



BRERA

— *Italian Restaurant & Wine Bar* —

I COCKTAIL PIÙ COOL DI BRERA

TANOS \$35.000

Como se les conoce a los italo-argentinos en Argentina. Tequila Cazadores, vino fortificado de argentina y vermouth rosso de Italia en una infusión con eucalipto, miel de agave y toronja, se resaltan sus sabores con sal vigua. Notas herbales.

FESTA IN SICILIA \$35.000

Sabores especiados presentes en una mezcla de whisky Monkey Shoulders, mandarinas y almendras. Evocan las típicas bebidas veraniegas en las fiestas en Sicilia. Notas especiadas.

PIEMONTE \$35.000

Inspirado en la zona montañosa italiana, famosa por sus vinos y quesos. Vermouth rosso y bianco, Titos Vodka y romero, perfectamente acompañado de una galleta de queso pecorino. Notas frutales herbales.

SHERRI-SIDE \$35.000

Combinación de Jerez Tio Pepe y ginebra London #1, crean un balance fresco y sutil. Receta que nos brindo en su visita a Brera Alvaro Plata (Brand Ambassador de Jerez Tio Pepe) Notas cítricas y herbales.

RIVELAZIONE \$40.000

Ron Diplomatico Mantuano y Planas, se unen con los ya tradicionales amaretto Disaronno y Vecchio Amaro del Capo, ahumado con madera de cerezo. Una verdadera revelación de aromas y sabores! Notas secas y especiadas.

SODDISFAZIONE \$35.000

Drambuie, ginebra Beefeater o Titos Vodka, limoncello de la casa, naranja, clara de huevo y un toque efervescente de Fentiman's herbal tonic. Notas sedosas y refrescantes.

VINCENZA ORO \$37.000

Inspirado en la feria más importante de la joyería en Europa que se realiza en la hermosa ciudad de Vincenza en la región del Veneto. Base Ginebra Beefeater, lillet amarillo y licor de sauco Saint Germain. Notas herbales, especiadas y cítricas.

CLOVER CLUB \$34.000

Nuestra versión del afamado cocktail creado para el selecto grupo de personas de Filadelfia que se reunían en el Clover Club del Hotel Bellevue. Base Beefeater Pink, Prosecco, Jalea de Frutos Rojos, Clara de Huevo, Miel y Jengibre. Notas frutales, dejes cítricos y algo de dulzor.

MIU MIU \$36.000

En homenaje a Miuccia Prada, un icono de la moda. Directora creativa de Prada y creadora de la marca Miu Miu. Base Hendrick's, Miel de Ruibarbo, Lillet Rose. Tónica Fentimans. Notas cítricas refrescantes.

CIENEGUITAS \$36.000

Homenaje a los primeros y valientes emigrantes italianos que llegaron a Las Cieneguitas en el estado de Jalisco, Mexico en el siglo XIX. Base Mezcal, Jalea de Toronja, Prosecco. Notas cítricas ahumadas.

LE GIN & TONICS ALLA BRERA

GIN TONIC ALLA ITALIANA \$38.000

Nuestra versión de un Gin and Tonic a la Italiana. Inspirado en el aperitivo y en uno de sus licores mas famosos, el Aperol.
Beefeater, Hielo Esfera de Aperol, Tónica Mediterranea.
Notas cítricas y amargas.

GIN TONIC AFFUMICATO \$38.000

Un Gin and Tonic con intensos sabores cítricos de naranja y limon, frutas clásicas italianos. Se finaliza con humo de piel de naranja.
Tanqueray Rangpur, Tónica Indian , Bitters Cítricos, Humo de Naranja.
Notas ahumadas cítricos.

GIN TONIC CILIEGIA \$38.000

Un Gin and Tonic inspirado en las costas italianas del mediterráneo.
Ginebra MOM con un toque frutal de cereza amarena, zumo de naranja se complementan con tonica y tomillo ahumado.
Notas ahumadas y frutales.

GIN TONIC SALVATORE \$35.000

Para los amantes del Gin & Tonic.
Ginebra Beefeater, licor de sauco Saint Germain, toronja roja, tonica y perfume de cardamomo.
Notas herbales refrescantes.

LE BIBITE ITALIANE ALLA BRERA

LIMONADA BRERA * \$14.000

La limonada de la casa Brera.
Jalea de Frutos Rojos, Miel, Jengibre, Ginger Ale y Menta.
Notas frutales cítricas con un toque picante.
*Cocktail sin alcohol.

