La Komuniila

Donde el pueblo se reúne

BENITO JUÁREZ 57, CENTRO, 85219 COCORIT, SON.
TEL (644) 179 9466 WHATSAPP (644) 231 1137

DESAYUNOS

ENTRADAS

CAPRICHO DE YOGURT $115
Preparado con mora azul, zarzamora y fresas cubiertas con yogurth natural, coronado con granola.

PLATO DE FRUTAS $125
Melón, papaya, piña y sandia disfrútalas con queso cottage y granola.

JUGOS ENERGETICOS

JUGO VERDE $85
Apio, piña, espinaca, jugo de naranja, nopal.

JUGO MANGUISIMO $85
Yogurt, mango y fresa.

JUGO SIKII $85
Zanahoria, Manzana y Betabel.

JUGO DE EXPLOSIÓN FRUTAL $85
Naranja, plátano, fresa y papaya.

KOMUNILA CAKES $135
Hot cakes espolvoreados con azúcar glass, cajeta, chispas de chocolate y fresas.

PAN FRANCES $125
Endulzado con mermelada o miel de maple coronado con fresa, moras y un toque menta.

HUEVO AVOCADO $125
Huevo estrellado servido sobre un pan tostado con guacamole preparado y espinacas acompañado de panela y frijol.

HUEVOS DIVORCIADOS $135
Huevos estrellados sobre una tostada de maíz bañados en salsa roja y verde acompañados de frijoles puercos.

HUEVOS RANCHEROS $145
Huevos estrellados montados en tortilla de maíz frita, coronados con salsa guisada, acompañados de frijoles puercos.

HUEVOS TOOSA $155
Huevos estrellados sobre una tortilla de maíz frita, con aguacate, acompañados de frijoles puercos.

ENCHILADAS $ 195
Nuestras deliciosas enchiladas en salsa de tu preferencia: salsa rojas o verdes rellenas de pollo o queso o huevo, acompañadas de frijoles puercos.

CHILAQUILES ROJOS/VERDES $165
Bañados en salsa roja o verde, coronados con cebolla morada y queso fresco acompañados de frijoles puercos.

QUESADILLA DE MASA $145
Con champiñones o rajas.
Acompañada de ensalada fresca y frijoles puercos.

QUESADILLA PENCA DE NOPAL $165
Dos pencas de nopal asadas con queso gratinado o panela con salsa verde o roja, acompañadas de frijoles puercos.

ENFRIJOLADAS $ 135
Cuatro piezas rellenas de pollo, bañados en delicioso frijol, zigzag de crema y aros de cebolla.

HUEVOS AL GUSTO
Con verdura $135
Con machaca $165
Con chorizo $145
Con nopales $135
Con jamón $145

OMELETTS

OMELETT CHAMPIÑONES $175
Champiñones con pimiento salteado y queso, coronado con aguacate acompañado de frijoles puercos.

OMELETT GORREON $185
Omelett de claras, relleno de champiñón, espinacas, elote, queso manchego o requesón acompañado de salsa tatemada y frijoles puercos.

OMELETT RAJAS $175
Queso manchego, rajas de chile poblano bañado con crema de cilantro, acompañado de frijoles puercos.

OMELETT ITALIANO $185
Omelett relleno de espinaca, queso manchego y jamón bañado con salsa pomodoro y coronado con champiñones acompañado de frijoles puercos.

EXTRAS
Pollo $55
Jamón $55
Huevo $30
Tocino $45
Frijol $45
Totopos $35
Machaca $65
Tamal de elote $55
Tamal de carne $65
Tortilla con asientos $35
Tortillas $15
Extra pan $25

COMBINACIONES

OMELETT CHAMPIÑONES $175
Champiñones con pimiento salteado y queso coronado con aguacate acompañado de frijoles puercos.

COMBINACIÓN MAÑANERA $175
Dos piezas de hot cakes con mermelada de fresa, huevos revueltos o estrellados, papas fritas y tocino.

COMBINACIÓN OBREGÓN $195
Machaca de res con verdura, chilaquiles verdes o rojos, huevos revueltos o estrellados, panela y frijoles puercos

COMBINACIÓN SONORENSE $195
Machaca de res con chile verde y cebolla, panela y 2 huevos revueltos o estrellados, salsa tatemada y frijoles puercos.

