



— MENÚ —

—Bramido—
RESTAURANTE & CANTINA



— ¡BIENVENIDOS A BRAMIDO! —

**Abrir este menú es abrir la puerta al corazón de Los Altos.
Somos San José de Gracia y Arandas, somos milpa y agave,
somos la música que enciende la noche y la comida
que reconforta el alma.**

**En BRAMIDO®, cada platillo está pensado para compartir,
para que la mesa siempre esté llena y para que nadie se quede
con hambre ni con ganas. Nuestra barra es la excusa perfecta
para levantar el vaso y brindar como solo se brinda aquí:
fuerte, directo y con carácter. Aquí no hay prisas. Se come bien, se
toma mejor y se disfruta todo.**

**Porque en BRAMIDO® celebramos las tradiciones, pero también
las reímos, las bailamos y las presumimos.**

**Este menú es nuestra manera de decir: qué chulada ser alteño...
y qué chulada que estés aquí.**

BRAMIDO.MX



PARA PICAR

Aguachile Negro 300 g

Camarones frescos encurtidos en jugo de limón, marinados en una salsa a base de chiles asados, pepino, cebolla y aguacate.

\$220

Sashimi de Atún Fresco 250 g

Láminas de atún fresco marinadas en salsa de soya y cítricos, chips de camote, julianas de rábano, láminas de aguacate y aderezo de habanero.

\$195

Salmón Crujiente 250 g

Láminas de salmón, llevadas a punto de chicharrón, y calabazas en tempura, salteadas en una salsa de soya y cítricos, rodajas de chile serrano y cilantro.

\$195

Camarones Cucaracha 250 g

Camarones fritos a punto de chicharrón, salteados con chile de árbol, limón, perejil, mantequilla y soya.

\$195

Choriqueso 300 g

Longaniza especial de *San José de Gracia*, mezcla de quesos fundidos: gouda y fresco.

\$155

Frijoles Cristeros 270 g

Frijoles refritos con longaniza especial de *San José de Gracia*, acompañados de queso fresco, chicharrón y totopos.

\$140

Croquetas de Choriqueso 350 g

Croquetas suaves, rellenas de longaniza de *San José de Gracia*, mix de quesos y empanizadas al estilo casero.

\$140

Torre de Mariscos 330 g

Torre de mariscos con pulpo, atún, camarón cocido, piña asada y aguacate, bañada con una salsa negra hecha en casa.

\$345



Elotitos 300 g

Botana de elote amarillo, marinado y asado; aderezado con mayonesa, salsa macha de chile morita, queso fresco y cebollín.

\$135**Papas Rancheras 300 g**

Papas gajo bañadas en salsa de mix de quesos y longaniza típica de *San José de Gracia*.

\$185**Guacamole con Chicharrón de Rib Eye 300 g****\$220**

Aguacate machacado, mezclado con jitomate, cebolla, jugo de limón, coronado con chicharrón de Rib Eye caramelizado, rábano y cilantro.

Nachos de Pollo 600 g**\$195**

Crujientes totopos caseros servidos con pollo a la plancha, frijoles con longaniza, gratinados con queso gouda y con nuestra guarnición tricolor: guacamole, crema de rancho y salsa mexicana.

Nachos de Sirloin 600 g**\$220**

Totopos caseros servidos con Sirloin picado y parrillado, frijoles con longaniza, gratinados con queso gouda y con nuestra guarnición de guacamole y crema de rancho.



ENTRADAS

Sopa Azteca 250 g**\$85**

La tradicional sopa de caldillo de jitomate y chile guajillo, con tortilla, chiles secos, chicharrón de cerdo, crema de rancho, queso fresco y trocitos de aguacate.

Quesadilla frita de Camarón 1 pza.**\$75**

Quesadilla frita de masa, rellena de guisado de camarón a base de salsa de guajillo y queso de la región alteña.

Tostada de Aguachile Negro 1 pza.**\$75**

Base de aguachile negro, aguacate y cebolla morada.

Tostada Campechana 1 pza.**\$95**

Ceviche de camarón, pulpo y atún, marinado con salsas negras hechas en casa.

Tostada de Atún 1 pza.**\$75**

Cubos de atún fresco, crema de cacahuete, aceite de ajonjolí y salsa de soya con cítricos.

