

OPEN



STATUS MENTIS

ENTRADAS

APPETIZERS

 **BUÑUELOS DE ESPINACA & KALE | \$17.000**
Emulsión de pimientos.
SPINACH & KALE FRITTERS
Pepper emulsion.

EMPANADAS DE ENTRAÑA | \$17.000
Estilo norteño, cortadas a cuchillo y yasgua.
Northern style, hand-cut and with yasgua.

  **BERENJENA PARMIGIANA | \$17.000**
Finas capas de berenjena , mozzarella fior di latte y pomodoro italiano y gratinada con queso parmesano.
EGGPLANT PARMIGGIANA
Thin layers of eggplant, fior di latte mozzarella, Italian tomatoes and parmesan cheese.

  **PROVOLETA A LAS BRASAS | \$25.000**
Tomillo fresco.
GRILLED PROVOLONE CHEESE
Fresh thyme.

 **PAPAS RÖSTI & TRUCHA AHUMADA | \$25.000**
Crema ácida cebollas encurtidas y veloute de mostaza dijon.
POTATO RÖSTI & SMOKED TROUT
With sour cream and Dijon mustard velouté.

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

CALAMARI, ZUCCHINI Y ALIOLI DE LIMA | \$29.000
CALAMARI, ZUCCHINI AND LIME AIOLI

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

ENSALADAS

SALADS

CAESAR | \$22.000
Corazón de lechuga, pollo, panceta y croutones crocantes, en emulsión clásica de anchoas y parmesano.
Romaine lettuce heart, chicken, pancetta, and crispy croutons, with a classic anchovy and parmesan emulsion.

 **PALTA & HUEVO | \$24.000**
Endivias, radicchio colorado, berros, hojas verdes, palta y huevo soft.
Endives, red radicchio, watercress, greens, avocado, and soft egg.

PATAGÓNICA | \$28.000
Trucha curada, brie, rúcula, espinaca, pistachos y vinagreta de frutos rojos.
Cured trout, brie, arugula, spinach, pistachios and red berry vinaigrette.

E
N E R
O

ESPECIALES DE COCINA

SIGNATURE CUISINE



GIRGOLAS A LAS BRASAS | \$39.000

Laqueadas, tofu, espuma de
coliflor y crema de hongos.

GRILLED MUSHROOMS

Tofu, cauliflower foam, and mushroom cream.



RISOTTO DE LANGOSTINOS, MASCARPONE Y LIMA | \$39.000

PRAWN, MASCARPONE & LIME RISOTTO



SALMÓN BLANCO | \$39.000

Cremoso de arvejas, chauchas y girgolas.

WHITE SALMON

Creamy pea purée, green bean, and oyster mushroom.

CORDERO PATAGÓNICO | \$44.000

Orzo al parmigiano.

PATAGONIAN LAMB

Orzo with Parmesan.



TRUCHA DEL SUR ARGENTINO | \$48.000

Espuma de papa, hinojo confitado,
espinacas y aceite de eneldo..

PATAGONIC TROUT

Potato foam, confit fennel,
spinach and dill oil.

MILANESA DE ENTRAÑA | \$59.000

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 | \$29.000

Pasta artesanal, hongos de pino,
portobellos, girgolas y queso brie.

PAPPARDELLE AI FUNGHI

House-made pappardelle within
a mushroom cream sauce.

CANNELLONE | \$29.000

Relleno de ossobuco en cocción
larga y fonduta de quesos.

OSSOBUCO CANNELLONI

AGNOLOTTI DE TRUCHA | \$30.000

Crema de eneldo y lima.

SEA FOOD AGNOLOTTI

Dill and lime cream.

E
N E R
O

PARRILLA A LA LEÑA

FIRE WOOD GRILL



POLLO DE CAMPO | \$32.000

Suprema al limón.

CHICKEN

Lemon-flavored.

HAMBURGUESA | \$35.000

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.



