

COCINA CONTEMPORÁNEA

Mexicana

azul azteca

INFO & RESERVAS

322 244 3098

www.azulazteca.com

Música en vivo

Miércoles a Domingos

Azul Azteca

Lunch especial Lunes a Viernes 12:00pm a 5:00pm

\$44.500

ENTRADAS

1 UN TACO DE CUALQUIER SABOR
Elige cualquier taco de nuestra carta.

MINI SOPA DE TORTILLA
Nuestra deliciosa sopa de tortilla.

SOPA DE BIRRIA
La birria que nos encanta, en sopa.

***ELIGE UNA OPCIÓN**

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA FRESCA

COLE SLAW

CHICHARRÓN DE PULPO CON KALE

***ELIGE UNA OPCIÓN**

FUERTES

BRASA NACIONAL
Elige cualquiera de nuestros cortes nacionales en una presentación de 125 GR.

ACOMPAÑAMIENTO

PURE DE PAPA

PURE DE CALABAZA

PAPAS FRITAS

PAPA CRIOLLA CROCANTE

ARROZ MEXICANO

ARROZ SÉSAMO AJONJOLÍ

***ELIGE UNA OPCIÓN**

POSTRE \$9.000 ADICIONAL

PIE DE LIMÓN

MILHOJA

Azul Azteca

COCINA CONTEMPORÁNEA MEXICANA

@azulazteacol

ENTRADAS

BUÑUELOS DE LANGOSTINO (5UN) // \$48.700

Langostinos tempura bañados en melado de chile ancho, sobre crocante de tortillas y queso crema.

TARTAR DE LOMO // \$43.200

Lomo de res finamente cortado marinado con Dijon, cilantro y cebolla morada.

TOSTADAS DE ATÚN // \$44.500

Atún fresco marinado con mayonesa de chipotle sobre tostadas de maíz, con guacamole y cebollas crocantes.

PALOMITAS DE CAMARÓN // \$43.200

Camarones en tempura sobre suero picoso, bañados en miel de Valentina y julianas de tortilla crocante de maíz.

CRUDO DE SALMÓN // \$43.200

Salmón fresco finamente cortado con chutney de aguacate, supremas de naranja con Tajín, tártara de sour cream y trocitos de chicharrón soplado.

TARTAR DE ATÚN // \$37.900

Trozos de atún cortado en cubos marinado sobre guacamole y en espejo de salsa a base de limón y tomatillo.

CEVICHE MASARYK // \$35.100 🍷

Coctel clásico de camarones en salsa de tomate, limón, aguacate y maíz tostado servido en molcajete.

GUACAMOLE BAR // 24.300

Guacamole fresco hecho en casa con aguacate haas colombiano. (Añádele los toppings que desees).

QUESO FRESCO // \$7.200

SOUR CREAM // \$7.200

ESQUITES (MAÍZ DESGRANADO) // \$7.200

CHICHARRÓN DE CERDO // \$10.800

RIBEYE // \$13.500

CHICHARRÓN DE PULPO // \$14.400

GUACAMOLE AZUL AZTECA // \$82.900

Nuestro guacamole acompañado con todos los toppings.

AGUACHILE ROJO DE MAR // \$39.700 🍷

Camarones y chicharrón de pulpo en aguachile de chile guajillo, maíz, pepino, cebollas encurtidas, cilantro y jalapeños.

AGUACHILES DE CAMARONES // \$30.600 🍷

Camarones macerados en aguachile de limón, jalapeño, láminas de pepino y cilantro decorado con cebollas encurtidas de flor de jamaica.

AGUACHILES DE RES // \$30.600 🍷

Ribeye al carbón bañado en aguachile de limón, jalapeño y cilantro, acompañado de lechuga y rábano.

TEX MEX EGGROLLS // \$25.200

Eggrolls rellenos de cochinita pibil con trocitos de maíz y frijol caraota, acompañados de salsa de aguacate y soya.

HUEVOS ESTRELLADO A LA MEXICANA // \$24.300

Cascos de papas salteadas con cebolla, cilantro, salsa de chipotle dulce y sour cream con dos huevos fritos.

OREJAS DE PUERCO CROCANTES // \$34.200

Orejas de cerdo cortadas finamente crocantes y bañadas en una salsa dulce – picante y suero de coriandro.

