



787.534.3360 • 787.534.3361
RESERVATIONS & CARRY OUT



WWW.AFUEGOPR.COM

REVIEW US
Tripadvisor

¡COLOMBIA PAISA!

BANDEJA PAISA \$29
HUEVO FRITO, AREPA COLOMBIANA, TAJADAS DE MADURO, CARNE MOLIDA, CHORIZO COLOMBIANO, CHICHARRÓN DE CERDO, AGUACATE, ARROZ BLANCO Y FRIJOLES
FRIED EGG, COLOMBIAN AREPA, FRIED RIPE YELLOW PLANTAIN, GROUND BEEF, COLOMBIAN CHORIZO, PORK BELLY CRACKLING, AVOCADO, WHITE RICE AND BEANS STEW

APERITIVOS | APPETIZERS

QUESO FRITO | FRIED CHEESE \$12
QUESO DEL PAÍS FRITO CON SALSA DE GUAYABA
FRIED COUNTRY CHEESE WITH GUAVA SAUCE

MASITAS DE TIBURÓN | SHARK NUGGETS \$17
TIRITAS DE TIBURÓN FRESCO EN SALSA DULCE PICANTE "SWEET CHILLI"
FRESH SHARK NUGGET STRIPS IN SWEET CHILLI SAUCE

GAMBAS AL COCO | COCONUT "GAMBAS" \$18
CAMARONES A LA SARTÉN, EN SALSA DE JENGIBRE Y COCO
PAN SEARED SHRIMP SAUTÉED WITH GINGER SAUCE AND COCONUT

GAMBAS TEMPURA | TEMPURA "GAMBAS" \$18
CAMARONES EN TEMPURA DE BACALAO CON SALSA ALIOLI
SHRIMP IN COD TEMPURA WITH ALIOLI SAUCE

MASITAS DE PESCADO | FISH NUGGETS \$15
MASITAS DE PESCADO FRESCO EN ALIOLI DE CILANTRO
FRESH FISH NUGGETS IN CILANTRO ALIOLI SAUCE

MINI ALCAPURRIAS | MINI ALCAPURRIAS \$10
FRITURA PUERTORRIQUEÑA DE PLÁTANO, YUCA Y YAUTIA RELLENA DE CARNE
PUERTORRICAN FRITTER MADE OF GREEN BANANAS, CASSAVA ROOT AND TARO ROOT STUFFED WITH MEAT

EL BORIPARCE | PUERTO RICAN & COLOMBIAN SAMPLER \$15
SURTIDO PUERTORRIQUEÑO Y COLOMBIANO DE MINI-ALCAPURRIAS, MINI-EMPANADAS COLOMBIANAS Y QUESO FRITO
PUERTO RICAN AND COLOMBIAN SAMPLER OF MINI-ALCAPURRIAS, COLOMBIAN MINI EMPANADAS AND FRIED CHEESE

Al Estilo Colombiano

1. PICADERA COLOMBIANA | COLOMBIAN SAMPLER \$37
CHORIZO PARRILLERO, EMPANADAS COLOMBIANAS, CHICHARRÓN COLOMBIANO, PAPAS FRITAS, TOSTONES Y AREPAS.
COLOMBIAN CHORIZO, COLOMBIAN EMPANADAS, COLOMBIAN PORK CRACKLINGS, FRIES, FRIED PLANTAINS, AND AREPAS.

2. EMPANADAS COLOMBIANAS | COLOMBIAN EMPANADAS EMPANADAS \$15
FRITAS HECHAS CON MASA DE MAÍZ, RELLENAS DE CARNE O POLLO.
FRIED CORN MASA EMPANADAS FILLED WITH BEEF OR CHICKEN.

3. CHICHARRÓN COLOMBIANO CON AREPAS DE MAÍZ | COLOMBIAN CHICHARRÓN WITH CORN AREPAS \$12
CRÚJIENTE CHICHARRÓN ESTILO COLOMBIANO, SERVIDO CON DOS AREPAS DE MAÍZ.
CRISPY COLOMBIAN-STYLE PORK CRACKLINGS SERVED WITH TWO CORN AREPAS.

4. CHORIZO COLOMBIANO CON AREPAS DE MAÍZ | COLOMBIAN CHORIZO WITH CORN AREPAS \$12
CHORIZO PARRILLERO COLOMBIANO, SERVIDO CON DOS AREPAS DE MAÍZ.
COLOMBIAN-STYLE GRILLED CHORIZO SERVED WITH TWO CORN AREPAS.

