

Lobster

A red line-art illustration of a lobster, positioned behind the word "Lobster". The lobster is shown in profile, facing right, with its claws raised and its tail fan visible. The lines are simple and stylized, capturing the essential shape of the crustacean.

Lobster



NUESTRA HISTORIA



Te invitamos a un viaje sensorial, donde se fusiona la gastronomía mediterránea y sabores latinoamericanos. Nuestro concepto se basa en la pasión por los productos frescos, por ello nuestra frase emblemática "Del mar, directo a tu mesa". Hemos puesto el corazón en nuestra marca, por ello te invitamos a experimentar nuestra selección especial de vinos, una langosta al termidor, un exquisito risotto de salmón o bien un corte importado de lomo al grill.
¡Bienvenido a la experiencia Lobster!

MOCKTAILS



Bora Bora

Q.28 / Q.75

vaso/jarra

Limonada con menta fresca y maceración de jengibre.



Cocolazo

Q.28 / Q.75

vaso/jarra

Limonada con crema de coco.



Marroquí

Q.28 / Q.75

vaso/jarra

Te chai frozen infusionado con vainilla y leche.



Mango Smoothie

Q.28 / Q.75

vaso/jarra

Shake de mango con leche o agua.



Punta Cana

Q.30 / Q.80

vaso/jarra

Fusión tropical de jugo natural de naranja y maracuyá.

BEBIDAS FRÍAS



Naranja / Limonada Q.22 / Q.50

vaso/jarra

Hecho con jugo natural con agua o soda.

Mandarina Juice Q.25 / Q.60

vaso/jarra

Jugo de mandarina natural con agua o soda.

Fruit Punch Q.25 / Q.60

vaso/jarra

Mix de jugos: naranja, durazno y piña.

Gaseosas Q.18

Variedad de sabores.

Agua Santa Delfina Q.25

Botella de agua con gas.

Agua San Pellegrino Q.25

Botella de agua con gas.

Cimarrona Q.25

Limonada con sal y agua con gas.

Agua Embotellada Q.20

Agua purificada embotellada.

DIGESTIVOS

Licor 43 Original Q.40

Licor español, elaborado con 43 ingredientes, dulce y especiado.

Licor 43 Horchata Q.40

Licor español cremoso, aroma floral y especiado.

Frangelico Q.40

Licor italiano dulce a base de avellanas, extractos de café y cocoa.

Amaretto Di Saronno Q.40

Licor elaborado con almendras y huesos del albaricoque.

Baileys Q.40

Licor cremoso irlandés a base de un blend de whisky.

Fernet Franca Q.60

Licor de hierbas y especias, madurado en barricas de roble 12 meses.

Fireball Q.55

Licor de whisky infusionado con canela y un ligero toque picante.

Kahlua Q.40

Licor dulce mexicano, con aroma y sabor a café.



CERVEZAS

Gallo

1 x Q.30
DÚO LOBSTER x Q.48

Modelo Especial

1 x Q.30
DÚO LOBSTER x Q.48

Modelo Negra

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Corona

1 x Q.30
DÚO LOBSTER x Q.48

Cabro Extra

1 x Q.30
DÚO LOBSTER x Q.48

Monte Carlo

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Dorada Draft

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Dorada Draft Ultra

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Stella Artois

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Heineken

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Michelob

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Cabro Reserva

1 x Q.35
DÚO LOBSTER x Q.55

Cerveza de Barril

TARRO Q.30
MEDIA YARDA x Q.48

Michelada Mix

1 x Q.10

COCTELES

Margarita Berries

1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

Margarita Classic

1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

Margarita Mango

1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

Margarita Maracuyá

1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

Paloma 1800

1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

Tequila Sunrise

Tequila, jugo de naranja y granadina.
1 x Q.55
DÚO LOBSTER x Q.80

Passion Mezcal

Mezcal, maracuyá, jugo de naranja.
1 x Q.84
DÚO LOBSTER x Q.125

Chili Mezcalita

Mezcal, triple sec, jugo de naranja,
toque de chile cobanero.
1 x Q.85
DÚO LOBSTER x Q.125

Mezcalita Lob

Mezcal, Cranberry y pulpa natural de
berries.
1 x Q.85
DÚO LOBSTER x Q.125

Tropical Gin

Gin, jugo de piña y naranja y fresas.
1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

Gin Andaluz

Gin Puerto de Indias con agua tónica,
frutos rojos macerados.
1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

Cucumber Gin

Gin con agua tónica y slides de
pepino.
1 x Q.65
DÚO LOBSTER x Q.95

DÚO LOBSTER

Disponibles solo de Lunes a Viernes de 16:00 a 19:00 hrs.

