

BAGUETES & PANINIS

BAGUETTE DE ARRACHERA / FLANK STEAK SUB:

\$310

Pan tostado de la casa relleno de arrachera gratinada con queso mozzarella y suizo, cebolla, frijoles refritos acompañado de aderezo de chipotle. Servido con aros de cebolla capeados.

Toasted bread homemade stuffed with gratinated flank steak with mozzarella and Swiss cheese, onions, refried beans and chipotle dressing. Served with overflowing onion rings.

BAGUETTE CAMPESINO / FARMER'S SUB

\$184

Pan parmesano hecho en casa relleno de portobello, queso gouda, arúgula, tomate cherry y un toque de aceite de trufa acompañado de papa gajo.

Homemade parmesan baguette stuffed with portobello, gouda cheese, arugula, cherry tomato and a touch of truffle oil accompanied by potato wedges.

PANINI POPPER NICKEL/POPPER NICKEL PANINI:

\$175

Pan obscuro de centeno, tostado con alioli, relleno de jamón serrano, portobello, arúgula, queso de cabra, huevo frito, tocino y mermelada de naranja picante, acompañado con papa gajo.

Toasted rye dark bread with aioli dressing stuffed with prosciutto ham, portobello, rugula, goat cheese, fried egg, bacon and spicy orange and pepper jam, accompanied with potato wedge.

PANINI DE POLLO / CHICKEN PANINI:

\$290

Chapata tostada integral rellena de pechuga de pollo al pesto, queso gouda, panela, tocino crujiente y aceite de trufa, acompañado con papas a la francesa.

Whole-grain toasted chapatta stuffed with pesto chicken breast, gouda cheese, panela cheese, crispy bacon and truffle oil accompanied with french fries.

PANINI DE ATÚN / TUNA PANINI:

\$175

Deliciosa chapata con aceitunas negras y aguacate, aderezada con dip de chipotle rellena de ensalada de atún, tomate cherry, cebolla, mix de lechugas, endivia azada y un toque de aceite de olivo.

Delicious toast chapatta with black olives and avocado, seasoned with chipotle dip stuffed with tuna salad, cherry tomato, onion, mixed lettuces, roast endive and a touch of olive oil.

PANINI VEGANO / VEGAN PANINI:

\$175

Chapata con puré de berenjenas, relleno de tofu, verduras asadas y portobello acompañado con papas horneadas de vegetales.

Chapata with smashed eggplant, stuffed with tofu, roasted vegetables and portobello, served with baked vegetables chips.

PASTAS / FETUCCINI - ESPAGUETI - MACARRONES

Salsa Boloñesa / *Bolognese sauce*

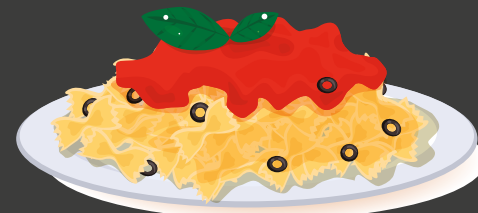
Salsa Pesto / *Pesto Sauce*

Salsa Alfredo con pollo / *Alfredo sauce with chicken*

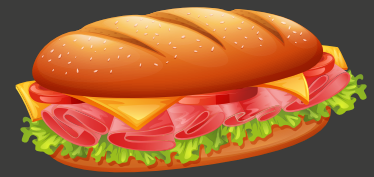
\$280

\$280

\$280



Best
CUISINE



ENSALADAS

BOWL ESPECIAL FAIRFIELD / FAIRFIELD SPECIAL BOWL:

\$ 240

Una deliciosa y saludable combinación de salmón, mango, pepino, aguacate, calabaza italiana, germen de alfalfa, edamames, algas deshidratadas, aceite de ajonjolí y arroz integral con quínoa.

A delicious and healthy combination of salmon, mango, cucumber, avocado, Italian zucchini, alfalfa germ, edamames, dehydrated seaweed, sesame oil and brown rice with quinoa.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD:

\$235

Lechuga orejona aderezada con salsa César servida con tiras de pollo a la parrilla, crotones y queso parmesano.

Romaine lettuce seasoned with Caesar dressing, served with grilled chicken strips croutons and parmesan cheese.

ENSALADA DE COLORES / COLORS SALAD:

\$240

Combinación de arúgula y espinaca baby, pera asada, fresa del huerto, queso de cabra, nuez garapiñada, dados de mango y arándanos deshidratados aderezados con vinagreta de mango.

