

DELIZZIBO

RISTORANTE - SKY BAR - CAFFÈ

Menù



Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Branch

OMMELETTE AL GUSTO \$26.800

Tortilla de huevo rellena de vegetales o jamón y queso, con rebanada de nuestro pan artesanal, aguacate y mermelada de tomates.

BENEDICTINOS \$26.800

Huevos escalfados servidos en nuestro pan artesanal gratinado con queso mozzarella, jamón, aguacate y mermelada de tomates.

BENEDICTINOS MEDITERRÁNEOS \$32.900

Huevos escalfados servidos en nuestro pan artesanal gratinado con queso mozzarella, tabule, tocineta crujiente, aguacate y mermelada de tomates.

TOSTADAS FRANCESA \$28.800

Nuestro pan artesanal de molde rebosadas en leche, huevos y canela, fritas en mantequilla, con toping de queso crema, mermelada de tomates y frutas de estación o huevos o al gusto.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$26.800

Crujiente croissant de mantequilla, relleno jamón y queso, aguacate, mermelada de tomates.

CROISSANT DE HUEVO AL GUSTO \$26.800

Crujiente croissant de mantequilla, relleno de huevos al gusto, aguacate y mermelada de tomates.

WAFFLES AL GUSTO \$22.900

Waffles con variedad de frutas de estación o huevos al gusto, miel y mermelada de tomates.

EMPANADAS DE CARNE O POLLO \$14.800

Empanadas horneadas de harina de trigo rellenas de pollo o carne, y salsa al gusto.

Panini

SANDWICH

POLPETTINE \$39.800

Pan artesanal de especias relleno con albóndigas, mozzarella de búfala, lechuga, y mayonesa de la casa.

PROSCIUTTO CRUDO \$43.900

Pan artesanal de especias relleno de jamón serrano, mozzarella de búfala, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.

PROSCIUTTO COTTO \$39.800

Pan artesanal de especias relleno de jamón de cerdo, mozzarella de búfala, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.

POLLO \$39.800

Pan artesanal de especias, relleno de pechuga de pollo, mozzarella de búfala, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.

PERNIL DE CERDO \$39.900

Pan artesanal de especias, relleno de rebanadas de lomo de cerdo, mozzarella de búfala, lechuga, tomate y salsa BBQ.

POR FAVOR SOLICITAR AL MESERO EL
FORMATO DE DATOS PARA EMISIÓN
DE FACTURA ELECTRÓNICA AL
MOMENTO DE PEDIR SU CUENTA.

UNA VEZ EMITIDA
NO ES POSIBLE REALIZAR AJUSTES.

GRACIAS

Antipasti

ENTRADAS

BURRATA DELIZZIBO \$43.900

Burrata de búfala, tomates secos, anchoas, aceitunas, semillas tostadas, aceto balsámico, aceite de pesto de albahacas y mermelada de tomates.

MELENZANE PARMIGIANA \$36.000

Medallones de berenjenas, bañadas en passata de pomodoro, aceitunas, aceite de oliva, gratinada con mozzarella y parmigiano.

CARPACCIO DE LOMO DE RES \$39.800

Láminas de lomo de res madurado, champiñones fileteados, parmigiano, semillas de ajonjolí tostado, pimienta, aceite de oliva, pesto de albahaca y focaccia.

CARPACCIO DI SALMONE \$45.900

Láminas de salmón ahumado, alcaparras baby, semillas de ajonjolí tostado, pimienta, aceite de oliva, cebolla morada y focaccia.

TARTAR DI SALMONE \$45.900

Trozos de salmón ahumado, aguacate, cubos de remolacha, aceite de oliva, mostaza, aceto balsámico, salsa de soya, semillas de ajonjolí y focaccia.

ANTIPASTO ITALIANO \$67.900 (Para dos personas)

Variedad de carnes frías, quesos, aceitunas, pimientos asados, berenjena a la vinagreta, frutas de estación y focaccia.

BRUSCHETTE \$26.000

Rebanadas de focaccia montadas con stracciatella, pimientos asados y aceitunas.

POLPETTINE GRATINATE \$36.900

Albóndigas en salsa napolitana, gratinadas con queso mozzarella y parmigiano.

