



# LA VISTA

restaurant bar & view

## BREAKFAST MENU

### CLASSICS

---

<b>SEASONAL FRUIT</b>	<b>\$135</b>
<i>Served with granola and yogurt on the side.</i>	
<b>FRENCH TOAST</b>	<b>\$140</b>
<i>Aunt Grace original recipe with bacon.</i>	
<b>PANCAKES</b>	<b>\$155</b>
<i>Light, puffy pancakes served with bacon and fruit.</i>	
<b>CHILAQUILES</b>	<b>\$155</b>
<i>Green or red sauce, choice of chicken or eggs.</i>	
<b>WAFFLES</b>	<b>\$160</b>
<i>Served with bacon and fruit.</i>	

### EGGS

---

<b>HUEVOS CHORIZO</b>	<b>\$155</b>
<i>Scrambled eggs mixed with chorizo pork meat.</i>	
<b>HUEVOS MEXICANA</b>	<b>\$145</b>
<i>Scrambled eggs with traditional mexican salsa.</i>	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b>	<b>\$155</b>
<i>Fried eggs on top of tortilla with mild ranchero salsa.</i>	
<b>HUEVOS MACHACA</b>	<b>\$165</b>
<i>Scrambled eggs with dry northern Sonora beef.</i>	
<b>RANCHEROS DIVORCED</b>	<b>\$155</b>
<i>Fried eggs on top of tortilla with ranchero and green salsa.</i>	
<b>OMELETTE</b>	<b>\$175</b>
<i>Marseille french procedure, with cheese, choice of ham or bacon.</i>	
<b>VEGGIE OMELETTE</b>	<b>\$165</b>
<i>MJ cheese, onions, tomato, green pepper and mushrooms.</i>	
<b>SHRIMP OMELETTE</b>	<b>\$220</b>
<i>MJ cheese, shrimp cooked with tomato, onion and pepper.</i>	

### DRINKS

---

<b>ORANGE JUICE</b>	<b>\$55</b>
<b>MILK</b>	<b>\$45</b>
<b>CHOCOLATE MILK</b>	<b>\$55</b>
<b>COFFEE</b>	<b>\$45</b>
<b>BLACK TEA</b>	<b>\$55</b>
<b>SELECTED HOT TEAS</b>	<b>\$55</b>



**MENÚ DESAYUNOS**

**CLÁSICOS**

<b>FRUTA DE TEMPORADA</b>	<b>\$135</b>
<i>Acompañada con granola y yogurt.</i>	
<b>PAN FRANCÉS</b>	<b>\$140</b>
<i>Receta de la Tía Grace con tocino.</i>	
<b>HOT CAKES</b>	<b>\$155</b>
<i>Ligeros y suaves acompañados con fruta y tocino.</i>	
<b>CHILAQUILES</b>	<b>\$160</b>
<i>Verdes o rojos con opción de pollo o huevo.</i>	
<b>WAFFLES</b>	<b>\$160</b>
<i>Acompañados de fruta y tocino.</i>	

**HUEVOS**

<b>HUEVOS CON CHORIZO</b>	<b>\$155</b>
<i>Huevos revueltos con chorizo.</i>	
<b>HUEVOS A LA MEXICANA</b>	<b>\$145</b>
<i>Huevos revueltos con tomate, cebolla y chile.</i>	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b>	<b>\$155</b>
<i>Huevos fritos sobre tortilla frita y salsa ranchera.</i>	
<b>HUEVOS CON MACHACA</b>	<b>\$165</b>
<i>Huevos revueltos con machaca original de Sonora.</i>	
<b>HUEVOS DIVORCIADOS</b>	<b>\$155</b>
<i>Huevos fritos sobre tortilla frita con salsa ranchera y salsa verde.</i>	
<b>OMELETTE</b>	<b>\$175</b>
<i>Procedimiento Francés de Marsella con queso, jamón y tocino.</i>	
<b>OMELETTE VEGETARIANO</b>	<b>\$165</b>
<i>Queso Monterrey, cebolla, tomate, pimientos y champiñones.</i>	
<b>OMELETTE DE CAMARÓN</b>	<b>\$220</b>
<i>Queso Monterrey, camarón cocinado con tomate, cebolla y pimiento.</i>	

