

VILLA BLANCA BEACH CLUB | RESTAURANT

Entradas Starters



GUACAMOLE & CHIPS \$490

Aguacate recién majado, pico de gallo, y chips de tortilla de maíz.

Freshly mashed avocado, pico de gallo, & corn chips.

ATÚN NIKKEI \$690

Atún curado en limón y jengibre con salsa de ostión, aroma de ajonjolí y puerro frito.

Lime and ginger cured tuna with oyster sauce, sesame essence and crispy leek.

SALMÓN TIPO THAI \$590

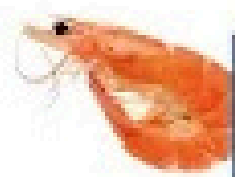
Filete de salmón marinado en salsa de soja y limón, cocido tierno y con una costra de sésamo tostado y coco rallado, servido sobre una cama de aguacate y una suave salsa de coco y curri amarillo.

Salmon fillet marinated in soy sauce and lemon, cooked tender and with a crust of toasted sesame and grated coconut. Served on a bed of avocado and a smooth coconut and yellow curry sauce.

CALAMARES FRITOS \$850

Con salsa tártara y limón real.

Fried calamari, tartar sauce and lemon.



Ceviches

AGUACHILE DE CAMARÓN \$680

Camarones curtidos en jugo de limón, pepino, cebolla morada y cilantro.

Shrimp tanned in lemon juice, cucumber, red onion and cilantro.

CÓCTEL DE PULPO Y CAMARÓN \$750

Salsa de jugo de almejas, servido con aguacate, pico de gallo cenizas de maíz, jalapeño fresco, cilantro y galletas saladas.

Clam juice sauce, served with avocado, pico de gallo, corn ashes, fresh jalapeno, cilantro and crackers.

PULPO A LAS BRASAS \$1150

Papa gajo y cremoso de aji rocoto peruano.

Firewood grilled octopus, potato wedge and cream peruvian rocoto yellow pepper.

CAMARONES BILBAINA \$850

Camarones salteados en aceite de oliva, ajo, vino blanco, guindilla y perejil.

Shrimp sautéed olive oil, garlic, white wine, chili and parsley.

CROQUETAS DE PESCADO \$580

Croquetas cremosas, aderezo de aioli.

Fish croquettes, home made aioli.

BROCHETTA DEL MAR \$750

Pinchos de deliciosos camarones, calamar, y vegetales cocidos a la plancha y acompañados de papas baby salteadas.

Skewers of delicious shrimp, squid, and grilled vegetables, accompanied by sautéed baby potatoes.

ALITAS DE POLLO CON SALSA AL GUSTO \$650

Alitas de pollo marinadas, horneadas y fritas para darles una textura crujiente, servidas con la salsa de su elección.

(Salsas: BBQ, Salsa de blue cheesecake, Tangy, Agri dulce)

Marinated, baked and fried chicken wings to give them a crunchy texture, served with the sauce of your choice.

(Sauces: BBQ, Blue Cheesecake Sauce, Tangy, Sweet and Sour)

PESCADO FRESCO \$650

Cubitos de pescado marinado en jugo de limón cebolla morada, cilantro y pico de gallo.

Fresh fish marinated in lime juice, red onion, cilantro and pico de gallo.



Para compartir To Share

COMBO VILLA BLANCA \$1450

Alitas de pollo, dedos de pollo, dedos de pescado, croquetas de pescado, bruschettas de tomate balsámico y salpicón de mariscos; aderezo blue cheese, mayochinola, salsa tártara y bbq.

Chicken wings, chicken fingers, fish fingers, fish croquettes, balsamic tomato bruschettas and seafood salpicon; blue cheese dressing, passion fruit mayonaisse, tartar sauce and bbq.

NACHOS DE POLLO \$850

Chips de maíz bañados en salsa de queso y habichuelas rancheras.

Corn chips with chicken, cheese sauce and ranchero beans.

