ENERO

STATUS MENTIS



E
NER
O

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.

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.

LANGOSTINOS CRUJIENTES | $35.000
Con emulsión de tomate y peperoncino.
CRISPY PRAWNS, TOMATO & PEPERONCINO

ANTIPASTI | $37.000
Selección de fiambres italianos.
SELECTION OF ITALIAN CURED MEATS

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

ENSALADAS
SALADS

CAESAR | $24.000
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 | $26.000
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.

CHEF

GASTÓN DI GIORGIO

E
NER
O

ESPECIALES DE COCINA

SIGNATURE CUISINE

BERENJENAS AHUMADAS | $35.000

Con crispy de batata, mascarpone y crocante de maní.

SMOKED EGGPLANT

With crispy sweet potato, mascarpone & peanut crumble.

RISOTTO DE LANGOSTINOS, MASCARPONE Y LIMA | $39.000

Prawn, mascarpone & lime risotto with dill oil.

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
NER
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
QUATTRO FORMAGGI | $28.000
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
NER
O

PARRILLA A LA LEÑA

FIRE WOOD GRILL

GIRGOLAS A LAS BRASAS | $35.000

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

GRILLED MUSHROOMS

Tofu, cauliflower foam, and mushroom cream.

POLLO DE CAMPO | $35.000

Suprema al limón.

CHICKEN

Lemon-flavored.

HAMBURGUESA | $37.000

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 cítricos.

PORK BELLY

Herb and citrus marinade

BIFE DE CHORIZO | $49.000

350gr.

ANGUS STEAK.

OJO DE BIFE | $59.000

400gr.

RIBEYE STEAK.

E
NER
O

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDES

$15.000

PURÉ DE PAPAS O CABUTIA
MASH POTATOES OR KABOCHA SQUASH

BATATAS AL HORNO DE BARRO
SWEET POTATOES

RÚCULA, PARMESANO & TOMATE CHERRY
ARUGULA, PARMESAN & CHERRY TOMATOES

PAPAS FRITAS
FRENCH FRIES

GRATÉN DE BROCOLI & ESPINACA
BAKED BROCCOLI WITH A CHEESE CRUST.

BONIATO AL RESCOLDO
Con crema de provolone y praline de avellanas.
EMBER ROASTED SWEET POTATO
With provolone cream and hazelnut praline

ZANAHORIAS ORGÁNICAS ESPECIADAS & HUMMUS CLÁSICO
ORGANIC SPICED CARROTS & CLASSIC HUMMUS

RÖSTI DE PAPAS, ESPÁRRAGOS & HONGOS
POTATO RÖSTI, ASPARAGUS & MUSHROOMS.

MENU KIDS

$27.000

HAMBURGUESA CON QUESO
CHEESEBURGUER

ÑOQUIS
Fileto y crema
GNOCCHI

MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS
BREAD CHICKEN

ENERO

POSTRES

DESSERTS

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE | $10.000
Dulce de leche crêpes.

CRÈME BRÛLÉE | $12.000
Infusionada en naranjas y cardamomo.
Infused with orange and cardamom.

TARTA DE MANZANAS | $12.000
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.

ADICTO AL DULCE DE LECHE | $15.000
Nuestra Vauquita, mousse, crema de maní y helado.
Our homemade Vauquita–style dulce de leche confection, mousse, peanut cream and ice cream.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | $15.000
Con helado de frambuesa.
Chocolate lava cake, raspberry ice cream

HELADOS DE AUTOR | $15.000
SIGNATURE ICE CREAM

E
NER
O

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 CESAR
Corazón de lechuga, pollo, panceta y croutones crocantes, en emulsión clásica de anchoas y parmesano.

BERENJENAS AHUMADAS
Con crispy de batata, mascarpone y crocante de maní.

GNOCCHI DE PROVOLETA
Pomodoro, chips de ajo, albahaca.

BONDIOLA A LAS BRASAS
Con batatas al horno de barro.

MILANESA DE POLLO
Mézclum 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.

$ 39.000

Entrada + Principal + Postre o Café Incluye Bebida

Válido hasta el 30/11/26, de LUN a VIER al mediodía.
No incluye feriados.