5. CEVICHE DE CHICHARRÓN COLOMBIANO | COLOMBIAN CHICHARRÓN CEVICHE \$19
CHICHARRÓN COLOMBIANO CROCANTE, MEZCLADO CON CEBOLLA, CILANTRO, LIMÓN Y TOQUES DE LA CASA.
CRISPY COLOMBIAN PORK CRACKLINGS MIXED WITH ONION, CILANTRO, LIME, AND HOUSE SEASONING.

ACCOMPAINED BY A UNIQUE COLOMBIAN AJÍ

*For parties of eight or more, an automatic 22% gratuity will be added to the customer's check, otherwise a suggested 18-22% gratuity is appreciated. ** Consumption of undercooked meat, eggs or seafood may increase the risk of foodborne illnesses. Let us know if you have any food allergies. Ask for Military and Firefighter discount. Groups of six (6) or more customers will divide accounts up to three (3) credit cards. | *A los grupos de ocho o más personas se agregará una propina automática de 22% al cheque del cliente. En general se sugiere un 18-22% de propina. ** El consumo de carne, huevos o mariscos crudos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Déjanos saber si padece de alguna alergia de comida. Pregunte por nuestro descuento Militar y de Bomberos. Grupos de más de seis (6) comensales se dividirá cuentas hasta tres (3) tarjetas de créditos.

MARISCOS | SEAFOOD

FILETE DE PESCADO | FISH FILLET \$20
FILETE DE PESCADO EN SALSA DE SU SELECCIÓN
BONELESS FISH FILLET IN SAUCE OF YOUR CHOICE
*OPCIONES DE SALSAS EN LA PARTE DE ATRÁS | SAUCE OPTIONS ON THE BACK

PESCADO EMPANADO | FISH N° CHIPS \$22
FILETE DE PESCADO EMPANADO CON PAPAS FRITAS
BREADED FISH FILLET WITH FRIES

MAHI MAHI CON CAMARONES | WITH SHRIMP \$27
SERVIDO EN UNA CREMOSA CREMA DE AJO, EL PESCADO MAHI MAHI ES TIERNO, HOJALDRADO, CON SABOR A AJO Y BAJO EN CARBOHIDRATOS
SERVED IN A CREAMY CREAM OF GARLIC, MAHI MAHI FISH IS TENDER, FLAKY, GARLUCKY AND LOW-CARB
*OTRAS SALSAS DISPONIBLES | OTHER SAUCES AVAILABLE

MERO Y CAMARONES | GROUPEL & SHRIMP \$42
FILETE DE MERO CON 5 CAMARONES JUMBO
GROUPEL FISH FILLET WITH 5 JUMBO SHRIMP

SALMÓN SALVAJE | WILD SALMON \$34
SALMÓN SALVAJE ACOMPAÑADO CON LA SALSA DE SU SELECCIÓN Y ACOMPAÑANTE
WILD CAUGHT SALMON WITH THE SAUCE OF YOUR CHOICE & SIDE
*OPCIONES DE SALSAS EN LA PARTE DE ATRÁS | SAUCE OPTIONS ON THE BACK

SALMÓN Y CAMARONES | SALMON & SHRIMP \$45
SALMÓN CON 5 CAMARONES JUMBO
SALMON WITH 5 JUMBO SHRIMP

CHILLO | RED SNAPPER FISH \$44
PESCADO ENTERO FRITO, AL AJILLO, A LA CRIOLLA O A LA MANTEQUILLA
WHOLE FRIED FISH IN GARLIC, CREOLE SAUCE OR BUTTER

CON MARISCADA | WITH SEAFOOD MIX \$58
PULPO, CAMARONES, PESCADO Y CARRUCHO
OCTOPUS, SHRIMP, FISH & CONCH

LANGOSTA VIVA | CARIBBEAN SPINY LOBSTER \$39/LB.
¿LA QUIERES DEL TANQUE VIVA? A LA PARRILLA, ASADA, AL SARTÉN, AL AJILLO, A LA MANTEQUILLA, A LA CRIOLLA O CREMA DE AJO
WANT A LIVE ONE FROM OUR TANK? GRILLED, BROILED, PAN SEARED, IN GARLIC, IN BUTTER, IN CREOLE SAUCE OR GARLIC CREAM