NACHOS DE RES \$1200

Chips de maíz bañados en salsa de queso y habichuelas rancheras.

Corn chips with meat, cheese sauce and ranchero beans.

NACHOS MIXTOS \$1100

Chips de maíz con pollo y carne de res, bañados en salsa de queso y habichuelas rancheras.

Corn chips with chicken and meat, cheese sauce and ranchero beans.

NACHOS DE MARISCOS \$1200

Chips de maíz con pulpo, calamar y camarón, bañados en salsa de queso y habichuelas rancheras.

Corn chips with octopus, calamari and shrimp, cheese sauce and ranchero beans.

AGUACHILE SUPREMO \$750

Fresca combinación de camarones marinados en jugo de limón, chile de árbol, cilantro y pepino, acompañados de aguacate y chips de plátanos y de maíz, adornado con cebolla morada, rábanos frescos y cilantro.

A fresh combination of shrimp marinated in lemon juice, chile de árbol, cilantro, and cucumber, accompanied by avocado, plantain, and corn chips, garnished with red onion, fresh radishes, and cilantro.

CLUB HOUSE \$790

Delicioso sandwich de jamón y queso con una jugosa pechuga de pollo, huevo y los más frescos vegetales, acompañado de crujientes papas se unen para darle una experiencia única.

Delicious ham and cheese sandwich with a juicy chicken breast, egg and the freshest vegetables, accompanied by crispy potatoes They come together to give you a unique experience.

Pasta & Risotto



RISOTTO ROSATO \$990

Cubitos de pescado con risotto cremoso al limón, jengibre y remolacha.

Fish cubes with creamy lemon risotto, ginger and beetroot.

RISOTTO PORCINI Y TRUFA \$990

Arroz meloso con hongos porcini, aceite de trufa negra y parmesano.

Creamy rice with porcini mushrooms, black truffle oil and parmesan cheese.

PENNE PORCINI SALSICCIA \$850

Salsa de hongo porcini, crema y salsiccia italiana.

Porcini mushroom creamy sauce and italian sausage.

PASTA CON FILETE Y SALSA DE VINO \$1290

Una deliciosa combinación de pasta al dente con trozos de filete jugoso, bañados en una salsa de vino tinto con toques de ajo y romero.

A delicious combination of al dente pasta with pieces of juicy steak, bathed in a red wine sauce with hints of garlic and rosemary.

LINGUINE CON TOMATES FRESCOS Y BURRATA \$850

Delicada pasta linguine servida con una salsa ligera de tomates cherry frescos, albahaca y ajo, coronada con una suave burrata cremosa. Un toque de aceite de oliva virgen extra y pimienta negra que realzan los sabores mediterráneos.

Delicate linguine pasta served with a light sauce of fresh cherry tomatoes, basil and garlic, topped with a smooth, creamy burrata. A touch of extra virgin olive oil and black pepper enhance the Mediterranean flavors.

FETUCCINI PESTO Y CAMARÓN \$780

Tradicional salsa de pesto con camarones.

Traditional shrimp pesto sauce.

LINGUINE VONGOLE \$690

Almeja blanca salteada al ajo, chardonnay y perejil.

White clam sautéed with garlic, chardonnay and parsley.

LINGUINE CON SALMÓN NAPOLITANO \$1190

Ajo, peperoncino, aceitunas verdes y negras, anchoas, tomate cherry y albahaca.

Garlic, peperoncino, black and green olives, anchovies, cherry tomatoes and basil.

LINGUINE CON FRUTOS DEL MAR \$990

Delicada pasta linguine combinada con una exquisita selección de mariscos frescos, como camarones, calamares y mejillones, en una suave salsa de ajo, vino blanco y perejil.

Delicate linguine pasta combined with an exquisite selection of fresh seafood, such as shrimp, calamari and mussels, in a smooth sauce of garlic, white wine and parsley.