Tostada de Ceviche de Pulpo 1 pza.**\$95**

Pulpo en cubos pequeños con mango y piña asada; bañados en salsas negras.



ENSAIADAS

Ensalada de Betabel 400 g

\$150

Mix de lechugas, betabel asado, supremas de naranja, almendra tostada y queso de cabra, acompañada de una vinagreta de jamaica y limón.

Ensalada de Pera 300 g

\$150

Mezcla de espinacas, arándanos, pera y queso de cabra, coronada con poro crocante, acompañada de aderezo de mostaza y miel.

Extras:

Pollo (120 g) por \$60.

Camarón (120 g) por \$70.

Ensalada de Frutos Rojos con Camarón al Coco 220 g

\$180

Mix de lechugas, frutos rojos frescos, reducción de vinagre balsámico, nuez caramelizada, esferas de queso de cabra envueltas en ajonjolí y camarones al coco.



PLATOS FUERTES

Sábana de Res 250 g

Sábana de filete de res, un toque de frijoles con longaniza, queso gratinado, toques ligeros de crema, chiles toreados y cebolla de cambray asada, se acompaña de aderezo de chipotle.

\$290

Milanesa de Pollo Gratinada 250 g

Milanesa de pollo empanizada, salsa pomodoro y queso gouda gratinado, acompañada de ensalada de la casa y papas gajo.

\$250

Costilla Braseada de Res 500 g

Costilla de res braseada durante 6 horas a fuego lento, acompañada de una papa al horno con tocino, mantequilla, crema y cebollín, bañada en una salsa demi-glace.

\$320

Señor Sope 1 pza.

Sope de maíz azul a la plancha, con una base de frijoles con longaniza, costilla, acompañado de salsa Xnipec estilo Yucatán, trocitos de queso fresco y cremoso de aguacate, y una guarnición de elote.

\$195

Flautas de Costilla 4 pzas.

Flautas tradicionales de costilla de res horneada, cebolla morada, elote amarillo y uno toque de mole negro.

\$180

Fetuccini Alfredo con Pollo 300 g

Pasta al dente, mantequilla, crema, queso parmesano y pollo a la plancha.

\$190

Fetuccini a la Salsa Chipotle y Camarón 300 g

Pasta fresca, base de salsa Alfredo y un toque de chipotle ligeramente picante; crutón de pan y camarones con mantequilla.

\$220

Lasagna de Carne 400 g

La tradicional lasagna de carne, láminas de pasta, carne molida estilo bolognesa, salsa pomodoro, mix de quesos y salsa cremosa, gratinada y cocinada en su punto.

\$190



DEL MAR



LOS CAMARONES

*Acompañados de puré de papa, plátano macho frito y ensalada de temporada.

A la Diabla 250 g

Camarones bañados en nuestra salsa diabla.
¡Bravos, bravos!

\$230

A la Mantequilla 250 g

Camarones pelados, salteados a la mantequilla.

\$230

Al Coco 250 g

Camarones empanizados con coco, acompañados con una salsa de maracuyá.

\$245

Momia 250 g

Camarones rellenos de queso crema, envueltos en tocino.

\$245

Zarandeados 300 g

Camarones con cabeza marinados en nuestra salsa zarandeada, cocinados a la parrilla.

\$245

Al Ajillo 250 g

Camarones salteados con ajo y chile guajillo.

\$230

LOS PESCADOS

Filete a la Veracruzana 250 g \$190

Filete de pescado blanco sazonado al estilo veracruzano, cocinado en salsa de jitomate y chile jalapeño, acompañado de ensalada de temporada.

Filete a la Diabla 250 g \$180

Filete de pescado blanco cocinado con *la receta tradicional y brava de la casa a base de chiles*, acompañado de ensalada de temporada y puré de papa.

Filete a la Mantequilla 250 g \$180

Filete de pescado blanco cocinado a la mantequilla acompañado de ensalada de temporada y puré de papa.

Filete Rockefeller 250 g \$190

Filete de pescado montado sobre una base de puré de papa rústico, espinacas a la crema con elote amarillo, alioli con chile serrano.

Filete al Ajillo 250 g \$190

Filete de pescado blanco cocinado a la mantequilla acompañado de ensalada de temporada y puré de papa.

