

MENÚ DESAYUNOS

Algo ligero

Fruta de temporada 120 g Con granola, queso Cottage o yogurt.	\$90
Avena con frutos rojos 150 g Avena, leche, un toque de cocoa y frutos rojos.	\$90
Tosta de aguacate 60 g Masa madre de la casa con puré de aguacate, tomate cherry + huevo: \$25.	\$115
Croissant de jamón y queso 30 g Croissant calentito hecho en casa relleno de jamón y queso, mayonesa, lechuga, jitomate y cebolla	\$95

Algo dulce

Waffles 180 g Servidos con frutos rojos y crema batida.	\$120
Pan francés 150 g Servido con frutos rojos y crema batida.	\$110
Hot cakes 180 g Con plátano caramelizado, nuez y chutney de manzana	\$110
Tosta de nutella 180 g Pan de masa madre tostado con Nutella +Plátano: \$30	\$80

Clásicos de Pez gallo

Molletes 60 g proteína Pan de la casa con frijoles y queso Manchego gratinado acompañado de pico de gallo.+ Arrachera: \$60 / + Chorizo: \$35.	\$90
Chilaquiles rojos o verdes 80 g proteína +Tasajo: \$40 / Pollo: \$45 / Huevo: \$25	\$140
Enchiladas Poblanas de pollo 100 g relleno Cremosa salsa de chile poblano con un toque picante, queso Manchego gratinado, crema y relleno de pollo a la mexicana.	\$180
Crepas de espinaca 100 g relleno Rellenas de pollo al Chipotle y queso Manchego, bañadas en salsa de tomate	\$130
Queso envuelto en hoja santa 60 g Quesillo asado envuelto en hoja santa servido sobre salsa verde.	\$95
Queso en salsa 80 g Queso de la región en salsa ranchera y un toque de Habanero.	\$95

Huevos

Croque Madame 300 g Emparedado de jamón y queso con huevo estrellado, bañado en salsa Bechamel.	\$170
Omelette del huerto 2 pzas de huevo Relleno de champiñones, zanahoria, calabacita y quesillo acompañado de papa cambray al romero y jitomate asado.	\$120
Omelette de calabaza zucchini 60 g Con queso Panela acompañado con frijoles refritos y jitomate asado.	\$120
Huevos al gusto 2pz (Estrellados, a la mexicana, jamón, salchicha o rancheros).	\$110
Huevos al albañil 2pz Clásica receta de huevos revueltos en salsa asada de jitomate, acompañada de frijoles refritos y aguacate.	\$120
Huevos con salsa de molcajete 2pz Estrellados sobre una gordita de requesón acompañados con salsa de molcajete y frijoles de la olla, crema y queso.	\$125
Sandwich de huevo con tocino 150 g Pan de la casa con huevo revuelto o estrellado y tocino frito acompañado de ensalada mixta y papas fritas.	\$110
Huevo extra 2pz Tocino extra 40 g	\$30 \$30

BREAKFAST MENU



Light

Fruit platter with granola & cottage cheese 120 g	\$90
Oatmeal & berries 150 g Oats, milk, berries and a dash of cocoa.	\$90
Avocado toast 60 g Homemade sourdough with mashed avocado, cherry tomatoes and sprouts. + egg: \$25	\$115
Ham and cheese croissant 30 g Homemade toasted croissant with ham, cheese, mayonnaise, lettuce, tomato and red onion.	\$95

Sweet

Waffles 180 g Served with berries & whipped cream.	\$120
French toast 150 g Served with berries & whipped cream.	\$110
Pancakes 180 g With banana, pecans and apple chutney.	\$110
Toast de nutella 180 g Homemade sour dough toast with Nutella. +Banana: \$30	\$80

Pez Gallo Classics

Molletes 60 g protein House bread slices with refried beans, melted cheese & pico de gallo. + skirt steak: \$60 / + chorizo: \$35.	\$90
Chilaquiles 80 g protein Tortilla chips in red or green sauce, topped with slices of onion, cream & cheese. + tasajo: \$40 / + chicken: \$45 / + eggs: \$25.	\$140
Enchiladas Poblanas with chicken 100 g stuffing Stuffed tortillas with Mexican style chicken, covered in creamy poblano sauce, crème fraîche and melted cheese.	\$180
Spinach crepes 100 g stuffing Filled with chicken chipotle & cheese, covered in tomato sauce.	\$130
Grilled cheese wrapped with Hoja Santa 60 g Covered in green tomatillo sauce.	\$95
Grilled cheese in salsa 80 g Local fresh grilled cheese in warm spicy salsa with a touch of habanero chilli.	\$95

