

MEZCAL

AMARÁS CUPREATA - ₡7200

BOZAL ESPADÍN - ₡5400

BOZAL CUISHE - ₡7900

CONTRALUZ ESPADÍN - ₡5400

CREYENTE ESPADÍN - ₡6600

INDIA BELLA ESPADÍN AÑEJO- ₡7600

MITRE ESPADÍN - ₡5200

MONTELOBOS ESPADÍN - ₡6600

NOSOTROS ESPADÍN Y TOBALA - ₡7200

OJO DE TIGRE ESPADÍN Y TOBALA - ₡5400

SEÑORIO ESPADÍN REPOSADO - ₡6600

GIN

BOMBAY SAPHIRE - ₡4200

BULLDOGS - ₡4200

CONDESA - ₡4200

HENDRICKS - ₡5900

PUERTO DE INDIAS - ₡4600

TANQUERAY TEN - ₡4900

VODKA

BELUGA NOBLE- ₡5900

BELVEDERE - ₡5600

GREY GOOSE - ₡5400

KETEL - ₡3900

TITOS HANDMADE - ₡5100

TEQUILAS

BLANCOS

CASA DRAGONES - ₡8800

CAZADORES - ₡4600

DON JULIO - ₡5600

HERRADURA - ₡5400

JIMADOR - ₡3300

NOSOTROS - ₡4800

OCHO - ₡9400

PATRON - ₡7200

TIERRA NOBLE - ₡7800

VOLCAN DE MI TIERRA - ₡6900

CRISTALINOS

CORRALEJO - ₡5600

DON JULIO 70 - ₡7900

HERRADURA ULTRA - ₡8800

MAYORAZGO - ₡3600

DOBEL DIAMANTE - ₡7800

OLLITAS - ₡4500

REVOLUCION - ₡6200

VOLCAN DE MI TIERRA - ₡10400

REPOSADOS

818 - ₡6800

ARETTE - ₡3800

DON JULIO - ₡6400

ESPOLON - ₡4400

HERRADURA - ₡6800

NOSOTROS - ₡7200

PATRON - ₡8400

REVOLUCION - ₡6800

XICOTE - ₡5600

AÑEJOS

DON JULIO - ₡7200

HERRADURA - ₡8800

PATRON - ₡10400

RESERVA FAMILIA - ₡12000

CABO UNICO - ₡12800

APERITIVOS

ANCHO DE REYES - ₡5900

AMARETTO - ₡4200

BAILEYS - ₡4200

COINTREAU - ₡4900

CHINOLA - ₡4400

FRANGELICO - ₡4200

GOLDEN RUSH - ₡4600

GRAND MARNIER - ₡5900

SAMBUCA - ₡4200

LICOR 43 - ₡4200

WHISKY

ABASOLO - ₡5900

BALVENIE S.M. - ₡9400

BUCHANANS 12 - ₡4800

BUCHANANS 18 - ₡9900

IWAI - ₡8800

JIM BEAM - ₡4900

JAMESON - ₡4900

GLENMORANGIE S.M 14 - ₡10900

MACALLANS S.M - ₡12800

OLD PARR 12 - ₡4600

THE WHISTLER - ₡4900

RON

BACARDI 10- ₡3900

FLOR DE CANA 12 - ₡3600

FLOR DE CANA 18 - ₡4600

ZACAPA 23 - ₡6200



LOS TRES® ES UN TRIBUTO AL LEGADO FAMILIAR DE LOS TRES LUIS ALFARO: ABUELO, PADRE E HIJO, PIONEROS DE LA COMIDA MEXICANA EN COSTA RICA DESDE 1972. ESTE RESTAURANTE NOS TRANSPORTA AL PASADO, PRESENTE Y FUTURO, FUSIONANDO IDEAS DE LAS TRES GENERACIONES. LA COCINA DE ASADOR Y PARRILLA REGION MONTAÑA ESTÁ PRESENTE, EMPLEANDO INGREDIENTES DE PRIMERA PROVENIENTES DE NUESTRA HUERTA Y PROVEEDORES ESPECIALIZADOS.

EN LOS TRES® TE SENTIRÁS COMO EN CASA, EN UN ESPACIO FAMILIAR QUE TRASCIENDE. COMO BISTRÓ MEXICANO, COMBINAMOS LA ATMÓSFERA ACOGEDORA Y EL SERVICIO ATENTO DE UN BISTRÓ CON LA RICA TRADICIÓN CULINARIA MEXICANA. A TRAVÉS DE CADA PLATILLO Y BEBIDA, TE BRINDAREMOS UNA EXPERIENCIA ÚNICA.