DESAYUNOS | BRUNCH | EVENTOS
eventos@enerocostanera.com
11 6 883 7161



VINOS

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

OUR FINEST

LA CAVA DEL TANO

WINE SELECTION

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 — $480.000

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

FEDE 2012 — $350.000

El concepto de terroir bi-nacional.
Tinto: 100% Malbec
LORENZO DE AGRELO · Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

CHEVAL DES ANDES 2022 — $235.000

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 2021 — $200.000

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

FEDE 2020 — $170.000

El concepto de terroir bi-nacional.
Tinto: 100% Malbec
LORENZO DE AGRELO · Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

GRAN VU 2022 — $160.000

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

ALTO LOS CUISES 2022 — $150.000

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

VINCULUM 2022 — $125.000

97 ptos Jeb Dunnuck
Tinto: 100% Malbec
VIÑA COBOS · Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

ISCAY 2019 — $120.000

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

SELECCIÓN DEL VIEJO MUNDO

ANTINORI TIGNANELLO 2023 — $540.000
Toscana, Italia

GAJA DAGROMIS BAROLO TINTO 2022 — $480.000
Piamonte, Italia

MARQUES DE MURRIETA TINTO 2021 — $190.000
Rioja, España

DOMAINE FAIVELEY BOURGOGNE PINOT NOIR 2022 — $170.000
Bourgogne, Francia

JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE BLANC 2022 — $150.000
Bourgogne, Francia

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO 2022 — $150.000
Rioja, España

CRASTO ALTITUDE 430 DOURO TINTO 2021 — $150.000
Douro, Portugal

ANTINORI VILLA ANTINORI ROSSO 2023 — $145.000
Toscana, Italia

RAICES DEL MIÑO TREIXADURA 2018 — $135.000
As Bouzas, Castrelo de Miño, D.O. Ribeiro, Galicia, España

LAN CRIANZA 2021 — $95.000
Rioja, España

TORMARESCA NEPRICA PRIMITIVO 2025 — $95.000
Puglia, Italia

MOUTON CADET ROUGE 2022 — $95.000
Bordeaux, Francia

CHATEAU LA COSTE ROSE — $95.000
Bordeaux, Francia

CHAMPAGNE

SPARKLING WINE

BILLECART-SALMON LE BLANC DE BLANCS
MAISON BILLECART-SALMON, Champagne, Francia.
$560.000

DOM PÉRIGNON Blanc Vintage
DOM PERIGNON, Épernay, Francia.
$560.000

VEUVE CLICQUOT Rich on Ice
VEUVE CLICQUOT, Reims, Francia.
$280.000

VEUVE CLICQUOT Brut Yellow Label
VEUVE CLICQUOT, Reims, Francia.
$280.000

MOËT & CHANDON Ice Imperial
MOËT & CHANDON, Épernay, Francia.
$260.000

MOËT & CHANDON Brut Imperial
MOËT & CHANDON, Épernay, Francia.
$250.000

ESPUMANTES

AETHER Nature o Rosé
BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.
$95.000

BARON B Brut Rosé – Brut Nature –Extra Brut
BARON B, Valle de Uco, Mendoza.
$95.000

BOHEME Nature
LUIGI BOSCA, Luján de Cuyo, Mendoza.
$95.000

DOMINIO Brut Nature
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.
$75.000

RUTINI Extra Brut
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.
$70.000

ALYDA Brut Nature – Rosé
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza
$60.000

SALENTEIN Doux – Nature
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza
$45.000

SAINT FELICIEN Nature
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza
$45.000

CHANDON
Cuvée Reserve Blanc de Blancs – Extra Brut
Rosé – Apéritif – Délice Rosé – Délice
CHANDON, Valle de Uco, Mendoza
$45.000

DOMAINE EDEM ROSAE
SPARKLING 0.0%
Domaine EdeM – Catena, Toledo, España.
$35.000

BLANCOS

WHITE WINE

TERRAZAS GRAND Chardonnay — $95.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

INICIO DE TODO Viognier — $80.000
BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.

LUIGI BOSCA Riesling — $75.000
LUIGI BOSCA, Luján de Cuyo, Mendoza.

LINDAFLOR Chardonnay — $75.000
MONTEVIEJO, Valle de Uco, Mendoza.

ANGÉLICA ZAPATA Chardonnay — $65.000
CATENA ZAPATA, Valle de Uco, Mendoza.

MARIFLOR Sauvignon Blanc — $60.000
MICHELLE ROLLAND, Valle de Uco, Mendoza.

D.V. BLANCO HISTÓRICO Semillón y Chenin Blanc — $50.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

LABORUM Torrontés — $50.000
EL PORVENIR, Cafayate, Salta.

TERRAZAS ORIGEN GUALTALLARY Chardonnay — $50.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

COSTA & PAMPA Sauvignon Blanc — $50.000
TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.

FELINO Chardonnay — $50.000
VIÑA COBOS, Luján de Cuyo, Mendoza.

MEDALLA Chardonnay — $45.000
TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.

D.V. CATENA Chardonnay Chardonnay — $40.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

RUTINI Sauvignon Blanc — $40.000
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.