GAMBERI ALL'AGLIO \$46.900

Langostinos a la plancha, ajo, mantequilla, limón y perejil.

GAMBERI IMPANATI \$49.900

Langostinos apanados servidos con salsa tártara.

FRITTATA SPAGNOLA \$29.000

Tortilla fría de huevos, chorizo, pimientos morrones ahumados y chumichurri.

CEVICHE DE PESCA BLANCA \$36.900

Pesca blanca cocida en limón con cebolla morada, aguacate, láminas de ají, cilantro fresco, mango, sal marina, ligeramente picante o al gusto.

CEVICHE DE CAMARONES \$39.900

Camarones precocidos, remojados en limón con cebolla morada, láminas de ají, cilantro fresco, mango y sal marina, picante o al gusto.

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Insalate

Ensaladas

DELIZZIBO \$46.900

Mix de lechugas, tomates secos, alcachofas, aceitunas, tocineta crujiente prosciutto crudo, frutos secos tostadas, higos caramelizados, aderezo, boconcini, parmigiano y focaccia.

CÉSAR \$34.000

Mix de lechugas, crutones, tocineta crujiente, aderezo césar y parmigiano.

CÉSAR CON POLLO \$44.900

Mix de lechugas, crutones, tocineta crujiente, tiras de pollo al grill, aderezo césar y parmigiano.

CAPRESA \$28.000

Rebanadas de tomate manzano, queso mozzarella, pimienta y aceite de pesto de albahaca.

MEDITERRÁNEA \$42.900

Mix de lechugas, rúgula, aceitunas negras, tomates cherry, pepino, tomates secos, champiñones frescos, aceto balsámico, aceite de oliva, miel, ajonjolí tostado, parmigiano y focaccia.

Bowls

BOWL DE SALMÓN MEDITERRÁNEO \$51.500

Salmón a la plancha, tabule, arroz salteado, aceite y semillas de ajonjolí, aceitunas marinadas, aguacate y focaccia.

BOWL DE SALMÓN ORIENTAL \$51.500

Salmón a la plancha bañado en salsa teriyaki, vegetales salteados, arroz oriental, aguacate y focaccia.

BOWL DE POLLO TAI \$44.900

Tiras de pollo al grill con semillas de ajonjolí, arroz con vegetales salteados aderezada con salsa agridulce de ostras, aguacate y tomates cherry.

BOWL DE POLLO GRILL \$44.900

Tiras de pollo al grill, salsa chimichurri, arroz campesino, ensalada capresa y aguacate.

Zuppe

Sopas

MINISTRONE \$24.900

Sopa de verduras, pasta fassalle, lentejas, crutones y parmigiano.

DI CIPOLLA \$28.900

Caldo de verduras, cebollas caramelizadas, pan tostado, queso cremoso y luego gratinada.

CHUPE DE CAMARONES \$39.000

Sopa espesa de camarones, leche, queso fresco, granos de maíz tierno, ají dulce, cilantro y especias, ligeramente picante (al gusto).

CHUPE DE POLLO \$33.000

Sopa espesa de pollo, leche, queso fresco, granos de maíz tierno, ají dulce, cilantro y especias, ligeramente picante (al gusto).

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Pasta

AL TELEFONO \$48.900

Tomates cherrys salteados, passata de pomodoro, straciatella de búfala, aceite de pesto de albahaca, pimienta, especias y parmigiano.

AMATRICCIANA \$39.800

Passata di pomodoro, guanciale, aceite de pesto de albahaca, pimienta, especias y parmigiano.

FRANK SINATRA \$59.800

Passata di pomodoro, tiras de lomo y camarones salteados, toque de crema de leche, aceite de pesto de albahaca, pimienta, especias y parmigiano.

BOLOGNESA \$44.900

Passata di pomodoro y carne molida especiada.

FETTUCCINI FRUTTI DI MARE \$62.800

Fettuccini cocido en reducción de caldo de pescado, passata de pomodoro con salteado de frutos del mar en mantequilla y vino blanco, parmigiano al gusto.

