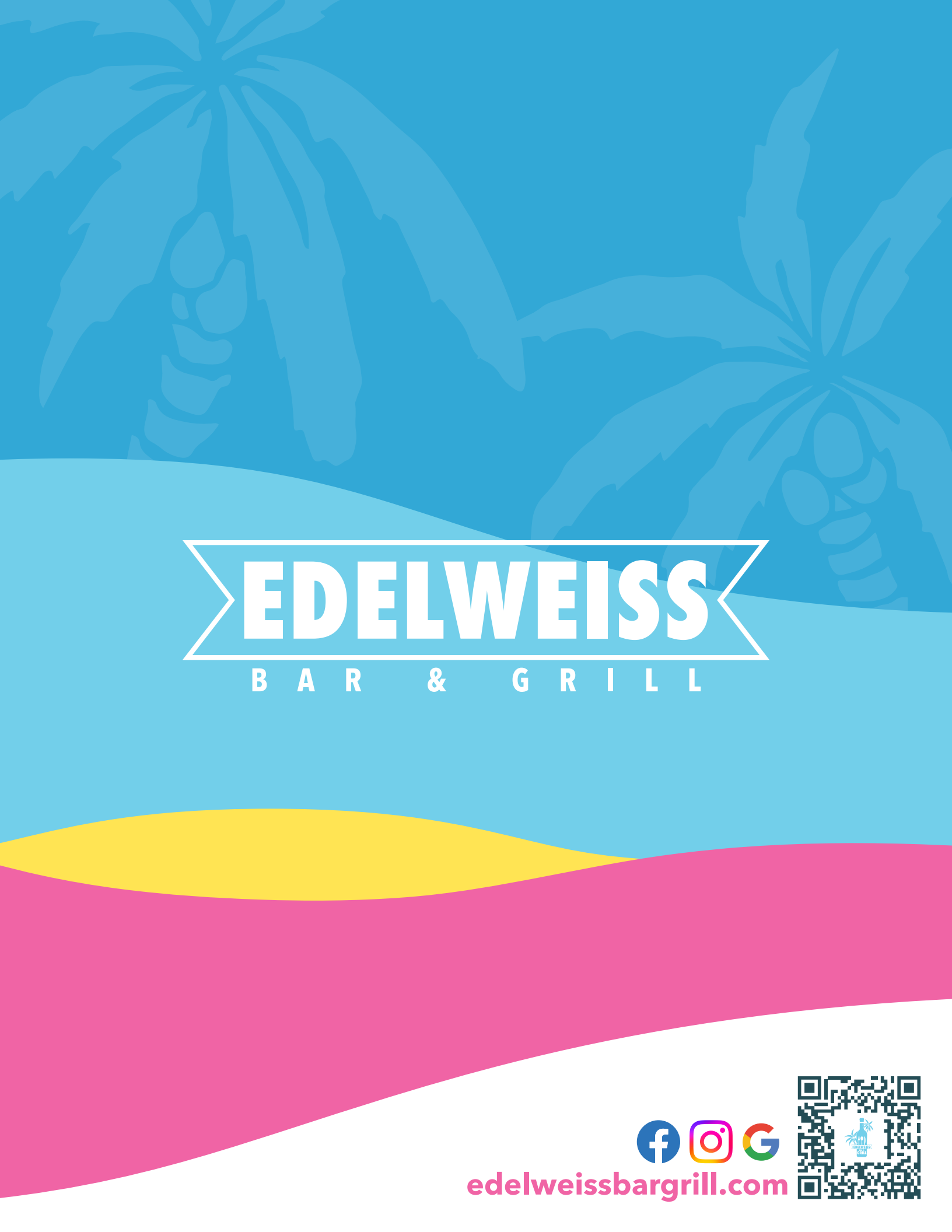




EDELWEISS

B A R & G R I L L



edelweissbargrill.com



Appetizers

APERITIVOS

MOZZARELLA STICKS (6) \$10.95

~ PALITOS DE MOZZARELLA

BEEF STUFFED BREADFRUIT BALLS (6) \$10.95

~ BOLITAS DE PANAPÉN RELLENAS DE CARNE

MINI BEEF TURNOVERS (5) \$9.95

~ MINI EMPANADILLAS DE CARNE (5)

