

**TUANI'S RESTO BAR**  
PORTUARIA, SAN JUAN DEL SUR



**DESAYUNO**

**ALMUERZO**

**CENA**

PREGUNTA POR NUESTROS ESPECIALES DEL DÍA

LUNES - MIÉRCOLES  
**8AM - 1AM**

JUEVES - DOMINGO  
**8AM - 3AM**

# DESCUBRE SAN JUAN DEL SUR

San Juan del Sur es una encantadora ciudad costera en el Pacífico de Nicaragua, famosa por sus hermosas playas y vibrante vida nocturna. Originalmente un pueblo de pescadores, se ha convertido en un destino turístico muy popular.

## HISTORIA Y CULTURA

Fundada en el siglo XIX, fue un puerto clave durante la fiebre del oro. Hoy en día, conserva su encanto y hospitalidad.

La ciudad también es famosa por su deliciosa cocina, que incluye mariscos frescos, platos tradicionales nicaragüenses y opciones internacionales.

¡BIENVENIDOS!

DISFRUTA LO MEJOR DE  
SAN JUAN DEL SUR



# DESAYUNOS

SERVIDO TODO EL DÍA



## DESAYUNO NICA

Gallo pinto, huevos revueltos, tocino, aguacate, maduro frito y salsa ranchera. C\$299



## DESAYUNO AMERICANO

Panqueques con huevos enteros, tocino, aguacate, fresas y sirope de agave. C\$359



## TAZÓN DE DESAYUNO

Gallo pinto, huevos fritos, aguacate, tomate, chiltoma, jalapeño, papas en gajo y mezcla de cuatro quesos. C\$259



## OMELETTE

Omelette con jamón de pavo, mezcla de cuatro quesos, cebolla y pimienta, acompañado de pan. C\$219



## BURRITOS CON HUEVO

Huevo, tortilla de harina, tocino, arroz, queso mozzarella y pico de gallo, servido con papas en gajo. C\$319



## BURRITOS DE HUEVO CON CARNE MÓLIDA

Huevo, tortilla de harina, tocino, carne de res, gallo pinto y mezcla de cuatro quesos, servido con papas en gajo. C\$479



## BURRITOS DE HUEVO CON STEAK

Huevo, tortilla de harina, tocino, filete de ribeye, mezcla de cuatro quesos, pico de gallo y salsa ranchera, servido con papas en gajo. C\$519



## SÁNDWICH DE DESAYUNO

Pan de masa madre tostado con huevo frito, tocino, tomate, aguacate y queso cheddar. C\$419

Agrega tocino extra en todos los desayunos por C\$70



### TOSTADAS DE AGUACATE

Pan de masa madre tostado con queso crema, aguacate y tomate cherry. C\$359

+ Extra de 2 huevos. C\$70



### TOSTADAS FRANCESAS

Pan casero fresco con leche y canela, servido con sirope de agave y frutas frescas. C\$299

Opción vegana. C\$399



### TAZÓN DE FRUTAS

Fruta mixta de temporada con granola C\$239

Opción yogurt parfait C\$319

## TAZÓN CON BATIDO DE FRUTAS

Elige tu sabor de tazón favorito y disfruta por solo C\$299



### TAZÓN PITAYA

Mango, piña, pitaya, naranja y leche de coco.



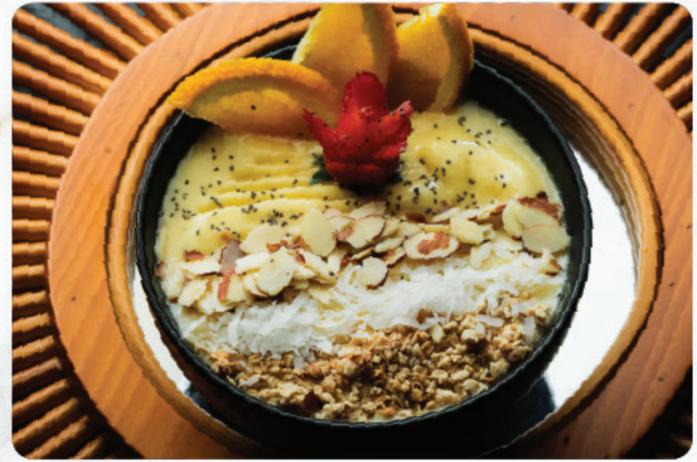
### TAZÓN VERDE

Lechuga kale, mango, banano y naranja.



