

CENTRAL CEVICHERÍA

LA CENA ES PAELLA DE MAR

Para compartir y celebrar lo que realmente importa. Disfrutando sin preocuparse por nada.

PAELLA
6-8 PORCIONES



PAELLA
10 -12 PORCIONES

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, calamar, langostinos, mejillones y almejas. Acompañada de pan, alioli y limón.

PEDIR AHORA

**Pregunta al mesero para mas
información o llama al (601)6447777.**

CEVICHES

ENTRADAS Y CANASTAS

SOPAS Y ENSALADAS

MARISCOS

ARROCES

FILETES Y LEJOS DEL MAR

NIÑOS

POSTRES

BEBIDAS

LICORES

VINOS

CEVICHES

DE PESCADO

Pequeño: **\$33.900**
Mediano: **\$39.900**
Grande: **\$46.900**

DE CAMARONES

Pequeño: **\$33.900**
Mediano: **\$39.900**
Grande: **\$46.900**

MIXTO

Pequeño: **\$36.900**
Mediano: **\$44.900**
Grande: **\$50.900**

PICANTES

CLÁSICO 🌶️

Con leche de tigre, maíz choclo, camote y ají chivato.

DE NUESTRAS CALLES 🌶️

A base de salsa de tomate, mayonesa, cebolla roja y un toque de tabasco.

AL AJÍ AMARILLO 🌶️🌶️

Con chicharrón de pescado, ají, limón, cebolla roja y maíz cancha, en leche de tigre de ají amarillo.

JALAPEÑO 🌶️🌶️🌶️

Cebolla roja, tomate, aguacate tatemado, cilantro, totopos y leche de tigre de jalapeño.

AL ROCOTTO 🌶️🌶️🌶️

En leche de tigre de rocoto, cebolla roja, tomate, cilantro y chips de camote.

AL CHIPOTLE 🌶️🌶️🌶️

Con leche de tigre de chile chipotle y tostadas moradas.

MEXICANO 🌶️🌶️

En salsa de tomates tatemados, pico de gallo, aguacate y jalapeños.

NO PICANTES

CARIBE

Cebolla roja, suero costeño, cilantro, ají dulce y maduritos.

A LA PARRILLA

Con cebolla roja, tomates tatemados, aguacate, papitas crocantes y aderezo de páprika.

PACÍFICO

Guayaba agria, ají dulce, cebolla roja, albahaca, agua de coco y marañones.

CÍTRICO

Cebolla roja, cascotes de naranja y toronja, leche de tigre de hierbas y crocantes de puerro.

GULUPA

De atún (120 gr), pepino, aguacate, quinua crocante, cebolla roja y cilantro, en leche de tigre de gulupa.
\$39.900



CEVICHE CARIBE

ENTRADAS

FRIAS

TOSTADAS DE ATÚN 🌶️

Láminas de atún fresco sobre una base de guacamole y mayonesa de sriracha, terminada con hilos de puerro crocante.

2 uds. \$38.900

TOSTADAS DE CANGREJO Y LANGOSTINO

Con guacamole, chipotle y pico de gallo.

2 uds. \$38.900

TOSTADAS DE PULPO 🌶️

Con guacamole, salsa macha y cebollitas encurtidas.

2 uds. \$38.900

TRÍO DE TOSTADAS 🌶️

De atún, pulpo, cangrejo y langostinos, acompañadas de salsa macha.

\$39.900

TARTAR DE ATÚN 🌶️

Con cascabeles de plátano y aderezo de ají amarillo.

\$37.900

TIRADITO DE ATÚN

Con ponzu de curuba, aguacate, ensaladilla de rábano, cebollín y ají dulce.

\$36.900

TIRADITO AL ROCOTO 🌶️

Pescado blanco con pico de gallo, aguacate, maíz cancha y aderezo de rocoto.

\$36.900

TRÍO DE CAUSAS

Con pulpo al olivo, camarones en salsa coctel y pescado acevichado.

\$36.900

CALIENTES

SANDUCHES DE CHICHARRÓN 🌶️

Pan ciabatta, chicharrón de cerdo, mayonesa de jalapeños y aguacate. Acompañados de chips de camote..

