

The background is a dark, textured charcoal grey. It is decorated with large, expressive, hand-drawn red scribbles that resemble the Japanese word 'love' (love) written in a stylized, calligraphic font. These scribbles are positioned in the upper and lower portions of the image, framing the central text.

AMADAMA

NIKKEI - BAR



# Menú AMADAMA

NIKKEI - BAR

## ENTRADAS/PIQUEOS

**-CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA.....BS. 45**

5 CROQUETAS RELLENAS DE AJÍ DE GALLINA CORONADAS CON CREMA DE QUESO Y TOQUES DE AZÚCAR GLASS.

**-CAUSITAS DE LANGOSTINO EN QUINUA.....BS. 55**

5 MINI CAUSITAS LIMEÑAS CORONADAS CON LANGOSTINOS FRITOS EN HOJUELAS DE QUINUA, ALIOLI Y CHALAQUITA.

**-EMPANADAS DE LOMO SALTADO.....BS. 45**

5 EMPANADAS FRITAS RELLENAS DE LOMO SALTADO JUGOSITO, CREMA DE MANÍ Y LIMÓN, BUENA IDEA PARA EMPEZAR EL VIAJE.

**-GYOSAS DE SECO DE RES.....BS. 47**

5 EMPANADILLAS JAPONESAS AL VAPOR, RELLENAS DE SECO DE RES A LA NORTEÑA, CHALAQUITA Y HUANCAÍNA PERUNA.

**-CONCHITAS A LA PARMESANA.....BS. 90**

5 UNIDADES DE OSTIONES GRATINADOS EN QUESO MOZZARELLA, PARMESANO Y MANTEQUILLA.



CAUSITAS DE LANGOSTINO  
EN QUINUA



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## PLATOS PRINCIPALES

**-PICANTE DE MARISCOS.....BS. 80**

ESTOFADO PICANTE DE CALAMARES, LANGOSTINOS Y YUQUITAS EN AJÍ PANCA Y ROCOTO ACOMPAÑADO DE ARROZ CON CHOCLO.

**-LOMO SALTADO, EL CLÁSICO.....BS. 75**

TIERNOS TROZOS DE LOMO DE RES FLAMBEADOS AL WOK COMBINADOS CON NOTAS DE SOYA Y VEGETALES PERFUMADOS CON HOJAS DE CILANTRO, JUGOSO Y AHUMADO, ACOMPAÑADO DE PAPAS NATIVAS Y ARROZ CON CHOCLO. TOTALMENTE IRRESISTIBLE.

**-FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA  
CON LOMO SALTADO .....BS. 80**

TIERNOS TROZOS DE LOMO DE RES FLAMBEADOS AL WOK COMBINADOS CON NOTAS DE SOYA Y VEGETALES PERFUMADOS CON HOJAS DE CILANTRO, JUGOSO Y AHUMADO, ACOMPAÑADO DE FETTUCCINI EN SALSA HUANCAÍNA.

**-PULPO ANTICUCHERO (ESPECIALIDAD  
DE LA CASA).....BS. 140**

TIERNOS TENTÁCULOS DE PULPO SOBRE CAMA DE PAPAS CROCANTES, CHOCLO Y VEGETALES A LA PLANCHA, BAÑADOS EN SALSA ANTICUCHERA DE LA CASA.

**-(CHAUFA )KATSU YAKIMESHI.....BS. 65**

(CHAUFA) ARROZ FRITO CON VEGETALES CORONADO CON SUPREMA DE POLLO AL PANKO Y SHOYU TARÉ.

PULPO ANTICUCHERO  
(ESPECIALIDAD DE LA CASA)





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## PLATOS PRINCIPALES

**-(CHAUFA) YAKIMESHI DE CERDO ASADO  
CON LANGOSTINOS .....BS. 70**

(CHAUFA) ARROZ FRITO CON TROZOS DE PANCETA DE CERDO ASADA Y LANGOSTINOS, BAÑADOS EN NUESTRA SALSA CHUAFERA, HUEVO Y VEGETALES. ACOMPAÑADA DE CROCANTES DE CAMOTE Y SALSA AGRIDULCE.

**-PORK BELLY YAKISOBA.....BS. 65**

PANCETA DE CERDO ASADA Y BAÑADA EN SALSA CHASHU, ACOMPAÑADA DE FIDEOS DE SOBA Y VEGETALES SALTEADOS.

