

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## MENÚ DESAYUNOS

DESAYUNOS HASTA 1:00 PM

### PAQUETES DESAYUNOS

INCLUYEN FRUTA O JUGO DE NARANJA,  
REFILL DE CAFÉ (HASTA 3 TAZAS)

**HUEVOS AL GUSTO (3 pzas)** \$135

Con jamón / chorizo / tocino o a la mexicana.

**CHILAQUILES** \$140

Rojos o verdes. Con pollo / huevo estrellado /  
hervido. Terminados con cebolla, cilantro,  
queso y crema.

**TACOS DORADOS (4 PIEZAS)** \$140

Papa o pollo bañados en salsa verde con  
lechuga, crema y queso.

**MOLLETES (4 PIEZAS)** \$150

Ingrediente a elegir:

Arrachera, Jamón de pavo, Chorizo tradicional.

**ENFRIJOLADAS** \$145

Rellenas de pollo, crema y gratinadas.

**HUARACHE** \$145

Chorizo/Cecina/Huevo duro

Base frijol, cubierto de queso, crema, rábano y  
lechuga, acompañado de salsa molcajetada

**HUEVO EN SALSA** \$140

En salsa verde, pasilla o mora.

**ENVUELTOS MAGNOLIAS** \$145

Rellenos de huevo bañados en salsa verde con  
cilantro, cebolla, crema y queso.

**QUESADILLAS HUITLACOCHÉ** \$140

4 piezas

**QUESADILLAS CHICHARRÓN PRENSADO** \$140

4 piezas

### HUEVOS DE GRANJA (3 piezas)

**HUEVOS REGIONALES** \$90

En salsa verde con longaniza de la región,  
tortillas hechas a mano y frijoles refritos.

**HUEVOS AL ALBAÑIL** \$120

Revueltos con arrachera en salsa verde cruda,  
acompañado de tortillas a mano.

**HUEVOS DIVORCIADOS (2 piezas)** \$100

Fritos, sobre tortillas hechas a mano, bañados  
en salsa (verde o roja), crema y gratinados.

**HUEVOS MAGNOLIAS** \$145

Revueltos con cecina en salsa mora  
acompañados de huarache con base de frijol.

**HUEVOS TIRADOS** \$90

Revueltos con frijoles y chiles verdes picados,  
acompañados de aguacate, queso fresco y  
tortillas hechas a mano.

**HUEVO CON MOLE** \$115

### TOAST

**JAMÓN SERRANO** \$135

Pan de masa madre, aguacate, jamón serrano,  
almendra fileteada, ajonjolí, balsámico y miel.

**MEDITERRÁNEO** \$150

Pan de masa madre, tomate cherry, salmón, toque de  
pesto, salsa macha con arándano y queso de cabra. .

**AVOCADO** \$130

Pan de masa madre, queso philadelphia, aguacate,  
salsa macha con arándanos, pechuga de pavo ó  
huevo estrellado.

### OMELETTE

**JAMÓN Y QUESO** \$100

Con queso manchego y jamón de pavo.  
Guarnición puré de papa al horno con queso  
provolone y pico de gallo.

**CHAMPIÑONES CON TOCINO Y QUESO** \$100

Champiñones frescos, tocino, queso manchego.  
Guarnición puré de papa al horno con queso  
provolone y pico de gallo.

**LIGERO** \$125

Claras de huevo, relleno de espinacas con queso  
de cabra o champiñones con queso panela.  
Acompañado de pico de gallo y ensalada.

**MEDITERRANEO** \$140

Claras de huevo, espinacas, queso oaxaca,  
salmón. Acompañado de ensalada de espinacas  
con jitomate cherry.

### ENCHILADAS CHILAQUILES Y MÁS...

**ENCHILADAS MAGNOLIAS** \$150

Rellenas de pollo sazonado con salsa cremosa  
especial de la casa a base de champiñones.  
Gratinadas y terminadas con cebolla morada.

