



...2024

Menú Esencia

Snacks de Aperitivo

Sopa de cebolla al pedro ximenez con espuma de queso

Montadito crujiente de **pringá del puchero** y hierbabuena

Croqueta de jamón ibérico 100% bellota del valle de los pedroches

Pan artesano de larga fermentación y Aceites de oliva virgen extra

Menú

Tartar de atún rojo, ajo blanco malagueño de almendras, brotes tiernos y mango

Flor asada de **apio nabo** con salsa bbq casera de dátiles y ajo negro

Chorizo picante, robuchón, yema de huevo, migas de pimentón y trufa

Pescado del día, espinacas en salsa de almendras, apio y garbanzos crujientes

Mousse de caramelo, avellana garrapiñada, helado de leche de cabra y regaliz

Mignardises

Menú Corto 60

Maridaje de Vinos Consultar. Bebida no Incluida

El menú degustación sólo se sirve a mesa completa

Si tiene alguna alergia o intolerancia rogamos nos informe



...2024

Menú Caminos del Sur

Snacks de aperitivo

Almendra de Foie y Turrón con membrillo y pan de higo
Tartaleta de Mejillones en escabeche, manzanilla y pipirrana
Sopa de cebolla al pedro ximenez con espuma de queso
Montadito crujiente de pringá del puchero y hierbabuena
Paní puri de gamba blanca de marbella, ají amarillo y cilantro
Buñuelo de pisto alboronía y presa curada 40 días
Croqueta de jamón ibérico 100% bellota del valle de los pedroches
Gofre ibérico con harissa

Pan artesano de larga fermentación y Aceites de oliva virgen extra

Menú

Tartar de atún rojo, ajo blanco malagueño de almendras, brotes tiernos y mango

Producto de temporada

Flor asada de apio nabo con salsa bbq casera de dátiles y ajo negro
Chorizo picante, robuchón, yema de huevo, migas de pimentón y trufa
Pescado del día, espinacas en salsa de almendras, apio y garbanzos crujientes
Carrilleras de cerdo ibérico confitadas en manteca colorá,
chirivía y pera al vino tinto
Quesos artesanos Andaluces con mermelada casera y frutos secos
Mousse de caramelo, avellana garrapiñada, helado de leche de cabra y regaliz

Mignardises

Menú Largo 80

Maridaje de Vinos Consultar. Bebida no Incluida
El menú degustación sólo se sirve a mesa completa
Si tiene alguna alergia o intolerancia rogamos nos informe

Bienvenidos a Casa Eladio!

Casa Eladio fué fundado en el año 1965 por mi abuelo Eladio Cabello Serrano. Comenzó siendo una casa de comidas donde se daban menús a más de 300 personas diarias.

En 1979 mi padre, Jose Eladio Cabello Santaella, se hizo cargo del negocio y con él fué evolucionando todos estos años a un restaurante siempre entorno a una cocina tradicional.

En 2017 asumí el reto de ser la tercera generación de la familia a cargo del restaurante.

Un restaurante con más de 50 años de historia.

Tras formarme en la Escuela de Hostelería La Cónsula (Málaga) junto a grandísimos profesionales y pasar varios años trabajando en cocinas de grandes chefs españoles como Daniel López del Restaurante Kokotxa en Donosti quien considero que ha sido la persona que más ha influido en mi forma de entender la cocina.

El de 8 de abril de 2017 abrió las puertas un renovado Casa Eladio, donde elaboramos una cocina muy arraigada a nuestra tierra.

Partimos del recetario andaluz y de nuestros productos de cercanía para **elaboramos una cocina tradicional renovada y actualizada.**

Trabajar de cerca con nuestros productores, conocer el producto, sus variedades y su temporada son la base de nuestra filosofía.

Casa Eladio es un viaje por Andalucía a través de sus productos y su tradición.

Tome asiento y disfrute de la experiencia.