COCTELES

Gin Tonic clásico o Pink

Gin con agua tónica.

1 x Q.60

DÚO LOBSTER x Q.90

Mojito cubano

Ron blanco, hierbabuena y jugo de limón.

1 x Q.45

DÚO LOBSTER x Q.69

Negroni

Gin, Campari y Vermuth Rosso.

1 x Q.65

DÚO LOBSTER x Q.95

Mojito Maracuyá

Ron blanco, hierbabuena, maracuyá y jugo de limón.

1 x Q.45

DÚO LOBSTER x Q.69

Mojito Mango

Ron blanco, hierbabuena, mango y jugo de limón

1 x Q.49

DÚO LOBSTER x Q.69

Cuba Libre

Ron blanco con soda y twist de limón.

1 x Q.45

DÚO LOBSTER x Q.69

Daiquirí

Ron blanco, jugo de limón y azúcar.

1 x Q.45

DÚO LOBSTER x Q.69

Whisky Sour

Whisky, jugo de naranja y limón y clara de huevo.

1 x Q.65

DÚO LOBSTER x Q.95

Old Fashioned

Bourbon Jack Daniels, terrón de azúcar y angostura.

1 x Q.65

DÚO LOBSTER x Q.95

Boulevardier

Whisky, Campari y Vermuth Rosso.

1 x Q.65

DÚO LOBSTER x Q.95

Sangría

Vino Tinto, Blanco o Rosé; con jugo y jarabe.

COPA Q.65 JARRA Q. 140

DÚO LOBSTER x Q.69

Carajillo 43

Licor 43 y shot de espresso.

1 x Q.65

DÚO LOBSTER x Q.95

Carajillo oaxaqueño

Mezcal Golden Citrus y shot de espresso.

1 x Q.65

DÚO LOBSTER x Q.95

Aperol Spritz

Aperol, prosecco y agua con gas.

1 x Q.55

DÚO LOBSTER x Q.80

Mosco Mule

Vodka, ginger beer y jugo de limón.

1 x Q.65

DÚO LOBSTER x Q.95

Cosmopolitan

Vodka, jugo de arandano y licor de naranja.

1 x Q.55

DÚO LOBSTER x Q.80

Flor de Mezcal

Mezcal, jugo de mandarina y naranja

1 x Q.70

DÚO LOBSTER x Q.110

Cosmopolitan

Tequila reposado, maceración de jugo de sandía.

1 x Q.70

DÚO LOBSTER x Q.110

Disponibles solo de Lunes a Viernes de 16:00 a 19:00 hrs.



ENTRADAS

★ Croquetas Lobster

Seafood cazuela

Mejillones concha negra, pulpo baby, camaroncillos, chile pimiento y cebolla al ajillo.

Carpaccio de Lomito o Salmón

Finas lascas de lomito o salmón con alcaparras, aliño de puerro frito, limón y queso parmesano.

Lobster Fiesta

FAVORITO DE LA CASA, PARA COMPARTIR

Sampler de mariscos empanizados con panko: croquetas lobster, camarones, calamares, pescado, papas fritas y 2 aderezos.

Q. 85

Q. 85

Q. 165



croquetas Lobster

Q. 80

FAVORITO DE LA CASA

Emblematicas croquetas de mariscos rebozadas en panko, acompañadas de papas fritas. Decoradas con mayonesa chipotle.

Frituras del mar

Q. 110

Camarones, calamar y mero empanizado con mayonesa chipotle y aderezo de piña al mezcal.



★ Lobster Fiesta



NEW ★ Frituras del mar



Tiradito de Pesca del Día

quesadillas Mar y Tierra

PARA COMPARTIR

Exquisitas quesadillas de camarón y res, queso mozzarella, guacamole, pico de gallo y aderezo de cilantro, seis unidades.