### TAZÓN ISLAND

Mango, fresas, piña, banano y naranja



### TAZÓN SUNRISE

Naranja, banano y piña

Vegano

Vegetariano

Sin Gluten

Picante

# LUNES DE RESACA

## LUNES 9PM

¡Especiales que te regresarán la vida después del fin de semana!

# APERITIVOS

## POLLO YAKITORI

Brochetas de muslo de pollo a la parrilla con cebollín y salsa casera. C\$459



## GYOZAS JAPONESAS

Empanadas japonesas rellenas de carne de res y vegetales, servidas cocidas o fritas. C\$349



## CAMARÓN TEMPURA

Camarón tempura con salsa casera. C\$399



## ROLLO DE PRIMAVERA DE CAMARÓN

Rollo de vegetales frescos con camarones y salsa tailandesa. C\$379

 Opción vegana. C\$249



## CANASTA DE TOSTONES

Canastas de tostones rellenas de carne de ribeye, queso frito, guacamole y pico de gallo. C\$349

## AROS DE CEBOLLA

Aros de cebolla acompañados de mayonesa picante. C\$229



**NOCHE**  
— DE *Salsa*

CLASES LIBRES  
MARTES - 7PM



### CEVICHE TRADICIONAL

Ceviche fresco de dorado hecho en casa, acompañado de plátano frito y chips de la casa. C\$359



### POUTINE

Papas fritas con salsa poutine, queso quesillo.

- Tradicional C\$399
- Pollo C\$549
- Ribeye C\$599



### NACHOS

Chips de la casa con cuatro quesos, pico de gallo, guacamole, crema de eneldo y la carne de tu elección.

- Pollo C\$439
- Ribeye C\$549
- Mixtos C\$549
- Camarón C\$699



### TACOS

Tortillas crujientes de maíz con cuatro quesos, ensalada de repollo casera y la carne de tu elección.

- Pollo C\$379
- Carne C\$479
- Pescado C\$519
- Camarón C\$619



### QUESADILLAS

Tortilla de harina con una mezcla de cuatro quesos, servida con guacamole, crema y pico de gallo.

-  Vegetariano C\$249
- Pollo C\$370
- Ribeye C\$499
- Camarón C\$629



# NOCHE DE KARAOKE



## ¡DESPIERTA TU ESTRELLA INTERIOR Y BRILLA EN EL ESCENARIO!

## JUEVES 8PM



# POLLO A TU GUSTO



## ALITAS DE POLLO

Alitas de pollo empanizadas. Servidas tradicionales o marinadas, con la salsa de su elección.

- 6 PIEZAS + 1 salsa — C\$399
- 12 PIEZAS + 2 salsas — C\$679
- 18 PIEZAS + 3 salsas — C\$999

## PALOMITAS DE POLLO

Trozos de pollo crujientes, bañados en la salsa de tu elección.

- 8 PIEZAS + 1 salsa — C\$359
- 16 PIEZAS + 2 salsas — C\$599
- 24 PIEZAS + 3 salsas — C\$849

## KARAAGE DE POLLO

Muslos de pollo fritos al estilo japonés, servidos con la salsa de tu elección.

- 6 PIEZAS + 1 salsa — C\$379
- 12 PIEZAS + 2 salsas — C\$629
- 18 PIEZAS + 3 salsas — C\$979

## ESCOGE TU SALSA PREFERIDA

Por un monto adicional, puedes agregar una salsa extra.



Búfalo



Barbacoa



Mostaza Miel



Teriyaki



Ranch



Blue Chesse

costo adicional  
C\$70

## PLATO DE FIESTA

Tabla mixta con alas, palomitas de pollo, dedos de pollo y dedos de pescado servidos con una mezcla de tres salsas. C\$659



# MENÚ EJECUTIVO

**ALMUERZO  
EJECUTIVO**

+

**AGUA GASIFICADA**

**¡GRATIS!**



**LUNES A VIERNES**

**11AM-3PM**

se aplican restricciones.