2 uds \$36.900

ESQUITES CRIOLLOS

Mazorca cocida en sofrito, con mayonesa de chipotle, queso y patacón.

\$30.900

QUESADILLAS DE CAMARÓN

Camarones braseados con tocineta, sobre tortillas infladas al horno, queso fundido, col encurtida y crema de aguacate.

2uds \$37.900

TACOS CROCANTES DE PESCADO

Tortillas de maíz, rellenas de pescado adobado, cebolla roja y salsa de su cocción.

3 uds. \$36.900

CHICHARRONES CENTRAL

Con patacones y guacamole.

\$38.900

PULPO A LA PARRILLA 🌶️

Con papas nativas, tomate cherry, palmitos, cebollas horneadas, ají dulce y olivada.

\$61.900



PULPO A LA PARRILLA

CANASTAS

LANGOSTINOS APANADOS

Servidos con salsa agridulce de guayaba.

\$39.900

CAMARONES REBOZADOS

Servidos con mayonesa de sriracha y salsa agridulce de chiles y hierbas.

\$39.900

MIXTA

Calamar, camarón y pescado rebozado. Servidos con mayonesa de sriracha y salsa agridulce de chiles y hierbas.

\$39.900



LANGOSTINOS
APANADOS

C [VOLVER AL ÍNDICE](#)

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DEL PACÍFICO

Con pescado blanco, yuca, plátano, ñame, sofrito criollo y un toque de leche de coco. Acompañada de aguacate y arroz.

\$59.900

CAZUELA DE MARISCOS

A base de bisque de langosta, langostinos, camarones, calamar y mejillones. Con leche de coco, ají dulce y cilantro fresco. Terminada al horno, gratinada con queso parmesano.

\$74.900

CREMA DE CAMARONES

A base de bisque de langosta, camarones salteados y crema de leche.

\$42.900

*ENSALADA DE CAMARONES

Lechugas, palmito, aguacate, camarones salteados, tomate, cabolla roja, naranja, toronja y quinua crocante. Aderezo de mostaza y limón mandarino.

\$41.900

*ENSALADA DE POLLO

Pollo a la parrilla, rúgula, cogollos de tudela, aguacate, puerro crocante, jalapeños y aderezo de hierbas.

\$37.900

*ENSALADA DE ATÚN 🌶️

Tataki de atún, mix de lechugas, albahaca, cilantro, hierbabuena, mango biche, zanahoria, cebolla, tomate, quinua crocante y pasta de wonton. Con aderezo de ají dulce, soya y ajonjolí.

\$41.900

***También disponible en versión vegetariana.**



ENSALADA DE ATÚN

MARISCOS

PINCHOS DE MAR 🌶️

De langostinos, calamar, pulpo y pescado, en mojo de ajo y papas nativas.

\$59.900

PARRILLADA DE MARISCOS

Pescado, calamar, langostinos, camarón, pulpo, papas nativas y mazorca, con mojo de ajo y ají Central.

\$102.900

FIDEUÁ AL HORNO

Fideos y mariscos preparados al estilo paella, acompañados de alioli y mojo de perejil.

\$59.900

MEJILLONES 🌶️ 🌶️

Al curry rojo, con limonaria, albahaca, leche de coco y lima kaffir.

\$46.900

SALTEADO DE MARISCOS

Con cebolla, tomate, cilantro y arroz titoté.

\$56.900

LANGOSTINOS SALTEADOS 🌶️ 🌶️

Al estilo central, con cebolla, tomate, ají panca y cilantro.

\$49.900

LANGOSTINOS AL TITOTÉ

Salteados en mantequilla de limón y cilantro, con arroz titoté.

\$51.900

LANGOSTINOS AL AJILLO

En aceite de oliva, papas salteadas, ajo, mantequilla y perejil. Acompañados de arroz blanco.

\$49.900



LANGOSTINOS
SALTEADOS

PAELLAS DE MAR PARA CELEBRAR

**Diseñada para llevar al centro de la
mesa y compartir entre varios.**

PEDIR AHORA



ARROCES

CON CAMARÓN

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco.

\$48.900

TAPADO

Con cerdo y tortilla de huevo con camarones y hierbas.

\$47.900

DE MARISCOS

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco.