Q.105

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA

FAVORITO ★

Finas lascas de pescado del día acompañado de una emulsión de aji amarillo, naranja, jengibre y alioli con chile cobanero.

Q.85

Mejillones Endiablados

PICANTE LEVE, MEDIO O INTENSO, FAVORITO DE LA CASA

Mejillones en salsa a la diablo.

Q.85

Mejillones al Vino Blanco

FAVORITOS ★

Mejillones con salsa cremosa en reducción de vino Chardonnay.

Q.85

cazuela española al ajillo **NEW**

PARA COMPATIR

Camarones, calamar y mejillones al ajillo

Q.150

Bisque de Mariscos

Sopa cremosa de mariscos mixtos con camarones, calamares y mejillones.

Q.75

Carpaccio de Salmón



Aderezos:

Mayonesa Chipotle, Salsa Tártara o Mayonesa Parmesano con Hierbas,

Mejillones al Vino Blanco



Mejillones Endiabados





Caribbean Lobster

MARISCOS

DEL MAR A LA MESA

Caribbean Lobster

Q.375

DE TEMPORADA / PREGUNTAR DISPONIBILIDAD

Langosta entera de 2 libras, al termidor, al ajillo, a la mantequilla o al mojo de ajo, acompañada de 2 guarniciones a elección.

Colas de Langosta

Q.350

DE TEMPORADA / PREGUNTAR DISPONIBILIDAD

1 libra de colas de langosta, al termidor, al ajillo, a la mantequilla o al mojo de ajo, acompañada de 2 guarniciones a elección.

Camaronada al Gratin Alfredo

Q.250

FAVORITOS / 1LB O 1/2 LB ★

Q.165

Camarones jumbo en salsa Alfredo, gratinado con queso, sobre puré de papa y 1 guarnición a elección.

Camaronada Empanizada

Q.250

1LB O 1/2 LB

Q.165

Camarones jumbo empanizados con panko, aderezo a elección, acompañado de 2 guarniciones.

Camaronada Especial al Ajillo

Q.250

1LB O 1/2 LB

Q.165

Camarones jumbo al ajillo con un toque de chile cobanero, acompañado de 2 guarniciones.

GUARNICIONES:

Papas fritas, Guacamole, Vegetales Salteados, Yuca Frita, Ensalada de la Casa, Frijol Volteado, Camote Frito, Puré de Papa.

Camaronada Especial al Ajillo



MARISCOS

DEL MAR A LA MESA

Atún sellado en mix de ajonjolí

HEALTHY / FAVORITOS ★

Frescas lascas de atún sellado con ajonjolí, acompañado de aguacate y aliño de salsa oriental.

Q.165

Mojarra Frita

FAVORITOS / PREGUNTAR DISPONIBILIDAD

Mojarra frita acompañada de papas fritas, ensalada de la casa y ensalada de papa.

Q.110

Steak de salmón mediterráneo **NEW**

Filete de salmón fresco sobre una capa de pure vegetales, con crema de espinaca.

Q.155

Filete de tilapia al ajillo

Filete de tilapia al ajillo, acompañado de 2 guarniciones a elección.

Q.79



Atún Sellado en Mix de Ajonjolí

Paella Familiar

Paella

DE MARISCOS NEW



Individual:		Q.225
Para compartir:	3 a 5 personas	Q.500
Familiar:	5 a 7 personas	Q.825



Mariscada Familiar

ESPECIALES

para compartir



Mariscada Individual Q.225

FAVORITOS / PREGUNTAR DISPONIBILIDAD (TEMPORADA)

Festín de mariscos al ajillo: cola de langosta, camarones jumbo, mejillones, calamar, filete de tilapia, 1 guarnición incluida.

Mariscada para Compartir Q.450

FAVORITOS / PREGUNTAR DISPONIBILIDAD (TEMPORADA)

Festín de mariscos al ajillo: cola de langosta, camarones jumbo, mejillones, calamar, filete de tilapia, 2 guarniciones incluidas.