**!Siempre debemos recordar de donde venimos
para saber a donde queremos llegar!**

Carlos Cabello



Entrantes

Ostra Nacional N°2 del Delta del Ebro pepino, apio y lima	6/unid
Calamaritos rellenos de cebolla caramelizada y shitake con salsa tinta y cabeza crujiente	18
Tartar de Atún Rojo, ajo blanco malagueño de almendras, brotes tiernos y mango	25
Carpaccio de lomo de vaca madurada aliño de steak tartar, alcaparras fritas y encurtidos	25
Ensalada de Col asada frutos secos, sésamo negro y naranja del valle del Guadalhorce	16
Flor de apio nabo Mantequilla de salvia y salsa barbacoa de dátiles y ajo negro	16
Gamba blanca de Marbella jugo de sus cabezas, cebolleta encurtida y salsa cítrica de ají amarillo	21
Pulpo a la brasa marinada de miso, curry verde y patata roja crujiente	23
Canelones de rabo de toro, con la reducción de su jugo y chutney de piña	18
Extra de Trufa negra	7
Pez Limón acevichado crema cítrica de hinojo silvestre y aceitunas alorenas aliñadas	24

Tradicionales de la Casa

Jamón ibérico de bellota D.O. Valle de los Pedroches (Córdoba)	25
Croquetas de jamón ibérico de bellota 6 unid.	18
Gamba blanca de Marbella al ajillo (Pilpil)	21

IVA Incluido

Nuestros platos pueden ser modificados en función de temporada y disponibilidad
Servicio de Pan, aceite y aperitivo 3,50€

Principales

Merluza de pintxo a la romana	25
guiso campero de haba, coliflor, hierbas silvestres y emulsión de su jugo	
Rodaballo	26
beurre blanc de amontillado viejo y tartar de tomate semi seco	
Lubina	29
zanahorias ecológicas de Coín en texturas y quinoa roja crujiente	
Pargo	27
guiso marinero de jibia con avellanas y hierbabuena	
Pescado del día	29
espinacas en salsa de almendras, apio y garbanzos crujientes	
Presa Ibérica de bellota a la parrilla	26
en costra de ceniza, topinambur y mini mazorcas	
Pichón de Bresse	32
jugo tostado, frutos rojos y paté de sus interior	
Paletilla de cordero lechal glaseada	33
puerro escabechado y nueces de macadamia	
Carrilleras de cerdo ibérico confitadas en manteca colorá	25
chirivía y pera al vino tinto	
Taco de Vacuno Mayor madurado	28
escabeche agri dulce de setas shimeji y capuchina	
Lingote de cerdo ibérico del valle de los pedroches	25
caldo de jamón vietnamita, tubérculo asado y hierbas frescas	

Guarnición

Verduras de temporada a la Parrilla	6
Puré de patata Robuchón con trufa	8
Patatas fritas	5

Postres

Chocolate negro	11
Teja de almendra y café	
Arroz con leche de mi abuela	9
té negro, canela y bergamota	
Lemon pie	8
Crema de limón , merengue seco de lima , cítrico y menta .	
Mousse de Caramelo	8
avellana garrapiñada, helado de leche de cabra y regaliz	
Bizcocho de especias,	8
cremoso de chocolate blanco y yuzu con helado de calabaza asada	
Tabla de 4 quesos andaluces	7
con frutos secos y mermelada casera	

Vinos de Postre

- D.O. Málaga
 - Jarel Naturalmente Dulce 8
 - Dulce, Moscatel de Alejandría
 - Zumbra! 6,5
 - Dulce, Moscatel de Alejandría
 - Rujaq Andalusi 10
 - Dulce, Moscatel de Alejandría
- D.O. Jerez Xérès Sherry y Manzanilla
 - Micaela 6
 - Dulce Natural, Pedro Ximénez
 - Maestro Sierra 8
 - Pedro Ximénez
 - PX Solera 1982 Reserva Privada 13
 - Pedro Ximénez
- D.O. Sidra de Asturias – Sariego
 - Valverán, Sidra de Hielo 11
- Tokaj-Hegyalja (Hungría)
 - Oremus Late Harvest, Furmint 10
 - Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos, Furmint 14
- Oporto
 - Quinta Vale Dona Maria LBV, Van Zeller 9
 - Touriga nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousón, Tinta Barroca, Rufete y Tinta Amarela

