

BRANDY

	BOTELLA 700 ML	COPA
CARDENAL DE MENDOZA	\$2.690	\$340
TORRES V	\$750	\$100
TORRES X	\$900	\$120
TORRES XV	\$1.500	\$190



WHISKY

	BOTELLA 700 ML	COPA		BOTELLA 700 ML	COPA
BUCHANAN S 12 AÑOS	\$1.800	\$220	OLD PARR 12 AÑOS	\$1.500	\$190
BUCHANAN S 18 AÑOS	\$3.800	\$480	JACK DANIEL S	\$1.300	\$140
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$1.100	\$120	GLEN DDICH	\$2.300	\$270
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$1.900	\$240	CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$1.750	\$210

VODKA

	BOTELLA 700 ML	COPA		BOTELLA 700 ML	COPA
ABSOLUT AZUL	\$800	\$100	SMIRNOFF	\$750	\$100
ABSOLUT SABORES	\$900	\$110	STOLICHNAYA	\$950	\$120
GREY GOOSE	\$1.500	\$180			

CERVEZAS

CORONA 355 ML	\$60
VICTORIA 355 ML	\$60
STELLA 330 ML	\$80
TARRO ESCARCHADO O CUBANO	\$20
TARRO CON CLAMATO	\$30



COGNAC

	BOTELLA 700 ML	COPA
MARTELL VSOP	\$2100	\$240
HENNESSY VSOP	\$2600	\$360

TEQUILA

	BOTELLA 750 ML	COPA
DON JULIO REPOSADO	\$1,500	\$190
DON JULIO 70	\$2600	\$340
TRADICIONAL PLATA	\$1,100 ^{-695 ML}	\$120
TRADICIONAL REPOSADO	\$1,100 ^{-695 ML}	\$120
1800 CRISTALINO	\$1,800	\$220

VINO TINTO

	BOTELLA
CASA MADERO 3V	\$1,399
CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON	\$1,399
CASA MADERO MERLOT	\$1,399
CASILLERO DEL DIABLO	\$750
PEÑA ROBLE RIBERA 02/05	\$750
SANGRE DE TORO TORRES	\$1,100
VINO DE LA CASA BOTELLA	\$700
VINO DE LA CASA COPA	\$150

BLANCOS & ROSADOS

	COPA
ANIS CADENAS	\$120
ANIS CHINCHON DULCE	\$110
ANIS CHINCHON SECO	\$110
LICOR 43	\$150
CHARTREUSE AMARILLO	\$280
SAMBUCA VACCARI BLACK	\$120
LICOR STREGA	\$200
BAILEYS ORIGINAL	\$150
AMARETTO DI SARONO	\$110

RON

	BOTELLA 700 ML	COPA
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	\$1,500	\$190
ZACAPA CENTENARIO 23	\$2500	\$330
BACARDI BLANCO	\$750	\$100
APPLETON ESTATE	\$800	\$110
HAVANA CLUB AÑEJO 7	\$1200	\$140

LICORES

	COPA
ANIS CADENAS	\$120
ANIS CHINCHON DULCE	\$110
ANIS CHINCHON SECO	\$110
LICOR 43	\$150
CHARTREUSE AMARILLO	\$280
SAMBUCA VACCARI BLACK	\$120
LICOR STREGA	\$200
BAILEYS ORIGINAL	\$150
AMARETTO DI SARONO	\$110

MOET&CHANDON \$2,500

MEZCAL

	BOTELLA 700 ML	COPA
BOCA DEL CIELO	\$950	\$110
ENCUENTRO	\$950	\$110

OTROS

REFRESCOS 235ML	\$40
AGUA 330 ML	\$30
VASO DE JUGO	\$40
JARRA JUGO 1L	\$150
JARRA CLERICOT 2 L	\$600
COPA DE CLERICOT	\$190
PIÑA COLADA	\$140
PIÑADA / LIMONADA /NARANJADA	\$50
REFRESCO PREPARADO	\$50
CLAMATO	\$90

DELICIOSO Menú

PIZZA ALBHA VELA

PIZZA HANGER STEAK..... \$200

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

PIZZA FRIDA BOCCARA..... \$220

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

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

TABLAS DE QUESOS Y CHARCUTERIA

TABLA ALEJANDRO F ILIO..... \$250

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

TABLA FERNANDO..... \$250 DELGADILLO.