**ENCHILADAS SUIZAS** \$150

Rellenas de pollo sazonado, con salsa  
cremosa. Gratinadas.

Estimado cliente; todos nuestros platillos son preparados al momento, **EL TIEMPO DE PREPARACIÓN ES DE APROX 25 MIN.** Si usted es alérgico a algún alimento por favor avisar a su mesero. **FACTURACIÓN AL DÍA**

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## ENMOLADAS \$160

Rellenas de pollo o queso panela. Terminadas con cebolla morada, crema, queso y ajonjolí

## ENCHILADAS CHAROLA (4 pz) \$70

Pollo o queso fundido con crema, queso, lechuga y cebolla

## ENCHILADAS RELLENAS \$140

Arrachera, Pollo, Huevo o Queso Panela

Salsa a elegir ( habanero, mora, pasilla, verde)

## CHILAQUILES \$120

Terminados con cebolla morada, cilantro, rábano, queso, crema y aguacate.

**Elige tu salsa:** Verde, roja, habanero, mora, pasilla, salsa magnolia ó verde cremosa.

**Elige tu proteína:** Chistorra, chorizo argentino, longaniza, arrachera, pollo o huevo (2 pz).

## SOPES (4 PIEZAS) \$115

Con frijoles refritos, salsa tatemada, crema, cebolla y queso. **Proteína a elegir:** ( pollo, chistorra, arrachera, cochinita pibil, chorizo argentino o chorizo tradicional.)

## CECINA \$190

Con enchiladas o chilaquiles, salsa de su preferencia y frijoles refritos.

## ARRACHERA (220g) \$240

Acompañada de 3 sopos o enchiladas.

## PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$150

Acompañada con ensalada o chilaquiles.

## CLUB SANDWICH \$130

A base de pan de caja con pechuga de pollo empanizada, jamón, tocino, lechuga, jitomate, queso manchego, amarillo. Acompañado de papas a la francesa.

## TOAST SANDWICH \$125

Pan integral con pechuga de pollo a la plancha, lechuga, queso panela y aguacate. Acompañado de ensalada.

## BAGUETTE CLÁSICO AHUMADO \$185

Pan masa madre con jamón, queso provolone, acompañado de papas gajo y aguacate.

## 1/2 BAGUETTE \$120

## BAGUETTE MAGNO \$200

Pan masa madre con salmón al pesto, espinaca, jitomate cherry, rábano encurtido y aderezo Philadelphia con chipotle.

## 1/2 BAGUETTE \$135

## BAGUETTE COCHINITA PIBIL \$190

## BAGUETTE RIB EYE O ARRACHERA \$200

(180 g de Rib Eye o Arrachera) Pan masa madre con espinacas, queso provolone gratinado, acompañado de papas gajo, aguacate y salsa macha.

## 1/2 BAGUETTE \$120

## DULCE

## WAFFLES CON FRUTOS ROJOS \$100

Frutos rojos, crema batida y lechera

## WAFFLES CON NUTELLA \$95

Cubierto de nutella, plátano y helado

## MINI HOT CAKES \$85

Con frutos rojos, lechera y crema batida.

## HOT CAKES (3 piezas) \$95

Complemento (maple, mermelada o lechera)

## CONCHA RELLENA

Nata o Nutella \$50

Nata con Fresas / Nutella con Fresas \$60

## BISQUETS A LA PLANCHA

Con mermelada de fresa \$45

Con duraznos en almíbar y lechera \$70

## PAN GOURMET \$35

## CONCHA \$25

## BOWL DE FRUTOS ROJOS \$120

Frutos rojos, yogurt griego y granola.

## PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$75

Acompañado de miel, granola.