¡Disfruta cualquier almuerzo ejecutivo por solo C\$399!



## DEDOS DE POLLO

Trozos de filete de pollo empanizado, acompañados de arroz, ensalada y tostones.



## DEDOS DE PESCADO

Trozos de pescado empanizados acompañado con arroz, ensalada y tostones.



## WRAP DE POLLO CÉSAR

Wrap de filete de pollo a la plancha con aderezo César, acompañado de papas campesinas.



## FILETE DE PESCADO EMPANIZADO

Filete de pescado dorado empanizado servido con arroz, ensalada y tostones.



## FAJITAS DE POLLO / RIBEYE

Fajitas de carne de res ribeye o de pollo, servidas con arroz, ensalada y tostones.



## FILETE DE POLLO EN SALSA JALAPEÑA

Filete de pollo en salsa jalapena, servido con arroz, ensalada y tostones.



# ENSALADAS

Por un monto adicional, puedes agregar:  
+C\$220 Camarones | +C\$110 Pollo | +C\$110 Aguacate



## ENSALADA TUANIS

Combinación especial de lechugas, tomate cherry, aguacate, queso parmesano y vinagreta casera. C\$329



## ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana con aderezo César casero, acompañada de crutones y queso parmesano. C\$329



## ENSALDA WAKAME

Algas wakame, camarón y pepino, servidos con aderezo de vinagreta Fuji. C\$649

Opciones extras  
+ Pulpo

# SOPAS



## SHOYU RAMEN

Caldo infusionado con salsa de soya acompañado de su elección de cerdo en rebanadas o pollo, adornado con huevo semicocido, champiñones y brotes frescos. C\$599

## MISO RAMEN

Caldo con sabor a miso servido con su elección de cerdo en rebanadas o pollo, acompañado de huevo semicocido, cebolla verde, maíz dulce y algas. C\$599



## SOPA MARINERA

Caldo de pescado casero con camarones, dorado, langosta, cebolla y pimienta, servido con arroz. C\$749

Opciones extras  
+ Langosta  
+ Pulpo



Ladies NIGHT

¡ENTRADA GRATIS!  
BEBIDA DE CORTESÍA  
PARA LAS DAMAS!

VIERNES  
9PM

# EL MEJOR SUSHI DEL PAÍS

Pescado fresco y Arroz Japonés Importado  
para una ¡EXPERIENCIA AUTÉNTICA!

## ROLLO TUANIS

Arroz japonés y camarón tempura  
cubiertos con anguila. C\$729



## ROLLO DE SALMÓN FLAMEADO

Arroz japonés, salmón, aguacate,  
piña y semillas de sésamo. C\$549



## ROLLO DE CAMARÓN TEMPURA

Arroz japonés, camarón tempura,  
aguacate, pepino, queso crema y  
semillas de sésamo. C\$499



