

OPEN



STATUS MENTIS

ENTRADAS

APPETIZERS

 **BUÑUELOS DE ESPINACA & KALE | \$17.000**
Con alioli de lima.
SPINACH & KALE FRITTERS
With alioli dip.

EMPANADAS DE CARNE | \$17.000
Estilo nortño, yasgua de tomate.
Northern style empanada, tomato sauce.

  **BERENJENA PARMIGIANA | \$17.000**
Finas capas de berenjena, mozzarella fior di latte y pomodoro italiano y gratinada con queso parmesano.
EGGPLANT PARMIGGIANA
Eggplant, mozzarella fior di latte, Italian tomato, baked with parmesan cheese.

  **PROVOLETA A LAS BRASAS | \$25.000**
Con pimientos asados, tomate y olivas negras.
GRILLED PROVOLONE CHEESE
Tomato confit and thyme.

 **PAPAS RÖSTI & TRUCHA AHUMADA | \$25.000**
Crema ácida y veloute de mostaza dijon.
POTATO RÖSTI & SMOKED TROUT
Sour cream with a Dijon mustard velouté sauce..

  **BURRATA CAPRESE | \$29.000**
Tomate fresco, albahaca y tapenade.
BURRATA MOZZARELLA
Fresh tomato, basil and tapenade.

 **PROSCIUTTO DI PARMA | \$29.000**
Manteca de avellanas y focaccia tostada.
PROSCIUTTO DI PARMA
Hazelnut butter and toasted focaccia.

LANGOSTINOS CRUJIENTES | \$35.000
Con emulsión de tomate y peperoncino.
CRISPY PRAWNS
Tomato and peperoncino.

 **MOLLEJAS LAQUEADAS | \$39.000**
En miel de Tomillo.
LACQUERED SWEETBREADS
With thyme syrup.

ENSALADAS

SALADS

 **PALTA & HUEVO | \$20.000**
Ensalada de hojas verdes, huevo soft, panceta, palta, parmesano y aderezo Caesar.
AVOCADO & EGG
Avocado, soft egg, bacon, parmesan cheese, greens. Cesar dressing.

  **DE LA PUGLIA | \$22.000**
Boconccinos, tomates de estación, zucchinis, croutones, olivas negras, duraznos y morrones asados convinagreta mediterránea.
DE LA PUGLIA
Bocconcini, seasonal tomatoes, zucchinis, croutons, black olives, peaches, and roasted bell peppers with Mediterranean vinaigrette.

PATAGÓNICA | \$24.000
Gravlax de trucha, papines, crema acida, rucula y vinagreta de tomates secos.
PATAGONIAN
Trout Gravlax, baby potatoes, sour cream, arugula, and sun-dried tomato vinaigrette.

E
N E R
O

ESPECIALES DE COCINA

SIGNATURE CUISINE

 HONGOS A LA CHAPA | \$30.000

Con espinaca, pimientos,
cebollas asadas y tofu marinado.

GRILLED MUSHROOMS

Served with spinach, peppers, roasted
onions, and marinated tofu.

 SALMÓN BLANCO | \$35.000

Cremoso de arvejas, chauchas y girgolas.

WHITE SALMON

Creamy pea, green bean,
and oyster mushroom.

 **TRUCHA DEL SUR ARGENTINO
| \$40.000**

Zanahoria glaseada, emulsión
de coliflor y espinacas.

PATAGONIC TROUT

Glazed carrot, cauliflower
emulsion, and spinach

CORDERO PATAGÓNICO | \$46.000

Orzo al parmigiano.

PATAGONIAN LAMB

Orzo with Parmesan.

 LOMO ANGUS | \$49.000

Espuma de papa trufada
y salsa demiglace.

ANGUS TENDERLOINS

Truffled potato foam and
demi-glaze sauce.

MILANESA DE ENTRAÑA | \$49.000

Alioli de mostaza antigua.

BEEF MILANESA

Ancienne mustard alioli dip.

E
N E R
O

ITALIA EN ENERO

ITALY IN ENERO

RAVIOLI CALABAZA & MANTECA DE SALVIA | \$27.000

En manteca de salvia y nuez.

PUMPKIN RAVIOLI

With sage butter and walnut.

