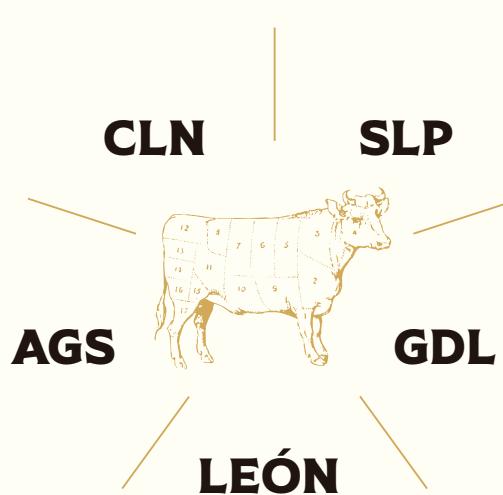


Bife el Almacén

CUCINA RUSTICA E VINO

MENÚ

Carne y Vino nuestra pasión





CUCINA RUSTICA E VINO

ESPECIALES DE CUARESMA



TACOS SINALOA 300 g

Tacos volteados de pez pajarito frito, aguacate machacado, aderezo de cilantro y pico tatemado.

\$279

CEVICHE DE TOTOABA 280 g

Leche de pimiento, gel encurtido de cebolla y frituras de calamar.

\$325

TIRADITO DE MARLIN AHUMADO 250 g

En frío sobre un ajo blanco trufado de jengibre y ceniza de alcaparra.

\$265

CANELONES DE JAIBA 350 g

Con espuma tibia de grana padano y aceite de eneldo.

\$365

ZARANDEADO DE HUACHINANGO CADA 100 g

Con verduras rostizadas.

\$68

VACÍO DE SALMÓN 400 g

\$465

GDL | CLN | LEÓN | AGS | SLP

NUESTRAS ENTRADAS

CHICHARRÓN EL ALMACÉN 220g	\$290
TACOS DE LECHÓN 300g	\$279
TACOS DE BARBACOA DE FILETE Y COSTILLA 300g	\$279
TUÉTANOS CON CHICHARRÓN 850g	\$347
CHORIZO ARGENTINO 160g	\$129
CHISTORRA 250g	\$215
CHISTORRA GRATINADA 250g	\$235
QUESO GRATÍN 220g	\$249
CON CHORIZO DE RIBEYE	

PROVOLETA ESPECIAL 300g	\$239
CON PIMIENTOS, TOMATE Y UN TOQUE DE PESTO	
CHINCHULINES 150g	\$249
MOLLEJAS 200g	\$249
A LA PARRILA O AL VERDEO	
TARTAR DE ATÚN 220g	\$255
CARPACCIO DE RES 120g	\$255
CARPACCIO DE PULPO 120g	\$275
CALAMARES FRITOS 300g	\$265
CROSTINI DE ATE, QUESO Y JAMÓN SERRANO 180g	\$179

JAMÓN IBÉRICO

100 % DE BELLOTA ESPAÑOL 100 g	\$1,100
CARPACCIO DE ZUCCHINI CON JAMÓN IBÉRICO 180 g	\$395
CARPACCIO DE PORTOBELLO CON JAMÓN IBÉRICO 180 g	\$395

VERDURAS

ESPARRAGOS GRATINADOS	
AL JOSPER 200g	\$184
COLIFLOR AL HORNO 600g	\$239
HONGOS ROSTIZADOS 300g	\$175
ENSALADA DE BETABEL 350g	\$194
PIMIENTOS ASADOS	
GRANA PADANO 300g	\$244

EMPANADAS 130g

CARNE	\$91
<i>Carne picada de res con pimiento, hierbas finas y un toque de aceituna.</i>	
HUMITA	\$91
<i>Eloete tierno, salsa bechamel y gouda.</i>	
ESPINACAS	\$91
<i>Queso crema, parmesano y especias.</i>	
4 QUESOS	\$91
<i>Gouda, mozzarella, provolone y parmesano.</i>	
LECHÓN	\$91
<i>Carne de lechón y cebolla caramelizada.</i>	
GAUCHA	\$98
<i>Queso gouda, chistorra, chorizo argentino, cebolla caramelizada y aderezo de chiles secos.</i>	
CHICHARRÓN ROJO	\$91
<i>Chicharrón prensado y chicharrón en adobo rojo.</i>	
IBÉRICA	\$98
<i>(Sujeto a disponibilidad).</i>	
PRIME RIB ROAST	\$98
<i>(Sujeto a disponibilidad).</i>	
RIB EYE	\$98
<i>(Sujeto a disponibilidad).</i>	