+ Queso cottage o yogurt griego. \$15

## PARA LOS PEQUES

## MOLLETES TRADICIONALES (2 pzas) \$70

Frijoles, jamón y queso. ( Incluye choco milk o limonada )

## ENFRIJOLADAS GRATINADAS (2 pzas) \$70

( Incluye choco milk o limonada )

## ENTOMATADAS DE POLLO CON QUESO (2 pzas) \$70

( Incluye choco milk o limonada )

## MINI HOT CAKES \$70

( Incluye choco milk o limonada )

Con leche condensada o mermelada

## HUEVOS AL GUSTO (2 pzas) \$70

Con jamón y frijoles.

( Incluye choco milk o limonada )

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## MENÚ COMIDAS Y CENAS

COMIDA A PARTIR DE 1:00 PM

### ENTRADAS

**TACO CHILE RELLENO GOBERNADOR \$75**  
Con frijoles camarones y una costra de queso. (1pz)

**QUESO FUNDIDO \$130**  
Con chistorra, chorizo argentino, arrachera o champiñones.

**TOSTADA DE AGUA CHILE DE CAMARÓN \$75**  
Acompañada de aguacate, cilantro, cebolla morada, habanero y pepino.

**GUACAMOLE \$100**  
Acompañado de chicharrón, queso fresco y totopos.

**EMPANADAS \$120**  
Camarón con queso (3 pz)

**EMPALME DE COCHINITA PIBIL \$85**  
Con frijoles refritos, cochinita pibil y cebolla encurtida

**QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ \$100**  
4 piezas

### SOPAS Y PASTAS

**SOPA AZTECA \$70**  
Julianas de tortillas de maíz en caldillo, con queso, crema, chile pasilla, chicharrón esponjado y aguacate.

**CALDO TLALPEÑO \$70**  
Cubos de pollo, aguacate, zanahoria, papa y cubitos de queso.

**CALDO MAGNOLIAS \$70**  
Arroz, pollo desmenuado, huevo hervido, queso, aguacate, cilantro, cebolla, jitomate y chiles verdes.

**PASTA POBLANA \$175**  
Fetuchini con crema de chile poblano, granos de elote, queso panela y pechuga de pollo al grill.

**PASTA ALFREDO \$175**  
Con pechuga de pollo al grill y champiñones  
**\$195**  
Con camarones al grill y champiñones

**PASTA AL PESTO \$200**  
Con camarones sarteneados al pesto.

**PASTA AL CHIPOTLE \$195**  
Fettuchine con camarones al chipotle

### ENSALADAS

**ENSALADA DELI \$150**  
Mix de lechuga, uva verde, fresa, blue Berry, arándanos, nuez, bolitas de queso philadelphia y ajonjolí.

**ENSALADA GRIEGA \$150**  
Mix de lechugas, duraznos en almíbar a la plancha, piña a la plancha, pera, albahaca, queso de cabra, nuez troceada tostada y canela.

**ENSALADA MAGNOLIAS \$160**  
Mix de lechugas, espinacas, jitomate cherry, ajonjolí tostado, pasta fusilli, salmón ahumado, aguacate y queso cabra.

**ENSALADA DE LA HUERTA \$160**  
Lechuga, espinaca, queso de cabra, gajos de naranja, plátano macho, anís y nuez.

**ENSALADA TIRANA \$160**  
Arrachera, lechuga, espinaca, champiñones, queso provolone, aguacate, jitomate y cebolla morada

### ENCHILADAS

**ENCHILADAS MAGNOLIAS \$150**  
Rellenas de pollo sazonado con salsa cremosa especial de la casa a base de champiñones. Gratinadas y terminadas con cebolla morada.

**ENCHILADAS SUIZAS \$150**  
Rellenas de pollo sazonado, con salsa cremosa. Gratinadas.

**ENMOLADAS \$160**  
Rellenas de pollo o queso panela. Terminadas con cebolla morada, crema, queso y ajonjolí.

**ENFRIJOLADAS \$150**  
Rellenas de pollo sazonado y gratinadas.

### DEL MAR

**SALMÓN MAGNOLIAS \$285**  
Salmón (220 gr), Salsa cremosa, queso parmesano, tomate Cherry y espinacas. Acompañado de fettuccini.

**SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS \$260**  
Salmón (220 gr), ensalada de la casa y papa al horno.

Estimado cliente; todos nuestros platillos son preparados al momento, **EL TIEMPO DE PREPARACIÓN ES DE APROX 25 MIN.** Si usted es alérgico a algún alimento por favor avisar a su mesero. **FACTURACIÓN AL DÍA**

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## CAMARONES MAGNOLIAS \$240

Rellenos de queso Philadelphia, envueltos con tocino sobre salsa de la casa, acompañados de ensalada.

## POLLO

### PECHUGA EN SALSA DE QUESO \$170

Pechuga de pollo rellena en salsa de queso con chipotle y ensalada de la casa.

### PECHUGA CORDON BLUE \$170

Pechuga de pollo empanizada, rellena de queso manchego y jamón con ensalada.

### PECHUGA ASADA (200 gr) \$160

Acompañada de ensalada y papa al horno

## CORTES

### ARRACHERA (220 gr) \$260

### RIB EYE (220 gr) \$260

### NEW YORK (220 gr) \$260

### COW BOY \$260

### AGUJA NORTEÑA (220 gr) \$260

### CECINA (180 gr) \$190

## Guarniciones:

- Papa al horno gratinada con queso provolone y chile jalapeño relleno de queso (Excepto cecina)
- Guacamole, nopal, cebolla cambray, quesadilla y chorizo
- Extra: Verduras al vapor \$35

## TACOS

### Arrachera (3 pz) 180 g \$160

### Rib Eye (3 pz) 180 g \$160

### Chorizo Argentino (3 pz) \$150

### Chistorra (3 pz) \$150

### Cochinita Pibil (3 pz) \$150

### Tacos Fish \$130

## ESPECIALIDADES DEL CHEF

### CHILE MAGNOLIAS \$130

Pieza de chile poblano relleno de frijol, queso y carne a elegir (cecina, arrachera o aguja norteña). Bañados en salsa a elegir (verde, roja, habanero, pasilla o mora). Terminados con crema, queso, y cebolla.

## SNACKS

### ALITAS (6 piezas) \$110

- Mango – habanero
- Búfalo
- BBQ
- Habanero
- Jalapeño

### BONELESS 220g \$110

- Mango – habanero
- Búfalo
- BBQ
- Habanero
- Jalapeño

### HAMBURGUESA MAGNOLIAS \$180

Bollo parrillero, arrachera y chorizo argentino, queso provolone, espinaca, jitomate, pepinillos, aderezo. Acompañada con papas gajo.

### HAMBURGUESA MAR Y TIERRA \$180

Bollo parrillero, carne de res, camarones empanizados, salsa tártara y aderezo de chipotle. Con papas gajo.

### HAMBURGUESA TRADICIONAL \$140

Carne de res, queso manchego, queso amarillo, tocino, pepinillos, cátsup, mostaza y mayonesa. Con papas a la francesa.

### PAPAS A LA FRANCESA 300 gr. \$95

### PAPAS GAJO 250 gr. \$110

### PAPAS MAGNOLIAS \$110

250 gr de papas con queso derretido y tocino.

## MENÚ INFANTIL

### HAMBURGUESA \$70

Carne de res, queso manchego, tocino, mayonesa, castúp y mostaza. Acompañada de papas.

### PECHUGA EMPANIZADA CON PAPAS \$80

### SPAGUETTI ITALIANO \$50

Crema, jitomate, jamón y queso.

### SINCRONIZADAS (Con tortilla de harina) \$50

### MACARRONES CON QUESO \$110

### SPAGUETTI CON DEDITOS DE QUESO \$110

## OTROS

### MOLLETES ( 4 PIEZAS) \$100

Ingrediente a elegir

Arrachera, Jamón de pavo, Chorizo tradicional.

### CLUB SANDWICH \$110

A base de pan de caja con pechuga de pollo empanizada, jamón, tocino, lechuga, jitomate, queso manchego, amarillo. Acompañado de papas a la francesa.