GIALLO AMALFI * \$14.000

Cocktail que con sus sabores te transportara a la zona de Amalfi, en el sur de Italia.
Jugo de Limón Amarillo, Agua Gasificada y Almíbar de Cerezas Amarenas.
Notas cítricas refrescantes.
*Cocktail sin alcohol.

CARNAVALE * \$14.000

Cocktail inspirado en el Carnvale de Ivrea, la batalla de la naranja.
Jalea de Naranja y Romero, Jugo de Naranja, Agua Tonica de Sauco y Gotas Amargas.
Notas cítricas herbales y un tenue amargor.
*Cocktail sin alcohol.

I NOSTRI CLASSICI

NEGRONI \$36.000

Clásico de la coctelería Italiana, realizado para el conde Camilo Negroni.
Base Tanqueray, Cinzano Rosso, Campari.
Notas amargas con aroma de naranja.

NEGRONI SBAGLIATO \$31.000

La variación del clásico Negroni para quienes buscan un Negroni más suave.
Base Prosecco, Cinzano Rosso, Campari.
Notas amargas, aroma de naranja refrescante.

GARIBALDI \$29.000

En honor a Giuseppe Garibaldi, General Italiano, quien fue uno de los líderes en la unificación de Italia. Por esta razón sus ingredientes pertenecen, uno al norte del país (Campari) y el otro al sur (naranjas).
Base Campari, Jugo de Naranja, Naranja.
Notas cítricas amargas.

FRENCH 75 \$35.000

Este noble cocktail recibe su nombre en honor a la sofisticada pieza de artillería del ejército francés durante la primera guerra mundial, el French 75.
Base Gin Tanqueray, Prosecco, Jugo de Limón.
Notas cítricas, bajo dulzor, burbujeante.

APEROL SPRITZ \$24.000

El aperitivo por excelencia, su color naranja es inconfundible, una bebida muy versátil que permite disfrutarla en diferentes momentos.
Aperol, Prosecco, Soda, Naranja.
Refrescante.

OLD FASHIONED \$35.000

Creado en Louisville Kentucky en el Club privado The Pendennis Club por James E. Pepper, quien luego lo introdujo al bar del hotel Waldorf-Astoria en Nueva York.
Base Bullet Bourbon, Angostura, Azúcar.
Notas dulces aromáticas.

TOMMY'S MARGARITA \$35.000

La versión mejorada de un clásico Margarita, creada en los años 90 por Julio Bermejo para su Restaurante Mexicano Tommy's en San Francisco.
Base Cazadores, Jugo de Limón, Miel de Agave, Sal de Hibiscus, Limón.
Notas cítricas, dulzor equilibrado.

MOSCOW MULE \$34.000

Creado en Estados Unidos, en 1941, como parte de una estrategia para popularizar el vodka y la cerveza de jengibre. Suave, pero con carácter, personalidad y temple.
Base Titos, Miel de Jengibre, Limón.
Notas cítricas, herbales, suave picante.

MOJITO \$35.000

Clásico cóctel cubano preparado con Ron Baacardi Carta Blanca.
Base Ron Bacardi, Hierbabuena, Azúcar y Zumo de Limón.
Refrescante.

MANHATTAN \$36.000

Clásico cóctel de whiskey, vermouth dulce y bitters.
Base Bullet Rye, Cinzano Rosso, Rosso.
Notas secas.

DRY MARTINI \$36.000

Clásico Cóctel de ginebra.
Base Tanqueray, Cinzano Dry y aceitunas.
Notas secas.

I DISTILLATI

WHISKY - WHISKEY

BICCHIERINO BOTTIGLIA

BLENDED

Buchanan's Deluxe 12	\$31.000	\$305.000
Buchanan's Master	\$34.000	\$336.000
James Buchanan's Special Reserve 18	\$47.000	\$462.000
Johnny Walker Black	\$30.000	\$294.000
Monkey Shoulder	\$30.000	\$294.000
Old Parr 12	\$30.000	\$294.000
Chivas Regal Extra	\$31.000	\$305.000
Chivas Regal 12	\$30.000	\$294.000
Chivas Regal 18	\$47.000	\$462.000

SINGLE MALT

Glenfidich 12	\$41.000	\$409.000
Glenfidich 15	\$61.000	\$610.000
Glenfidich 18	\$82.000	\$820.000
Glenlivet Founders Reserve	\$32.000	\$315.000
Glenlivet 15	\$66.000	\$651.000
Macallan 12 Cherry Oak	\$83.000	\$826.000
The Balvenie 12	\$45.000	\$441.000
The Balvenie 14	\$56.000	\$557.000
Glenmorangie	\$35.000	\$347.000
Glenmorangie Nectar d'Or	\$51.000	\$504.000
The Singleton 12 Dufftown	\$32.000	\$315.000
The Singleton 12 Luscious Nectar	\$34.000	\$336.000
The Singleton 15	\$45.000	\$441.000
The Singleton 18	\$63.000	\$630.000
Ardbeg	\$57.000	\$567.000

