

# EL BAR DE MATERA



Mientras creábamos nuestro menú de cócteles, nos dejamos inspirar por la esencia mágica de Matera, una ciudad cargada de historia, arte y tradiciones que han perdurado por generaciones.

Matera, "La Capital Europea de la Cultura," nos recuerda las enseñanzas de nuestros abuelos: el amor por la cocina italiana, la calidez de la hospitalidad y la pasión por compartir momentos inolvidables.

Cada bebida en este menú está diseñada para transportar tu paladar al corazón de Italia, elaborada con ingredientes artesanales y recetas llenas de historia.

UN BRINDISI ALLA DOLCE VITA!

# IL GIARDINO BASILICATO

## COCKTAILS



Inspirado en la región de Matera 'Basilicata' captando la esencia y aromas frescos del sur de Italia.



### MATERA CRUSCHI SPRITZ

42.000

Tequila Cuervo Tradicional, vino espumante, zumo naranja y limón, tajín y 'Peperoni Cruschi' Pimientos típicos italianos secos originarios de la región Basilicata.



### BELLINI SPRITZ

37.000

Prosecco, zumo de durazno, tequila  
Una composición refrescante y frutal potenciada con tequila.



### SBAGLIATO BOULEVARDIER

39.000

Whisky, Campari, Prosecco  
"Un boulevardier mas moderno y sparkling que nos muestra al campari menos áspero sin dejar de ser complejo".



## GIN ROSSO

39.000

Tanqueray London Dry, lychee, frutos rojos  
"Elegante y potente experiencia cítrica y aromática, coronada con espuma de frutos rojos".



## SMOKED SASSI

38.000

Campari, Ron oscuro, piña  
"Inspirado en los antiguos 'Sassi di Matera' cuevas en piedra originarias de la città di Matera, evocando lo rústico y místico con sabores profundos y ahumados.

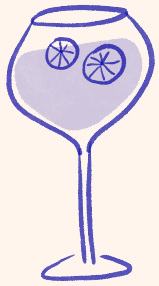


## FIZZ DI LIMONCELLO

37.000

Limoncello, Prosecco  
"Maceración de limoncello y limones frescos en almíbar con el toque fresco del Prosecco en una armoniosa mezcla".





GIN & TONIC

25.000

Ginebra, Tónica y Naranja  
Podrás personalizar tu Gintonic clasico con tu ginebra favorita.



NEGRONI

25.000

Gin, campari, vermouth y naranja  
Un clásico potente, con notas dulces y frutadas.  
Predomina en su sabor un carácter seco.



APEROL SPRITZ

32.000

Aperol, Prosecco  
Un aperitivo muy italiano, dulce y burbujeante con un final seco y estructurado.



MARGARITA

27.000

Tequila, triple sec, zumo de limón.



PALOMA

27.000

Tequila, Toronja Sparkling, zumo limon, sirope y tajín. Una forma refrescante y frutal de tomar un buen tequila.

APEROL  
SPRITZ



LYCHEE MARTINI

37.000

Gin, licor de lychee, lychee.



MOSCOW MULE

32.000

Vodka Absolute, ginger beer, zumo de limón.

ESPRESSO MARTINI

25.000

Vodka Absolut, café espresso, sirope.

JAGGER MULE

32.000

Jägermeister, ginger beer, zumo de limón.

DRY MARTINI

26.000

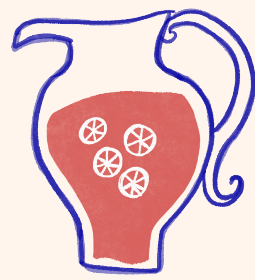
Elegante y potente gin aromatizado con vermouth y olivas para los amantes del gin y los tragos fuertes.

GIN MULE

32.000

Ginebra, ginger beer, zumo de limón.

# COCKTAILS



## TINTO VERANO

Vino tinto, Aperol, Ron, Vermouth rosso y zumo naranja.

**COPA 25.000 / JARRA (X6) 89.000**

## SANGRIA SPRITZ

Escoge tu sabor y presentación favorito  
Sangria Rosso, Sangria Rosata, Sangria Bianca.

**COPA \$25.000 / JARRA (X6) 89.000**

It's never too early  
For a Cocktail



# MOCKTAILS

## GIALLO TONIC

Mandarina, tónica Canada Dry, lychee.

**20.000**

## MOJITO DI PUGLIA

Soda Bretaña, hierbabuena, crema de coco.

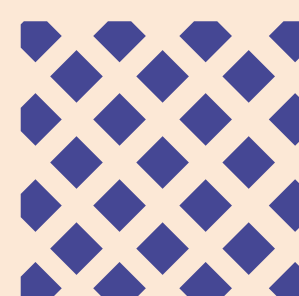
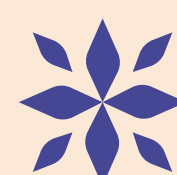
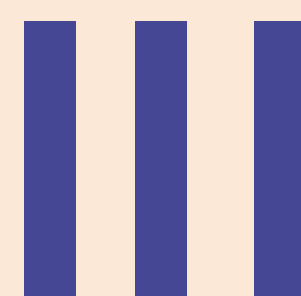
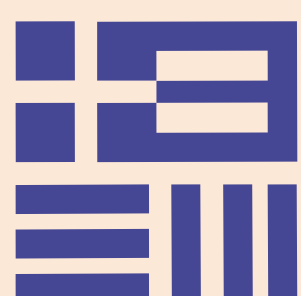
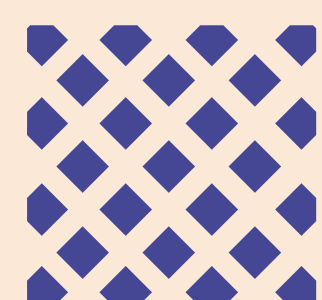
**20.000**

## BASILICATA ROSSO

Frutos rojos, Limón, Monin Frambuesa  
y Menta.