GNOCCHI DE PROVOLETA | \$27.000

Pomodoro, chips de ajo, albahaca fresca

PROVOLONE CHEESE GNOCCHI

Pomodoro, garlic chips
and fresh basil.

MALFATTI DE ESPINACAS QUATRO FORMAGGI | \$27.000

SPINACH MALFATTI FOUR CHEESE

PAPPARDELLE AI FUNGHI | \$27.000

Con Polpettines.

PAPPARDELLE AI FUNGHI

With Polpettines.

AGNOLOTTI DE TRUCHA | \$29.000

Crema de eneldo y lima.

SEA FOOD AGNOLOTTI

Dill and lime cream.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE | \$37.000

BOLOGNESE LASAGNA

RISOTTO NERO DI SEPIA & LANGOSTINOS | \$37.000

BLACK CUTTLEFISH INK

RISOTTO & PRAWNS

E
N E R
O

PARRILLA A LA LEÑA

FIRE WOOD GRILL

HAMBURGUESA | \$28.000

Medallón de carne 200g, relish de pepino, panceta y queso brie. Pan brioche.

BURGER

200g beef medallion, cucumber relish, bacon, and brie cheese. Brioche bread.



POLLO DE CAMPO | \$32.000

Suprema al limón.

CHICKEN

Lemon-flavored.



MATAMBRITO DE CERDO | \$39.000

Marinado en hierbas y citricos.

PORK BELLY

Herb and citrus marinade



BIFE DE CHORIZO | \$39.000

350gr.

ANGUS STEAK.



OJO DE BIFE | \$49.000

Manteca de hierbas.

400gr.

RIBEYE STEAK.



ASADO DE CENTRO

Banderita 5 costillas.

ANGUS STEAK

300gr.

\$42.000

600gr.

\$69.000

ACOMPañAMIENTOS
SIDES

 **PURÉ DE PAPAS | \$7.000**
Mash Potatoes

 **PURÉ DE CABUTIA| \$7.000**
Mash pumpkin

 **BATATAS AL HORNO
DE BARRO | \$7.000**
Sweet potatoes

 **RÚCULA, PARMESANO &
TOMATE CHERRY | \$9.000**
Arugula, parmesan &
cherry tomatoes

 **REMOLACHAS &
PERAS ASADAS| \$9.000**
ROASTED BEETS & PEARS

 **GRATÉN DE BROCOLI
& ESPINACA | \$10.000**
Baked broccoli with
a cheese crust.

 **PAPAS FRITAS | \$12.000**
FRIED POTATOES

 **TORTILLA DE PAPAS
& PUERRO | \$12.000**
Potato & Leek Omelette

MENU KIDS

**HAMBURGUESA
CON QUESO | \$18.000**
CHEESE BURGUER

**MACARRONES
CON QUESO | \$22.000**
MAC & CHEESE

**MILANESA DE
PECETO CON PURÉ
DE PAPAS | \$25.000**
BREAD MEAT

E
N E R
O

POSTRES

DESSERTS

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE | \$8.000

Dulce de leche crêpes.

FLAN DE DULCE DE LECHE | \$8.000

Crema y dulce de leche.
Whipped cream and dulce de leche.

CREME BRULEE | \$8.000

Infusionada en naranjas y cardamomo.
Infused with orange and cardamom.

TARTA DE MANZANAS | \$9.000

Manzana caramelizada sobre masa bretona y crema helada de vainilla.
Caramelized apple on Breton pastry with vanilla ice cream.

TIRAMISU | \$10.000

Clásico bizcocho a la vainilla, mascarpone y café.
Classic sponge cake, vanilla, mascarpone and coffee.

SEMIFREDDO DE CHOCOLATE & POMELO | \$12.000

Sobre praliné de pistachos.
Pistachio praline.

SELECCIÓN DE QUESOS & DULCES | \$12.000

Gorgonzola, brie y parmesano con higos y zapallos en almíbar.
Gorgonzola, Brie, and Parmesan with figs and candied squash.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$13.000

Con helado de crema.
Chocolate volcano with ice cream.

ALMUERZOS CORPORATIVOS
CORPORATE EXPERIENCE

ENTRADAS

EMPANADAS DE CARNE
Estilo norteño.

BUÑUELOS DE ESPINACA & KALE
Con alioli de lima.