## ROLLO DE ATÚN Y AGUACATE

Arroz japonés con atún, aguacate y  
pepino. C\$329



## BOMBASTIC

Arroz japonés con atún, queso crema y  
mayonesa picante, tempurizado.  
C\$479



## ROLLO DE AGUACATE

Arroz japonés con aguacate y  
semillas de sésamo. C\$259



## ROLLO DE PEPINO

Arroz japonés con pepino y semillas  
de sésamo. C\$259



## ROLLO DE ATÚN PICANTE

Arroz japonés, atún ponzu,  
aguacate, cebollín y semillas de  
sésamo. C\$569



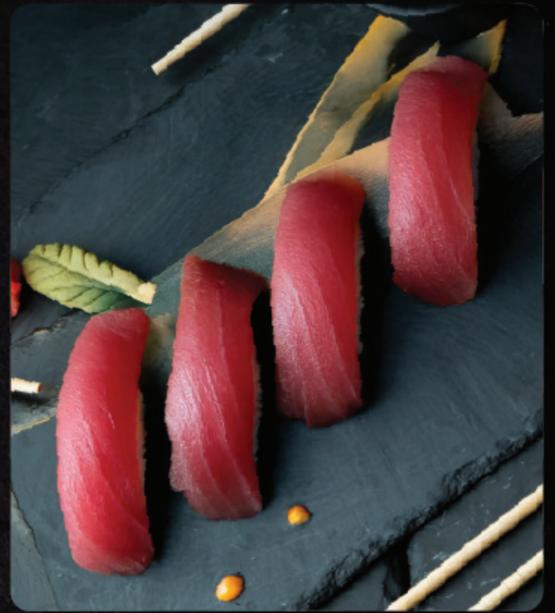
### NIGIRI DE SALMÓN

Arroz japonés con cortes de salmón fresco. C\$379



### NIGIRI DE CAMARÓN

Arroz japonés con camarón fresco. C\$359



### NIGIRI DE ATÚN

Arroz japonés con atún fresco. C\$419



### SASHIMI DE ATÚN

Atún fresco servido con wasabi, jengibre y salsa de soya. C\$519



### TAZÓN DE SUSHI

Una cama de arroz japonés con salmón y atún fresco, acompañado de jengibre, piña, cebollín, aguacate, semillas de sésamo y salsa de anguila. C\$699

## BARCO DE SUSHI

Mix de varios rollos de sushi a tu gusto.

¡CONSTRUI TU PROPIO BARCO!

Compra 6 Lleva el 7º **¡GRATIS!!**

Pide a tu mesero que acompañe tu sushi con sake.



El artículo de menor precio es gratis. Aplican restricciones.

# HAMBURGUESAS GOURMET



Disfruta nuestras hamburguesas con 3UP Premium, preparadas con carne molida de res fresca del día, vegetales seleccionados y pan artesanal horneado diariamente.



## LA MEJOR HAMBURGUESA DE SAN JUAN DEL SUR

### HAMBURGUESA TUANIS

Hamburguesa de 8 oz de 100% carne de res, tocino, queso cheddar, aguacate, cebollas caramelizadas, tomate, lechuga y aioli, servida en pan casero con papas fritas C\$599



Todas nuestras hamburguesas y sándwiches se sirven con papas fritas y se pueden reemplazar con cualquier otro acompañamiento. Consulte con su mesero para más detalles.



### SMASH

Dos hamburguesas de 4oz de 100% carne de res, queso cheddar, cebollas, tomate, lechuga y aioli, servido en pan casero tostado con papas fritas. C\$549

### DOBLE SMASH

Cuatro hamburguesas de 4oz de 100% carne de res, queso cheddar, cebollas, tomate, lechuga y aioli, servido en pan casero tostado con papas fritas. C\$949

### KETO SMASH BAJA EN CARBOHIDRATOS

Dos hamburguesas de 4oz de 100% carne de res, queso cheddar, cebollas, tomate, lechuga y aioli, envueltas en lechuga iceberg, acompañadas de vegetales salteados. C\$599

Extra de tocino por C\$70 adicionales.



### POLLO CRUJIENTE

Hamburguesa de pollo empanizado con ensalada de col morada, pepinillos, mayonesa y salsa chipotle, servida en pan casero y acompañada de papas fritas. C\$499



### PIÑA TERIYAKI

Hamburguesa de 8 oz de 100% carne de res mezclada con zanahoria, servida con pan casero, queso manchego, piña a la parrilla, cebolla, lechuga y salsa teriyaki, acompañada de papas fritas. C\$549



### BLUE CHEESE

Hamburguesa de 8 oz de 100% carne de res, tocino, queso azul, aguacate, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y aioli, servida en pan casero con papas fritas. C\$649



### PLATO DE HAMBURGUESA HAWAIANA

Dos huevos semicocidos acompañados de una hamburguesa de 8 oz de 100% carne de res, servidos sobre arroz japonés, con cebollín frito y bañados en una deliciosa salsa gravy casera. C\$569



### FILETE DE PESCADO

Filete de dorado empanizado, lechuga, tomate y aguacate, servido en pan casero y acompañado de papas fritas. C\$649



### PORTABELLA



Hongo portabello a la parrilla, queso provolone, cebolla morada, lechuga, tomate y aguacate, servido en pan casero con papas fritas. C\$699

## SÁNDWICHES



### SÁNDWICH DE CARNE ESTILO PHILADELPHIA

Ribeye de res, queso provolone derretido y cebolla caramelizada, todo servido en un pan casero suave y acompañado de papas fritas. C\$499



### SÁNDWICH CUBANO

Posta de cerdo, jamón, queso cheddar, pepinillo encurtido, cebolla caramelizada y mostaza, servido en pan casero y acompañado de papas fritas. C\$429

**DELIVERY  
¡GRATIS!**

¡EN TODOS  
LOS PEDIDOS  
MAYORES DE C\$550!



