

Velto
SERENE
CARTA DE ALIMENTOS

EL COMPARTIR

Cóctel de Camarón

Camarones en salsa golf a base de cebolla, mayonesa, salsa de tomate y limón.
Esferas de aguacate y chips de plátano.

\$39.000

Ensalada César

Cogollo europeo con aderezo César, crotones de focaccia con mantequilla de ajo,
queso Grana Padano, tocineta crujiente y pechuga de pollo a la parrilla.

\$42.000

Molcajete con ceviche de chicharrón

Guacamole de la casa con ceviche de tocino crocante.

\$38.000

Crema de tomate

Crema de tomate servida con maíz dulce, aguacate y totopos.

\$32.000

Nachos de la casa

Guacamole de la casa, carne de birria, pico de gallo, salsa verde mexicana y totopos.

\$42.000

Mazorcada

Maíz dulce, mantequilla, crema de leche, crema agria, Tajín y chicharrón crocante.

\$39.000

Picada

Lomo ancho de res, pechuga de pollo, chorizo de ternera, chicharrón, papa criolla,
patacón y guacamole.

\$110.000

PRINCIPALES

Arroz frito de coco

Camarón, bondiola de cerdo, arroz frito de coco, salsa de soya, cebolla, semillas de ajonjolí y crocante de coco.

\$68.000

Chaufa mixto

Camarón, cerdo, pollo, arroz al wok, cebolla, aceite de ajonjolí, jengibre, salsa de soya y salsa teriyaki.

\$69.000

Costillas en BBQ de la casa

Costillas terminadas en BBQ de tamarindo sobre puré de papa trufado y ensaladilla de la casa.

\$78.000

Boloñesa

Pasta en ragú de carne de res y de cerdo con tomates, mantequilla, queso Grana Padano, aceite de oliva y tostada de focaccia con mantequilla de ajo.

\$48.000

Carbonara

Pasta en salsa a base de tocineta, mantequilla, huevo y queso Grana Padano, aceite de oliva y tostada de focaccia con mantequilla de ajo.

\$48.000

Hamburguesa

Pan artesanal, carne hecha en casa, tomate, cogollo europeo, queso Philadelphia, salsa de tocineta con miel y cebolla, papas fritas con mayonesa y salsa de tomate.

\$46.000

ESPECIAL DE LA CASA

Salmón

Filete de salmón terminado con mermelada de naranja, Spätzle con maíz dulce, tomate cherry y cebollín, mantequilla de tomates al horno con romero.

\$78.000

A LA BRASA

Tomahawk de cerdo

\$69.000

Baby beef

\$69.000

Churrasco

\$76.000

Punta de anca

\$76.000

Rib Eye Certified Angus Beef

\$238.000

Picanha Certified Angus Beef

\$178.000

Puedes elegir 2 guarniciones para cualquier corte.

Todos los cortes se acompañan con chimichurri de tomate seco al sol.

GUARNICIONES

Papas criollas fritas

Ensaladilla de la casa

Puré de papa trufado

\$16.000

KIDS

Pollo frito

Trozos de pollo apanados servidos con salsa de miel mostaza y papas fritas.

\$36.000

Mini hamburguesa

Pan artesanal, carne hecha en casa, tomate, cogollo europeo, queso cheddar, salsa de tocineta con miel y cebolla, papas fritas con mayonesa y salsa de tomate.

\$32.000



DULCE TENTACIÓN

Brownie

Brownie húmedo de chocolate semiamargo, helado de vainilla y salsa de caramelo.

Cheesecake

Cheesecake frío con salsa de frutos rojos, fresas y arándanos.

Panna cotta de mango

Crema de mango horneada, servida con helado de mandarina y crumble de frutos secos.

\$24.000

Una experiencia para compartir, disfrutar y recordar.