COMBINACIÓN CAMPIRANA $175
2 huevos montados en una gordita de asientos y bañados en salsa tatemada, panela asada y frijoles puercos.

COMBINACIÓN BA – AKOCHI $195
Chilaquiles en salsa chipotle, camarones, 2 huevos revueltos o estrellados, panela y frijoles puercos.

COMBINACIÓN TUTULI $175
Tamal de elote frito con rajas y crema, chilaquiles rojos o verdes, panela y frijoles puercos.

COMBINACIÓN DEL PUEBLO $195
Machaca de res con verdura, tamal de elote con rajas y crema, huevos revueltos o estrellados, acompañados de frijoles puercos.

COMBINACIÓN TEKWA $195
Filete new york (100gr) a la plancha, huevos estrellados o revueltos, chile toreado, papas fritas, salsa guisada y frijol.

COMBINACIÓN JIAPSI $195
Chilaquiles divorciados acompañados de 2 huevos y frijoles.

COMBINACIÓN NOJIM
Carne $165 | Elote $155
Acompañados de frijoles puercos y chilaquiles.

COMBINACIÓN DE TRES PUEBLOS $175
Tradicional tamal de carne acompañado de frijoles y guacamole.

COMIDAS

ENTRADAS

BOTANA TOTOI $295
Combinación botana boneless, dedos de queso, alitas y papas sazonadas acompañados bastones apio, zanahoria y con la salsa de su gusto Bbq o Búfalo.

GUACAMOLE $165
Pruebe nuestro guacamole con panela, salsa bandera acompañado con totopos.

ALITAS (8 PIEZAS) $175
Bañadas en bbq, búfalo o cookies, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo de la casa.

BONELESS $ 155
Bañadas en bbq, búfalo o cookies, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo de la casa.

PAPAS SAZONADAS $145
Papas sazonadas en gajos acompañadas de queso amarillo tipo americano.

NACHOS TEKWA (CARNE) $175
Los tradicionales nachos con carne bañados con queso amarillo coronados con queso fresco y salsa bandera.

COLIFLOR CAPEADA $135
Deliciosa coliflor capeado con nuestra receta especial, bañadas en salsa bbq, búfalo o mixta, acompañado con zanahoria.

DEDOS DE QUESO (6 PIEZAS) $125
Dedos de queso philadelphia, manchego o mixtos acompañados con zanahoria y aderezo e serrano.

CHAMPIÑONES AL AJILLO $175
Champiñón marinado en salsa negra y cebollín con el toque de la casa acompañados de pan con mantequilla.

QUES0 FUNDIDO EN PAN ARTESANAL $175
La especialidad de la casa, pan relleno de tres quesos con un ingrediente a elegir champiñón, tocino, chorizo o rajas.

PLATILLOS

PASTA VERDE
Con pollo $175 | con camarón $185
Pasta fetuccini en crema de cilantro y chile poblano acompañada de pan con mantequilla.

FETUCCINI ALFREDO
Con pollo $195 | con camarón $205
Pasta salteada en crema Alfredo y champiñones, acompañado de pan con mantequilla.

PASTA PENNE AL POMODORO
Con pollo $175 | con camarón $185
El platillo favorito de grandes y pequeños, la mejor receta de la abuela. Pasta en salsa de tomate. Combinación de especies y toque de queso parmesano.

CARNE A LA PLANCHA $375
Filete new york (280gr) acompañada de puré de papa y ensalada.

RIB EYE VWALÁ $435
Rib eye (280 gr) bañado en crema de champiñones acompañado con pasta alfreo y papas cambray sazonadas con perejil y parmesano.

BROCHETAS DE CORDERO $235
Jugosa carne de cordero bañada en su salsa griega, acompañada de pan pita y ensalada.

SALMÓN AL FRUTO ROJO $365
Exquisito salmón (200 gr) asa la parrilla en salsa de frutos rojos sobre una ensalada fresca acompañado de puré de papa.

GORDITAS DE ASIENTOS $155
Coronadas con carne con chile, verduras y acompañadas de frijoles puercos.

FLAUTAS DE RES $155
4 flautas rellenas de res y papa, coronadas con verduras, acompañadas de caldo de res.

ESPECIALIDADES

WAKABAKI $155
Platillo tradicional, pruebe la variedad de verduras: elote, carne y garbanzo, acompañado de tortillas de maíz y harina.