# CARNES

## Signature



### TOMAHAWK

Corte premium de tomahawk de 40 oz, confitado en mantequilla clarificada y aromatizado con romero y ajo, acompañado de puré de papas o papas campesinas y ensalada. C\$2,199

 +30min



### RIBEYE

Ribeye corte premium de 12 oz con cebolla caramelizada, servido en bandeja de hierro, acompañado de papas campesinas y vegetales salteados. C\$799



### PICANHA

Tapa de contra al estilo brasileño Picanha de 12 oz, acompañada de vegetales salteados y puré de papa. C\$719



### FILETE MIGNON

Corte premium de filete mignon de 8 oz al horno con tocino y hierbas, acompañado de vegetales salteados y puré de papa. C\$799



### LOMO DE COSTILLA

Corte de lomo de costilla premium de 12 oz, acompañado de puré de papas y vegetales salteados. C\$819



### PARRILLADA A LA BARBACOA

Filete de pollo, filete de dorado, corte de ribeye, camarones, ceviche, chutney de piña, vegetales y papas asadas. C\$749



AZUL

ROJO INGLÉS

TÉRMINO MEDIO

TRES CUARTOS

BIEN COCIDO

ELIGE TU TÉRMINO DE COCCIÓN PREFERIDO



### GYUDON DE RES

Carne de res de cortes finos cocinada en salsa gyudon dulce, coronada con un huevo semicocido y decorada con cebollín. C\$649



### POLLO KATSU CURRY & ARROZ

Filete de pollo empanizado, servido sobre una cama de arroz japonés, cubierto con salsa curry mezclada con papas y zanahorias. C\$559

## MARISCOS FRESCOS



### PESCADO ENTERO FRITO

Pargo fresco de 1 lb frito, acompañado de arroz, tostones, ensalada y salsa de la casa. C\$799



### SALMÓN TERIYAKI

Filete de salmón con cebollín, semillas de sésamo y salsa teriyaki, acompañado de puré de papas y vegetales salteados. C\$859



### COLA DE LANGOSTA

Cola de langosta servida con mezcla de cuatro quesos, puré de papas y vegetales salteados. C\$949



### DORADO A LA PARRILLA

Filete de dorado fresco, acompañado de papas campesinas, servido con verduras a la parrilla y aderezo de la casa. C\$679



### PULPO A LA PARRILLA

Pulpo a la parrilla, acompañado de vegetales salteados, puré de papas, piña hawaiana, cebolla, aceite de oliva y limón. C\$1,149



### TAZÓN POKE

Una cama de arroz japonés cubierta con atún fresco, aguacate, repollo morado, semillas de sésamo, marañón y aceite de sésamo. C\$739



### CAMARONES HAWAIANOS

Camarones empanizados salteados en salsa de mantequilla con ajo o opción al ajillo, servidos con arroz japonés y acompañados de ensalada de coditos cremosa. C\$759



### PASTA MARINERA

Pasta con dorado, langosta y camarones, bañados en una salsa de crema dulce blanca. C\$849



### PASTA DE CAMARONES

Pasta con camarones, bañados en una salsa de tomate pomodoro. C\$799



### RISOTTO DE CAMARÓN

Camarones frescos salteados en crema y mantequilla, servidos con arroz risotto y queso parmesano rallado. C\$779



CONSULTA NUESTRA

*Capta de Vinos*

Acompaña tu comida con un exquisito vino.