**-KAI CHICHARRÓN.....BS. 80**

CHICHARRÓN DE ANILLOS DE CALAMAR, LANGOSTINOS Y PAICHE ACOMPAÑADO DE YUQUITAS FRITAS, TÁRTARA, ROCOTO Y AJÍ DE LA CASA.

**-YAKISOBA EN CREMA DE MARISCOS.....BS. 90**

FIDEOS DE SOBA ENVUELTOS EN CREMA PICANTE, CALAMARES Y LANGOSTINOS, CON NOTAS DE MANTEQUILLA, QUESO PARMESANO Y VEGETALES. (TAMBIÉN PUEDES ORDENARLA SIN PICANTE).

**-CAUSA ACEVICHADA.....BS. 55**

ESFERA DE CAUSA CORONADA CON NUESTRO CEVICHE CLÁSICO, PALTA, LECHUGA, POTENTE LECHE DE TIGRE, MAÍZ CHUSPILLO Y CREMA DE CAMOTE.



CAUSA ACEVICHADA



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## CEVICHE

**-(CLÁSICO) EBI FURAI.....BS. 60**

CEVICHE CLÁSICO DE PAICHE Y LANGOSTINOS AL PANKO, LECHE DE TIGRE, CEBOLLA MORADA, MAÍZ CHUSPILLO, NOTAS DE CAMOTE Y CILANTRO. (PÍDELO EN EL PUNTO DE PICANTE QUE MÁS DESEES).

**-LA DUPLA.....BS. 60**

DUO DE CEVICHE DE PAICHE, CALAMAR Y LANGOSTINOS, PICANTE Y SIN PICANTE ACOMPAÑADOS DE CHOCLO, CHUSPILLO Y CREMA DE CAMOTE.

**-CARRETILLERO.....BS. 50**

CEVICHE DE MARISCOS ACOMPAÑADO DE CHICHARRÓN DE CALAMAR, UNA DE LAS COMBINACIONES MÁS DELICIOSAS ENTRE TEXTURAS, TEMPERATURAS Y SABORES.

**-AMADAMA TIGER MILK.....BS. 55**

LECHE DE TIGRE SUSTANCIOSA Y LLENA DE SABOR CON PAICHE, LANGOSTINOS Y CALAMAR.

[CLÁSICO] EBI FURAI  
[PICANTE]





# Menú AMADAMA

NIKKEI - BAR

## SUSHIS

- DRAGON ROLL PESTO PHILADELPHIA.....BS. 60**  
URAMAKI RELLENO DE LANGOSTINO, CEBOLLÍN Y PEPINO. CORONADO CON TIERRA DE PESTO Y MARACUYÁ. (10 UNIDADES).
- DRAGON ROLL SAKANA KUSEI.....BS. 62**  
URAMAKI RELLENO DE KANIKAMA, QUESO CREMA Y PEPINO, ENVUELTO EN LÁMINAS DE TRUCHA SALMONADA, COULIS DE COCO Y CROCANTE DE PAPA ROJA. (10 UNIDADES).
- URAMAKI ANDINO.....BS. 62**  
URAMAKI RELLENO DE TRUCHA SALMONADA, PALTA, QUESO CREMA Y QUINUA, CORONADO CON CHARQUE DE LLAMA Y POPS DE QUINUA. (10 UNIDADES).
- HOTMAKI CALAMAR.....BS. 60**  
HOTMAKI CORONADO CON CALAMAR, QUESO CREMA Y CROCANTES DE PAPA Y CAMOTE. (10 UNIDADES).
- HOTMAKI ACEVICHADO.....BS. 65**  
HOSOMAKI FRITO, TEMPURA Y PANKO RELLENO DE TRUCHA, QUESO CREMA Y PEPINILLO, CORONADO CON NUESTRO CEVICHE CLÁSICO. (10 UNIDADES).
- URAMAKI CALIFORNIA.....BS. 60**  
URAMAKI RELLENO DE KANIKAMA, PEPINO, PALTA Y QUESO CREMA. (10 UNIDADES).
- EBIURAMAKI.....BS. 60**  
URAMAKI RELLENO DE LANGOSTINO, PEPINO, QUESO CREMA Y CEBOLLÍN. (10 UNIDADES).
- URAMAKI AMADAMA.....BS. 65**  
URAMAKI A LA TINTA DE CALAMAR RELLENO DE LANGOSTINOS AL PANKO, QUESO CREMA, PEPINO JAPONÉS E HILOS DE ZANAHORIA CORONADOS CON CREMA DE QUESO Y CEBOLLINES. (10 UNIDADES).