ENSALADAS

ENSALADA SILVESTRE	\$219
<i>Corazón de lechuga, blue berry, tomate cherry, pepita caramelizada, arándanos, arúgula, manzana, queso de cabra, vinagreta balsámica y reducción balsámica. 430 g</i>	
ENSALADA DE JAMAICA	\$219
<i>Corazón de lechuga, espinaca baby, jicama, tomate deshidratado, ajonjolí, almendra caramelizada, queso feta y vinagreta de jamaica. 500 g</i>	
ENSALADA DE ESPINACA Y KALE ...	\$219
<i>Espinaca baby, kale, farro, pepino, aceituna verde, arándanos, queso de cabra y vinagreta de pepita tostada. 400 g</i>	
GRIEGA	\$219
<i>Corazón de lechuga, pimientos, aceituna kalamata, tomate, cebolla morada, queso feta y vinagreta balsámica. 440 g</i>	
ENSALADA EL ALMACÉN	\$219
<i>Kale, corazón de lechuga, pure de coliflor ahumado, arúgula, rábano, arándanos, semilla de girasol, zanahoria y vinagreta de semillas. 450 g</i>	

SOPAS

NUESTRO TRACIONAL JUGO DE CARNE 300ml	\$149
CLAM CHOWDER 400ml	\$195
SOPA DE VERDURAS CON POLLO 400ml	\$139
SOPA DE CEBOLLA RECETA DE LA CASA 350ml	\$169

PIZZAS ARTESANALES

MARGARITA (670g).....	\$ 233
<i>Queso mozzarella, tomate bola, albahaca, aceite con ajo y queso parmesano.</i>	
PIAZZOLLA (620g).....	\$ 277
<i>Queso mozzarella, tomate deshidratado, aceitunas, pimiento asado y jamón serrano.</i>	
TRUFFA (690g).....	\$ 256
<i>Queso mozzarella, salsa cuatro quesos, corazón de alcachofa, tartufo, queso parmesano, perejil y alioli de trufa.</i>	
FUGAZZA DEEP DISH (600g).....	\$ 289
<i>Pizza rellena de queso mozzarella, chorizo de rib eye, trozos de papa, cebolla blanca, orégano y tocino.</i>	
LA GAUCHA (660g).....	\$ 266
<i>Queso mozzarella, chistorra, chorizo argentino, chile jalapeño, orégano, queso parmesano y chimichurri de chiles secos.</i>	
QUATRO FORMAGGIO (550g).....	\$ 243
<i>Queso mozzarella, queso gouda, queso parmesano y queso de cabra.</i>	
SALMÓN (620g).....	\$ 284
<i>Trozos de salmón, arúgula, tomate cherry, cebolla morada, ajonjolí, aderezo de eneldo y alcaparra.</i>	
PIZZA VEGGIE (600g).....	\$ 253
<i>Zucchini, tomate, cebolla, pimiento asado, espinaca baby, albahaca y queso parmesano.</i>	

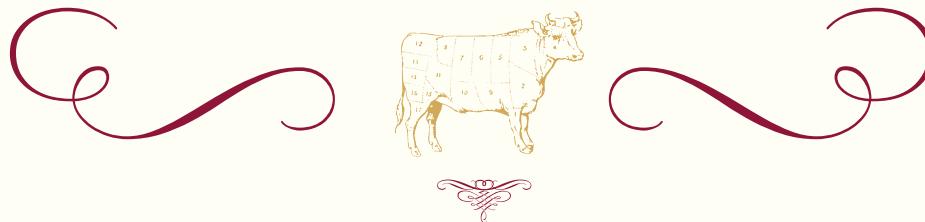
PASTAS

4 QUESOS CON CAMARONES 280g	\$ 287
<i>Fettuccini en salsa formaggio con setas y camarones.</i>	
ALFREDO CON PROSCIUTTO 260g	\$ 261
<i>Rigatone con salsa alfredo, prosciutto y salsa pomodoro.</i>	
POMODORO 250g	\$ 184
<i>Fettuccini, tomate fresco, cebolla, albahaca y tomate deshidratado.</i>	
LASAGNA BOLOGNESE 400g	\$ 266