ENTRADAS VEGETARIANAS

ALCACHOFAS PARRILLADAS // \$33.300 🍷

Alcachofas enteras al carbón con chutney de aguacate, cebollitas encurtidas a la flor de jamaica. (Cómete sólo la parte blanca del pétalo).

COLIFLOR ROSTIZADO // \$25.200 🍷

Coliflor al carbón con sour cream de Valentina y cebollitas encurtidas con cilantro.

ELOTES // \$22.500 🍷

Mazorca asada con sour cream, queso fresco y tajín.

ESQUITES AZUL AZTECA // \$24.500 🍷

Granos de maíz y maíz tostado en caldo de chiles con queso fresco, tajín y sourcream.

QUESO PANELA // \$27.000 🍷

Queso fresco empanizado en ajonjolí, bañado en melado de chile ancho.

🍷 Vegetariano

🍷 Picante

AGUACHILE ROJO DE MAR



TACOS

TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO // \$52.200

Tacos de chicharrón de pulpo con aguacate en cubos, kale crocante con salsa de soya y aceite de ajonjolí y limón. (5 tortillas para armar).

TACOS VILLAMELÓN // \$30.600

Tacos de lomo de res, chicharrón y chorizo con salsa ranchera y jardín.

TACOS DE COCHINITA PIBIL // \$27.000

Tacos de cerdo marinado al achiote con chutney de aguacate, supremas de naranja al tajín, cebollas encurtidas, cilantro y jalapeños.

TACOS AL PASTOR // \$28.900

Tacos de cerdo marinado con piña encurtida, jardín de cilantro, cebolla y jalapeños.

TACOS DE CARNITAS // \$29.800

Tacos de cerdo con sour cream de coriandro, guacamole, repollo morado, jalapeños y cilantro.

TACOS GOBERNADOR // \$30.600

Tacos de camarón con salsa de chipotle en costra de queso con cebollas encurtidas.

TACOS DE BIRRIA // \$27.000

Tacos de carne de res bañados en su jugo de cocción, con queso y servidos con el caldo de birria para salsear.

TACOS DE POLLO AL ACHIOTE // \$29.800

Tacos de pollo cocido en hojas de plátano con guacamole, sour cream de coriandro, cebollas encurtidas, jalapeños y cilantro.

TACOS BAJA CALIFORNIA // \$28.900

Tacos de pescado blanco en tempura con chutney de aguacate, cebolla encurtida en flor de jamaica y jalapeños frescos.

TACOS DE CHICHARRÓN // \$29.800

Tacos de chicharrón crocante con repollo encurtido, piña encurtida, guacamole, jalapeños, rábanos y cilantro.

TACOS DE BERENJENA // \$25.200

Tacos vegetarianos con berenjena crunchy, sour cream de coriandro, albaricoque, cebollas encurtidas, cilantro y jalapeños.

CLÁSICOS

FAJITAS DE RIBEYE // \$44.500

Ribeye en salsa roja con cebollas y pimentones a la plancha, queso fresco, frijol refrito, guacamole y sour cream (5 tortillas de maíz para armar).

FAJITAS DE POLLO // \$37.900

Pechuga de pollo en salsa roja con cebollas y pimentones a la plancha, queso fresco, frijol refrito, guacamole y sour cream (5 tortillas de maíz para armar).

CHILAQUILES ROJOS O VERDES // \$35.100

Totopos de maíz, bañados en salsa roja o verde, con cubos de pechuga de pollo, queso fresco, sour cream, cebollas encurtidas y jalapeños.

TOSTADAS DE LOMO // \$35.200

Lomo de res al carbón sobre tostadas crocantes de maíz con guacamole, frijol refrito y sour cream de coriandro.

TOSTADAS DE BIRRIA // \$35.100

Tres tostadas crocantes de maíz, con guacamole, carne de birria con queso rayado y mayonesa de chipotle.

QUESADILLA GRINGA // \$35.100

Quesadilla de cerdo al estilo pastor con piña encurtida y jardín de cilantro y cebolla. Acompañada de guacamole.

QUESADILLA DE CHAMPIÑÓN // \$38.800

Quesadillas de setas con queso paipa, maní y salsa sangrita.