MATAMBRITO DE CERDO | \$39.000

Marinado en hierbas y citricos.

PORK BELLY

Herb and citrus marinade



BIFE DE CHORIZO | \$47.000

350gr.

ANGUS STEAK.



OJO DE BIFE | \$59.000

Manteca de hierbas.

400gr.

RIBEYE STEAK.



ANGUS T-BONE | \$69.000

600gr.

ANGUS BONE-IN.

ACOMPañAMIENTOS

SIDES



**PURÉ DE PAPAS
O CABUTIA | \$10.000**

MASH POTATOES OR KABOCHA SQUASH



**BATATAS AL HORNO
DE BARRO | \$10.000**

SWEET POTATOES



**RÚCULA, PARMESANO &
TOMATE CHERRY | \$12.000**

ARUGULA, PARMESAN & CHERRY TOMATOES



PAPAS FRITAS | \$14.000

FRENCH FRIES



**GRATÉN DE BROCOLI &
ESPINACA | \$15.000**

BAKED BROCCOLI WITH
A CHEESE CRUST.



**ZAPALLO ASADO, HUMITA &
RUCULA FRESCA | \$15.000**

ROASTED SQUASH, HUMITA & FRESH ARUGULA



**ZANAHORIAS ORGANICAS
ESPECIADAS & HUMMUS
CLÁSICO | \$15.000**

ORGANIC SPICED CARROTS & CLASSIC HUMMUS



**RÖSTI DE PAPAS, ESPARRAGOS
& HONGOS | \$15.000**

POTATO RÖSTI, ASPARAGUS
& MUSHROOMS.

MENU KIDS

**HAMBURGUESA
CON QUESO | \$25.000**
CHEESE BURGUER

ÑOQUIS | \$25.000
Fileto y crema
GNOCCHI

**MILANESA DE POLLO
CON PAPAS FRITAS |
\$25.000**
BREAD MEAT

E
N E R
O

POSTRES

DESSERTS

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE | \$9.000

Dulce de leche crêpes.

CRÈME BRÛLÉE | \$10.000

Infusionada en naranjas y cardamomo.

Infused with orange and cardamom.

FLAN DE DULCE DE LECHE | \$10.000

Crema de banana y tuil de coco.

Banana cream and coconut tuile.

TARTA DE MANZANAS | \$10.000

Manzanas caramelizadas y crema helada de vainilla.

Caramelized apple with vanilla ice cream.

FRUTILLAS AL MASCARPONE | \$15.000

rutillas frescas maceradas,
mascarpone, zest de lima.

Fresh macerated strawberries, mascarpone, lime zest.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$15.000

Con helado de frambuesa.

Chocolate lava cake, raspberry ice cream

HELADOS DE AUTOR | \$15.000

SIGNATURE ICE CREAM

BUSINESS LUNCH
MENÚ CORPORATIVO

ENTRADAS

PASTELITOS DE HUMITA

BUÑUELOS DE
ESPINACA & KALE
Emulsión de pimientos

CROQUETAS DE SALMÓN
Emulsión de hierbas

HUMMUS CLÁSICO &
ZANAHORIAS ORGÁNICAS

PRINCIPALES

ENSALADA PALTA & HUEVO
Endivias, radicchio colorado, berros,
hojas verdes, palta y huevo soft.

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

GNOCCHI DE PROVOLETA
Pomodoro, chips de ajo, albahaca.

ZAPALLO ASADO, HUMITA
& RUCULA FRESCA

MATAMBRITO DE CERDO
Con batatas al horno de barro.

MILANESA DE POLLO
Mézcclum de hojas verdes.

BIFE DE CHORIZO
250 gr – Con papas Fritas

POSTRES O CAFÉ

CRÈME BRÛLÉE
Infusionada en naranjas
y cardamomo.

PANQUEQUE DE
DULCE DE LECHE

CRUMBLE DE MANZANAS
Con helado de crema americana.

