



tres
puntos
COCTELERÍA

TRES PUNTOS

RESTAURANTE BISTRO
www.trespuntosrba.com

 trespuntospr

CARTA DE VINOS BLANCOS

MAR DE FRADES ALBARIÑO Do Rios Braxas, España	\$43
GOTAS DEL MAR ALBARIÑO Do Rios Braxas, España	\$45
PETER YEALANDS SAUVIGNON BLANC Patagonia, Argentina	\$34
LUNA D LUNA PINOT GRIGIO Treintino, Italia	\$26

CARTA DE VINOS TINTOS

SUBMISSION CABERNET SAUVIGNON Napa Valley, California	\$29
TESHAN CABERNET SAUVIGNON Napa Valley, California	\$56
ASTER TEMPRANILLO Ribera del Duero, España	\$37
LA RIOJA ALTA VIÑA ARAÑA TEMPRANILLO Rioja, España	\$75
SAURUS SELECTED PINOT NOIR Patagonia, Argentina	\$29
SAURUS SELECTED MALBEC Patagonia, Argentina	\$29
SAURUS SELECTED MALBEC Patagonia, Argentina	\$29





TRES PUNTOS

RESTAURANTE BISTRO
www.trespuntosrba.com

 trespuntospr

CHAMPAGNE/ESPUMOSOS

MOET & CHANDON BRUT Francia	\$75
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL ROSE Francia	\$85
VILARNAU CAVA Barcelona	\$29
VILARNAU ROSE CAVA Barcelona	\$29
LAURENT PERRIER BRUT Francia	\$75
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSE Francia	\$110

CERVEZAS

CORONA 12 OZ.	\$3.75
HEINEKEN 12 OZ.	\$4
MEDALLA 12 OZ	\$3.75
MICHELOB	\$3.75
ALAMBRA	\$4

CERVEZAS ARTESANALES

MAHOU IPA	\$4
-----------	-----

TRES PUNTOS

RESTAURANTE BISTRO
www.trespuntosrba.com

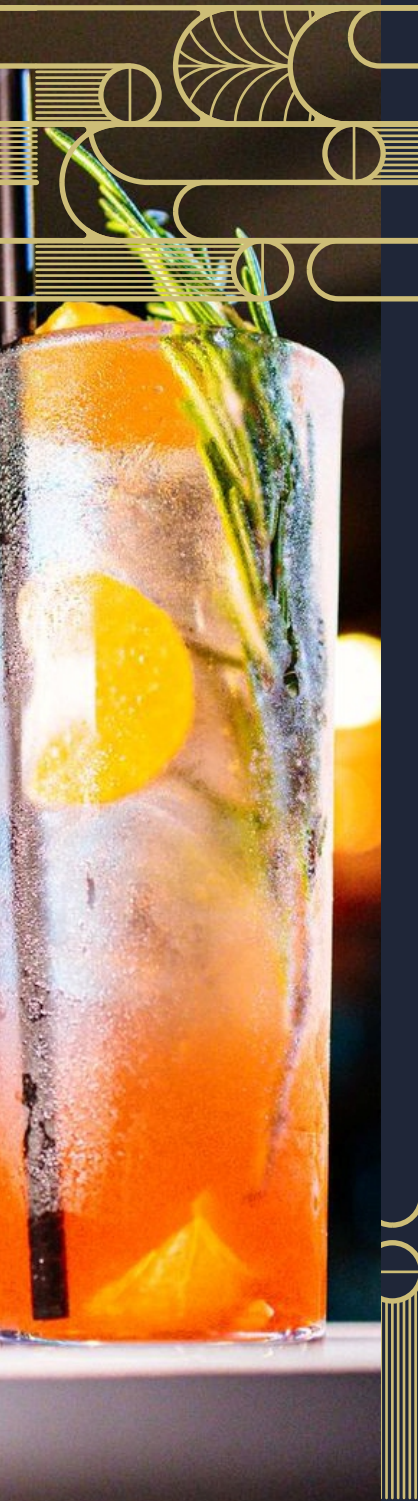
 trespuntospr

CERVEZAS ARTESANALES

BRAMADERO	\$5
BUCANERA	\$5
MODELO	\$4
OCEAN LAB BLONDE ALE	\$4.50
OCEAN LAB MAMBO	\$4.50
OCEAN LAB BOB	\$4.50
RESIDENTE BLANCA O NEGRA	\$6

COCTELES DE LA CASA

DE LA TIERRA SOUR	\$10
Bourbon / ron especiado / reducción de aji dulce / amargos de cacao / zumo de lima Sabores: agridulce sour, herbaceo, vegetal maridaje: carnes rojas, cerdo, productos salados, mariscos.	
FRUTO TINZADO	\$13
Mezcla joven / ancho reyes licor de chile poblano / sirope de mango / reducción de maracuya / zumo de lima Sabores: agrio (sour), astringente, picante y ahumado. maridaje: pizzeta, salmon, chillo, vegetales y/o ensaladas.	
PINK 75	\$11
Pink gin / zumo de lima / jarabe simple / vino espumoso rosado / fruto seco Sabores: acido, cítrico, astringente, efervescente. maridaje: pollo a la brasa, charcuteria, frituras	





TRES PUNTOS

RESTAURANTE BISTRO
www.trespuntosrba.com

 trespuntospr

COCTELES DE LA CASA

T.P.T (TRES PUNTOS TONICO)

\$11

Vodka / licor de pomagranada mandarina fresca / sirope de fresa / agua tónica

Sabores: ácido malico, umami, fresa, semidulce, astringente.

maridaje: frituras, charcuteria, empanados, platos grasos.

TRES PUNTOS COLADA

\$10

Ron añejo / whisky de mantequilla de maní / ron infusionado con café / jugo de piña / crema de coco.

Sabores: dulce, maderoso, maní, ahumado, oloroso
maridaje: postres, bolitas de queso, buñuelos.

GUAYNABO'S RUMVALDIER

\$13

Ron añejo extra / amaro / campari.

Sabores: amargo, madera, vainilla, caramelo, especiado.

maridaje: carnes rojas, cerdo, vegetales