Combination of arugula and baby spinach, roasted pear, orchard's strawberry, goat cheese, praline, mango slices and dehydrated cranberries seasoned with mango's vinaigrette.

HUEVOS

HUEVOS MOTULEÑOS / MOTULEÑOS EGGS

\$190

Huevos fritos servidos sobre tostada bañados con salsa verde o roja, acompañados de chicharrón, jamón y plátano frito.

Fried eggs served on toast in green or red sauce, accompanied by chicharrón, ham and fried banana.

HUEVOS FLORENTINA / FLORENTINE EGGS

\$190

Huevos pochados sobre una rebanada de pan, con jamón, salsa bechamel, espinacas y gratinados con queso.

Poached eggs on a slice of bread, with ham, bechamel sauce with spinach and gratinates with cheese.

HUEVOS BENEDICTINOS / EGGS BENEDICT

\$190

SANDWICH MADAME / CROQUE MADAME

\$190

Consiste en un sándwich de jamón y queso con salsa bechamel y un huevo frito encima.

It consists of a ham and cheese sandwich with bechamel sauce and a fried egg on top.

GUARNICIONES / SIDES

Frijoles refritos, papa hash brown, salchicha desayuno, jamón americano de pavo y papa.

Refried beans, hash brown, breakfast sausage, turkey ham and potato.



NACHOS & TACOS

NACHOS

Arrachera / *Flank steak*
Pollo / *Chicken*

TACOS

\$295
\$240

Arrachera / *Flank steak*
Pescado Tempura / *Overflowing fish*

\$315
\$290

Always
FRESH MEAT

HAMBURGUESA



HAMBURGUESA FAIRFIELD / FAIRFIELD BURGER:

\$315

8 oz. de jugosa carne calidad Angus gratinada con queso tipo americano, jitomate bola, lechuga, cebolla y acompañada de papas a la francesa.

8 oz. juicy quality Angus beef steak gratinated with American cheese, tomato, lettuce, onion and accompanied by French fries.

DEL MAR

TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOAST:



\$160

Atún fresco sellado con una costra de hierbas finas, aguacate en cubos, marinado con una reducción de salsa de soya con esencia de hoja de limón, montado en una tortilla de maíz amarillo deshidratada con brotes de cilantro, zanahoria y chícharo.

Dehydrated corn toast with sealed tuna with a touch of fine herbs, soy sauce and lemon essence. It is served with small pieces of avocado, carrot and peas.

PITA DE CAMARÓN / SHRIMP PITA:

\$305

Un pan pita relleno de una combinación de camarón con queso gouda, hierbas finas, tomate, pimienta morrón rostizados, aderezado con albahaca y acompañados con papa gajo.

A pita bread stuffed with a combination of shrimp with Gouda cheese served with fine herbs, roasted tomato, bell pepper and seasoned with basil and accompanied with potato wedge.

SOPAS



SOPA DE CHAMPIÑÓN / MUSHROOM SOUP:

\$135

Una rica sopa de hongos silvestres, champiñón, portobello, setas, tomate, cebolla, ajo, con una fina esencia de trufa.

A delicious soup of diverse mushrooms served with tomato, onion, garlic with truffle essence.

CALDO TLALPEÑO / TLALPEÑO BROTH:

\$125

Un delicioso caldo de pollo con una gran combinación de verduras frescas, garbanzo, pechuga de pollo, arroz, servido con aguacate, queso panela y aromatizado con epazote fresco, con un toque de chile chipotle.

A delicious chicken broth with a great combination of fresh vegetables, chickpea, chicken breast, rice, served with avocado, panela cheese and flavored with fresh epazote, with a touch of chipotle chilli.

COMIDA MEXICANA

SOPES TRADICIONALES / TRADITIONAL SOPES:

\$155

Masa de maíz nuevo acompañada con tinga de pollo, frijoles refritos, cebolla, lechuga finamente cortada, queso, crema y acompañados de una salsa verde rostizada.

Made of dough accompanied with mexican style chicken, refried beans, onion, finely cut lettuce, cheese, cream and accompanied by a roasted green sauce

LOS HUARACHES DE FAIRFIELD / FAIRFIELD'S HUARACHES:

\$155

Receta originaria del oriente de la ciudad de México acompañado de pollo o carne de res a la parrilla con frijol refrito, lechuga, crema natural, queso soper, aguacate, acompañado con una salsa verde cruda picante.

