



HUISAPERITIEVEN

Vermouth Reserva "Bianco"

on the rocks ~ 9,00

Vermouth Reserva "Rosso"

on the rocks ~ 9,00

Pornstar Martini

Vodka, Vanille, Passievrucht, Limoen

14,00

Botaniets Gin 0.0%

Fever-Tree Aromatic Tonic Water

alcoholvrij ~ 12,50

CORDAAT Gin *(very exclusive)*

Fever-Tree Indian Tonic

15,00

SPECIALS

Tonicello

Limoncello, Fever-Tree Refreshingly Tonic Water, Muntblaadjes, Zeste van Citroen

9,50

Hierbas Ibicencas "Destilerias Ibiza"

On The Rocks ~ 9,50 | *Fever-Tree Ginger Ale* ~ 12,00





GIN & TONICS

Tanqueray	10,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Botaniets Gin 0.0% (<i>alcoholvrij</i>)	12,50
~ <i>Fever-Tree Raspberry & Rhubarb</i>	
Gin Mare	12,50
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Tanqueray Sevilla	12,50
~ <i>Fever-Tree Clementine Tonic</i>	
Buffel Gin Black'n Gold	12,50
~ <i>Fever-Tree Clementine Tonic</i>	
Copperhead	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Illu Gin (<i>a magical colour changing gin</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Runkster Gin (<i>local gin</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Buss 509 (<i>raspberry</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Raspberry & Rhubarb</i>	
S72 Gin (<i>violet based</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
FRYNS Premium Gin (<i>the mother of all gins</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
CORDAAT Gin (<i>very exclusive</i>)	15,00
~ <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	



COCKTAILS

Belgian Negroni	14,00
~ <i>Fryns Premium Gin-Ever, Vermouth, Citrusbitter</i>	
Red Mojito	14,00
~ <i>Fryns RED, Suikersiroop, Limoensap, Munt</i>	
Mojito Ibicenco	14,00
~ <i>Hierbas Ibicencas, Rietsuiker, Munt, Crushed Ice, Fever-Tree Ginger Ale</i>	
Ibizabellacio	14,00
~ <i>Hierbas Ibicencas, Limoncello, Crushed Ice, Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Pornstar Martini	14,00
~ <i>Vodka, Vanille, Passievrucht, Limoen</i>	
Dark & Stormy	14,00
~ <i>Gosling Black Seal Rum, Ginger Beer</i>	
Moscow Mule	14,00
~ <i>Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, Limoen</i>	
Cuba Libre	14,00
~ <i>Bacardi Añejo Cuatro, Limoensap, Cola</i>	
Whiskey Sour	14,00
~ <i>Bourbon, Citroensap, Plat Water</i>	
Lazy Red Cheeks	14,00
~ <i>Fryns Premium Vodka, Violet, Framboos</i>	

APERITIEVEN

Vermouth Reserva "Bianco"	8,50
~ <i>On The Rocks</i>	
Vermouth Reserva "Rosso"	8,50
~ <i>On The Rocks</i>	
Campari	5,60
Ricard	5,60
Martini ~ <i>Bianco of Rosso</i>	5,60
Sherry La Guita	6,50
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,50
Bellini Original	8,00
Kirr Royal ~ <i>met prosecco</i>	8,00
Aperol ~ <i>met prosecco</i>	8,50

MOCKTAILS

Botaniets Gin 0.0%	12,50
~ <i>Fever-Tree Aromatic Tonic Water</i>	
Na Maretto Sour	12,50
~ <i>Funny Amaretto, Fryns Spice 0.0%, Citroensap</i>	
Passion Mule	12,50
~ <i>Passievrucht, Fryns Spice 0.0%</i>	
Crazy Red Cheeks	12,50
~ <i>Framboos, Violet, Fryns Spice 0.0%</i>	
Mango Nojito	12,50
~ <i>Mango, Citroen, Fryns Spice 0.0%</i>	

