

Nuestro Menú

Amelier Café



Cócteles

Amelior Café



Cócteles Clásicos

Amelier Café

\$50.000



Aperol Spritz



Refrescante cóctel italiano a base de Aperol, prosecco y un toque de soda, servido con hielo y una rodaja de naranja. Ligero, burbujeante y vibrante.

Paloma



Cóctel refrescante a base de tequila, jugo de limón y soda de toronja, servido con hielo y un toque cítrico. Perfecto, ligero y vibrante.

Martinez



Cóctel clásico precursor del Martini, preparado con gin, vermut dulce, licor de marraquino y un toque de bitter. Suave, aromático y sofisticado.

Americano



Cóctel ligero y refrescante a base de Campari, vermut rojo y soda, servido con hielo y un toque de naranja. Amargo, burbujeante y perfectamente equilibrado.

Garibaldi



Cóctel fresco y vibrante preparado con Campari y jugo de naranja natural. Cítrico, ligeramente amargo y perfecto para un aperitivo.

Negroni



Cóctel italiano intenso y elegante, elaborado con gin, Campari y vermut rojo. Amargo, aromático y perfectamente equilibrado, servido con un toque de naranja.

Boulevardier



Versión más profunda del Negroni, preparado con bourbon, Campari y vermut rojo. Intenso, cálido y elegante, con notas amargas y dulces perfectamente balanceadas.

Carajillo 43



Cóctel irresistible que combina espresso intenso con licor 43, servido frío o con hielo. Dulce, aromático y perfecto para cerrar la noche con un toque de café.

Gin Basil



Cóctel refrescante a base de gin, albahaca fresca, limón y un toque dulce, servido con hielo. Aromático, cítrico y perfectamente equilibrado.

Mojito



Cóctel cubano elaborado con ron, hierbabuena fresca, limón, azúcar y soda. Ligero, cítrico y perfecto para un momento de frescura.

Mimosa Amelier



Cóctel ligero y elegante que mezcla jugo de naranja natural con espumante bien frío. Burbujeante, fresco y perfecto para brindar.

Vodka Martini



Cóctel clásico y sofisticado preparado con vodka premium y vermut seco, servido bien frío y decorado con aceituna o twist de limón. Elegante, limpio e intenso.

Moscow Mule



Cóctel vibrante a base de vodka, jugo de limón y ginger beer, servido con hielo y un toque de menta. Picante, cítrico y muy refrescante.

Mezcal Negroni



Una versión ahumada del clásico Negroni, elaborada con mezcal, Campari y vermut rojo. Intenso, profundo y perfectamente equilibrado, con un final sofisticado.

Ferrovioario



Cóctel tradicional preparado con vino tinto y Campari, servido con hielo y un toque de soda o cítricos. Amargo, fresco y con carácter.

Old Fashioned



Cóctel atemporal elaborado con bourbon o whisky, azúcar, bitter aromático y un toque de naranja. Intenso, cálido y perfectamente equilibrado.

Espresso Martini



Cóctel sofisticado que mezcla vodka, espresso recién preparado y un toque dulce. Intenso, cremoso y perfecto para los amantes del café.

Oaxaca Old Fashion



Una versión ahumada y profunda del clásico Old Fashioned, elaborada con mezcal, tequila, bitter y un toque de agave. Intenso, sofisticado y con carácter.

Tequila Mule



Versión vibrante del clásico Mule, preparada con tequila, jugo de limón y ginger beer, servida con hielo. Cítrica, picante y muy refrescante.

Martini



Cóctel icónico preparado con gin y vermut seco, servido bien frío y decorado con aceituna o twist de limón. Limpio, sofisticado y atemporal.

Daiquiri



Cóctel cubano elaborado con ron blanco, jugo de limón fresco y un toque de azúcar. Suave, cítrico y perfectamente equilibrado.

Sbagliato



Versión más ligera y burbujeante del Negroni, preparada con Campari, vermut rojo y espumante en lugar de gin. Fresco, elegante y perfecto como aperitivo.

Hanky Panky



Cóctel elegante y aromático elaborado con gin, vermut dulce y un toque de Fernet. Intenso, herbal y sofisticado, perfecto para un aperitivo con carácter.

Manhattan



Cóctel clásico elaborado con whisky, vermut rojo y bitter aromático. Intenso, elegante y perfectamente balanceado, servido con cereza o twist de naranja.

Fernandito



Cóctel icónico preparado con Fernet y cola, servido con hielo y un toque de limón. Amargo, refrescante y con muchísimo carácter.

Bloody Mary



Cóctel intenso y especiado a base de vodka, jugo de tomate, limón y salsas aromáticas. Refrescante, salado y con el toque perfecto de picante.

AMELIER
CAFÉ PARISIÑO



Refrescante



Seco



Cremoso



Afrutado



Cítrico



Dulce



Amargo



Herbal



Frutal



Especiado

Cócteles De Autor

Amelier Café



Pradera \$50 k

Mezcal Unión
Ciruelas
Agave



Nomade \$50 k

Tanqueray gin
Fernet Branca
Huacatay
Mango



Helecho \$60 k

Tanqueray gin
Cordial de toronja e hinojo
Bitter Bianco



Dolce Amelier \$50 k

Ron Havana 7
Guanábana
Lulo

(Cóctel por temporadas)



Amargo



Seco



Cítrico



Herbal



Afrutado



Dulce



Cremoso



Umami



Banana Cream \$60 k

Whisky
Maní
Banano



Terroir \$50 k

Mezcal union
Tomate de árbol
Remolacha
Chocolate



Sbagliato Poulain \$50 k

Campari
Merengue de toronja
Arazá



Dafne \$60 k

Tequila Don Julio blanco
Limonaria
Uva verde

AMELIER
CAFÉ PARISIEN

Amelier Café

“Un lugar para el SER y el HACER”



AMELIER
CAFÉ PARISIEN