WHISKEY

Bulleit Bourbon	\$31.000	\$305.000
Bulleit Rye	\$35.000	\$347.000
Jameson	\$24.000	\$231.000

I DISTILLATI

GIN

BICCHIERINO BOTTIGLIA

Tanqueray\$31.000\$305.000
Tanqueray Rangpur\$36.000\$357.000
Tanqueray Ten\$42.000\$420.000
Hendrick's\$46.000\$452.000
London No. 1\$46.000\$452.000
Gin Mare\$46.000\$452.000
Monkey 47\$46.000\$452.000
Plymouth\$46.000\$452.000
Bulldog\$33.000\$326.000
Citadelle\$33.000\$326.000
MOM\$39.000\$389.000
Beefeater\$26.000\$252.000

TEQUILA - MEZCAL

Don Julio 70\$63.000\$628.000
Don Julio Reposado\$47.000\$462.000
Don Julio Blanco\$39.000\$389.000
Don Julio Añejo\$51.000\$504.000
Dobel Diamante\$46.000\$460.000
400 Conejos\$47.000\$462.000
Montelobos\$40.000\$399.000

RUM

Zacapa 23\$40.000\$399.000
Botran Reserva Blanca\$33.000\$326.000
Diplomatico Reserva Exclusiva\$40.000\$399.000
Diplomatico Planas\$33.000\$326.000
Appleton 12\$30.000\$294.000
La Hechicera\$40.000\$399.000

VODKA

Ketel One\$31.000\$305.000
Tito's\$29.000\$284.000
Grey Goose\$37.000\$368.000

I DISTILLATI

COGNAC

BICCHIERINO BOTTIGLIA

Hennessy VS	\$37.000	\$368.000
Hennessy VSOP	\$53.000	\$525.000

GLI APERITIVI

BICCHIERINO

Campari	\$18.000
Lillet Blanc	\$21.000
Lillet Rose	\$21.000
Cinzano Bianco	\$16.000
Cinzano Rosso	\$16.000
Tio Pepe	\$18.000
Viña AB Amontillado 12	\$21.000
Alfonso Oloroso	\$21.000

I DIGESTIVI

Amaretto Disaronno	\$30.000
Noe Pedro Jimenez	\$30.000
Apostoles Palo Cortado	\$54.000
Chartreuse Amarillo	\$30.000
Chartreuse Verde	\$30.000
Drambuie	\$23.000
Grand Marnier	\$23.000
Grappa Marcati Oro	\$30.000
Limoncello Brera	\$19.000
Sambuca	\$31.000
Patrón XO Cafe	\$19.000
Malamado	\$19.000
Ancho Reyes	\$29.000
Frangelico	\$24.000
Licor 43	\$28.000
Fernet Branca	\$20.000
Vecchio Amaro del Cappo	\$28.000
Calvados	\$36.000

LE BIRRE

Peroni	\$14.000
Birra Brera	\$14.000

I MIXERS

Agua Natural	\$6.000
Agua Natural con gas	\$6.000
Acqua Panna 500ml	\$15.000
San Pellegrino 500ml	\$15.000
Coca Cola	\$8.000
Coca Cola Zero	\$8.000
Ginger Ale	\$8.000
Soda	\$8.000
Fentiman's Herbal Tonic	\$13.000
Fentiman's Rose Lemonade	\$13.000
Fever-Tree Ginger Beer	\$12.000
Fever-Tree Mediterranean Tonic	\$12.000
Fever-Tree Indian Tonic	\$12.000

I SUCCHI

Limonada	\$8.500
Jugo de Naranja	\$9.500
Jugo de Mandarina	\$9.500

CAFE

Espresso	\$6.000
Espresso Doble	\$8.500
Macchiato	\$6.500
Cappuccino	\$7.000
Cappuccino Vainilla	\$8.500
Cappuccino Caramelo	\$8.500
Cafe Latte	\$7.000
Cafe Latte Vainilla	\$8.500
Cafe Latte Caramelo	\$8.500
Americano	\$6.000
Aromatica	\$5.500

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Para reservas de mas de 8 personas la propina sugerida es del 15%. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio el dinero recogido por concepto de propina es destinado en un 100% al personal en las diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea administrativa en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema 3154279415 o a la línea de Atención al Ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000910165, para que radique su queja. Servicio no incluido.



