



IL MULINO
RISTORANTE
by Paolo Miano

Antes

Crostini pomodorini e burrata al basilico \$250.00
3 fette di pane
Crostini de tomate y burrata con albacha. 3 rebanadas de pan

Crostino al Ragù Bolognese 3 fette di pane \$250.00
Crostini con ragù boloñesa. 3 rebanadas de pan

Crostino prosciutto e formaggio caprino \$270.00
3 fette di pane
Crostini de jamón y queso de cabra. 3 rebanadas de pan

N.B. Puedes pedir una mezcla de las 3 opciones
\$270.00

Crocchette di patate e crema di cacio e pepe \$270.00
1 pezzo da 80 grammi
*Croquetas de patata con queso y crema de pimienta negra
1 pieza de 80 gr.*

Gamberi avvolti nella pancetta con salsa verde \$300.00
80 grammi di gamberi
Gambas (80 gr.) envueltas en tocino con salsa verde

Carpaccio di carne salata (100 gr.), rucola, pomodorini gialli e scaglie di grana \$300.00
Carpaccio de ternera salada (100 gr.), rúcula, tomates cherry amarillos y virutas de parmesano

Panzanella d'Estate, pane (30 gr.), pomodori, cetrioli, capperi, olive, basilico, origano e aceto \$250.00
Panzanella de verano, pan (30 gr.), tomates, pepinos, alcaparras, aceitunas, albahaca, orégano y vinagre

Vellutata di minestrone (100 gr.) dell'Orto \$250.00
Sopa minestrone (100 gr.) cremosa de la huerta

Insalata Pantelleria, patate, olive nere, cipolla rossa, fagiolini verdi, basilico, menta e origano \$250.00
Ensalada Pantelleria, patatas, aceitunas negras, cebolla roja, judías verdes, albahaca, menta y orégano

Insalata di ceci, rucola e pomodori e peperoncino fresco, aglio. \$250.00
Ensalada de garbanzos, rúcula, tomate y chile fresco, ajo.

Polpo (100 gr.) alla Luciana, con salsa di pomodoro e cipolla bianca, su purè di patate. \$500.00
Pulpo (100 gr.) a la Luciana, con salsa de tomate y cibolla blanca, sobre puré de patatas.

Parmigiana di Melanzane, con mozzarella, salsa di pomodoro e basilico. 120 grammi. \$400.00
Berenjenas a la parmesana, con mozzarella, salsa de tomate y albahaca. 120 gramos.

Apues

Mezze maniche Barilla linea bronzo alla Carbonara (100 gr.), con pancetta, uovo, grana padano e pepe nero \$350.00
Barilla Bronze Line Carbonara Pasta (100 gr.) Mezze maniche con tocino, huevo, queso parmesano y pimienta negra

Penne Strascicate Barilla linea bronzo (100 grs.), con ragù Bolognese e besciamella fatta in casa \$350.00
Penne strascicate línea bronce Barilla (100 gr.), con salsa boloñesa y salsa bechamel casera

Spaghetti Barilla Linea bronzo al ragù di polpo \$370.00
100 grammi di pasta
Espaguetis Barilla Línea Bronce (100 gr.) con Ragù de Pulpo

Risotto Carnaroli con patate e provola affumicata. \$350.00
80 grammi di riso Arborio
*Risotto de carnaroli con patatas y queso provola ahumado
80 gramos de arroz Arborio*

Spaghetti Barilla Linea Bronzo ai pomodorini cherry rosso e giallo \$308.00
100 grammi di pasta
Espaguetis Barilla línea Bronce con tomates cherry rojos y amarillos, albahaca, salsa picante y ajo 100 gramos de pasta