\$49.900

VEGETARIANO

Al curry con berenjenas, queso, zuchinni, cebolla, pimentón, tomate, champiñones y maduritos.

\$34.900

PAELLA DE MAR Y TIERRA

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, mariscos, pollo y cerdo. Servida con alioli.

\$69.900

PAELLA DE MAR

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, calamar, langostinos, mejillones y almejas. Servida con alioli.

Para 2 personas \$131.900



ARROZ DE
MARISCOS

FILETES

ENCOCADO

Con leche de coco, plátano maduro y hierbas de azotea. Acompañado de arroz blanco.

\$63.900

CON MADURITOS SALTEADOS

En reducción de coco, limonaria y lima kaffir.

\$63.900

A LA BRASA 🌶️

Con salsa anticuchera y pico de gallo de piña.

\$63.900

A LA PARRILLA

Con sal marina, pimienta y aceite de oliva. Acompañado de ensalada y patacón.

\$63.900

CARTAGENERO

Con mantequilla de limón y cilantro, arroz titoté y patacón.

\$63.900

MILANESA 🌶️

Con ensalada verde y salsa tártara.

\$63.900

BOCADOS DE MOJARRA

Con ensalada de la casa y cascabeles de plátano.

\$63.900

PESCADO ENTERO

Frito, con ensalada y patacón.

Mediano \$124.900 - Grande \$134.900

(Según disponibilidad)



FILETE
CARTAGENERO

LEJOS DEL MAR

ARROZ APASTELADO 🌶️

Con cerdo, verduras, plátano maduro y cilantro.
\$46.900

MEDIO POLLO CRIOLLO

Acompañado de cascots de papa criolla, mazorca, suero de rocoto y alioli de hierbas de azotea.
\$45.900

LOMO SALTADO

Con cebolla, tomate, salsa soya, papa nativa y huevo frito. Servido con arroz blanco.
\$51.900

ASADO DE TIRA

Corte con hueso cocido lentamente en salsa de chiles, acompañado de patacones, guacamole, pico de gallo y suero costeño.
\$89.900

STEAK CENTRAL

Corte de lomo de res (250 gr), con chimuchurri, papas a la francesa y ensalada.
\$61.900



LOMO
SALTADO

NIÑOS

PASTA CON CAMARÓN

Con camarones salteados, salsa pomodoro y un toque de crema.

\$29.900

FILETE DE PESCADO

Al horno / Milanesa

Acompañado de pasta, maduritos, arroz blanco, patacones o ensalada.

\$26.900

PINCHO DE RES

Acompañado de papas a la francesa, tomates cherry y aguacate.

\$32.900

POLLO CRIOLLO

Acompañado de papas a la francesa, tomates cherry y aguacate.

\$26.900



PASTA CON
CAMARÓN

ACOMPañAMIENTOS

ARROZ TITOTÉ

\$18.900

PATACONES

\$17.900

MADURITOS

\$15.900

PAPAS FRITAS

\$15.900

CRIOLLAS CON MAYONESA CHIPOTLE 🌶️

\$15.900



**CRIOLLAS CON
MAYONESA CHIPOTLE**

C VOLVER AL ÍNDICE

POSTRES

TRES LECHES

Bizcochuelo bañado en salsa a base de leche, crema de leche y leche condensada. Merengue italiano, fresas y un toque de canela.

\$21.900

MERENGÓN

Crema batida, guanábana, fresa y durazno.

\$21.900

FLAN DE COCO

A base de leche de coco, crema de leche y leche condensada.

\$21.900

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla.

\$21.900

MILHOJA DE AREQUIPE

Crocantes capas de hojaldre, rellenas de crema de chantilly y arequipe.

\$21.900

PIE DE MARACUYÁ

\$21.900

PIE DE GUAYABA

Servido tibio con helado de vainilla.

\$21.900



NUESTROS POSTRES EN TAMAÑO GRANDE

El toque perfecto para tus ocasiones especiales.

PEDIR AHORA



BEBIDAS

COCTELES

EMBRUJO VALLENATO

Ron La Hechicera, jengibre, miel de acacia, limón, amargos de tonka.

\$41.900

PASSIFLORA SPRITZ

Ginebra Beefeater, gulupa, vino espumoso, soda, albahaca.