ALFREDO CON POLLO \$46.900

Salsa Alfredo, pollo salteado, pimienta, especias y parmigiano.

CARBONARA \$46.900

Salsa a base de yema de huevo, vino blanco, guanciale, pimienta y parmigiano.

NERO DI SEPPIA \$59.800

Spaghetti elaborados con tinta de calamar, salteados con camarones y bañados en salsa blanca.

CACIO, PEPE E GAMBERI \$49.800

Camarones salteados en mantequilla, aceite de oliva, parmigiano y pimienta.

CARTOCCIO DE POLLO \$49.800

Fettuccini en salsa Alfredo, trozos de pollo y tocineta salteados, pimienta, sal y parmigiano.

CARTOCCIO DE LOMO DE RES \$52.000

Fettuccini en salsa Alfredo, trozos de lomo de res y tocineta salteados, pimienta, sal y parmigiano.

PESTO BASÍLICO \$44.900

Aceite de oliva, albahaca fresca, nueces tostadas y parmigiano.

PASTA RELLENA

RAVIOLONE DELIZZIBO \$53.900

Pasta artesanal de espinacas, rellena de salmón ahumado, queso mozzarella, tocineta crujiente, nuez tostada e higos caramelizados, bañados en salsa blanca o de pomodoro ligeramente picante al gusto y parmigiano.

RAVIOLI DI CARNE \$46.900

Pasta artesanal rellena de carne de ternera, bañados en salsa napolitana y parmigiano.

RAVIOLI DI SPINACA E RICOTTA \$46.900

Pasta artesanal rellena de queso ricotta y espinacas, bañados en salsa napolitana y parmigiano.

RAVIOLI DI SALMONE \$49.800

Pasta artesanal rellena de salmón ahumado y queso mozzarella, bañados en salsa de eneldo, mantequilla y parmigiano.

LASAGNA BOLOGNESA \$44.900

Laminas de pasta, salsa bolognesa, salsa bechamel, queso mozzarella, parmigiano y pesto de albahaca.

CANNELLONI DI SPINACA E RICOTTA \$44.900

Pasta rellena de espinacas salteadas y ricotta, bañada en salsa napolitana y bechamel, gratinados con queso mozzarella y parmigiano.

DELIZZIBO
RISTORANTE - SKY BAR - CAPPÈ

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida





Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Riso

Arroces

RISOTTO PORTOBELLO \$49.800

Arroz arborio cocido en caldo de vegetales, con hongos portobello, mantequilla y parmigiano.

RISOTTO FRUTTI DI MARE \$59.800

Arroz arborio cocido en caldo de pescado, frutos del mar salteados en mantequilla, pimienta y parmigiano.

RISOTTO POLLO E FUNGHI \$46.900

Arroz arborio cocido en caldo de vegetales, con pollo y champiñones salteados en mantequilla y parmigiano.

RISOTTO DI MANZO \$49.800

Arroz arborio cocido en caldo de vegetales, con lomo fino salteado, mantequilla y parmigiano.

PAELLA A LA MARINERA \$139.800

(Para dos personas, 40 minutos)

Arroz cocido en caldo de pescado, variedad de frutos del mar.

PAELLA VALENCIANA \$139.800

(Para dos personas, 40 minutos)

Arroz cocido en caldo de verduras, variedad de carnes, (Res, pollo, cerdo, chorizos y mariscos).

ASOPADO DE MARISCOS \$139.800

(Para dos personas, 40 minutos)

Sopa de frutos del mar cocida en caldo de pescado, arroz, verduras y especias.

Piatti Forti

Platos fuertes

Carnes

FILETTO DELIZZIBO \$135.900

Corte de entrañita Angus de 300 gr, sellado y cocido a punto, acompañado de risoto de azafran.

NEW YORK STEAK \$115.800

Corte magro madurado de lomo de res 400 gr, sellado y cocido a punto, rebanado y bañado en salsa de chimichurri, acompañado de papas en cascos salteados en mantequilla y ensalada capresa.

LOMO ALLA FIORENTINA \$69.800

Corte de lomo de res sellado en plancha terminado en horno, servido en cama de pure de tres quesos y salteado de espinacas y tomates cherry, acompañado de spaghetti al burro.

