

ENTRADAS

Gorditas de camarón \$ 122

Tradicionales gorditas de maíz quebrado rellenas de camarón, lechuga, queso y frijol.

Aros de calamar \$ 160

Aros de calamar fritos, acompañados de salsa tártara.

Brochetas de camarón \$ 166

Rellenas de queso crema y trocitos de tocino, acompañadas de salsa de la casa.

Queso fundido de la casa \$ 182

A elegir camarón o pulpo al ajillo.

Pescadillas (3 pzas.) \$ 127

Rellenas de pescado guisado a la mexicana.

Camaronillas (3 pzas.) \$ 130

Rellenas de camarón guisado y frijol negro.

Torito \$ 166

Chile güero relleno de camarón, queso crema y tocino frito, empanizado y acompañado con salsa oriental y ensalada fresca.

Paté de marlin \$ 138

Delicioso paté hecho en casa con un toque de pimientos y chipotle aromatizado con hierbas finas, acompañado de crutones al ajo.

Fish and chips \$ 160

Frituras de pescado acompañado de papas fritas.

Palomitas de camarón \$ 166

Acompañadas con dip de habanero.

Palomitas de pollo \$ 127

Acompañadas con dip de jalapeño.

CARPACCIOS

Carpaccio de salmón \$ 237

Bañado de jugo de la casa, acompañado de láminas de pepino, chile serrano y un toque de jengibre.

Carpaccio de atún \$ 237

Láminas finas de atún, acompañado de queso de cabra con ceniza, alcaparras, jitomate cherry, aceitunas y bañado con salsa de la casa.

Tiradito de atún \$ 237

Bañado en salsa oriental, acompañado de pepino, aromatizado con hierbas finas.

AGUACHILES

Aguachile verde \$ 252

Camarón marinado con receta de la casa, chile serrano acompañado de pepinos frescos y cebolla morada.

Aguachile negro \$ 252

Camarón marinado en salsa de chiles tatemados, acompañado de pepinos frescos, cebolla morada y chile jalapeño.

Aguachile Ola-ola \$ 252

Camarón marinado con receta de la casa, acompañado de pepinos frescos y cebolla morada, agregando un toque de mango y habanero.

COCTELES

Camarón Chico \$171 Grande \$ 215

Salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro.

Mixto Chico \$180 Grande \$225

Pulpo y camarón, salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro

Pulpo Chico \$ 171 Grande \$ 226

Salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro.

Ola-ola Vuelve a la vida

Chico \$ 182 Grande \$ 237

Mezcla de camarón, pulpo, callo de hacha, ostión, salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de habanero.

ARROZ ESPECIAL

Arroz con mariscos \$ 182

Mezcla de camarón, pulpo, calamar, pescado. Acompañado con dip de la casa.

Arroz poblano \$ 182

Con crema de chile poblano, grano de elote amarillo, acompañado de camarón y pulpo. Gratinado con mix de quesos.

Costa Rica-Rice \$ 182

Acompañado de plátano frito, frijol negro, pimiento rojo y camarones al chipotle.

SOPAS, CALDOS Y CREAMAS

Caldo de pescado \$ 131

Caldo de pescado fresco con verduras.

Caldo de camarón \$ 147

Caldo de camarón fresco con zanahoria, papa y un toque de chile guajillo.

Sopón de mariscos \$ 173

Sopa hecha a base de mariscos (pulpo, camarón, mejillón, calamar) y verduras.

ENSALADAS

Camarón \$ 162

Mezcla de lechugas frescas, jitomate cherry, cebolla morada, almendras tostadas y aderezo de la casa.

Pulpo \$ 162

Mezcla de lechugas frescas y espinaca, aceitunas verdes y negras, pimientos frescos, pepino y vinagreta de balsámico.

César de salmón \$ 162

Lechuga baby, jitomate cherry, aceituna negra, salmón al grill, aderezo César y un toque de parmesano.

TOSTADAS

Camarón \$ 86

Mezcla de camarón cocido y crudo, pepino, cebolla morada y marinado con jugo de la casa.

Callo de hacha \$ 100

Mezcla de callo y pulpo marinado con jugo de la casa, pepino y cebolla morada.

