

# PORTSIDE

RESTAURANT AND ROOFTOP BAR

## MENÚ *Snacks*

### **JALAPEÑO POPPERS** **\$210**

Chile jalapeño relleno de queso crema con una guarnición de aderezo Ranch.

### **BONELESS** **\$220**

Trozos de pechuga de pollo empanizados, con una guarnición de la salsa de su elección.

### **AROS DE CEBOLLA** **\$120**

Trozos de cebolla empanizados, con una guarnición de la salsa de su elección.

### **ALITAS** **\$295**

Alitas de pollo fritas, Pida a su mesero la salsa de su elección.

### **PAPAS A LA FRANCESA** **\$120**

Las típicas, deliciosas tiras de papas fritas.

### **CAMOTES FRITOS** **\$120**

Deliciosa alternativa a las papas fritas tradicionales.

### **PLATO BOTANERO** **\$295**

Un poco de TODO lo anterior.



# COCTELES

**MARGARITA** \$170

Tequila, triple sec, jugo de limón.

**MOJITO** \$170

Ron, menta, azúcar, jugo de limón.

**NEGRONI** \$195

Gin, Campari, vermouth.

**APEROL SPRITZ** \$195

Aperol, prosecco, soda.

**ESPRESSO MARTINI** \$195

Vodka, Baileys, espresso.

**CARAIILLO** \$195

Licor 43, espresso.

**CHOCOLATE MARTINI** \$185

Vodka, licor de café, Baileys y jarabe de chocolate

**SANGRÍA BLANCA O ROJA** \$195

Vino Blanco o Tinto

**DON MEXKAL** \$195

Mezcal, Triple Sec, Jamaica, romero y limón.

**PORTSIDE** \$195

Ginebra, agua quina, y albahaca.



Margarita

Mojito

Tequila de la casa