Y MÁS DEL MAR...

Salmón de Frutos Rojos 240 g \$255

Filete de salmón, puré de papa, vegetales a la mantequilla, ensalada de temporada y salsa de frutos rojos.

Salmón Zarandeado 250 g \$255

Lonja de salmón cocinado a la parrilla, marinado en nuestra salsa zarandeada, con guarnición de verduras a la parrilla, ensalada de temporada.

Pulpo Zarandeado 250 g \$380

Pulpo baby perfectamente cocido y parrillado en adobo de zarandeado, con papitas cambray cocidas al dente, y salsa pomodoro casera.

Atún al Limón 220 g \$220

Atún sellado al grill en una cama de pimientos sazonados con chimichurri y mantequilla, flameado al tequila, bañado en salsa cremosa de limón y coronado con poro frito.



LOS BURRITOS

Clásico de Sirloin 1 pza.

\$175

Tortilla de harina enrollada, rellena de Sirloin a la parrilla, arroz rojo, frijoles de la olla, aguacate y queso gouda.

Del Mar 1 pza.

\$175

Tortilla de harina enrollada, rellena de camarón, arroz rojo, queso, cebolla morada, pepino y aguacate.

Especial de Arrachera con Costra de Queso 1 pza.

\$190

Tortilla de harina enrollada, rellena de arrachera, frijoles refritos, cebolla, aguacate. Envuelto en costra de queso.

Guarnición a elegir: papas fritas o ensalada.

Mojado de Pollo 1 pza.

\$160

Tortilla de harina enrollada, rellena de pollo a la parrilla con salsa mexicana, arroz rojo, frijoles de olla, aguacate, crema, queso gouda gratinado, bañado en salsa roja, verde o brava.



TACOS

Taco de Atún 1 pza.

Atún marinado con salsa oriental, espolvoreado con ajonjolí, frijoles con longaniza, salsa Xnipec y aguacate, montado en tortilla artesanal.

\$80**Taco Gabán 1 pza.**

Tortilla de maíz frita en forma de U rellena de queso y pollo, cubierta con una cascada de guacamole, crema y salsa mexicana.

\$80**Taco de Pulpo Zarandeado 1 pza.**

Taco dorado a la parrilla, relleno de pulpo zarandeado coronado con aguacate.

\$80**Taco de Costilla 1 pza.**

Tortilla de maíz y chiles tostados, costra de queso, carne de costilla de res, salsa Xnipec y cilantro.

\$90**Taco Gobernador 1 pza.**

Tortilla de harina, camarones guisados a la plancha con ajo, cebollitas y cilantro, gratinados con queso gouda, decorado con cremoso de aguacate y aderezo de chipotle.

\$90**Taco de Filete 1 pza.**

Filete jugoso, finamente picado, sobre una tortilla artesanal; con un baño de salsa verde, cebolla y cilantro.

\$90**Taco de Sirloin 1 pza.**

Tortilla de harina con un chile güero relleno de mix de quesos, Sirloin a la parrilla, cubos de aguacate y salsa verde cruda.

\$90**Taco San José 1 pza.**

Tortilla de harina, arrachera y camarón cocinados a la plancha gratinados con queso gouda, salsa mexicana y cremoso de aguacate.

\$90

CORTES

Todos nuestros cortes se acompañan de: puré de papa, verduras salteadas, trocito de chorizo, cebolla asada y elote amarillo.

Arrachera 350 g

\$330

Corte de carne de res suave y con mucho sabor, con poca grasa y mucha jugosidad.

Rib Eye 400 g

\$350

Corte fino de carne con textura suave y gran sabor.

Rib Eye U.S.D.A. CHOICE 350 g

\$490

Corte de carne jugosa y suave conocida por su marmoleo (grasa), calidad y sabor, con una textura perfecta y equilibrada. *Acompañado de hongos salteados y papas fritas con queso parmesano.

Centro de Filete 350 g

\$350

Corte tierno de gran sabor, proveniente de la parte intermedia entre el lomo y el Sirloin.



POSTRES

Affogato 1 pza.

La mezcla perfecta entre helado de vainilla y café espresso.