Pulpo enamorado \$ 88

Mezcla de pulpo, jitomate, chile serrano, aderezo de la casa y un toque de cilantro.

Marlin \$ 89

Mezcla de cebolla morada, salsa de la casa y un toque de cilantro.

Atún Ola-ola \$ 96

Filete de atún marinado con salsa de la casa. Acompañado de arúgula fresca, chile jalapeño, base de aguacate y un toque de ajonjolí.

Atún fresco \$ 96

Tostada de atún fresco, cebolla morada, pepino y aguacate.

Ceviche de pescado \$ 40

Caprichosa \$ 100

Camarón fresco, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, pepino, aguacate y salsa de la casa.

Tropical \$ 96

Camarón encurtido y camarón crudo, cebolla morada, pepino picado y cubos de mango en salsa de la casa con clamato.



CEVICHE ESPECIALES

Ceviche verde \$ 188



Mezcla de camarón cocido, pepino, cebolla morada, aceitunas, aguacate, salsa de la casa y un toque de cilantro.

Ceviche de pescado blanco \$ 182



Mezcla de pescado marinado con jugo de la casa. Acompañado de aceitunas, pepino, chile serrano, cebolla morada, aguacate y un toque de cilantro.

Pulpo \$ 193



Mezcla de pulpo, pimientos, aceitunas, cebolla morada, aderezo de aguacate y un toque de aceite de chiles.

Marlin \$ 188



Mezcla de cebolla morada, aceitunas, salsa de la casa y un toque de cilantro.

Ceviche de mango \$ 182



Ceviche de pescado blanco, camarón cocido y crudo, mango, pepino, cebolla morada. Marinado con jugo de la casa.

Torre Ola-ola \$ 215



Ceviche de pescado blanco, camarón crudo, pulpo, callo de hacha, pepino, cebolla morada, marinado con jugo de la casa. Bañado de una salsa de tamarindo y acompañado de aguacate.

Torre de Atún Ola-Ola \$215

PASTAS

Carbonara \$ 210

A elegir salmón o camarón.
Hecha a base de una delicada crema al vino blanco y trozos de tocino a la mantequilla.

Fusilli al alioli \$ 210

A elegir salmón o camarón.
Mezcla de aceitunas negras y verdes, queso de cabra, pimientos, alcaparras con aceite de olivo, vino blanco y un toque de ajo.

Fetuccini al chipotle \$ 210

A elegir salmón o camarón.
Hecha de una delicada crema al vino blanco y un toque de chipotle.

Fetuccini con zetas y camarones \$ 260

Pasta fetuccini en salsa cremosa de zetas, apio y gengibre, acompañado de camarones, mejillón y almeja.

TACOS

Marlin 1 pza. \$ 61 3 pzas. \$ 160

Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole, cebolla, chile y cilantro fresco.

Camarón o pulpo al ajillo

1 pza. \$ 61 3 pzas. \$ 160

Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole, cebolla, chile y cilantro fresco.

Gobernador 1 pza. \$ 66 3 pzas. \$ 166

Tortilla de harina, camarón capeado, frijol negro mezcla de col y cebolla morada, con un toque de aderezo chipotle.

Taco Baja Ola-ola 1 pza. \$ 66 3 pzas. \$ 166

Tortilla de harina, camarón rebozado, ralladura de papa, espinaca frita y salsa de chipotle.

Taco Chile güero 1 pza. \$ 83 3 pzas. \$ 215

Chile güero relleno de camarón y queso, envuelto en tocino, montado sobre tortilla de harina y cama de frijol negro, bañado de aderezo chipotle.

Jaiba Suave (sujeto a disponibilidad) 1 pza. \$ 160

Jaiba empanizada, zanahoria y cebolla encurtida, aguacate, frijol negro y aderezo de la casa.

Alambre Ola-ola \$ 326

Servido en piña asada y gratinada rellena de mariscos, pimientos y champiñón.

Camarón al grill 1 pza. \$ 66 3 pzas. \$ 166

Tortilla hecha a mano, frijol negro, aguacate y aderezo de chipotle.

Pescado al grill 1 pza. \$ 66 3 pzas. \$ 166

Tortilla hecha a mano, pescado al grill, cebolla, chile y cilantro fresco.