ALCOHOLVRIJ

Crodino Orange	5,50
Crodino Orange Ginger Beer	9,00

HOME MADE ICE TEA

'Green' Iced Tea ~ <i>Vit. C.</i>	4,50
'Red' Iced Tea ~ <i>Vit. C.</i>	4,50

BUBBELS

Prosecco "Brut" Azienda Agricola Ai Galli ~ 100% Prosecco	<i>glas</i> ~ 7,50	<i>fles</i> ~ 37,00
Prosecco "Rosé" Azienda Agricola Ai Galli ~ 100% Pinot Nero	<i>glas</i> ~ 7,50	<i>fles</i> ~ 37,00
Franciacorta "Brut" Ca'Del Bosco ~ 75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc		<i>fles</i> ~ 65,00

CHAMPAGNE

Monthuys Père & Fils "Brut Réserve"	<i>glas</i> ~ 10,00	<i>fles</i> ~ 55,00 <i>magnum</i> ~ 110,00
Moët & Chandon "Brut Impérial"	<i>glas</i> ~ 13,00	<i>fles</i> ~ 75,00
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"		<i>fles</i> ~ 105,00
Ruinart Brut "Rosé"		<i>fles</i> ~ 105,00
Dom Pérignon "Brut"		<i>fles</i> ~ 240,00
Carbon "Brut"		<i>fles</i> ~ 249,00
Carbon "Blanc de Blancs"		<i>fles</i> ~ 329,00
Carbon "Cuvée Bugatti"		<i>fles</i> ~ 379,00

HUISWIJNEN

wit

Bio Trebbiano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Trebbiano	<i>glas</i> ~ 4,80	<i>fles</i> ~ 27,00
--	--------------------	---------------------

rood

Bio Montepulciano d'Abruzzo Lupi Reali ~ 100% Montepulciano	<i>glas</i> ~ 4,80	<i>fles</i> ~ 27,00
--	--------------------	---------------------

rosé

Château de l'Escarelle "Palm" Rosé ~ Grenache, Syrah, Cinsault	<i>glas</i> ~ 5,30	<i>fles</i> ~ 27,50
---	--------------------	---------------------

zoet

Côtes de Gascogne «Eté Gascon» Dom. Pellehaut ~ 70% Gros Manseng, 20% Chardonnay, 10% Petit Manseng	<i>glas</i> ~ 4,80	<i>fles</i> ~ 27,00
--	--------------------	---------------------

WITTE SUGGESTIEWIJNEN

Miraval Blanc Côtes de Provence AOC ~ Côtes de Provence ~ Rolle, Vermentino		fles ~ 45,00
Ribolla Gialla Volpe Pasini ~ Friuli ~ 100% Ribolla Gialla	glas ~ 8,00	fles ~ 40,00
Juan Gil "Blanco" Moscatel Seco ~ Jumilla ~ 100% Moscatel de Alejandria	glas ~ 8,00	fles ~ 40,00
Bio Grillo "Vurria" Di Giovanna ~ Sicilia ~ 100% Grillo	glas ~ 9,50	fles ~ 47,50
Bio La Misión Bodegas Menade ~ Castilla y León ~ 100% Verdejo	glas ~ 10,50	fles ~ 52,00
Bio Pouilly-Fumé "Florilège" Dom. J-D. Pabiot ~ Val de Loire ~ 100% Sauvignon	glas ~ 12,00	fles ~ 59,00
Waipara Valley "Chardonnay" Pegasus Bay ~ North Canterbury ~ 100% Chardonnay	glas ~ 12,00	fles ~ 59,00
Bio Viré-Clessé "Quintaine" Dom. Guillemot ~ Bourgogne ~ 100% Chardonnay	glas ~ 12,00	fles ~ 59,00

ROSÉ SUGGESTIEWIJNEN

Côteaux d'Aix en Provence "AIX" Maison Saint Aix ~ Côtes de Provence ~ Grenache, Syrah, Cinsault	glas ~ 7,50	fles ~ 36,00
Miraval Rose Côtes de Provence AOC ~ Côtes de Provence ~ Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle		fles ~ 40,00
Côtes de Provence "Whispering Angel" ~ Côtes de Provence ~ Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah		fles ~ 55,00