Eggs

Croque Madame 300 g Homemade bread ham & cheese sandwich, topped with fried egg and Bechamel sauce.	\$170
Garden veggie omelette 2 eggs With white mushroom, carrot, zucchini & local cheese, garnished with cambray potatoes and grilled tomato.	\$120
Zucchini omelet 60 g With panela cheese and a side of beans.	\$120
Eggs prepared any way you like 2 eggs Sunny side up, scrambled, Mexican style (with tomato, onion, chili) ham, sausage, rancheros (green or red salsa and fried tortilla).	\$110
“Albañil” style eggs 2 eggs Classic Mexican scrambled eggs in grilled tomato sauce, garnished with refried beans and avocado.	\$120
Eggs in molcajete sauce 2 eggs Fried eggs on top of a curd-cheese corn gordita served with molcajete sauce, cream, cheese & beans.	\$125
Bacon and eggs sandwich 150g Homemade bread with fried or scrambled eggs and crispy bacon, garnished with mixed salad and potato chips.	\$110
Add 2 eggs	\$30
Add bacon 40g	\$30

MENÚ COMIDA Y BEBIDA



Entradas

Pescadillas 120 g	\$150
Rellenas de Barrilete negro ahumado, con crema, queso doble crema, lechugas y cebolla encurtida.	
Tostada de hongos 60 g	\$100
Champiñones frescos salteados con ajo en adobo de chile pasilla y ensalada de la casa.	
Guacamole clásico 160 g	\$120
Ceviche de pescado Costa Sur	\$170
Pesca del día marinada en limón, cebolla, aguacate, chile de agua y pulpa de Maracuyá.	
Pulpo a la parrilla 120 g	\$220
Pulpo a la parrilla acompañado de papitas cambray con paprika, aceite de chiles y tierra de aceitunas negras.	
Ceviche campechano 130 g	\$190
Pesca del día, pulpo y camarón marinado en limón, cebolla, jitomate, chile serrano, habanero, aguacate y un toque de soya.	
Aguachile de camarón 120 g	\$210
Pepino, chile serrano, jugo de limón y aceite de oliva.	
Tiritas de pescado 120 g	\$190
Pesca del día marinada en jugo de limón, cebolla, pepino, aceite de oliva y un toque de Habanero.	
Tostada de atún 80 g	\$170
Atún fresco marinado en salsa Ponzu, aceite de ajonjolí, sobre una cama de aguacate con frituras de zanahoria, cebolla y flores comestibles.	
Tiradito de atún 120 g	\$245
Finos cortes de atún fresco con salsa Ponzu, aguacate, ceniza de cebolla y aceite de orégano	
Ceviche de coco 150 g	\$100
Con calabaza y cebolla, marinados en jugo de limón, aceite de oliva y hierbas.	

Ensaladas y Caldos

Ensalada Pez Gallo 230 g	\$140
Mix de lechugas, verdolagas y berros frescos, pimientos, rábanos, reducción de vinagre balsámico, tierra de aceitunas negras y queso fresco de prensa.	
Ensalada Mixta 250 g	\$95
Mezcla de lechugas y hortalizas de temporada con tomate cherry, cebolla morada y pepino aderezado con limón y aceite de oliva.	
Cazuela de mariscos 350 g	\$270
Camarón, pulpo, pescado, mejillon y almeja en caldo de mariscos con chile guajillo	
Caldo de piedra 100 g	\$190
Tradición Oaxaqueña a base de pescado, jitomate, cilantro, cebolla, chile serrano, hervido al momento con piedras calientes.	
Caldo de la sierra 100 g	\$120
Hongos y setas en un caldo sazonado con chile de árbol y epazote.	