Pollo al grill 3 pzas. \$ 166

Pollo adobado al grill, tortilla hecha a mano, acompañados de salsa de guacamole y cebolla encurtida.

Arrachera 3 pzas. \$ 182

Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole, cebolla, chile y cilantro fresco.

Extra de queso por orden \$ 25

Extra de queso por pieza \$ 15



ENTRE PANES

Hamburguesa de pulpo \$ 220

Pulpo a las brasas con un toque de aceite de chiles, queso gratinado, pimientos asados, aguacate, acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa Ola-ola \$ 220

Camarón empanizado, piña a la parrilla, tocino frito, mix de quesos, cebolla morada, mix de lechugas, aguacate y aderezo de chipotle, acompañada de papas a la francesa.

CONCHAS

Almeja chocolata 1/2 docena \$ 350

Ostiones rasurados 1/2 docena \$ 340

CLÁSICOS

Camarones Ola-ola \$ 298

Camarones envueltos en tocino gratinados y machaca de marlin, acompañados con arroz y ensalada.

Camarones \$ 290

A elegir: empanizados, a la diablo, al mojo de ajo, al ajillo. Acompañados de arroz y ensalada fresca.

Camarones momia (medida 21-25) \$ 380

Camarones rellenos de queso crema envueltos en tocino, acompañados de arroz frito en salsa kushiague.

Filete de pescado \$ 236

A elegir: empanizado, zarandeado, a la diablo, al mojo de ajo, al ajillo, empapelado. Acompañado de arroz y ensalada fresca.

Filete de tilapia empapelado \$ 236

Tilapia envuelto en aluminio con camarón, cebolla, zanahoria, chiles gueros, aceitunas y jitomate.

Pulpo a las brasas \$ 336

Acompañado de papas cambray y verduras a la parrilla.

Pulpo \$ 336

A elegir: a la diablo, al mojo de ajo, al ajillo. Acompañado de arroz y ensalada.

Filete ola-ola \$ 325

Filete de pescado relleno de mariscos y queso, empanizado y acompañado de una salsa de chile chipotle-epazote, servido con arroz y ensalada.

Mojarra frita \$ 282

Acompañada de arroz y ensalada fresca.

Salmón ola-ola \$ 320

Filete de salmón cocinado al grill, bañado de mole oaxaqueño, acompañado con arroz.

Camarones al tequila Cuervo Tradicional \$ 325

Acompañados de arroz y ensalada fresca.

Huachinango al gusto (por temporada) \$ (Según peso)

A elegir: zarandeado, a la talla, al mojo de ajo, al ajillo o a la diablo, acompañado de arroz y ensalada.

Pesca del día \$ (Según peso).

Pregunte a su anfitrión.



CORTES

Rib-eye Ola-ola \$ 478

Rib-eye a las brasas con camarones al ajillo y verduras al grill, acompañado de una guarnición a elegir. Chiles toreados, cebollas y guacamole.

Rib-eye \$ 362

Corte de carne a las brasas, acompañado de una guarnición a elegir. Chiles toreados, cebollas y guacamole.

Arrachera \$ 299

Corte de carne a las brasas, acompañado de guacamole y una guarnición a elegir.

ÓRDENES

Ensalada fresca \$ 47

Orden de 100 g

Guacamole \$ 74

Orden de 100 g

Papas a la francesa \$ 68

Orden de 150 g

Puré de papa \$ 47

Orden de 150 g

Arroz \$ 47

Orden de 150 g

OLA-OLA PEQUES

Mini filete \$ 96

Filete de pescado blanco, a elegir: empanizado o a la plancha con guarnición de verduras.

Deditos de pescado \$ 96

Deditos de pescado blanco empanizados, acompañados de ensalada fresca.

Salchipulpo \$ 96

Salchichas naturales o rebozadas en forma de pulpo, acompañadas de papas a la francesa y aderezo de la casa.

Mac & Cheese \$ 96

Macarrones con mezcla de quesos.

Deditos de queso \$ 96

Deditos de queso empanizados, acompañados de ensalada fresca.

Flautas de papa \$ 68

Doradas y acompañadas de arroz, queso y crema fresca.