\$39.900

COMO UN LULO

Mezcal Del Maguey Vida, vodka, lulo, limón, sal de chile.

\$39.900

CANELAZO CENTRAL

Desquite Aguardiente, infusión Munay de lulo y jengibre, canela, limón.

\$28.900

CARAJILLO CARIBEÑO

Ron La Hechicera, Licor 43, espresso.

\$41.900

POBRE DIABLO

Chivas Regal 13 Años, Lillet, tamarindo, limón mandarina, single malt ahumado.

\$39.900

MONTERITA

Mezcal Ojo del Tigre, viche Monte Manglar, jengibre, limón, mandarina, ayú.

\$39.900

PIÑA COLADA

Ron Havana Club 7 Años, coco, piña, limón.

\$39.900

PALOMA

Tequila Altos Plata, toronja, limón, soda.

\$41.900

MARGARITA

Tequila Altos Plata, limón, licor de naranja, agave, sal marina.

\$41.900

PISCO SOUR

Pisco Viñas de Oro, limón, azúcar, clara de huevo, Angostura.

\$39.900

MOJITO CLÁSICO

Ron Havana Club 3 Años, hierbabuena, limón, azúcar, soda.

\$39.900



COMO UN LULO

BEBIDAS

CERVEZAS Y REFAJOS

REFAJO DE LULO

BBC Lager, lulo, limón y soda: **\$13.900**

REFAJO DE GULUPA

BBC Monserrate, gulupa, limón y soda: **\$13.900**

MICHELADA CENTRAL

Tamarindo, limón, tomate, ají y sal.

Cerveza de su elección + \$4.000

CERVEZAS DE BARRIL

BBC Lager 330ml: **\$13.900**

BBC Monserrate 330ml: **\$13.900**

Club Colombia Dorada 330ml: **\$13.900**

Club Colombia Dorada 450ml: **\$15.900**

CERVEZAS EN BOTELLA

Corona: **\$14.900**

Modelo Especial: **\$17.900**

Club Colombia: **\$13.900**

Club Colombia trigo: **\$13.900**

Stella Artois: **\$14.900**

Corona Cero: **\$14.900**

CERVEZAS ARTESANALES

Macha Helles Lager: **\$16.900**

SANGRÍAS

TINTA

Vino tinto, ron Havana Club añejo, crema de cassis.

400ml: **\$55.000**

1L: **\$112.000**

ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet

Rosé, fresa, albahaca.

400ml: **\$55.000**

1L: **\$112.000**



SANGRÍAS

BEBIDAS

REFRESCOS Y JUGOS

JUGOS

Mango biche, Feijoa, Mango, Lulo, Mora, Fresa: **\$8.900**

Corozo, Guayaba agria, Copoazú, Camu camu, Mandarina: **\$9.900**

LIMONADAS

Limón mandarino y panela: **\$6.900**

Limonada natural: **\$6.900**

Limonada de coco: **\$13.900**

REFRESCOS

Tamarindo, jengibre y mandarina: **\$10.900**

Sandía y hierbabuena: **\$10.900**

Fresa, mandarina y sandía: **\$10.900**

CORELIA

Maracuyá y flor de jamaica, carbonatada: **\$18.900**

Mora y jengibre, carbonatada: **\$18.900**

SODAS DE LA CASA

Gulupa y albahaca, lulo y tajin, fresa y hierbabuena **\$11.900**

GASEOSAS Y AGUAS

AGUAS

Agua Manantial: **\$7.900**

SODAS Y TÓNICAS

Soda: **\$8.900**

Tónica Fever Tree: **\$19.900**

GASEOSAS Y COCA COLA

Coca Cola Original, Coca Cola Zero, **\$7.900**

Sprite, Ginger: **\$8.900**

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS

Espresso Sencillo: **\$6.000**

Espresso Doble, Macchiato o Americano: **\$7.000**

Latte o Cappuccino: **\$8.000**

TÉS E INFUSIONES MUNAY

\$6.900



LICORES DE COLOMBIA

RON

La Hechicera Banano (Ed. Especial)	\$66.000	-	\$690.000
La Hechicera	\$49.000	-	\$505.000
Amuleto	\$39.000	-	\$288.000
Parce 8 Años	\$48.000	-	\$494.000