OSSOBUCO \$79.800

Ossobuco de ternera estofado en salsa de vino blanco acompañado de risotto de azafrán.

BABY BEEF ALLA NAPOLITANA \$69.800

Corte de lomo de res sellado en plancha y terminado en horno, bañado en salsa napolitana y gratinado con queso mozzarella, acompañado de papas amarillas salteadas y vegetales cocidos o media ración de spaghetti al burro.

FILET MIGNON \$74.900

Corte de lomo de res envuelto en tocineta, sellado y terminado en horno, bañado en salsa de reducción de vino tinto y champiñones salteados, acompañado de puré de papas y espárragos salteados, o media ración de spaghetti al burro.

POLPETTONE \$52.900

Albondigón de carne relleno de mozzarella de búfala, bañado en salsa napolitana, acompañado de puré de papas y en salsa de la casa o spaghetti al burro.

PEPPERONATA \$49.800

Pimientos morrones rellenos de carne molida especiada, bañados en salsa napolitana y gratinadas con queso mozzarella, acompañado de pasta al burro.

Platos fuertes Mar

SALMONE TROPICALE \$75.900

Posta de salmón sellado en plancha y terminado en horno, servido en reducción de vino blanco y piña, coronado con rebanadas de piña flameada con brandy, acompañado de papa amarilla salteadas con especias provenzales o media ración de spaghetti al burro.

PESCA ALLA MARINERA \$79.800

Posta de pesca del día sellado en plancha y terminando en horno, servida con frutos del mar y ligera salsa de pomodoro y acompañado de media ración de spaghetti al burro.

CASSERUOLE DI FRUTTI DI MARE \$75.900

Cazuela de variedad de frutos del mar y pesca del día, acompañado con arroz blanco.

TROTA AL CARTOCCIO \$59.900

Trucha horneada en sus propios jugos, con aceite de oliva, especias provenzales y mantequilla de romero, acompañada de papa amarilla, pimiento morrón, cebolla morada y broccoli.

Platos fuertes Pollo

GORDON BLEU DE POLLO \$49.800

Pechuga de pollo al grill, bañada en salsa pomodoro y/o salsa de champiñones, acompañado de spaghetti al burro.

SORRENTINA DI POLLO \$49.800

Pechuga de pollo al grill bañada en salsa de pomodoro, gratinadas con queso mozzarella y acompañado con pasta al burro.

POLLO AI FUNGHI \$49.800

Pechuga de pollo al grill bañada en salsa de champiñones, acompañado de papas amarillas salteadas y vegetales, o Spaghetti al burro.

Platos fuertes Cerdo

COSTILLAS DE CERDO \$56.900

Costillas de cerdo bañadas en salsa de su elección (BBQ, Naranja, Maracuyá o Tamarindo), acompañada de papa amarilla salteadas en mantequilla y romero.

FILETTO DE MAIALE \$55.900

Solomillo de cerdo bañadas en salsa de su elección (BBQ, Naranja, Maracuyá o Tamarindo), acompañado de puré de papas y espárragos.

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida





Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Adiciones

Lomo de res 125 gr	\$19.000
Pollo 125 gr	\$12.000
Prosciutto crudo 40 gr	\$17.000
Prosciutto cotto 40 gr	\$12.000
Tocineta 70 gr	\$12.000
Champiñones 70 gr	\$7.000
Queso parmesano 30 gr	\$7.000
Burrata 80 gr	\$24.000
bocconcini 4 und	\$16.000
Papas a la francesa 130 gr	\$9.000
Pure de papas 120 gr	\$9.000
Focaccia	\$7.000
Salsa tártara	\$6.000
Mermelada de tomates	\$7.000

Burger

Hamburguesas

DELIZZIBO BURGER \$42.900

Pan brioche con semillas de ajonjolí, 180 gr carne molida de res, tocineta crujiente, queso cheddar, cebolla e higos caramelizados, rebanada de tomate, lechuga, salsa de pimientos asados y tártara de la casa.

CHICKEN BURGER \$42.900

Pan brioche con semillas de ajonjolí, 180 gr pechuga de pollo, tocineta crujiente, cebolla caramelizada, rebanada de tomate, lechuga y chimichurri.

