

BEBIDAS

BRANDY

	BOTELLA	COPA
Cardenal de Mendoza	700ml \$2,690	\$340
Torres V	700ml \$750	\$100
Torres X	700ml \$900	\$120
Torres XV	700ml \$1,500	\$190

WHISKY

	BOTELLA	COPA
Buchanan's 12 años	750ml \$1,800	\$220
Buchanan's 18 años	750ml \$3,800	\$480
Red label	700ml \$1,100	\$120
Black Label	750ml \$1,900	\$240
Old Parr	750ml \$1,500	\$190
Jack Daniels	700ml \$1,300	\$140
Glenfiddich	750ml \$2,300	\$270
Chivas Regal	750ml \$1,750	\$210

VODKA

	BOTELLA	COPA
Absolut Azul	750ml \$800	\$100
Absolut Sabores	750ml \$900	\$100
Grey Goose	750ml \$1,500	\$180
Smirnoff	750ml \$750	\$100
Stolichnaya	750ml \$950	\$120

COGNAC

	BOTELLA	COPA
Martell VSOP	700ml \$2,100	\$240
Hennessy V50P	700ml \$2,600	\$360

RON

	BOTELLA	COPA
Zacapa Ambar	750ml \$1,500	\$190
Zacapa Centenario 23	750ml \$2,500	\$330
Bacardi Blanco	750ml \$750	\$100
Appleton Estate	750ml \$800	\$110
Havana Club añejo 7	750ml \$1,200	\$140

TEQUILA

	BOTELLA	COPA
Don Julio Reposado	700ml \$1,800	\$200
Don Julio 70	700ml \$2,600	\$340
Tradicional Plata	695ml \$1,100	\$120
Tradicional Reposado	695ml \$1,100	\$120



LICORES

	COPA
Anís Cadenas	\$120
Anís Chinchón Dulce	\$110
Anís Chinchón Seco	\$110
Licor 43	\$150
Chartreuse amarillo	\$280
Sambuca Vaccari Black	\$120
Licor Strega	\$200
Balleys Original	\$150

VINO TINTO

	BOTELLA
Casa madero 3V	\$1,399
Casa madero Caber	\$1,399
Casa madero Shiraz	\$1,399
Casa madero Merlo	\$1,399
Casa madero V75	\$1,399
Casa madero 2v 78	\$1,399
Casa madero 1L	\$1,399
Casa madero Rosado	\$1,399
Vino tinto de la casa	\$700

CERVEZA

Corona 330ml	\$60
Victoria 330ml	\$60
Stella 330ml	\$80

OTROS

Refresco 275ml	\$40
Agua 1.000ml	\$30
Jugo	\$40
Jarra de Jugo 1L	\$150



Servicio sugerido 15%
La propina no es obligatoria, es cultura.

Cover \$80

POSIBLE SE ESCUCHA MEJOR EN VIVO



Restaurant & Taberna

Menú

¡PIZZA ALBHA VELA!

PIZZA HANGER STEAK\$200.00

Pizza de masa artesanal bañada en salsa napolitana de tomate, cubierta por cremoso queso mozzarella y adicionada de arrachera marinada.

PIZZA FRIDA BOCCARA\$220.00

Pizza de masa artesanal bañada en salsa napolitana de tomate, cubierta por cremoso queso mozzarella, queso gouda y el delicioso toque del parmigiano.

PIZZA VELARONI\$200.00

Pizza de masa artesanal bañada en salsa napolitana de tomate, cubierta por cremoso queso mozzarella y adicionada de pepperoni y albaca.

TABLAS DE QUESOS Y CHARCUTERIA

TABLA ALEJANDRO FILIO\$250.00

Tabla de quesos mixtos de selección, perfecta para maridar con blancos.

TABLA FERDANDO DELGADILLO\$250.00

Tabla de charcutería mixta seleccionada, perfecta para maridar con tintos.

TLAHCOS VELA

TACOS ENTRE DIOS Y EL DIABLO (3 PZA.)\$170.00

Tacos de arrachera marinada sobre una base de tortilla de maíz hecha a mano, acompañada de una cama de guacamole, seguida de un jardín de cebolla morada y perejil fresco, complementada con un dip de habanero.

TACOS TACOS FACUNDO CABRAL\$180.00

Tacos de RIB-EYE asado sobre una base de tortilla de maíz hecha a mano, acompañada de una cama de guacamole, seguida de un jardín de cebolla morada y perejil fresco, complementada con un dip de habanero.