GALLINA PINTA $155
Preparada artesanalmente, acompañada de totopos.

MENUDO $135
Preparado artesanalmente, acompañado de pan o totopos.

BIRRIA DE BORREGO $155
Exquisita carne de borrego acompañada de tortillas de maíz.

CARNE CON CHILE $165
Carne de puerco con chile colorado acompañada de ensalada, frijoles puercos, tortillas de maíz y harina.

CARNE EN SU JUGO $195
De lo mejor de la carta, pruebe nuestra carne en su jugo, acompañada de frijoles de la olla, cebolla cambray, tocino y chile caribe fritos con tortillas de maíz y harina.

MOLCAJETE COCOREÑO $615
Pechuga de pollo y new york a la plancha, salchichas artesanales, camarones, nopal, panela, cebolla, chiles toreados y chile caribe, acompañados de nuestra salsa de molcajete.

EMPANADAS FRITAS $175
Acompañadas de ensalada y frijoles. Chicharrón con verduras, carne con rajas y champiñón con queso, combínalas a tu gusto.

TAMPIQUEÑA $355
Deliciosa carne new york (300gr) elaborada la tampiqueña acompañada (1) enchilada roja de queso fresco, cebollas asadas, guacamole, porción de arroz y frijoles negros refritos.

CECINA
¼ KG $385 | ½ KG $665| 1 KG $1,345
Deliciosa cecina de res acompañada de guacamoles, salsa de molcajete, cebolla asada, frijoles puercos, tortillas de maíz y harina (doradas y blanditas).

TACOS DE CAMARÓN $175
3 Tacos de camarón empanizado con aguacate y aderezo mil islas acompañados con ensalada.

BURRITOS DE JOSÉ DE COCORIT $145
Pruebe nuestro platillo especial, tres burritos rellenos de machaca con papa, acompañados con ensalada y frijol.

TOSTADAS DE RES $155
De res y papa coronados con verdura y acompañadas con caldo de res.

PANINIS

ROAST BEEF $215
POLLO $175
JAMON CON QUESO $165
Al horno, con aderezo de rábano blanco acompañado de ensaladas o papas.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE RES $175
Queso gouda, lechuga, aguacate, tomate, papas, fritas, carne de res, tocino y aderezo.

HAMBURGUESA DE CORDERO $175
Queso manchego, chile morrón, aderezo y tocino.

HAMBURGUESA BONELESS $165
Tomate, lechuga, papas a la francesa, aderezo y tocino.

HAMBURGUESA KOMUNILA $225
Doble carne de res, lechuga, tomate, aguacate, tocino, cebolla caramelizada, champiñones al ajillo, papas sazonadas gratinadas.

CLUD SANDWICH $195
Preparado con jamón, tocino, pollo y queso amarillo, acompañados con papas fritas

ENSALADAS

ENSALADA VERDE $165
Mezcla de lechugas, panela, manzana verde, aceituna negra, pimiento verde, pepinos, almendras y ajonjolí negro.

Extra de pollo $55
Extra de panela $55

ENSALADA GRIEGA $175
Mezcla de lechugas, rebanadas de cebolla morada, queso feta, tomate y vinagreta.

Extra de pollo $55

ENSALADA BONELESS $165
Lechuga, zanahoria, tomate y pepinos con tiras de pollo empanizado, bañado en salsa bbq, búfalo o cookies.

PIZZAS

PIZZA COCOREÑA $235
Pizza acompañada de nuestra clásica salsa de tomate, queso caperucita, carne asada, tocino, chile caribe y chile tatemado.

PIZZA DE ZARZAMORA $225
Deliciosa creación salsa de zarzamora, combinación de quesos, pollo, cebolla morada, zarzamoras, cilantro y aderezo de chipotle

PIZZA DE SALMON $245
Clásica salsa pomodoro, queso mozzarella rayado, rebanadas de salmón marinado, queso crema, aros de cebolla morada y cebollín picado

PIZZA PEPPERONI $195
Abundante peperoni, queso mozzarella y aros de cebolla morada, la preferida de todos

PIZZA CARNES FRIAS $215
Deliciosa combinación de salsas pomodoro, queso mozzarella, queso caperucita, jamón, tocino, chile jalapeños y champiñones.

PIZZA MARGARITA $195
Una de las favoritas, con nuestra clásica salsa pomodoro, queso mozzarella, orégano, jitomate, hojas frescas de albaca y aceite de ajo.