Original recipe from Mexico City of corn dough served with refried beans, chicken or grill beef, lettuce, cream and avocado. Accompanied with a spicy raw green sauce.

TLACOYO / TLACOYO:

\$155

Masa de maíz rellena de chicharrón prensado, servida con lechuga, queso fresco ranchero y aguacate.

Corn dough filled with pressed chicharrón, served with lettuce, ranchero cheese and avocado.

ENCHILADAS ESTILO GUERRERO / ENCHILADAS GUERRERO STYLE:

\$275

Una receta tradicional de la abuela Tomasa rellenas de pollo con salsa guajillo acompañadas de lechuga, aguacate, tomate, crema y queso ranchero fresco.

A traditional recipe from Tomasa Grandma stuffed with chicken with guajillo sauce and accompanied by lettuce, avocado, tomato, fresh ranchero cheese, cream and avocado.



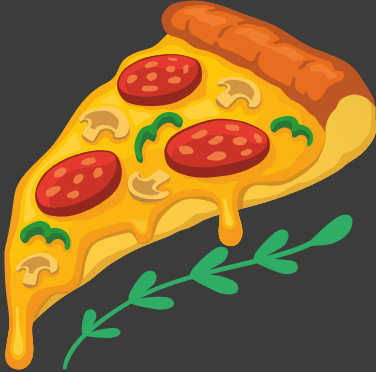
Rib eye 12 oz
New York 12 oz

CORTES

\$650
\$650



PIZZAS



PEPPERONI:

Horneada con queso mozzarella y pepperoni
Pepperoni pizza, baked with mozzarella cheese and Pepperoni

\$300

VEGETARIANA:

Horneada con vegetales del huerto, queso mozzarella y salsa de tomate
Vegetarian pizza, baked with vegetables from the garden, mozzarella cheese and tomato sauce

\$185

POSTRES

Pastel de queso / Cheesse cake
Pastel de Chocolate / Chocolate cake
Flan de la casa / Homemade flan
Malteada / Milk shake

\$135
\$135
\$130
\$95

Helados artesanales / Homemade Ice Cream
• Chocolate semiamargo / Semisweet chocolate
• Dulce de leche / Caramel sauce
• Coco con jengibre / Ccoconut with ginger

\$180





\$70.00

FRAPUCCINOS / ICE BLENDED BEVERAGES

Café Frappé / Frappé coffee

Moka Frappé

Espresso Frappé

Chocolate

Té Chai Latte Frío / Cold Chai Latte Tea

Infusión o Té Latte frío / Infusion or cold Latte Tea

\$70.00

DELICIOSOS TÉS / DELICIOUS TEAS

Té Earl Grey / Earl Grey tea

Té Chai / Chai tea

Té verde de menta / Spearmint green tea

Té de mezcla de manzanilla / Chamomile blend tea

Té flor de naranja / Orange blossom tea

Té Mezcla de menta / Mint blend tea

Té de Vainilla / Vanilla tea

Fresh and natural

\$70.00

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Cappuccino Espresso

Café Latte / Latte coffee

Café Moka / Moka coffee

Espresso

Té Chai Latte / Chai Latte Tea

Té Latte / Latte Tea

Chocolate

Tasty!



DESAYUNOS / BREAKFAST

JUGOS / JUICES \$70

Naranja, papaya, jugo verde* (Piña, jugo de naranja, apio, nopal y espinaca)*.
Orange, papaya, Green juice* (Pineapple, orange juice, celery, cactus and spinach)*.

REFRESCOS / SODAS \$70

AGUA EMBOTELLADA / BOTTLED WATER (400 ML.) \$70

CAFÉ REGULAR O DECAF / REGULAR COFFEE OR DECAF \$70

FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT \$130

Plato con fruta fresca de la temporada.
Fresh fruit of the season.

AVENA DE LA CASA / HOUSE OATMEAL \$92

Avena hervida con leche o agua, saborizada con un toque de canela.
Oatmeal with milk or water, flavored with a touch of cinnamon.

CEREAL AL GUSTO / CEREAL OF YOUR CHOICE \$92

Cereal a su elección: Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy, con leche entera, light o deslactosada.
Zucaritas, Corn Flakes, Special K, Corn Pops, Choco Crispy, with whole milk, light or lactose free.