AMERICAN BURGER \$42.900

Pan brioche con semillas de ajonjolí, 180 gr carne molida de res, tocineta crujiente, cebolla caramelizada, rebanada de tomate, lechuga y salsa tartara.

PORKI BURGER \$42.900

Pan brioche con semillas de ajonjolí, 180 gr lomo de cerdo, queso cheddar, tocineta crujiente, cebolla caramelizada, rebanada de tomate, lechuga y salsa de reducción de tamarindo o BBQ.

Pizze

Pizzas

DELIZZIBO \$47.900

Margherita + Jamón serrano, boconccini, higos caramelizados, alcachofas y aceite de pesto de albahaca.

MARGHERITA \$38.900

Passata de pomodoro, tomates cherry, mozzarella, albahaca y orégano.

NAPOLITANA \$42.900

Margherita + Anchoas.

QUATTRO FORMAGGI \$44.900

Focaccia, queso mozzarella, queso azul, parmigiano, Bococcini y tomates cherry.

PEPPERONI \$39.900

Margherita + Pepperoni.

PROSCIUTTO COTTO \$41.900

Margherita + Jamón de cerdo cocido.

PROSCIUTTO CRUDO \$46.900

Margherita + Jamón serrano.

FRUTTI DI MARE \$58.900

Margherita + Frutos del mar.

MEDITERRÁNEA \$42.900

Margherita + Aceitunas, cebolla, tomates cherry, pimientos asados y champiñones.

FIORENTINA \$43.900

Margherita + queso azul fundido, parmigiano y gorgonzola, con salteado de espinacas y tomates cherry.

POLLO \$43.900

Margherita + Cebolla, Pimientos asados, tocineta y aceitunas.

CARNE DESMECHADA \$43.900

Margherita + Carne estofada y desmechada.

ARMA TU PIZZA SEGÚN TU GUSTO

Bevande

Bebidas

Bebidas sin alcohol

SODAS ARTESANALES \$15.500

JUGOS NATURALES \$9.500

LIMONADA TRADICIONAL \$8.500

LIMONADAS DE COCO \$16.800

LIMONADA DE CEREZAS \$15.800

LIMONADA DE YERBA BUENA \$12.800

PIÑA COLADA \$21.800

MALTEADAS \$24.800

DELIZZIBO

RISTORANTE - SKY BAR - CAFFÈ

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida





Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Bebidas con alcohol

- COPA DE VINO DE LA CASA \$24.500
COPA DE SANGRÍA O TINTO DE VERANO \$27.500
JARRA DE SANGRÍA \$99.800

Cervezas

- CERVEZA PERONI \$19.200
CERVEZA STELLA ARTOIS \$15.500
CERVEZA CORONA \$15.500
CERVEZA BBC \$15.500
CERVEZA CLUB COLOMBIA \$13.500
CERVEZA ALEMANA \$23.900
CERVEZA ESCOCESA \$29.800
(Single Malt Whisky)

Coctel

- NEGRONI \$39.000
Campari, Vermouth, Ginebra.
- NEGRONI SBAGLIATO \$36.900
Campari, Vermouth, Presecco.
- APERITIVO ITALIANO \$39.000
Aperitivo italiano y vino espumante.
- MARTINI \$33.000
Ginebra, Vermouth y Aceitunas.
- DRY MARTINI \$36.000
Ginebra, Vermouth extra seco y Aceitunas.
- ESPRESSO MARTINI \$36.000
Vodka, licor de café, espresso y sirope.
- MARGARITA CLÁSICA \$32.900
Tequila y limón.
- MARGARITA ESPECIAL \$34.900
(DE FRUTAS O CAFFÈ)
Tequila, limón, fruta al gusto.
- MARGARITA OLD MONEY \$46.900
(Don Julio / 1.800 / Patrón)
Tequila de su elección y limón.
- GIN & TONIC \$32.900
(Gordon's)
Ginebra Gordon's, Agua Tónica.
- GIN & TONIC \$36.900
(Tanqueray London Dry)
Ginebra Tanqueray London, Agua Tónica, Botánico a elegir.