### BAGUETTE CLÁSICO AHUMADO \$185

Pan masa madre con jamón, queso provolone, acompañado de papas gajo y aguacate.

### 1/2 BAGUETTE \$120

### BAGUETTE RIB EYE O ARRACHERA \$200

(180 g de Rib Eye o Arrachera) Pan masa madre con espinacas, queso provolone gratinado, acompañado de papas gajo, aguacate y salsa macha.

### 1/2 BAGUETTE \$120

### BAGUETTE MAGNO \$200

Pan masa madre con salmón al pesto, espinaca, jitomate cherry, rábano encurtido y aderezo Philadelphia con chipotle.

### 1/2 BAGUETTE \$135

### BAGUETTE COCHINITA PIBIL \$190

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## CAFÉ MAGNOLIA'S

### BEBIDAS CALIENTES

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| ESPRESSO                                    | \$30 |
| ESPRESSO DOBLE                              | \$60 |
| ESPRESSO ROMANO                             | \$60 |
| ESPRESSO CORTADO                            | \$35 |
| AFFOGATO                                    | \$70 |
| CAFÉ AMERICANO                              | \$40 |
| CAPUCCINO                                   | \$70 |
| CAPUCCINO SABOR                             | \$80 |
| Vainilla, avellana, moka o crema irlandesa. |      |
| CAPUCCINO MAGNOLIAS                         | \$85 |
| Turín                                       |      |
| CAFÉ LECHERO                                | \$75 |
| CAFÉ REFIL (Hasta la 1:00 pm)               | \$30 |
| LATTE                                       | \$70 |
| LATTE SABOR                                 | \$85 |
| Vainilla, avellana, moka o crema irlandesa. |      |
| TARO LATTE                                  | \$85 |
| MATCHA LATTE                                | \$85 |
| CHAI CLÁSICO                                | \$80 |
| CHAI VAINILLA                               | \$80 |
| CHAI SUCIO                                  | \$80 |
| TISANAS                                     | \$80 |

- Frutos de la pasión
- Fresa - Kiwi
- Manzana - Arándano

### CHOCOLATES

|                     |      |
|---------------------|------|
| CHOCOLATE CLÁSICO   | \$70 |
| CHOCOLATE ESPUMOSO  | \$70 |
| CHOCOLATE MAGNOLIAS | \$85 |

### TÉS

\$20

Té verde / Manzana Canela / Hierbabuena /  
Manzanilla / Fresa- Vainilla / Frutos del Bosque

### BEBIDAS FRIAS

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| FRAPPUCCINO                                                 | \$85 |
| FRAPPE OREO                                                 | \$80 |
| FRAPPE                                                      | \$85 |
| Baileys, Crema Irlandesa, Chai, Taro, Matcha<br>o Vainilla. |      |
| CHAI                                                        | \$70 |
| TARO                                                        | \$60 |
| MATCHA                                                      | \$70 |
| SMOOTHIES                                                   | \$75 |
| Frutos rojos                                                | \$90 |
| Maracuyá con frutos rojos y yogurt                          | \$90 |
| Maracuyá con frutos rojos                                   | \$85 |

### POSTRES

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| PASTEL TURÍN                           | \$85  |
| PAY DE ELOTE CON HELADO DE VAINILLA    | \$85  |
| FLAN NAPOLITANO                        | \$55  |
| BOLA DE HELADO (2 bolas de helado)     | \$55  |
| PASTEL DE NATA                         | \$85  |
| PASTEL FERRERO (1 rebanada)            | \$130 |
| PASTEL RAFAELLO (1 rebanada)           | \$130 |
| CHEESE CAKE SIN AZUCAR                 | \$90  |
| TARTA FRANGIPANE                       | \$90  |
| MOUSSE DE GUAYABA                      | \$85  |
| ROL DE CANELA                          | \$65  |
| WAFFLES CON FRUTOS ROJOS               | \$95  |
| Frutos rojos, crema batida y lechera.  |       |
| WAFFLES CON NUTELLA                    | \$90  |
| Cubierto de nutella, plátano y helado. |       |