**BEBIDAS**

<b>JUGO DE NARANJA</b>	<b>\$55</b>
<b>LECHE</b>	<b>\$45</b>
<b>LECHE CON CHOCOLATE</b>	<b>\$55</b>
<b>CAFÉ</b>	<b>\$45</b>
<b>TÉ NEGRO</b>	<b>\$55</b>
<b>TÉ SELECTO CALIENTE</b>	<b>\$55</b>





# LA VISTA

restaurant bar & view

## LUNCH MENU

### ENTREES & SALADS

---

- GUACAMOLE** **\$185**  
*Fresh avocados, tomato and onion. Side of jalapeños and salsa.*
- CHICKEN WINGS** **\$155**  
*Our special red hot chilli sauce marinated wings with blue chesse dressing.*
- QUESADILLAS** **\$175**  
*Hand made flour tortillas with Monterrey Jack cheese. Side of guacamole & salsa.*
- REGULAR NACHOS** **\$155**  
*Tortilla chips with melted cheese & beans. Side of jalapeños & salsa.*
- BEEF OR CHICKEN NACHOS** **\$195**
- CEVICHE** **\$190**  
*Fresh seabass marinated with lime, tomato, onion, peppers and cilantro. Side of chips.*
- SHRIMP COCKTAIL** **\$225**  
*California Gulf shrimp Veracruz style.*
- TUNA SASHIMI** **\$250**  
*Fine tuna slices marinated in soy sauce with lime, serrano, purple onion, salt, pepper and cucumber.*
- COBB SALAD** **\$195**  
*Mixed lettuce, tomato, onions, green pepper, mushrooms, avocado & grilled chicken.*
- CAPRESSE LA VISTA** **\$175**  
*Fresh mozzarella, tomato,olive oil, balsamic vinegar and basil.*

### SOUPS & DAY SPECIAL

---

- DAY SPECIAL** **\$180**  
*Our chef surprises us everyday with something special. Ask any of our servers for the special.*
- SOUP OF THE DAY** **\$90**  
*Our attendants will happily inform you about our soups.*

### SANDWICHES, BURGERS & MORE

---

- CLUB SANDWICH** **\$195**  
*Original made served with french fries.*
- BLT SANDWICH** **\$180**  
*Classic bacon, lettuce and tomato sandwich served with french fries.*
- HOT DOG** **\$145**  
*Southern sausage served with french fries, onions, pickles & tomato.*
- CORN DOG** **\$130**  
*Served with french fries.*
- CHEESE BURGER** **\$180**  
*Grilled 100% U.S. angus beef, american cheese, lettuce, tomato, onion & pickles. Served with french fries.*
- LA VISTA BURGER** **\$185**  
*Grilled 100% U.S. angus beef, avocado, lettuce, tomato, onion & pickles. Served with french fries.*
- BBQ BURGER** **\$175**  
*Grilled 100% U.S. angus beef, BBQ sauce, lettuce, tomato, onion & pickles. Served with french fries.*
- BUDDAH BURGER** **\$185**  
*Perfectly grilled portobello mushroom patty, gouda cheese, red onions, roasted peppers, lettuce & avocado. Served with french fries.*

### TORTILLA BASED

---

- TOSTADAS** **\$145**  
*2 crispy chicken tostadas. Xochimilco style.*
- FLANK STEAK TACOS** **\$195**
- GRILLED CHICKEN TACOS** **\$165**
- GRILLED SHRIMP TACOS** **\$165**
- GRILLED SEABASS TACOS** **\$185**



