

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 7° **¡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

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



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

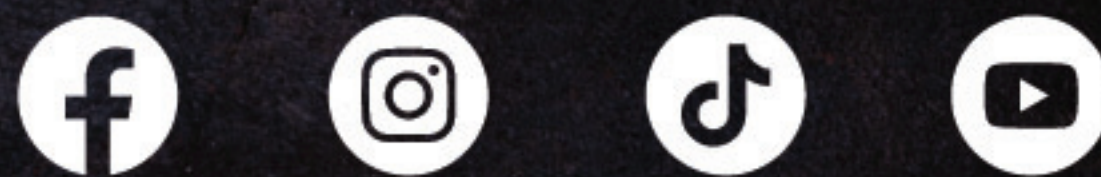


¡RESERVA YA!





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



Tarjetas de Membresías

CONOCE NUESTROS

BENEFICIOS



¡MEJORA TU EXPERIENCIA CON TUANI'S VIP!