Mini hamburguesa \$ 96

Clásica hamburguesa de res, acompañada de papas a la francesa.



POSTRES

Brownie de chocolate \$ 95

Acompañado de helado de vainilla.

Pan de elote \$ 95

Acompañado de helado de vainilla.

Flan de rompopo \$ 85

Tarta de frutos \$ 85

Pastel de 3 leches \$ 80

Pay de plátano \$ 89

Pay de guayaba \$ 85

Pastel de chocolate \$ 85

BEBIDAS

RON

	Copa	Botella
Zacapa Ámbar	\$ 220	\$ 1900
Zacapa 23 Años	\$ 300	\$ 2500
Potosí Añejo	\$ 145	\$ 1150
Matusalem Platino	\$ 150	\$ 1150
Matusalem Gran Reserva	\$ 180	\$ 1500
Matusalem Clásico	\$ 155	\$ 1200
Malibu	\$ 145	\$ 1000
Havana 7 Años	\$ 180	\$ 1350
Flor de Caña 7 Años	\$ 180	\$ 1450
Captain Morgan Spiced	\$ 145	\$ 1150
Bacardi Blanco	\$ 150	\$ 1200
Appleton Estate Signature	\$ 150	\$ 1300

WHISKY & BOURBON

Bushmills Black Bush	\$ 250	\$ 1900
Buchanan's 12 Años	\$ 255	\$ 1950
Buchanan's 18 Años	\$ 440	\$ 3900
* Buchanan's Master	\$ 290	\$ 2400
Etiqueta Verde	\$ 300	\$ 2350
Etiqueta Negra	\$ 280	\$ 2000
Etiqueta Roja	\$ 170	\$ 1300
Glenfiddich 12 Años	\$ 260	\$ 2250
Jack Daniel's	\$ 190	\$ 1450
Jack Daniel's Honey	\$ 190	\$ 1500
Macallan 12 Años	\$ 340	\$ 3150
Old Parr	\$ 230	\$ 1650
Wild Turkey Rye	\$ 170	\$ 1350

BRANDY

Terry Centenario	\$ 165	\$ 1290
Torres X	\$ 175	\$ 1540
Torres XX	\$ 305	\$ 2250

GIN

Boodles London Dry Gin	\$ 200	\$ 1350
Boodles Mulberry	\$ 220	\$ 1560
* Beefeater	\$ 200	\$ 1560
* Bombay	\$ 200	\$ 1650
Bulldog	\$ 215	\$ 1550
Hendricks	\$ 225	\$ 1990
Tanqueray London	\$ 200	\$ 1450
Tanqueray Sevilla	\$ 200	\$ 1550

Tequila

	Copa	Botella
Jose Cuervo Tradicional	\$ 165	\$1250
Jose Cuervo Tradicional Plata	\$ 165	\$1200
Jose Cuervo Tradicional Cristalino	\$ 215	\$2100
Jose Cuervo Especial	\$ 145	\$1200
Maestro Dobel Diamante	\$ 200	\$2050
Maestro Tequilero Blanco	\$ 195	\$2000
Maestro Tequilero Reposado	\$ 230	\$2150
Maestro Tequilero Añejo	\$ 235	\$2150
Maestro Tequilero Humito	\$ 205	\$2100
Centenario Azul	\$ 145	\$1100
Centenario Plata	\$ 165	\$1295
Centenario Reposado	\$ 170	\$1600
Centenario Añejo	\$ 195	\$2100
1800 Añejo	\$ 205	\$1750
1800 Blanco	\$ 185	\$1550
1800 Reposado	\$ 185	\$1550
1800 Cristalino	\$ 215	\$2100
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$ 485	\$4850
Reserva de la Familia Reposado	\$ 365	\$3050
Reserva de Familia Platino	\$ 295	\$2250
7 Leguas Blanco	\$ 195	\$1750
Herradura Reposado	\$ 185	\$1580
Don Julio 70	\$ 225	\$2130
Don Julio Añejo	\$ 230	\$2130
Don Julio Blanco	\$ 180	\$1580
Don Julio Reposado	\$ 195	\$1790
Don Julio Reposado Claro	\$ 200	\$1950