CROQUETAS DE SALMÓN
Emulsión de hierbas

REMOLACHAS & PERAS ASADAS
Miel citrica y frutos secos

PRINCIPALES

ENSALADA PALTA & HUEVO
Mix de hojas verdes, huevo soft, panceta, palta y aderezo Caesar.

BERENJENA PARMIGIANA
Berenjena, mozzarella fior di latte, pomodoro italiano y parmesano.

GNOCCHI DE PROVOLETA
Pomodoro, chips de ajo, albahaca.

RISOTTO DE CABUTIA
Aceite de pistacho.

POLLO DE CAMPO
Con puré de cabutia.

MILANESA DE PECETO
Con puré de papas.

BIFE DE CHORIZO
250 gr – Con papas Fritas

POSTRES O CAFÉ

CREME BRULEE

BUDÍN DE PAN
Dulce de leche y crema.

CRUMBLE DE MANZANAS
Con helado de crema americana.

HELADO
Consultar sabores.

BEBIDAS

AGUA, GASEOSA O
COPA DE VINO
Tilia wines, bodega Catena Zapata.

TRAGO DE RECEPCIÓN
Aperol Spritz.

\$ 37.000

Entrada + Principal + Postre o Café Incluye Bebida

Válido de LUN a VIER al mediodía.
No incluye feriados



VINOS

LA CAVA DEL TANO – BURBUJAS
BLANCOS – ROSADOS
TINTOS – BLEND
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
MALBEC
DE POSTRE



En esta cava guardamos algo más que vinos premiados: custodiamos historias, pasiones y viajes que comienzan en cada copa. Las etiquetas de esta carta fueron cuidadosamente seleccionadas para que las disfruten en cada visita a Enero.

FELIPE RUTINI 2017 **\$500.000**

El gran corte bordelés de la Argentina.

Multipremiado Est. 1985.

Tinto Blend: Cepas: 63% Malbec, 23% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 5% Cabernet Franc.

RUTINI WINES · Valle de Uco, Mendoza

Enólogo: Mariano Di Paola

CHEVAL DES ANDES 2020 **\$200.000**

El concepto de terroir bi-nacional.

98 ptos Robert Parker.

Tinto Blend: 49% Malbec, 49% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot.

CHEVAL DES ANDES (Chandon) · Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

Enólogo: Pierre Polbos

CARO 2020 **\$130.000**

Grand Cru Catena-Rothschild. Vino de dos familias notables, resultado noble.

97 puntos Tim Atkin

Tinto Blend: 60% Malbec, 40% Cabernet S.

BODEGAS CARO (Catena Zapata & Rothschild Lafite) · Mendoza.

Enólogo: Alejandro Vigil

MALBEC ARGENTINO 2022 **\$130.000**

La cepa ícono del país.

96 ptos Robert Parker

Tinto Varietal: 100% Malbec

CATENA ZAPATA · Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.

Enólogo: Alejandro Vigil

ALTO LOS CUISES 2021 **\$130.000**

Un super malbec de asombrosa mineralidad. 1850 msnm.

97 ptos Tim Atkin

Tinto Varietal: 100% Malbec

EL PORVENIR DE CAFAYATE · Valles Calchaquíes, Salta.

Enólogo: Francisco Puga

GRAN VU 2021 **\$125.000**

La obra maestra de Salentein.
95 ptos Tim Atkin 2018.
Tinto Blend: 75% Malbec, 25% Cabernet S.
BODEGA SALENTEIN · Valle de Uco, Mendoza.
Enólogo: José Galante

CHACRA LUNITA 2022 **\$120.000**

La Patagonia elegante.
94 ptos James Suckling
Tinto Varietal: 100% Pinot Noir
BODEGA CHACRA · Mainqué, Río Negro.
Enólogo: Piero Incisa della Rocchetta

CUVELIER LOS ANDES **\$100.000**
GRAND VIN 2010

Primo argentino de Château Léoville–Poyferré. Sólo para entendidos.
92 ptos Stephen Tanzer.
Tinto Blend: 69% Malbec, 19% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 5% Petit Verdot.
CUVELIER LOS ANDES · Valle de Uco, Mendoza.
Enólogo: Adrián Manchón

GERNOT LANGES 2021 **\$100.000**

Propio de los Swarovski.
98 ptos Descorchados 2020
Tinto Blend: 60% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon.
BODEGA NORTON · Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.
Enólogo: David Bonomi