Disponibles pasta gluten free con un adicional de \$50.
Gluten free pasta available with \$50 extra fee

VILLA BLANCA BEACH CLUB | RESTAURANT



Sands & Burgers

(best homemade buns/ pan artesanal)

TEXAS BURGER \$750

100% carne angus, queso cheddar, tocineta crujiente, lechuga, tomate y cebolla.
100% Angus beef 8 oz, cheddar cheese, crispy bacon, lettuce, tomato and onion.

GOUDA BURGER \$700

100% carne de res angus, queso gouda, cebolla caramelizada y rúcula.
100% certified angus beef, gouda cheese, caramelized onion and rucula.

BBQ BURGER \$720

100% carne de res angus, queso cheddar, cebolla frita, tocineta y salsa bbq.
100% angus beef, cheddar cheese, fried onion, bacon and bbq sauce.

FISH BURGER \$680

Filete de dorado empanizado, salsa tártara, pan negro pumpernickel casero.
Breaded mahi-mahi fillet, tartar sauce, pumpernickel bun home made.

CIABATTA DE VEGETALES \$550

Zahatoria, berenjena, zucchini, pimientos y cebolla asados a la parrilla con chimichurri italiano.
Grilled carrot, eggplants, zucchini, bell peppers and onion with italian chimichurri.



Ensaladas Salads

DE VERANO \$620

Lechugas finas, queso de cabra, supremas de naranja, cebolla morada, arándanos, cajuil tostado y vinagreta de chinola.
Fine lettuces, goat cheese, orange wedges, red onion, cranberries, toasted cashew and passion fruit vinaigrette.

CAESAR CON POLLO O CAMARONES \$680

Lechuga romana con aderezo cesar y escamas de parmesano.
Romaine lettuce with caesar dressing and parmesan flakes.

CAPRESSE \$620

Mozzarella di buffalo, tomate y pesto genovés.
Mozzarella di buffalo, tomato and genovese pesto.

TAGLIATA \$1190

Churrasco angus con rúcula, tomates cherrys, quinoa y parmesano.
Angus steak with arugula, cherry tomatoes, quinoa and parmesan.

FRÍA DE MARISCOS \$750

Frescos frutos del mar salteados con papas, zanahorias baby y tomates cherry, con el toque de frescura de la albahaca que se combinan para dar un sabor único y exquisito.
Fresh seafood tossed with potatoes, baby carrots, cherry tomatoes, and basil, all coming together to create a unique and exquisite flavor.

TOSTONES

Fried plantain

PAPAS FRITAS

French Fries

PURÉ DE PAPAS RÚSTICO

Rustic mashed potatoes

VEGETALES A LA PARRILLA

Grilled vegetables

VEGETALES AL VAPOR

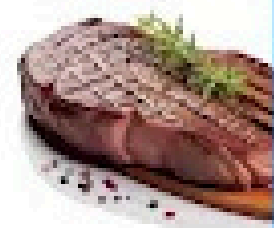
Steamed vegetables

ENSALADA VERDE

Green Salad

ARROZ

Rice



Carnes Meat

COTOLETTA ALLA MILANESE \$690

Pechuga de pollo empanizada
Crispy breaded chicken

COTOLETTA ALLA NAPOLETANA \$750

Pechuga de pollo empanizada, salsa pomodoro y mozzarella.
Breaded chicken milanese, pomodoro sauce and mozzarella.

RIB-EYE 16 oz \$2200

Servido con mantequilla finas hierbas.
Grilled Rib-eye choice certified served with fine herbs butter.

CHURRASCO 10 oz \$1680

Churrasco angus a la parrilla servido con chimichurri.
Grilled skirt steak certified served with chimichurri.

PARRILLADA DE CARNE (2pax) \$3000

Pollo, chorizo, lomo de cerdo, rib eye.
Chicken, chorizo, pork loin, rib eye.

COSTILLAS EN BBQ DE ARÁNDANOS \$1020

Costillas de cerdo glaseadas con jarabe de arce, salsa de arándanos, papas y zanahorias baby.
Pork ribs glazed with maple syrup, cranberry sauce, potatoes and baby carrots.