Mariscada Familiar Q.825

FAVORITOS / PREGUNTAR DISPONIBILIDAD (TEMPORADA)

Festín de mariscos al ajillo: cola de langosta, camarones jumbo, mejillones, calamar, filete de tilapia, 4 guarniciones incluidas.



Meat & Lobster Prime Q.610

PREGUNTAR DISPONIBILIDAD (TEMPORADA)

Langosta del atlántico, preparada al termidor, al ajillo o a la mantequilla y 1 lb de carne importada, lomito o puyazo. Acompañada de 2 guarniciones.

Parrillada Steak Q.245 Q.490

2 A 3 PERSONAS | 4 A 5 PERSONAS

Lomito y Puyazo importado de Estados Unidos, filete de pollo, chorizos ahumados a la parrilla y guarniciones a elección.

camaronada & steak Q.475

FAVORITOS / PREGUNTAR DISPONIBILIDAD (TEMPORADA)

1 lb de camarones jumbo al ajillo y 1 lb de lomito o puyazo importado, acompañado de 2 guarniciones a elección.



GUARNICIONES:

Papas fritas, Guacamole, Vegetales Salteados, Yuca Frita, Ensalada de la Casa, Frijol Volteado, Camote Frito, Puré de Papa.



Q.490

Parrillada steak

DE 4 A 5 PERSONAS

MARIDAJE:

 ERATH PINOT NOIR	TINTO Q.375
 ZUCARDI BONARDA	TINTO Q.269
 ESCUDO ROJO CARMERERE	TINTO Q.345

SEAGRILL & STEAK



Lomito o Puyazo Importado

1LB O 1/2 LB

Steak de lomito o puyazo importado acompañado de 2 guarniciones a elección.

Q.275

Q.165

Lomito cabrales **NEW**

FAVORITOS ★

Steak de lomito sobre una cama de puré de papa, vegetales salteados y bañado con nuestra salsa emblemática de queso cabrales.

Q.170

Mar y Tierra Lobster

El clásico surf&turf, cola de langosta al ajillo, chile cobanero y filete de puyazo o lomito al grill, acompañado de 2 guarniciones.

Q.260

Mar y Tierra con Camarones

FAVORITOS ★

El clásico surf&turf, camarones jumbo al ajillo, chile cobanero y filete de puyazo o lomito al grill, acompañado de 2 guarniciones.

Q.225

Ribs BBQ

Costilla a la barbacoa, sobre una cama de pure de papa y ensalada de la casa

Q.95

Pollo al Grill

Filete de pollo a la parrilla, acompañado de 2 guarniciones a elección y crema de champiñones

Q.79

Lomito Cabrales



CEVICHE

Disfruta las combinaciones:

- a. camarón, pulpo baby y mejillones.
- b. mero, pulpo baby y mejillones.
- c. camarón, mero, pulpo baby y mejillones.

Ceviche Chapin

Ceviche tradicional guatemalteco, con mariscos, tomate, cebolla, jugo de limón, salsa inglesa y aguacate.

Q.120

Ceviche Nikkei

Ceviche con sabores fusión (Perú/Japón), de mariscos, chile pimiento y morrón y leche de tigre.

Q.120

Aguachile

Nuestra versión del aguachile mexicano, de camarón, pescado o mixto, jugo citrico con jalapeño y cilantro, pepino, cebolla morada y aguacate.

Q.120



ceviche vesuvio **NEW**

Q.150

Ceviche caliente, camarón, pulpo baby, mejillones y calamar en salsa de piña asada, ají amarillo, flameado con Jack Daniels



Risotto de salmón al Grill con cilantro

Salmón a la parrilla sobre risotto de cilantro y aliño de aceite infusionado de paprika.

Q.168



Risotto Frutti di mare a la Puttanesca

Sensacional receta fusión, pulpo baby, almejas, camarón, calamar y mejillones sobre risotto a la puttanesca y un toque de chile cobanero ahumado.

Q.178



Los mejores RISOTTOS

Risotto de lomoito al bourbon No.7

Risotto de azafrán, lomoito flameado en whiskey, zucchini azado, champiñones confitados y aliño de aceite infusionado de paprika.

Q.185



Pasta pesto con camarones

Fetuccinie en salsa pesto y camarones a la plancha.