QUESADILLA DE BIRRIA // \$38.800

Quesadilla de carne de birria servida con su caldo de cocción para acompañar. Acompañada de guacamole.

QUESADILLA DE POLLO // \$38.800

Quesadilla de pollo al achiote, servida con guacamole.

QUESADILLA DE SINCRONIZADA // \$38.800

Quesadilla de carnitas, frijoles negro, y esquites acompañada de guacamole.

ENCHILADA AL PISO // \$36.000

Capas de tortilla de maíz rellenas de pollo marinado en achiote bañadas de salsa verde ranchera, sour cream, decorado con trozos de pepino.

ENCHILADAS DE CAMARÓN // \$45.000

Camarones salteados dentro de tortillas de maíz bañadas en salsa roja y sour cream con cebolla encurtida, cilantro y jalapeños.

 Vegetariano

 Picante

TACOS COCHINITA PIBIL



BRASA

Todas las brasas incluyen un acompañamiento.

RES NACIONAL

ARRACHERA 250 GR // \$52.200

RIB EYE 250 GR // \$60.300

LOMO DE RES 250 GR // \$63.000

PUNTA DE ANCA 250 GR // \$59.500

TOMAHAWK 700 GR - 800 GR // \$210.600

CHOP HOUSE

PICANHA // \$82.900

RIB EYE // \$77.500

CERDO

MATAMBRE DE CERDO 300 GR // \$35.100

BONDIOLA DE CERDO 300 GR // \$37.900

RES CERTIFIED ANGUS BEEF (CAB)

PICANHA 250 GR // \$108.000

ENTRAÑA // \$153.000

PESCADOS & MARISCOS

SALMÓN A LA PARRILLA 200 GR // \$65.800

MOJARRA AL CARBÓN // \$44.500

PESCADO BLANCO AL CARBÓN // \$53.100

AVES

MEDIO POLLO AL CARBÓN // \$48.700

PECHUGA DE POLLO AL CARBÓN // \$36.000

FUERTES

POLLO AZUL AZTECA // \$42.300

Pechuga de pollo a la brasa bañada en salsa ranchera acompañada de setas salteadas con queso crema, cebollas, kale y trocitos de papa.

LOMO DE RES CON SALSAS A ESCOGER // \$63.000

- Reyes 🍷
- Champiñones
* Acompañado de baked potato.

CALENTATION A LO MEXICANO // \$33.300

Arroz salteado con chicharrón de cerdo, elote desgranado, carne de birria acompañado de guacamole y sour cream.

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS // \$72.200

Con camarones, mejillones y calamar a base de tomates asados con chile ancho.

PESCA BLANCA EN MANTEQUILLA DEL CHEF // \$54.000

Pescado blanco a la plancha servido con ensalada fresca, y salsa de mantequilla avellanada al limón.

HAMBURGUESA AZUL AZTECA // \$37.900

Hamburguesa de res con queso cheddar, cebolla, tomate, lechuga. Acompañada de frijol refrito, guacamole, jalapeños encurtidos y papas a la francesa.

COSTILLAS SAINT LOUIS CON BBQ DE TQUILA // \$54.000

Acompañado de papas a la francesa y ensalada.

Menú del Chef

MENÚ DEL DÍA // \$72.000

Consiste en una entrada, plato fuerte y postre. Pregunte por el del día.

SALMÓN DE NAYARIT // \$72.000

Filete de salmón con salsa de mango y vegetales glaseados, servidos sobre cascos de papa.

MOJARRA DESHUESADA // \$44.500

Mojarra deshuesada con mazorcas parrilladas, jalapeños, tomates y cebollitas encurtidas.

PESCA DEL DÍA // \$45.000

Pescado blanco de temporada con acompañamientos a elección de chef.

PESCADO A LA VERACRUZANA // \$63.000

Pescado blanco a la plancha con salsa clásica a la veracruzana de alcaparras, tomates, y aceitunas. Servido con crocante de arroz.

PANCETA DE CERDO // \$46.900

Panceta de cerdo crocante glaseada con salsa del chef sobre un puré de papa y calabaza al chipotle y ensalada de la casa.

 Vegetariano

 Picante

POLLO AZUL AZTECA



PARA COMPARTIR

TACOS DE BIRRIA X 7 // \$45.000

Tacos de carne de res bañados en su jugo de cocción, con queso y servidos con el caldo de birria para salsear.