LOS VINOS

TINTO

ALMA NEGRA - ¢29000
SECRET BLEND, VALLE DEL UCO, ARGENTINA
EL ENEMIGO - ¢42000
CABERNET FRANC, MENDOZA, ARGENTINA
SAINT FELICIEN - ¢6000 / ¢24000
MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA
SALENTEIN - ¢32000
MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA
ARZUAGA - ¢48000
TEMPRANILLO, CRIANZA RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA
CAMPILLO 57 - ¢59000
TEMPRANILLO Y GRACIANO, SELECCION ESPECIAL, RIOJA, ESPAÑA
VIÑA MURIEL SOLARIEGO - ¢6600 / ¢28000
TEMPRANILLO, RIOJA, ESPAÑA
LA CREMA - ¢42000
PINOT NOIR, SONOMA, USA
DAOU - ¢38000
CABERNET SAUVIGNON, PASO ROBLES, USA
MONTE XANIC - ¢46000
MALBEC / MERLOT / CABERNET SAUVIGNON,
VALLE DE GUADALUPE, MEXICO



ROSADO

MINUTY - ¢6300 / ¢25000
CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

BLANCO

ALMA NEGRA - ¢29000
VARIETAL DESCONOCIDO,
VALLE DEL UCO MENDOZA, ARGENTINA
PACO & LOLA - ¢7200 / ¢29000
ALVARIHNO, RIAS BAIXA, ESPAÑA
VIDILLA - ¢5000 / ¢22000
VERDEJO, RUEDA, ESPAÑA

ESPUMOSO

AMALUNA - ¢5000 / ¢24000
ESPUMOSO BRUT ORGANICO, CHILE
SANTA MARGARHERITA - ¢29000
ESPUMOSO BRUT ROSE, VENETO, ITALIA
VEUVE CLICQUOT BRUT - ¢94000
CHAMPAGNE, FRANCE

SANGRIA

BLANCA, ROSADA O TINTO - ¢4400

SIN PECADOS

Opción 0 ALCOHOL

MOCKTAILS

TÓNICA DE PEPINO - ¢3300
TÓNICA DE MARACUYÁ - ¢3300
CAS MULE - ¢3300
CANTARITO - ¢3300
PALOMA - ¢3300
MINERAL LOS TRES - ¢3300

CERVEZAS

HEINECKEN 0 - ¢3200
CORONA 0 - ¢3200

VINO

DISFRUTANDO, 0
¢4200 / ¢16000
VERDEJO, ESPAÑA
DISFRUTANDO, 0
¢4200 / ¢16000
ESPUMOSO ROSÉ, ESPAÑA

CERVEZAS

BAVARIA - ¢3300
CORONA - ¢3300
HEINEKEN - ¢3400
IMPERIAL - ¢2700
MODELO - ¢3300
PILSEN - ¢2700
SOL - ¢3000
TECATE LIGHT - ¢3000

GASEOSAS

COCA COLA - ¢1900
COCA COLA ZERO - ¢1900
FANTA NARANJA - ¢1900
FEVER DE TORONJA - ¢3200
GINGER ALE - ¢1900
GIN LIGHT - ¢2800
PERRIER - ¢3200
SAN PELLEGRINO - ¢4400

NATURALES

AGUA DEL DIA - ¢2300
HORCHATA - ¢2300
LIMONADA - ¢2300
ROSA DE JAMAICA - ¢2300
TE FRIO - ¢2300
ZANAHORIA & NARANJA - ¢2300