HOT CAKES \$185

Panqueque de trigo tradicional, con miel de abeja, chocolate o miel maple.
Traditional wheat pancake, served with honey, chocolate or syrup

WAFFLES \$185

Panqueque de trigo estilo belga, con miel de abeja, chocolate o miel maple.
Belgian wheat pancake, accompanied it with honey, chocolate or syrup.



CHILAQUILES \$195

Tortillas fritas bañadas de salsa verde o roja servidas con pollo deshebrado, crema agria, queso fresco y cilantro.
Fried tortillas dipped in Green o red sauce, served with shredded chicken, cream, fresh cheese, onion and cilantro.

HUEVOS AL GUSTO / EGGS AT YOU OWN \$190

Revueltos, fritos, omelette, hervidos, pochados, acompañados de frijoles refritos.
Scramble, fried, omelette, boiled, poched, accompanied by refried beans.

MOLLETES \$200

Rebanada de nuestro pan baguette, cubierto de frijoles refritos, gratinados con queso manchego, con opción de acompañarlo con jamón, chorizo o tocino.
Slice of our baguette bread, covered with refried beans, gratin with manchego cheese. With option of accompany it with ham, sausage or bacon.

Este menú está elaborado bajo los más altos niveles de calidad, seguridad alimentaria y normal de higiene. Si usted tiene alguna alergia intolerancia y requerimiento por alimento crudo, por favor alerte al mesero antes de ordenar.
Precios en pesos mexicanos iva 16% incluido.

PASTA

PASTA \$280

Corta o larga. Carbonara, pomodoro, arrabiata, pesto, burro.
Short or long. Carbonara, pomodoro, arrabiata, pesto, burro.

POSTRES / DESSERTS

PASTEL DE QUESO / CHEESE CAKE \$135

Pastel de queso bañado en salsa de fresa.
With strawberry sauce.



PASTEL DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE \$135

Pastel casero de chocolate.
Homemade chocolate cake.



FLAN CASERO / HOMEMADE FLAN \$130

Flan casero, ¡Delicioso!
Delicious!

GELATINA LIGHT / LIGHT JELLY \$70

Gelatina sin azúcar
Jelly sugar-free



This menú is elaborated under the highest levels of quality, food safety and hygiene standards.
If you hace any food allergies, please alert the waiter before ordering.
Prices in USD according to the Exchange rate of the day. Taxes 16% included.

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

PECHUGA DE POLLO / CHICKEN BREAST

\$305

Cocinada a la parrilla acompañada de vegetales al vapor y arroz.
Grilled and served with steamed vegetables and rice.



SALMÓN TERIYAKI / TERIYAKI SALMON

\$385

Filete de salmón a la plancha, acompañado de: Ensalada fresca, frituras de wontong, con una salsa teriyaki y servido con una reducción de aceite balsámico.

Grilled salmon fillet, accompanied by: Fresh salad, wontong fritters, with a teriyaki sauce and served with reduction of balsamic oil.



RIB EYE

\$650

340 gr. Corte ANGUS cocinado a elección acompañado de vegetales asados.

340 gr. ANGUS beef steak at your choice served with roasted vegetables.



COMIDA / CENA LUNCH / DINNER

SOPAS Y ENSALADAS / SOUPS & SALADS

ENSALADA DE BERROS / WATERCRESS SALAD

\$215

Deliciosa combinación de berros, espinacas con finas rebanadas de queso, queso de cabra, nuez garapiñada, rodajas de pera, manzana, fresa y aguacate. Aderazada con aceite de oliva y servida con reducción de balsámico.

Delicious combination of watercress and spinach with thinn slices of goat cheese, nut praline, sliced pear, Apple, strawberry and avocado. Dressed with olive oil and served with balsamic reduction.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CAESAR SALAD

\$230

Lechuga orejona aderezada con salsa César servida con tiras de pollo a la parrilla, crotones y queso parmesano.

Romaine lettuce seasoned with Caesar dressing, served with grilled chicken strips croutons and parmesan cheese.



SOPA DE LIMA / LIME SOUP

\$115

Deliciosa sopa yucateca, con pechuga de pollo deshebrada y tortilla frita; aromatizada con lima de la región.

Delicious Yucatan soup with shredded chicken breast and fried tortilla; Flavored with lime from the región.

SOPA DE FIDEOS / NOODLE SOUP

\$115

Receta de la casa.
Home recipe.