AVES

SUPREMA RELLENA 250g	\$ 288
<i>Deliciosa pechuga rellena de queso gouda, jamón de pierna de cerdo, envuelto en tocino y acompañada de pasta.</i>	
POLLO A LA PARRILLA 700g	\$ 329
<i>Hierbas italianas, jugo de limón, sal de grano y aceite con ajo.</i>	
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 300g	\$ 229
<i>Con ensalada o papas a la francesa.</i>	

CORTES



NUESTRAS ESTRELLAS



RIB EYE PRIME <i>por cada 100 g</i>	\$259
BONE IN RIB EYE H.C. <i>por cada 100 g</i>	\$218
RIB EYE ROLL ON H.C. <i>700 g</i>	\$1,390
PORTERHOUSE H.C. <i>1 kg</i>	\$2,100
BIFE DE LOMO <i>500 g</i>	\$1,128
CABRERIA IMPORTADA <i>sin hueso por cada 100 g</i>	\$190
CUADRO <i>por cada 100 g</i>	\$239

CARNE ARGENTINA DE ORIGEN

BIFE ANCHO <i>por cada 100 g</i>	\$160
BIFE ANGOSTO <i>por cada 100 g</i>	\$152
LOMO <i>por cada 100 g</i>	\$180

*Sujeto a disponibilidad

D E L A C A S A

BIFE DE LOMO <i>300 g</i>	\$595
RIB EYE LIP ON <i>400 g</i>	\$678
OJO DE BIFE <i>240 g</i>	\$469
OJO DE BIFE <i>400 g</i>	\$729
VACIO <i>350 g</i>	\$449
VACIO <i>900 g</i>	\$1,290
ARRACHERA <i>350g</i>	\$439
MILANESA <i>parmesana o napolitana</i>	\$395
HAMBURGUESA ALMACEN H.C. <i>250g</i>	\$352
CABRITO CONFITADO EN SU JUGO <i>300g</i>	\$535

W

A

G

Y

U

WAGYU JAPONÉS *por cada 100g*

WAGYU AMERICANO *por cada 100g*

WAGYU AUSTRALIANO *por cada 100g*

Sujeto a disponibilidad.