MEZCAL

400 Conejos Joven Espadín	\$ 190	\$ 1450
400 Conejos Reposado	\$ 200	\$ 1780
400 Conejos Tobala	\$ 220	\$ 2100
Creyente	\$ 205	\$ 1800
Creyente Tobala	\$ 330	\$ 2550
Mezcal Calambre	\$ 195	\$ 1150
Bruxo No. 2 Pechuga	\$ 205	\$ 1700
Unión Joven	\$ 190	\$ 1350

VODKA

Stolichnaya	\$ 175	\$ 1450
Absolut Azul	\$ 160	\$ 1350
Absolut Mandrin	\$ 160	\$ 1350
Absolut Raspberri	\$ 160	\$ 1350
Grey Goose	\$ 235	\$ 2000
Smirnoff	\$ 155	\$ 1100
Smirnoff X1 Tamarindo	\$ 160	\$ 1150

COGNAC

	Copa	Botella
Hennessy V.S.O.P.	\$ 320	\$ 2600
Martell V.S.	\$ 250	\$ 1950
Martell V.S.O.P.	\$ 320	\$ 2400

LICORES

Anis Cadenas	\$ 130	
Chinchón Dulce	\$ 130	
Chinchón Seco	\$ 130	
Sambuca Vaccari Nero	\$ 140	
Baileys	\$ 135	
Absinth	\$ 140	
Aperol	\$ 140	
Amaretto Disaronno	\$ 135	
Campari	\$ 130	
Fernet	\$ 135	
Frangelico	\$ 140	
HpnotiQ	\$ 145	\$ 1750
Jägermeister	\$ 145	\$ 1400
Kahlúa	\$ 120	
Licor 43	\$ 140	
Licor 43 Orochata	\$ 145	
Pacharán	\$ 140	
Strega	\$ 165	

COCTELERÍA

Carajillo <i>Licor 43 y espresso.</i>	\$ 155
Alfonso XIII <i>Licor de café y leche evaporada.</i>	\$ 125
Clericot <i>Vino tinto, refresco de manzana, agua mineral, frutos rojos y jarabe natural.</i>	\$ 125
Piña colada <i>Ron, crema de coco, leche evaporada, jugo de piña.</i>	\$ 125
Luces de la Habana <i>Ron de coco, licor de melón, refresco de limón, jugo de piña.</i>	\$ 125
Sex on the beach <i>Vodka Stolichnaya, licor de durazno, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.</i>	\$ 125
Bull <i>Limonada, Ron Añejo y cerveza oscura.</i>	\$ 125
Negroni <i>Gin, Cinzano Rosso y Campari.</i>	\$ 130
Mojito clásico <i>Ron Matusalem, azúcar, agua mineral, limón y hierba buena.</i>	\$ 125
Mojito de sabores <i>Frutos rojos, mango y fresa.</i>	\$ 125
Margarita clásica <i>Tequila Tradicional Plata, Controy, jugo de limón, jarabe natural.</i>	\$ 125
Margarita de sabores <i>Frutos rojos, mango y fresa.</i>	\$ 130
Aperol Spritz <i>Vino blanco y Soda.</i>	\$ 135

COCTELERÍA CON MEZCAL

Mezcalina <i>Controy, jarabe natural (fresa, mango, tamarindo, frutos rojos, zarzamora o limón).</i>	\$ 125
El charro <i>Controy, jugo de piña, jugo de limón, miel de agave, albahaca, hierbabuena, semillas de cilantro, triángulo de piña, escarchado con sal de chile serrano-cilantro.</i>	\$ 125
Barro negro <i>Mezcal, licor de café, licor de cacao y leche evaporada.</i>	\$ 125

COCTELERÍA TIKI

Ola-ola <i>Ron Appleton Estate, amaretto, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral y jugo de arándano.</i>	\$ 125
Tsunami <i>Ron Havana 7, Vodka, jugo de piña, jugo de manzana, agua mineral, jarabe natural.</i>	\$ 125
Aloha <i>Ron de coco, jugo de piña, Curacao Azul, amaretto, licor de melón y Ginger Ale.</i>	\$ 125
Mai Tai <i>Ron Matusalem, Curacao, zumo de limón, jugo de naranja.</i>	\$ 125
Brasa <i>Ron Matusalem, flameado, Aperol, Campari, jugo de manzana.</i>	\$ 125
Huracán <i>Ron Havana 7, jugo de limón, jugo de naranja, granadina, Curacao Azul.</i>	\$ 125

