

# Cocteles

# Sele



## APERITIVI

**REFAJO ITALIANO**  
cerveza, campari,  
vermut dulce, naranja  
\$29

**SPRITZ**  
aperol, prosecco, soda,  
espuma de naranja  
\$35



## NEGRONI

**ESPECIAL**  
martin miller gin, campari,  
starlino vermouth rosso  
\$49

**CLÁSICO**  
gin, campari, vermut  
\$37

**EQUIVOCADO**  
prosecco, campari, vermut  
\$37

**BULEVAR**  
whiskey de manzanilla,  
vermut de uchuva, campari  
\$39



## MARTINI

**SECO**  
gin, noilly prat extra dry,  
amargo de naranja  
\$39

**SUCIO**  
gin, noilly prat extra dry,  
salmuera de aceitunas  
\$39

**FLORES**  
vodka en infusión botánica,  
licor de flor de saúco,  
noilly prat extra dry  
\$39

**ESPRESSO MARTINI**  
grey goose, espresso,  
licor de café ocho regiones  
\$39

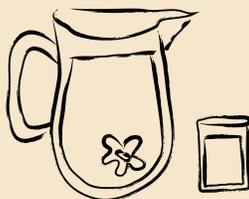


## CLÁSICOS

**PALOMA**  
mezcal, cordial de  
toronja, limón, soda  
\$45

**MARGARITA**  
tequila reposado,  
mezcal, licor de chile,  
cítricos, agave  
\$39

**PENICILINA**  
whisky escocés,  
miel de jengibre, limón  
\$35



## JARRA REFAJO ITALIANO

**STELLA ARTOIS** \$14  
**AGUA 500ml** \$9  
**AGUA CON GAS 300ml** \$7  
**SODA** \$7



## 0.0%

**SODA JENGIBRE**  
almíbar de jengibre,  
limón, soda  
\$12

**SODA TORONJA**  
cordial de toronja,  
albahaca, soda  
\$14

# comida

lele

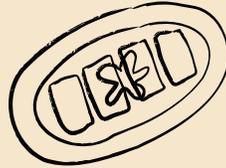
## ENTRADAS

**SOPA DE TOMATE**  
san marzanos orgánicos y  
labne, con pan masa madre  
\$18

**ENSALADA DE RÚGULA**  
feta, nueces, cebolla  
y tomates confitados  
\$18

**STRACCIATELLA**  
zapallo aromático,  
durazno asado y nueces  
\$32

**CRUDO DE ATÚN**  
tomates confitados,  
mantequilla clarificada,  
caldo de tomates y fresa  
\$36



**APLANCHADOS**  
mortadela de  
pistacho, queso  
y mantequilla  
en pan brioche  
\$36

**APLANCHADOS VEGGIE**  
paté de tomate,  
rúgula, queso  
y mantequilla  
en pan brioche  
\$36

## FUERTES

**RIB EYE**  
mantequilla y romero,  
con ñoquis o ensalada  
\$67

**SANDWICH ROASTBEEF**  
roastbeef, paté de tomate,  
queso y cebollas salteadas  
en pan de masa madre  
\$39

**BERENJENA CONFITADA**  
en miso, yogurt lima kaffir  
y cebolla ocañera crocante  
\$36

**POLLO MARINADO**  
en especias, con papas  
casco y salsa de yogurt  
\$36

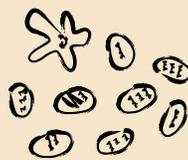


## SNACKS

**CHIPS DE PAPA**  
hechos en casa,  
servidos con alioli  
\$12

**ACEITUNAS MIXTAS**  
marinadas en AOVE con  
ajo confitado y hierbas  
\$12 / \$21

**MIX DE NUECES**  
deshidratadas 48h con  
miel, hierbas y gochujang  
\$8 / \$15



## PASTA

**ÑOQUIS**  
en mantequilla de salvia  
con grana y pecorino  
\$34

**FETTUCINE**  
pasta fresca en salsa de  
tomates san marzano  
con stracciatella  
\$36

## ACOMPAÑAMIENTOS

**PAPAS CASCO** \$11  
**ENSALADA** \$10  
**ÑOQUIS** \$18  
**PAN DE MASA MADRE** \$3



## DULCE

**PECAN BLONDIE**  
base de avena, pecanas  
y chocolate oscuro con  
helado de vainilla  
\$20

**TORTA LIMÓN & OLIVA**  
toque de limón y aceite de  
oliva, con frosting y nueces  
\$14

**HELADO**  
vainilla del chocó  
\$11