CHAPIN TURNOVER \$6.00

~ EMPANADILLA DE CHAPÍN

FRIED CHEESE \$10.95

~ QUESO FRITO

MINI ALCAPURRIAS (6) \$9.95

~ MINI ALCAPURRIAS

CORN FRITTERS (6) \$9.95

~ SORULLITOS DE MAÍZ

CHICKEN WINGS (6) \$14.95

~ ALITAS DE POLLO

PORK CRACKLINGS WITH \$15.95

PLANTAIN CHIPS ~ CHICHARRONES DE CERDO
CON CHIPS DE PLÁTANO

GROUPEL NUGGETS \$13.95

~ "NUGGETS" DE MERO

FRIED PLANTAINS STUFFED WITH \$16.95

SPICY CRAB (4) ~ TOSTONES RELLENOS DE
CANGREJO PICANTE

EDELWEISS

Sampler

**FRIED CHEESE (4), CORN FRITTERS (4),
CHICKEN WINGS (4), ALCAPURRIAS (4),
AREPAS (4), FRIED CASSAVA (4) AND
COD FRITTERS (4)**

~ QUESO FRITO (4), SORULLITOS DE MAÍZ (4),
ALITAS DE POLLO (4), ALCAPURRIAS (4), AREPAS (4),
YUQUITA FRITA (4) Y BACALAITOS (4)

FULL SAMPLER \$28.95

~ SURTIDO COMPLETO

HALF SAMPLER \$15.95

~ MEDIO SURTIDO



Stuffed Arepas

AREPAS RELLENAS

CHICKEN ~ POLLO	\$12.95
STEAK ~ CARNE	\$12.95
OCTOPUS ~ PULPO	\$13.95
BLUE LAND CRAB ~ JUEYES	\$13.95
CONCH ~ CARRUCHO	\$13.95
SEAFOOD ~ MARISCOS	\$14.95

Cocktails

CÓCTELES

OCTOPUS ~ PULPO	\$17.00
SHRIMP ~ CAMARONES	\$17.00
CONCH ~ CARRUCHO	\$19.95
SEAFOOD ~ MARISCOS	\$19.95



Salads

ENSALADAS

ENJOY A FRESH SALAD WITH YOUR PROTEIN OF CHOICE.
DISFRUTA DE UNA FRESCA ENSALADA CON LA PROTEÍNA
DE TU PREFERENCIA.

CHICKEN CAESAR SALAD ~ ENSALADA CÉSAR CON POLLO	\$17.95
OCTOPUS SALAD ~ ENSALADA DE PULPO	\$26.95
CONCH SALAD ~ ENSALADA DE CARRUCHO	\$32.95
SEAFOOD SALAD ~ ENSALADA DE MARISCOS	\$35.95



Seafood

MARISCOS

FRESH LOBSTER ~ LANGOSTA FRESCA

\$34.95 LB

A whole lobster of the day, seasoned with traditional Puerto Rican sofrito and bathed in your choice of sauce. Served directly from the coast to your table. ~ Una langosta entera del día, sazonada con el tradicional sofrito puertorriqueño y bañada en la salsa de tu predilección. Servida directamente desde la costa hasta tu mesa.

STUFFED LOBSTER ~ LANGOSTA RELLENA

**PRICING BY WEIGHT + ADDED COST
PRECIO POR PESO + CARGO ADICIONAL**

LOBSTER TAIL ~ RABO DE LANGOSTA

\$45.95

Succulent lobster tail bathed in the sauce of your choice
~ Suculento rabo de langosta bañado en la sala de su preferencia.

STUFFED LOBSTER TAIL ~ RABO DE LANGOSTA RELLENO

\$54.95

Open lobster tail generously stuffed with exquisite seafood.
~ Rabo de langosta abierto y generosamente relleno de exquisitos mariscos.

FRIED RED SNAPPER ~ CHILLO FRITO

\$39.95

Spectacular whole snapper fried to perfection with a crispy crust and tender meat. ~ Espectacular chillo entero frito a la perfección con una corteza crujiente y carne tierna.

SEAFOOD STUFFED RED SNAPPER ~ CHILLO FRITO RELLENO DE MARISCOS

\$52.95

Our classic whole fried snapper, stuffed with a generous mix of seafood.
~ Nuestro clásico chillo entero frito, relleno con una generosa mezcla de mariscos.