MENÚ KIDS

MAÑANITA COCOREÑA $175
2 hot cakes mini, 3 salchichas mini, 1 huevo estrellado o revuelto y papas a la francesa acompañado con un chocomilk mini.

POLLO EMPANIZADO $175
Pollo crujiente con empanizado especial, acompañado de papas francesas.

SOPAS

SOPA DE ALMEJAS $165
Cremosa sopa de almejas servida en pan artesanal, espolvoreada con hierva de olor.

CALDO TLAPELÑO $155
Caldo acompañado de fritura de maíz, pollo, queso fresco, aguacate y ligero toque de chipotle.

SUSHIS ESPECIALES

CALIFORNIA ROLL $ 135
Relleno de philadelphia, aguacate, pepino un ingrediente a elegir: carne, pollo, camarón, tocino o surimi

COSMO ROLL $165
Relleno de philadelphia, aguacate, pepino y camarón, coronado con salmón.

OKOI ROLL $145
Por dentro philadelphia, aguacate, pepino, res y tocino por fuera gratinado con chile serrano toreado.

SIKIA ROLL $145
Por dentro philadelphia, aguacate, pepino y camarón coronado con Tampico.

KIA ROLL $155
Por dentro philadelphia, aguacate, pepino, camarón y tocino, por fuera láminas de aguacate y bañado en salsa de chipotle.

VEGETARIANO ROLL $ 135
Por dentro philadelphia, aguacate, pepino y zanahoria por fuera láminas de aguacate y ajonjolí.

POSTRES

Pastel de zanahoria $85
Pastel de guayaba $85
Pay de higo $85
Pay de queso $80
Flan $80

BAREGUACO $90
(Un postre regional que está hecho a base de requesón con bacanora y costra de corico, acompañado de una crema e philadelphia y cajeta de guayaba y unos trozos de coricos y guayaba).

FRAPPES

Vainilla francesa	**$95**
Frappé fresa	**$75**
Frappé limón	**$95**
Frappé chocolate	**$95**
Frappé caramelo	**$95**

MALTEADAS

Fresa	**$95**
Vainilla	**$95**
Chocolate	**$95**
Plátano	**$95**
Mazapán	**$95**

BACANORA

Bacanora kilinga	**$155**
Bacanora mujer de piedra	**$155**
Bacanora 42°	**$155**

BEBIDAS

Chocolate	**$65**
Cappuccino	**$75**
Café refil	**$48**
Café reffil descafeinado	**$55**
Café expreso	**$75**
Café helado	**$55**
Té	**$45**
Té verde helado	**$45**
Coca cola regular/light	**$35**
Agua embotellada	**$25**
Limonada natural	**$40**
Limonada mineral	**$45**
Aguas frescas (Jamaica, piña, horchata, guayaba, mango, melón, melón-fresa-pepino)	**$55**
Limonada de frutos rojos grande	**$65**
Limonada de frutos rojos chica	**$55**
Chocomilk	**$55**
Jugo de naranja natural	**$45**
Jarra de jugo de naranja	**$165**

VINO TINTO

Concha y Toro	**$315**
Beronia	**$585**
Veramonte	**$495**
Cune	**$425**

TEQUILA / WHISKY / OTROS

Don Julio 70 años	**$145**
José Cuervo	**$125**
Herradura	**$195**
Shot Buchanans	**$155**
Etiqueta Negra	**$155**
Smirnoff	**$115**
Capitán Morgan	**$115**
Cuba libre (Ron y coca cola)	**$115**
Ron Bacardi	**$115**

CÓCTELES

Mimosa	$75
Michelada	$45
Clamato preparado	$70
Piña colada	$115
Mojito	$125
Daiquiri (Clásico, mango o fresa)	$115
Margarita (Clásico o mango)	$125
Paloma	$115
Bomba (Vodka, jugo de limón, agua mineral, jarabe de azúcar y pepino)	$115
Orgasmo (Kahlua, crema de coco, controy, café, hielo)	$115
Sangría preparada	$95
Limonada eléctrica	$95
Vodka piña/uva	$95
Golondrina (Vodka, jugo de manzana, pera y agua mineral)	$115
Shot de mango	$80
Sikia “sabor en lengua yaqui” (Vodka, tequila, ron, granadina, jugo de naranja, jugo de piña)	$145
Vaso de lambrusco (270 ml) (Coctel refrescante a base de vino lambrusco y té de frutos rojos con un toque de menta fresca)	$125
November (Piensa en una fresca noche de noviembre y combínala con arándano, manzana y un toque de lima)	$125

