

Lele

SPRITZ

Aspide Spritz
Campari Spritz
Hugo (St. Germain)
Limoncello Spritz
Tinto de Verano

vaso Jarrón



\$34 \$129

Refajo vaso \$28

italiano jarrón \$99

VINOS

Pregúnta por nuestra selección

tinto \$30 blanco \$30 prosecco \$24

VERMÚ con hielo o con soda

Yzaguirre Reserva rojo \$29
Cinzano Rosso rojo \$19
Martini Fiero blood orange \$29
Silvio Carta Bianco blanco \$39

AMARO licor de hierbas helado & con una Peroni +\$10

Cartamaro alcachofa/vínico \$26
Amaro Lucano hierbas/caramelo \$24
Vecchio Amaro naranja/especias \$24
Jägermeister regaliz/especias \$22

el bar de Lele

Arran 10 single malt whisky \$42
Buchanan's 12 blended whisky \$36
Bulleit rye whiskey \$36
Woodford bourbon whiskey \$36
Santa Teresa 1796 ron añejo \$36
Mano de Buey viche \$36
Tierra Noble tequila blanco \$42
Montelobos mezcal \$42
No. 3 dry gin \$42
Tito's vodka de maíz \$36
Desquite aguardiente artesanal \$24

EL APERITIVO DE Lele

Recibe una cortesía
para picar con cada bebida*
hasta las 7:00 pm



NEGRONI

Media botella \$129
negroni clásico.

Clásico gin beefeater/campari/cinzano	\$36
Equivocado prosecco/campari/cinzano	\$36
Oaxaca mezcal ojo de tigre/campari cinzano/anco reyes	\$42
Pacífico viche mano de buey plátano/noilly luxardo bitter bianco/st. germain	\$42
Bulevar whiskey de manzanilla campari/cinzano	\$36

COCTELES

Martini - hazlo suizo gin beefeater/noilly extra dry	\$36
Whisky Highball whisky buchanan's 12, elixir de cereza, soda	\$36
Margarita ~ Mezcalita \$36/\$42 gran centenario ~ ojo de tigre anco reyes/agave/limón	\$36/\$42
Daiquirí ron amuleto blanco/panela/limón	\$36
Vermú Tonic silvio carta bianco/tónica mil976	\$42
Gin Tonic gin no. 3/tónica mil976	\$42
Manhattan whiskey bulleit rye yzaguirre reserva/angostura	\$42

bebidas

Cerveza Peroni	\$15
Soda miel & jengibre	\$14
Tónica mil976	\$10
Agua 500mL	\$9
Agua con gas 300mL	\$7
Soda Bretaña	\$7

Lelle

PARA PICAR

Guindillas \$10

Nueces confitadas \$12

Aceitunas marinadas \$16

Nueces, aceitunas y melón \$18

Cerezas maraschino \$14

PARA ACOMPAÑAR

Ensalada de pepinos,
duraznos asados y nueces pecanas \$26

Mozzarella di bufala, uvas verdes,
hinojo encurtido y pan masa madre \$24

Labne con pimentones confitados,
nueces y pan masa madre \$24

Tostada de tapenade de berenjena
sobre queso de marañon \$28

Focaccia rellena de mortadella,
labne y cebolla caramelizada \$22

Prosciutto italiano, pera pochada,
queso brie y focaccia \$36

Pinchos de lomo fino
con mantequilla confitada \$44

Ñoquis en mantequilla de salvia,
con quesos grana y pecorino \$38

BAR & APERITIVO