\$80**Jericalla 1 pza.**

El tradicional flan bañado con rompopo artesanal, acompañado de frutos rojos y crumble de galleta.

\$85**Helado de la Casa 2 pzas.**

Bolas de helado de sabores de temporada.

\$55**Pastel de 3 Leches 1 pza.**

Tradicional pastel casero de tres leches con merengue flameado.

\$95**Cheesecake 1 pza.**

Pastel de queso estilo New York. Pregunta por los sabores de temporada.

\$95**Pastel de Chocolate 1 pza.**

Rebanada de pastel de chocolate semiamargo, bañado con rompopo artesanal de café.

\$95

-Bramido- KIDS

Tiritas de pollo con papas 180 g

Tiras de pollo empanizadas, acompañadas con papitas a la francesa.

\$120

Boneless 200 g

Trocitos de pechuga de pollo empanizados, fritos y bañados en salsa a tu elección: BBQ clásica y búfalo; acompañadas con zanahoria, apio y el típico aderezo ranch.

\$140

Papitas a la Francesa 200 g

Papas fritas acompañadas de aderezos de cátsup y mayonesa con chipotle.

\$90

Pasta kids 120 g

Pasta casera con base de crema, queso y mantequilla.

\$95

Verduritas a la Parrilla 300 g

Verduras a la parrilla con una guarnición de arroz rojo.

\$80



EXTRAS:

Pollo 100 g	\$60
Camarón 100 g	\$70
Arrachera 100 g	\$95
Verduras salteadas 160 g	\$35

Puré de papa 100 g	\$30
Guacamole 100 g	\$45
Papas a la francesa 100 g	\$45
Papas gajo 100 g	\$45
Plato de arroz rojo 160 g	\$30

CÒCTELES CLÁSICOS

Negroni **\$130**

Ginebra, Vermouth, Campari.

Sabores: Amargo y especiado.

Aperol Spritz **\$135**

Aperol, vino espumoso y agua mineral.

Sabores: Seco y cítrico.

Espresso Martini **\$110**

Vodka, Kahlúa, Espresso y jarabe.

Sabores: Dulce y especiado.

Old Fashion **\$130**

Whisky, Bourbon, Bitter y azúcar.

Sabores: Dulce y especiado.

Carajillo **\$120**

Licor 43 y Café Espresso.

Sabores: Dulce y especiado.

Hugo Spritz 1 pza. **\$135**

St. Germain, vino espumoso y agua mineral.

Sabores: Floral y refrescante.

CÒCTELES SIN ALCOHOL

Cantarito **\$65**

Mix de jugos, jarabe de jamaica y agua mineral.

Sabores: Refrescante y tropical.

Limonada de Frambuesa **\$65**

Mezcalita **\$65**

Mulita **\$65**

Espresso Tonic **\$90**

- Agrillito -



CÒCTELES



Tiki Braltos 1 pza.

Fusión de **Tequila Braltos® Orgánico** y licor de guanábana, con la frescura de la piña y limón, además de un toque de carbón activado.

\$130

Margarita Fregona 1 pza.

Una mezcla única que evoca la esencia del achiote, creado con **Tequila Fregón Blanco**, piña, Ancho Reyes y sal de cilantro.

\$130

Cantarito 1910 1 pza.

Una fusión de sabores de la región con **Tequila Braltos® Orgánico**, licor de naranja y mix de jugos, coronado con una falsa toronja.

\$130

Mulita 1 pza.

Una refrescante mezcla creada con **Tequila Campo Azul 1940 Blanco**, jarabe de lima, mix de jugos y la efervescencia del ginger beer.

\$130



Agrillito 1 pza.

Un cóctel que captura el espíritu de los Altos de Jalisco con **Tequila Braltos® Orgánico**, tamarindo, Ancho Reyes, jarabe de agrillo, jugo de piña y un toque distintivo de sal de gusano.

\$130

Playita Gin 1 pza.

Una refrescante combinación de gin con pulpa de maracuyá y el jugo de piña, realzada con el dulce toque del jarabe de canela y equilibrada con un toque de agua tónica.

\$130

Tequila Spritz 1 pza.

Deliciosa combinación que une el balance cítrico del **Tequila Tradición Azul Blanco** con la frescura del licor de cereza, jugos frutales y la dulzura de la miel de agave, con la efervescencia del vino espumoso.