Carta de Vinos

Vinos por Copa



Espumosos

España

D.O. Cava

PEDREGOSA PETIT CUVÉE

Macabeo, Xarel-lo y Parellada

8

Francia

A.O.C. Champagne

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE GRAND CRU

Pinot Noir

15

Blancos

D.O. Sierras de Málaga

JAREL

Moscatel de alejandría - Seco, Afrutado

7

D.O. Rías Baixas

BARBUNTIN

Albariño

6

D.O. Rueda

BITÁCORA

Verdejo

6

S.NAIA

6

Sauvignon Blanc

D.O. Navarra

OTAZU

Chardonnay

6,5

AOC Chablis

WILLIAM FEVRE

Chardonnay

11

Rosado

D.O. Navarra

ALIAGA LÁGRIMA DE LUNA

Garnacha

6

Tintos

D.O. Sierra de Málaga

PAGO EL ESPINO

Petit Verdot, Tempranillo y Merlot

8,5

D.O. Ribera del Duero

CONVENTO OREJA ROBLE

Tinta del País y Merlot

7

SEMELE

7,5

Tinta del País

VIÑA SASTRE CRIANZA

10

Tinta del País

PRELUDIO

14

Tinta del País

D.O. Ca La Rioja

EL INQUILINO

Tempranillo y Garnacha

6

LA BICICLETA VOLADORA

7

Tempranillo y Viura

Vinos Generosos



D.O. Jerez Xérès Sherry y Manzanilla

TIO PEPE FINO EN RAMA

8

Fino

LA MARUJA

5

Manzanilla

PASTORA

9

Manzanilla Pasada en Rama

ALFONSO

6

Oloroso

MICAELA

9

Palo Cortado

GREAT DUKE 12 AÑOS

8

Palo Cortado

MICAELA

6

Dulce. Pedro Ximenez

Sanlúcar de Barrameda

MAESTRO SIERRA

8

Dulce. Pedro Ximenez

D.O. Montilla-Moriles

GRAN BARQUERO

8

Amontillado

D.O. Málaga

ZUMBRAL

6,5

Dulce. Moscatel de Alejandría

RUJAQ ANDALUSÍ

8

Dulce. Moscatel de Alejandría

Oporto

QUINTA VALE DONA MARIA LBV, VAN ZELLER

9

Touriga nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousón, Tinta Barroca, Rufete y T. Amarela

4 años envejecido en barrica

Cócteles

APEROL SPRITZ Cava, Aperol y Soda		12
CHAMPAGNE CÓCTEL Champagne, Brandy y Grand Marnier		12
PISCO SOUR Pisco, Zumo de limón, Clara de huevo y Jarabe		14
NEGRONI Vermouth Rojo, Campari y Gin		14
DRY MARTINI Gin y Martini Dry		12
MARGARITA Tequila, Triple Seco y Zumo de limón		14
EXPRESO MARTINI Café, Vodka y Kahlúa		14
EXPRESO 43 Café y Licor 43		14
MOJITO Ron, Lima, Soda, Azúcar moreno y Menta		10
PIÑA COLADA Ron, Piña y Batida de Coco		12
SAN FRANCISCO Melocotón, Piña, Naranja y Granada		8
SANGRÍA	JARRA	COPA
JARRA DE SANGRIA VINO	20	6
JARRA DE SANGRIA CAVA	24	7

Espumosos



ESPAÑA

D.O. Cava

PEDREGOSA PETIT CUVÉE	38
Macabeo, Xarel-lo y Parellada	
MESTRES VISOL BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016	45
Macabeo, Xarel-lo y Parellada	
MESTRES CLOS DAMIANA GRAN RESERVA 2007	130
Macabeo, Xarel-lo y Parellada	
12 meses en barricas y 156 meses en botella	