ISCAY 2021 **\$100.000**

El gran Côte–Rôtie argentino.
97 ptos James Suckling 2015
Tinto Blend: 97% Syrah 3% Viognier.
BODEGAS TRAPICHE · Valle de Uco, Mendoza.
Enólogos: Daniel Pi & Joey Tunsley

CIELO ARRIBA 2020 **\$80.000**

Vino revelación del año. 2750msnm.
96 puntos Tim Atkin.
Tinto Blend: 80% Malbec, 13% Syrah, 7% Cabernet Franc.
HUICHAIRA VINEYARDS · Quebrada de Humahuaca, Jujuy.
Enólogo: Alejandro Sejanovich

ANTOLOGÍA LV 2019 **\$60.000**

Blanco robusto, con buena guarda.
96 ptos Patricio Tapia
Blanco Blend: 80% Chardonnay, 12% Riesling, 8% Gewürztraminer.
RUTINI WINES · Valle de Uco, Mendoza.
Enólogo: Mariano Di Paola

BURBUJAS

SPARKLING WINE

DOM PÉRIGNON Blanc Vintage
DOM PERIGNON, Épernay, Francia.
\$565.000

VEUVE CLICQUOT Rich Label
VEUVE CLICQUOT, Reims, Francia.
\$260.000

VEUVE CLICQUOT Brut Yellow Label
VEUVE CLICQUOT, Reims, Francia.
\$240.000

MOËT & CHANDON Brut Imperial
MOËT & CHANDON, Épernay, Francia.
\$220.000

AETHER Nature o Rosé
BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.
\$80.000

BOHEME Nature
LUIGI BOSCA, Luján de Cuyo, Mendoza.
\$75.000

BARON B Brut Rosé – Brut Nature –Extra Brut
BARON B, Valle de Uco, Mendoza.
\$75.000

DOMINIO Brut Nature
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.
\$60.000

RUTINI Extra Brut
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.
\$45.000

ALYDA Brut Nature – Rosé
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza
\$40.000

COSECHA ESPECIAL GRÜNER Veltiner
NORTON, Agrelo, Mendoza.
\$35.000

SALENTEIN Doux – Nature
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza
\$35.000

COSECHA ESPECIAL Brut Nature
NORTON, Valle de Uco, Mendoza.
\$35.000

SAINT FELICIEN Nature
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza
\$35.000

CHANDON
Cuvée Reserve Blanc de Blancs – Extra Brut
Rosé – Apéritif – Délice Rosé
CHANDON, Valle de Uco, Mendoza
\$35.000

BLANCOS

WHITE WINE

TERRAZAS GRAND Chardonnay TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$75.000
INICIO DE TODO Viognier BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$70.000
ANGÉLICA ZAPATA Chardonnay CATENA ZAPATA, Valle de Uco, Mendoza.	\$60.000
LUIGI BOSCA Riesling LUIGI BOSCA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$60.000
LOTE BLANCO Grüner Veltliner NORTON, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$60.000
LINDAFLO Chardonnay MONTEVIEJO, Valle de Uco, Mendoza.	\$60.000
D.V. BLANCO HISTÓRICO Semillón y Chenin Blanc CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$52.000
LABORUM Torrontés EL PORVENIR, Cafayate, Salta.	\$50.000
MARIFLO Sauvignon Blanc MICHELLE ROLLAND, Valle de Uco, Mendoza.	\$50.000
COSTA & PAMPA Sauvignon Blanc TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
D.V. CATENA Chardonnay Chardonnay CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$35.000
MEDALLA Chardonnay TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000
ALTURA WHITE BLEND Sauvignon Blanc, Semillón, Grüner Veltliner NORTON, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000
NUMINA Chardonnay SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000
DEMENCIAL Viognier, Sauvignon B. y Chardonnay DEMENCIAL, Valle del Pedernal, San Juan.	\$35.000
RUTINI Sauvignon Blanc RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000
TERRAZAS RESERVA Chardonnay TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$35.000
SAINT FELICIEN Chardonnay CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza	\$25.000
SALENTEIN RESERVA Chardonnay – Sauvignon Blanc SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$25.000
SAN PEDRO DE YACUCHUYA Torrontés SAN PEDRO DE YACUCHUYA, Cafayate, Salta.	\$25.000
FERUS BLANC DE BLANCS Viognier, Semillón, Sauvignon Blanc, Torrontés FALASCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$25.000
CAFAYATE TERROIR Torrontés ETCHART, Cafayate, Salta.	\$25.000
TILIA Chardonnay CATENA ZAPATA, Mendoza.	\$25.000