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



"PORQUE SE ESCUCHA MEJOR EN VIVO"



TACOS LA VELA

TACOS ENTRE DIOS \$170 Y EL DIABLO (3PZ)

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

TACOS FACUNDO \$180 CABRAL (3PZ)

Tacos de rib-eye asado sobre una base de tortilla de maíz 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 (3PZ)... \$200

Tacos de chicharrón de rib-eye sobre una base de tortilla de maíz acompañada de una cama de queso a las hierbas seguida de un jardín de cebolla morada y perejil fresco, complementada con salsa macha.

TACOS COMPOSITORES.. \$250 (3PZ)

Tacos de Sirloin Asado sobre una base de tortilla de maíz acompañada de una cama de queso a las hierbas seguida de un jardín de cebolla morada y perejil fresco, complementada con salsa macha.

TRAGOS, VINOS DE MESA, MIXOLOGÍA Y CENAS DELICIOSAS

ESPECIALIDADES

DANÉS ROQUEFORT BURGUER\$180

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 con pepinillos picados.

GRATIN BEUBER..... \$180

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

PABLO MILANÉS \$170

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

FONDUE \$300

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

DOLCIS VELA

CARLOTA MUSELLIN\$130

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

MOUSSE\$130

QUESO, MANGO, FRESA O DURAZNO.

Espojoso, cremoso y perfecto para acompañar una dulce velada.

SNACKS LA VELA

TAPAS SILVIO (5PZ)\$170 RODRÍGUEZ

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

TAPAS \$170 MEDITERRÁNEAS

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

TAPAS HIGUERS VELA \$170

Tapas españolas coronadas con mermelada de higos dulces, acompañada de crocante de peperonata con queso parmesano.

ORDEN DE PAPAS \$150 A LA ITALIA

Papas a la francesa, crujientes, bañadas con aderezo italiano, acompañadas de queso parmesano gratinado y cebollín deshidratado, acompañadas de dip de habanero.

ORDEN DE PAPAS \$150 BRAVAS

Crujientes papas, espolvoreados con mezcla de tres chiles y perfectamente salpimentados.

CHORIPAN PAMAROLA \$160

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



MENÚ



COCKTAIL



best in town

MEZCALADA LA VELA | \$190

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

MEZCALADA JURO | \$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 Curazao y jugo de piña

MARGARITA TRADIC. DE LIMÓN | \$180

Tequila Reposado, 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

RECOMENDACION DE BAR LA VELA



VIÑA FORAL, D.O. Castilla y León.

Varietal: Tempranillo 100%

Aroma: Intenso.

Aromas terciarios de segunda fermentación se combinan con los aromas de primera fermentación y le dan un carácter propio.

Gusto: Vigoroso, de carácter joven, sedoso de tanino agradable con retrogusto medio. Guarda gran equilibrio entre acidez, aromas de fruta y aromas de crianza.

Maridaje: Pizzas y pastas de mediana condimentación, Carnes ligeras en general, Quesos cremosos, Pescados de alta condimentación...



VIÑA FORAL



RECOMENDACION DE BAR LA VELA

gaudiana

D.O. Penedès

Varietal: Merlot 80%,
Cabernet Sauvignon 15%,
Tempranillo 5%

Aroma: De gran complejidad aromática, frutas rojas como las cerezas y algo de frutas negras, especiados, algo de frutas maduras y muy expresivo.

Gusto: De entrada en boca muy agradable con matices ligeramente dulces, se aprecian los aromas de frutas en nariz y nos da una sensación carnosa y compleja. Muy redondo, proporcionando un conjunto elegante y muy agradable. Retrogusto largo e intenso.

Maridaje: Paella negra, Embutidos de cerdo blanco. Pastas y Pizzas de media condimentación, Carne de res, Carne de res al horno y al carbón, Pollo y Cerdo en salsas de media condimentación...