GROUPEL FILLET SAUTEED or BREADED \$22.95 ~ FILETE DE MERO SALTEADO O EMPANADO

Exquisite grouper fillet with a firm texture and mild flavor. Choose your preparation: Sautéed or Breaded for a golden, crispy exterior while keeping the interior juicy. An irresistible seafood classic! ~ Exquisito filete de mero de textura firme y sabor suave. Elige tu preparación: Salteado o Empanado para disfrutar de una corteza dorada y crujiente por fuera, manteniendo su interior jugoso. ¡Un clásico irresistible del mar!

SALMON FILLET ~ FILETE DE SALMÓN

\$26.95

Delicious salmon fillet, seared to perfection with a juicy interior. Topped with your choice of sauce. ~ Delicioso filete de salmón, sellado a la perfección con un interior jugoso. Bañado en la salsa de tu preferencia.

MAHI-MAHI FILLET \$25.95 ~ FILETE DE DORADO

Spectacular firm-textured mahi-mahi fillet, bathed in the sauce of your choice. ~ Espectacular filete de dorado de textura firme, bañado en la salsa de tu predilección.

SAUTÉED SHRIMP \$22.95 ~ CAMARONES SALTEADOS

Juicy sautéed shrimp, in the sauce of your choice, finished with our special touch. ~ Jugosos camarones salteados, en la salsa que más te guste, terminados con nuestro toque especial.



Meats

CARNES

KAN KAN PORK CHOP ~ CHULETA KAN KAN

\$29.95

Our classic Kan Kan Pork Chop. An authentic cut of pork that combines juicy loin and rib meat with a crispy, fried skin. Seasoned with local spices and fried to perfection. ~ Nuestra clásica Chuleta Kan Kan. Auténtica pieza de cerdo que combina la jugosa carne del lomo, la costilla y una crujiente capa de cuero frito. Sazonada con especias locales y frita a la perfección.

FRIED PORK CHOP ~ CHULETA FRITA

\$16.95

Juicy pork chops seasoned in the Puerto Rican style, fried to perfection. ~ Jugosas chuletas de cerdo sazonada al estilo puertorriqueño, frita a la perfección.

FRIED PORK WITH SAUTÉED ONIONS

\$16.95

Succulent pieces of pork, marinated in the traditional style, fried to perfection for a crispy exterior and tender interior. Topped with a generous bed of sautéed onions. ~ Jugosos trozos de carne de cerdo marinados al estilo tradicional, fritos a la perfección para lograr un exterior crujiente y un interior tierno. Coronados con una abundante cama de cebollas salteadas.

SMOKED PORK ~ CARNE AHUMADA

\$19.95

Delicious smoked and caramelized pork in the Puerto Rican style. ~ Deliciosa carne de cerdo ahumada y caramelizada al estilo puertorriqueño.

GRILLED SKIRT STEAK 14oz

\$34.95

~ CHURRASCO A LA PARRILLA DE 14oz

The house favorite. Marinated skirt steak with our traditional sofrito, grilled to perfection. ~ El favorito de la casa. Churrasco marinado con nuestro sofrito tradicional, asado a la parrilla.

GRILLED CHICKEN BREAST

\$19.95

~ PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Tender breast seasoned in the traditional style, grilled to achieve that perfect touch. ~ Tierna pechuga sazonada al estilo tradicional, asada a la parrilla para lograr ese toque perfecto.

BREADED CHICKEN BREAST

\$21.95

~ PECHUGA DE POLLO EMPANADA

Chicken breast seasoned with traditional spices. Breaded to order for a crispy finish. ~ Pechuga de pollo sazonada con especias tradicionales. Empanada al momento para un acabado crujiente.

PUERTO RICAN MILANESE CHICKEN BREAST ~ PECHUGA MILANESA BORICUA

\$23.95

Our juicy, breaded chicken breast, made in our signature style, topped with sauce and melted cheese. Super crispy on the outside and tender on the inside. ~ Nuestra jugosa pechuga de pollo empanada al estilo de la casa, coronada con salsa y queso derretido. Súper crujiente por fuera y tierna por dentro.

SURF & TURF ~ MAR Y TIERRA

\$49.95

The perfect harmony between the countryside and the sea. Enjoy our exquisite 14 oz churrasco, a house favorite, accompanied by juicy shrimp. A gourmet experience that unites the best of both worlds. ~ La armonía perfecta entre el campo y el mar. Disfruta de nuestro exquisito churrasco de 14 oz, el favorito de la casa acompañado de jugosos camarones. Una experiencia gourmet que une lo mejor de dos mundos.