FILETE ANGUS EN SALSA DE CHAMPIÑONES \$1320

Filete de res angus en salsa de hongos portobellos.
Angus beef fillet in portobello mushroom.

FILETE ANGUS EN SALSA DE VINO \$1320

Filete de res angus en salsa de vino.
Angus beef steak in wine sauce.

STROGONOFF \$1370

Filete de res angus cortados en juliana con una exquisita y cremosa salsa de hongos y vino.
Tender angus beef cut into thin strips and served in a creamy sauce made of mushrooms and wine.

PECHUGA VILLA BLANCA \$690

Crocante pechuga de pollo rellena de queso y plátano maduro en una exquisita salsa de queso.
Crispy chicken breast filled with cheese and ripe plantain in an exquisite cheese sauce.

Gourmet Tacos



TACOS DE CAMARÓN \$650

Camarones empanizados, tocino, cebolla curtida y salsa de tamarindo.

Breaded shrimp, bacon, onion and tamarind sauce.

TACOS DE RIB EYE \$690

Carnitas de rib eye ahumadas, pico de gallo y salsa verde.

Smoked-grilled rib eye, pico de gallo and salsa cruda.

TACOS PESCADO TEMPURA \$550

Ensalada de repollo, cilantro, aguacate y mayonesa de chipotle.

Fish tempura taco, Cabbage, cilantro, avocado salad and chipotle mayo.



Pescados y mariscos Seafood

LANGOSTA \$1550

Por temporada, precio por libra.
Grilled Lobster (seasonal, price per pound)

FILETE DE PESCADO AL MOJO 8 oz \$950

Dorado fresco a la plancha con mojo de ajo.
Mahi-mahi fish fillet and garlic flakes mojo.

PESCADO FRITO ENTERO 24 oz \$1260

Tilapia 24 oz

CHILLO POR LIBRA \$1400

SALMÓN EN REDUCCIÓN DE CHINOLA \$1150

Salmón, reducción de chinola, láminas de coco.
Grilled salmon, passion fruit sauce, coconut flakes.

PARRILLA DE MARISCOS (2 pax) \$1200

Langosta, filete de pescado, camarón, calamar, pulpo.
Lobster, fish fillet, shrimp, calamari, octopus.

CAZUELA DE MARISCOS \$1020

Almeja, mejillón, camarón, pulpo y calamar safrito con ajo, perejil, vino blanco y bisque de camarones

Clams, mussels, shrimps, octopus and stir fried calamari with garlic, parsley, white wine and shrimp bisque

FILETE DE RÓBALO AL PAPILLOT \$1090

Filete de róbalo en salsa de limón y chardonnay
Fillet of sea bass in lemon and chardonnay sauce



DEDOS DE POLLO \$450

Chicken fingers.

DEDOS DE PESCADO \$450

Fish fingers

PASTA CON QUESO Y MANTEQUILLA \$450

Pasta with cheese & butter

PASTA POMODORO \$450

Pomodoro pasta

FROZEN PAW PATROL \$300

Crema de coco espacial y piña galáctica.
Space coconut cream, galactic pineapple.

PANTERA ROSA \$320

Batida de fresa con helado de vainilla.
Strawberry ice cream milkshake

Pet Menu

DOG SMOOTHIE \$250

Yogur, coco y crema batida.

Yogurt, coconut and whipe cream.

PATÉ DOG CHOW 3oz \$200

CAN FOOD

BEBEDEROS PARA TU MASCOTA

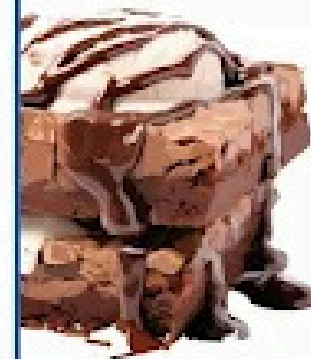
DRINKING FOUNTAIN FOR DOGS



VILLA **BLANCA** | BEACH CLUB
RESTAURANT

Postres

DESSERTS



TIRAMISÚ

Dedos de novia bañados en café y esencia de amaretto, cubiertos de una deliciosa crema de queso y espolvoreados con cacao.