MARTINIS

Alexander <i>Brandy, cacao, leche evaporada y nuez moscada.</i>	\$ 125
Cosmopolitan <i>Vodka, Controy, jugo de limón, jarabe natural, jugo de arándano.</i>	\$ 125
Martini <i>Seco, Sucio, Dulce, Extra seco, Gibson.</i>	\$ 125
Manhattan <i>Bourbon, Cinzano Rosso, Cinzano Bianco, Angostura y piel de naranja.</i>	\$ 125

SHOTS

Brasanta <i>HpnotiQ y vino tinto.</i>	\$ 130
Abc <i>Amaretto, Baileys y Cognac.</i>	\$ 130
Sticky finger <i>Licor 43 y Bourbon.</i>	\$ 135
Bala de plata <i>Baileys y Vodka.</i>	\$ 130
Bala de oro <i>Licor 43 y Baileys.</i>	\$ 130
Cuarto piso <i>Amaretto, Baileys, Jägermeister y vodka.</i>	\$ 125

Cada botella de destilado incluye un servicio de 5 refrescos o 1 jarra de jugo.

Por disposición oficial queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos - Evita el exceso / www.alcoholinformate.org.mx

CHAMPAGNE

Moet Imperial

Copa Botella

\$ 1950

CERVEZA

Cerveza OlaOla

(Cerveza modelo especial 355ml en lata escarchada, con una brocheta de camarón pulpo y pepino.

\$ 80

Corona

\$ 50

Corona light

\$ 50

Corona cero

\$ 50

Modelo especial

\$ 60

Negra modelo

\$ 60

Pacífico

\$ 50

Victoria

\$ 50

Michelob ultra

\$ 70

Stella artois

\$ 70

Tarro chelada

\$ 15

Tarro michelada

\$ 20

Tarro clamato

\$ 25

ARTESANAL

Hombre pájaro

\$ 90

La makanuda

\$ 90

Hércules Temporada

\$ 90

VINOS

TINTOS

Nosotros los Mexicanos

\$ 90 \$ 380

Santo Tomás Merlot

\$ 95 \$ 420

Santo Tomás Cabernet Sauvignon

\$ 95 \$ 420

Casa Madero 3V

\$ 680

Casa Madero Malbec

\$ 680

L.A. Cetto Nebbiolo

\$ 460

Emeve Armonía de Tintos

\$ 680

Xtinto

\$160 \$ 750

Surco 2,7

\$175 \$ 805

Puerta de lobo tinto joven

\$ 880

Por una cabeza

\$ 790

Altotinto

\$ 955

BLANCOS

Santo Tomás Sauvignon Blanc

\$ 99 \$ 380

Casa Madero Chardonnay

\$ 680

De Cote Chardonnay

\$ 780

L.A. Cetto Chenin Blanc

\$ 90 \$ 410

Vinaltura Blanco

\$ 840

Puerta De Lobo Sauvignon Blanc

\$ 880

Tres Raices

\$ 855

ROSADO

San Juanito Rosado

\$ 690

Monte Xanic

\$ 840

Rose Casa Magoni

\$180 \$ 730

ENERGÉTICOS

Boost

\$ 55

Red Bull

\$ 65

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco

\$ 43

Coca Cola, Coca Ligth, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Agua Mineral, Manzana, Toronja, Agua Quina

Piñada

\$ 60

Naranjada

Vaso \$ 45 Jarra \$ 150

Limonada

Vaso \$ 45 Jarra \$ 150

Lola - Agua de sabor

\$ 50

Agua Natural

\$ 38

Topo Chico

\$ 55

Agua de Lourdes

\$ 50

Perrier

\$ 55

Café Americano

\$ 45

Capuccino

\$ 55

Cada botella de destilado incluye un servicio de 5 refrescos o 1 jarra de jugo. Por disposición oficial queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos.

Evita el exceso.
www.alcoholinformate.org.mx