URAMAKI ANDINO



# Menú AMADAMA

NIKKI BAR

## SUSHIS

- URAMAKI AISHITERU.....BS. 62**  
URAMAKI RELLENO DE TRUCHA SALMONADA, LECHUGA Y QUESO CREMA, CORONADOS CON HILOS DE CAMOTE Y COULIS DE MARACUYÁ. (10 UNIDADES).
- HOTMAKI TARTAR.....BS. 62**  
HOTMAKI FRITO CORONADO CON QUESO CREMA, TARTAR DE TRUCHA SALMONADA Y PONZU, FALSO CAVIAR DE CÍTRICOS Y CREMA DE COCO. (10 UNIDADES).
- HOTMAKI KRAKEN.....BS. 65**  
HOTMAKI FRITO RELLENO DE CHICHARRON DE PULPO, CEBOLLINOS Y QUESO CREMA CORONADO CON CREMA DE PALTA Y CROCANTE DE ARROZ. (10 UNIDADES).
- RAISU MAKI.....BS. 65**  
MAKI ENVUELTO EN PAPEL DE ARROZ Y HOJAS DE LECHUGA FRESCA RELLENO DE PULPO, QUESO CREMA Y PALTA CORONADO CON CROCANTE DE PAPA ROJA Y TARÉ DE CHICHA MORADA. (10 UNIDADES).
- DRAGON ROLL AVOCADO.....BS. 60**  
DRAGON ROLL RELLENO DE LANGOSTINO AL PANKO, PALTA, PEPINO Y QUESO CREMA ENVUELTO EN LÁMINAS DE PALTA BANADO CON TARÉ DE MARACUYÁ. (10 UNIDADES).
- SAKE URAMAKI.....BS. 60**  
URAMAKI RELLENO DE TRUCHA SALMONADA, QUESO CREMA Y LECHUGA. (10 UNIDADES).
- HOTMAKI TRUCHA FRITA.....BS. 62**  
HOTMAKI CORONADO CON TRUCHA FRITA, CEBOLLÍN, QUESO CREMA Y TERIYAKI. (10 UNIDADES).

HOTMAKI TRUCHA FRITA





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COMBINADOS (5 SABORES)

### -COMBINADO AMADAMA

URAMAKI AMADAMA, URAMAKI AISHITERU, HOTMAKI CALAMAR, DRAGON ROLL PESTO PHILADELPHIA Y HOTMAKI KRAKEN.

25 UNIDADES.....BS. 130  
50 UNIDADES.....BS. 250

### -COMBINADO NIKKEI

URAMAKI ANDINO, HOTMAKI TARTAR, HOTMAKI TRUCHA FRITA, DRAGON ROLL SAKANA KUSEI Y RAISU MAKI.

25 UNIDADES.....BS. 130  
50 UNIDADES.....BS. 250

### -COMBINADO DEL CHEF

NUESTRO EXQUISITO "COMBINADO DE SUSHIS" ES UNA SELECCIÓN CUIDADOSAMENTE ELABORADA DE LAS CREACIONES MÁS DELICIOSAS DE NUESTRO CHEF. ESTE PLATO PRESENTA UNA VARIEDAD DE PIEZAS DE SUSHI FRESCO Y ARTÍSTICAMENTE PREPARADO PARA DELEITAR TUS SENTIDOS.