# POSTRES

Postres caseros frescos  
**HECHOS A DIARIO CON AMOR!**

## PASTEL DE RON

Pastel de ron con almendras y vainilla, horneado al estilo de la casa y bañado con jarabe de ron oscuro C\$259



## PUDIN O'HANA HAWAIANO

Postre tradicional de Hawái con base de piña y coco, servido con salsa de banana foster y helado de vainilla. C\$289



## FOSTER BANANO

Bananos bañados en salsa de banana foster, acompañados de helado de vainilla. C\$259



## PASTEL DE QUESO

Pastel de queso a base de arándanos azules y galleta casera artesanal, con el topping de tu preferencia: chocolate, frutos rojos o maracuyá. C\$259



## TARTA MARACUYÁ

Tarta de maracuyá rellena con un cremoso coulis de maracuyá. C\$219



## RED VELVET VEGANO

Esponjoso bizcocho 100% vegano, relleno con un coulis artesanal de frutos rojos. C\$259



## COCONUT DELIGHT

Delicioso pastel de coco cubierto con caramelo de azúcar y espolvoreado con coco rallado. C\$259



### ZESTY PASSION CAKE

Esponjoso pastel de naranja, acompañado de un vibrante coulis de maracuyá. C\$259



### MOCHA FANTASY

Pastel de café con sirope de Kahlúa y leche evaporada. C\$259



### TARTA DE LIMÓN

Clásico pie con una base de masa sable, relleno con cremoso lemon curd. C\$219



### TIRAMISÚ

Pastel de café y amaretto, cubierto con crema de mascarpone. C\$259



### PASTEL DE ZANAHORIA

Pastel de zanahoria esponjoso, cubierto con suave y cremosa cobertura de queso crema. C\$259

## HIELO RASPADO JAPONÉS

Refrescante shave ice, con hielo finamente raspado y cubierto con deliciosos jarabes de fruta, ofreciendo una explosión de sabor en cada bocado.



### NUESTROS SABORES

#### FRUTAS

- Mango C\$129
- Fresa C\$129
- Sandía C\$129
- Piña y Coco C\$129

#### SODA

- Coca Cola C\$149
- Fanta Naranja C\$149
- Fanta Roja C\$149
- Dr. Pepper C\$169
- Root Beer C\$169

Añade una bola de HELADO CASERO del día por solo C\$70 adicional.



# CAFÉS CALIENTES

## AMERICANO

Café de grano entero. C\$59

## ESPRESSO

Estracto de café. C\$69



## LATTE

Espresso con leche vaporizada. C\$109

## CAPPUCCINO

Espresso con leche. C\$109

## MOKACCINO

Espresso con chocolate y leche caliente. C\$139

## MACCHIATO

Espresso con una pizca de leche. C\$54



## TÉS

TÉ VERDE C\$54

TÉ NEGRO C\$54

TÉ DE MENTA C\$54

## MATCHA LATTE

Té de matcha con leche regular. C\$129

## CHAI LATTE

Infusión de especias con leche vegetal. C\$129

# CAFÉS FRÍOS



## COLD BREW

Café helado debidamente fermentado. C\$140



## LATTE HELADO

Leche y café helado. C\$110



## MEGA FRAPPUCCINO

Frappuccino con espresso, leche evaporada, leche condensada, adornado con trozos de Oreo y un toque de sirope de chocolate. C\$229



## BANANA FRAPPUCCINO

Frappuccino con espresso, banano, leche evaporada, leche condensada y leche. C\$149



## MOKA FRAPPUCCINO

Frappuccino con espresso, chocolate y leche helada. C\$149



Matcha Latte



Chai Latte

## MATCHA LATTE HELADO

Té de matcha con leche regular. C\$129

## CHAI LATTE HELADO

Infusión de especias con leche vegetal. C\$129

## EXTRAS

SABOR VANILLA C\$40

SABOR MALVAVISCO C\$40

SABOR CAMELO C\$40

SABOR AMARETTO C\$40

LECHE DE COCO C\$70

LECHE DE ALMENDRA C\$70

# BATIDOS



## BANANO Y CHOCOLATE

Leche, banano y chocolate. C\$179



## MÁQUINA VERDE

Apio, pepino, jengibre y lechuga kale y jugo de pina. C\$179



## FRUTA TROPICAL

Banano, kiwi, fresa y jugo de naranja. C\$219

Potencia tu batido con tu sabor de proteína favorito —vainilla o chocolate— por solo C\$70 adicionales.