* Precio Variable *

PREGUNTE A SU MESERO POR LOS GRAMAJES DISPONIBLES

TODOS NUESTROS CORTES SE ACOMPAÑAN DE ALGUN COMPLEMENTO A SU ELECCIÓN

SIGNATURE



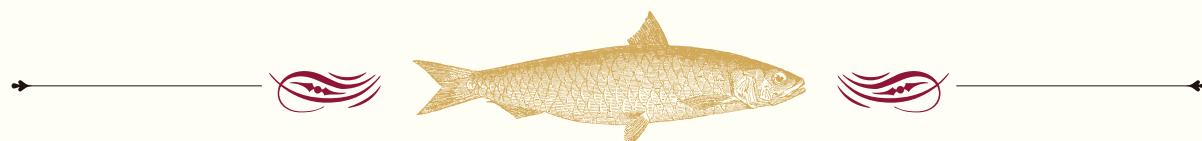
TODOS LOS MIÉRCOLES PRIME RIB

PRIME RIB CAPTAIN'S CUT 600 g	\$1,129
PRIME RIB DIAMANTE 400 g	\$789
PRIME RIB PETIT 200 g	\$449

TODOS LOS VIERNES TOMAHAWK AL MEZQUITE 1½kg \$2,400

TODOS LOS JUEVES SHORT RIB

SIN HUESO }
350g } \$482



PESCADOS

SALMÓN AL HORNO 300g \$389
CON RISOTTO DE COLIFLOR Y ADEREZO DE ENELDO

ATÚN ALMACÉN 300g \$389

PULPO A LA PARRILLA 350g \$490

MEJILLONES AL JOSPER 300g \$350

Guarniciones



RISOTTO DE ESQUITES 250g \$179

PURÉ DE PAPA TRUFADO 200g \$195

GUACAMOLE 200g \$149

PAPAS FRANCESAS GRANDES TRUFADAS 250g \$243

LÁMINAS DE AGUACATE 200g \$129

Complementos

ESPINACAS A LA CREMA

RODAJAS DE TOMATE

ENSALADA DE LA CASA

PURÉ DE PAPA

PAPAS A LA FRANCESA

CHAMPIÑONES AL AJILLO

VERDURAS AL VAPOR

200g \$85

— POSTRES —

PASTEL DE TRES LECHES CON MERENGUE FLAMEADO 250g.....	\$179
FLAN DE ROMPOPE DON CORO CON CHURROS Y CAJETA QUEMADA 200g.....	\$179
PAY HELADO DE PLÁTANO CARAMELIZADO 200g.....	\$189
STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA 350g.....	\$189
VOLCÁN DE CHOCOLATE AMARGO 280g	\$210
LOTUS CHEESECAKE 280g	\$229
PIZZA DE QUESO MASCARPONE Y NUTELLA 350g	\$229

• POSTRES FLAMEADOS •

FRESAS JUBILEE 280g.....	\$285
PLÁTANOS DULCE DE LECHE 320g	\$285
CREPAS A LA CAJETA 320g	\$285
CREPAS SUZETTE 320g	\$285
CREPAS AL MEZCAL 320g.....	\$285
CREPAS AL ROMPOPE 320g.....	\$285
CREPAS CREMA DE AVELLANA 320g.....	\$285
CREPAS DE QUESO Y FRUTOS ROJOS 320g.....	\$287
CREPAS CARAJILLO 320g	\$287

— CAFÉS —



ESPRESSO 40ml	\$69
AMERICANO 110ml	\$69
ESPRESSO DOBLE 50ml	\$109
INTENSO • RISTRETTO • DESCAFEINADO	

CAPUCCINO BAILEYS 25ml.....	\$145
CAPUCCINO: MOKA/CARAMELO 25ml.....	\$89
CAPUCCINO 25ml.....	\$79
FRAPUCCINO: MOKA/CARAMELO 400ml.....	\$89
CAFÉ IRLANDÉS 400ml.....	\$145

— TÉ —

INFUSIÓN DE MANZANILLA 320ml <i>Menta, zacate de limón, botones de manzanilla, lavanda y pétalos de rosa.</i>	\$59	INFUSIÓN TÉ NEGRO 320ml <i>De Ceilan (Sri Lanka) y Assam (India).</i>	\$59
INFUSIÓN DULCE TENTACIÓN 320ml <i>Manzana, almendra caramelizada y canela.</i>	\$59	INFUSIÓN TÉ MENTA 320ml <i>Menta, Té Gunpowder y miel.</i>	\$59
INFUSIÓN CIELO ROJO 320ml <i>Cerezas, arándanos, piña, manzana, flor de jamaica y extracto de vainilla.</i>	\$59	INFUSIÓN TÉ NEGRO CHAI 320ml <i>Clavo, canela, cardamomo, raíz de jengibre y vainilla.</i>	\$59

www.almacen del bife.com



*Cualquier platillo con alguna modificación, el precio será acordado con el cliente