TINTOS

RED WINE

BLEND

COCODRILO VIÑA COBOS, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$90.000
PARADOUX Malbec, Merlot, Petit Verdot, Cabernet S., Cabernet Franc. ALANDES, Valle de Uco, Mendoza.	\$85.000
ANTOLOGÍA XXXVIII (38) Malbec, Merlot, Petit Verdot, Cabernet S. RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$85.000
BESO DE DANTE 2021 Malbec, Cabernet S. LUCA, Valle de Uco, Mendoza.	\$70.000
PETIT CARO Cabernet Sauvignon y Malbec ROTHSCHILD & CATENA, Valle de Uco, Mendoza.	\$65.000
LOTE NEGRO Malbec y Cabernet Franc NORTON, Valle de Uco, Mendoza.	\$65.000
CONCRETE TANK Malbec, Cabernet S., Tempranillo ALANDES, Valle De Uco, Mendoza.	\$50.000
ARNALDO B Sangiovese, Merlot, Syrah ETCHART, Cafayate, Salta.	\$45.000
NUMINA GRAN CORTE Malbec, Merlot, Cabernet S., Cabernet Franc y Petit Verdot. SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
D.V. CATENA Cabernet S. y Malbec CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$40.000
RUTINI COLECCIÓN Cabernet S. y Malbec RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000

CABERNET FRANC

ALANDES GRAN RESERVA 2021 ALANDES, Valle De Uco, Mendoza.	\$90.000
LUXURY BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$85.000
GRAN ENEMIGO EL ENEMIGO, Gualtallary, Mendoza.	\$85.000
ANGELIZA ZAPATA CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$60.000
EL ENEMIGO EL ENEMIGO, Valle de Uco, Mendoza	\$45.000
RUTINI COLECCIÓN RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
ALTURA NORTON, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
NUMINA SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000

CABERNET SAUVIGNON

PRIMUS SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$90.000
TERRAZAS GRAND TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$85.000
ANGÉLICA ZAPATA CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$55.000
DE SANGRE LUIGI BOSCA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$55.000
LABORUM EL PORVENIR, Cafayate, Salta.	\$45.000
GRAN MASCOTA GRAN MASCOTA, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
TERRAZAS RESERVA TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$35.000

MALBEC

SIN AZUFRE CHACRA, Mainqué, Rio Negro.	\$95.000
BRAMARE 2022 VIÑA COBOS, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$90.000
PRIMUS SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$85.000
YACPOCHUYA SAN PEDRO DE YACPOCHUYA, Cafayate, Salta.	\$80.000
ALMACÉN DE LA QUEBRADA 2020 ALMACÉN DE LA QUEBRADA, Cachi, Salta	\$80.000
TERRAZAS GRAND TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$80.000
GRAN MEDALLA TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.	\$75.000
RIBERA DEL CUARZO RIBERA DEL CUARZO, Patagonia, Rio Negro.	\$70.000
ARAUCANA 2023 RIBERA DEL CUARZO, Valle Azul, Río Negro.	\$70.000
LUCA OLD VINE LUCA, Valle de Uco, Mendoza.	\$70.000
MALBEC DE ZONA BARROCO, San Pablo, Mendoza.	\$70.000
ESTANCIA USPALLATA 2019 ESTANCIA USPALLATA, Mendoza.	\$65.000
ANGÉLICA ZAPATA CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$65.000
DE SANGRE LUIGI BOSCA, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
ENEMIGO EL ENEMIGO, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
DOMINIO RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
HERMANDAD FALASCO, La consulta, Mendoza.	\$45.000
D.V. CATENA Malbec Malbec CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$45.000
PYROS BLOCK N°4 PYROS, San Juan.	\$40.000
ALTURA NORTON, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
MEDALLA TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN Las Compuertas TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$40.000
PETIT FLEUR MONTE VIEJO, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000
DEMENCIAL DEMENCIAL, Valle de Calingasta, San Juan.	\$35.000
NUMINA SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$30.000
SAINT FELICIEN CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$30.000
SALENTEIN RESERVA SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$25.000
FERUS FALASCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$25.000
CAFAYATE TERROIR ETCHART, Cafayate, Salta.	\$25.000
TILIA Malbec CATENA ZAPATA, Mendoza.	\$25.000