MAR Y TIERRA // \$95.500

160 gr de langostinos y 180 gr de lomo de res parrillados con mantequilla de ranchera, papa fosforo y aguacate fresco.

TAQUIZA AZUL AZTECA // \$115.200

3 tacos al Pastor, 3 tacos de pollo al achiote, 3 tacos gobernador, 3 tacos villamelón.

BRASA MIXTA // \$180.000

250 gr de ribeye, 250 gr de pechuga de pollo, 300 gr de bondiola de cerdo al carbón con dos acompañamientos (escoger de la lista de acompañamientos)

MOLCAJETE DE LOS CUATES // \$57.700

Pechuga de pollo y ribeye servidos en molcajete sobre salsa ranchera, frijol refrito, guacamole, kale, pimentones y cebollas caramelizadas (4 tortillas).

NACHOS DE DON IGNACIO // \$50.400

Totopos de maíz bañados en salsa de queso, pico de gallo, sour cream, pechuga de pollo, Rib Eye, esquiotes, frijoles y jalapeños.

SOPAS

SOPA AZTECA // \$28.900

Sopa de tortilla con queso mozzarella, pollo desmechado y aguacate decorada con julianas de tortilla frita.

POZOLE ROJO DE CERDO // \$28.900

Sopa clásica de chiles con maíz blanco, trocitos de cerdo y chicharrón carnudo acompañada de sus toppings clásicos de queso crema, lechuga y rábanos.

POZOLE DE MARISCOS // \$45.000

Sopa clásica a base de chiles con maíz blanco, mejillones, camarón y calamar acompañada de sus toppings clásicos de queso crema, lechuga y rábanos.



ENSALADAS

LA REVANCHA DE CESAR // \$36.000

Lechuga romana parrillada, chicharrón, pechuga de pollo, aderezo de aguacate y queso rayado.

AZUL MEDITERRÁNEA // \$44.500

Mix de lechugas con mariscos endiablados, maní tostado y aderezo dulce de chiles.

ENSALADA DE SANDIA Y ATÚN // \$40.500

Trozos de sandía y atún, queso costeño con supremas de naranja, rúgula, jalapeños y aderezo a base de limón.

MENÚ INFANTIL

PINCHOS DE PECHUGA // \$28.900

Cubos de pechuga a la parrilla con papas a la francesa.

CUBOS DE LOMO DE RES // \$35.100

Cubos de lomo de res a la parrilla con papas a la francesa.

DEDITOS DE POLLO // \$30.600

Deditos de pollo apanados con papas a la francesa y miel mostaza.

QUESADILLAS DE JAMÓN DE PAVO // \$26.100

Quesadillas de jamón de pavo y queso acompañadas con totopos de maíz.



 Vegetariano

 Picante



ACOMPAÑAMIENTOS

TOTOPOS // \$6.300

TORTILLAS DE MAÍZ (3UN) // \$6.300

TORTILLAS DE HARINA (3UN) // \$7.200

PURÉ DE PAPA CON JALAPEÑO // \$9.000

KALE ROSTIZADO // \$9.000

ENSALADA FRESCA // \$9.000

PAPAS CASCO // \$10.700

PAPAS FRANCESA // \$10.700

ARROZ MEXICANO // \$11.700

PAPAS AZUL AZTECA // \$13.500

PAPAS FRANCESA VALENTINA // \$13.500 🌱

Con salsa valentina, chorizo crocante y queso paipa rallado.

SETAS SALTEADAS // \$17.100

Con ajillo de la casa servidas con huevo frito en su punto.