Raw or undercooked meat, eggs, or shellfish may increase foodborne illness risk. Please alert us to any food allergies. Parties over 6: bills split up to 3 cards max. Parties of 8+: 18-22% tip suggested. ~ El consumo de alimentos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades. Avísenos si tiene alguna alergia. Grupos de más de 6: cuenta dividida máximo en 3 tarjetas. Grupos de 8 o más: se sugiere 18-22% de propina.



NEW YORK STEAK 12oz

\$39.95

A classic you can't miss. A thick cut characterized by its firmness and perfect marbling, giving it unparalleled juiciness and a fire-caramelized crust that bursts with flavor in every bite. ~ Un clásico imperdible. Corte grueso caracterizado por su firmeza y su perfecto marmoleo, lo que le otorga una jugosidad inigualable y una capa caramelizada al fuego que explota en cada bocado.

PORK OSSOBUCO ~ OSOBUCO DE CERDO

\$24.95

Delicious pork ossobuco in a tasty mushroom sauce or topped with your choice of sauce. ~ Delicioso osobuco de cerdo en una sabrosa salsa de setas o en la salsa de su preferencia.

EDELWEISS BURGER

\$18.95

Double 8oz beef patties with cheddar cheese, lettuce, caramelized onions, and a rich cilantro sauce. ~ Doble carne de 8 oz con queso cheddar, lechuga, cebolla caramelizada y una rica salsa de cilantro.



Mofongo or Stuffed Avocado

MOFONGO O AGUACATE RELLENO

THE TRUE STAR OF PUERTO RICAN CUISINE. ENJOY A BED OF MASHED FRIED GREEN PLANTAIN, HOLLOWED OUT AND FILLED WITH YOUR CHOICE OF MEAT, CHICKEN, OR SEAFOOD. A TWIST ON THIS TRADITIONAL DISH IS OUR SIGNATURE STUFFED AVOCADO. ~ LA VERDADERA ESTRELLA DE LA COCINA PUERTORRIQUEÑA. DISFRUTA DE UNA CAMA DE PLÁTANO VERDE FRITO MAJADO, AHUECADO PARA RELLENARLO JUGOSAMENTE CON TU SELECCIÓN DE CARNE, POLLO O MARISCOS. UN GIRO A ESTE TRADICIONAL PLATO ES NUESTRO EXCLUSIVO AGUACATE RELLENO.

WITH ~ CON

CHICKEN ~ POLLO

SKIRT STEAK ~ CHURRASCO

GROUPE ~ MERO

SHRIMP ~ CAMARONES

OCTOPUS ~ PULPO

BLUE LAND CRAB ~ JUEYES

CONCH ~ CARRUCHO

SEAFOOD ~ MARISCOS

LOBSTER ~ LANGOSTA

SPICY CRAB ~ CANGREJO PICANTE

MOFONGO ~ MOFONGO

\$21.95

\$23.95

\$24.95

\$25.95

\$25.95

\$25.95

\$32.95

\$39.95

\$26.95

\$24.95

AVOCADO ~ AGUACATE

\$24.95

\$25.95

\$24.95

\$28.95

\$28.95

\$28.95

\$34.95

\$40.95

\$28.95

\$26.95

* MOFONGO DOES NOT INCLUDE A SIDE DISH. ~ EL MOFONGO NO INCLUYE ACOMPAÑANTE.

Sauces

SALSAS

CREOLE
~ CRIOLLA

GARLIC
~ AL AJILLO

CAPER
~ ALCAPARRADO

GUAVA
~ GUAYABA

GARLIC CREAM
~ CREMA DE AJO

COCONUT
~ COCO

MUSHROOM
~ SETAS

ADDITIONAL SAUCE \$3.00
~ SALSA ADICIONAL

Pastas

PASTAS

DELICIOUS PENNE PASTA IN ALFREDO, PINK OR CREOLE SAUCE AND YOUR CHOICE OF PROTEIN. ~ SABROSA PASTA PENNE EN SALSA ALFREDO, ROSADA O CRIOLLA Y TU SELECCIÓN DE PROTEÍNA

