



**Bar**  
**Menú**



*il Dolce far niente*

**adesso**

cucina italiana

# Cervezas

(La Birra)

## Cerveza Nacional \$42

Tecate Light  
Indio  
Carta Blanca  
Caguamita  
Tecate 0.0%  
Corona  
Victoria  
Pacífico Suave

## Cerveza Premium \$52

Amstel Ultra  
Heineken  
XX Lager  
Bohemia Oscura  
Bohemia Clara  
Bohemia Cristal  
Modelo Especial  
Modelo Oscura  
Michelob Ultra  
Stella Artois



## Artesanal

Huerca Güerita  
Huerca Morenita  
Huerca Canija  
Huerca Bonita

\$110

## Complementos

Tarro Chelado	\$28
Tarro Michelado	\$32
Clamato Preparado	\$46

# Vinos

## Vino Tinto

<b>Cordero con piel de lobo</b>	<b>\$350</b>
Malbec (Lata x3 Copas)	
<b>La Cetto Merlot</b>	<b>\$440</b>
<b>La Cetto Cab Sav</b>	<b>\$440</b>
<b>Orlotti Montepulciano</b>	<b>\$540</b>
<b>Galileo Rosso D Italia</b>	<b>\$640</b>
<b>Varvaglione MOI Primitivo P.</b>	<b>\$680</b>
<b>La Cetto Nebbiolo</b>	<b>\$720</b>
<b>Avatar Cab Sav</b>	<b>\$740</b>
<b>Clarooscuro Malbec</b>	<b>\$890</b>
<b>Clarooscuro Cab Franc</b>	<b>\$890</b>
<b>Clarooscuro Tintas de Uco</b>	<b>\$890</b>
<b>Avión de Juguette</b>	<b>\$970</b>
<b>Casa Madero 3V</b>	<b>\$990</b>
<b>Casir Dos Santos Reserva</b>	<b>\$1,210</b>
Cab Sav	

## Vino Blanco

<b>La Cetto Chardonnay</b>	<b>\$440</b>
<b>Avatar Torrontés</b>	<b>\$720</b>
<b>Casa Madero 2V</b>	<b>\$790</b>

## Vino Rosado

<b>La Cetto Blanc Zinfandel</b>	<b>\$440</b>
<b>Beringer White Zinfandel</b>	<b>\$560</b>
<b>Cordero con Piel de Lobo</b>	<b>\$730</b>
Malbec Rosé	
<b>Casa Madero V</b>	<b>\$790</b>

## Vino per Copa

<b>Vino de La Casa Malbec</b>	<b>\$110</b>
<b>La Cetto Blanc Zinfandel</b>	<b>\$135</b>
<b>La Cetto Cav Sav</b>	<b>\$135</b>
<b>Tinto de Verano (Coctail)</b>	<b>\$100</b>
<b>Clericot</b>	<b>\$110</b>
<b>Sangria</b>	<b>\$95</b>
<b>Pantera Rosa (Coctail)</b>	<b>\$100</b>

# Mixología

(Cocktail)

**Red Velvet** \$148

Licor de sandía, lemon grass, zumo de limón, agua tónica y jengibre.

**Piña Van Gogh** \$162

Mezcal, jarabe de piña tatemada, zumo de limón y cerveza XX Lager.

**Electric Limonade** \$136

Vodka, curacao, limón y top sprite.

**Mezcalesi** \$152

Mezcal, jugo de arándano, zumo de limón, jarabe de jengibre y pulpa de guayaba.

**Black Mamba** \$142

Whisky, licor 43, cítricos, frutos rojos, maracuyá y limón.

**Pepirindo** \$192

Mezcal Montelobos, jarabe de pepino, limón y tamarindo.

**Bramble** \$146

Gin, jarabe de lichy con frutos rojos.

**Red Rabbit** \$152

Mezcal, jugo de piña, zumo de limón y jarabe de mango-fresa.

**Mezcalitas de Sabores** \$132

Moras Pepino,  
Maracuyá Kiwi,  
Toronja Pepino,  
Frutos Rojos.

*il Dolce far niente*

**Aperol Twist** **\$162**

Vodka, St. Germain, Aperol, jarabe endulzante y zumo de limón.

**Margarita** **\$132**

Tequila, limón, licor de naranja agria. Sabores a elegir: Limón, mango, fresa, pepino o frutos rojos.