IL MULINO
RISTORANTE
by Paolo Miano

Menú de Bebidas

COCTELERIA



300 ml

Aperol Spritz	\$204 ⁰⁰
Alfonso XIII	\$204 ⁰⁰
Bloody Caesar	\$204 ⁰⁰
Bloody Mary	\$204 ⁰⁰
Cuba Libre	\$204 ⁰⁰
Clericot	\$204 ⁰⁰
Caipirinha	\$204 ⁰⁰
Daiquiri de Sabores	\$231 ⁰⁰
Desarmador	\$226 ⁰⁰
Mojito Cubano	\$226 ⁰⁰
Manhattan (dulce o perfecto)	\$231 ⁰⁰
Negroni	\$231 ⁰⁰
Margarita Clásica	\$204 ⁰⁰
Margarita de Sabores	\$226 ⁰⁰
Sangría	\$204 ⁰⁰
Piña Colada	\$204 ⁰⁰
Paloma	\$204 ⁰⁰
Mai Tai	\$231 ⁰⁰
Tequila Sunrise	\$204 ⁰⁰
Whisky Sour	\$204 ⁰⁰
Cosmopolitan	\$209 ⁰⁰
Martini (clásico o sabores 120ml)	\$303 ⁰⁰

BRANDY



45 ml

Torres 10 años 700 ml	\$253 ⁰⁰
Torres 5 años 700 ml	\$220 ⁰⁰

COGNAC

Hennessy V.S.O.P. 700 ml	\$385 ⁰⁰	\$4,956 ⁰⁰
Courvoisier V.S.O.P. 700 ml	\$231 ⁰⁰	\$3,003 ⁰⁰

GINEBRA

Tanqueray 750 ml	\$209 ⁰⁰	\$2,915 ⁰⁰
Hendricks 750 ml	\$275 ⁰⁰	\$3,883 ⁰⁰
Bombay Sapphire	\$231 ⁰⁰	\$3,201 ⁰⁰
London Dry 750 ml		
Beefeater 750 ml	\$209 ⁰⁰	\$2,915 ⁰⁰

RON

Zacapa 23 años 750 ml	\$330 ⁰⁰	\$4,527 ⁰⁰
Matusalem Gran Reserva 15 años 750 ml	\$253 ⁰⁰	\$3,559 ⁰⁰
Matusalem Clásico 750 ml	\$193 ⁰⁰	\$2,668 ⁰⁰
Matusalem Platino 750 ml	\$193 ⁰⁰	\$2,668 ⁰⁰
Havana Club 7 años 750 ml	\$226 ⁰⁰	\$3,152 ⁰⁰
Appleton Estate VX 750 ml	\$226 ⁰⁰	\$3,152 ⁰⁰
Capitan Morgan Spiced 750 ml	\$198 ⁰⁰	\$2,750 ⁰⁰
Capitan Morgan Blanco 750 ml	\$171 ⁰⁰	\$2,343 ⁰⁰
Bacardí Añejo 750 ml	\$193 ⁰⁰	\$2,668 ⁰⁰
Bacardí Blanco 750 ml	\$182 ⁰⁰	\$2,508 ⁰⁰

TEQUILA



45 ml

Herradura Reposado 700 ml	\$242 ⁰⁰	\$3,157 ⁰⁰
Herradura Blanco 700 ml	\$226 ⁰⁰	\$2,932 ⁰⁰
Don Julio Añejo 70 Cristalino 700 ml	\$341 ⁰⁰	\$4,433 ⁰⁰
Don Julio Añejo 700 ml	\$341 ⁰⁰	\$4,433 ⁰⁰
Don Julio Reposado 700 ml	\$253 ⁰⁰	\$3,300 ⁰⁰
Don Julio Blanco 700 ml	\$253 ⁰⁰	\$3,300 ⁰⁰
1800 Añejo Cristalino 700 ml	\$314 ⁰⁰	\$4,059 ⁰⁰
1800 Añejo 700 ml	\$314 ⁰⁰	\$4,059 ⁰⁰
1800 Reposado 700 ml	\$220 ⁰⁰	\$2,855 ⁰⁰
1800 Blanco 700ml	\$220 ⁰⁰	\$2,855 ⁰⁰
Centenario Añejo 695 ml	\$220 ⁰⁰	\$2,855 ⁰⁰
Centenario Reposado 700 ml	\$204 ⁰⁰	\$2,629 ⁰⁰
Centenario Plata Blanco 700 ml	\$193 ⁰⁰	\$2,481 ⁰⁰
Maestro Tequilero Dobel Diamante 700 ml	\$308 ⁰⁰	\$3,982 ⁰⁰
Tradicional Reposado 695 ml	\$204 ⁰⁰	\$2,629 ⁰⁰