\$130

Berry Gin 1 pza.

Una mezcla única que potencia el gin con pulpa de zarzamora, el toque ácido del limón en esta bebida se complementa con la frescura del agua tónica.

\$130



One Spritz 1 pza.**\$130**

I wanna a Spritz! Un cóctel ligero, a base de licor de guanábana, Prosecco, agua mineral y limón amarillo.

Mezcalita 1 pza.**\$130**

Una deliciosa bebida que mezcla el **Mezcal Verde Amarás** con la sutileza del Aperol, el toque tropical del maracuyá y el jugo de naranja, todo equilibrado con la dulzura de la miel de agave y una pizca de sal de gusano.

Españolita 1 pza.**\$120**

Vibrante mezcla de vino blanco y rosado, realzada con el toque efervescente del agua mineral, y complementada con la frescura de cítricos y frutos rojos.

Michelada de Aguachile 1 pza.**\$130**

Cerveza clara y un toque de jarabe de aguachile verde, realzada con el ácido del jugo de limón, el picante de la pimienta y la frescura de la sal de hoja santa.

Carajillo Turín 1 pza.**\$130**

Cremosa infusión de Baileys con chocolate Turín y café espresso.

Colibrí 1 pza.**\$130**

Una experiencia de sabor con **Tequila Don Nacho Blanco**, ralladura de limón amarillo, jarabe de guayaba y chile yahualica, con un mix de jugos.



VINOS

VINO TINTO

Viñedo San Miguel Latiendo

Malbec, Syrah y Merlot.

San Miguel de Allende, México.

BOTELLA

COPA

\$800

\$140

Casa Madero 3V 750 ml

Cabernet, Merlot y Tempranillo.

Parras, Coahuila, México.

\$900

Monte Xanic 750 ml

Cabernet, Merlot.

Valle de Guadalupe, Baja california, México.

\$1,200

VINO BLANCO

Casa Madero 2V 750 ml

Chardonnay, Chenin Blanc.

Parras, Coahuila, México.

\$800

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Impérial 750 ml

\$2,900



DESTILADOS

COGNAC

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Hennessy V.S.O.P 700 ml	\$2,900	\$250
Hennessy X.O 700 ml	\$8,000	
Martell V.S.O.P 700 ml	\$2,700	\$250
Martell X.O 700 ml	\$7,900	

RON

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Bacardí Blanco	\$1,200	\$120
Zacapa 23	\$2,900	\$250

WHISKY

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Buchanan's 12	\$2,100	\$210
Buchanan's 18	\$3,800	\$380
Jack Daniel's	\$1,400	\$140
J.W Blue Label	\$8,500	
J.W Green Label	\$3,900	\$400
J.W Black Label	\$2,100	\$210
Macallan 12 700 ml	\$3,500	\$350

VODKA

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Absolut Azul	\$1,300	\$130
Grey Goose	\$1,800	\$180
Smirnoff	\$1,200	\$120
Smirnoff Tamarindo	\$1,200	\$120
Smirnoff Guava	\$1,200	\$120

GINEBRA

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Condesa Gin Clásica	\$2,100	\$200
Tanqueray	\$1,600	\$160

MEZCALES

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Amarás Tobalá Espadín	\$2,100	\$210
Verde Amarás	\$1,400	\$140
400 Conejos Joven	\$1,500	\$150

BRANDY

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Torres 10 700 ml	\$1,200	\$120



- Carajillo Turin -

TEQUILAS

BLANCO

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
BRALTOS® Orgánico  	\$1,400	\$140
7 Leguas 1 l	\$1,750	\$170
7 Leguas 1750 ml	\$3,300	
7 Leguas 47 700 ml	\$2,100	\$210
Don Julio 700 ml	\$1,800	\$180
Centinela	\$1,300	\$130
Campo Azul Selecto	\$1,200	\$120
Campo Azul 1940	\$1,600	\$160
Don Nacho Tributo	\$1,750	\$170
Don Nacho Origen	\$1,200	\$120
Fregón	\$1,200	\$120
Real de México	\$1,200	\$120
Ocho Plata	\$1,800	\$180
Patrón Silver 700 ml	\$1,700	\$170
Tapatío 1 l	\$1,700	\$170
Casa Dragones	\$3,100	\$310
Cascahuín	\$1,500	\$150
30-30	\$1,300	\$130
Real de México 3D	\$1,900	\$190
Hacienda Campanario	\$1,200	\$120
Tradición Azul	\$1,500	\$150
Viva México Retro	\$1,700	\$170
Casa de Cuatro	\$1,650	\$165
Casa Loy	\$1,800	\$180