**Mule** **\$152**

Moscow Mule: Vodka  
Italian Mule: Amareto  
Mexican Mule: Tequila  
Piña tatemada, jengibre y limón.

**Tequilavanda** **\$146**

Tequila, extracto de lavanda, jugo de piña, zumo de limón y berries.

**Jamaizcal** **\$152**

Mezcal, jarabe de jamaica, chiles secos, piña y zumo de limón.

**Negroni** **\$176**

Ginebra, Campari y Vermouth Italiano.

**Old Fashioned** **\$182**

Bourbon, endulzante, amargo de angostura y twist de cáscara de naranja en agua mineral.

**Whiskey Sour** **\$142**

Whisky, clara de huevo, jugo de piña y zumo de limón.

**Whiskey Sour Negro** **\$148**

Bourbon, clara de huevo,, limón y jarabe de frutos rojos.

**Mojitos** **\$142**

Original, fresa, frutos rojos, mango y pepino

**Piña Colada** **\$136**

Ron Bacardí, crema de coco y jugo de piña en frappé.

**Piña Colada Bailey's** **\$142**

Baileys, crema de coco y jugo de piña en frappé.

**Martini Seco** **\$156**

Vermouth seco y ginebra, decorado con aceituna verde.

**Martini Sucio** **\$158**

Vermouth seco, ginebra y un dash de salmuera de aceituna, decorado con aceituna verde.

**Martinis de sabores** **\$162**

Vermouth seco, vodka y esencia de frutas: mango, fresa, frutos rojos o pepino.

## Spritz

**Aperol Spritz** **\$142**

Aperol, Cinzano Prosecco y un dash de soda.

**Campari Spritz** **\$148**

Campari, Cinzano Prosecco y un dash de soda.

**St. Germain Spritz** **\$192**

St. Germain, Cinzano Prosecco y un dash de soda.



*il Dolce far niente*

# Destilados

(Distillati)

## Mezcal

Amaras Joven	\$128
400 Conejos Joven	\$132
Montelobos Espadin	\$142
Amaras Reposado	\$142
400 Conejos Añejo	\$152

## Ron

Bacardi Blanco	\$92
Flor de Caña 7 Gran Reserva	\$124
Matusalen Gran Reserva	\$132
Zacapa 23 años	\$184

## Tequila

Tradicional Reposado	\$93
Herradura Plata	\$132
Don Julio Reposado	\$138
Herradura Reposado	\$142
1800 Cristalino	\$145
Dobel Diamante	\$152
Don Julio 70	\$168

## Whiskey

Jack Daniels N.7	\$122
Chivas Regal 12	\$142
Buchanas 12	\$146
J. W. Black Label	\$154



## Brandy y Cognac

Torres 5	\$96
Torres 10	\$106
Hennessy	\$152

# Mocktails

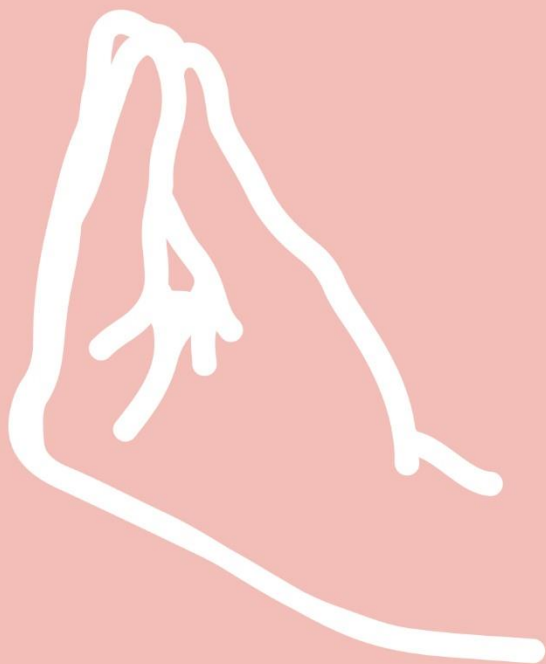
(Cocktail Analcolici)

Moras Lichy	\$86
Toronja Pepino	\$86
Maracuyá Kiwi	\$86

# Digestivos

(Digestivo)

Kalhúa	\$82
Campari	\$92
Limoncello	\$92
Licor 43	\$104
Frangelico	\$104
Bailey's	\$112
Turilico	\$112
Carajillo	\$112
Niebailey's	\$128



*il Dolce far niente*