Bridal fingers bathed in coffee and amaretto essence, covered in a delicious cream cheese and sprinkled with cocoa.

\$350



WAFFLES CON HELADO

Servido con una bola de gelato y frutos del bosque.

Served with ice cream and berries.

\$400



CHEESECAKE DE LIMONCELLO

Tarta de queso Philadelphia con esencia de limoncello y limón real, bañada en un exquisito jarabe de limón.

Philadelphia cheesecake with limoncello essence and real lemon, bathed in an exquisite lemon syrup.

\$450



CHOCO FLAN

Una mezcla de sabores exquisitos entre el flan napolitano y una sabrosa torta de chocolate.

A mix of exquisite flavors between the Neapolitan flan and a tasty chocolate cake.

\$300



BROWNIE

Clásico brownie tradicional caliente, con helado de vainilla y crema batida, chispas de chocolate, nueces y sirope de chocolate.

Classic traditional hot brownie, with vanilla ice cream and whipped cream, chocolate chips, nuts and chocolate syrup.

\$450



CHEESECAKE DE HELADOS

Deliciosa tarta de queso Philadelphia y una bola de helado, con base de Oreo una explosión de sabores en el paladar.

Delicious Philadelphia cheesecake and a scoop of ice cream, with an Oreo base, an explosion of flavors on the palate.

\$400



18% de ITBIS y 10% de servicio no incluidos en precio de lista.
Taxes 18 % and service 10% not included in price list.

VILLA BLANCA | BEACH CLUB RESTAURANT



CONOS

Crujiente galleta en forma de cono acompañada del gelato de su preferencia.

Sencillos: 1 bola de gelato.

Dobles: 2 bolas de gelato.

Crispy cone-shaped cookie accompanied by the gelato of your choice.

Simple: 1 serving of gelato.

Doubles: 2 servings of gelato.

VASOS

Vasos biodegradables donde se sirve una porción del gelato de su preferencia.

Vaso pequeño: dos bolas de gelato.

Vaso grande: cuatro bolas de gelato.

Biodegradable glasses where you serve a portion of gelato of your choice.

Small glass: two servings of gelato.

Large glass: four servings of gelato.

CANASTA

Crujiente galleta en forma de canasta acompañada del gelato de su preferencia, crema batida, sirope, galletas y frutas frescas.

Crispy cookie in the shape of basket accompanied by gelato of your preference, whipped cream, syrup, cookies and fresh fruits.



\$180

\$320

\$180

\$320



\$300

\$550

\$300

\$550

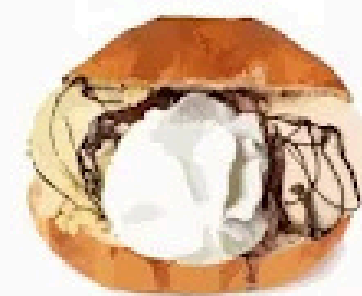
\$450



BRIOCHE CON HELADO \$450

Delicioso pan brioche que envuelve dos bolas de cremoso gelato, todo ello coronado con una capa de suave chocolate de nutella y crema batida.

Delicious brioche bread that wraps two balls of creamy gelato, all topped with a layer of smooth nutella chocolate and whipped cream.



FRAPPÉ DE HELADO

Deliciosos batidos de gelato y siropes, todo combinado y mezclado, que le da una textura muy cremosa y suave.

Sencillos: batidos de gelato del sabor de su preferencia.

Especial: batidos de gelato sabor a elegir, incorporado con trozos de frutas frescas y decorados con galletas.

Delicious gelato shakes and syrups, all combined and mixed, which gives it a very creamy and soft texture.

Simple: gelato shakes in the flavor of your choice.

Special: gelato shakes, flavor of choice incorporated with fresh fruit pieces and topped with cookies.