GIN & TONIC \$42.500
(Tanqueray Rangpur)

Ginabra Tanqueray Rangpur, Tónica de toronja, Botánico a elegir.

GIN & TONIC \$46.900
(Tanqueray Ten)

Ginabra Tanqueray Ten, Agua Tónica, Botánico a elegir.

GIN & TONIC \$46.900
(Hendrick's)

Ginabra Hendrick's, Agua Tónica, Botánico a elegir.

GIN & TONIC \$42.900
(Beefeater)

Ginabra Beefeater, Agua Tónica, Botánico a elegir.

MOJITO TRADICIONAL \$32.900

Ron, Zumo de Limón, Botánicos, Sirope y Soda.

MOJITO ESPECIAL \$36.900

Ron, Zumo de Limón, Botánicos, Fruta de elección, Sirope y Soda.

CUBA LIBRE \$32.900

Ron, Zumo de limón, Amargo y Coca Cola.

DAIQUIRI TRADICIONAL \$32.900

Ron, Zumo de Limón y Sirope.

DAIQUIRI DE FRUTAS \$36.900

Ron, Zumo de Limón, Fruta de elección y Sirope.

MIMOSA \$32.900

Espumante y Jugo de Naranja.

PIÑA COLADA \$36.900

Ron, Piña, Coco y Azúcar.

MOSCOW MULE \$37.000

Vodka, Zumo de limón y Ginger Beer.

Coctel d'autore

GROTTA AZZURRA \$46.900

Vodka, Azul de Curacao, Prosecco y Licor de Limoncello.

MULINO ROSSO \$46.900

Ginebra, Reducción de Arándanos, Limón y Vino Espumante.

VESUBIO BIANCO \$46.900

Vodka, Prosecco, Concentrado de Coco, Limón y Sirope.

L'IMPERATORE \$46.900

Whisky, Licor de Naranja, Ginger Beer y Prosecco.

PASIONE TROPICALE \$46.900

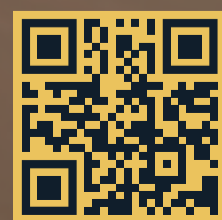
Tequila, Reducción de Maracuyá, Prosecco y Sirope.

STREGA NERA \$46.900

Campari, Prosecco, Licor de Naranja y Sirope.



Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Carta de Vinos

ITALIA

Carpineto, Dogajolo	\$189.900
Carpineto Chianti Classico Riserva	\$289.900
Ruffino Chianti	\$172.900
Ruffino Orvietto Classico (Bianco)	\$152.900
Pasqua Chardonnay Puglia	\$142.800
Piccini Rosso Toscana	\$132.800
Piccini Chianti Reserva	\$169.800
Piccini Rosso di Montalcino	\$259.900
Piccini Memoro	\$129.800
Piccini Prosecco Venetian	\$198.900
Lambrusco	\$98.900

FRANCIA

Entrecôte	\$145.500
Côte de Provence Rose	\$198.900
Riva Rose	\$189.800

CHILE

Tarapacá Reserva	\$178.900
Santa Helena Reserva	\$178.900
Cousiño Macul Don Luís	\$146.800
Terra Vega Reserva	\$168.900
Terra Vega Gran Reserva	\$198.900

ESPAÑA

Ramón de Bilbao Crianza	\$159.800
Ramón de Bilbao Reserva	\$246.800
Ramón de Bilbao Gran Reserva	\$298.900
Enate Crianza	\$187.800
Marqués de Murrieta Reserva	\$299.800
Emilio Moro Tempranillo	\$299.800
Marqués de Vargas Reserva	\$299.800
Hito Tempranillo	\$229.800
Marqués de Atillo Rioja	\$99.800

ARGENTINA

La Celia Reserva	\$149.900
(Malbec, Malbec Cabernet Frank, Cabernet Sauvignon, Chardonnay)	
La Celia Pioneer	\$199.800
La Celia Elite	\$246.800
Trapiche Reserva	\$165.900
Trapiche Medalla	\$246.800
Los Intocables	\$178.900
Doña Paula State	\$168.900