REPOSADO

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
7 Leguas 1 l	\$1,990	\$190
Don Julio 700 ml	\$1,900	\$190
Centinela	\$1,300	\$130
Campo Azul Selecto	\$1,300	\$130
Campo Azul 1940	\$1,800	\$180
Don Nacho Tributo	\$2,100	\$200
Don Nacho Origen	\$1,300	\$130
Tapatío 1 l	\$1,900	\$190
30 - 30	\$1,300	\$130
Viva México Retro	\$2,100	\$210
Herradura	\$1,800	\$180
Casa de Cuatro	\$1,950	\$195



AÑEJO

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Don Julio	\$2,400	\$240
Centinela	\$1,700	\$170
Campo Azul Selecto	\$1,400	\$140
30 - 30	\$1,700	\$170
Ocho	\$2,500	\$250
Casa de Cuatro	\$2,100	\$210

EXTRA AÑEJO

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Don Julio 1942	\$6,500	\$700
7 Leguas de Antaño	\$6,900	\$750
7 Leguas Single Barrel	\$9,000	\$990
San Matías Gran Reserva 700 ml	\$1,600	\$160

CRISTALINO

	BOTELLA 750 ml	TRAGO 60 ml
Don Julio 70 700 ml	\$2,600	\$260
Centinela Eterno	\$1,900	\$190
Centinela Eterno 1750 ml	\$4,500	
Campo Azul Selecto Diamante	\$1,600	\$160
Don Nacho Añejo Cristal	\$3,500	\$350
Trujillo Crystal	\$1,300	\$130
30- 30	\$1,900	\$190
Maestro Dobel Diamante	\$2,100	\$210
Tradición Azul	\$2,400	\$240
Casa Loy	\$2,400	\$240

SHOTS ALTEÑOS

COQUITAS \$45

Mezcla de Coca-Cola y alcohol de caña.
Las originales de *San José y los Altos de Jalisco*.

MEDIA REJA

\$495

BRAMIDITOS \$50

Agua mineral con infusión de sabores frutales
de temporada y un piquetito de alcohol.

MEDIA REJA

\$550

TORITO \$900

Un torito, 8 shots de Perlas Negras, Blancas,
rojas o mix, chispas y una buena toreadita.

Perla Blanca **\$95**

Perla Negra **\$95**

Perla Roja **\$95**

SHOTS

*Coquita Bomba **\$80**

*Bramidito Paloma **\$80**

Bufanda Azul **\$95**

Fresón **\$50**

Manguito **\$50**

Negroni Shot **\$60**

CERVEZAS

Corona Extra / Cero 355 ml	\$45	\$60
Pacífico 355 ml	\$45	\$60
Victoria 355 ml	\$45	\$60
Modelo Especial 355 ml	\$50	\$65
Negra Modelo 355 ml	\$50	\$65

MICHELADA



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos	\$40
Agua Mineral Peñafiel	\$40
Agua Tónica	\$55
Agua Mineral Perrier	\$100
Boost	\$60
Red Bull	\$100
Limonada natural / mineral	\$50
Naranjada natural / mineral	\$50
Rusa Toronja	\$50
Mental	\$50
Clamato preparado	\$50

CAFÉ

Café Americano	\$40
Café Espresso	\$50
Café Espresso Doble	\$70
Espresso Cortado	\$70
Capuchino	\$70
Latte	\$70



-Bramido-

RESTAURANTE & CANTINA

SAN JOSÉ DE GRACIA

Hidalgo 110, San José de Gracia
Jalisco, México, 47728

ARANDAS

Calle Jesús Carranza 200, Centro, Arandas,
Jalisco, México, 47184

LA ARANDINA®
AUTÉNTICA CANTINA

Braltos
TEQUILA

LOVANDA
ROOFTOP