CHICKEN ~ POLLO

\$18.95

SKIRT STEAK ~ CHURRASCO

\$19.95

SHRIMP ~ CAMARONES

\$22.95

SURF & TURF ~ MAR Y TIERRA

\$25.95

Veggie Choice

ELECCIÓN VEGETARIANA

RICE WITH VEGETABLES
~ ARROZ CON VEGETALES

\$17.95

PASTA WITH VEGETABLES
~ PASTA CON VEGETALES

\$18.95

VEGETABLE STUFFED AVOCADO OR MOFONGO ~ AGUACATE O MOFONGO RELLENO DE VEGETALES

\$22.95

Raw or undercooked meat, eggs, or shellfish may increase foodborne illness risk. Please alert us to any food allergies. Parties over 6: bills split up to 3 cards max. Parties of 8+: 18-22% tip suggested. ~ El consumo de alimentos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades. Avisenos si tiene alguna alergia. Grupos de más de 6: cuenta dividida máximo en 3 tarjetas. Grupos de 8 o más: se sugiere 18-22% de propina.



Family Dishes

PLATOS FAMILIARES



SIERRA DE LUQUILLO

FRIED PORK, CHICKEN WINGS, CHICKEN BREAST, SKIRT STEAK, MINI MOFONGO BALLS WITH YOUR CHOICE OF RICE AND BEANS OR MAMPOSTEAO RICE. ~ CARNE FRITA, ALITAS DE POLLO, PECHUGA DE POLLO, CHURRASCO, BOLITAS DE MOFONGO CON SU OPCIÓN DE ARROZ BLANCO Y HABICHUELAS O ARROZ MAMPOSTEAO.

4 PEOPLE ~ 4 PERSONAS	\$80.00
8 PEOPLE ~ 8 PERSONAS	\$140.00
12 PEOPLE ~ 12 PERSONAS	\$180.00

Sierra de Luquillo

EL YUNQUE

People's Choice

GIANT STUFFED MOFONGO FOR TWO (2) PEOPLE.
~ MOFONGO GIGANTE RELLENO PARA DOS (2) PERSONAS

CHICKEN AND SKIRT STEAK
~ POLLO Y CHURRASCO

\$49.95

SEAFOOD ~ MARISCOS

\$60.00

El Yunque



Sides

ACOMPAÑANTES

RICE AND BEANS ~ ARROZ Y HABICHUELAS

COCONUT RICE ~ ARROZ CON COCO

FRIED PLANTAINS ~ TOSTONES

SWEET PLANTAINS ~ AMARILLOS

AREPAS ~ AREPAS

FRIED CASSAVA ~ YUQUITAS FRITAS

VEGETABLES ~ VEGETALES

SALAD ~ ENSALADA

MASHED POTATOES ~ PAPAS MAJADAS

FRENCH FRIES ~ PAPAS FRITAS

ADDITIONAL COST WITH MAIN COURSE ~ COSTO ADICIONAL CON PLATO PRINCIPAL

MAMPOSTEAO RICE ~ ARROZ MAMPOSTEAO **\$3.00**

BIFONGO OR TRIFONGO **\$3.00**

MOFONGO: PLANTAIN, CASSAVA OR SWEET PLANTAIN **\$3.00**

~ MOFONGO: PLÁTANO, YUCA O AMARILLO

ADDITIONAL SIDE ~ ACOMPAÑANTE ADICIONAL **\$6.00**

KID'S MENU

MENÚ DE NIÑOS

CHICKEN STRIPS ~ TIRITAS DE POLLO **\$12.95**

Chicken strips served with french fries or rice and beans.

~ Tiritas de pollo servidas con papas fritas o arroz y habichuelas.

7oz SKIRT STEAK ~ CHURRASCO DE 7oz **\$13.95**

7oz Skirt Steak served with french fries or rice and beans.

~ Churrasco de 7oz servido con papas fritas o arroz y habichuelas.

CHEESEBURGER ~ HAMBURGUESA CON QUESO **\$10.95**

Served with french fries. ~ Servido con papas fritas.

MAC & CHEESE ~ MACARRONES CON QUESO **\$8.00**



Desserts & Coffee

POSTRES Y CAFÉ

FLAN: VANILLA, COCONUT OR CHEESE \$4.95 ~ FLAN DE VAINILLA, COCO O QUESO

Homemade flan: A traditional dessert made with vanilla, coconut, or cheese, with a silky smooth texture, slowly baked in a water bath and covered in a shiny, toasted caramel that melts in your mouth. ~ Flan hecho en casa: Postre tradicional de vainilla, coco o queso de textura sedosa y suave, horneado lentamente al baño maría y bañado en un brillante caramelo tostado que se funde en el paladar.