V.T. Conca del Riu Noia

DE NIT BRUT ROSADO	42
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell	

D.O. Penedes

AT ROCA BRUT	37
Ecológico	
Macabeo, Xarel-lo, Parellada	

FRANCIA

A.O.C. Champagne

PIERRE GIMONNET 1º CRU	75
Blanc de Blancs Brut	
Chardonnay	
ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE GRAND CRU	70
Blanc de Noirs Brut	
Pinot Noir	
PIERRE MONCUIT ROSE GRAN CRU	65
Brut	
Chardonnay y Pinot Noir	
LARMANDIER-BERNIER LALITUDE	120
Blanc de Blancs Extra-Brut	
Chardonnay	
LOUIS ROEDERER COLLECTION	242 100
Brut	244 90
Pinot Noir, Chardonnay y Meunier	
LARMANDIER-BERNIER LONGITUDE	140
Blanc de Blancs Extra-Brut	
Chardonnay	
LARMANDIER-BERNIER VIEILLE VIGNE DU LEVANT	170
Blanc de Blancs Extra Brut 2012	
Chardonnay	

JACQUESSON 744		95
	Extra-Brut	
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier		
EGLY-OURIET LES VIGNES DE VRIGNY PREMIER CRU		150
Blanc de Noirs	Extra Brut	
Meunier		
LOUIS ROEDERER CRISTAL		450
	Brut	
	2008	400
	2012	400
Pinot Noir y Chardonnay	2013	370
	2015	335
DAVID LECLAPART L'AMATEUR	2020	200
Blanc de Blancs	Extra Brut	
Chardonnay		
DAVID LECLAPART APHRODISIAQUE	2018	450
Blanc de Noirs	Extra Brut	
Chardonnay, Pinot Noir		

Blancos



ESPAÑA

D.O. Sierras de Málaga

JAREL		31
Moscatel de Alejandría - Seco, Afruitado		
CLOE		32
Chardonnay		
MOUNTAIN BLANCO		38
Moscatel de Alejandría - Seco, Afruitado		

D.O. Ribeiro

FINCA VIÑO A	75cl	34
Albariño, Godello, Loureiro y Treixadura	1,5l	70
LA BANDIDA FINCA CAMINEROS	2020	52
Treixadura		
LA BANDIDA SOBRE LÍAS	2021	44
Treixadura		
6 meses crianza sobre lías		

D.O. Bierzo

PAGO DE LOS ABUELOS		45
Godello		
8 meses en barrica de roble francés		

D.O. Monterrei

FRAGA DO CORVO	75cl	32
Godello	1,5l	65
7 meses sobre lías		

D.O. Ribeira Sacra

REFUGALLO		32
Godello, Albariño y Doña Blanca		

Fermentado en barrica			
<u>D.O. Rias Baixas</u>			
BARBUNTIN			30
Albariño			
MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS			48
Albariño			
QUINTA DE COUSELO	75cl		35
Albariño, Caiño Blanco, Loureiro y Treixadura	1,5l		70
NORA DA NEVE	2020		44
Albariño			
Crianza 6 meses barrica			
FILLABOA			34
Albariño			
MAR DE FRADES GODELLO			40
Godello			
<u>D.O. Navarra</u>			
OTAZU			30
Chardonnay			
<u>D.O. Ca Rioja</u>			
LÍMITE NORTE			42
Maturana Blanca y Tempranillo Blanco			
Crianza 6 meses, más 12 meses en botella			
ALMA DE TOBIA			45
Viura, Chardonnay y Sauvignon Blanc			
7 meses de Barrica			
<u>D.O. Rueda</u>			
BITÁCORA			30
Verdejo			
MANTEL BLANCO			30
Verdejo			
S.NAIA			30
Sauvignon Blanc			
FINCA LA COLINA			36
Sauvignon Blanc			
<u>V.T. Castilla y León</u>			
OSSIAN	2021		53
Verdejo			
9 meses de Barrica			
CIENFUEGOS	2021		40
Albariño, Godello y Verdejo			
10 meses de Barrica			

AUSTRIA

Kamptal DAC

WEINGUT BRÜNDLMAYER TERRASSEN	2020	38
Grüner Veltliner		
Kamptal		

FRANCIA

AOC Chablis

WILLIAM FEVRE	2020	48
Chardonnay		

Bourgogne Blanc AOC

CLOS DU CHÂTEAU DOMAINE DE MONTILLE	2016	65
Chardonnay		
12 meses crianza		
MEURSAULT CLOS DE MAZERAY		165
DOMAINE JACQUES PRIEUR		
Chardonnay		
18 meses crianza		