25 UNIDADES.....BS. 150  
50 UNIDADES.....BS. 290



COMBINADO AMADAMA



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COMBOS

	20 UNDS	30 UNDS	40 UNDS	50 UNDS
- <b>COMBO HOTMAKI</b> TARTAR, TRUCHA FRITA, CALAMAR, KRAKEN.	BS. 120	BS. 162	BS. 208	BS. 250
- <b>COMBO URAMAKI</b> ANDINO, AMADAMA, CALIFORNIA, DRAGON ROLL AVOCADO.	BS. 120	BS. 162	BS. 208	BS. 250
- <b>COMBO MIXTO</b> DRAGON ROLL AVOCADO, URAMAKI AISHITERU, HOTMAKI MIXTO Y HOTMAKI ACEVICHADO.	BS. 120	BS. 162	BS. 208	BS. 250

## ARMA TU COMBO

	20 UNDS	30 UNDS	40 UNDS	50 UNDS
- 4 SABORES A ELECCIÓN	BS. 130			
- 6 SABORES A ELECCIÓN		BS. 180		
- 8 SABORES A ELECCIÓN			BS. 225	
- 10 SABORES A ELECCIÓN				BS. 290

COMBINADO NIKKEI





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## ENSALADAS

BASE DE LECHUGAS, MELÓN, TOMATES CHERRY, PEPINO, ZANAHORIAS Y PALTA.

**-ENSALADA NIKKEI DE LANGOSTINOS.....BS. 62**  
5 UNIDADES DE LANGOSTINOS FRITOS EN HOJUELAS DE QUINUA.

**-ENSALADA NIKKEI DE TRUCHA SALMONADA.....BS. 62**  
FILETE DE TRUCHA EN COSTRA DE SÉSAMO ASADA A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA DE AJO Y LIMÓN, PÍDELA TAMBIEN ESTILO TATAKI. (SELLADA POR FUERA).

**-ENSALADA NIKKEI DE POLLO.....BS. 50**  
SUPREMA DE POLLO FRITA AL PANKO Y CEBOLLINOS.



ENSALADA NIKKEI DE LANGOSTINOS



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## MENÚ INFANTIL

- CHICKEN FINGERS.....BS. 40**  
DEDITOS DE POLLO AL PANKO Y PAPAS FRITAS CON MAYO CASERA.
- FISH AND CHIPS.....BS. 40**  
LÁMINAS DE PAICHE AL PANKO Y PAPAS FRITAS ACOMPAÑADOS DE MAYO CASERA.

FISH AND CHIPS





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## POSTRES (PARA COMPARTIR)

### -PICARONES CON HELADO DE CHICHA MORADA.....BS. 27

BUÑELITOS FRITOS DE CAMOTE Y ANÍS, ACOMPAÑADOS DE HELADO DE CHICHA MORADA Y MIEL DE CHANCACA.

### -BROWNIE AMADAMA.....BS. 35

BROWNIE TIBIO DE CHOCOLATE AMARGO, CORONADO CON HELADO DE COPOAZÚ, ALGODÓN DE AZÚCAR Y SOPA FRÍA DE COCO Y LIMÓN.

### -DOMO DE CHOCOLATE BLANCO.....BS. 38

HELADO DE MATCHA SOBRE UNA CAMA DE COMPOTA DE PIÑA ESPECIADO CUBIERTO CON UN DOMO DE CHOCOLATE BLANCO BAÑADO CON CARAMELO SALADO.



BROWNIE AMADAMA



*Coca-Cola*

Schweppes®



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COCKTAILS

- MANHATTAN.....BS. 40**  
COCKTAIL EN BASE A WHISKY Y VERMUT CAMPANO ROSSO.
- NEGRONI.....BS. 40**  
COCKTAIL EN BASE A GIN BEEFEATER, VERMUT CAMPANO ROSSO Y CAMPARI EN PARTES IGUALES.
- LONG ISLAND ICE TEA.....BS. 40**  
COCKTAIL EN BASE A TÉ HELADO CON LICORES COMO: VODKA 1825, RON HAVANA 3 AÑOS Y GIN BEEFEATER.
- MOSCOW MULE.....BS. 40**  
COCKTAIL CLÁSICO EN BASE A VODKA Y CERVEZA DE GENGIBRE.
- DRY MARTINI.....BS. 35**  
COCKTAIL CLÁSICO EN BASE A GIN BEEFEATER Y VERMUT CARPANO BIANCO.
- COSMOPOLITAN.....BS. 35**  
COCKTAIL EN BASE A VODKA 1825, TRIPLE SEC, SUMO DE ARÁNDANOS Y NOTAS CÍTRICAS.
- MOJITO.....BS. 30**  
COCKTAIL CLÁSICO EN BASE A RON HAVANA 3 AÑOS, HIERBA BUENA Y SODA DE LIMA LIMÓN.