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## MIXOLOGÍA

### COCTELERÍA

**FROZEN DAIQUIRÍ** \$85  
Ron, jugo de limón, jarabe.

**DAIQUIRÍ DE FRESA** \$95  
Ron, Licor de Fresa, Jugo de Limón, Jarabe, Fresa.

**PIÑA COLADA** \$90  
Ron, Crema de Coco, Jugo de Piña y Leche evaporada.

**MOJITO** \$60  
Ron, Hierbabuena, Limón, Jarabe y Agua Mineral.

**MOJITO DE FRUTOS ROJOS** \$90  
Ron, Frutos rojos, Hierbabuena, Limón, Jarabe y Agua Mineral.

**MOJITO DE VERANO** \$95

**VODKA TONIC** \$90  
Vodka, Jugo de Limón y Agua Tónica.

**BLOODY MARY** \$70  
Vodka, jugo de tomate, salsas, jugo de limón, sal y pimienta.

**BAY BREEZE** \$80  
Vodka, jugo de piña y jugo de arándano.

**CHARRO NEGRO** \$60  
Tequila, Jugo de Limón, Coca-Cola.

**PALOMA** \$50  
Jose C. Especial.

**APEROL SPRIT** \$180  
Licor Aperol y agua mineral.

**BELLINI** \$150  
Vino espumoso con Licor y Puré de Durazno

**CARAJILLO** \$130  
Licor 43 y café expreso

**CAFÉ IRLANDES** \$90  
Whisky, café americano, azúcar y crema batida

**VAMPIRO** \$70  
Tequila, Jugo de Limón, Sangrita, Refresco de toronja.

**MARGARITA** \$85  
Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Jarabe de Granadina. Licuado con Hielo.

**MARGARITA DE FRESA** \$95  
Tequila, Licor de Fresa, Jugo de Limón, Jarabe Licuado con Hielo.

**MEZCALITAS** \$115  
Pepino/Piña/Fresa  
(Pregunte por disponibilidad de sabores)

**GIN & TONIC** \$100  
Ginebra y Agua Tónica.  
Decorado con cítrico, pepino, o frutos rojos.

**TINTO DE VERANO** \$110  
Vermut dulce, Vino Tinto, Jugo de Limón, Jarabe y Sprite.

**SANGRÍA/SANGRÍA BLANCA** \$95  
Vino Tinto o Blanco, Agua Mineral, Jarabe y Jugo de Limón.

**JARRA CLERICOT** \$220

**COPA DE CLERICOT** \$70

**MIMOSA** \$120  
Vino Espumoso con Jugo de Naranja.

**ROSSINI** \$110  
Vino espumoso con Licor y Puré de Fresa.

**COSMOPOLITAN** \$90  
Vodka, jugos arándano y controy.

**CHOCORETA** \$90  
Licor de cacao blanco, licor de menta.

**ESPRESSO MARTINI** \$90  
Vodka, Licor de café , café expreso y jarabe

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## VINOS Y LICORES

### VINOS

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| MATARROMERA CRIANZA           | \$1500 |
| CASA MADERO 3V                | \$900  |
| LA CETTO (CABERNET SAUVIGNON) | \$350  |
| LA CETTO (MERLOT)             | \$350  |
| CASILLERO DEL DIABLO (MERLOT) | \$550  |
| LAMBRUSCO                     | \$350  |

### CERVEZAS

|                  |      |
|------------------|------|
| HEINEKEN         | \$45 |
| HEINEKEN 00      | \$50 |
| AMSTEL ULTRA     | \$45 |
| BOHEMIA          | \$45 |
| INDIO            | \$35 |
| XX LAGER         | \$35 |
| TECATE           | \$35 |
| TARRO MICHELADO  | \$15 |
| Salsas y Clamato |      |
| TARRO DE SALSAS  | \$10 |
| Salsas           |      |
| TARRO CHELADA    | \$5  |