VELTO SERENE

VELTO SERENE

CARTA DE BEBIDAS

*Cocteles de autor · vinos · espumantes · sangrías
cervezas · jugos naturales · café*

VELTO SERENE

Carta de Bebidas

Cocteles de Autor

Velto	\$56.000
<i>Mezcal, mermelada de piña, crema de coco, zumo de limón, tajín.</i>	
Golden Lake	\$54.000
<i>Licor 43, ginebra, cordial de durazno, té blanco, cordial de tomillo y soda.</i>	
Susurro de Oriente	\$54.000
<i>Aguardiente, mermelada de piña, zumo de limón, cordial de romero.</i>	
Entre Aguas	\$58.000
<i>Ron Hechicero, Jack Daniel's, mermelada de arándanos, zumo de limón.</i>	
Sereno Spirits	\$56.000
<i>Limoncello, ginebra, zumo de limón, sparkling de manzana verde.</i>	

Cocteles Clásicos

Mojito	\$48.000
<i>Limón fresco, hierbabuena, almíbar simple, ron Havana Club y soda.</i>	
Margarita	\$48.000
<i>Tequila Olmeca Silver, triple sec, zumo de limón, almíbar simple y tajín.</i>	
Negroni	\$48.000
<i>Ginebra, Campari, vermut rojo, cáscara de naranja.</i>	
Old Fashioned	\$48.000
<i>Whiskey bourbon, almíbar simple, gotas de amargo de angostura, cáscara de naranja.</i>	
Moscow Mule	\$52.000
<i>Vodka, zumo de limón, ginger beer.</i>	
Gin & Tonic	\$54.000
<i>Gin Hendrick's, tónica Ocean, pepino.</i>	
Paloma	\$48.000
<i>Tequila Olmeca Silver, zumo de limón, almíbar simple, soda de toronja, tajín.</i>	
Aperol Spritz	\$52.000
<i>Aperol, prosecco, soda y naranja fresca.</i>	

Piña Colada	\$48.000
--------------------	-----------------

Crema de coco, piña, ron Havana Club, crema de leche.

Vino Caliente	\$46.000
----------------------	-----------------

Vino tinto Las Moras Cabernet Sauvignon, canela, clavo de olor, manzana verde.

Mocktails

Golden Energy	\$32.000
----------------------	-----------------

Piña, Red Bull de melocotón, hierbabuena, limón y soda.

Velto Energy	\$32.000
---------------------	-----------------

Siropo de sandía, Red Bull de sandía, hierbabuena, limón y soda.

Sangrías

Rosada	\$210.000
---------------	------------------

Piccini Rosé, ginebra Beefeater London Pink, manzana verde, arándanos, hierbabuena, sandía, lychees, naranja.

Tinta	\$210.000
--------------	------------------

Piccini Tinto, licor de Soho, Jack Daniel's, canela, piña, durazno, romero, fresa.

Blanca	\$220.000
---------------	------------------

Finca Las Moras Sauvignon Blanc, triple sec, vodka, manzana verde, hierbabuena, uchuvas, sandía, lychees.

Jarras para compartir

Vinos

Blancos

Ramón de Bilbao Verdejo	\$165.000
--------------------------------	------------------

Luigi Bosca Chardonnay	\$220.000
-------------------------------	------------------

Mar de Frades Albariño	\$310.000
-------------------------------	------------------

Tintos

La Celia Malbec Reserva	\$165.000
--------------------------------	------------------

Ramón de Bilbao Crianza	\$175.000
--------------------------------	------------------

Tempranillo

Luigi Bosca DeSangre Cabernet Franc	\$280.000
--	------------------

Luigi Bosca DeSangre Malbec	\$280.000
------------------------------------	------------------

VELTO SERENE

Carta de Bebidas

Muga Reserva \$440.000

Rosados

Ramón de Bilbao Rosé \$165.000

Muga Reserva Rosé \$260.000

Vino por Copa

Ramón de Bilbao Verdejo / Crianza \$42.000
Tempranillo / Rosé

Espumantes

Chandon Extra Brut \$230.000

Chandon Extra Brut Rosé \$230.000

Champagne

Veuve Clicquot Brut \$1.100.000

Veuve Clicquot Rosé \$1.520.000

Cervezas

Club Colombia Dorada \$14.000

Corona \$18.000

Stella Artois \$18.000

Heineken \$18.000

Sodas Saborizadas

Sandía / Lychees / Arándanos \$16.000

Jugos Naturales

Maracuyá • Fresa • Mora • \$14.000
Guanábana • Mango

En agua

Maracuyá • Fresa • Mora • \$18.000
Guanábana • Mango

En leche

Otras Bebidas

Agua Manantial \$12.000

Agua Manantial con Gas \$9.000

Coca-Cola \$12.000

Coca-Cola Zero \$12.000

Breñaña \$10.000

Hatsu \$16.000

Electrolit \$18.000

Bebidas Calientes

Americano \$10.000

Espresso \$10.000

Cappuccino \$14.000

Macchiato \$14.000

Infusión \$10.000