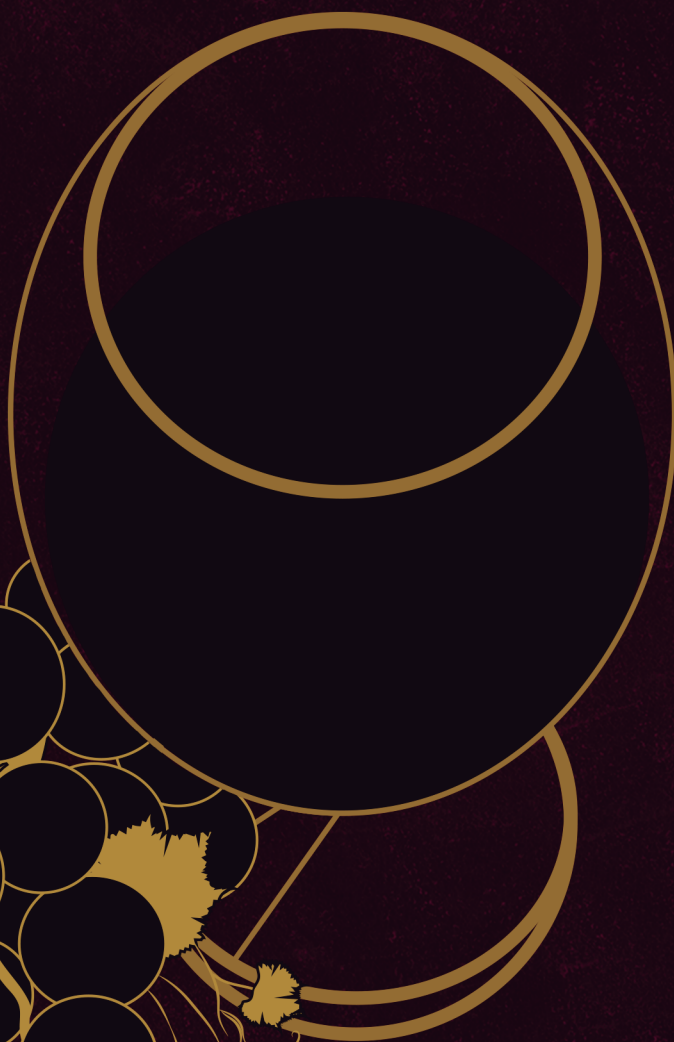


C A R T A



# *Montegrappa*





## COCTELERÍA CLÁSICA

|  |      |
|--|------|
| <b>Margarita</b><br>Tequila, Triple Sec, Jugo de Limón y Jarabe Simple | Q 40 |
| <b>Old Fashioned</b><br>Whisky, Amargo de Angostura y Azúcar           | Q 60 |
| <b>Moscow Mule</b><br>Vodka, Jengibre, y Limón                         | Q 45 |
| <b>Paloma</b><br>Tequila, Toronja, y Jengibre                          | Q 40 |
| <b>Cuba libre</b><br>Ron, Limón y Cola                                 | Q 40 |
| <b>Gin Tonic</b><br>Gin y Agua Tónica                                  | Q 45 |
| <b>Piña colada</b><br>Ron, Coco y Piña                                 | Q 40 |
| <b>Negroni</b><br>Ginebra, Campari y Vermouth                          | Q 45 |
| <b>Sweet Martini</b><br>Vermouth Bianco y Gin                          | Q 50 |

## COCTELERÍA DE AUTOR

|   |      |
|---|------|
| <b>Terra Nostra</b><br>Ron, Leche de Coco y Jugo de Durazno | Q 45 |
| <b>Vermouth Bianco</b><br>Vermouth Bianco                   | Q 50 |
| <b>Verde e Giallo</b><br>Pera, Cúrcuma Limón y Soda         | Q 45 |
| <b>Vermouth Rosso</b><br>Vermouth Rosso                     | Q 40 |
| <b>Limonata</b><br>Limón, Cusha y Menta                     | Q 40 |
| <b>Mela e Camomila</b><br>Manzanilla, Manzana y Gin         | Q 50 |
| <b>Paloma Italiana</b><br>Limoncello, Toronja y Triple Sec  | Q 40 |
| <b>Bellini</b><br>Durazno y Vermouth Bianco de la Casa      | Q 45 |
| <b>Birra Fatta In casa</b><br>Gazpacho y Cerveza            | Q 50 |
| <b>Schiumma di Tamarindo</b><br>Tamarindo, Coco y Ron       | Q 60 |
| <b>Bloody Mary</b><br>Gazpacho y Vodka                      | Q 45 |
| <b>Sgropinno</b><br>Vermouth, Gelato y Vodka                | Q 60 |

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

|   |      |
|---|------|
| <b>Limonada</b><br>Jugo de Limón, Jarabe y Mineral/Agua           | Q 20 |
| <b>Naranjada</b><br>Jugo de Naranja, Jarabe Simple y Mineral/Agua | Q 20 |
| <b>Horchata</b><br>Jarabe de Horchata, Agua y Canela              | Q 20 |
| <b>Jamaica</b>  | Q 20 |
| <b>Gaseosas</b>   | Q 20 |

## CERVEZAS

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <b>Cerveza Gallo en Botella</b>       | Q 30 |
| <b>Cerveza Cabro en Botella</b>       | Q 30 |
| <b>Cerveza Monte Carlo en Botella</b> | Q 35 |
| <b>Cerveza Gallo de Barril</b>        | Q 25 |

## BEBIDAS CALIENTES

|                   |      |
|-------------------|------|
| <b>Cafe Negro</b> | Q 20 |
| <b>Capuccino</b>  | Q 25 |
| <b>Té</b>         | Q 20 |
| <b>Latté</b>      | Q 25 |

## VINO BLANCO

|  |       |
|--|-------|
| <b>Torre del Sale Botella</b><br>Pinot Semi Seco, Notas a Nueces y Frutos del Bosque | Q 300 |
| <b>Alvarinho Botella</b><br>Vino Verde Lleno de Notas Frutales y Semi Seco           | Q 325 |

## VINO TINTO

|   |       |
|---|-------|
| <b>Torre del Sale</b><br>Tempranillo con Notas a Maderadas y Dulces                       | Q 250 |
| <b>E Noti Chianti</b><br>Excelente para Combinar con Carnes. Notas Predominantes a Nueces | Q 300 |

## VINO ROSADO

|  |       |
|--|-------|
| <b>Chateu Beaulieu</b><br>Vino Rosado Perfecto para Días de Calor y para Disfrutar Durante la Tarde, Muy Refrescante | Q 350 |
|--|-------|

## VINO ESPUMANTE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Prosecco Scarpetta</b><br>Perfecto para Celebraciones con el Sabor Reconocido de Italia en sus Vinos Espumantes | Q 300 |
|--|-------|