DESCORCHE

Descorche de vinos tintos	$200
Descorche de tequila/whisky	$300

CERVEZAS COCOREÑAS

Negrísima Estilo: Stout con vainilla ABV: 5.5% IBU: 30	$75
Chicotera Estilo: Red ale ABV: 5% IBU: 26	$75
Calvaria Estilo: India pale ale ABV: 6.5% IBU: 57	$75
Miopía Estilo: Session ipa ABV: 4.5% IBU: 34	$75
Muchacho alegre PILSNER ABV: 5%	$75

Samplers con 4 copas $165

CERVEZAS

Amstel	$65
Tecate roja	$45
Tecate light	$45
Indio	$55
Michelob	$65
Modelo especial	$65
Negra modelo	$65
Corona extra	$55
Corona light	$50
Stella	$65

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Corona Cero	$55
Heineken cero	$60

VINOS

VINOS DE SUDAMERICA

VINO CHILENO:
RESERVADO CABERNET
Botella $270
Ideal para maridar con pizza, tiene un aroma frutal con notas de ciruelas rojas y frambuesas.

VINO CHILENO:
RESERVADO MERLOT
Botella $270
Ideal para maridar con milanesa de res o albóndigas, tiene aromas intensos que evocan a frutos rojos, guindas maduras, moras y finas notas a pimienta con roble rosado. Tiene un sabor suave.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Merlot

VINO ARGENTINO:
LAS MORAS MALBEC
Botella $295
Este vino color rojo granete con matices rubí, presenta aromas de frutas rojas como fresas, frambuesas y cerezas, con una nota floral a violetas. Ideal para acompañar carnes rojas y pastas, es un vino de buen cuerpo, delicado de frutos rojos.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Malbec

VINO CHILENO:
VERAMONTE RED BLEND
Botella $450
Recomendado en carnes rojas. Este delicioso Red Blend es denso y aterciopelado, con sabores a cereza madura, arándanos y un elegante toque a especias.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Shiraz/Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Carbenet Franc.

VINOS DE FRANCIA

FRANCIA:
MAISON NICOLAS MERLO

Botella $299
Su sabor equilibrado y redondo con taninos que se perciben suaves. Al olerlo, notamos aromas picantes con matices humeantes y algunas ciruelas.
Maridar con carnes, pastas y aves de corral
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Merlo

FRANCIA:
ARROGANT FROG
TUTTI FRUTTIROUGE
Botella $335
No tiene paso por barrica. De color rojo violáce, elegante y completo en nariz, bien equilibrado, suave, rico y vibrante.
MARIDAJE: Carnes rojas y quesos semi curados.

FRANCIA:
ARROGANT FROG CABERNET SAUVIGNON / MERLOT
Botella $355
Arrogant Frog ofrece una calidad excepcional para su precio con barrica de roble por 4 meses. De color purpura profundo con rojo rubí. En nariz elegante y complejo con una multitud de bayas negras. En boca equilibrado y carnoso. Tiene taninos muy sedosos con una larga boca que se acaba sobre notas de ciruela.
MARINAJE: Se recomienda acompañar con pastas, parrilladas, pollo, patés y quesos fuertes.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Cabernet Sauvignon / Merlot

VINOS DE MÉXICO

VALLE DE GUADALUPE: DATUM
Botella $490

Color rojo profundo, con ribete violáceo propio de su juventud, es limpio y brillante con un cuerpo medio. Se puede apreciar una gama aromática diversa, predominan los frutos rojos jóvenes. En boca de intensidad media, cuerpo ligero pero con taninos bien marcados, es frutal y con una acidez agradable.
MARINAJE: Se recomienda acompañar con comida mexicana, antipastos y ates con queso. Un vino muy versátil.

BAJA CALIFORNIA: BALERO
Botella $585

Los vinos Balero son producto de la selección de uvas de los Valles de Guadalupe y San Antonio de las Minas en Baja California.
Notas de fruta seca como arándanos y avellanas. En boca intensidad media, con taninos delicados y fresca acidez.
MARIDAJE: Altamente recomendado para acompañar con carnes rojas y estofados.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: 50% Carbenet Sauvignon, 50% Merlot.

