

RISTORANTE



IL

VELERO

1 de Mayo #591 ÷ Abasolo y Diaz Aragon
C.P. 91700, Veracruz, Veracruz-Llave



BACARDÍ.
TOGETHER



BACARDÍ.
TOGETHER

ANTIPASTI

TAP CARNI FREDDO \$100

(Combinación de carnes frías y quesos italianos)
(Combination of Italian meats and cheese).

TIMBAL PORTOBELLO \$70

(Hongo portobello relleno de queso mezclado con salsa pesto, tomate, espinaca, cebolla caramelizada y espejo de pomodoro)
(Porto Bello mushroom stuffed with cheese mixed with pesto sauce, tomato, spinach, caramelized onion and pomodoro mirror).

CALAMARO IL ROMA \$80

(Riquisimos calamares rebosados rellenos de st de tocino, acompañados con alioli de limón)
(Scrumptious stuffed squid rebosados bacon, served with lemon aioli).

ZUPPE

MINISTRONE \$50

(Sopa clásica del valle de Palermo con verduras, pasta, pollo)
(Soup Palermo Valley Classic with vegetables, pasta, chicken)

PANNA 4 FORMAGGI \$60

(Exquisita crema de quesos, servida con pan rustico y camarones)
(delicious cream cheese, served with rustic bread and shrimp)

ZUPPA DI TOMATTO \$40

(Sopa legendaria de la época de tomates, y servida en pan rustico)
(Soup of the day legendary tomatoes, served in rustic bread)

INSALATE

FRUTTA E FIORI \$80

(Combinación succulenta del chef, combinando crisantemos, astromelias, rosas, con frutos del bosque, nuez de la india y bayas, acompañada de una reducción dulce de balsámico)
(chef's delicious combination, combining chrysanthemums, astromelias, roses, berries, nuts and berries from India, along with a sweet balsamic reduction)

INSALATE CAPRESSE \$50

(Rebanas de tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, y aceite de olivo del mediterráneo)
(Slices of tomato, mozzarella, fresh basil, olive oil and the Mediterranean)

INSALATE AL CESAR \$70

(Clásica ensalada cesar acompañada con pechuga de pollo al grill)
(Classic salad, acompañaded or chicken grill)

PASTAS

Todas nuestras pastas están hechas tradicionalmente a mano.

FETUCCINE

(Pasta rustica hecha en forma tradicional y a mano)

AL POMODORO \$120

(Salsa rustica de jitomate y queso parmesano, y camarones al aji)
(Salsa rustic tomato and parmesan cheese and shrimp to aji)

AL PESTO \$90

(a la mantequilla y pasta pesto)
(Pasta with butter and pesto)

3 FORMAGGIO \$120

(Mezcla de 3 quesos, cabra, azul, mozzarella)
(mixture of 3 cheeses, goat, blue, mozzarella)

PANNA CHIPOTLE \$120

(Creмосa pasta con pollo y trocitos de tocino)
(Creamy pasta with chicken and bacon bits)

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
CAZADORES REPOSADO	\$45	\$500
CAZADORES BLANCO	\$40	\$460
CUERVO TRADICIONAL	\$40	\$430
CORRALEJO REPOSADO	\$45	\$500
HERRADURA REPOSADO	\$48	\$550
CAZADORES	\$45	\$500
JIMADOR	\$40	\$400
DON JULIO REPOSADO	\$52	\$690

VODKA

SRISSTOF	\$30	\$380
GREY GOOSE	\$70	\$850
ABSOLUT AZUL	\$45	\$600
SMIRNOFF	\$33	\$420
WIBOROVA	\$35	\$450

CREMAS, ANIS Y LICORES

LICOR DE 43	\$45	\$670
MIDORI	\$44	\$650
AMARETTO DISARONO	\$45	\$550
BAILEYS	\$45	\$550
SAMBUCA NEGRO	\$45	\$510
ANIS DULCE DOMEQ	\$33	\$330
ANIS SECO DOMEQ	\$33	\$330
CHINCHON	\$45	\$420
KAHLUA	\$45	\$680

COGNAC

HENNESY V.S.O.P.	\$100	\$1,200
------------------	-------	---------

Los precios ya incluyen el 16% de I.V.A.