CON MARISCADA | WITH SEAFOOD MIX \$54/LB.
PULPO, CAMARONES, PESCADO Y CARRUCHO
OCTOPUS, SHRIMP, FISH & CONCH

RABO DE LANGOSTA | LOBSTER TAIL \$49
+½ LIBRA DE RABO DE LANGOSTA | +½ LBS LOBSTER TAIL

CON MARISCADA | WITH SEAFOOD MIX \$61
PULPO, CAMARONES, PESCADO Y CARRUCHO
OCTOPUS, SHRIMP, FISH & CONCH

MARISCOS D' LA COSTA | SEAMIX \$36
ARROZ CON MARISCOS ACOMPAÑADOS POR UNOS CRUJIENTES
TOSTONES SEAFOOD MIX RICE WITH CRISPY FRIED PLANTAIN

MAR Y TIERRA | SURF N° TURF \$65
CHURRASCO CON... | SKIRT STEAK WITH...

RABO DE LANGOSTA | LOBSTER TAIL \$51
CAMARONES JUMBO | JUMBO SHRIMP



SCAN ME FOR MENU

CARNES | MEATS

CHULETA CAN-CAN | CAN-CAN PORK CHOP \$27
CHULETA CAN-CAN FRITA CON UN ACOMPAÑANTE
FRIED CAN-CAN PORK CHOP WITH A SIDE

COSTILLAS ESTILO ST. LOUIS | ST. LOUIS-STYLE SPARE RIBS \$29
COSTILLAS DE CERDO AL ESTILO ST. LOUIS, SON LAS COSTILLAS MÁS CARNOSAS QUE SE CORTAN DE LA BARRIGA DEL CERDO, PREGUNTE POR NUESTRA EXQUISITA SALSA BBQ
ST. LOUIS-STYLE SPARE RIBS ARE THE MEATIER RIBS CUT FROM THE BELLY OF THE HOG, ASK FOR OUR EXQUISITE BBQ SAUCE

OSSOBUOCO \$36
ESTA RECETA CLÁSICA DE OSSOBUOCO INCLUYE MUSLOS DE CERDO QUE SE CUECEN A FUEGO LENTO EN UNA DELICIOSA SALSA DE LA CASA, CRIOLLA Y DEMI-GLAZE, HASTA QUE LA CARNE SE VUELVE TIERNA, SERVIDA EN UN ELEGANTE MORTERO DE MOLCAJETE Y FINALMENTE FLAMEADO EN SU SU MESA. *DISPONIBILIDAD LIMITADA
THIS CLASSIC OSSOBUOCO RECIPE INCLUDES PORK THIGHS THAT ARE SLOW-COOKED IN A DELICIOUS HOUSE SAUCE, CREOLE AND DEMI GLAZE, UNTIL THE MEAT BECOMES TENDER, SERVED IN AN ELEGANT MOLCAJETE MORTAR AND FINALLY FLAMED AT YOUR TABLE. *LIMITED AVAILABILITY.

RIBEYE STEAK 14OZ \$39
FILETE DE JUGOSO RIBEYE, AGRADABLE Y BIEN VETEADO RECIÉN SALIDO
DE LA PARRILLA
A NICE, JUICY, WELL-MARBLED RIBEYE STEAK IS A FAVORITE TENDER CUT
FRESH OFF THE GRILL

CHURRASCO | SKIRT STEAK \$35
A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI Y UN ACOMPAÑANTE
GRILLED WITH CHIMICHURRI SAUCE AND A SIDE

CHURRASCO DE POLLO | CHICKEN SKIRT STEAK \$27
A LA PARRILLA CON ACOMPAÑANTE | GRILLED WITH A SIDE

PECHUGA DE POLLO RELLENA | STUFFED CHICKEN BREAST \$25
PECHUGA MARINADA EN ESPECIES RELLENAS DE CHORIZO, AMARRILLOS Y TOCINETA
MARINATED CHICKEN BREAST STUFFED WITH CHORIZO, RIPE PLANTAIN & BACON

A FUEGO BURGER \$16
HAMBURGUESA CON QUESO AMERICANO, LECHUGA, TOMATE Y PAPAS FRITAS
HOME MADE BEEF BURGER WITH AMERICAN CHEESE, LETTUCE, TOMATO & FRIES