Q.98



Pasta Carbonara con Pollo

Fetuccinie a la carbonara con pollo al grill.

Q.95



PASTAS

Lomito al Pimiento y Parmesano

Lomito en lascas sobre fetuccinie en salsa de chile morrón y parmesano.

Q.98



Frutti Di Mare Pasta

FAVORITOS

Camarones, mejillones, calamar y 1 camarón jumbo a la plancha sobre fetuccinie en salsa cremosa blanca.

Q.115



Lobster Pasta

FAVORITOS ★

Cola de langosta a la plancha sobre fetuccinie en salsa cremosa y champiñones.

Q.140



MARIDAJE



Baron Philippe
Sauvignon Blanc.

Q.275



Minuty Prestige
Rosé.

Q.389



Motto
Zinfandel.

Q.295



Mapu Gran Reserva
Chardonnay.

Q.249

Lasaña de Pollo **NEW**

Q.75

Lasaña de pollo con salsa alfredo, brócoli y aliño de pesto.

Lasaña Vegetariana **NEW**

Q.75

Lasaña de vegetales salteados, berengena, zucchini, brócoli, salsa alfredo y aliño de pesto.

Lasaña de Lomito **NEW**

Q.80

Lasaña de lomito en salsa roja de chile pimiento, parmesano y aliño de pesto.

Lasaña de Mariscos **NEW**

Q.90

Lasaña de mariscos al ajillo, camarón, mejillón, calamar, chile pimiento, champiñones, en salsa alfredo y aliño de pesto.

Lasañas



LASAÑA DE MARISCOS



ENSALADA MEDITERRÁNEA

ENSALADAS

Ensalada Mediterranea de Lomito

Q.75

FAVORITOS

Lomito en lascas sobre mix de lechugas en aderezo de ajonjolí y balsámico, vegetales salteados y almendras.

Ensalada Cesar con Mariscos

Q.85

Mix de lechugas, aderezo Cesar con camarón y mejillón a la plancha.

Ensalada de la Rioja **NEW**

Q.75

Mix de lechugas, acompañado de queso de cabra, jamón serrano, frutos del bosque y reducción de vinagre balsámico.

Ensalada Mykonos **NEW**

Q.90

Salmón fresco sobre mix de lechugas y un espejo de yougurt griego y mango.

HAMBURGUESAS

Mar y Tierra Burger

Q.89

FAVORITOS

Hamburguesa con torta de carne Angus, camarones a la plancha, aguacate, pepinillos, tomate, lechuga, cebolla y mayonesa chipotle, acompañado de papas fritas.

Angus Burger

Q.79

Hamburguesa con torta de carne Angus, aguacate, pepinillos, tomate, lechuga, cebolla y mayonesa chipotle, acompañado de papas fritas.

Bocata Fish & Fries

Q.70

Bocata española con filete de mero rebozado en panko, lechuga, tomate y salsa tártara, acompañado de papas fritas.



ENSALADA MYKONOS



Exquisitos

POSTRES

Panna Colla centenario

★ FAVORITO

Clásica crema
semidulce, de
chocolate espresso
de café, y con toque
de Ron Zacapa
Centenario

Q. 35



Panna cotta

FAVORITO ★

Clásica crema semidulce sobre crumble y coulis de frutos rojos.

Q.35



Peras al vino

Peras pochadas al vino tinto de la rioja sobre helado de vainilla.

Q.35



Tiramisú

Postre italiano con capas de chiquiadores remojados en cafe espresso y queso mascarpone.

Q.35



Creme Brule

Clásica crema flameada con azúcar, decorada con fruta.

Q.35



Piña Flameada al Mezcal

Piña flameada al Mezcal Espadín con reducción de crema de coco y helado de vainilla.

Q.46



Tentación de Nutella

Mousse de nutella con chispas de chocolate y sirope de frutos rojos.

Q.35





BEBIDAS CALIENTES

Espresso

1 oz café extraído, tueste medio.

Q.15

Espresso Doble

2 oz café extraído, tueste medio.

Q.25

Latte

Shot de espresso con leche al vapor.

Q.25

Americano

Shot de espresso con agua caliente.

Q.15

Capuccinno

Shot de espresso con leche espumosa.

