

Lunch Menu

AHAU COLLECTION

Guacamole Tradicional / Traditional Guacamole **R VG O** \$230

Aguacate fresco con limón, salsa mexicana, aceite de oliva, sal de mar y pimienta.

Extras: Chicharrón \$55 / Chapulines \$75 / Queso Panela \$45 / Tocino \$75 / Camarón \$95 / Chorizo \$65

Fresh avocado with lemon, Mexican sauce, olive oil, sea salt and pepper.

Extras: Chicharrón \$ 55 / Chapulines \$ 75 / Panela Cheese \$ 45 / Bacon \$ 75 / Shrimp \$ 95 / Chorizo \$ 65

Papas Fritas / French Fries **VG V** \$190

Papa rústica frita con alioli casero.

Rustic fried potato with homemade aioli.

Hummus de Irad / Irad Hummus **VG V** \$250

Nido de hummus de garbanzo hecho en casa con un toque de tahini y paprika, acompañado de ensalada de brotes, crudités de zanahorias baby, crujiente de pan pita, lluvia de pepitas de calabaza local y aceite de hiervas frescas.

Homemade chickpea hummus nest with a touch of tahini and paprika, accompanied by sprout salad, crudités of baby carrots, crispy pita bread, sprinkled with local pumpkin seeds and fresh herb oil.

Mejillones Tierra Maya / Mayan Style Mussels **O** \$290

Mejillones salteados con ajo, cebolla chalote, jugo de lima local, cilantro, chile habanero, cerveza clara y acompañado de pan de ajo.

Mussels sautéed with garlic, shallot onion, local lime juice, coriander, habanero pepper, light beer and accompanied by garlic bread.

Sopa de Lima Mama Mía / The Chefs Mothers Lime Soup \$300

Clásica sopa de lima de Yucatán receta de la mama del chef, con lima agria tatemados, crujientes tiras de tortillas fritas y pavo deshebrado.

Classic Yucatan lime soup recipe from the chef's mom, with tatemados sour lime, crispy fried tortilla strips and shredded turkey.

Alitas Búfalo / Buffalo Wings **O R** \$390

Salsa búfalo de la casa, crudités, aderezo ranch y aderezo blue cheese.

House buffalo sauce, crudités, ranch dressing and blue cheese dressing.

Tartar De Atún 200 gr. / Tuna Tartar 200 gr. **R LG** \$400

Dados de atún fresco, aguacate, lluvia de ajonjolí tostado, mango, chips de camote y salsa ponzu del chef.

Dice of fresh tuna, avocado, toasted sesame drizzle, mango, sweet potato chips and chef's ponzu sauce.

Empanadas de Camarón / Shrimp Empanadas **R** \$300

Tres piezas de empanadas de maíz rellenas de camarón de arrecife, queso, servidas con lechuga, guacamole, crema ácida y cebolla encurtida.

Three pieces of corn empanadas stuffed with reef shrimp, cheese, served with lettuce, guacamole, sour cream and pickled onion.

PARA EMPEZAR / TO GET STARTED

VEGANO (VG) - VEGETARIANO (V) - ORGÁNICO (O) - SUSTENTABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)
VEGAN (VG) - VEGETARIAN (V) - ORGANIC (O) - SUSTAINABLE (S) - REGIONAL (R) - GLUTEN FREE (GF)

Ceviche Mixto / Mixed Ceviche R LG \$390

Ceviche tradicional marinado al momento con limón recién exprimido, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, leche de tigre y aceite de cilantro. (Camarón, pescado fresco, pulpo o mixto)
Traditional ceviche marinated at the moment with freshly squeezed lemon, cherry tomato, red onion, avocado, tiger milk and coriander oil. (Shrimp, fresh fish, octopus or mixed)

Ceviche Blanco / White Ceviche LG \$380

Estilo peruano infusionado con toques mexicanos, escalopas de abadejo, encurtido en leche de coco y leche de tigre, cebolla morada, pimienta rosa, aceite de cenizas de habanero, camote, elote Asado y cilantro.

Peruvian style infused with Mexican touches, pollock scallops, pickled in coconut milk and tiger's milk, purple onion, pink pepper, habanero ash oil, sweet potato, roasted corn and coriander.