TACOS RIB - RIND (3 PZA.)\$200.00

Tacos de chicharrón de RIB-EYE sobre una base de tortilla de maíz hecha a mano, acompañada de una cama de queso a las hiervas, seguida de un jardín de cebolla morada y perejil fresco, complementada con salsa macha.

TACOS COMPOSITORE (3 PZA.)\$250.00

Tacos de sirlon asado sobre una base de tortilla de maíz hecha a mano, acompañada de una cama de queso a las hiervas, seguida de un jardín de cebolla morada y perejil fresco, complementada con salsa macha.



ESPECIALIDADES

HUEVOS VELA\$250.00

Un par de huevos tiernos sobre una cama de papa francesa, acompañados por jamón serrano, chorizo argentino y gulas al ajillo.

DANES ROQUEFORT BURGER\$180.00

Hamburguesa de res a la plancha, coronada con delicioso queso danés azul, sobre una cama de lechuga y jitomate frescos, puesta sobre pan rústico y aderezada con mayonesa y mostaza, acompañada de pepinillos picados.

GRATIN BUEBER\$180.00

Hamburguesa de res a la plancha, coronada con queso amarillo americano, parmigiano y mozzarella, sobre una cama de lechuga y jitomate frescos, puesta sobre pan rústico y aderezada con mayonesa y mostaza, acompañada de pepinillos picados.

PABLO MILANES\$170.00

Hamburguesa de res BBQ a la plancha, coronada con queso mozzarella, sobre una cama de lechuga y jitomate frescos, puesta sobre pan rústico y aderezada con mayonesa y mostaza, acompañada de pepinillos picados.

FONDIUE\$300.00

Mix. de quesos gratinados en caquelon, para picar con crotones y charcutería.

DOLCIS VELA

CARLOTA MUSELLIN\$130.00

Dulce crema pastelera que baña el cuerpo de galletas embebidas en espresso, colocadas capa por capa para formar una oda al sabor.

MOUSSE

(QUESO, MANGO, FRESA Y DURAZNO)\$60.00

Esponjoso, cremoso y perfecto para acompañar una dulce velada.

SNACKS VELA

TAPAS SILVIO RODRIGUEZ (5 PZA.)\$170.00

Tapas españolas coronadas con salsa de tomate clásica, acompañadas de jamón serrano y aceituna negra, perfectamente salpimentadas con un toque de aceite de oliva.

TAPAS (5 PZA.) MEDITERRANEAS\$170.00

Tapas españolas coronadas con salsa de tomate clásica, acompañadas crocante de jamón serrano al ajillo decoradas con cebollín deshidratado.

TAPAS HIGERS VELA (5 PZA.).....\$170.00

Tapas españolas coronadas con mermelada de higos dulces, acompañadas de crocante de peperina ñata con queso parmigiano.

ORDEN DE PAPAS A LA ITALIA\$150.00

Papa francesa crujiente, bañada con aderezo italiano, acompañada de queso parmigiano gratinado y cebollín deshidratado, acompañadas de dip. de habanero.

ORDEN DE PAPAS A LA BAVAS\$150.00

Crujientes cubos de papa espolvoreados con polvo de tres chiles y perfectamente salpimentados, acompañadas de dip. de ajo parmesano.

CHORI PAN PAMAROLA\$160.00

Jugoso chorizo argentino asado, colocado en chapata, sobre una cama de lechuga, jitomate y cebolla morada, acompañado de un tradicional chimichurri.



MEZCALADA LA VELA | \$190

Mezcal de la casa, jugo de arándano y frutos rojos.

MEZCALADA JIRO | \$190

Mezcal de la casa, jugo de guayaba y dash de limón

MEZCALADA SI DECIDES QUEDARTE | \$190

Mezcal de la casa, jugo de mango y dash de limón

MARGARITA LA VELA | \$180

Tequila Reposado, jugo de mango y un toque de chile de árbol.

MARGARITA BLUE | \$180

Tequila Plata, Licor de Curacao y jugo de piña

MARGARITA TRADIC. DE LIMÓN | \$180

Tequila Reposada, jugo de limón.

MOJITO LABIOS ROJOS | \$180

Ron, jugo de limón y frutos rojos

MOJITO APPLE | \$180

Ron, Manzana Verde, Kiwi y un Dash de limón

MOJITO TRADICIONAL | \$180

Ron, Hierbabuena y un Dash de limón

GIN LA VELA | \$180

Ginebra, Campari, Vermouth Rosso

GIN BRAZOS DE SOL | \$180

Ginebra, jugo de limón, agua mineral

GIN ABRAZADO A TI | \$180

Ginebra, jugo de limón, jarabe natural, rodajas de limón, hierbabuena