\$300

\$350

\$300

\$350

18% de ITBIS y 10% de servicio no incluidos en precio de lista.
Taxes 18 % and service 10% not included in price list.

VILLA BLANCA | BEACH CLUB RESTAURANT



Burbujas Bubbles

Segura Viuda Brut Reserva	\$1,850
Segura Viuda Brut rosado	\$1,800
JP Chenet Ice Edition	\$1,900
Freixenet Cava Carta Nevada	\$1,995
Moet Chandon Imperial Brut	\$7,400
Moet Chandon Ice Imperial	\$7,900
Moet Chandon Imperial Rose	\$8,400
Laurent Perriet Brut	\$6,800

ROSÉ | BLUSH



Woodbridge, white zinfandel Us	\$1,900
19 crime, cali Rosé Us	\$2,800
Beringer white zinfandel Us	\$1,450



VINOS BLANCOS WHITES

Bouza do Rei, Albariño Sp	\$2,400
Terras Gauda, Albariño Sp	\$3,100
Lunardi, Pinot grigio Ita	\$1,900
Riporta, pinot grigio Ita	\$2,100
Ceccato, pinot grigio It	\$1,800
Woodbridge, Sau. Blanc Us	\$2,100
Casillero del Diablo, S. Blanc Cl	\$1,900



TINTOS | RED

La nena, Merlot Us	\$1,950
Pago de Carrovecjas Sp	\$5,200
Bogle essential Us	\$2,850
19 Crimes Us	\$2,900
Casillero del diablo, Red Blend Cl	\$1,400
689, Red Blend Us	\$1,400
Beringer Merlot Tinto	\$1,500

DESTILADOS



RON

Zacapa 23 años	\$620
Brugal Doble Reserva	\$320
Brugal Extra Viejo	\$320
Brugal Leyenda	\$350
Brugal 1888	\$400
Barcelo Imperial	\$400

GINEBRA

Tanqueray	\$380
Bombay	\$350
Beefeater	\$350
Hendricks	\$500
Bull Dog	\$500

VODKA

Grey Goose	\$390
Titos Handmade	\$400
Stolichnaya Premium	\$320
Absolute Mandarin	\$400
Absolut Blue	\$320

WHISKY

Jack Daniels honey	\$400
Jack Daniels 7 Años	\$350
Chivas Regal 12 Años	\$380
Old Parr	\$350
Jim Beam 12 Años	\$300
Johnnie Walker Black	\$400
Johnnie Walker D.B	\$450
Buchanan's 12 Años	\$450
Buchanan's 18 Años	\$620
Glenlivet 12 años s. malt	\$450
Crown Royal	\$400

COGNAC

Hennessy V.S.	\$620
Remy Martin V.S.OP	\$640
Hennessy V.S.O.P	\$650
Hennessy Pure White	\$750



TEQUILA

1800 Blanco	\$400
1800 Reposado	\$420
1800 Añejo	\$420
Herradura Blanco	\$420
Herradura Reposado	\$480
Herradura Añejo	\$550
Patrón Blanco	\$580
Patrón Reposado	\$600
Patrón Añejo	\$600
Don Julio Blanco	\$420
Don Julio Reposado	\$500
Don Julio Añejo	\$550
Don Julio 70	\$650

MEZCAL

Montelobos	\$550
------------	-------

LICORES

Grand Marnier	\$450
Amaro Averna	\$390
Fireball	\$350
Frangelico	\$390
Sambuca	\$390
Grappa	\$280
Licor 43	\$350
Khalua	\$300
Campari	\$320
Fernet Branca	\$320
Amaretto Disaronno	\$450
Jagermeister	\$500
Baileys	\$400
Cointreau	\$400

18% de ITBIS y 10% de servicio no incluidos en precio de lista.
Taxes 18 % and service 10% not included in price list.