# LA VISTA

restaurant bar & view

## MENÚ COMIDA

### ENTRADAS Y ENSALADAS

<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$185</b>
<i>Aguacate fresco, tomate, cebolla, cilantro, pico de gallo y totopos.</i>	
<b>ALITAS DE POLLO</b>	<b>\$155</b>
<i>Alas marinadas con nuestra salsa especial picante acompañadas de aderezo de blue cheese.</i>	
<b>QUESADILLAS</b>	<b>\$175</b>
<i>Tortillas de harina caseras con queso Monterrey Jack, guacamole &amp; salsa.</i>	
<b>NACHOS REGULARES</b>	<b>\$155</b>
<i>Totopos de maíz con mucho queso, frijoles, jalapeños y pico de gallo.</i>	
<b>NACHOS CON POLLO O CARNE</b>	<b>\$195</b>
<b>CEVICHE DE PESCADO</b>	<b>\$190</b>
<i>Pescado fresco marinado con limón, tomate, cebolla, chiles y cilantro.</i>	
<b>CÓCTEL DE CAMARÓN</b>	<b>\$225</b>
<i>Camarones del Golfo de California al estilo Veracruz.</i>	
<b>SASHIMI DE ATÚN</b>	<b>\$250</b>
<i>Filetes de Tuna en salsa de soya con limón, chile serrano, cebolla morada, sal, pimienta y pepino.</i>	
<b>ENSALADA COBB</b>	<b>\$195</b>
<i>Lechugas mixtas, tomate, cebolla, pimienta, champiñón, aguacate y pechuga de pollo a la plancha.</i>	
<b>LA VISTA CAPRESSE</b>	<b>\$175</b>
<i>Mozarella fresco, tomate, aceite de olivo, vinagre balsámico y albahaca fresca.</i>	

### SOPAS Y ESPECIAL DEL DÍA

<b>ESPECIAL DEL DÍA</b>	<b>\$180</b>
<i>Nuestro chef nos sorprende con algo nuevo todos los días. Pregunta a tu mesero por el especial.</i>	
<b>SOPA DEL DÍA</b>	<b>\$90</b>
<i>Nuestros meseros felizmente te informarán sobre nuestras sopas.</i>	

### SANDWICHES & HAMBURGUESAS

<b>CLUB SANDWICH</b>	<b>\$195</b>
<i>El original servido con papas a la francesa.</i>	
<b>BLT SANDWICH</b>	<b>\$180</b>
<i>Clásico con tocino, lechuga y tomate. Acompañado de papas a la francesa.</i>	
<b>HOT DOG</b>	<b>\$145</b>
<i>Salchicha Sureña con cebolla, pepinillos y tomate. Acompañado de papas a la francesa.</i>	
<b>BANDERILLA</b>	<b>\$130</b>
<i>Servida con papas a la francesa.</i>	
<b>HAMBURGUESA CON QUESO</b>	<b>\$180</b>
<i>A la parrilla 100% angus con queso americano, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. Con papas a la francesa.</i>	
<b>LA VISTA BURGER</b>	<b>\$185</b>
<i>A la parrilla 100% angus con aguacate, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. Con papas a la francesa.</i>	
<b>HAMBURGUESA BBQ</b>	<b>\$175</b>
<i>A la parrilla 100% angus marinada en BBQ, queso americano, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. Con papas a la francesa.</i>	
<b>HAMBURGUESA BUDDAH</b>	<b>\$185</b>
<i>Portobello asado, queso gouda derretido, cebolla morada, lechuga, pimientos rostizados.</i>	

### CON TORTILLA

<b>TOSTADAS</b>	<b>\$145</b>
<i>2 tostadas de pollo estilo Xochimilco.</i>	
<b>TACOS DE ARRACHERA</b>	<b>\$195</b>
<b>TACOS DE POLLO</b>	<b>\$165</b>
<b>TACOS DE CAMARÓN</b>	<b>\$165</b>
<b>TACOS DE PESCADO</b>	<b>\$185</b>