Sancerre

DOMAINE PIERRE PRIEUR & FILS LES MONTS		47
DAMNÉS SANCERRE 2019		
Sauvignon Blanc		

ALEMANIA

Nahe

EMRICH SCHÖNLEBER LENZ	2019	39
Riesling		
DÖNNHOFF TONSCHIEFER RIESLING TROCKEN	2019	48
Riesling		

Rosados



ESPAÑA

D.O. Navarra

ALIAGA LÁGRIMA DE LUNA	30
Garnacha	

D.O. Ribera del Duero

ARZUAGA ROSAE	34
Tempranillo	

D.O. La Rioja

LALOMBA DE RAMÓN BILBAO	42
Garnacha y Viura	

D.O. Sierra de Málaga

CORTIJO LOS AGUILARES	33
Tempranillo, Syrah y Merlot	

FRANCIA

A.O.C. Cotê de Provence

MAGALI	36
Cabernet, Syrah, Cinsault y Garnacha	

Tintos



ESPAÑA

DO. Sierras de Málaga

CORTIJO LOS AGUILARES

Tempranillo, Syrah y Merlot

30

PAGO EL ESPINO

Petit Verdot, Tempranillo y Merlot
16 meses de Barrica

75cl 2021 37
1,5l 2019 80

D.O. Ribera del Duero

FINCA VALLEJO

Tinta del País
Roble, 5 meses de Barrica

30

CONVENTO OREJA

Tinta del País
Roble, 4 meses de Barrica

30

CONVENTO OREJA

Tinta del País
Crianza, 12 meses de Barrica

35

SEMELE

Tempranillo, Merlot
Crianza, 12 meses de Barrica

30

VIÑA SASTRE CRIANZA

Tinta del País
Crianza, 14 meses de Barrica

2021 75cl 40
2019 1,5l 100

PAGO DE CAPELLANES

Tinta del País
Crianza, 12 meses de Barrica

75cl 2020 60

PAGO DE CARRAOVEJAS

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
2015, 12 meses de Barrica

75cl 2021 65
1,5l 2020 140

LOPEZ CRISTOBAL

Tempranillo, Merlot
Crianza, 12 meses de Barrica

2015 65
2018 45
2020 39

PRELUDIO

Tempranillo
Crianza, 18 meses de Barrica

75cl 2021 55
1,5l 2019 120

MONTEBACO SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo
Crianza, 14 meses

2018 55

GARMÓN

Tempranillo
Crianza, 16 meses de Barrica

2018 65

TOMÁS POSTIGO	75cl	2021	55
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec	1,5 l	2017	140
Crianza, 12 meses de Barrica			
TOMÁS POSTIGO VINIFICACIÓN INTEGRAL			
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec	1,5l	2017	300
18 meses de roble francés			
AALTO	75cl	2021	70
Tempranillo	1,5 l	2020	150
Crianza, 17 meses de Barrica			
AALTO PS		2020	185
Tempranillo			
Crianza, 20 meses de Barrica			
AUSÁS	75cl	2020	68
Tempranillo	1,5 l	2020	150
16 meses en barrica			
FINCA LOS HOYALES		2017	120
Tempranillo			
FLOR DE PINGUS		2021	300
Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon			
14 meses en barricas nuevas de roble francés			



VEGA-SICILIA

VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	2018	285
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	2004	450
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	1999	550
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	1989	650
VEGA SICILIA VALBUENA UNICO Tempranillo y Cabernet Sauvignon	2013	500
VEGA SICILIA VALBUENA UNICO Tempranillo y Cabernet Sauvignon	2012	550
VEGA SICILIA VALBUENA UNICO Tempranillo y Cabernet Sauvignon	2002	1.000
VEGA SICILIA VALBUENA UNICO Tempranillo y Cabernet Sauvignon	1998	1.100

D.O. Toro

SAN ROMÁN	2021	60
Tinta de Toro		
Reserva, 24 meses de Barrica		
CARTAGO	2020	200
Tinta de Toro		
30 meses en barricas de roble francés		