"GRACIAS POR SU PREFERENCIA"



BACARDÍ.
TOGETHER

VINOS

SANGRE DE TORO TORRES RESERVA BOTELLA	\$350
CASILLERO DEL DIABLO BOTELLA	\$300
LA CETTO CABERNET BOTELLA	\$250
LA CETTO PETITE BOTELLA	\$200
XA CABERNET COPA	\$45
LA CETTO BLANCO COPA	\$45
LAMBRUSCO TINTO BOTELLA	\$270
MONTEPULCIANO TINTO	\$480
CHIANTI CLÁSICO	\$500
VASO CLERIQUOT	\$45
JARRA CLERIQUOT	\$180



WHISKY

COPA BOTELLA

WILLIAM LAWSON	\$45	\$470
DEWARS WL	\$45	\$480
OLD PARR	\$70	\$950
BUCHANAN'S	\$70	\$950
CHIVAS REGAL	\$70	\$950
J.W. ETIQUETA NEGRA	\$70	\$950
J.W. ETIQUETA ROJA	\$45	\$500

RON

BACARDI BCO.	\$33	\$350
BACARDI LIMON	\$35	\$380
BACARDI AÑEJO	\$35	\$360
SOLERA	\$40	\$430
BACARDI 8	\$50	\$480
BACARDI SUPERIOR	\$35	\$365
BACARDI SABORIZADO (LIMON Y COCO)	\$35	\$380
APPLETON SPECIAL	\$33	\$360
APPLETON WHITE	\$32	\$330
APPLETON STATE	\$35	\$400
HAVANA CLUB	\$46	\$530
MALIBU	\$35	\$380
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$45	\$520
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$40	\$480

BRANDY

TORRES 10	\$45	\$530
TORRES 5	\$40	\$480
TERRY CENTENARIO	\$42	\$490
MAGNO	\$42	\$490
FUNDADOR	\$38	\$470
AZTECA DE ORO	\$35	\$380
DON PEDRO	\$33	\$300
PRESIDENTE	\$31	\$270

TAGLIATELLE

(Finos fideos preparados a mano)

IL PRIMA DONNA \$120
(Con pimientos de colores rostizados y pechuga de pollo a las finas hierbas)
(With roasted colored peppers and chicken breast with herbs)

FRUTTI DI MARE \$130
(Con deliciosa salsa de marisco)
(With delicious seafood sauce)

LASAGNA

BOLOGNESE \$120
(Clásica lasagna con salsa bechamel y carne boloñesa)
(Classic lasagna with Bolognese meat sauce and béchamel)

VEGETARIANI \$100
(Con suaves vegetales, salteados en vino y mantequilla)
(With soft vegetables, sautéed in wine and butter)

RAVIOLI

RAVIOLI DE JABALI \$120
(Rellenos de carne, y servidos con salsa pomodoro)
(Stuffed with meat, served with pomodoro sauce)

RAVIOLI FORMAGGIO DI CAPRA \$100
(Pasta rellena de queso de cabra con un toque de miel de abeja, salsa de queso parmesano y cilantro)
(Pasta stuffed with goat cheese with a touch of honey sauce, Parmesan cheese and cilantro)

RISOTTOS

RISOTTO NEGRO \$140
(Arroz untuoso con calamares y su tinta, sazonados con chile serrano, vino blanco, cilantro y acompañado de camarones jumbo a la parrillá)
(Creamy rice with squid ink and seasoned with Chile Serrano, white wine, cilantro and served with grilled jumbo shrimp)

RISOTTO POBLANO \$120
(Arroz gratinado con queso mozzarella y servido con rajas poblanas y elote baby.)
(Rice baked with mozzarella cheese and served with poblano rajas and baby corn.)

CARNI

MILANESA NAPOLITANA \$130
(Filete de ternera y queso mozzarella, con salsa napolitana)
(Fillet of beef and mozzarella cheese, Neapolitan sauce)

POLLO A LA PARMESANA \$130
(Pechuga asada y gratinada montada en una pasta Alfredo y vegetales.)
(Breast grilled and baked in a paste mounted Alfredo and vegetables.)

FILETE IN SALSA DI FRUTTI \$150
(Deliciosa pechuga de pollo cocido en su grasa, y bañado en salsa de frutos rojos, acompañado de manzanas e higos asados)
(Delicious fillet fat and bathed in reb berry Sauce, accompanied by roasted apples and figs)

FILETTO MIGNON IN SALSA DI OPORTO \$150
(Corazón de filete USA CHOICE, servido con salsa de vino de oporto, y acompañado de hojuelas de papa y zanahoria)
(USA CHOICE fillet heart, served with port wine sauce and accompanied by potato chips and carrot)

FILETTO IN SALSA DE HONGOS \$130
(Filete rib eye, bañado de salsa de hongos, acompañados de vegetales y ensaladilla)
(Rib eye steak, bathed in mushroom sauce, accompanied by vegetables and salad)