DINNER MENU

**ENTREES & SALADS**

**SOUP OF THE DAY** **\$120**

*Our attendants will happily inform you about our soups.*

**TORTILLA SOUP** **\$120**

*Best in Cabo. Medium size bowl of soup with crispy juliana tortilla, Monterrey Jack cheese, avocado & sour cream.*

**CAESAR SALAD** **\$185**

*Freshly prepared with the original Caesar Cardini dressing recipe.*

**CAPRESSE LA VISTA** **\$175**

*Fresh mozzarella, tomato, olive oil, balsamic vinegar and basil.*

**GUACAMOLE** **\$185**

*Fresh avocados, tomato and onion. Side of jalapeños and salsa.*

**BURGERS & MORE**

**CHEESE BURGER** **\$180**

*Grilled 100% U.S. angus beef, american cheese, lettuce, tomato, onion & pickles. Served with french fries.*

**LA VISTA BURGER** **\$185**

*Grilled 100% U.S. angus beef, avocado, lettuce, tomato, onion & pickles. Served with french fries.*

**BBQ BURGER** **\$175**

*Grilled 100% U.S. angus beef, BBQ sauce, lettuce, tomato, onion & pickles. Served with french fries.*

**BUDDAH BURGER** **\$185**

*Perfectly grilled portobello mushroom patty, gouda cheese, red onions, roasted peppers, lettuce & avocado. Served with french fries.*

**MEXICAN ENCHILADAS** **\$250**

*3 delicious chicken or cheese enchiladas, served with rice & beans. Topped with your choice of salsa (green, red or mole), sour cream & cheese.*

**SHRIMP ENCHILADAS** **\$320**

*3 delicious enchiladas filled with shrimp cooked with tomato, onions and pepper. Served with rice & beans. Topped with your choice of salsa (green or red sauce), sour cream & cheese.*

**BLACKENED CHICKEN BREAST** **\$320**

*Grilled chicken breast marinated with cajun pepper. Served with steamed vegetables & rice.*



**MENÚ CENA**

**ENTRADAS & ENSALADAS**

**SOPA DEL DÍA \$120**

*Nuestros meseros felizmente te informarán sobre nuestras sopas.*

**SOPA DE TORTILLA \$120**

*Plato mediano de la mejor sopa de Cabo con crujiente tortilla en juliana, queso Monterrey Jack, aguacate y crema.*

**ENSALADA CAESAR \$185**

*La original receta de Caesar Cardini.*

**LA VISTA CAPRESSE \$175**

*Mozarella fresco, tomate, aceite de olivo, vinagre balsámico y albahaca.*

**GUACAMOLE \$185**

*Aguacate fresco, tomate, cebolla, cilantro, pico de gallo y totopos.*

**HAMBURGUESAS & MÁS**

**HAMBURGUESA CON QUESO \$180**

*A la parrilla 100% angus con queso americano, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. Con papas a la francesa.*

**HAMBURGUESA LA VISTA \$185**

*A la parrilla 100% angus con aguacate, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. Con papas a la francesa.*

**HAMBURGUESA BBQ \$175**

*A la parrilla 100% angus marinada en BBQ, queso americano, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos. Con papas a la francesa.*

**HAMBURGUESA BUDDAH \$185**

*Portobello asado, queso gouda derretido, cebolla morada, lechuga, pimientos rostizados.*

**ENCHILADAS \$250**

*3 deliciosas enchiladas de pollo o queso acompañadas de frijol y arroz. Bañadas en salsa de su elección (verde, roja o mole) con crema y queso.*

**ENCHILADAS DE CAMARÓN \$320**

*3 deliciosas enchiladas de camarón cocinado con tomate, cebolla y pimienta. Acompañadas de frijol y arroz. Bañadas en salsa de su elección (verde o roja) con crema y queso.*