WHISKY



45 ml

Johnnie Walker Etiqueta Azul 750 ml	\$1,271 ⁰⁰	\$17,787 ⁰⁰
Johnnie Walker Etiqueta Negra 750 ml	\$292 ⁰⁰	\$4,043 ⁰⁰
Johnnie Walker Etiqueta Roja 750 ml	\$209 ⁰⁰	\$2,910 ⁰⁰
Buchanans 18 años 750 ml	\$506 ⁰⁰	\$7,117 ⁰⁰
Buchanans Master 750ml	\$325 ⁰⁰	\$4,527 ⁰⁰
Buchanans De Luxe 12 años 750 ml	\$303 ⁰⁰	\$4,202 ⁰⁰
Macallan Single Malt 12 Años 750ml	\$380 ⁰⁰	\$5,335 ⁰⁰
The Glenlivet Single Malt 12 Años 750 ml	\$341 ⁰⁰	\$4,769 ⁰⁰
Chivas Regal 18 años 750 ml	\$440 ⁰⁰	\$6,144 ⁰⁰
Chivas Regal 12 años 750 ml	\$292 ⁰⁰	\$4,043 ⁰⁰
Old Parr 12 años 750 ml	\$292 ⁰⁰	\$4,043 ⁰⁰
Jack Daniel's Old No.7, 700 ml	\$226 ⁰⁰	\$3,152 ⁰⁰

BOURBON



45 ml

Jim Beam 750 ml	\$198 ⁰⁰	\$2,750 ⁰⁰
-----------------	---------------------	-----------------------

VODKA



45 ml

Belvedere 700 ml	\$292 ⁰⁰	\$3,757 ⁰⁰
Grey Goose 750 ml	\$292 ⁰⁰	\$4,043 ⁰⁰
Stolichnaya 750 ml	\$242 ⁰⁰	\$3,399 ⁰⁰
Absolut Azul 750 ml	\$242 ⁰⁰	\$3,399 ⁰⁰
Smirnoff Reg y Tamarindo 750 ml	\$187 ⁰⁰	\$2,591 ⁰⁰

MEZCAL



45 ml

MI Mezcal	\$264 ⁰⁰
-----------	---------------------

CARAJILLO



110 ml

Licor 43	\$264 ⁰⁰
MI Mezcal	\$330 ⁰⁰



IL MULINO
RISTORANTE
by Paolo Miano

Menú de Bebidas

LICORES

Amaretto di Saronno 700 ml	\$193 ^{.00}	\$2,475 ^{.00}
Baileys Irish Cream 700 ml	\$193 ^{.00}	\$2,475 ^{.00}
Frangelico 700 ml	\$220 ^{.00}	\$2,475 ^{.00}
Grand Marnier 700ml	\$231 ^{.00}	\$3,003 ^{.00}
Kahlua 1000 ml	\$193 ^{.00}	\$3,003 ^{.00}
Licor 43 750 ml	\$231 ^{.00}	\$2,475 ^{.00}
Malibu 750 ml	\$193 ^{.00}	\$3,003 ^{.00}
Midori 750 ml	\$193 ^{.00}	\$2,475 ^{.00}
Sambuca Vaccari 700 ml	\$193 ^{.00}	\$2,475 ^{.00}
Sambuca Vaccari Negro 700 ml	\$193 ^{.00}	\$2,475 ^{.00}
Cinzano Rojo Dulce 750 ml	\$167 ^{.00}	\$649 ^{.00}

VINO BLANCO

Mansión Imperial Gran Reserva Chardonnay, Chile 750 ml	\$314 ^{.00}	\$1,271 ^{.00}
Cóndor Millaman	\$187 ^{.00}	\$803 ^{.00}