MIX DE CHEVES

CHAMOCHELA - ¢4200
MIX REGIO, CHAMOY Y LIMÓN
CLÁSICA A LA TICA - ¢3600
LIMÓN Y SAL

CLAMATO DEL NIETO - ¢4400
CLAMATO, LIMÓN, Y MIX REGIO
CHELADA - ¢3900
SPICY MIX DE TOMATE CDMX Y LIMÓN

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTAS Y SERVICIO

LOS DE MEZCAL

HERENCIA DE LA CASA - ¢6400
BOZAL ESPADIN, ROSA DE JAMAICA
Y TAJÍN

MEZCALITA - ¢5400
EL RECUERDO, LICOR DE NARANJA,
LIMÓN Y MIEL DE AGAVE

TIGRE POBLANO - ¢8400
OJO DE TIGRE, ANCHO REYES VERDE,
LIMÓN Y MIEL DE AGAVE

LAS PALOMAS

TRAVESURA - ¢6400
COMBINACIÓN ÚNICA DE MÉXICO E ITALIA
ÁGAVE Y APEROL CON REFRESCANTE TORONJA

1860 - ¢6200
EL CÓCTEL NACIONAL
DE MÉXICO

AHUMADA - ¢6400
MEZCAL ARTESANAL MITRE, TORONJA FRESCA,
BURBUJAS CITRICAS EN UN RITUAL DE HUMO

EL CANTARITO - ¢5200
TEQUILA CAZADORES CON TORONJA, LIMÓN, NARANJA Y SAL
EN HONOR A JALISCO

A MI MANERA - ¢6800

TU ELECCIÓN DE TEQUILA O MEZCAL
(BOZAL-MITRE-EL RECUERDO-OJO DE TIGRE-
MAYORAZGO-ARETTE-CAZADORES-NOSOTROS-OLLITAS)
CON TU FRUTA DE TEMPORADA FAVORITA
(SANDÍA-MELÓN-GUANÁBANA-TAMARINTO-MANGO-MARACUYÁ)

LAS MARGARITAS

LA DE 1972 - ¢5400
LA RECETA ORIGINAL DEL ABUELO CON TEQUILA JIMADOR

TRAMONTO - ¢6400
FUSION DE AGAVE APEROL Y COCO CON MAYORAZGO CRISTALINO

LA FAVORITA DE LOS TRES - ¢7600
CORRALEJO TRIPLE DESTILADO, ANCHO REYES VERDE, LIMÓN Y MIEL DE AGAVE

LA CATRINA MÁS FRESA DE MEXICO - ¢6900
DON JULIO BLANCO CON FRESA Y UN TOQUE DE SALVIA

DE NUESTRAS RAICES - ¢6900
FUSIÓN DE CURCUMA, JENJIBRE Y MIEL DE POLEN CON TEQUILA VOLCAN DE MI TIERRA

LA REGIA - ¢7400
HERRADURA BLANCO, COINTREAU Y MIEL DE AGAVE

LA DE MASTKILA - ¢5900
UNA FROZEN CLÁSICA HONRANDO A NUESTRO BAR DEL 2004
CON TEQUILA ROMEO REPOSADO

ELEGANCE BISTRO - ¢7900
INSPIRADA EN EL DISTRITO MÁS BELLO DE PARIS,
DON JULIO REPOSADO, LICOR DE SAINT GERMAIN, LIMÓN Y MIEL DE AGAVE

DOBLE M - ¢6900
LA MARAGRITA DEL MEDITERRANEO
LIMONCELLO, TEQUILA NOSOTROS Y MIEL DE AGAVE



CLASICOS

NEGRONI - ¢5200
VERMOUTH GIN CAMPARI
MARTINI - ¢5200
GIN, VERMOUTH SECO

RON

ROYAL MOJITO - ¢6800
HIERBABUENA LA HUERTA
Y PROSECCO
EL TESORO - ¢4900
RON BLANCO, PIÑA
FERMENTADA Y JAMAICA

GIN TONICS

LA CONDESA - ¢6800
GIN CONDESA MEXICANA CON NOTAS DE
LIMÓN, XOCONOSTLE Y AZAHAR
BOSQUE DE ARTEAGA - ¢6800
GIN PUERTO DE INDIAS CON UN FERMENTO DE
FRUTOS ROJOS MASGERADOS

DEL AUTOR - ¢6900
BOMBAY SAPHIRE Y EL SECRETO DE LOS TRES

PEPINO SPICY - ¢8400
HENDRICKS, ANCHO REYES Y PEPINO

LA PREFERIDA - ¢6900
TANQUERAY TEN SERVIDA A TU ANTOJO

UCHUA TONIC - ¢7200
THE BOTANICS, GOLDEN RUSH

WHISKY

PENICILINA - ¢6400
AHUMADA CON LIMON,
JENJIBRE Y MIEL
OLD FASHION - ¢6400
ANGOSTURA CON TWIST NARANJA

VODKA

MOSCOW MULE - ¢6900
TITOS, SODA, LIMÓN Y JENGIBRE
COSMOPOLITAN - ¢4900
KETEL ONE, TRIPLE SEC,
FRUTOS ROJOS

SPRITZ - APEROL - MEZCAL - AGAVE - HUGO- PEACH GOOSE - ¢6600

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTAS Y SERVICIO