Aguachile Verde / Green Aguachile R LG \$390

Camarón marinado al momento, cebolla morada, laminas de pepino, cilantro y chile serrano, bañado en salsas aguachile de la casa.

Shrimp marinated at the moment, red onion, cucumber slices, coriander and serrano pepper bathed in home made aguachiles salsa.

Ceviche Caribeño / Caribbean Ceviche R LG \$390

Pescado, camarón, mango, hojas de arugula, cebolla morada, tequila, cilantro, tomate cherry mixto y chile jalapeño. Con salsa de tomate y jugo de almejas.

Fish, shrimp, mango, arugula leaves, red onion, tequila, coriander, mixed cherry tomato and jalapeño pepper. With tomato sauce and clam juice.

Tostada de Atún / Tuna Tostada R LG \$350

Atún, tomate, cebolla, cilantro, salsa ponzu del chef, con base de guacamole y aceite de oliva.

Tuna, tomato, onion, coriander, chef's ponzu sauce, based on guacamole and olive oil.

Tataki De Atún / Tuna Tataki R LG \$350

Finas láminas de atún con costra de ajonjolí, lechugas arugula, laminas de queso parmesano, ojelas de chile seco, salsa de ponzu de jamaica con chile jalapeño y un toque de jengibre.

Thin slices of tuna with a sesame crust, arugula lettuce, slices of Parmesan cheese, dried chili flakes, jamaica ponzu sauce with jalapeño pepper and a touch of ginger.

Tabule de Verduras Crudi Vegano / Vegan Raw Vegetable Tab V VG \$270

Brócoli, coliflor, zanahoria, calabaza italiana, tomate cherry, pepino, perejil y vinagreta de jengibre con limón amarillo.

Broccoli, cauliflower, carrot, Italian pumpkin, cherry tomato, cucumber, parsley and ginger vinaigrette with yellow lemon.

Tomate Y Aguacate / Tomato & Avocado V VG \$280

Quínoa orgánica, mango, virutas de coco, ensalada de brotes del rancho y vinagreta chía maya y fruta de la pasión.

Organic quinoa, mango, coconut shavings, ranch sprout salad and chia maya vinaigrette and passion fruit.

Timbal de Tres Quínoas / Timbale of Three Quinoas O V VG \$270

Mix de verdes con pepino, cebolla morada, tomate criollo, aguacate, aceite de oliva y vinagre de jerez.

Mix of greens with cucumber, red onion, Creole tomato, avocado, olive oil and sherry vinegar.

Ensalada de la Casa / Home Salad O \$370

Lechugas mixtas, pepino, tomates cherry, tomate verde, brotes, pimientos, aderezo de blue cheese y pechuga de pollo orgánica a la plancha.

Mixed lettuce, cucumber, cherry tomatoes, green tomato, sprouts, bell peppers, blue cheese dressing and organic grilled chicken breast.

Ensalada Capresse / Caprese Salad S \$465

Tomate heirloom, sandia fresca, pesto de albahaca, reducción de vainilla con balsámico y piñones.

Heirloom tomato, fresh watermelon, basil pesto, vanilla reduction with balsamic and pine nuts.

Camarón / Shrimp S R \$295

Camarones capeados con cerveza oscura, mayonesa picante, col morada, brotes de girasol y ajonjolí negro.

Shrimp weathered with dark beer, spicy mayonnaise, red cabbage, sunflower sprouts and black sesame.

Pescado / Fish S R \$280

Pescado capeado con cerveza oscura, coleslaw, mayonesa, cilantro y papa crispy.

Fish weathered with dark beer, coleslaw, mayonnaise, coriander and crispy potato.

Arrachera / Skirt Steak R \$290

180 GR de arrachera con chimichurri, pico de gallo y nopales curados a la sal.

180 GR of flank steak with chimichurri, pico de gallo and salt-cured nopales.

Pollo / Chicken O \$275

Pollo marinado en limón, aceite de oliva, ajo y cilantro, con arugula, piña asada y cebolla morada.

Chicken marinated in lemon, olive oil, garlic and coriander, with arugula, roasted pineapple and red onion.

Pulpo / Octopus R \$350

Pulpo salteado con adobo de achiote, piña ahumada, longaniza y salsa mexicana.

Octopus sautéed with achiote marinade, smoked pineapple, longaniza and Mexican sauce.