A LA RUOTA

SUJETO A DISPONIBILIDAD



RISOTTO FUNGHI TRUFADO CON LÁMINAS DE WAGYU

400g..... \$541

FETUCCINE IBÉRICO CON ESPÁRRAGOS Y SHITAKE

400g..... \$425

*SUJETO A DISPONIBILIDAD



MENÚ INFANTIL

Pasta infantil

Alfredo / Al burro con parmesano / Bolognesa

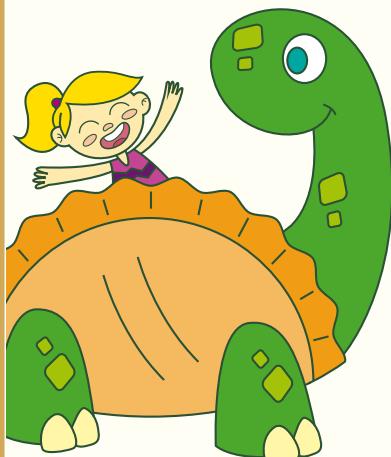
Mini pizza

Hawaiana / Peperoni / Queso

Dedos de pollo empanizados

Macarrones con pollo

Quesadillas de arrachera



Menú infantil y box \$185

incluye: Caja para colorear, sorpresa y crayolas
sujeto a existencias

*No incluye bebidas

MENÚ INFANTIL SOLO \$120



Bife el Almacén

CUCINA RUSTICA E VINO

ENGLISH

MENÚ

Carne y Vino nuestra pasión

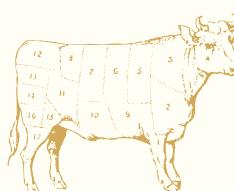
CLN

SLP

AGS

GDL

LEÓN



OUR APPETIZERS

PORK RIND EL ALMACÉN 220g	\$290	SPECIAL PROVOLETA 300g	\$239
SUCKLING PIG TACOS 300g	\$279	WITH BELL PEPPERS, TOMATO AND PESTO	
STEAK BARBECUE TACOS AND RIB 300g	\$279	CHINCHULINES VERDEO 150g	\$249
PORK RIND BONE MARROW 850g	\$347	SWEETBREAD 200g	\$249
ARGENTINIAN SAUSAGE 160g	\$129	GRILLED OR VERDEO	
CHISTORRA 250g	\$215	TUNA TARTARE 220g	\$255
CHISTORRA AU GRATIN 250g	\$235	BEEF CARPACCIO 120g	\$255
MELTED CHEESE 220g	\$249	OCTOPUS CARPACCIO 120g	\$275
WITH RIB EYE SAUSAGE		FRIED SQUID 200g	\$265
		ATE CROSTINI, CHEESE AND SERRANO 180g	\$179

IBERIAN HAM

100% SPANISH ACORN 100 g	\$1,100
ZUCCHINI CARPACCIO WITH SPANISH IBERIAN ACORN HAM 180 g	\$395
PORTOBELLO CARPACCIO WITH SPANISH IBERIAN ACORN HAM 180 g	\$395

VEGETABLES

JOSPER ASPARAGUS

AU GRATIN 200g	\$184
BAKED CAULIFLOWER 600g	\$239
ROASTED MUSHROOMS 300g	\$175
BEET SALAD 350g	\$194
ROASTED PEPPERS	
GRANA PADANO 300g	\$244

PATTY 130g

MEAT

Chopped meat with pepper, fine herbs and olives.

HUMITA

Tender corn, bechamel sauce, and gouda.

SPINACH

Cream cheese, parmesan, and spices.

4 CHEESE

Gouda, mozzarella, provolone, and parmesan.

SUCKLING PIG

Suckling pig meat and caramelized onion.

GAUCHA

Gouda cheese, chistorra, Argentinian sausage, caramelized onion, and spicy dressing.

RED PORK RIND

Pressed pork rinds and pork rinds in red marinade.

IBÉRICA

(Subject to availability).

PRIME RIB ROAST

(Subject to availability).

RIB EYE

(Subject to availability).

SALADS

SILVESTRE SALAD

Lettuce heart, blue berry, cherry tomato, caramelized sunflower seed, cranberries, caramelized apple, red onion, arugula, and goat cheese. 430 g

JAMAICAN SALAD

Lettuce heart, baby spinach, jicama, sundried tomato, sesame seeds, caramelized almonds, red onion, feta cheese and hibiscus vinaigrette. 500 g

SPINACH AND KALE SALAD

Spinach, kale, farro, cucumber, green olive, cranberries, goat cheese, and roasted seed vinagrette. 400 g

GREEK

Romaine lettuce, peppers, Kalamata olive, tomato, red onion, and goat cheese. 440g 440 g

HOUSE SALAD

Smoked cauliflower purée, arugula, kale, radish, blueberry, sunflower seed, carrot and seed vinaigrette. 450 g