Postres

Cheesecake de Maracuya 175g	\$120
Cheesecake de Chocolate 175g	\$120
Plátanos fritos con crema catalana 230g	\$130
Helado artesanal 250g	\$90
Fresa, vainilla, chocolate	

Pastas

Pasta Alfredo con mariscos 230 g	\$290
Fettuccine en salsa cremosa con camarón, pulpo y pesca del día.	
Fettuccine vegetariano 200 g	\$190
Zanahoria, calabaza, champiñón, apio y pimienta morrón, bañada con salsa de tomate, ajo y albahaca.	
Risotto con camarones 200 g	\$290
Risotto cremoso con adobo de chile pasilla, queso parmesano y camarones.	

Hamburguesas

Hamburguesa Pez Gallo 180 g	\$199
Carne de res, queso manchego, cebolla, pepinillos, lechuga, jitomate deshidratado, sobre pan brioche hecho en casa.	
Hamburguesa de camarón 80 g	\$280
Carne de camarón, bañada con mayonesa casera de chile serrano, lechuga, sobre pan brioche hecho en casa.	

Pescados y mariscos

Tacos de pescado 120 g	\$210
Pescado tempura o a la parrilla, servidos en tortilla de harina o maíz, ensalada de col, aderezo de chipotle y pico de gallo.	
Tacos de camarón 120 g	\$240
Camarones tempura servidos en tortilla de harina o maíz, con ensalada de col, pepino, aderezo de chipotle y pico de gallo.	
Camarones al coco 120 g	\$290
Acompañados con arroz blanco, ensalada de la casa y reducción de jamaica con especias.	
Pesca del día en salsa menier al romero 200 g	\$290
Pescado fresco en salsa de mantequilla con romero y vino blanco, acompañada de papa gratin y verduras baby.	
Pescado frito 350 g	\$390
Huachinango crujiente, con mantequilla de ajillo y limón, acompañado de ensalada de la casa, limón a la parrilla y papas gajo.	

Aves y carnes

Pechuga de pollo al oregano 180 g	\$210
Marinada con vino blanco, un toque de limón y orégano, acompañado con papa al gratin, zanahoria y betabel baby.	
Picaña con papa al horno 200 g	\$340
Acompañado de papa cambray al romero y ensalada de la casa.	

"Todos nuestros platillos se hacen al momento, por lo que algunos podrían tardar un poco más tiempo que otros"

LUNCH AND DINNER MENU

Starters

Pescadillas 120 g
Fried folded tortillas filled with smoked skipjack tuna fish, with cream, cheese, salad and pickled onion.

Mushroom tostada 60 g
Fresh mushrooms sauteed with garlic and pasilla pepper on a crunchy tortilla & house salad.

Classic guacamole 160 g

Passion-fruit ceviche
Catch of the day marinated with lime, fresh onion, avocado, passion fruit pulp and chile de agua.

Grilled octopus 120 g
With paprika cambay potatoes, chili oil and dried olives crumble.

Seafood ceviche 130 g
Catch of the day, octopus & shrimp marinated in lime, fresh onion, tomato, avocado, serrano chilli, habanero chilli and a touch of soy sauce.

Shrimp aguachile 120 g
Shrimps and cucumbers marinated in lime juice & olive oil and topped with serrano chilli on top.

Local fish tiritas 120 g
Catch of the day thin fish strips marinated in lime juice, onion, cucumber, olive oil and a touch of habanero chilli.

Tuna fish tostada 80 g
Fresh tuna marinated in ponzu and sesame oil, on a crunchy tortilla with avocado, onion, carrot crisps & edible flowers.

Tiradito de atún 120 g
Fine slices of fresh raw tuna, with lime ponzu sauce, onion ash & oregano oil.

Coconut Ceviche 150 g
With zucchini and fresh onion marinated in lime juice, olive oil and herbs.

Salads y Soups

Pez Gallo salad 230 g
Greens mix, watercress, bell pepper, raddish, balsamic vinegar reduction, black-olive tapenade & fresh cheese.

Mixed salad 250 g
Mixed lettuces and leaves with cherry tomato, cucumber and red onion, lemon and olive oil.

Seafood stew 350 g
Shrimp, octopus, fish, mussel and white clam in guajillo chilli broth infused with the local aromatic herb.

Hot stone soup 100 g
Traditional Oaxacan style fish soup with tomato, cilantro, onion, serrano chilli, cooked over hot stones at your table.

Mountain mushroom soup 100 g
Mushroom mix soup seasoned in "chile de arbol" and epazote.