Pescado al Pastor/ Pastor Fish \$310

Montado sobre tortillas hechas en casa, con piña caramelizada con poro rábanos en juliana y gelatina de limón.

Mounted on homemade tortillas, with caramelized pineapple with julienne radishes and lemon jelly.

Huarache de Carne Ahumada / Smoked Meat Huarache O R \$350

Salpicón de carne ahumada, longaniza de Valladolid, Crema acida y salsa de 3 chiles.

Smoked meat salad, Valladolid sausage, sour cream and 3 chili sauce.

La Fiesta del Mar / Treasures R \$700

600 GR de mariscos, montados en una cazuela. Con espejo de salsa Veracruzana, queso oaxaca, mejillones, pulpo, pescado, camarón gigante, camarón 21/25, nopales, queso panela y ensalada de brotes de maíz con rábano morado y tomates cherry.

600 GR of seafood, assembled in a casserole. With a mirror of Veracruzana sauce, Oaxaca cheese, mussels, octopus, fish, giant shrimp, 21/25 shrimp, nopales, panela cheese and corn sprouts salad with purple radish and cherry tomatoes.

Sopa Pescadores / Fisherman's Soup R O \$630

Tradicional sopa con mezcla de mariscos, con base de salsa de chiles secos y jitomate, perfumada con epazote. Servida con cilantro, cebollas en cuadros y aguacate.

Traditional soup with a mixture of seafood, with a base of dried chili sauce and tomato, scented with epazote. Served with cilantro, squared onions and avocado.

Pasta Pomodoro R O \$330

Pasta fresca hecha en casa con tradicional salsa pomodoro.

Fresh homemade pasta with traditional pomodoro sauce.

Pasta con Salmón / Salmon Pasta R \$430

Dados de salmón chícharo fresco, cebollita chalota, tomate cherry y hojas de albahaca.

Diced fresh pea salmon, shallot onion, cherry tomato and basil leaves.

Hamburguesa Ahau / Ahau Burger R **\$390**

220 GR de nuestra mezcla de carne de res con queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, aguacate y tocino en nuestro pan casero.

220 GR of our mixture of beef with manchego cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, avocado and bacon in our homemade bread.

Hamburguesa de Pechuga de Pollo / Chicken Burger R **\$380**

Pechuga de pollo frito bañada en salsa buffalo con queso manchego, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, aguacate, en nuestro pan casero.

Fried chicken breast bathed in buffalo sauce with manchego cheese, lettuce, tomato, onion, pickles, avocado, in our homemade bread.

Hamburguesa Beyond Meat / Beyond Meat Burger V VG O LG **\$420**

Hamburguesa vegana con lechugas mixtas, rodajas de jitomates frescos, pepinillos, cebolla morada, chile jalapeño en escabeche y calabacitas a la parrilla.

Vegan burger with mixed lettuce, sliced fresh tomatoes, pickles, red onion, pickled jalapeño pepper and grilled zucchini.

Club Sándwich de Pavo / Turkey Club Sandwich O R **\$350**

Pavo horneado al vino blanco con tocino, queso manchego, tomate, cebolla morada, aguacate y lechuga, acompañado de papas fritas.

Turkey baked in white wine with bacon, Manchego cheese, tomato, red onion, avocado and lettuce, accompanied by French fries.

Filete de Pesca del Día / Catch of the Day Fillet O R **\$435**

Filete De Pescado al grill montado sobre cama de tomates heirloom con una salsa tibia de piñones blancos y con un toque de vino blanco.

Grilled fish fillet mounted on a bed of heirloom tomatoes with a warm pine nut sauce whites and with a touch of white wine.

Cochinita Pibil **\$380**

Puerco marinado con ingredientes locales, horneado bajo tierra con piedras volcánicas acompañado de tortillas hechas en casa y salsa xni-peck.

Pork marinated with local ingredients, baked underground with volcanic stones accompanied by homemade tortillas and xni-peck sauce.

Pechuga Orgánica de Pollo / Organic Chicken Breast O **\$390**

Marinado en limón amarillo, ajo, jengibre, cilantro y aceite de oliva, servido con cous cous y champiñones confitados, piña asada y tomates al carbon.

Marinated in yellow lemon, garlic, ginger, coriander and olive oil, served with couscous and confit mushrooms, roasted pineapple and charcoal tomatoes.