**POLLO ENNEGRECIDO \$320**

*Pechuga de pollo a la parrilla marinada con cajún. Acompañada de vegetales al vapor y arroz.*





**LA VISTA**  
restaurant bar & view

SPECIALS

<b>SEA COMBO</b> <i>Tuna &amp; shrimp served with rice and vegetables.</i>	<b>\$390</b>
<b>SHRIMP SURF &amp; TURF</b> <i>Shrimp &amp; beef served with rice &amp; house potatoes.</i>	<b>\$395</b>
<b>IMPERIAL SHRIMP</b> <i>Filled with cheese, wrapped in bacon, served with rice &amp; vegetables.</i>	<b>\$395</b>
<b>COCONUT SHRIMP</b> <i>House recipe served with rice &amp; vegetables.</i>	<b>\$395</b>
<b>GARLIC SHRIMP</b> <i>The way to do it in Baja. Served with rice &amp; vegetables.</i>	<b>\$390</b>
<b>BREADED SHRIMP</b> <i>Crunchy shrimp served with rice &amp; vegetables.</i>	<b>\$395</b>
<b>TRIPLE SEA (SEASONAL)</b> <i>Lobster, shrimp &amp; seabass. Served with rice &amp; potatoes.</i>	<b>\$395</b>
<b>RIB EYE STEAK</b> <i>Sonora prime, house sauce, steamed veggies &amp; potatoes.</i>	<b>\$395</b>
<b>MEXICAN COMBO</b> <i>Grilled flank steak, chile relleno, rice &amp; beans.</i>	<b>\$365</b>
<b>SEABASS VERACRUZ</b> <i>Fresh seabass topped with vegetables Veracruz style &amp; rice.</i>	<b>\$310</b>
<b>SEABASS MANGO</b> <i>Fresh seabass topped with house mango sauce, served with steamed veggies.</i>	<b>\$310</b>
<b>RED SNAPPER TO TASTE (SEASONAL)</b> <i>Any way you want it. Breaded, fried, garlic, etc. Ask our attendants.</i>	<b>\$325</b>
<b>FETUCCINI ALFREDO</b> <i>Tasty Alfredo sauce, fetuccini pasta &amp; shrimp.</i>	<b>\$325</b>

\* PRICE ACCORDING  
TO THE WEIGHT

\* PRICE ACCORDING  
TO THE WEIGHT

DESSERT

<b>LIME PIE</b>	<b>\$115</b>
<b>CHOCOLATE CAKE</b>	<b>\$115</b>
<b>ICE CREAM</b>	<b>\$75</b>



# LA VISTA

restaurant bar & view

## ESPECIALES

<b>COMBO DEL MAR</b> <i>Atún y camarones acompañados de arroz y vegetales.</i>	<b>\$390</b>
<b>CAMARONES SURF &amp; TURF</b> <i>Camarones y arrachera acompañados de arroz y papa de la casa.</i>	<b>\$395</b>
<b>CAMARONES IMPERIALES</b> <i>Rellenos con queso, envueltos en tocino. Servidos con arroz y vegetales.</i>	<b>\$395</b>
<b>CAMARONES AL COCO</b> <i>Receta de la casa acompañados de arroz y vegetales.</i>	<b>\$395</b>
<b>CAMARONES AL MOJO DE AJO</b> <i>Al puro estilo baja acompañados de arroz y vegetales.</i>	<b>\$390</b>
<b>CAMARONES EMPANIZADOS</b> <i>Crujientes y deliciosos acompañados de arroz y vegetales.</i>	<b>\$395</b>
<b>TRIPLE MAR (EN TEMPORADA)</b> <i>Langosta, camarón y pescado acompañados de arroz y papa de la casa.</i>	<b>* PRECIO ACORDE AL PESO</b>
<b>RIB EYE</b> <i>Corte prime 100% Sonora, salsa de la casa, vegetales al vapor y papa de la casa.</i>	<b>\$395</b>
<b>COMBO MEXICANO</b> <i>Arrachera y chile relleno acompañado de arroz y frijoles.</i>	<b>\$365</b>
<b>PESCADO VERACRUZ</b> <i>Filete fresco cubierto con vegetales estilo Veracruz y arroz.</i>	<b>\$310</b>
<b>PESCADO AL MANGO</b> <i>Filete fresco cubierto con nuestra especial salsa de mango y vegetales.</i>	<b>\$310</b>
<b>HUACHINANGO AL GUSTO (EN TEMPORADA)</b> <i>Al gusto. Frito, empanizado, al mojo de ajo, etc. Pregunta por nuestras opciones.</i>	<b>* PRECIO ACORDE AL PESO</b>
<b>FETUCCINI ALFREDO</b> <i>Delicioso fetuccini Alfredo con camarones.</i>	<b>\$325</b>