HELADO ARTESANAL
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 hasta el 30/11/26, 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 2022 **\$210.000**

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

GRAN VU 2022 **\$150.000**

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

CARO 2020 **\$140.000**

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 2023

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 2022

\$140.000

Un super malbec de asombrosa mineralidad. 1850 msnm.

97 ptos Tim Atkin

Tinto Varietal: 100% Malbec

EL PORVENIR DE CAFAYATE · Valles Calchaquies, Salta.

Enólogo: Francisco Puga

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
GRAND VIN 2010**

\$110.000

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

ISCAY 2019

\$110.000

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

\$90.000

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

BURBUJAS

SPARKLING WINE

DOM PÉRIGNON Blanc Vintage
DOM PERIGNON, Épernay, Francia.
\$650.000

VEUVE CLICQUOT Rich on Ice
VEUVE CLICQUOT, Reims, Francia.
\$350.000

MOËT & CHANDON Ice Imperial
MOËT & CHANDON, Épernay, Francia.
\$350.000

VEUVE CLICQUOT Brut Yellow Label
VEUVE CLICQUOT, Reims, Francia.
\$340.000

MOËT & CHANDON Brut Imperial
MOËT & CHANDON, Épernay, Francia.
\$320.000

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

BARON B Brut Rosé – Brut Nature –Extra Brut
BARON B, Valle de Uco, Mendoza.
\$80.000

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

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

RUTINI Extra Brut
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.
\$60.000

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

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.	\$50.000
LABORUM Torrontés EL PORVENIR, Cafayate, Salta.	\$50.000
MARIFLO Sauvignon Blanc MICHELLE ROLLAND, Valle de Uco, Mendoza.	\$50.000
TERRAZAS ORIGEN GUALTALLARY Chardonnay TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$45.000
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
CLOS DE LOS 7 CLOS DE LOS 7, VALLE DE UCO, MENDOZA..	\$40.000
RUTINI COLECCIÓN Cabernet S. y Malbec RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000

CABERNET FRANC

ALANDES GRAN RESERVA 2024 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	\$50.000
RUTINI COLECCIÓN RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.	\$45.000
ALTURA NORTON, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000
NUMINA SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.	\$40.000

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
YACUCHUYA SAN PEDRO DE YACUCHUYA, 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
EL ENEMIGO EL ENEMIGO, Valle de Uco, Mendoza.	\$50.000
PETIT FLEUR MONTE VIEJO, Valle de Uco, Mendoza.	\$50.000
DE SANGRE LUIGI BOSCA, 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
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
MARIFLOR MICHELLE ROLLAND, Valle de Uco, Mendoza.	\$60.000
D.V. CATENA CATENA ZAPATA, 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
BAROQUE Malbec, Syrah y Cabernet S. BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.	\$35.000
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
ROSA ROSA EL PORVENIR, Salta.	\$55.000
LÁRGENTIN DE MALARTIC Malbec & Cabernet S. DIAMANDES, Valle de Uco, Mendoza.	\$25.000

POR COPA

BY THE GLASS

ESPUMANTES

CHANDON MINI 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	\$9.000
---	----------------

TINTOS

D.V. CATENA Malbec Malbec CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$12.000
D.V. CATENA Pinot Noir 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

ESPRESSO COFFEE | \$20.000

Johnnie Walker Black, cereza,
old brew y soda.



ENERO 365 | \$15.000

Ramazzotti, pepino, albahaca,
ananá, flores de sauco.
BY: EMILIO TORRES

COCKTAILS DE AUTOR

COCONUT FASHIONED | \$20.000

Johnnie Walker Black, coco,
pistacho, Orange Bitter.



ENTRE VOLCANES | \$20.000

Havana 7 añejo especial, Volcán
reposado, ananá, zapallo.

NOCHE DE PISCO | \$17.000

Pisco Barsol Quebranta, Volcán
Reposado, mandarina, lima.