VILLA BLANCA | BEACH CLUB RESTAURANT



Cervezas

CORONA	\$300
MODELO	\$280
<i>NEGRA O RUBIA</i>	
STELLA ARTOIS	\$300
COORS LIGHT	\$230
PRESIDENTE	\$250
<i>LIGHT, REGULAR O BLACK</i>	
HEINEKEN	\$300
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$300
DUVEL PALE ALE	\$350
BIRRA MORETTI	\$300
LA CHOUFFE BLONDE	\$350
BLUE MOON	\$270
ALHAMBRA	\$250
DESPERADOS	\$250
<i>ORIGINAL O RED</i>	
MAHOU	\$290



Soft Drinks

ACQUA PANNA	\$230
AGUA LETE	\$200
AGUA VILLA BLANCA	\$120
HATSU TEA sin azúcar	\$220
<i>Granada y mora azul</i>	
HATSU TEA	\$220
<i>Lychee</i>	
SODAS	\$120
RED BULL	\$250
CLAMATO	\$140
JUGOS NATURALES	\$180
<i>Fresh fruit juice.</i>	
BATIDAS NATURALES	\$280
<i>Fresh fruit shakes</i>	
MILKSHAKE	\$380
<i>Helado de chocolate, crema chantilli, sirope de chocolate y caramelo.</i>	



ESPRESSO	\$120
CAPPUCCINO	\$160
AMERICANO	\$120
MOKACCINO	\$250
TÉ / TEA	\$120
FRAPUCCINO	\$300



Cócteles Villa Blanca

TOMS COLLINS	\$350	OLD FASHIONED	\$350
WHISKEY SOUR	\$350	NEGRONI	\$350
MANHATTAN	\$350	DAIQUIRI	\$350
MIMOSA	\$320	BLOODY MARY	\$320
CARAJILLO	\$400	COSMOPOLITAN	\$300
EXPRESO MARTINI	\$320	PINEAPPLE MARTINI	\$320
SCREWDRIVER	\$320	MOSCOW MULE	\$400
GIN TONIC	\$320	RUSO NEGRO	\$350
VODKA TONIC	\$350	RUSO BLANCO	\$350
TEQUILA SUNRISE	\$350	MAI TAI	\$320
APEROL SPRITZ	\$420	MARGARITA FROZEN	\$350
SANGRÍA	\$450	PIÑA COLADA	\$400
JARRA DE SANGRÍA	\$1300	CUBA LIBRE	\$320
<i>4 COPAS</i>		LONG ISLAND	\$400
LEMON DROP	\$300	MOJITO	\$350
SEXO IN THE BEACH	\$350	<i>Limón, fresa o chinola. Lime, strawberry or passion fruit.</i>	
CAIPIROSKA	\$320		
CAIPIRIÑA	\$320		

SHOTS



B52	\$450
<i>Kalua, baileys y grand marnier.</i>	
MAMAJUANA	\$300
<i>Ron extra viejo, vino tinto, amaretto, licor de melocotón y brandy.</i>	
KAMIKAZE AZÚL	\$320
<i>Vodka, limón y blue curazao.</i>	
JAGER BOMB	\$580
<i>Jagermeister, red bull.</i>	
ORGASMO	\$420
<i>Kahlua, Baileys y Amaretto</i>	

Premium Cocktails



MARGARITA VILLA BLANCA	\$550
<i>Tequila patrón blanco, cointreau, jarabe natural, sabor a escoger.</i>	
MARGARITA JALAPEÑO	\$500
<i>Tequila patrón blanco, cointreau, jarabe natural, limón y jalapeño.</i>	
PIÑA COLADA EN PIÑA	\$600
<i>Ron, crema de coco, leche evaporada, piña.</i>	
MOJITO DE COCO PREMIUM	\$480
<i>Doble reserva, hierba buena macerada y coco flameado.</i>	
COCO LOCO	\$480
<i>Ron doble reserva, cococolado frozen.</i>	

18% de ITBIS y 10% de servicio no incluidos en precio de lista.
Taxes 18 % and service 10% not included in price list.