RODE SUGGESTIEWIJNEN

Jumilla "Monastrell" Casa Casillo ~ Jumilla ~ 100 % Monastrell	glas ~ 8,00	fles ~ 39,00
Barossa Valley "Riedl Vines" Rolf Binder ~ Barossa Valley ~ Grenache, Shiraz, Mataro, Carignan	glas ~ 10,50	fles ~ 51,00
Valpolicella Ripasso Rubinelli Vajol ~ Veneto ~ 50% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Oseleta	glas ~ 12,00	fles ~ 59,00
Pic Saint-Loup Dom. Christophe Peyrus ~ Languedoc ~ 80% Syrah, 20% Grenache Noir	glas ~ 13,00	fles ~ 65,00
Waipara Valley "Pinot Noir" Pegasus Bay ~ North Canterbury ~ 100% Pinot Noir	glas ~ 14,00	fles ~ 71,00
Pomerol Château L'Enclos ~ Bordeaux ~ 85% Merlot, 12 % Cabernet Franc, 3% Malbec	glas ~ 19,50	fles ~ 99,00

BITES TO SHARE

THAISE KIPPENBALLETJES

plumsaus

12,00

NAANBROOD

hummus, olijfolie, sesam, labneh, tahini

12,50

NACHO'S

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado

14,50

NACHO'S PULLED PORK

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado

17,50

KIBBELING

kabeljauw, panko, tartaar, citroen

15,50

MANAKISH TOMAAT

geroosterde ui, pesto, tomaat, basilicum

12,50

MANAKISH RAGOUT

kalfsragout, garam masala, za'atar, zure room

13,00

MANAKISH CORDAAT

bisque, gerookte zalm, parmezaan, pesto, rucola

14,00

CALAMARES BITES

gepaneerde inktvis, citroen, tartaar

16,00

GEFRITUURDE AVOCADO

panko, curry, honing

15,00

SALADE

CAESERSALADE

gebakken kipfilet, Romeinse sla, ei, parmezaan, graanmosterd, Cordaatjes

22,50

VEGAN THAI SALADE

gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen

22,50

THAI BEEF SALADE

runds, gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen

23,50

SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijn, ansjovis, ei, tomaat, fijne boontjes, rode ui, olijven

26,50

GARNAAL COCKTAIL

grijze garnalen, kropsla, tomaat, ei, cocktailsaus

29,00

SALADE HET CORDAAT

kreeft, framboos, mango, gerookte ganzenlever

41,00

ITALIAANS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

olijfolie, knoflook, peperoncino, peterselie

14,50

SPAGHETTI BOLOGNAISE

kalfsgehakt, oregano, tomaat, ui

14,50

SPAGHETTI BOLOGNAISE 'AL FORNO'