# BEBIDAS

## REFRESCOS

COCA-COLA	C\$59	GINGER ALE	C\$59
COCA-COLA ZERO	C\$59	FANTA ROJA	C\$59
CANADA DRY CLUB SODA	C\$59	FANTA NARANJA	C\$59
SPRITE	C\$59	ROOT BEER	C\$119
FRESCA	C\$59	DR. PEPPER	C\$119
TONIC	C\$109	RED BULL	C\$189
		ELECTROLIT	C\$149

## JUGOS 100% NATURALES

HECHOS EN CASA TODOS LOS DÍAS, SIN AZÚCAR AÑADIDA

JUGO DE NARANJA	SANDÍA	C\$149
JUGO DE ARÁNDANOS	CALALA	
LIMONADA	PIÑA	
MELÓN		

## KOMBUCHA

KOMBUCHA (SIN ALCOHOL)	C\$259
KOMBUCHA (CON ALCOHOL)	C\$329

## AGUA

TUANIS 600ML	C\$69
FUENTE PURA 600ML	C\$69
ACQUA PANNA 750ML	C\$249

## AGUA GASIFICADA

SAN PELLEGRINO 750ML	C\$179
PERRIER 750ML	C\$199
FUENTE PURA GASIFICADO (ORIGINAL, MANDARINA, FRESA, LIMÓN)	C\$74

# CERVEZAS Y SELTZERS

TOÑA	C\$74	MILLER LITE	C\$109
TOÑA LIGHT	C\$74	SOL	C\$109
TOÑA ULTRA	C\$74	HEINEKEN	C\$149
VICTORIA FROST	C\$59	HEINEKEN 0.0	C\$149
VICTORIA CLÁSICA	C\$74	SMIRNOFF ICE	C\$199
VICTORIA DARK LAGER	C\$74		
VICTORIA MAESTRO	C\$74		
PAULANER WEISSBIER	C\$199		

FLOR DE CAÑA PREMIUM SELTZER	C\$74	SPARK HARD SELTZER	C\$74
ORIGINAL		LIMÓN HIERBA BUENA	
LIMÓN		WATERMELON	
MANGO		MANDARINA	
NARANJA		RASPBERRY	
GRAPEFRUIT		MANZANA	
WATERMELON		NAKED	
TROPICAL BERRY			

ADAN & EVA SELTZER	C\$109
DURAZNO	
FRUTOS ROJOS	
MARACUYÁ & PIÑA CON RON	



PREGUNTA POR NUESTRAS OFERTAS DE CERVEZA DE SIFON.

# ¡HACEMOS TUS EVENTOS PRIVADOS ÚNICOS!

Desde reuniones íntimas hasta grandes celebraciones, nosotros nos encargamos de todo. ✨



¿Listos para planear tu  
Próxima Fiesta? 🎉



# ¡DESPIDE TU SOLTERÍA EN GRANDE!

🎉 Shot GRATIS para el/la novio/a. 🎉  
¡Vive una noche inolvidable!



¿LISTOS PARA LA FIESTA?

# ¡CELEBRA TU CUMPLEAÑOS EN EL MEJOR AMBIENTE DE SAN JUAN DEL SUR!

El Cumpleañero come  
¡GRATIS!

Se aplican restricciones



¡RESERVA YA!





**TUANI'S**  
SAN JUAN DEL SUR



@tuanissjds

## VIVE LA EXPERIENCIA

¡ÚNETE A NUESTRO EXCLUSIVO PROGRAMA VIP!

Disfruta de entrada gratuita a todos nuestros eventos, acceso al grupo VIP de WhatsApp y reservas prioritarias. Vive un mundo de privilegios inigualables.

Membresías VIP Anuales:

- Membresía VIP básica - \$100
- Membresía VIP Premium - \$500

CONOCE NUESTROS

BENEFICIOS



Tarjetas de Membresías

¡MEJORA TU EXPERIENCIA CON TUANI'S VIP!