Q.25

Macchiato

Shot de espresso con un toque de leche espumosa.

Q.18

Mochaccino

Combinación de capuccino y chocolate.

Q.25

INFUSIONES

Berries Tea

Frutos rojos.

Q.25

Persian Tea

Manzana, hojas de zarzamora, hibiscus, cítricos, raíces de regaliz y chicoria

Q.25

Fruit & Citrus Tea

Escarmujo, hibiscus, raíz de achicoria, cascara de limón y té de limón.

Q.25

Mulberry & Almond

Hojas de zarzamora dulce, hibiscus, morera y manzana

Q.25

MENÚ DE *Niños*

Quesoburguesa

Q.55

Hamburguesa acompañada de papas fritas.

Deditos de Pescado

Q.55

Dedos de pescado acompañados de papas fritas.

Deditos de Pollo

Q.55

Deditos de pescado acompañados de papas fritas.

TODOS INCLUYEN:

Bebida (Limonada, Naranjada o Soda) y una bolita de helado.



WHISKY

BLENDED

JOHNNIE WALKER
KING GEORGE V
Botella: Q.12,500

JOHNNIE WALKER
BLUE LABEL
Botella: Q.4,998

JOHNNIE WALKER
GOLD RESERVE
Trago: Q.95
Dúo Lobster: Q.140
Botella: Q.1200

JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL
Trago: Q.65
Dúo Lobster: Q.110
Media Botella: Q.425
Botella: Q.800

JOHNNIE WALKER
RED LABEL
Trago: Q.45
Dúo Lobster: Q.69
Media Botella: Q.350
Botella: Q.475