CUARTA ESTACIÓN | \$16.000

Absolut, romero, canela, pera,
Giffard de cacao, vermut dry.

MALBEC N°7 | \$16.000

Jack Daniel's N° 7, Carpano Bianco,
peras al Malbec y albúmina.



CAIPI REBEL | \$15.000

Vodka Tito's, Jägermeister,
cereza y lemongrass.

TONICO ALEGRE | \$15.000

Tanqueray Dry, pimienta rosa,
mango, mandarina y agua tónica.



SEVILLA COLLINS | \$15.000

Tanqueray Sevilla, pomelo, limón,
romero, Terrazas Malbec
Rosé y espumante.

WINE COBBLER | \$15.000

Barroco Déjà Vu, Barroco Blanco,
ananá, almíbar, menta.



SUNSET DRINKS

NEGRONI PERFETTO | \$20.000

Tanqueray Dry, Antica
Formula, Campari.

EL MI-TO DEL TOTO | \$18.000

Antica Formula, Campari.

MANHATTAN | \$18.000

Jack Daniel's N° 7, Carpano
Rosso, Angostura Bitters.



AMERICANO | \$15.000

Carpano Rosso, Campari, soda.

NEGRONI SBAGLIATO | \$15.000

Carpano Rosso, Campari, espumante.

CYNAR JULEP | \$15.000

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

CLÁSICOS

ALEXANDER | \$24.000

Hennessey VS, Giffard de cacao,
crema de leche.



PENICILLIN | \$20.000

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

NEW YORK SOUR | \$20.000

Jack Daniel's N° 7, limón, almíbar simple,
Saint Felicien Cabernet Franc.

ESPRESSO MARTINI | \$20.000

Belvedere, café espresso, Borghetti.

OLD FASHIONED | \$19.000

Jack Daniel's N° 7, almíbar simple,
Bitter Angostura.

BLOODY MARY | \$16.000

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

COSMOPOLITAN | \$16.000

Absolut, Cointreau, jugo de arándanos, limón

CLARITO/DRY MARTINI | \$15.000

Gin Blu, Vermouth Dry.

POP DRINKS

JOHNNIE WALKER BLACK + 4 RED BULLS	\$190.000
JOHNNIE WALKER BLACK + RED BULL	\$27.000
JOHNNIE & Cød	\$18.000
JÄGERMEISTER + 4 mixers	\$120.000
JÄGER BULL	\$25.000
ABSOLUT + 4 RED BULLS	\$100.000
ABSOLUT + RED BULL	\$18.000
FERNET BRANCA + 4 mixers	\$95.000
BRANCA & COLA	\$15.000

APEROL + 2 ESPUMANTES	\$90.000
APEROL SPRITZ	\$15.000
CAMPARI TONIC	\$15.000
CAMPARI SPRITZ	\$15.000
GARIBALDI	\$15.000

GIN MARE TONIC	\$24.000
TANQUERAY TONIC	\$17.000
BLU TONIC	\$15.000

HENESSY TONIC	\$22.000
JACK DANIEL’S APPLE TONIC	\$19.000
JACK DANIEL’S & COLA	\$19.000
CARPANO ORANGE	\$13.000
CARPANO BIANCO TONIC	\$13.000

CERVEZA

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

JARRAS

ENERITO DE VERANO

\$30.000

Terrazas Malbec Rosé, frambuesa, ananá.

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

A LO MANCINI

\$9.000

Frambuesa, kiwi, limón, agua de cítricos.

SIN ALCOHOL

Acqua PANNA

\$9.500

SAN PELLEGRINO

\$9.500

AGUA VILLAVICENCIO

\$4.000

LIMONADA CLÁSICA

\$9.000

POMELADA

\$9.000

EXPRIMIDO DE NARANJA

\$9.000

GASEOSA

\$4.500

RED BULL

\$9.000

Energy Drink, Sugar Free y Dragon Fruit

x 4

\$30.000