Postres

Passion fruit cheesecake 175g

Chocolate cheesecake 175g

Fried bananas with Catalan cream 230g

handmade ice cream 250g
Strawberry, vanilla and chocolate

Pastas

\$150 **Alfredo seafood pasta** 230 g \$290
Fettuccine in creamy sauce with shrimp, octopus and catch of the day.

\$100 **Veggie fettuccine** 200 g \$190
Carrot, zucchini, mushrooms, celery, and bell peppers in a tomato, garlic & basil sauce.

\$120 **Shrimp risotto** 200 g \$290
Creamy risotto with shrimp, pasilla marinade & parmissan cheese.

\$170

Burgers

\$220 **Pez Gallo burger** 180 g \$199
Beef, cheese, onion, pickles, lettuce & dried tomato.

\$190 **Shrimp burger** 80 g \$280
Shrimp patty with spicy homemade mayonnaise & lettuce.

\$210

Seafood

\$190 **Fish tacos** 120 g \$210
Tempura or grilled fish served in a flour or corn tortilla with coleslaw, cucumber, chipotle dressing & pico de gallo sauce.

\$170 **Shrimp tacos** 120 g \$240
Tempura shrimps served in a flour or corn tortilla with coleslaw, cucumber, carrot, chipotle dressing & pico de gallo sauce.

\$245 **Coconut shrimps** 120 g \$290
Served with white rice, garden salad & hibiscus flower sauce.

\$100 **Catch of the day with meunière & rosemary sauce** 200 g \$290
Fresh fish cooked with rosemary, butter and white wine sauce, served with gratin potato & grilled baby carrot and beetroot.

\$140 **Fried fish** 350 g \$390
Crunchy red snapper with ajillo butter & lime, served with house salad, potato wedges and a grilled lime.

Meat and Poultry

\$95 **Oregano chicken breast** 180 g \$210
Marinated in white wine, lime and oregano. Served with gratin potato & grilled baby carrot and beetroot.

\$270 **Grilled picanha** 200 g \$340
Picanha served with rosemary cambay potatoes & house salad.

"Our food is freshly made and prepared on premises so it could sometimes take more time than usual due to occupation"

MENÚ BEBIDAS

Jugos

Vitamina C 400 ml	\$80
Naranja, guayaba y jugo de limón.	
Vampirito 400 ml	\$80
Betabel, zanahoria espinaca y naranja.	
Jugo de naranja 400 ml	\$70

*El contenido total incluye hielo

Smoothies

Mango playa 400 ml	\$80
Mango, fresa, plátano y piña.	
Pura vida 400 ml	\$90
Naranja, piña, mango, guayaba, fresa y menta.	

*El contenido total incluye hielo

Sodas Italianas

Ginger ale 400 ml	\$90
Mango, piña y jengibre.	
Brisa 400 ml	\$85
Hierbabuena, limón y jengibre.	
Bacocho 400 ml	\$90
Pepino, limón, espinaca y hierbabuena.	

*El contenido total incluye hielo

Daiquiris

Mango con chamoy 400 ml (45 ml Ron)	\$150
Coco 400 ml (45 ml Ron)	\$150
Maracuyá 400 ml (45 ml Ron)	\$150
Fresa 400 ml (45 ml Ron)	\$150

*El contenido total incluye hielo

Clásicos

Piña Colada 400 ml (45 ml Ron)	\$150
Mojito 400 ml (45 ml Ron)	\$150
Bloody Mary 400 ml (45 ml Vodka)	\$150
Paloma 400 ml (45 ml Tequila)	\$140
Gin Tonic 400 ml (45 ml Ginebra)	\$140
Vodka Tonic 400 ml (45 ml Vodka)	\$140

*El contenido total incluye hielo

Margaritas

Mango 300 ml (45 ml Tequila)	\$150
Maracuyá 300 ml (45 ml Tequila)	\$150
Limón 300 ml (45 ml Tequila)	\$150
Fresa 300 ml (45 ml Tequila)	\$150

*El contenido total incluye hielo

Cervezas

Stella Artois 330 ml	\$90
Ultra 355 ml	\$90
Corona, Victoria, Tecate Light, XX Lager, XX Ambar, Heineken	\$60
Corona, Victoria, Heineken, XX ambar y XX lager 325 ml	
Bohemia clara u oscura 355 ml	\$75
Michelada 90 ml	+25
Chelada 45 ml	+10
Clamato 150 ml	+65
Costera 355 ml	\$100
Mareta 355 ml	\$100
Caleta 355 ml	\$100
Bahia 355 ml	\$100
Heineken 0° 250 ml	\$55