## DESSERT

<b>LIME PIE</b>	<b>\$115</b>
<b>CHOCOLATE CAKE</b>	<b>\$115</b>
<b>ICE CREAM</b>	<b>\$75</b>





# LA VISTA

restaurant bar & view

## DRINKS MENU

### SOFT DRINKS

---

COCA COLA	\$36
DIET COKE	\$36
SPRITE	\$36
ICED TEA	\$36
LEMONADE	\$36
SMOOTHIES	\$72

### BEER

---

CORONA	\$55
CORONA LIGHT	\$55
PACÍFICO	\$55
PACÍFICO LIGHT	\$55
MODELO ESPECIAL	\$60
NEGRA MODELO	\$60
BUDLIGHT	\$65
MICHELOB ULTRA	\$65

### SHOTS

---

KAMAKAZY	\$90
LEMON DROP	\$90
FIREBALL	\$126
RUMCHATA	\$126
RUMBALL	\$126
JAGERBOMB	\$126

### COCKTAILS

---

LA VISTA COCKTAIL	\$126
MARGARITA	\$108
MOJITO	\$126
MEZCALINHA	\$144
CADILLAC MARGARITA MOJITO FLAVOR	\$180
DAIQUIRI	\$108
APEROL SPRITZ	\$126
CLERICOT	\$126
MEZCALRITA	\$144
DAMIANA MARGARITA	\$126
MIMOSA	\$90
SEX ON THE BEACH MARGARITA FLAVOR	\$108
TEQUILA SUNRISE	\$126
LONG ISLAND ICED TEA	\$108
PIÑA COLADA	\$126
CARAJILLO	\$144
MAI TAI	\$108
PALOMA	\$108
BLOODY MARY	\$126
RUSO NEGRO	\$108
BLOODY CESAR	\$126
RUSO BLANCO	\$126
MARTINI CLÁSICO	\$108
COSMOPOLITAN	\$126
DESARMADOR	\$108

ALL PRICES IN MEXICAN CURRENCY - STATE TAX INCLUDED - STAFF TIP NOT INCLUDED





# LA VISTA

restaurant bar & view

## MENÚ DE BEBIDAS

### SIN ALCOHOL

---

COCA COLA	\$36
DIET COKE	\$36
SPRITE	\$36
ICED TEA	\$36
LEMONADE	\$36
SMOOTHIES	\$72

### CERVEZA

---

CORONA	\$55
CORONA LIGHT	\$55
PACÍFICO	\$55
PACÍFICO LIGHT	\$55
MODELO ESPECIAL	\$60
NEGRA MODELO	\$60
BUDLIGHT	\$65
MICHELOB ULTRA	\$65