VINO TINTO

Mansión Imperial Magnífico Cabernet Sauvignon, Chile 1.5L	\$325 ^{.00}	\$2,541 ^{.00}
Mansión Imperial Colección Privada Cabernet Sauvignon, Chile 1.5L	\$374 ^{.00}	\$2,888 ^{.00}
Cóndor Millaman	\$187 ^{.00}	\$803 ^{.00}

VINO ROSADO

L.A. Cetto Blanc de Zinfandel Valle de Guadalupe, México 750 ml	\$187 ^{.00}	\$803 ^{.00}
--	----------------------	----------------------

VINO ESPUMOSO

L.A. Cetto Chambrulet Brut Valle de Guadalupe, México 750 ml	\$170 ^{.00}	\$730 ^{.00}
---	----------------------	----------------------

CHAMPAÑA

Moët & Chandon Ice Imperial Reims, France 750 ml	\$4,389 ^{.00}
Moët & Chandon Rose Imperial Epernay, France 750 ml	\$4,158 ^{.00}
Moët & Chandon Nectar Imperial Epernay, France 750ml	\$3,812 ^{.00}
Moët & Chandon Brut Imperial Epernay, France 750 ml	\$3,465 ^{.00}

COCTELERÍA SIN ALCOHOL/ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ponche de Frutas/ Fruit Punch	\$121 ^{.00}
Fresa Colada/ Strawberry Colada	\$121 ^{.00}



Shirley Temple	\$121 ^{.00}
Piñada	\$121 ^{.00}
Pantera Rosa/ Pink Panther	\$121 ^{.00}
Conga	\$121 ^{.00}
Daiquiri de Sabores sin Licor/	\$132 ^{.00}
Daiquiri of Flavors Without Liquo	
Clamato Natural Preparado/	\$132 ^{.00}
Prepared Natural Clamato	
Naranjada	\$77 ^{.00}
Limonada	\$77 ^{.00}
Suero	\$77 ^{.00}

JUGOS/ JUICE

Jugo de Naranja/ Orange Juice	\$105 ^{.00}
Jugo de Arándano/ Cranberry Juice	\$105 ^{.00}
Jugo de Piña/ Pineapple Juice	\$105 ^{.00}
Jugo de Toronja/ Grapefruit Juice	\$105 ^{.00}
Jugo de Tomate/ Tomato Juice	\$105 ^{.00}
Jugo de Manzana/ Apple Juice	\$105 ^{.00}
Jugo de Uva/ Grape Juice	\$105 ^{.00}

REFRESCOS/ SODA

Lata 355 ml (Productos Coca-Cola)	\$77 ^{.00}
/ Can (Coca-Cola Products)	
Seagram's Ginger Ale 235 ml	\$66 ^{.00}

ENERGETIZANTES/ ENERGY DRINKS

Monster 473 ml	\$154 ^{.00}
Powerade Sabores 600 ml	\$83 ^{.00}

AGUA / WATER

Perrier 330 ml	\$94 ^{.00}
Ciel sin Gas 1.2 L	\$99 ^{.00}
Ciel sin Gas 600 ml	\$77 ^{.00}

CERVEZA / BEER



Corona Extra 355 ml (Nacional)	\$94 ^{.00}
Corona Light 355 ml (Nacional)	\$94 ^{.00}
Pacífico 355 ml (Nacional)	\$94 ^{.00}
Victoria 355 ml (Nacional)	\$94 ^{.00}
Modelo Especial 355 ml (Nacional)	\$94 ^{.00}
Negra Modelo 355 ml (Nacional)	\$94 ^{.00}
Michelob Ultra 355 ml (Importada)	\$105 ^{.00}
Stella Artois 355 ml (Importada)	\$105 ^{.00}