TRES LECHES \$5.95

Fluffy traditional sponge cake soaked in a rich and sweet combination of three milks (evaporated, condensed and cream), covered with a smooth layer of whipped cream and a subtle touch of cinnamon. ~ Esponjoso bizcocho tradicional bañado en una rica y dulce combinación de tres leches (evaporada, condensada y crema), cubierto con una suave capa de crema batida y un sutil toque de canela.

COPPA AL LIMONE \$9.95

Sponge base soaked in lemon juice topped with a layer of vanilla cream, lemon sauce and decorated with crushed pistachios. ~ Bizcocho esponjoso empapado en jugo de limón, cubierto con una capa de crema de vainilla, salsa de limón y decorada con pistachos triturados.

COPPA 3 CHOCOLATES \$9.95

Delicious combination of silky dark, milk and white chocolate creams, presented in an elegant glass. ~ Deliciosa combinación de cremas de chocolate negro, de leche y blanco, presentados en una elegante copa de cristal.



CAFÉ BORICUA LATTE

Intense local grain espresso, creamy textured milk and a subtle touch of cinnamon and whipped cream. ~ Espresso intenso de grano local, leche cremosa texturizada y un toque sutil de canela y crema batida.

2oz \$2.50

4oz \$4.00



Mojitos

ORIGINAL	\$9	GRAPEFRUIT	\$10
		~ TORONJA	
PASSION FRUIT	\$10	TAMARIND	\$10
~ PARCHA		~ TAMARINDO	
COCONUT	\$10	SOURSOP	\$10
~ COCO		~ GUANÁBANA	
STRAWBERRY	\$10	GUAVA	\$10
~ FRESA		~ GUAYABA	
GINGER	\$10	KIWI	\$10
~ JENGIBRE		~ KIWI	
MANGO	\$10		
~ MANGÓ			
PASSOA			\$11
PASSION FRUIT LIQUEUR		~ LICOR DE PARCHA	
PAMA			\$11
POMEGRANATE LIQUEUR		~ LICOR DE GRANADA	

Frappés

PIÑA COLADA	WITHOUT ALCOHOL ~ SIN ALCOHOL	
PASSION FRUIT	~ PARCHA	\$8
MANGO	~ MANGÓ	
STRAWBERRY	~ FRESA	
	WITH ~ CON BACARDÍ BLACK RUM OR BRAVADA VODKA 🇵🇷	+ \$2

More Drinks

MÁS TRAGOS

TROPICALEO	Bacardí Tropical, Orange Juice, Passion Fruit & Granadina dash	\$5
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Club Soda & Slice of Orange	\$12
SEX ON THE BEACH	Bravada Vodka 🇵🇷, Peach Schnapps, Orange & Cranberry	\$10
CUBA LIBRE	Coca-Cola, Don Q Rum, Lime	\$8
MOSCOW MULE	Ginger Beer with Bravada Vodka 🇵🇷 & Splash of Lemonade	\$10
OLD FASHIONED	Bourbon, Bitters, Water, White Sugar & Orange	\$12
MADRAS	Bravada Vodka 🇵🇷, Orange & Cranberry	\$8
HULK	HPNOTIQ & Hennessy	\$14
ORGASM	Bravada Vodka 🇵🇷, Milk, Disaronno, Kahlúa & Irish Cream	\$12
SEA BREEZE	Bravada Vodka 🇵🇷, Cranberry & Pink Grapefruit	\$8
EDELWEISS TINI	Bravada Vodka 🇵🇷, Cointreau, Pink Grapefruit, Simple Syrup	\$14
HOUSE SANGRÍA		\$9
BARTENDER SPECIALTY	GLASS ~ COPA	\$30
	JAR ~ JARRA	\$15

Long Islands

ORIGINAL	\$9	PASSION FRUIT	\$10
		~ PARCHA	
RED	\$10	MANGO	\$10
~ ROJO		~ MANGÓ	
BLUE	\$10		
~ AZUL			

Margaritas

ORIGINAL	\$11	STRAWBERRY	\$12
		~ FRESA	
COCONUT	\$12	PASSION FRUIT	\$12
~ COCO		~ PARCHA	
WATERMELON	\$12	MANGO	\$12
~ SANDÍA		~ MANGÓ	