COSMOPOLITAN



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COCKTAILS

- RUSO BLANCO.....BS. 35**  
COCKTAIL EN BASE VODKA 1825, LICOR DE CAFÉ Y UN TOQUE DE CREMA.
- GIN TONIC.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A GINEBRA ACOMPAÑADO DE AGUA TÓNICA Y GARNISH A ELECCIÓN
- VODKA TONIC.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A VODKA ACOMPAÑADO DE AGUA TÓNICA Y GARNISH A ELECCIÓN.
- CAIPIROSKA.....BS. 30**  
COCKTAIL CLÁSICO EN BASE A LIMÓN, AZÚCAR Y LICOR NEUTRO.
- MARGARITA FROZEN.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A TEQUILA OLMECA REPOSADO, TRIPLE SEC Y FROZEN DE FRUTA.
- OLD FASHIONED.....BS. 40**  
COCKTAIL EN BASE A WHISKY JACK DANIELS, BITTER ANGOSTURA Y UN TWIST CÍTRICO.
- MARGARITA CLÁSICA.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A TEQUILA OLMECA REPOSADO Y TRIPLE SEC

OLD FASHIONED





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COCKTAILS

- TINTO DE VERANO.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A VINO CAMPOS DE SOLANA Y SODA DE LIMA LIMÓN.
- PIÑA COLADA.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A CREMA DE COCO, RON HAVANA 3 AÑOS, JUGO DE PIÑA Y UN TOQUE DE CREMA.
- DAIQUIRI FROZEN.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A RON HAVANA 3 AÑOS Y FROZEN DE FRUTA.
- TONIC SPECIAL.....BS. 35**  
COCKTAIL EN BASE A VODKA 1825, LICOR DE UVA VICIOUS Y AGUA TÓNICA.
- CARAJILLO.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A LICOR 43 Y CAFÉ ESPRESSO.
- CAMPARI SOUR.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A LICOR CAMPARI, CLARAS DE HUEVO Y BITTER AGOSTURA.



CARAJILLO



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COCKTAILS

- SOUR CLÁSICO.....BS. 30**  
COCKTAIL A BASE DE SINGANI CASA REAL, LIMÓN, CLARAS DE HUEVO Y BITTER ANGOSTURA.
- SOUR DE UVA.....BS. 30**  
COCKTAIL A BASE DE SINGANI CASA REAL Y LICOR VICIOUS, CLARAS DE HUEVO Y BITTER ANGOSTURA.
- SOUR DE MARACUYÁ.....BS. 30**  
COCKTAIL A BASE DE SINGANI CASA REAL, PULPA DE MARACUYÁ, CLARAS DE HUEVO Y BITTER ANGOSTURA.
- SOUR CHICHA MORADA.....BS. 30**  
COCKTAIL A BASE DE SINGANI CASA REAL, CHICHA MORADA Y UN TOQUE ACIDO, CLARA DE HUEVO Y BITTER ANGOSTURA.
- MOJITO CLÁSICO.....BS. 30**  
COCKTAIL A BASE DE RON HAVANA 3 AÑOS, HIERBA BUENA Y LIMÓN.
- MOJITO DE SABOR.....BS. 35**  
COCKTAIL A BASE DE RON HAVANA 3 AÑOS, PULPA DE SABOR, HIERBA BUENA Y LIMÓN.
- APEROL SPRITZ.....BS. 30**  
COCKTAIL EN BASE A LICOR DE NARANJA Y ESPUMANTE BRUT.

APEROL SPRITZ





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COCKTAILS

- BOURBON 43.....BS. 45**  
COCKTAIL A BASE DE BOURBON KHALUA, ACOMPAÑADO DE LICOR 43 Y NOTAS AMADERADAS CON CAFÉ
- MARTINI UVA.....BS. 35**  
COCKTAIL EN BASE DE LICOR VICIOUS Y BERMUT BIANCO Y NOTAS CÍTRICAS.
- MOJITO DE JÄGGER .....BS. 35**  
MOJITO DE SABOR A BASE DE JÄGER
- ESPRESSO MARTINI.....BS. 35**  
COCKTAIL EN BASE A VODKA 1825, LICOR DE CAFÉ Y UN SHOT DE CAFÉ ESPRESSO.