Café

Americano 300 ml	\$40
Espresso 60 ml	\$35
Capuccino 260 ml	\$60
Latte 260 ml	\$55
Frapuccino 400 ml	\$70
Affogato 60 ml	\$110
Carajillo 300 ml	\$170

(45 ml Licor 43)

El contenido total del Carajillo y Frapuccino incluye hielo

*El Affogato lleva una bola de helado de vainilla de 50 gr

De la Casa

Sangría Oaxaqueña 300 ml (45 ml Mezcal, 45 ml Vino Tinto)	\$160
Mezcal, jamaica, vino tinto, limón, jarabe natural.	
Jalapeño Mezcal 300 ml (45 ml Mezcal)	\$160
Preparado de jalapeño con piña, mezcal, limón, miel de agave.	
Café Mezcal 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml Campari)	\$160
Café, Campari, infusión de jamaica.	
Pasión Oaxaqueña 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml Vermuth blanco)	\$160
Mezcal, Vermuth blanco, piña, limón, infusión de jamaica.	
Tonic Mezcal 300 ml (45 ml Mezcal)	\$160
Mezcal, agua tonic.	
Salmoncito Bacocho 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml Aperol)	\$160
Mezcal, Aperol, jugo de toronja, jarabe de agave.	
Margarita Reyes 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml licor de chile)	\$160
Mezcal, jugo de limón, jarabe de agave y Ancho Reyes.	

*El contenido total incluye hielo

Destilados

Mezcal 45 ml		Tequila 45 ml	
Mezcal de la casa (Espadín)	\$130	José Cuervo Tradicional Reposado	\$140
Mezcal Unión (Espadín)	\$150	Herradura Reposado	\$180
Ensamble (Espadín)	\$220	Don Julio Reposado	\$200
Mezcal Tobalá	\$220	Don Julio 70	\$290
		Maestro Dobel	\$290
Whiskey 45 ml		Ron 45 ml	
JW Etiqueta roja	\$170	Bacardí Blanco	\$130
Jack Daniel's	\$200	Matusalem Clásico	\$140
Buchanan's 12	\$220	Captain Morgan	\$160
JW Etiqueta negra	\$250	Zacapa 23	\$280

Gin y Vodka 45 ml

Beefeater	\$180
Bombay	\$200
Absolut azul	\$140
Grey Goose	\$200

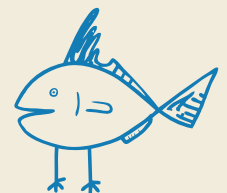
Brandy & Cognac 45 ml

Torres 10	\$160
Hennessy V.S.O.P.	\$380

*Los Destilados incluyen 1 mezclador de 355 ml

Digestivos 45 ml

Anis dulce	\$80
Anis Seco	\$80
Baileys	\$135
Licor 43	\$160
Nixta	\$150



DRINKS MENU

Juices

Vitamin C 400 ml	\$80
Orange, guava, lime juice.	
Vampirito 400 ml	\$80
Beetroot, carrot, spinach & orange juice.	
Orange Juice 400 ml	\$70

*The total content includes ice

Smoothies

Mango playa 400 ml	\$80
Mango, strawberry, banana, pineapple.	
Pura vida 400 ml	\$90
Orange, pineapple, mango, guava, strawberry & fresh mint.	

*The total content includes ice

Italian Sodas

Ginger ale 400 ml	\$90
Mango, pineapple & ginger.	
Brisa 400 ml	\$85
Fresh peppermint, lime & ginger.	
Bacocho 400 ml	\$90
Cucumber, lime, spinach & peppermint.	