### SHOTS

---

KAMAKAZY	\$90
LEMON DROP	\$90
FIREBALL	\$126
RUMCHATA	\$126
RUMBALL	\$126
JAGERBOMB	\$126

### CÓCTELES

---

LA VISTA COCKTAIL	\$126
MARGARITA	\$108
MOJITO	\$126
MEZCALINHA	\$144
CADILLAC MARGARITA	\$180
MOJITO FLAVOR	\$144
DAIQUIRI	\$108
APEROL SPRITZ	\$126
CLERICOT	\$126
MEZCALRITA	\$144
DAMIANA MARGARITA	\$126
MIMOSA	\$90
SEX ON THE BEACH	\$108
MARGARITA FLAVOR	\$126
TEQUILA SUNRISE	\$108
LONG ISLAND ICED TEA	\$108
PIÑA COLADA	\$126
CARAJILLO	\$144
MAI TAI	\$108
PALOMA	\$108
BLOODY MARY	\$126
RUSO NEGRO	\$108
BLOODY CESAR	\$126
RUSO BLANCO	\$126
MARTINI CLÁSICO	\$108
COSMOPOLITAN	\$126
DESARMADOR	\$108

TODOS LOS PRECIOS EN MONEDA NACIONAL - IVA INCLUIDO - PROPINA NO INCLUIDA





# LA VISTA

restaurant bar & view

## WINE MENU

### WHITE WINE

	GRAPE	COUNTRY	GLASS	BOTTLE
ASTI	<i>Prosecco</i>	<i>Italy</i>	\$126	\$450
CASILLERO DEL DIABLO	<i>Chardonnay</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$450
SANTA CAROLINA	<i>Chardonnay</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
VIVIOLO	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Italy</i>	\$150	\$540
ALMA MORA	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Argentina</i>	\$150	\$540
FINCA LAS MORAS	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Argentina</i>	\$150	\$540
KENDALL JACKSON	<i>Chardonnay</i>	<i>USA</i>	-	\$720

### RED WINE

	GRAPE	COUNTRY	GLASS	BOTTLE
CONCHA Y TORO	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
SANTA CAROLINA	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
SANTA CAROLINA	<i>Merlot</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
SANTA CAROLINA	<i>Pinot Noir</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
ALMA MORA	<i>Malbec</i>	<i>Argentina</i>	\$150	\$540
L.A. CETTO	<i>Nebbiolo</i>	<i>México</i>	-	\$720
PRUNO	<i>Blend Tempranillo-Cabernet</i>	<i>Spain</i>	-	\$810
MONTE XANIC	<i>Blend Cabernet-Merlot</i>	<i>México</i>	-	\$1,080

ALL PRICES IN MEXICAN CURRENCY - STATE TAX INCLUDED - STAFF TIP NOT INCLUDED





# LA VISTA

restaurant bar & view

## MENÚ DE VINOS

VINO BLANCO	UVA	PAÍS	COPA	BOTELLA
ASTI	<i>Prosecco</i>	<i>Italia</i>	\$126	\$450
CASILLERO DEL DIABLO	<i>Chardonnay</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$450
SANTA CAROLINA	<i>Chardonnay</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
VIVIOLO	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Italia</i>	\$150	\$540
ALMA MORA	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Argentina</i>	\$150	\$540
FINCA LAS MORAS	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Argentina</i>	\$150	\$540
KENDALL JACKSON	<i>Chardonnay</i>	<i>USA</i>	-	\$720

  

VINO TINTO	UVA	PAÍS	COPA	BOTELLA
CONCHA Y TORO	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
SANTA CAROLINA	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
SANTA CAROLINA	<i>Merlot</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
SANTA CAROLINA	<i>Pinot Noir</i>	<i>Chile</i>	\$150	\$540
ALMA MORA	<i>Malbec</i>	<i>Argentina</i>	\$150	\$540
L.A. CETTO	<i>Nebbiolo</i>	<i>México</i>	-	\$720
PRUNO	<i>Mezcla Tempranillo-Cabernet</i>	<i>España</i>	-	\$810
MONTE XANIC	<i>Mezcla Cabernet-Merlot</i>	<i>México</i>	-	\$1,080

TODOS LOS PRECIOS EN MONEDA NACIONAL - IVA INCLUIDO - PROPINA NO INCLUIDA