BUCHANNA'S 18
Botella: Q.1,700

BUCHANNA'S 12
Trago: Q.65
Dúo Lobster: Q.95
Media Botella: Q.550
Botella: Q.950

BLENDED

OLD PARR 18
Botella: Q.1,700

OLD PARR 12
Trago: Q.55
Dúo Lobster: Q.80
Media Botella: Q.490
Botella: Q.850

MACALLAN 18
Botella: Q.6,000

MACALLAN 12
Trago: Q.175
Dúo Lobster: Q.259
Botella: Q.1,750

GLENLIVET FOUNDERS
Trago: Q.80
Dúo Lobster: Q.120
Botella: Q.925

GLENLIVET 12
Trago: Q.89
Dúo Lobster: Q.130
Botella: Q.1,050

JACK DANIELS
SINGLE BARREL
Trago: Q.95
Dúo Lobster: Q.140
Botella: Q.950

JACK DANIELS NO. 7
Trago: Q.45
Dúo Lobster: Q.69
Botella: Q.650

SINGLE MALT

TENNESSEE





TEQUILA

CLASE AZUL REPOSADO

Botella: Q.3,499

CAZA DRAGONES AÑEJO

Trago: Q.350
Dúo Lobster: Q.525
Botella: Q.3,499

CAZA DRAGONES BLANCO

Trago: Q.170
Dúo Lobster: Q.255
Botella: Q.1,690

DON JULIO AÑEJO

Trago: Q.95
Dúo Lobster: Q.150
Botella: Q.1,400

DON JULIO REPOSADO

Trago: Q.75
Dúo Lobster: Q.115
Botella: Q.1,100

DON JULIO 70

Trago: Q.90
Dúo Lobster: Q.135
Botella: Q.1,100

DON JULIO BLANCO

Trago: Q.75
Dúo Lobster: Q.115
Botella: Q.1,000

TIERRA NOBLE CRISTALINO REPOSADO

Trago: Q.69
Dúo Lobster: Q.110
Botella: Q.998

HERRADURA AÑEJO

Botella: Q.1,250

HERRADURA REPOSADO

Trago: Q.80
Dúo Lobster: Q.120
Botella: Q.1,100

1800 CRISTALINO

Trago: Q.75
Dúo Lobster: Q.115
Botella: Q.950

1800 REPOSADO

Trago: Q.55
Dúo Lobster: Q.88
Botella: Q.700

REVOLUCIÓN CRISTALINO

Trago: Q.88
Dúo Lobster: Q.132
Botella: Q.1,100



MEZCAL

SAGRADA TRADICIÓN GOLDEN CITRUS

Trago: Q.55
Dúo Lobster: Q.85
Botella: Q.760

SAGRADA TRADICIÓN ESPADÍN

Trago: Q.45
Dúo Lobster: Q.69
Botella: Q.560

SAGRADA TRADICIÓN TOBALÁ

Trago: Q.50
Dúo Lobster: Q.75
Botella: Q.690

LICORES

GIN

HENDRICKS

Trago: Q.69
Dúo Lobster: Q.105
Botella: Q.895

PUERTO DE INDIAS

STRAWBERRY

Trago: Q.65
Dúo Lobster: Q.95
Botella: Q.690

BOMBAY SAPHIRE

Trago: Q.55
Dúo Lobster: Q.85
Botella: Q.600

TANQUERAY

Trago: Q.50
Dúo Lobster: Q.80
Botella: Q.550

BULLDOG

Trago: Q.59
Dúo Lobster: Q.89
Botella: Q.775





LICORES

RON

ZACAPA ROYAL

Trago: Q.3,650

ZACAPA XO

Trago: Q.135
Dúo Lobster: Q.198
Botella: Q.1,950

ZACAPA EDICIÓN NEGRA

Trago: Q.65
Dúo Lobster: Q.98
Botella: Q.899

ZACAPA CENTENARIO SOLERA 23

Trago: Q.55
Dúo Lobster: Q.85
Botella: Q.890

BOTRAN 18

Trago: Q.52
Dúo Lobster: Q.78
Botella: Q.650

BOTRAN 15

Trago: Q.45
Dúo Lobster: Q.65
Botella: Q.550

BOTRAN 12

Trago: Q.39
Dúo Lobster: Q.59
Botella: Q.500

LICORES

VODKA

GREY GOOSE

Trago: Q.65
Dúo Lobster: Q.98
Media Botella: Q.500
Botella: Q.890

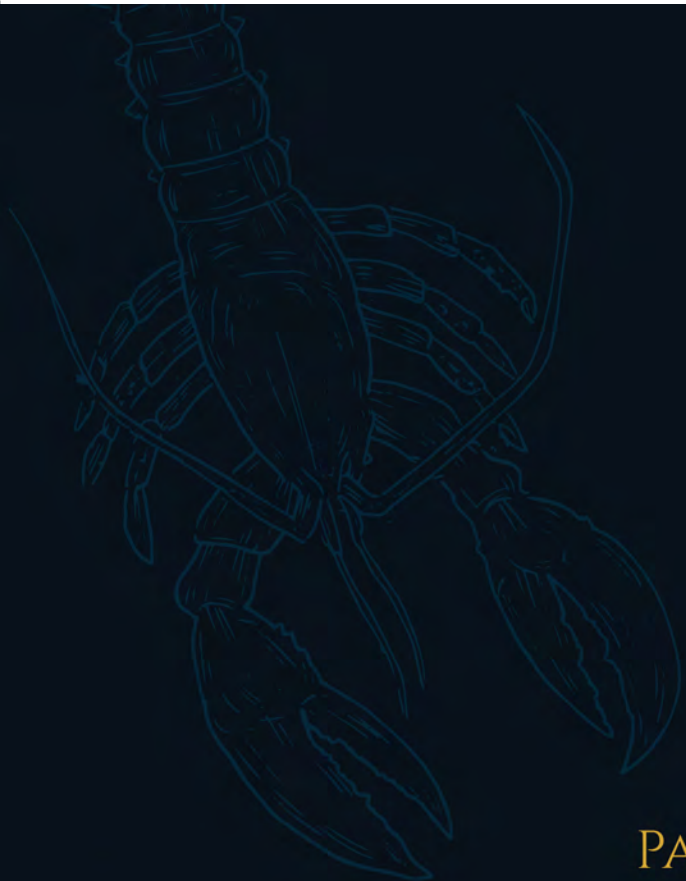
ABSOLUT ELIX

Botella: Q.880

BELUGA

Botella: Q.895






Lobster



PASEO CAYALÁ - MAJADAS ONCE

 @lobsterguatemala

 Lobster Guatemala

Reserva tu evento
3025 - 7288