*The total content includes ice

Daiquiris

Mango with chamoy 400 ml (45 ml Rum)	\$150
Coconut 400 ml (45 ml Rum)	\$150
Passion fruit 400 ml (45 ml Rum)	\$150
Strawberry 400 ml (45 ml Rum)	\$150

*The total content includes ice

The Classics

Piña Colada 400 ml (45 ml Rum)	\$150
Mojito 400 ml (45 ml Rum)	\$150
Bloody Mary 400 ml (45 ml Vodka)	\$150
Paloma 400 ml (45 ml Tequila)	\$140
Gin Tonic 400 ml (45 ml Gin)	\$140
Vodka Tonic 400 ml (45 ml Vodka)	\$140

*The total content includes ice

Margaritas

Mango 300 ml (45 ml Tequila)	\$150
Passion fruit 300 ml (45 ml Tequila)	\$150
Lime 300 ml (45 ml Tequila)	\$150
Strawberry 300 ml (45 ml Tequila)	\$150

*The total content includes ice

Beers

Stella Artois 330 ml	\$90
Ultra 355 ml	\$90
Corona, Victoria, Tecate Light, XX Lager, XX Ambar, Heineken	\$60
<small>Corona, Victoria, Heineken, XX ambar y XX lager 325 ml</small>	
Bohemia light or dark 355 ml	\$75
Michelada 90 ml	+25
Chelada 45 ml	+10
Clamato 150 ml	+65
Costera 355 ml	\$100
Mareta 355 ml	\$100
Caleta 355 ml	\$100
Bahia 355 ml	\$100
Heineken 0° 250 ml	\$55

Coffee

Americano 300 ml	\$40
Espresso 60 ml	\$35
Capuccino 260 ml	\$60
Latte 260 ml	\$55
Frapuccino 400 ml	\$70
Affogato 60 ml	\$110
Carajillo 300 ml	\$170

(45 ml Licor 43)

The total content of Carajillo and Frappuccino includes ice

*The Affogato has a 50g scoop of vanilla ice cream

House Cocktails

Sangría Oaxaqueña 300 ml (45 ml Mezcal, 45 ml Vino Tinto)	\$160
Mezcal, hibiscus, red wine, lime, natural syrup.	
Jalapeño Mezcal 300 ml (45 ml Mezcal)	\$160
Mezcal, pineapple juice with jalapeno pepper, lime, agave honey.	
Café Mezcal 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml Campari)	\$160
Coffee, Campari, hibiscus, mezcal.	
Pasión Oaxaqueña 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml Vermuth blanco)	\$160
Mezcal, white Vermuth, pineapple, lime, hibiscus.	
Tonic Mezcal 300 ml (45 ml Mezcal)	\$160
Mezcal, tonic water.	
Salmoncito Bacocho 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml Aperol)	\$160
Mezcal, Aperol, grapefruit juice, agave syrup.	
Margarita Reyes 300 ml (45 ml Mezcal, 30 ml chilli liquor)	\$160
Mezcal, lemon juice, agave syrup, chilli liquor.	

*The total content includes ice

Spirits

Mezcal 45 ml

Mezcal de la casa (Espadín)	\$130
Mezcal Unión (Espadín)	\$150
Ensamble (Espadín)	\$220
Mezcal Tobalá	\$220

Whiskey 45 ml

JW Red Label	\$170
Jack Daniel's	\$200
Buchanan's 12	\$220
JW Black Label	\$250

Gin y Vodka 45 ml

Beefeater	\$180
Bombay	\$200
Absolut azul	\$140
Grey Goose	\$200

Digestives 45 ml

Sweet anise	\$80
Dry anise	\$80
Baileys	\$135
Licor 43	\$160
Nixta	\$150

Non-alcoholic beverages

Tea 300 ml	\$25
Lemonade or orangeade 400 ml	\$55
Bottle of water 600 ml	\$35
Sodas 355 ml	\$40
Glass of fresh fruit water 400 ml	\$55
Pitcher of fresh fruit water 1500 ml	\$150
Ginger Birra 355 ml	\$90
Kombucha 355 ml	\$85

The total content of the lemonade, orangeade, glass of fresh water, pitcher of fresh water includes ice

Tequila 45 ml

José Cuervo	\$140
Tradicional Reposado	\$180
Herradura Reposado	\$180
Don Julio Reposado	\$200
Don Julio 70	\$290
Maestro Dobel	\$290

Rum 45 ml

Bacardí Blanco	\$130
Matusalem Clásico	\$140
Captain Morgan	\$160
Zacapa 23	\$280

Brandy & Cognac 45 ml

Torres 10	\$160
Hennessy V.S.O.P.	\$380