Atún a la Parrilla / Grilled Tuna VG **\$410**

Filete de atún de Ensenada, Baja California a la parrilla, acompañado de cilindro de berenjena con tomates deshidratados y ensalada mixta, marinado con salsa ponzu y aceitunas verdes.

Grilled tuna steak from Ensenada, Baja California, accompanied by a cylinder of eggplant with dehydrated tomatoes and mixed salad, marinated with ponzu sauce and green olives..

Arrachera a la Parrilla / Grilled Skirt Steak R **\$480**

350 GR, marinada con chimichurri de perejil, hierbas locales, ensalada de espárragos tatemados con aguacate, cilantro y puré de papas con tres quesos.

350 GR, marinated with parsley chimichurri, local herbs, tatemado asparagus salad with avocado, coriander and three-cheese mashed potatoes.

Pulpo Ahau / Ahau Octopus R **\$550**

Con marinación de la casa de cítricos, aceite de paprika y ajos asados con papa cambray, arugula y ali oli de habanero tatemado.

With house marination of citrus, paprika oil and roasted garlic with chambray potatoes, arugula and tatemado habanero ali oli.

Vegetales Parrillados / Grilled Vegetables O VG V LG **\$270**

Calabaza, zanahoria, cebolla, champiñones, pimiento cebolla, espárragos, ensalada de arugula y vinagreta de balsamico.

Pumpkin, carrot, onion, mushrooms, onion pepper, asparagus, arugula salad and balsamic vinaigrette.

Langosta / Lobster R **\$2.50 / GR**

Vegetales grillados, ensalada de lechugas, mantequilla y ajo asado.

Grilled vegetables, lettuce salad, butter and roasted garlic.

Medallón de Filete de Res / Beef Steak Medallion S **\$700**

A la parrilla de leña, acompañado de coulis de pure de camote, espárragos al ajo y salsa de pimienta quebrada.

Wood-grilled, accompanied by sweet potato puree coulis, garlic asparagus and crushed pepper sauce.

Rib Eye a la Parrilla / Grilled Rib Eye O **\$750**

Acompañado con papa frita gratinada de tres quesos, ensalada mixta y salsa de champiñones con jugo de carne.

Accompanied with a three-cheese gratin potato chip, mixed salad and mushroom sauce with meat juice.

Short ribs en su Jugo / Short Ribs in its Juice O **\$670**

Short ribs horneado por 12 horas con cerveza oscura montado sobre risotto cremoso, espárragos tatemados y bañados con su jugo.

Short rib baked for 12 hours with dark beer mounted on creamy risotto, marinated asparagus and bathed in its juice.

Pechuga de Pato Pekinés / Pekingese Duck Breast O **\$670**

Acompañado de ensalada de higos con jamón serrano bañado en salsa de ciruela roja y brotes del huerto del maya.

Accompanied by a fig salad with serrano ham bathed in red plum sauce and sprouts from the Mayan garden.

Camarones Gigantes / Giant Shrimp VG O **\$610**

Seis camarones a la parrilla, acompañados de ensalada de tabule de cous cous con un mix de brotes y espárragos al grill salteados con ajo y vino blanco.

Six grilled shrimp, accompanied by a couscous taboule salad with a mix of sprouts and grilled asparagus sauteed with garlic and white wine.

Elote / Corn VG O **\$180**

Elote dulce a la parrilla con mayonesa de limón, queso cotija y chile en polvo.

Grilled sweet corn with lemon mayonnaise, cotija cheese and chili powder.