PIZZA

MARGHERITA \$125
 (Queso mozzarella, salsa pomodoro, tomate y albahaca fresca)
 (Mozzarella cheese, pomodoro sauce, tomato and fresh basil)

DIAVOLA \$125
 (Peperoni, queso mozzarella, salsa pomodoro)
 (Pepperoni, mozzarella cheese, pomodoro rooms)

SALAMI \$125
 (Salami, salsa pomodoro, queso mozzarella)
 (Salami, pomodoro sauce, mozzarella cheese)

HAWAIANA \$125
 (Jamón de pierna, piña, queso mozzarella, salsa pomodoro)
 (Ham, pineapple, mozzarella cheese, Sauce pomodoro)

4 ESTAGIONI \$130
 (Jamón de pierna, chorizo, champignon y queso mozzarella)
 (Ham, sausage, mushrooms and mozzarella cheese)

FRUTTI DI MARE \$180
 (Queso mozzarella, camarón, mejillón, pulpo, calamar)
 (Mozzarella cheese, shrimp, mussels, octopus, squid)

ESPECIAL ILVELERO \$190
 (Combinación de quesos, carnes frías y mariscos)
 (Combination of cheeses, cold meats and seafood)

PIZZA 3 FORMAGGI \$120
 (Mezcla de 3 quesos, cabra, azul, mozzarella)
 (mixture of 3 cheeses, goat, blue, mozzarella)

PANINI

3 QUESOS \$50
 (montado con mix de lechugas, tomate, aguacate, mayonesa de habanero)
 (mounted with lacunas mix, tomato, avocado, habanero mayonnaise)

LA MANCHA \$55
 (Con roast beef, queso manchego gratinado, mix de lechugas, tomate y aguacate.)
 (With roast beef, melted manchego cheese, mixed lettuce, tomato and avocado.)

ITALO \$55
 (proscuito, salami, mozzarella, jamón de cerdo, aguacate y mix de lechugas)
 (proscuitto, salami, mozzarella, ham, avocado and lettuce mix)

MEXICANO \$45
 (Jamón de pierna, queso panela, guacamole, jitomate, lechuga y aderezo de chipotle.)
 (Ham, panela cheese, guacamole, tomato, lettuce and chipotle dressing.)

(Todos nuestro platillos, pastas, ensaladas y sopas; van acompañadas de nuestro delicioso pan de ajo hecho en casa.)

MENU INFANTIL

FETUCCINE CREMOSO CON :

Pechuga parmesana /
 Parmesan chicken breast \$50

Filete de res / steak \$50

Nuggets / Chicken nuggets \$50

POSTRES

TIRAMISU \$40
 (Pastelillo clásico italiano, queso mascarpone, crema, licor de café y cocoa)
 (Classic Italian pastry, mascarpone cheese, cream, cocoa liquor and decaf)

PANNACOTA DE MIEL Y MORAS \$40
 (Delicioso flan con un toque de miel y moras silvestres)
 (Delicious custard with a touch of honey and wild berries)

TARTA DE BAILEYS \$45
 (Delicioso pastel con u toque de licor baileys)
 (Delicious cake with Baileys liqueur or touch)

CHESSE CAKE CON FRAMBUESA \$40
 (Fascinante mezcla de quesos (cabra y doble crema), con el toque de fresca mermelada casera de frambuesas.)
 (Fascinating blend of cheeses (goat and double cream), with a touch of fresh raspberry marmalade).

GELATTO DI SABOR \$30
 (Tradicional helado, hecho en casa y sus diferentes sabores)
 (Traditional ice cream, homemade and its various flavors)
 fresa/ strawberry
 mora/ blackberry
 durazno/ peach
 cajeta/cajeta
 chocolate/chocolate
 queso/chesse

REFRESCOS, CAFE Y JUGOS

Naranjada Natural	\$23
Narajanda Preparada	\$28
Limonada Natural	\$23
Limonada Preparada	\$28
Agua Mineral	\$18
Coca Cola chica	\$15
Coca Cola	\$18
Nestea	\$18
Coca Cola Light	\$18
Fanta, Sprite, Lift	\$18
Boost	\$35
Botella de Agua	\$20
Agua Quina	\$20
Café Americano	\$18
Café Espresso	\$18
Jugo de Naranja	\$23

CERVEZA

SOL, LAGER, TECATE, INDIO	\$20
BOHEMIA	\$25
CHELADA	\$30
MICHELADA	\$35

CIGARROS \$50