ESPRESSO MARTINI



# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## BEBIDAS

- CHICHA MORADA (REFILL).....BS. 18
- GASEOSAS (COCA COLA, FANTA, SPRITE) .....BS. 16
- AGUA CON/SIN GAS.....BS. 10

## JUEGOS

- JUGO DE FRUTAS (BASE DE AGUA).....BS. 20
- JUGO DE FRUTAS (BASE DE LECHE).....BS. 25

## CERVEZAS

- SPEZIA MUNICH HELL (RUBIA).....BS. 25
- SPEZIA MARZEN (ROJA).....BS. 25
- SPEZIA MUNICH DUNKEL (NEGRA).....BS. 25
- PROST WEISSBIER.....BS. 30
- PROST BARLEY ROSÉ.....BS. 30
- PROST PREMIUM LAGER.....BS. 30
- CORONA.....BS. 30
- HUARI.....BS. 27
- PACEÑA.....BS. 27

## CAFETERÍA

- ESPRESSO.....BS. 15
- AMERICANO.....BS. 15
- CAPUCCINO MEDIANO.....BS. 18
- CAPUCCINO GRANDE.....BS. 28





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## GIN TONIC

-BEEFEATER.....	BS. 30
-BEEFEATER PINK.....	BS. 30
-TANQUERAY.....	BS. 30
-REPÚBLICA.....	BS. 30
-BOMBAY.....	BS. 40

## VODKA TONIC

-ABSOLUT.....	BS. 40
-1825.....	BS. 30
-STOLICHNAYA.....	BS. 30
-GREY GOOSE.....	BS. 45

## SINGANI TONIC

-SINGANI 63.....	BS. 30
-CASA REAL ETIQUETA NEGRA.....	BS. 30
-CASA REAL DON LUCHO SILVER.....	BS. 40

## ELIGE TU SABOR



PEPINO



NARANJA



FRUTOS  
ROJOS



LIMÓN



VAINILLA



POMELO  
[TEMPORADA]



MARACUYÁ  
[TEMPORADA]



# Menú AMADAMA

NIKKEI - BAR



CAMPOS

DE SOLANA

## VINOS TINTOS

-TRIVARIETAL.....	BS. 200
-CABERNET SAUVIGNON.....	BS. 150
-MARSELAN.....	BS. 150
-ENCUENTRO.....	BS. 120
-TANNAT.....	BS. 140
-MALBEC.....	BS. 140

## VINOS BLANCOS Y ROSADOS

-TEIVARIETAL BLANCO.....	BS. 180
-RIESLING.....	BS. 150
-ROSE.....	BS. 150





# Menú AMADAMA

NIKKEI BAR

## COCKTAILS CASA REAL

### -OLD FASHION COFFEE GOLD.....BS. 45

COCKTAIL EN BASE A SINGANI DON LUCHO SILVER, BITTER ANGOSTURA Y UN SHOT DE CAFÉ ILLY.

### -GOLDEN CHUFLAY.....BS. 45

EL COCKTAIL BANDERA DE BOLIVIA EN SU VERSIÓN MÁS PREMIUM CON EL DESTILADO MÁS IMPORTANTE DE LA BODEGA CASA REAL.

### -SINGRINI LUCHO SILVER (MARTINI).....BS. 40

UNA VARIACIÓN DEL CLÁSICO MARTINI CON UN DESTILADO DE UVA DE LA MÁS ALTA CALIDAD

### -SINGRONI LUCHO SILVER (NEGRONI).....BS. 40

UN NEGRONI A LO BOLIVIANO REEMPLAZANDO LA GINEBRA DE ESTE CLÁSICO POR UNA MEDIDA DE SINGANI DON LUCHO SILVER

### -SINGANI SOUR .....BS. 30

COCKTAIL EN BASE A CASA REAL ETIQUETA NEGRA, CLARAS DE HUEVO Y BITTER AGOSTURA

### -CHUFLAY .....BS. 30

EL COCKTAIL BANDERA DE BOLIVIA, EN BASE A SINGANI ETIQUETA NEGRA CASA REAL COMPLETADO CON GINGER ALE Y TWIST CÍTRICO



CASA REAL  
SINGANI