IL MULINO
RISTORANTE
by Paolo Miano

VINO TINTO

	 1,5 L
Cabernet Sauvignon Il Magnifico magnum	\$1,900 ⁰⁰
	 750 ml
Cabernet Sauvignon collezione privada Mansio	\$2,300 ⁰⁰
Carmelo Rodero Crianza Tempranillo, Circa 90-95% Tinta Fina (Tempranillo) e 5-10% Cabernet Sauvignon, 2022	\$3,900 ⁰⁰
Ribera del Duero (Spagna)	\$4,200 ⁰⁰
Don Luis Cetto Terra Vall dl Guadalupe 2025 messico	\$1,450 ⁰⁰
Las Nubes Nebbiolo Valle del Guadalupe 2011 messico	\$2,600 ⁰⁰
La Nube section Barricas Varietal 2016 al 2020 diferentes añadas	\$1,050 ⁰⁰
L.A. Cetto Nebbiolo reserva Privada Valle del Guadalupe 2017 o 2019 messico	\$1,150 ⁰⁰
Malbec Luigi Bosca Mendoza 2026 y 2024	\$2,150 ⁰⁰
Malbec Trapiche Mendoza 2023	\$ 750 ⁰⁰
Merlot Casa Madero Valle de Parras- Coahuila 2021 o 2022 messico	\$2,300 ⁰⁰
Merlot MonteXanic Valle del Guadalupe 2018 messico	\$2,700 ⁰⁰
Merlot Santo Tomas Valle de Santo Tomas, Baja Californi Messico	\$1,550 ⁰⁰
Merlot Torres Atrium Penedes Valle del Guadalupe 2021 al 2023	\$1,250 ⁰⁰
Santo Tomas Cabernet Sauvignon Valle del Santo Tomas, Messico	\$1,600 ⁰⁰
Protos Crianza Tempranilo Ribera del Duero, spagna	\$3,100 ⁰⁰
Teziano Cabernet Sauvignon Valle del Guadalupe 2023 messico	\$2,800 ⁰⁰
Vega Sicilia Valbuena 5° tempranillo Ribera del Duero , Spagna	\$12,500 ⁰⁰
Vino Icaro Valle del Guadalupe 2007, messico	\$5,500 ⁰⁰
Vino Les Couchettes merlot sin alcohol	\$1,700 ⁰⁰
Vino unico Gran reserva Santo Tomas	\$6,900 ⁰⁰
Walfblass black label cabernet sauvignon, syrah, merlot sin añada	\$6,500 ⁰⁰
Condor Millaman Cabernet Sauvignon chile	\$ 750 ⁰⁰


Menú de Vinos

Condor Millaman Merlot, chile	\$ 750 ⁰⁰
Condor Millaman Shiraz, chile	\$ 750 ⁰⁰
Castello di Querceto 2015 tinto toscana 2015, italia	\$1,100 ⁰⁰
Vino Pionero Palafox Valle de Grulla 2015	\$1,400 ⁰⁰
Vinto sur Syrah, 2023 argentina	\$ 850 ⁰⁰


VINO BLANCO

	 750 ml
Casa Madero vino blanco	\$1,450 ⁰⁰
Chardonnay Gran reserva Mansion Imperial	\$1,200 ⁰⁰
Chardonnay Casa Madero Gran reserva	\$1,500 ⁰⁰
Chardonnay Casa Madero Valle del Parras	\$2,200 ⁰⁰
Monte Xanic Calixa Chardonnay	\$1,600 ⁰⁰
Monte Xanic chenin Colombard	\$1,500 ⁰⁰
Monte Xanic Vigna Krtiel Sauvignon Blanc	\$2,300 ⁰⁰
Pinot Grigio Santa Margherita	\$3,200 ⁰⁰
Ramon Bilbao Alberigno Rias Baxia	\$1,250 ⁰⁰
Robert Mondavi Twn Oaks	\$ 650 ⁰⁰
Le cocottes chardonnay sin alcohol	\$1,600 ⁰⁰

VINO ROSADO

	 750 ml
L.A. Cetto Vino rosado blan de zinfandel	\$ 750 ⁰⁰
Monte Xanic Vino rosado	\$1,700 ⁰⁰

CHAMPAGNE

	 750 ml
Moet & Chandon Brut Imperial	\$5,900 ⁰⁰
Moet & Chandon Ice Imperial	\$7,900 ⁰⁰
Moet & Chandon Nectar Imperial Rose	\$7,400 ⁰⁰
Moet & Chandon Rosé Imperial	\$7,200 ⁰⁰