate, expreso, leche, un toque de crema irlandesa y chispas de chocolate.

SMOOTHIE (FRESA O MANGO)

Helado de chocolate, leche, expreso y chispas chocolate.

FRAPUCHINO DE FRUTOS ROJOS

Granizado de una deliciosa fusión de frutas deshidratadas en trozos.

FRAPUCHINO CHAI

Granizado de mezclas de té y especias sabor vainilla o guayaba.

CHAMOYADA

	MEDIANO 470 ml.	GRANDE 560 ml.
FRAPUCHINO CLÁSICO	\$89	\$100
FRAPUCHINO MOKA	\$89	\$100
FRAPUCHINO NUTELLA	\$110	\$121
FRAPUCHINO DUBLÍN BAILEY'S	\$137	\$147
SMOOTHIE (FRESA O MANGO)	\$79	\$89
FRAPUCHINO DE FRUTOS ROJOS	\$79	\$89
FRAPUCHINO CHAI	\$100	\$110
CHAMOYADA	\$79	\$89

Extras

Huevo (1 pza.)	\$10
Pollo (100 gr.)	\$35
Arrachera (100 gr.)	\$40
Nuez (15 gr.)	\$20
Frijoles (100 gr.)	\$20
Porción de Arroz (120 gr.)	\$20
Pierna (100 gr.)	\$40
Fresa (80 gr.)	\$30
Salsa BBQ / Bufalo (45 ml.)	\$20
Lechera (45 ml.)	\$20
Queso Gouda (25 gr.)	\$15
Queso Fresco (30 gr.)	\$15
Crema (45 ml.)	\$15
Aderezo Ranch (45 ml.)	\$20
Bolillo (1 pza.)	\$20
Miel (45 gr.)	\$15
Panela (50 gr.)	\$20
Tocino (50 gr.)	\$35
Carnation (60 ml.)	\$15
Aguacate (40 gr.)	\$25
Queso Crema (32 gr.)	\$20
Mayonesa (48 gr.)	\$15
Chile Serrano (11 gr.)	\$5
Contenedor (1 pza.)	\$15
Tortilla de Harina (3 pza.)	\$15

BEBIDAS

Ron y Brandy

Bacardi Blanco	\$74
Appleton State	\$79
Capitan Morgan	\$74
Torres X	\$79

Whisky

Buchanan's 12	\$152
Johnnie Walker Red Label	\$105
Johnnie Walker Black Label	\$152
Chivas 12	\$142

Cognac

Martell VSOP	\$147
Hennessy VSOP	\$163

Tequila

Don Julio Reposado	\$110
Don Julio Blanco	\$105
Don Julio 70	\$158
Tradicional	\$95
1800 Añejo	\$110

Vodka

Smirnoff	\$68
Absolut Azul	\$89
Grey Goose	\$105

Digestivos y Vino

Anis Sambuca Blanco	\$74
Baileys	\$74
Licor 43	\$74
Copa Vino tinto La Cetto (150 ml.)	\$79

Cerveza

Corona (355 ml.)	\$42
Pacifico (355 ml.)	\$42
Negra Modelo (355 ml.)	\$47
Modelo Especial (355 ml.)	\$47
Michelob Ultra (355 ml.)	\$47

Coctelería

Margarita Limón (250 ml.)	\$79
Margarita Fresa (250 ml.)	\$89
Carajillo (300 ml.)	\$100
Cerveza Española (540 ml.)	\$100
Sangría (540 ml.)	\$89
Piña Colada (470 ml.)	\$79
Clericot (540 ml.)	\$110
Ruso Blanco (300 ml.)	\$70
Ruso Negro (300 ml.)	\$70
Mojito (300 ml.)	\$79
Medias de Seda (470 ml.)	\$79
Michelada (946 ml.)	\$89
Cosmopolitan (220 ml.)	\$79

Bebidas sin Alcohol

Limonada (470 ml.)	\$37
Naranjada (470 ml.)	\$37
Piñada (470 ml.)	\$58
Leche (300 ml.)	\$32
Jugos (300 ml.)	\$32
Clamato Preparado (310 ml.)	\$58
Botella de Agua (500 ml.)	\$16
Refresco de Lata (355 ml.)	\$42
Rusa (470 ml.)	\$37
Fresada (470 ml.)	\$60
Conga (470 ml.)	\$42

Cigarros

Marlboro Rojo	\$110
Marlboro Blanco	\$110
Marlboro Mentolado	\$110
Marlboro Fusión	\$110
Benson Mentolados	\$110
Benson Dorado	\$110

Botana (1 pza)	\$30
Pistaches (1 pza)	\$40

Los tragos son de 45ml. De alcohol

Los tragos puestos aumentan el precio en \$20 por el refresco de lata y en puesto campechano aumenta \$40 por dos latas.



Sapone
TRATTORIA

AV. CASTILLA 31 ENTRE LIBRAMIENTO Y ALCALÁ.
FRACC. CASTILLA