D.O. Bierzo

EL CASTRO DE VALTUILLE	30
Mencia	
ULTREIA SAINT JACQUES	32
Mencia	

D.O. Ribeira Sacra

GUIMARO	32
Mencia	
ABADÍA DA COVA "LOIA"	37
Brancellao, Caíño, Mencia y Merenzao	
6 meses en barrica	
LA LAMA	2020 39
Mencia, Brancellao, Mouratón, Souson y Garnacha	
Crianza, 13 meses en Barrica	
ABADÍA DA COVA "PENA FIÓN"	60
Mencia y Garnacha Tintorera	
24 meses en barrica	

D.O. Ca La Rioja

EL INQUILINO	30
Tempranillo y Garnacha	
12 meses en barrica	
LA BICICLETA VOLADORA	32
Tempranillo y Viura	
7 meses en cuba de cemento	
LÍMITE SUR	43
Garnacha	
Envejecido en diferentes materiales (ánforas, barricas de 500l y hormigón)	
MIRTO	75
Tempranillo	
Crianza de 19 meses de Barrica	
MURVA VS	35
Tempranillo, Mazuelo, Graciano	
Crianza 16 meses de Barrica	
MUGA	38
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	
Crianza, 24 meses de Barrica	

ARTADI VIÑAS DE GAIN	2020	50
Tempranillo		
12 meses de Barrica		
EL PUNTIDO	2019	64
Tempranillo		
18 meses de Barrica		
BAYNOS	2020	180
Tempranillo y Graciano		
20 meses en Barricas de roble francés		
LA NIETA	2020	280
Tempranillo		
16 meses de Barrica		

D.O. Navarra

ARAIZ CRIANZA		30
Syrah, Merlot, Tempranillo y Cabernet		
Crianza, 11 meses de Barrica		

IGP Castilla y León

TERREUS	2019	200
Tempranillo		
20 meses en Barricas de roble francés		

D.O. Jumilla

CASA CASTILLO PIE FRANCO	2021	350
Monastrell		
22 meses de barrica en roble francés		

FRANCIA

A.O.C Bourgogne

MANUEL OLIVIER BOURGOGNE	2020	40
Pinot Noir		
DAVID DUBAND BOURGOGNE HAUTES CÔTES		55
DE NUITS LOUIS AUGUSTE	2020	
Pinot Noir		

A.O.C Bordeaux

RELAIX DE LA DOMINIQUE		65
SAINT EMILION GRAN CRU	2018	
Cabernet Franc		

Côtes du Rhône

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL CÔTES DU RHÔNE		60
COUDOULET ROUGE	2019	
Garnacha, Monastrell, Syrah y Cinsault		
6 meses crianza		

Destilados

BRANDY	CARLOS I	10
	DUQUE DE ALBA	10
	CARDENAL MENDOZA	10
	CALVADOS PERE MAGLOIRE	10
	PRINCIPE LARIOS	10
	REMY MARTIN	13
	1866	15
	SEMPÉ VIEIL ARMAGNAC	15
	CARLOS I IMPERIAL XO	17
	TORRES 10	10
	MAGNO	7
	CARLOS III	7
	TORRES 5	7
GINEBRA		
	BROCKMANS	14
	HENDRICKS	14
	LONDON 1	14
	BULLDOG	14
	TANQUERAY 10	14
	MARTIN MILLER	14
	NORDES	14
	TANQUERAY	12
	BOMBAY SAPPHIRE	12
	SEAGRAM'S	12
	GORDON'S	12
	BEEFEATER	12
VODKA		
	GREY GOOSSE	14
	BELDEVERE	14
	ABSOLUT	13
	STOLICHNAYA	13
	SMIRNOF	12

RON

ZACAPA 23	20 *
MATUSALEN 15	14 *
DOS MADERAS 5+3	14 *
LEGENDARIO	13
BARCELÓ	12
BRUGAL	12
CACIQUE	12
BACARDI	12

WHISKY

MACALLAN 18	50 *
MACALLAN 15	25 *
MACALLAN 12	20 *
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	20 *
GLENFIDDICH 12	17 *
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14
CARDHU	13
JACK DANIELS	13
JAMESON	12
JOHNNIE WALKER RED LABEL	12
BALLANTINES	12

* PRECIO SIN REFRESCO