DESTILADOS ARTESANALES

472 Eau de Vie Feijoa	\$41.000	-	\$433.000
Viche Doña Sofi	\$27.000	-	\$278.000
Viche Curao Doña Sofi	\$28.000	\$118.000	\$288.000
Viche Mano de Buey	\$33.000	-	\$319.000
Viche Monte Manglar	\$34.000	-	\$330.000

AGUARDIENTE

Desquite Aguardiente Tradición (38%)	\$27.000	-	\$278.000
Desquite Aguardiente Artesanal	\$19.000	-	\$196.000
Aguardiente Antioqueño	\$18.000	-	\$185.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar	\$18.000	-	\$185.000

POUSSE CAFÉS

Coloma Licor de Café Gran Reserva	\$29.000	-	\$299.000
-----------------------------------	----------	---	-----------

WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH

The Glenlivet 15 Años	\$62.000	-	\$649.000
The Glenlivet Caribbean Reserve	\$43.000	-	\$443.000
The Glenlivet 12 Años	\$45.000	-	\$464.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$41.000	-	\$422.000
The Glenlivet Captain's	\$46.000	-	\$474.000
Glenfiddich 12 Años	\$42.000	-	\$443.000
The Macallan 12 Años Sherry Cask	\$70.000	-	\$690.000

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 18 Años	\$72.000	-	\$752.000
Chivas Regal Mizunara	\$55.000	-	\$567.000
Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask	\$42.000	-	\$433.000
Chivas Regal Extra 13 Años	\$40.000	\$235.000	\$412.000
Chivas Regal 12 Años	\$36.000	\$235.000	\$371.000
Buchanan's Master	\$42.000	-	\$443.000
Buchanan's Deluxe	\$36.000	-	\$381.000
Old Parr	\$33.000	-	\$340.000

AMERICAN / IRISH WHISKY

Jameson	\$33.000	\$161.000	\$340.000
Bulleit Bourbon	\$36.000	-	\$381.000

GINEBRA

Monkey 47	\$71.000	-	\$525.000
Plymouth	\$42.000	-	\$433.000
Beefeater 24	\$48.000	-	\$494.000
Beefeater Pink	\$41.000	-	\$422.000
Beefeater	\$35.000	\$214.000	\$361.000
Bombay Sapphire	\$37.000	-	\$361.000
Bulldog	\$48.000	-	\$505.000
Hendrick's	\$48.000	-	\$505.000

PISCO Y BRANDY

Viñas de Oro	\$37.000		\$391.000
Hennessy VS	\$59.000		\$577.000

RON

Havana Club Selección de Maestros	\$49.000		\$505.000
Havana Club 7 Años	\$31.000		\$340.000
Havana Club Añejo Especial	\$28.000		\$288.000
Havana Club 3 Años	\$24.000		\$247.000
Diplomático Planas	\$35.000		\$340.000
Diplomático Mantuano	\$36.000		\$350.000
Santa Teresa 1796	\$48.000		\$494.000
Zacapa 23	\$54.000		\$567.000

TEQUILA

Altos Reposado	\$43.000		\$443.000
Altos Plata	\$43.000		\$443.000
Herradura Ultra	\$54.000		\$567.000
Maestro Dobel Diamante	\$59.000		\$577.000
Don Julio 70	\$71.000		\$700.000
Don Julio Reposado	\$57.000		\$556.000

MEZCAL

Del Maguey Vida	\$43.000		\$474.000
Ojo del Tigre	\$41.000		\$453.000
Mezcal Verde	\$43.000		\$422.000

VODKA

Absolut	\$30.000	\$155.000	\$309.000
Wyborowa	\$25.000	-	\$258.000
Grey Goose	\$47.000	-	\$453.000

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Lillet Rosé	\$29.000		\$299.000
Lillet Blanc	\$29.000		\$299.000
Campari	\$33.000		\$340.000
Cointreau	\$31.000		\$299.000
Licor 43	\$33.000		\$340.000
Luxardo Limoncello	\$35.000		\$371.000

COCTELES CLÁSICOS

Aperol Spritz	\$41.900		
Bloody Mary	\$39.900		
Martini	\$43.900		
Vodka Martini	\$39.900		
Mezcalita	\$45.900		
Moscow Mule	\$35.900		
Negroni	\$41.900		
Penicillin	\$43.900		
Old Fashioned	\$41.900		
Tinto de Verano	\$36.900		