Bomba de Chocolate / Chocolate Bomb O	\$290
Chocolate semi amargo acompañado de helado de vainilla. Bitter chocolate accompanied by vanilla ice cream.	
Pay de Zanahoria / Carrot Pie O V	\$250
Vegano, con betún de nueces y frutos rojos. Vegan, with nut and red berry bitumen.	
Cheese Cake O	\$300
Marmoleado de brownie Ahau, con tierra de nueces y salsa de frutos rojos. Marbling of Ahau brownie, with ground of nuts and sauce of red fruits.	
Nido de Café / Coffee Nest O	\$250
Con corona de frutos y reducción de chocolate semi amargo. With a fruit crown and a semi-bitter chocolate reduction.	
Crema Catalana / Catalan Cream O	\$240
Con costra de crème brûléé con polvo de almendras y blueberrys. Crème brûléé crusted with almond powder and blueberrys.	
El Bizcocho del Chef / The Chef's Cake O	\$300
Bañado con leche dorada, tierra de limón y crocante de coco. Bathed in golden milk, lemon earth and coconut crunch.	
Brownie de Chocolate / Chocolate Brownie O	\$280
Acompañado con helado de vainilla. Accompanied with vanilla ice cream..	
Soufflé de Chocolate Blanco / White Chocolate Souffle O	\$280
Con fruta de la pasión, acompañado de helado de coco. With passion fruit, accompanied by coconut ice cream.	
Helado / Ice Cream R	\$220
Vainilla / Chocolate / Coco Vanilla / Chocolate / Coconut	
Nieves VG	\$200
Mandarina, limón y maracuyá regional. Tangerine, lemon and regional passion fruit.	

Mayan Punch	\$280
Mezcal Amores (espadin), mezclado con nuestro ponche tropical local de plátano, piña, manzana, canela y clavo.	
Mezcal Amores (espadin) blended with our local tropical punch of banana, pineapple, apple, cinnamon and cloves.	
Sacred Jade	\$280
Absolut Elyx, mezclado con nuestro elixir verde de apio, cilantro, pepino y jugo de limón.	
Absolut Elyx, blended with our green elixir of celery, coriander, cucumber & lemon juice.	
Mexican Kiss	\$280
Aperol, mango y maracuyá con prosecco float.	
Aperol, mango and maracuya with prosecco float.	
Loco Colada	\$280
Havana 7, zumo de piña, sirope de agua de coco y un shot de espresso.	
Havana 7, pineapple juice, coconut water syrup and a shot of espresso.	
Mezcalrita	\$280
Mezcal 11:11, licor de Ancho reyes, aceite de cítricos, jugo de toronja y pepino..	
Mezcal 11:11, Ancho reyes liquor, citrus oil, grapefruit juice and cucumber.	
Sangria Ahau	\$280
Vino tinto, jamaica, pure de fresas y jugo de limón.	
Red wine, hibiscus syrup, strawberry purée and lemon juice.	
Jameson Cielo	\$280
Whiskey Jameson, refresco de lima, jengibre y limón amarillo.	
Jameson whiskey, lime soda, ginger and yellow lime.	
Gin Colección	\$280
Gin Beefeater Blackberry, mix de mango y maracuya, jarabe de la casa, top de seltzer mango o mandarina.	
Gin Beefeater Blackberry, mix of mango and passion fruit, house syrup, top off with mango or mandarin seltzer.	
Chivas Regal Extra 13 Tequila	\$280
Chivas regal 13, kiwi, limón, jarabe y jamaica.	
Chivas regal 13, kiwi, lime, syrup and hibiscus.	
Tropical Vodka	\$280
Vodka Extrakt, seltzer natural, jarabe de romero y top de jugo de toronja.	
Extrakt vodka, natural seltzer, rosemary syrup and top off with grapefruit juice.	
Cóctel Especial de la Casa	\$310
Extra Elevated Margarita	\$650
Avión 44 reserva, grand marnier, jugo de limón de amalfi, jarabe de azafrán.	
Avión 44 reserva, grand marnier, amalfi lemon juice, saffron syrup.	
Elevated Summerspritz	\$380
Avión cristalino, ST. Germain, vino espumoso.	
Avión cristalino, ST. Germain, sparkling wine.	

CÓCTELES CLASICOS / CLASSIC COCKTAILS

Blue Iced Tea	\$230
Aperol Spritz	\$260
Carajillo	\$180
Beefeater & Tonic	\$260
Classic Margarita	\$250
Sotol Cocktail	\$250
Piña Colada	\$240
Tequila Sunrise	\$250
Bloody Mary	\$180
Cosmopolitan	\$260
Dirty Martini	\$260
Long Island Iced Tea	\$260
Espresso Martini	\$250
Cuba Libre	\$250
Caipirinha	\$250
Crazy Coconut	\$260