kalfsgehakt, oregano, tomaat, ui

16,00

MARE-MONTI

champignons, pancetta, ui, linguini, scampi

21,50

RAVIOLI PAPRIKA RICOTTA

gegrilde groenten, olijfolie, Parmezaanse kaas

22,00

LINGUINI VONGOLE

kerstomaatjes, witte wijn, peterselie

22,50

LINGUINI SCAMPI

groene asperges, kerstomaat, room, look

23,50

CALAMARATA ZEEVRUCHTEN

inktvis, scampi, vongole, mosselen

24,50

VEGAN GERECHTEN

VEGAN THAI SALADE

gember, sojascheuten, komkommer, koriander, limoen

22,50

VEGAN DAME BLANCHE

12,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Bites to Share

NAANBROOD

hummus, olijfolie, sesam, labneh, tahini
12,50

NACHO'S

tortillachips, jalapeño, cheddar, zure room, lente-ui, avocado
14,50

MANAKISH TOMAAT

geroosterde ui, pesto, tomaat, basilicum
12,50

GEFRITUURDE AVOCADO

panko, curry, honing
15,00

Voorgerechten

KAASKROKET

mousseline, limoen, wilde waterkers
1 stuk ~ 10,50 | 2 stuks ~ 14,50

KAASKROKET GLUTENVRIJ

mousseline, limoen, wilde waterkers
1 stuk ~ 10,50 | 2 stuks ~ 14,50

Hoofdgerechten

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

olijfolie, knoflook, peperoncino, peterselie
14,50

RAVIOLI PAPRIKA RICOTTA

gegrilde groenten, olijfolie, Parmezaanse kaas
22,00

VEGETARISCHE BURGER

andijvie, tomaat, avocado, veganaise
22,50

VOORGERECHTEN

koud

VITELLO TAHINI

kalfs, tonijn, kappertjes, sesam

18,50

CARPACCIO VAN WAGYU

Grana Padano, pesto, rucola, olijfolie

19,50

TARTAAR VAN TONIJN

zilver spar, tonijn, sushiazijn, citroenverbeine

21,00



OESTERS NATUUR *of* OOSTERS

3 stuks ~ 9,00 | 6 stuks ~ 17,00 | 12 stuks ~ 32,50

VOORGERECHTEN

warm

KAASKROKET V

mousseline, limoen, wilde waterkers

1 stuk ~ 10,50 | 2 stuks ~ 14,50

KAASKROKET GLUTENVRIJ V

mousseline, limoen, wilde waterkers

1 stuk ~ 10,50 | 2 stuks ~ 14,50

GARNAALKROKET

peterselie, cocktail, kropsla

1 stuk ~ 12,50 | 2 stuks ~ 18,50

BUIKSPEK

groene asperges, mousseline, gepocheerd ei, daslook

18,50

MOSSELEN

pancetta, look, zure room

18,50

SCAMPI ~ 7 stuks

lookboter, tomaat, sjalot, lente-ui

21,50

KING CRAB

geplette aardappel, mousseline, Limburgse Witte, gepocheerd ei

34,00

VISGERECHTEN

KABELJAUW À L'OSTENDAISE

grijze garnalen, mossel, witte wijn, room, cocotte, masago

27,50

ZEETONG MEUNIÈRE

natuuraardappelen, salade van kropsla en tomaat, botersaus, limoen

34,00

KREEFT

500 gram

KREEFT BELLE-VUE

ei, tomaat, kropsla, cocktail

41,00

GEGRILDE KREEFT

jonge wortel, groene asperges, spaghetti aglio e olio

41,00

VLEESGERECHTEN

VOL-AU-VENT

kip belle flamande, balletjes, mousseline, kropsla, tomaat, friet

23,00

STEAK TARTAAR ~ *handgesneden*

witloof, Granny Smith, mosterd, ui, kappertjes, friet

23,00

GEBAKKEN IBERICO EL UNICO

pommes pont neuf, gegrilde slaharten, tomaat, puntpaprika, bearnaise

27,50

N°32

krokante iberico el unico, noedels, zoetzuur, sojascheuten, paksoi, sesam

27,50

BURGERS

BEEF BREMBERG BURGER

andijvie, tomaat, ui, cheddar, pepermayo, kleine friet

22,50

VEGETARISCHE BURGER

andijvie, tomaat, avocado, veganaise

22,50

ROBATA GRILL

Robata verwijst in de Japanse keuken naar een manier van grillen, vergelijkbaar met de barbecue, waarbij gerechten met verschillende snelheden worden gebakken op hete houtskool.