ACOMPAÑANTES | SIDES

TOSTONES | FRIED GREEN PLANTAINS \$6
TOSTONES DE PANA | FRIED BREADFRUIT *POR TEMPORADA | *SEASONAL \$6
YUQUITA FRITA | FRIED CASSAVA \$5
PLÁTANO MADURO FRITO | FRIED RIPE YELLOW PLANTAIN \$6
ARROZ BLANCO Y HABIHUELAS | RICE & BEANS \$6
PILÓN D' MOFONGO O DUOFONGO | MASHED \$6
GREEN PLANTAIN OR MASHED GREEN PLANTAIN MIXED WITH RIPE PLANTAIN
ARROZ MAMPOSTEAO | RICE MIXED WITH BEAN STEW \$6
"CHIPS" DE MALANGA | FRIED TARO ROOT CHIPS \$3
PURÉ DE MALANGA | MASHED TARO ROOT \$6
PORCIÓN DE ENSALADA MIXTA | SALAD MIX PORTION \$6
AJÍ COLOMBIANO | COLOMBIAN CHILI PEPPER *JARRA | *JAR \$7

TACOS & TACOS

POLLO | CHICKEN (\$13)
CHURRASCO | SKIRT STEAK (\$16)
CON LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA PICANTE EN TORTILLAS DE HARINA
WITH LETTUCE, TOMATO & SPICY MAYO IN FLOUR TORTILLAS

PESCADO | FISH (\$16)
CAMARONES | SHRIMP (\$18)
CON REPOLLO CON PIÑA Y MAYONESA PICANTE EN TORTILLAS DE HARINA
WITH PINEAPPLE TROPICAL SLAW & SPICY MAYO IN FLOUR TORTILLAS

POSTRES | DESSERTS

4 HECHOS | FOUR MILK CAKE \$7.0
HECHO CON LECHE REGULAR, EVAPORADA, CONDENSADA Y ALMENDRA MADE WITH REGULAR, EVAPORATED, CONDENSED & ALMOND MILK

FLAN DE QUESO O VAINILLA | CHEESE OR VANILLA CUSTARD \$6.0
HECHO EN CASA CON CREMA BATIDA Y UNA CEREZA
HOME MADE TOPPED WITH WHIPPED CREAM AND A CHERRY

MOFONGO

FRIED GREEN PLANTAINS MASHED TOGETHER IN A PILÓN, WHICH CONSISTS OF A WOODEN MORTAR AND PESTLE. MIXED WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CILANTRO

PLÁTANO O YUCA | PLANTAIN OR CASSAVA

VEGETALES VEGETABLES	(\$15)
CARNE FRITA FRIED PORK	(\$18)
POLLO CHICKEN	(\$20)
CHURRASCO SKIRT STEAK	(\$27)
CAMARONES SHRIMP	(\$25)
MERO GROUPEL FISH	(\$22)
PULPO OCTOPUS	(\$29)
CARRUCHO CONCH	(\$32)
MARISCADA SEAFOOD MIX	(\$38)

PULPO, CAMARONES, MERO Y CARRUCHO
OCTOPUS, SHRIMP, GROUPEL & CONCH

¡ESCOGE TU SALSA PREFERIDA!
CHOOSE YOUR FAVORITE SAUCE!
HECHAS EN CASA | HOME MADE

SALSA CRIOLLA CREOLE SAUCE	CREMA DE AJO GARLIC CREAM
MANTEQUILLA DE AJO Y CILANTRO GARLIC BUTTER & CILANTRO	AJILLO GARLIC
SALSA EXTRA EXTRA SAUCE	\$2

PA' LA FIGURA | HEALTHY SIDE

ENSALADA D'EL BOMBERO 50 | FIREFIGHTER 50 SALAD \$8
LECHUGA ROMANA, NUECES, TOMATE, QUESO DEL PAÍS CON SU VINAGRETA
ROMAINE LETTUCE, WALNUTS, TOMATO, COUNTRY CHEESE WITH ITS VINAIGRETTE

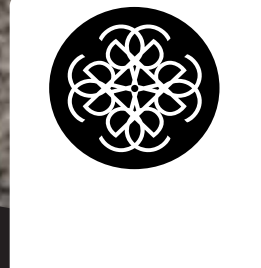
AÑADE | ADD ONS:

POLLO CHICKEN	\$8
CHURRASCO SKIRT STEAK	\$10
CAMARONES SHRIMP	\$12

ENSALADA D'GRANOS | BEAN SALAD \$8
FRIJOLES NEGROS, FRIJOLES ROSADOS, FRIJOLES PINTOS, MAÍZ, GANDULES, GARBANZOS, ACEITE DE OLIVA, BALSÁMICO Y HIERBAS, ACOMPAÑADO DE
"CHIPS" DE MALANGA
BLACK BEANS, PINK BEANS, BLACK HEAD BEANS, CORN, GREEN PIGEON PEAS,
CHICK PEA BEANS, OLIVE OIL, BALSAMIC & HERBS WITH A SIDE FRIED TARO ROOT CHIPS

BOMBERITOS | KIDS

CHICKEN TENDERS \$13
TIRAS DE POLLO SERVIDO CON PAPAS FRITAS
CHICKEN TENDERS SERVED WITH FRIES



787.534.3360
787.534.3361



  /AFUEGOPR
WWW.AFUEGOPR.COM

House Drinks | Tragos de la casa

- PAIN KILLER BRITISH VIRGIN ISLANDS IN LUQUILLO** \$12
RUM, PINEAPPLE JUICE, ORANGE JUICE, CREAM OF COCONUT
RON, JUGO DE PIÑA, JUGO DE CHINA, CREMA DE COCO
- CREAMY ORGASM COCKTAIL** \$12
BAILEY'S IRISH CREAM, KAHLÚA, AMARETTO, CHOCOLATE, WHOLE MILK, WHIPPED CREAM,
CINNAMON AND CHERRIES | BAILEY'S, KAHLÚA, AMARETTO, CHOCOLATE, LECHE, CREMA
BATIDA, CANELA Y CEREZAS
- FIRE MANGO** \$12
BLACK LABEL WHISKEY, MANGO RUM, MANGO SYRUP, GRANADINE
WHISKEY BLACK LABEL, RON DE MANGO, JARABE DE MANGÓ, GRANADINA
- COCO LOCO A FUEGO** \$12
RUM, VODKA, TEQUILA, CREAM OF COCONUT | RON, VODKA, TEQUILA, CREMA DE COCO
- MOUNTAIN DEW** \$9
TITO'S VODKA, MIDORI, SPRITE, SOUR
- BOMBERO ISLAND** \$12
CLUB CARIBE COCONUT RUM, PASSOA, PIÑA COLADA MIX, CRANBERRY JUICE
RON CLUB CARIBE DE COCO, PASSOA, "PIÑA COLADA MIX", JUGO DE ARÁNDANOS
- TROPIC FRUIT** \$10
DON Q LIMÓN RUM, PASSION FRUIT JUICE, TRIPLE SEC, BLUE CURAÇAO
RON DON Q LIMÓN, JUGO DE PARCHA, TRIPLE SEC, BLUE CURAÇAO
- MOJITO | 26oz** WITH OR WITHOUT ALCOHOL | CON O SIN ALCOHOL \$15
PASSION FRUIT, MANGO, COCONUT, STRAWBERRY, POMEGRANATE OR ORIGINAL
PARCHA, MANGÓ, COCO, FRESA, GRANADA U ORIGINAL
- MOJITO POUCH | 16oz** \$7-\$9
PASSION FRUIT, MANGO, COCONUT, STRAWBERRY, POMEGRANATE OR ORIGINAL
PARCHA, MANGÓ, COCO, FRESA, GRANADA U ORIGINAL
- PIÑA COLADA** WITH OR WITHOUT ALCOHOL | CON O SIN ALCOHOL \$8-\$10
- DAIQUIRI** WITH OR WITHOUT ALCOHOL | CON O SIN ALCOHOL \$5-\$8
STRAWBERRY, MANGO, COCONUT OR PASSION FRUIT | FRESA, MANGÓ, COCO O PARCHA
- CHICHAITOS** \$4
STRAWBERRY, MANGO, COCONUT OR PASSION FRUIT | FRESA, MANGÓ, COCO O PARCHA

Beverages | Bebidas

SODAS | REFRESCOS

- COCA-COLA
- SPRITE
- COKE ZERO
- SPRITE ZERO
- COLOMBIAN SODA | SODA COLOMBIANA 
- POSTOBON APPLE | POSTOBÓN MANZANA 
- BOTTLED WATER | AGUA EMBOTELLADA
- PERRIER