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE CON HELADO // \$20.700

OBLEA CON HELADO DE VAINILLA Y CAJETA // \$17.100

MILHOJA AZUL AZTECA // \$16.200

PIÑATA AZTECA // \$16.200

TORTA DE COCO CON HELADO // \$25.200

QUESADILLA CON CAJETA // \$18.000

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO // \$7.200

ESPRESSO // \$7.200

AROMÁTICA // \$7.200

CAFÉ LATTE // \$8.100

CAPUCCINO // \$8.100

🌱 Vegetariano

🌶️ Picante

BEBIDAS

VOSS MINERAL CARBONADA 800 ML // \$38.700

VOSS MINERAL NATURAL 800 ML // \$38.700

SODAS (MARACUYA / FRUTOS ROJOS) // \$10.800

MANANTIAL NATURAL // \$8.100

MANANTIAL CON GAS // \$8.100

GASEOSAS // \$7.200

COCTELES SIN ALCOHOL

SPICY WATERMELON BASIL // \$19.000

VIRGIN CUCUMBER GIMLET // \$19.000

MANGO MULE // \$19.000

CERVEZAS

STELLA // \$14.400

CORONA // \$14.400

MICHELOB ULTRA // \$14.400

SOL // \$13.500

CLUB COLOMBIA DORADA // \$10.800

CLUB COLOMBIA ROJA // \$10.800

CLUB COLOMBIA NEGRA // \$10.800

CHELADAS "A POCO NO"

LA WERA // \$31.500

Tequila infusionado en jalapeño, limón y syrup y cerveza rubia.

ROJA // \$31.500

Limón, mix de sangrita y cerveza roja.



LICORES

COCTELES

TRADICIÓN DE OAXACA // \$72.000

1 Oaxaca old fashioned + 1 Oaxaca mule + 1 Oaxaca negroni.

OAXACA NEGRONI // \$39.700

Mezcal, campari y mix de vermouths.

OAXACA MULE // \$39.700

Tequila blanco, mezcal, zumo de limón, syrup de jengibre y ginger beer.

OAXACA OLD FASHIONED // \$39.700

Tequila y mezcal, amargos de angostura y syrup.

TOMMYS MARGARITA // \$39.700

Tequila blanco, miel de agave y zumo de limón.

MAI TAI // \$36.000

Mix de rones, amaretto, horchata, limón y syrup.

CLOVER CLUB // \$37.900

Ginebra, syrup de frutos rojos, zumo de limón y clara de huevo.

NEW YORK SOUR // \$37.900

Whiskey, vino tinto, syrup y zumo de limón.

MILANO SPRITZ // \$38.800

Apperit, Campari, agua con gas y cava.

MOJITO PARIS // \$31.500

Mix de rones, zumo de limon, syrup, completado con cava.

COCTELES CLÁSICOS

PADRINO // \$37.900

NEGRONI // \$38.800

OLD FASHIONED // \$36.000

MOSCOW MULE // \$37.900

MARGARITA TRADICIONAL // \$37.900

GIN BASIL SMASH // \$36.000

PENICILLIN // \$36.000

MOJITO TRADICIONAL // \$35.100

CARAJILLO // \$31.500

BLOODY MARY // \$31.500

PALOMA // \$31.500

PITCHERS PARA COMPARTIR

TINTO DE MIL AMORES // \$107.100

Vino tinto, tequila y syrup de especias con frutas Mezcalita de sandia.

MEZCAL TINTO // \$107.100

Vino tinto, mezcal y syrup de especias con frutas Mezcalita de sandia.

COCTELES AZUL AZTECA

AZTECA EN EL AZTECA // \$37.100

Syrup picante, tequila infusionado en clitoria y zumo de limón.

CHILANGO THAI // \$36.000

Leche de coco, mix de rones, syrup y zumo de limón.

LA NETA // \$37.100

Whiskey, piña, syrup y zumo de limón.

ÁNDALE WEY // \$39.700

Mezcal, jerez oloroso, zumo de limón y syrup.

INUSUAL // \$38.800

Hendricks, vino blanco, zumo de limón y syrup de jengibre.