PINOT NOIR

LUXURY BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$75.000
GRAND PÉRE DOMAINE NICO, Valle de Uco, Mendoza.	\$70.000
ANIELLO SOIL ANIELLO, Rio Negro.	\$70.000
RUTINI COLECCIÓN RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$65.000
D.V. CATENA CATENA ZAPATA, Valle de Uco, Mendoza.	\$50.000
MARIFLOR MICHELLE ROLLAND, Valle de Uco, Mendoza.	\$50.000
NUMINA SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
LUIGI BOSCA LUIGI BOSCA, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
DEMENCIAL DEMENCIAL, Valle de Calingasta, San Juan.	\$35.000
TERRAZAS RESERVA TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$35.000
SALENTEIN RESERVA SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza	\$30.000

OTRAS
CEPAS TINTAS

NICOLA CATENA Bonarda CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$85.000
FINCAS NOTABLES Tannat EL ESTECO, Cafayate, Salta.	\$60.000
OLD VINES 1958 Criolla EL ESTECO, Cafayate, Salta.	\$45.000
SAINT FELICIEN Bonarda CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$40.000

DULCES

DE OTOÑO Torrontés EL PORVENIR, Cafayate, Salta	\$45.000
SALENTEIN LATE HARVEST Sauvignon EL PORVENIR, Cafayate, Salta	\$30.000
TRUMPETER Reserve Doux RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$30.000

ROSADOS

ROSES ARE ROSES

CHATEAU LA COSTE Garnacha, Syrah, Cinsault y Cabernet Sauvignon AOP Coteaux d’Aix-en-Provence, Francia.	\$85.000
RUTINI Malbec RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$65.000
ARAUCANA ROSÉ RIBERA DEL CUARZO, Patagonia, Rio Negro.	\$65.000
AÑO CERO Merlot ALTOCEDRO, Valle de Uco, Mendoza.	\$60.000
BAROQUE Malbec, Syrah y Cabernet S. BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$55.000
ANTONIETA ROSE Pinot Noir FALASCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
LALA LÁ Tempranillo LALA LÁ, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
ROSE SOIL Pinot Noir ANIELLO, Alto Valle, Rio Negro.	\$35.000
TERRAZAS Malbec Rosé TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$35.000
LÁRGENTIN DE MALARTIC Malbec & Cabernet S. DIAMANDES, Valle de Uco, Mendoza.	\$25.000

POR COPA

BY THE GLASS

ESPUMANTES

CHANDON 187 Extra Brut – Rosé – Apéritif CHANDON, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$10.000
---	-----------------

BLANCOS

D.V. CATENA Chardonnay Chardonnay CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$9.000
SAINT FELICIEN Chardonnay CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$7.000

ROSADOS

TERRAZAS Malbec Rosé TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza	\$8.000
---	----------------

TINTOS

D.V. CATENA Pinot Noir CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$10.000
D.V. CATENA Malbec Malbec CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$10.000
SAINT FELICIEN Cabernet Franc CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$7.000

DULCES

SALENTEIN LATE HARVEST Sauvignon SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$7.000
--	----------------

Si querés descubrir nuestra
selección te esperamos en Enero.

AGUAVIVA



B
A
R

CLÁSICOS DE ENERO

ENERO 365 — \$13.000

Ramazzotti, pepino, albahaca,
ananá, flores de sauco.
By: Emilio Torres.



COCKTAILS DE AUTOR

ENTRE VOLCANES — \$19.000

Havana 7, Volcán dorado,
ananá, zapallo.



PEACH ON FIRE — \$19.000

Absolut, Apricot Brandy,
durazno y cedrón, lima.

VERANO SUPREME — \$18.000

Jim Beam, frutillas, lemongrass.



JARDIN DE ENERO — \$18.000

Monkey Shoulder, Lillet Rosé, ciruelas
negras, limón, espumante,
perfume de vainilla.

HIGH FLY — \$17.000

Maker's Mark, Aperol, Amaro Averna,
ananá, humo de frutos rojos.