### COPEO

#### WHISKY

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Buchanan's Deluxe    | \$90  |
| Buchanan's Master    | \$110 |
| Buchanan's Two Souls | \$100 |
| Black & White        | \$50  |

#### COÑAC

|            |       |
|------------|-------|
| Martell VS | \$100 |
|------------|-------|

#### LICORES

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Crema de Whisky Baileys             | \$90  |
| Ancho Reyes con Frutos Rojos        | \$100 |
| Ancho Reyes con Refresco de Toronja | \$70  |

### BRANDY

|           |      |
|-----------|------|
| Torres 5  | \$50 |
| Torres 10 | \$70 |
| Torres 15 | \$90 |

### RON

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Matusalem Platino     | \$55 |
| Captain Morgan Spiced | \$45 |
| Bacardi Añejo         | \$55 |
| Bacardi Blanco        | \$50 |

### TEQUILA:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 1800 Cristalino Añejo            | \$140 |
| Maestro Dobel Diamante           | \$110 |
| Don Julio 70 Cristalino          | \$140 |
| José Cuervo Tradicional Reposado | \$55  |
| José Cuervo Tradicional Plata    | \$55  |
| José Cuervo Especial Reposado    | \$50  |

### MEZCAL

|                   |      |
|-------------------|------|
| Mezcal Montelobos | \$90 |
| 400 conejos       | \$90 |

### GINEBRA

|                 |      |
|-----------------|------|
| Bombay Sapphire | \$90 |
|-----------------|------|

### VODKA

|               |      |
|---------------|------|
| Grey Goose    | \$80 |
| Smirnoff      | \$45 |
| Absolut Vodka | \$55 |

# MAGNOLIA'S

— RESTAURANTE —

## BEBIDAS REFRESCANTES

|                           |      |
|---------------------------|------|
| LIMONADA                  | \$45 |
| LIMONADA DE FRUTOS ROJOS  | \$65 |
| LIMONADA DE MARACUYÁ      | \$65 |
| MOCKTAIL FRESA - MARACUYÁ | \$90 |
| MOCKTAIL FRUTOS ROJOS     | \$90 |
| NARANJADA                 | \$35 |
| AGUA RUSA                 | \$45 |
| CLAMATO PREPARADO         | \$55 |
| SANGRIA PREPARADA         | \$55 |
| PIÑADA                    | \$80 |

### JUGOS

|                   |      |
|-------------------|------|
| JUGO DE NARANJA   | \$40 |
| Hasta 1:00 pm     |      |
| JUGO VERDE        | \$40 |
| Hasta 1:00 pm     |      |
| JUGO DE ZANAHORIA | \$40 |
| Hasta 1:00 pm     |      |

### MALTEADA

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| (fresa, vainilla o chocolate) | \$60 |
| CHOCO MILK                    | \$40 |

|                            |      |
|----------------------------|------|
| <b>JARRAS DE AGUA 1 LT</b> |      |
| FRUTOS ROJOS               | \$90 |
| JARRA DE AGUA DEL DÍA      | \$80 |

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| <b>JARRAS DE AGUA 2 LT</b> |       |
| FRUTOS ROJOS               | \$140 |
| JARRA DE AGUA DEL DÍA      | \$130 |

### REFRESCOS

|                           |      |
|---------------------------|------|
| COCA-COLA                 | \$40 |
| Normal, Light, Sin Azúcar |      |
| SPRITE                    | \$40 |
| FRESCA                    | \$40 |
| FANTA                     | \$40 |
| SIDRAL MUNDET             | \$40 |
| AGUA MINERAL CIEL         | \$40 |
| AGUA MINERAL TOPO CHICO   | \$40 |
| PERRIER                   | \$60 |
| AGUA TÓNICA               | \$40 |
| BOTELLA DE AGUA 600 ML    | \$25 |