Cualquier trago hecho cóctel:
 Precio del trago + \$4.000



LICORES DE COLOMBIA

RON

	SHOT	1/2 B	BOTELLA
La Hechicera Banano (Ed. Especial)_____	\$66.000	-	\$690.000
La Hechicera_____	\$49.000	-	\$505.000
Amuleto_____	\$39.000	-	\$288.000
Parce 8 Años_____	\$48.000	-	\$494.000

DESTILADOS ARTESANALES

472 Eau de Vie Feijoa_____	\$41.000	-	\$433.000
Viche Doña Sofi_____	\$27.000	-	\$278.000
Viche Curao Doña Sofi_____	\$28.000	\$118.000	\$288.000
Viche Mano de Buey_____	\$33.000	-	\$319.000
Viche Monte Manglar_____	\$34.000	-	\$330.000

AGUARDIENTE

Desquite Aguardiente			
Tradición (38%)_____	\$27.000	-	\$278.000
Desquite Aguardiente Artesanal_____	\$19.000	-	\$196.000
Aguardiente Antioqueño_____	\$18.000	-	\$185.000
Aguardiente Antioqueño sin Azúcar_____	\$18.000	-	\$185.000

POUSSE CAFÉS

Coloma Licor de Café			
Gran Reserva _____	\$29.000	-	\$299.000

WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
The Glenlivet 15 Años_____	\$62.000	-	\$649.000
The Glenlivet Caribbean Reserve_____	\$43.000	-	\$443.000
The Glenlivet 12 Años_____	\$45.000	-	\$464.000
The Glenlivet Founder's Reserve_____	\$41.000	-	\$422.000
The Glenlivet Captain's_____	\$46.000	-	\$474.000
Glenfiddich 12 Años_____	\$42.000	-	\$443.000
The Macallan 12 Años			
Sherry Cask_____	\$70.000	-	\$690.000

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 18 Años_____	\$72.000	-	\$752.000
Chivas Regal Mizunara_____	\$55.000	-	\$567.000
Chivas Regal Extra 13			
Tequila Cask_____	\$42.000	-	\$433.000
Chivas Regal Extra 13 Años_____	\$40.000	\$235.000	\$412.000
Chivas Regal 12 Años_____	\$36.000	\$235.000	\$371.000
Buchanan's Master_____	\$42.000	-	\$443.000
Buchanan's Deluxe_____	\$36.000	-	\$381.000
Old Parr_____	\$33.000	-	\$340.000

AMERICAN / IRISH WHISKY

Jameson_____	\$33.000	\$161.000	\$340.000
Bulleit Bourbon_____	\$36.000	-	\$381.000

GINEBRA

	TRAGO	1/2 B	BOTELLA
Monkey 47_____	\$71.000	-	\$525.000
Plymouth_____	\$42.000	-	\$433.000
Beefeater 24_____	\$48.000	-	\$494.000
Beefeater Pink_____	\$41.000	-	\$422.000
Beefeater_____	\$35.000	\$214.000	\$361.000
Bombay Sapphire_____	\$37.000	-	\$361.000
Bulldog_____	\$48.000	-	\$505.000
Hendrick's_____	\$48.000	-	\$505.000

PISCO Y BRANDY

	TRAGO	BOTELLA
Viñas de Oro_____	\$37.000	\$391.000
Hennessy VS_____	\$59.000	\$577.000

RON

	TRAGO	BOTELLA
Havana Club Selección de Maestros_____	\$49.000	\$505.000
Havana Club 7 Años_____	\$31.000	\$340.000
Havana Club Añejo Especial_____	\$28.000	\$288.000
Havana Club 3 Años_____	\$24.000	\$247.000
Diplomático Planas_____	\$35.000	\$340.000
Diplomático Mantuano_____	\$36.000	\$350.000
Santa Teresa 1796_____	\$48.000	\$494.000
Zacapa 23_____	\$54.000	\$567.000

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
Altos Reposado_____	\$43.000	\$443.000
Altos Plata_____	\$43.000	\$443.000
Herradura Ultra_____	\$54.000	\$567.000