vis

TONIJNFILET

24,50

BIJGERECHTEN

salades

kropsla, tomaat, witloof, mayonaise ~ 2,50

~

witloofsalade ~ 2,50

~

tomaat, olijfolie, sjalot, zeezout ~ 2,50

~

warme seizoensgroenten ~ 3,00

~

gebakken champignons ~ 3,00

~

kropsla, wakame, sesam ~ 4,00

ROBATA GRILL

vlees

HASPENGOUWSE STEAK

Limburg ~ graangevoerd ~ donkerrood

250 gr ~ 19,00

FILET PUR HAVIAN BLANC BLEU

België ~ draf van Duvel ~ donkerrood

250 gr ~ 29,00

FLAT STEAK WAGYU

Australië ~ mais-graangevoerd, biergist ~ gemarmerd donkerrood

250 gr ~ 32,00

RIBROAST BREMBERG

Tielt-Winge ~ gerijpt ~ Blanc Bleu ~ met passie grasgevoerd ~ donkerrood

1 kg ~ 2 personen ~ 59,00

BIJGERECHTEN

aardappel- en pastabereidingen

frietten, kroketten, geprakte aardappelen ~ 2,50

aardappelen met zure room of pasta aglio e olio ~ 3,50

sauzen

natuur, vers geklopte bearnaise, pepersaus, champignonsaus,

stroganoff of huisbereide kruidenboter ~ 3,00

KINDERGERECHTEN

SPAGHETTI BOLOGNAISE ~ 9,00

LANGE HAMBURGER FRIET ~ 8,00

FISH STICK ~ friet, tartaar ~ 11,00

VIDEE ~ friet, salade ~ 15,00

KIPFILET ~ friet, salade ~ 15,00

STEAK ~ friet, salade ~ 16,00

DESSERTS

KINDERIJSJE

6,00

DAME BLANCHE

vegan ~ 12,50 | *huisbereid* ~ 12,50

VIOLET SORBET

yoghurtschuim, krokant, limoen, munt

11,50

CAFÉ GLACÉ BAILEYS

12,00

SNICKERS 'HET CORDAAT'

12,00

MOELLEUX VAN CHOCOLADE

karamel, vanille-ijs, framboos

12,50

ASSORTIMENT VAN KAZEN

15,00



MENU'S

LUNCHMENU

maandag tot vrijdag van 12u tot 14u
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ mokka
29,50

3-GANGENMENU

voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
39,00

4-GANGENMENU

voorgerecht ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
47,00

5-GANGENMENU

voorgerecht ~ soep ~ tussengerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert of kaas
54,00

KINDERMENU

tot 12 jaar
voorgerecht ~ hoofdgerecht ~ dessert
25,00

DRANKENARRANGEMENT

glasje prosecco ~ huiswijn ~ waters ~ frisdranken ~ bier (Cristal) ~ koffie
3-gangen ~ 23,00 | 4-gangen ~ 25,00 | 5-gangen ~ 29,00

BOB-FORMULE

alcoholvrije aperitief ~ waters ~ frisdranken ~ koffie
3-gangen ~ 19,00 | 4-gangen ~ 22,00 | 5-gangen ~ 26,00

drankenformules enkel gangbaar met onze menu's, formules per persoon

BIEREN*van 't vat*

Cristal ~ 25cl	2,90
Grimbergen Blond	4,50
Grimbergen Bruin	4,50

in flesjes

Brugs Tarwe ~ <i>witbier</i>	3,70
Vedett Blond	3,70
Maes n/a ~ <i>alcoholvrij</i>	3,70

Ter Dolen Blond	4,70
Ter Dolen Donker	4,70
Ter Dolen Kriek	4,70
Ter Dolen Armand	4,70
Ter Dolen Tripel	4,70

Hapkin	4,80
Duvel	4,80
Omer	4,80
La Chouffe	4,80
Karmeliet	4,90
Westmalle Bruin	4,90
Westmalle Tripel	4,90
Geuze Oud Beersel ~ 37,5cl	6,00

WATERS

San Pellegrino ~ 25cl	3,10
San Pellegrino ~ 50cl	5,20
San Pellegrino ~ 1l	9,80

Acqua Panna ~ 25cl	3,10
Acqua Panna ~ 50cl	5,20
Acqua Panna ~ 1l	9,80

SUIKERARM

Tönissteiner Orange	3,50
Tönissteiner Citroen	3,50
Tönissteiner Naranja	3,50
Tönissteiner Vruchtenkorf	3,50