TEQUILA & MEZCAL

NOMBRE // BOTELLA / SHOT

DON JULIO 70 // \$919.000 / \$100.800

DON JULIO REPOSADO // \$540.000 / \$63.000

DON JULIO SILVER // \$505.900 / \$60.300

1800 CRISTALINO // \$630.000 / \$75.700

1800 REPOSADO // \$441.000 / \$54.000

1800 SILVER // \$402.300 / \$45.000

MAESTRO DOBEL // \$720.000 / \$90.000

PATRÓN REPOSADO // \$531.000 / \$63.000

PATRÓN SILVER // \$459.100 / \$54.000

HERRADURA CRISTALINO // \$630.000 / \$72.000

CENTENARIO REPOSADO // \$230.400 / \$27.000

CENTENARIO PLATA // \$230.400 / \$27.000

JIMADOR CRISTALINO // \$397.000 / \$50.400

JIMADOR REPOSADO // \$205.400 / \$27.000

JOSE CUERVO TRADICIONAL // \$280.900 / \$33.300

MEZCAL UNIÓN EL VIEJO // \$515.800 / \$63.000

MEZCAL UNIÓN // \$379.000 / \$42.300

MEZCAL 400 CONEJOS // \$470.800 / \$63.000



WHISKEY

NOMBRE // BOTELLA / SHOT

JW BLUE LABEL // \$2.500.200 / \$300.600

JW BLACK LABEL // \$310.500 / \$36.000

GLENFIDDICH 18 // \$930.700 / \$110.700

GLENFIDDICH 15 // \$560.800 / \$66.700

GLENFIDDICH 12 // \$370.900 / \$44.500

BUCHANANS 18 // \$830.800 / \$95.900

BUCHANANS 12 // \$350.100 / \$41.400

JACK DANIELS #7 // \$310.500

RON & AGUARDIENTE

NOMBRE // BOTELLA / SHOT

RON ZACAPA 23 // \$612.000 / \$72.000

LA HECHICERA // \$531.000 / \$63.000

ANTIOQUEÑO REAL // \$171.000 / \$20.700

ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR // \$126.000 / \$15.300

GINEBRA

NOMBRE // BOTELLA / SHOT

HENDRICKS // \$450.000 / \$54.000

CITADELLE // \$351.000 / \$41.500

TANQUERAY // \$320.400 / \$40.500

GINEBRA MG // \$252.000 / \$30.600

OTROS TRAGOS

HENNESSY VS // \$60.300

DISARONNO // \$44.100

FRANGELICO // \$27.000

JEREZ TIO PEPE // \$27.000

BAILEYS // \$14.500

VINOS BLANCOS

MORANDE GRAN RESERVA SUAVIGNON // \$172.000
ABADIA DE SAN CAMPIO // \$153.000
AMARAL SAUVIGNON BLANC // \$153.000
CABALLERO DE OLMEDO VERDEJO // \$153.000
AMARAL CHARDONNAY // \$144.000
MORANDE RESERVA GEWURZTRAMINER // \$115.200
ORO VENETO PINOT GRIGIO // \$81.000
CERRO VERDE CHARDONNAY // \$66.700
MARQUES DE RISCAL SUAVIGNON // \$135.000
VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER // \$126.000

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT // \$1.226.000
MOET CHANDON 1/2 // \$450.000

POR COPA

PROXIMO MARQUES RISCAL TINTO // \$22.500
MARQUES DE RISCAL RUEDA BLANCO // \$22.500
CERRO VERDE MERLOT // \$22.500
CERRO VERDE CHARDONNAY // \$22.500



VINOS TINTOS

BERONIA GRAN RESERVA // \$397.440
MARQUES DE RISCAL XR // \$360.000
MARQUES DE RISCAL RESERVA // \$243.000
ANTU LIMITED PINOT NOIR // \$216.000
DECOY CABERNET SAUVIGNON // \$252.000
MORANDE GRAN RESERVA CARME // \$180.000
FINCA NUEVA CRIANZA TE // \$171.000
ANTICHELO MERLOT // \$144.000
FINCA NUEVA TEMPRANILLO // \$135.000
ARIENZO BY MARQUES // \$127.000
MARQUES DE RISCAL RUEDA // \$122.400
MORANDE RESERVA MERLOT // \$117.000
MORANDE RESERVA CARMENERE // \$117.000
PROXIMO BY MARQUES // \$90.000
CERRO VERDE CABERNET S // \$69.400
CERRO VERDE MERLOT // \$63.000
MARQUES DE RISCAL RUEDA 375 // \$63.000

VINOS ROSADOS

PERLITA MALBEC ROSE // \$207.000
ANTICHELO BARDOLINO ROSE // \$207.000
COTES DE PROVENCE // \$180.000
LAMBRUSCO OGNIGIORNO EMILIA // \$63.000

VINOS ESPUMOSOS

EDONE GRAN CUVE ROSE // \$207.000
EDONE CUVE DE MARIA // \$117.000