Natural Juices

JUGOS NATURALES

PASSION FRUIT	\$5	COCONUT WATER	\$5
~ PARCHA		~ AGUA DE COCO	
ORANGE	\$5	LEMONADE	\$5
~ NARANJA		~ LIMONADA	
ACEROLA	\$5	FLAVORED LEMONADE	
~ ACEROLA		~ LIMONADA CON SABOR	
PINK GRAPEFRUIT	\$5	MANGO	\$6
~ TORONJA ROSADA		~ MANGÓ	
SOURSOP	\$5	PASSION FRUIT	\$6
~ GUANÁBANA		~ PARCHA	
TAMARIND	\$5	STRAWBERRY	\$6
~ TAMARINDO		~ FRESA	



Soft Drinks

REFRESCOS

COCA-COLA COCA-COLA	\$3	ICED TEA TÉ FRÍO	\$3
SPRITE SPRITE	\$3	MALT MALTA	\$3
DIET COKE COCA-COLA DE DIETA	\$3	APPLE JUICE JUGO DE MANZANA	\$3
COKE ZERO COCA-COLA CERO	\$3	BOTTLED WATER AGUA EMBOTELLADA	\$2.5
SPRITE ZERO SPRITE ZERO	\$3	PERRIER AGUA PERRIER	\$4
FANTA ORANGE FANTA CHINA	\$3	GINGER ALE REFRESCO DE GENGIBRE	\$3
FANTA PINEAPPLE FANTA PIÑA	\$3	CLUB SODA CLUB SODA	\$3
FANTA GRAPE FANTA UVA	\$3	TONIC WATER AGUA TÓNICA	\$3

Rum

RON

BACARDÍ	\$8
PALO VIEJO	\$7
151	\$8
DON Q	\$8
DON Q LIMÓN	\$8
DON Q COCO	\$8
DEL BARRILITO 2	\$10
CAPTAIN MORGAN SPICED	\$8
CAPTAIN MORGAN WHITE	\$8

Tequila

TEQUILA

CASAMIGOS BLANCO	\$16
CASAMIGOS MEZCAL	\$20
CASAMIGOS REPOSADO	\$18
DON JULIO BLANCO	\$14
DON JULIO REPOSADO	\$16
DON JULIO 1942	\$65
JOSE CUERVO GOLD	\$9
JOSE CUERVO SILVER	\$9
PATRÓN AÑEJO	\$16
PATRÓN SILVER	\$13

Wines

VINOS

RED TINTO		WHITE BLANCO	
CABERNET	\$8	CHARDONNAY	\$8
MALBEC	\$8	MOSCATO	\$8
MERLOT	\$8	PINOT GRIGIO	\$8
RED BLEND	\$8	SAUVIGNON BLANC	\$8

BY THE GLASS | POR COPA

Liquors

LICORES

APEROL	\$9	KAHLÚA	\$8
BAILEYS	\$9	MALIBU	\$8
COINTREAU	\$8	PAMA	\$9
DISARONNO	\$8	PASSOA	\$8
FRANGELICO	\$8	HPNOTIQ	\$8
GRAND MARNIER	\$8		

Whisky

WHISKY

DEWAR'S	\$9
DEWAR'S 12	\$10
BLACK LABEL	\$11
BLUE LABEL	\$55
CROWN ROYAL	\$11
CROWN ROYAL APPLE	\$11
JACK DANIELS	\$9
BUCHANAN'S 12	\$10
JAMESON	\$9
MACALLAN 12	\$18
WOODFORD	\$11

Beers

CERVEZAS

MEDALLA	\$4
MICHELOB ULTRA	\$4.5
CORONA	\$4.5
HEINEKEN	\$4.5
COORS LIGHT	\$4.5
MAGNA	\$4.5
MODELO RUBIA	\$5

Gin

GINEBRA

BOMBAY	\$9
TANQUERAY	\$9

Vodka

VODKA

TITO'S	\$8
GREY GOOSE	\$9
BRAVADA	\$9

Cognac

COÑAC

HENNESSY	\$12
HENNESSY WHITE	\$15
HENNESSY VSOP	\$16
D'USSE	\$13





edelweissbargrill.com