ENTRADAS / APPETIZERS

NACHOS \$225

Crujientes totopos de maíz con salsa de queso cheddar, frijoles con chile, lechuga, tomate, crema y chiles jalapeños.
Crispy corn tortilla chips, topped with cheddar, frijoles con chile, lechuga, tomate, crema y chiles jalapeños.



QUESADILLAS \$230

Tortilla de maíz rellena de queso y el guisado de su elección, ¡Deliciosas!
Tortilla filled with cheese and the stew of your choice, delicious!



ALITAS BÚFALO O BBQ / BUFFALO OR BBQ WINGS \$205

A elegir.
To your choice.

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES \$90



SNACKS

HAMBURGUESA FAIRFIELD / FAIRFIELD BURGER \$315

8 oz. De jugosa carne calidad Angus, sobre pan de trigo, gratinada con queso americano, jitomate, cebolla y pepinillos, acompañada con papas a la francesa, ¡Le va a encantar!.
8 oz. Of juicy meat Angus quality, on wheat bread, gratin with american cheese, tomato, onion and gherkins, accompanied with french fries, you will love it!.

CLUB SANDWICH \$290

El tradicional, con jamón de pavo, pechuga de pollo, tocino, lechuga y tomate, acompañados con papas a la francesa.
The traditional with turkey ham, chicken breast, bacon, lettuce and tomato, accompanied with french fries.



JHON BORDA \$290

Baguette recién horneado, rellena de fina carne salteada con cebolla, queso y chile jalapeño, acompañada de papas a la francesa.
Freshly baked baguette, stuffed with thin sauteed beef with onion, jalapeño, cheese and chili, accompanied by french fries.

PIZZA DE PEPPERONI / PEPPERONI PIZZA \$300

Pizza recién horneada con queso mozzarella cubierta con pepperoni.
Freshly backed pizza with mozzarella cheese topper with pepperoni.

PIZZA HAWAIANA / HAWAIIAN PIZZA \$300

Pizza recién horneada con queso mozzarella, cubierta con jamón y piña horneada.
Freshly baked pizza with mozzarella cheese, topped with ham and baked pineapple.

PIZZA MARGARITA \$270

Pizza recién horneada con queso mozzarella fresco y albahaca.
Freshly baked pizza with fresh mozzarella cheese and basil.



PREGUNTE POR NUESTRO MENÚ DE VINOS Y BEBIDAS.
ASK FOR OUR WINE AND DRINKS MENU.

Este menú está elaborado bajo los más altos niveles de calidad, seguridad alimentaria y normal de higiene. Si usted tiene alguna alergia intolerancia y requerimiento por alimento crudo, por favor alerte al mesero antes de ordenar.
Precios en pesos mexicanos iva 16% incluido.

This menú is elaborated under the highest levels of quality, food safety and hygiene standards.
If you hace any food allergies, please alert the waiter before ordering.
Prices in USD according to the Exchange rate of the day. Taxes 16% included.

COGNAC

Courvoisier v.s.o.p	\$ 250.00	\$ 1,900.00
Hennesy v.s.o.p	\$ 250.00	\$ 1,900.00
Martell v.s.o.p	\$ 250.00	\$ 1,900.00

WHISKEY



Buchanan's	\$ 220.00	\$ 1,800.00
Chivas Regal 12 años	\$ 220.00	\$ 1,600.00
Johnnie Walker E. Negra	\$ 205.00	\$ 1,600.00
Jack Daniel's	\$ 205.00	\$ 1,300.00
J&B	\$ 180.00	\$ 1,100.00
Jim Bean	\$ 180.00	\$ 1,300.00
Jhonnie Walker E. Roja	\$ 180.00	\$ 1,100.00
Crown Royal	\$ 180.00	\$ 1,300.00

GINEBRA / GIN

Beefeater	\$ 180.00	\$ 1,600.00
Bombay	\$ 210.00	\$ 1,600.00
Tanqueray	\$ 210.00	\$ 1,600.00

RON / RUM

Habana Club 7 años	\$ 190.00	\$ 1,600.00
Appleton State	\$ 180.00	\$ 1,600.00
Bacardi Blanco	\$ 160.00	\$ 1,100.00
Bacardi Añejo	\$ 160.00	\$ 1,100.00
Appleton Especial	\$ 185.00	\$ 1,100.00
Capitan Morgan	\$ 180.00	\$ 1,100.00
Bacardi Solera	\$ 150.00	\$ 1,300.00
Malibú	\$ 180.00	\$ 1,100.00