S O U P

OUR TRADITIONAL BEEF BROTH 300ml

\$149

CLAM CHOWDER 400ml

\$195

VEGETABLE SOUP WITH CHICKEN 400ml

\$139

ONION SOUP 350ml

\$169

ARTISAN PIZZA

MARGARITA (670g).....	\$ 233
<i>Tomato, basil, garlic oil, mazzarella and parmesan cheese.</i>	
PIAZZOLLA (620g).....	\$ 277
<i>Mozzarella cheese, serrano ham (Spanish ham), roasted peppers, pepperoni and green olive.</i>	
TRUFFA (690g).....	\$ 256
<i>Mozzarella cheese, four cheese sauce, artichoke heart, truffle, parmesan cheese, parsley and truffle aioli.</i>	
FUGAZZA DEEP DISH (600g).....	\$ 289
<i>Pizza filled with mozzarella cheese, rib eye chorizo, potato wedges (slices), white onion, oregano and bacon.</i>	
GAUCHA (660g).....	\$ 266
<i>Mozzarella cheese, chistorra, Argentinian sausage, jalapeño, oregano, parmesan cheese, and spicy chimichurri.</i>	
FOUR FORMAGGIO (550g).....	\$ 243
<i>Mozzarella cheese, gouda cheese, parmesan cheese and goat cheese.</i>	
SALMON (620g).....	\$ 284
<i>Pieces of salmon, arugula, cherry tomato, red onion, sesame, dill and caper dressing.</i>	
VEGGIE (600g).....	\$ 253
<i>Zucchini, tomato, onion, roasted pepper, baby spinach, basil and parmesan cheese.</i>	

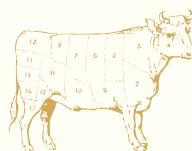
PASTA

4 CHEESE WITH SHRIMP 280 g	\$287
<i>Fettuccini in formaggio sauce with wild mushrooms and shrimp.</i>	
PROSCIUTTO ALFREDO 260 g	\$261
<i>Rigatone with Alfredo sauce, prosciutto and pomodoro.</i>	
POMODORO 250 g	\$184
<i>Fettuccini, fresh and dried tomato, onion, and basil.</i>	
LASAGNA BOLOGNESE 400 g	\$266

POULTRY

STUFFED SUPREME 250 g	\$288
<i>Delicious chicken breast filled with gouda cheese, ham , covered in bacon and accompanied with pasta.</i>	
GRILLED CHICKEN 700 g	\$329
<i>Italian herbs, lemon juice, sea salt, and garlic oil. 750g</i>	
GRILLED CHICKEN BREAST 300 g	\$229
<i>With salad or fries.</i>	

STEAKS



OUR STARS

RIB EYE PRIME <i>each 100 g</i>	\$259
BONE IN RIB EYE H.C. <i>each 100 g</i>	\$218
RIB EYE ROLL ON H.C. <i>700 g</i>	\$1,390
PORTERHOUSE H.C. <i>1 kg</i>	\$2,100
LOIN STEAK <i>500 g</i>	\$1,128
IMPORTED CABRERIA <i>boneless each 100 g</i>	\$190
CUADRO <i>each 100 g</i>	\$239

ARGENTINE MEAT OF ORIGIN

CUBE ROLL <i>each 100 g</i>	\$160
STRIPLOIN <i>each 100 g</i>	\$152
LOIN <i>each 100 g</i>	\$180

**Subject to availability*

FROM THE HOUSE

LOIN STEAK <i>300g</i>	\$595
RIB EYE LIP ON <i>400g</i>	\$678
RIB EYE FILET <i>240g</i>	\$469
RIB EYE FILET <i>400g</i>	\$729
FLAP MEAT <i>350g</i>	\$449
FLAP MEAT <i>900g</i>	\$1,290
SKIRT MEAT <i>350g</i>	\$439
BREADED <i>Parmesan or Neapolitan</i>	\$395
ALMACÉN H. C. ANGUS BURGER <i>250g</i>	\$352
GOAT CANDIED IN ITS JUICE <i>300g</i>	\$535

W

A

G

Y

U

JAPANESE WAGYU *each 100g*

AMERICAN WAGYU *each 100g*

AUSTRALIAN WAGYU *each 100g*

Subject to availability.