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Destilados

WHISKY / WHISKEY

Buchanan's 12 Y, 1/2 bot \$169.000

Buchanan's 12 Y

Botella \$295.000 Trago \$29.600

Buchanan's Master

Botella \$325.000 Trago \$36.000

Buchanan's Two Souls

Botella \$325.000 Trago \$36.000

Buchanan's Malts Edition

Botella \$375.000 Trago \$39.000

Buchanan's 18 Y

Botella \$520.000 Trago \$52.000

JW Red Label

Botella \$139.000 Trago \$19.000

JW Black Label

Botella \$295.000 Trago \$29.600

JW Double Black

Botella \$339.000 Trago \$39.000

JW Gold Label

Botella \$395.000 Trago \$42.000

JW 18 Y

Botella \$520.000 Trago \$52.000

Singleton 12 Y

Botella \$256.000 Trago \$32.900

Singleton 15 Y

Botella \$390.000 Trago \$42.900

Singleton 18 Y \$520.000

Old Parr 12 Y

Botella \$280.000 Trago \$29.600

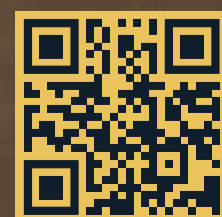
Old Parr 18 Y

Botella \$520.000 Trago \$52.000

Bulleit Rye

Botella \$295.000 Trago \$29.600

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Chivas Reagal 13 1/2 bot \$169.000

Chivas Reagal 12

Botella \$275.000 Trago \$29.600

Chivas Reagal 13 Tequila

Botella \$325.000 Trago \$36.900

Chivas Reagal Misunara

Botella \$395.000 Trago \$42.600

Chivas Reagal 18 Y \$520.000

Glenlivet Founder's

Botella \$274.000 Trago \$36.000

Glenlivet 12 Y

Botella \$295.000 Trago \$32.900

Glenlivet 15 Y \$455.000

Jack Daniel's. Gentleman Jack

Botella \$296.000 Trago \$36.000

Jack Daniel's. Tennessee

Botella \$229.000 Trago \$29.600

Jack Daniel's. Honey

Botella \$229.000 Trago \$29.600

RUN / RON

Zapaca 12 Y

Botella \$249.800 Trago \$32.600

La Hechicera

Botella \$269.800 Trago \$36.000

Ron Viejo de Caldas 8

Botella \$187.000 Trago \$24.800

Pampero Aniversario

Botella \$249.800 Trago \$29.800

Cacique

Botella \$156.900 Trago \$22.600

TEQUILA

Don Julio Reposado

Botella \$385.900 Trago \$38.900

Patron Reposado

Botella \$389.900 Trago \$38.900

1800 Reserva

Botella \$385.900 Trago \$38.900

Jose Cuervo Gran Centenario

Botella \$265.800 Trago \$29.800

Jose Cuervo Reposado

Botella \$198.000 Trago \$26.800

Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida



Caffè

- Spresso \$7.900
- Doppio \$9.900
- Macchiato \$8.900
- Affogato \$17.900
- Americano \$7.900
- Cannella caffè \$9.900
- Cappuccino \$9.800
- Cappuccino en leche de Almendras \$16.900
- Latte \$9.800
- Ice Latte \$11.900
- Frappuccino \$18.900
- Cappuccino Baileys \$18.900
- Bon Bon \$14.900
- Caribeño \$16.900
- Irlandes \$17.900
- Amaretto \$16.900
- Chocolate caliente \$12.900
- Mocca \$13.900
- Mocca Freddo \$14.900

Pasticceria

- Millefoglie / Milhojas \$21.900
- Tartaletta \$21.900
- Crostata \$21.900
- Torta al Cioccolato \$21.900
- Tiramisú \$21.900
- Babà \$21.900
- Crème Brûlée \$21.900
- Helado \$14.800
- Adición de Helado \$7.000

PREGUNTA POR EL ESPECIAL DEL DÍA

DELIZZIBO
RISTORANTE - SKY BAR - CAFFÈ



Es responsabilidad del comensal participar si posee alguna intolerancia o alergia a cualquier tipo de alimento, condimento o bebida