FRUITSAP

Minute Maid Orange	3,50
Minute Maid Appel	3,50
Minute Maid Pompelmoes	3,50
Big Tom ~ <i>tomatensap</i>	5,50

vers

Vers Sinaasappelsap Natuur	5,50
----------------------------	------

FRISDRANKEN

Coca-Cola	3,00
Coca-Cola Zero	3,00
Fanta	3,00
Sprite	3,00
Gini	3,30
Fristi	3,30
Cécémel	3,30

SCHWEPPEES

Tonic	3,30
Agrum'	3,30
Agrum' Zero	3,30

FEVER-TREE

Mediterranean Tonic	4,50
Indian Tonic	4,50
Sicilian Lemonade	4,50
Clementine	4,50
Ginger Ale	4,50
Ginger Beer	4,50
Raspberry & Rhubarb	4,50

ICE TEA

Lipton Ice Tea Regular	3,30
Lipton Ice Tea Green	3,30
Fuze Tea Mango Chamomile	3,30
Fuze Tea Sparkling	3,30
Fuze Tea Peach Hibiscus	3,30

FİNLEY

Citroen-Vlierbloesem	3,60
Pomelmoes-Bloedappelsien	3,60

WARME DRANKEN

Koffie Espresso	3,10
Decafeïné	3,10
Mokka	3,10
Mokka Dubbel	3,60
Mokka Cappuccino ~ <i>gestoomde melk / slagroom</i>	3,30
Cappuccino ~ <i>gestoomde melk / slagroom</i>	3,30
Koffie Verkeerd	3,30
Latte Macchiato	3,30
Warme Choco	3,30

THEE

Fruity Babouchka	3,30
Earl Grey Delight	3,30
Finest Earl Grey	3,30
Parfum De Medina	3,30
Exotic Sweetness	3,30
Jasmine Green Tea	3,30
Verse muntthee	4,60
Verse gemberthee	4,60

MET IETS EXTRA

Hasseltse Koffie ~ <i>jenever</i>	6,50
Irish Koffie ~ <i>whisky</i>	8,70
French Koffie ~ <i>cognac</i>	8,70
Italiaanse Koffie ~ <i>amaretto</i>	8,70

DIGESTIEVEN

Limoncello Bongiorno	5,60
Baileys	6,90
Licor 43	6,70
Porto Quinta de Noval ~ <i>wit of rood</i>	6,70
Berta Amaro d'Erbe	7,50
Lazzaroni Sambuca	7,00
Lazzaroni Amaretto	7,00
Calvados Groult ~ <i>3 Years</i>	7,50
Bepi Tosolini Amaretto Salizà 28°	7,50
Poire Williams ~ <i>Williamine</i>	16,00

GRAPPA

Berta Grappa Villa Prato Reserva 40°	8,50
Berta Grappa Elisi 43°	11,00
Bepi Tosolini Most Brunello Barrique 40°	11,00
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Brunello-vaten. Zijdezacht met tonen van wilde bessen.</i>	
Bepi Tosolini Most Barolo Barrique 40°	11,00
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Barolo-vaten. Zijdezacht met tonen van rood fruit en kruiden</i>	
Bepi Tosolini Most Amarone Barrique 40°	11,00
<i>Deze grappa is gerijpt in eiken Amarone-vaten. Zijdezacht met tonen van kers en zoete kruiden.</i>	

WHISKY

William Lawson's	6,20
Jack Daniels	7,80
Glenmorangie Original	8,50
Glenmorangie La Santa	9,50
Glenmorangie Quinta Ruban	11,00
Glenmorangie Nectar d'Or	12,00
Ardbeg Ten	11,00
Glenfiddich ~ <i>15 Years</i>	12,00
Glenfiddich ~ <i>18 Years</i>	24,00
Glenfiddich ~ <i>21 Years</i>	45,00

COGNAC

Hennessy VS	8,00
Hennessy XO	23,00

VODKA

Grey Goose	8,00
------------	------

RUM

Bacardi	5,70
Bacardi Añejo Cuatro	6,70
Bacardi Añejo Ocho	7,70
Goslings Black Seal Rum	7,20
Ron de Jeremy Reserva	6,70
Ron de Jeremy XO	7,70