** Variable Pricing **

ASK YOUR WAITER ABOUT THE AVAILABLE WEIGHTS

ALL OUR STEAKS ARE ACCOMPANIED WITH SOME COMPLEMENT OF YOUR CHOICE

SIGNATURE



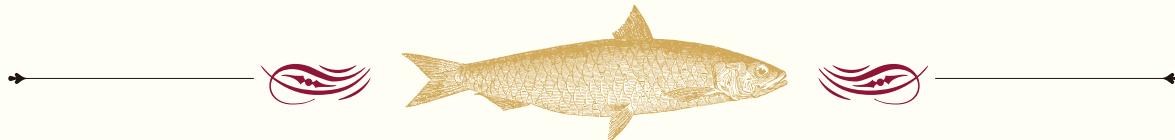
EVERY WEDNESDAY PRIME RIB

PRIME RIB CAPTAIN'S CUT	600 g	\$998
PRIME RIB DIAMANTE	400 g	\$717
PRIME RIB PETIT	200 g	\$459

EVERY FRIDAY MEZQUITE TOMAHAWK $1\frac{1}{2} kg$ \$2,400

EVERY THURSDAY SHORT RIB

BONELESS $350g$ } \$549



FISH

SALMON AL FORNO WITH TRIGOTTO	300 g	\$389
TUNA	300 g	\$389
GRILLED OCTOPUS	350 g	\$490
MUSSELS WITH JOSPER	300 g	\$350

Sides

ESQUITES	250g	\$179
MASHED POTATOES TRUFFLED	200g	\$195
GUACAMOLE	150g	\$149
FRENCH TRUFFLED FRIES LARGE	250g	\$243
AVOCADO SLICES	200g	\$129

Accessories

CREAMED SPINACH

TOMATO SLICES

HOMEMADE SALAD

MASHED POTATOES

FRENCH FRIES

GARLIC MUSHROOMS

STEAMED VEGETABLES

200g \$85

— DESSERTS —

THREE MILK CAKE WITH FLAMBED MERINGUE 250 g.....	\$179
ROMPOPE DON CORO FLAN WITH CHURROS AND BURNT CAJETA 200g.....	\$179
CARAMELIZED BANANA ICE CREAM PIE 200 g.....	\$189
APPLESTRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM 350 g.....	\$189
DARK CHOCOLATE AND DULCE DE LECHE LAVA CAKE 280 g	\$210
LOTUS CHEESECAKE 280 g	\$229
MASCARPONE CHEESE AND NUTELLA PIZZA 350 g	\$229

❧ FLAMBÉ DESSERTS ❧

STRAWBERRIES JUBILEE 280g.....	\$285
BANANA WITH DULCE DE LECHE 320g	\$285
CAJETA CREPES 320g	\$285
SUZETTE CREPES 320g.....	\$285
MEZCAL CREPES 320g.....	\$285
EGGNOG CREPES 320g.....	\$285
HAZELNUT CREPES 320g.....	\$285
CHEESE AND RED FRUIT CREPES 320g.....	\$287
CARAJILLO CREPES 320g	\$287

— COFFEE —



ESPRESSO 40ml	\$69
AMERICANO 110ml	\$69
DOUBLE ESPRESSO 50ml	\$109

INTENSO • RISTRETTO • DESCAFEINADO

BAILEYS CAPUCCINO 25ml.....	\$145
MOKA/CARAMEL CAPUCCINO 251ml.....	\$89
CAPUCCINO 251ml.....	\$79
MOKA/CARAMEL FRAPUCCINO 400ml.....	\$89
IRISH COFFEE 400ml.....	\$145

— T E A —

CHAMOMILLE INFUSION 320ml <i>Mint, lemongrass, chamomile buds, lavender, and rose petals.</i>	\$59	BLACK TEA INFUSION 320ml <i>De Ceylan (Sri Lanka) and Assam (India).</i>	\$59
SWEET TEMPTATION INFUSION 320ml <i>Apple, caramelized almond, and cinnamon.</i>	\$59	MINT TEA INFUSION 320ml <i>Mint, Gunpowder Tea and honey.</i>	\$59
RED SKY INFUSION 320ml <i>Cherries, cranberries, pineapple, hibiscus, and vanilla.</i>	\$59	BLACK CHAI TEA INFUSION 320ml <i>Clove, cinnamon, ginger root, and vanilla.</i>	\$59

www.almacendelbife.com



*Any dish with a modification, the price will be agreed with the customer