**20.000**

IN OGNI SORSO, UN  
VIAGGIO IN ITALIA  
VINOS



# VINOS POR COPEO

MOELIA	19.000	TERRA VEGA	19.000
Espumoso		Malbec Chile	
FINCA LAS MORAS VARIETAL	22.000	VINO DE LA CASA	17.000
Sauvignon Blanc San Juan, Argentina		Merlot, Chardonnay Chile	
		TARAPACÁ VARIETAL	22.000
		Merlot Valle Central., Chile	

# VINOS POR BOTELLA

## TINTOS

RAMON BILBAO RESERVA	200.000	SANTA CAROLINA RESERVA	110.000
Tempranillo Rioja, España		Merlot Valle de Colchagua, Chile	
RAMON BILBAO CRIANZA	120.000	TARAPACÁ RESERVA	110.000
Tempranillo Rioja, España		Cabernet Sauvignon Valle Central., Chile	
MUCHO MÁS	90.000	TARAPACÁ VARIETAL	90.000
Blend España		Merlot Valle Central., Chile	
PASQUA	90.000	TERRA VEGA	80.000
Sangiovese di Puglia Puglia, Italia		Malbec Chile	
FINCA LAS MORAS LOS INTOCABLES	140.000		
Malbec San Juan, Argentina			

# VINOS POR BOTELLA

## BLANCOS

FINCA LAS MORAS 100.000  
ORGÁNICO BLANCO

Chardonnay di Puglia  
San Juan, Argentina

MAR DE FRADES 210.000  
ATLÁNTICO

Albariño  
Rias Baixas, España

FINCA LAS MORAS 90.000  
VARIETAL

Sauvignon Blanc  
San Juan, Argentina

TERRA VEGA 80.000  
Sauvignon Blanc

Chile

PASQUA 90.000  
CHARDONNAY DI  
PUGLIA

Chardonnay  
Puglia, Italia

## ROSADOS

TARAPACÁ 90.000  
VARIETAL ROSÉ

Cabernet Sauvignon  
Valle Central, Chile

SANTA CAROLINA 110.000  
RESERVA ROSÉ

Syrah  
Valle del Maule

TERRA VEGA 80.000  
Rosado

Chile

## ESPUMOSOS

CHANDON EXTRA 130.000  
BRUT

Chardonnay y Pinot Noir  
Mendoza, Argentina

PICCINI LAMBRUSCO 80.000  
ROSSATO DOCG

Lambrusco  
Emilia Romagna, Italia



# LICORES



## RON

TRAGO BOTELLA

ZACAPA

25.000 | 250.000

## VODKA

BOTELLA

SMIRNOFF

22.000 | 150.000

## AGUARDIENTE

BOTELLA

ANTIOQUEÑO

22.000 | 90.000

## APERITIVOS Y DIGESTIVOS

TRAGO

BAILEYS

16.000

AMARETTO DISARONNO

26.000

CAMPARI

20.000

LIMONCELLO

20.000

LICOR 43

20.000

GRAPPA

22.000

COINTREAU

22.000

# CERVEZAS

STELLA ARTOIS	12.000
CORONA	12.000
PERONI	12.000
CLUB COLOMBIA DORADA	9.000
TRES CORDILLERAS ROSADA	9.000

# BEBIDAS

TE HATSU	7.000	SODA BRETAÑA	7.000
SODA HATSU	7.000	GINGER CANADA DRY	7.000
AGUA HATSU (CON GAS O SIN GAS)	6.000	TONICA CANADA DRY	6.000
AGUA SAN PELLEGRINO	22.000	TONICA FEVER TREE	15.000
AGUA PANNA	19.000	GASEOSAS POSTOBON	7.000
		OTRAS GASEOSAS	7.000

## JUGOS NATURALES 9.000

- NARANJA
- MANDARINA
- MORA
- MANGO
- FRESA

## LIMONADA

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| NATURAL         | 9.000  |
| FLOR DE JAMAICA | 9.000  |
| HIERBABUENA     | 9.000  |
| CEREZADA        | 11.000 |
| COCO            | 11.000 |

## SODAS DE LA CASA 9.000

- FRUTOS ROJOS
- FRUTOS AMARILLOS
- FRUTOS VERDES

# MALTEADAS

VANILLA	15.000
CHOCOLATE	15.000
CAPUCCINO	15.000
CAFÉ LATTE	15.000
CAPUCCINO	15.000
OREO	15.000
FRUTOS ROJOS	15.000

# BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	6.000
ESPRESSO	6.500
ESPRESSO DOPPIO	8.500
CAFÉ LATTE	8.000
CAPUCCINO	9.000
CAPUCCINO VAINILLA	12.000
CAPUCCINO AMARETTO DISARONNO	18.000
AROMÁTICA (FRUTOS ROJOS, AMARILLOS O VERDES)	9.000
AFFOGATTO (ESPRESSO, AMARETTO, HELADO VANILLA)	20.000