CAFÉ / COFFEE

Americano	\$60
Espresso	\$65
Espresso Doble	\$100
Moka	\$80
Capuccino	\$75
Latte	\$75
Latte Macchiato	\$75
Chocomilk	\$75
Té Orgánico	\$60
Organic Tea	\$60
Té de Jengibre Natural	\$70
Natural Ginger Tea	\$70
Vaso de Leche	\$45
Glass of Milk	\$45

SMOOTHIES

Fresa y Almendra	\$150
Chocolate	\$150
Spinach Lassy	\$150
Frutos Rojos	\$150
Not Your Mamas Greens	\$130

JUGO / JUICE



Naranja / Orange	\$90
Toronja / Grapefruit	\$90
Piña / Pineapple	\$90
Sandia / Watermelon	\$90
Maracuya / Passion Fruit	\$90
Jamaica / Hibiscus	\$90
Mango / Mango	\$90
Coco / Coconut	\$100
Tamarindo / Tamarind	\$90
Suero / Serum	\$80

REFRESCOS / SODA

Coca Cola	\$90
Coca Cola Light	\$90
Fanta	\$90
Fresca	\$90
Sprite	\$90
Mineral	\$90
Casa del Agua Natural	\$140
Casa del Agua Mineral	\$140
Agua Tónica	\$80
CBD Té Negro	\$95
CBD Limón	\$95
Red Bull 250ml	\$120
Regular / Tropical / Sugar Free	

Destilados Distilled

MEZCAL

		
AMARÁS CENIZO	\$3500	\$300
AMARÁS CUPREATA	\$3800	\$280
AMARÁS TOBALÁ	\$5000	\$350
MEZCAL 11:11 ESPADÍN	\$4000	\$300
MEZCAL 11:11 TOBALÁ	\$4500	\$350
OJO DE TIGRE	\$4200	\$250
CLASE AZUL CENIZO	\$18,000	\$1200
PAPA DIABLO	\$4000	\$230
BURERO 2	\$4500	\$300
MALA NOCHE JOVEN	\$3800	\$280
MALA NOCHE REPOSADO	\$4000	\$300
CREYENTES TÓBALA		\$650
CREYENTES CUISHE		\$420
CREYENTES ESPADÍN		\$280

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$3800	\$250
DON JULIO REPOSADO	\$4000	\$280
DON JULIO 70	\$5500	\$350
DON JULIO 1942 AÑEJO	\$10,500	\$600
CLASE AZUL PLATA	\$8000	\$700
CLASE AZUL REPOSADO	\$11,000	\$600
GARRAFAS REPOSADO	\$4000	\$250
AVIÓN RESERVA 44 EXTRA AÑEJO	\$10,000	\$600
AVIÓN CRISTALINO	\$8000	\$500

RUM

ZACAPA 23	\$6000	\$350
ZACAPA 12	\$5000	\$300
HAVANA 7 AÑOS	\$4800	\$280
HAVANA 3 AÑOS	\$4000	\$230
SAILOR JERRY	\$4000	\$300

WHISKEY

		
JAMESON	\$4500	\$200
JW BLACK LABEL	\$5000	\$350
JW RED LABEL	\$4800	\$280
JACK DANIEL'S	\$4000	\$300
CHIVAS REGAL 12	\$5500	\$280
CHIVAS 13 TEQUILA	\$5000	\$300
BULLET BOURBON	\$4500	\$400
MACALLAN 12	\$5500	\$400
JAPANESE KENSEI 40	\$3000	\$250
JAPANESE NOBUSHI	\$4200	\$350
TEMPLETON 4 AÑOS	\$3500	\$280
TEMPLETON 6 AÑOS	\$4800	\$400

VODKA

GREY GOOSE	\$6000	\$350
BELVEDERE	\$5500	\$300
TITOS	\$4800	\$280
STOLICHNAYA	\$4000	\$230
ABSOLUT MANDARIN	\$3600	\$300
ABSOLUT EXTRAKT	\$3500	\$250
ABSOLUT ELYX	\$3500	\$300
ABSOLUT WATERMELON	\$3600	\$250

GIN

BEEFEATER BLACKBERRY	\$3500	\$200
BEEFEATER PINK	\$3000	
BEEFEATER DRY	\$3500	\$200
HENDRICK'S	\$6000	\$300
TANQUERAY	\$4800	\$250
BOMBAY SAPPHIRE	\$4000	\$250
MONKEY 47	\$5500	\$600