TROPICAL JUICES | JUGOS TROPICALES

- LIME | LIMÓN
- ORANGE | NARANJA
- PASSION FRUIT | PARCHA
- PINK GRAPEFRUIT | TORONJA ROSADA

BEERS | CERVEZAS

- CORONA
- MAGNA
- COORS LIGHT
- MODELO SPECIAL
- HEINEKEN
- MODELO NEGRA
- MICHELOB
- MEDALLA

SANGRIAS | SANGRÍAS

- RED
- WHITE

MIMOSAS

- ORANGE | NARANJA

DRAFT BEERS CERVEZAS DE BARRIL

- MEDALLA
- MAGNA



Wines | Vinos

WHITE | BLANCO

	BOTTLE	GLASS
STARBOROUGH SAUVIGNON BLANC	\$28	\$8
CANYON ROAD PINOT GRIGIO	\$28	\$8
CANYON ROAD CHARDONNAY	\$28	\$8
CLOS DU BOIS CALIFORNIA CHARDONNAY	\$36	N/A
WHITEHAVEN MAR SAUVIGNON BLANC	\$46	N/A

RED | TINTO

	BOTTLE	GLASS
CANYON ROAD CABERNET SAUVIGNON	\$28	\$8
DURIGUTTI CABERNET SAUVIGNON	\$28	\$8
MIRASSOU PINOT NOIR	\$32	\$9
PUJANZA HADO TEMPRANILLO	\$36	\$9
SALENTEIN RESERVA MALBEC	\$37	N/A

ROSE | ROSE

	BOTTLE	GLASS
CANYON ROAD WHITE ZINFANDEL	\$28	\$8

CHAMPAGNE | ESPUMOSO

	BOTTLE	GLASS
LA MARCA PROSECCO	\$36	\$9
LA MARCA PROSECCO ROSE	\$36	\$9
TASHA SPARKLING ROSE WINE	\$59	N/A
PIPER HEID CUVEE BRUT	\$65	N/A
VEUVE CLICQUOT BRUT	\$130	N/A
MOET & CHANDON CHAMPAGNE	\$150	N/A

Spirits | Licores

WHISKEYS | WHISKYS

- BLACK LABEL
- DEWARS WHITE LABEL:12 YRS
- MACALLAN TRIPLE CAST:12 YRS
- JEMERSON IRISH
- JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY
- JACK DANIEL'S TENNESSE HONEY
- JACK DANIEL'S TENNESSE APPLE
- JACK DANIEL'S TENNESSE FIRE
- SHEEP DOG WHISKEY
- DEWARS WHITE LABEL
- WOODFORD RESERVE
- WILD TURKEY
- MAKERS MARK
- CHIVAS REGAL
- NAKED GROUSE WHISKEY

VODKAS & GINS

- ABSOLUT VODKA VODKA
- TITO'S VODKA
- BRUGAL
- GREY GOOSE
- FINLANDIA
- TANQUERAY
- BEEFEATER GIN
- BOMBAY SAPPHARIE
- NEW AMSTERDAM VODKA

SPIRITS | LICORES

- | | | |
|----------------------|----------------------|------------------|
| • BAILEY | • PASSOA | • KAHLUA |
| • MALIBU | • RUM CHATA | • PASSOA |
| • MIDORI | • LICOR 43 | • PAMA |
| • GRAN DUQUE D ALBA | • ROMANA SAMBUCA | • MALIBU COCONUT |
| • GRAN MARNIER | • ROMANA SAMBUCA BLA | • FIREBALL |
| • AMARETTO DISARONNO | • COINTREAU | • FRANGELICO |

RUMS | RONES

- DON Q CRISTAL
- BACARDI
- BACARDI LIMON
- BACARDI GRAN RESERVA:8 YRS
- ZACAPA RON
- RUM BARRILITO
- CAPTAIN MORGAN
- CLUB CARIBE:SILVER | COCO | MANGO

TEQUILAS

- 1800 COCONUT TEQUILA
- 1800 SILVER TEQUILA
- JOSE CUERVO TEQUILA SILVER
- PATRON REPOSADO
- PATRON SILVER

COGNAC & BRANDY

- HENNESSY VERY SPECIAL
- GRAN DUQUE DE ALBA
- FERNANDO II

AGUA ARDIENTE COLOMBIANA

- CUMBE PREMIUM AGUARDIENTE HANDCRAFTED



SCAN ME FOR MENU