BRANDY

Don Pedro	\$ 170.00	\$ 1,100.00
Presidente	\$ 190.00	\$ 1,100.00
Torres 10	\$ 200.00	\$ 1,400.00
Fundador	\$ 190.00	\$ 1,350.00
Terry	\$ 195.00	\$ 1,400.00

TEQUILA



Don Julio Reposado	\$ 200.00	\$ 1,650.00
Cuervo 1800 Reposado	\$ 200.00	\$ 1,650.00
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$ 310.00	\$ 1,900.00
Herradura Reposado	\$ 185.00	\$ 1,500.00
Cazadores	\$ 165.00	\$ 1,300.00
Cuervo Tradicional	\$ 160.00	\$ 1,300.00
Sauza Hornitos	\$ 160.00	\$ 1,300.00
Herradura blanco	\$ 160.00	\$ 1,300.00
Don Julio blanco	\$ 180.00	\$ 1,500.00
Maestro Tequilero blanco	\$ 210.00	\$ 1,800.00

MARTINIS

Perfecto, Cosmopolitan, dulce y seco	\$ 185.00
--------------------------------------	-----------

COCTELES / COCKTAILS

TEQUILA

Margarita, Tequila Sunrise	\$ 185.00
Margarita Premium	\$ 265.00
Margarita Mango, Margarita Tamarindo	\$ 250.00

RON

Daiquirí, Mai Thai, Mojito, Ron Punch, Medias de seda, Piña Colada y Caipirinha	\$ 185.00
---	-----------

VODKA

Long Island. Desarmador (Screwdriver)	\$ 185.00
Ruso negro / blanco	

VINO

Sangría	\$ 185.00
---------	-----------

LICORES / LIQUORS

Frangelico	\$ 190.00	\$ 1,650.00
Amaretto	\$ 185.00	\$ 1,650.00
Licor 43	\$ 180.00	\$ 1,650.00
Sambuca Negro	\$ 190.00	\$ 1,650.00
Sambuca Blanco	\$ 190.00	\$ 1,650.00
Cointreau	\$ 130.00	\$ 1,100.00
Xtabentun	\$ 140.00	\$ 900.00
Bailey's	\$ 185.00	\$ 1,600.00
Midori	\$ 190.00	\$ 1,300.00
Kalhúa	\$ 180.00	\$ 1,300.00
Campari	\$ 170.00	\$ 1,300.00
Menta Blanca	\$ 130.00	\$ 900.00
Cacao Blanco / Oscuro	\$ 130.00	\$ 900.00

MEZCAL

Mezcal 400 Conejos	\$ 200.00	\$ 1,800.00
Marias Blanco	\$ 180.00	\$ 1,650.00
Marias Añejo	\$ 180.00	\$ 1,650.00

VODKA

Greygoose	\$ 205.00	\$ 1,900.00
Belvedere	\$ 205.00	\$ 1,900.00
Wiborova	\$ 185.00	\$ 1,200.00
Stolichnaya	\$ 185.00	\$ 1,300.00
Absolut	\$ 180.00	\$ 1,300.00
Smirnoff	\$ 160.00	\$ 1,100.00

JUGOS

Limonada, Naranjada	\$ 70.00
---------------------	----------

CERVEZA / BEER

Corona extra lata	\$ 105.00
Corona light lata	
Michelob ultra	
Modelo especial lata	
Negra modelo lata	
Pacifico lata	
Corona extra botella	
Corona cero lata	
Vaso Chelado o Michelado	\$ 30.00

CAFÉ / COFFEE

Café Americano regular y decaf	\$ 70.00
Café espresso	\$ 70.00
Café Capuccino	\$ 70.00
Chocolate Caliente / Frío	\$ 70.00
Té frío / Caliente	\$ 70.00

REFRESCOS / SODAS

Coca Cola original,	\$ 70.00
Coca Cola sin azúcar,	
Coca Cola light,	
Fanta, Sprite, Manzana	

AGUA / WATER

Agua embotellada local	\$ 65.00
Agua Perrier 300 ml.	\$ 90.00
Agua San Pellegrino 500 ml.	\$ 115.00
Agua Bui Natural	\$ 80.00
Agua Zoé 375 ml.	\$ 125.00
Agua Zoé 750 ml.	\$ 150.00