VALLE DE GUADALUPE: INCÓGNITO
Botella $545

Concentra en su sabor toda la frutalidad y sutileza del Valle de Guadalupe. Aromas a frutos maduros. En boca de textura suave, una acidez fresca, un tanino amigable expresa notas de frutos rojos maduros, de persistencia media y equilibrado de boca.
MARIDAJE: Carne blanca, pastas, tabla de quesos.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Carbenet Sauvignon, Zinfandel y Grenache.

VALLE DE GUADALUPE: JARDÍN SECRETO
Botella $767

Un vino muy al estilo del viejo mundo, elaborados con uvas cuidadas en su propio viñedo lo que los hace de más alta calidad. Color rojo granate de gran intensidad y brillantes. Aromas a frutos maduros pacificados.
MARINAJE: Con carnes rojas, asados, aves de caza y quesos.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo y otras variedades.

REGION: PASO ROBLES | STATE: CALIFORNIA

LIBERTY SCHOOL RESERVE CABERNET SAUVIGNON
Botella $1,475

Nariz: Aromas intensos a moras azules.
Boca: En paladar se distingue un vino con muy buen cuerpo y taninos aterciopelados. Vino muy balanceado y con un frutal y prolongado final.
Maridaje: Se recomienda acompañar con comida Italiana, pizzas, pastas en salsa rojas, carnes asadas a la parrilla.

VINOS ESPAÑA

ESPAÑA: PEROMATO
Botella $299

PEROMATO es un tinto de color vino y en el que destacan su sedosidad y su fruta. Se trata de un vino fresco y fácil de consumir solo o acompañado platos ligeros, pastas, quesos y todo tipo de carnes.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo.

VINO ESPAÑOL: BERONIA CRIANZA
Botella $550

Ideal para maridar con carne asada, tiene un intenso aroma a frutas rojas como cerezas y frambuesas en perfecta armonía con toques minerales y hierbas aromáticas.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.

VINO ESPAÑOL: CONTINO RESERVA
Botella $1,417

El Primer "chateau" de Rioja. Se compone de una antigua casa solariega de 62 hectareas de viñedo. En definitiva un vino con gran personalidad que triunfa dentro y fuera de España. De color granate, denso y cubierto. Mucha intensidad aromatica con predominio de frutos negros. En boca calido, corpulento, sabroso y amplio, con larga retronasal frutal y especiada.
MARINAJE: Se recomienda acompañar con carnes rojas , asados, aves de caza y quesos.
24 meses en barrica de roble Francés y Húgaro.
VARIDAD DE UVA EMPLEADA: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha y Mazuelo.

ESPAÑA:
CUNE CRIANZA
Botella $360

Ideal para acompañar comida mediterránea, tiene aromas que destacan a frutos del bosque con notas a regaliz, vainillas, toffes y cacao.
Es un vino fácil de beber.
Uvas: 90% Tempranillo, 10% Garnacha y Mazuelo.

VINO ESPAÑOL:
VIÑA ARDANZA RESERVA
Botella $1,399

Todo un clásico de La Rioja. En nariz destaca su carácter fresco, especiado, con notas de cerezas, con matices de pimienta negra, tabaco, nuez moscada, café, moca y canela.
MARINAJE: Asados de cordero, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados. Barbacoas.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo y Garnacha.

TINTO ESPAÑOL CUNE IMPERIAL RESERVA

Botella $1,495

Todo un clásico de La Rioja. Aroma elegante con notas conjuntadas de expresiones frutales especiadas envueltas en una limpísima expresión de crianza en barricas de alta calidad.
MARINAJE: Se recomienda acompañar con carnes, cocidos y pescados en salsa.
VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

BOTELLAS

WHISKY| ETIQUETA ROJA .750
$455

WHISKY| BUCHANAS .750
$1,160

WHISKY| ETIQUETA NEGRA .750
$1,235

TEQUILA| DON JULIO REPOSADO .700 ML
$455

TEQUILA| DON JULIO 70 AÑEJO .700 ML
$1,275

BACANORA 42 .750 ML
$935

BACANORA| MUJER DE PIEDRA .750 ML
$945

BACANORA| KILINGA JOVEN .750 ML
$975