COSTANERA TONIC — \$17.000

Tanqueray Dry, kéfir de uvas negras,
lemongrass, agua tónica.

SOL DE ENERO — \$17.000

Tanqueray Sevilla, Cointreau, melón,
agua tónica.



MELON 75 — \$15.000

Hendrick's, melón, Saint Felicien
Roble Chardonnay, limón, soda.

ROSE PANTHER — \$15.000

Hendrick's, Lillet Rosé, sandía, agua
tónica, espuma de pepino.



SANDIA ROYALE — \$13.000

Ramazzotti, Absolut, sandía,
kiwi, espumante.

CAIPI REBEL — \$13.000

Havana 3, Havana 7, Carpano Rosso,
moras, frambuesas.



SUNSET DRINKS

EL MI-TO DEL TOTO. — \$18.000

Antica Formula, Campari.

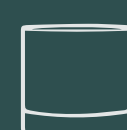


MANHATTAN — \$18.000

Jim Beam, Carpano Rosso, bitter Angostura.

AMERICANO — \$15.000

Carpano Rosso, Campari, soda.



NEGRONI PERFETTO — \$13.000

Tanqueray Dry, Antica Formula, Campari.

CYNAR JULEP — \$13.000

Cynar 70, pomelo, limón, almíbar simple, menta.



CLÁSICOS

PENICILLIN — \$18.000

Johnnie Walker Black, miel de jengibre, limón, malta ahumada.



OLD FASHIONED — \$18.000

Jim Beam, almíbar simple, bitter Angostura.

ROB ROY — \$18.000

Johnnie Walker Black, Carpano Rosso, bitter Angostura.



NEW YORK SOUR — \$17.000

Jim Beam, limón, almíbar simple, Saint Felicien Cabernet Franc.

BLOODY MARY — \$15.000

Absolut, jugo de tomate, mix de especias, Tabasco.



CLARITO / DRY MARTINI — \$15.000

Gin Blu, Vermouth Dry.

COSMOPOLITAN — \$15.000

Absolut, Cointreau, jugo de arándanos, limón.



ESPRESSO MARTINI — \$14.000

Sernova, café espresso, Borghetti.

POP DRINKS

HENDRICK'S GIN TONIC	\$24.000
TANQUERAY GIN TONIC	\$17.000
BLU GIN TONIC	\$15.000

APEROL + 2 ESPUMANTES	\$90.000
APEROL SPRITZ	\$13.000

CAMPARI TONIC	\$14.000
CAMPARI SPRITZ	\$12.000
GARIBALDI	\$12.000

FERNET BRANCA + 4 mixers	\$90.000
BRANCA & COLA	\$13.000

JÄGERMEISTER + 4 REDBULL O MIXERS	\$120.000
JÄGER RED BULL	\$19.000

HENESSY TONIC	\$20.000
JACK DANIEL'S APPLE TONIC	\$18.000
JACK DANIEL'S & COLA	\$18.000
CARPANO ORANGE	\$12.000
CARPANO BIANCO TONIC	\$12.000

CERVEZA

STELLA DRAFT	\$9.000
STELLA ARTOIS 0.0	\$8.000
CORONA 0.0	\$9.000
STELLA ARTOIS	\$9.000
x6	\$50.000
CORONA	\$11.000
x6	\$62.000

JARRAS

ENERITO DE VERANO	\$30.000
Terrazs Malbec rose, Frambuesa, Anana.	
CYNAR JULEP	\$28.000
Cynar 70, pomelo, almíbar simple, limón, menta.	

DE POSTRE

COINTREAU	\$15.000
DRAMBUIE	\$15.000
CARAJILLO	\$13.000
Licor 43, café espresso.	
AMARETTO DISARONNO	\$13.000

MOCKTAILS

ENERITO	\$9.000
Cordial de manzanilla, pomelo, anana.	
A LO MANCINI	\$9.000
Frambuesa, kiwi, limón, agua de cítricos.	

SIN ALCOHOL

AGUA VILLAVICENCIO	\$4.000
Acqua PANNA	\$9.500
SAN PELLEGRINO	\$9.500
GASEOSAS	\$4.500
RED BULL	\$9.000
Energy Drink, Sugar Free y Dragon Fruit	
x 4	\$32.000