TERRAZAS RESERVA Chardonnay — $40.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

DEMENCIAL Viognier, S. Blanc, Chardonnay — $40.000
FINCA LAS MORAS, Valle de Pedernal, San Juan.

NUMINA Chardonnay — $35.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

SAINT FELICIEN Chardonnay — $30.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza

SALENTEIN RESERVA Chardonnay & Sauvignon Blanc — $30.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

SAN PEDRO DE YACOCHUYA Torrontés — $30.000
SAN PEDRO DE YACOCHUYA, Cafayate, Salta.

FERUS BLANC DE BLANCS Viognier, Semillón, Sauvignon Blanc, Torrontés — $30.000
FALASCO, Valle de Uco, Mendoza.

CAFAYATE TERROIR Torrontés — $30.000
ETCHART, Cafayate, Salta.

TILIA Chardonnay — $30.000
CATENA ZAPATA, Mendoza.

TINTOS

RED WINE

BLEND

COCODRILO C.Sauvignon, C.Franc, Malbec, Petit Verdot
VIÑA COBOS, Luján de Cuyo, Mendoza. — $95.000

ANTOLOGÍA XXXVIII (38) Malbec, Merlot, Petit Verdot, Cabernet S.
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza. — $95.000

PETIT CARO C.Sauvignon, C.Franc,Malbec
ROTHSCHILD & CATENA, Valle de Uco, Mendoza. — $90.000

CIELO ARRIBA 2022
HUICHAIRA VINEYARDS · Quebrada de Humahuaca, Jujuy. — $90.000

BESO DE DANTE 2023 Malbec, Cabernet S.
LUCA, Valle de Uco, Mendoza. — $85.000

TIKAL PATRIOTA Malbec, Bonarda
TIKAL NATURAL VINEYARDS, Mendoza. — $65.000

ARNALDO B Malbec, Tannat y Cabernet Sauvignon
ETCHART, Cafayate, Salta. — $50.000

NUMINA GRAN CORTE Malbec, Merlot, Cabernet S., Cabernet Franc y Petit Verdot.
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza. — $50.000

CLOS DE LOS 7
CLOS DE LOS 7, Valle de Uco, Mendoza. — $50.000

D.V. CATENA Cabernet S. y Malbec
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza. — $45.000

SEVERINO COLLOVATI
COLLOVATI, Valle de Fatima, La Rioja. — $45.000

RUTINI COLECCIÓN Cabernet S. y Malbec
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza. — $40.000

PINOT NOIR

LUXURY
BARROCO, Valle de Uco, Mendoza. — $90.000

RUTINI COLECCIÓN
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza. — $75.000

MARIFLOR
MICHELLE ROLLAND, Valle de Uco, Mendoza. — $75.000

DOMAINE NICO GRAND PÉRE
CATENA ZAPATA, Valle de Uco, Mendoza. — $70.000

ANIELLO SOIL
ANIELLO, Rio Negro. — $70.000

D.V. CATENA
CATENA ZAPATA, Valle de Uco, Mendoza. — $50.000

TERRAZAS RESERVA
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza. — $50.000

LUIGI BOSCA
LUIGI BOSCA, Valle de Uco, Mendoza. — $45.000

DEMENCIAL
FINCA LAS MORAS, Valle de Pedernal, San Juan. — $40.000

NUMINA
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza. — $40.000

SALENTEIN RESERVA
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza — $30.000

MALBEC

MALBEC ARGENTINO 2023 $200.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

BRAMARE 2022 $95.000
VIÑA COBOS, Luján de Cuyo, Mendoza.

PRIMUS $95.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

TERRAZAS GRAND $95.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

YACOCHUYA $90.000
SAN PEDRO DE YACOCHUYA, Cafayate, Salta.

ALMACÉN DE LA QUEBRADA 2021 $90.000
ALMACÉN DE LA QUEBRADA, Cachi, Salta

RIBERA DEL CUARZO $90.000
RIBERA DEL CUARZO, Patagonia, Rio Negro.

ARAUCANA 2024 $90.000
RIBERA DEL CUARZO, Valle Azul, Río Negro.

ESTANCIA USPALLATA 2023 $90.000
ESTANCIA USPALLATA, Mendoza.

GRAN MEDALLA $80.000
TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.

MALBEC DE ZONA $75.000
BARROCO, San Pablo, Mendoza.

ANGÉLICA ZAPATA $75.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

LUCA OLD VINE $70.000
LUCA, Valle de Uco, Mendoza.

DE SANGRE $60.000
LUIGI BOSCA, Valle de Uco, Mendoza.

EL ENEMIGO $55.000
EL ENEMIGO, Valle de Uco, Mendoza.

TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN Las Compuertas $55.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

PETIT FLEUR $50.000
MONTE VIEJO, Valle de Uco, Mendoza.

DOMINIO $50.000
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.

D.V. CATENA Malbec Malbec $50.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

HERMANDAD $45.000
FALASCO, La consulta, Mendoza.

PYROS BLOCK N°4 $45.000
PYROS, San Juan.

MEDALLA $45.000
TRAPICHE, Valle de Uco, Mendoza.

DEMENCIAL $35.000
FINCA LAS MORAS, Valle de Pedernal, San Juan.

NUMINA $35.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

SAINT FELICIEN $35.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

SALENTEIN RESERVA $30.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

FERUS $30.000
FALASCO, Valle de Uco, Mendoza.

TILIA Malbec $30.000
CATENA ZAPATA, Mendoza.

CABERNET FRANC

DURIGUTTI $125.000
DURIGUTTI FAMILY WINES, Valle de Uco, Mendoza.

FELINO $120.000
VIÑA COBOS, Luján de Cuyo, Mendoza.

GRAN ENEMIGO $110.000
EL ENEMIGO, Gualtallary, Mendoza.

LUXURY $95.000
BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.

ANGELIZA ZAPATA $75.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

LORENZO MARTIR $60.000
LORENZO AGRELO, Agrelo, Mendoza

EL ENEMIGO $55.000
EL ENEMIGO, Valle de Uco, Mendoza

RUTINI COLECCIÓN $55.000
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.

NUMINA $40.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

CABERNET SAUVIGNON

PRIMUS $110.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

TERRAZAS GRAND $95.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

ANGÉLICA ZAPATA $75.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

DE SANGRE $60.000
LUIGI BOSCA, Luján de Cuyo, Mendoza.

LABORUM $55.000
EL PORVENIR, Cafayate, Salta.

GRAN MASCOTA $55.000
GRAN MASCOTA, Valle de Uco, Mendoza.

TERRAZAS RESERVA $40.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

OTRAS CEPAS TINTAS

NICOLA CATENA Bonarda $110.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

FINCAS NOTABLES Tannat $60.000
EL ESTECO, Cafayate, Salta.

OLD VINES 1958 Criolla $60.000
EL ESTECO, Cafayate, Salta.

SAINT FELICIEN Bonarda $45.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

DULCES

DE OTOÑO Torrontés $50.000
EL PORVENIR, Cafayate, Salta

SALENTEIN LATE HARVEST Sauvignon $35.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

TRUMPETER Reserve Doux $35.000
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.

ROSADOS

ROSES ARE ROSES

ROSA ROSA $105.000
EL PORVENIR, Cafayate, Salta.

ARAUCANA ROSÉ $90.000
RIBERA DEL CUARZO, Patagonia, Rio Negro.

RUTINI Malbec $85.000
RUTINI, Valle de Uco, Mendoza.

BAROQUE Malbec, Syrah y Cabernet S. $65.000
BARROCO, Valle de Uco, Mendoza.

ANTONIETA ROSE Pinot Noir $60.000
FALASCO, Valle de Uco, Mendoza.

LORENZO MARTIR $55.000
LORENZO AGRELO, Agrelo, Mendoza

TERRAZAS Malbec Rosé $40.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza.

ROSE SOIL Pinot Noir $35.000
ANIELLO, Alto Valle, Rio Negro.

LÁRGENTIN DE MALARTIC Malbec y Cabernet S. $35.000
DIAMANDES, Valle de Uco, Mendoza.

LA POSTA ROSE Malbec $30.000
CATENA, Valle de Uco, Mendoza.

POR COPA

BY THE GLASS

ESPUMANTES

CHANDON MINI Extra Brut – Rosé $12.000
CHANDON, Luján de Cuyo, Mendoza.

BLANCOS

D.V. CATENA Chardonnay Chardonnay $12.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

SAINT FELICIEN Chardonnay $9.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

ROSADOS

TERRAZAS Malbec Rosé $11.000
TERRAZAS DE LOS ANDES, Luján de Cuyo, Mendoza

LA POSTA ROSE Malbec $9.000
CATENA, Valle de Uco, Mendoza.

TINTOS

D.V. CATENA Malbec Malbec $15.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

TIKAL PATRIOTA Malbec, Bonarda $15.000
TIKAL NATURAL VINEYARDS, Mendoza.

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

SAINT FELICIEN Cabernet Franc $9.000
CATENA ZAPATA, Luján de Cuyo, Mendoza.

DULCES

SALENTEIN LATE HARVEST Sauvignon $9.000
SALENTEIN, Valle de Uco, Mendoza.

AGUAVIVA



BAR

CLÁSICOS
DE ENERO

ESPRESSO COFFEE | $20.000
Johnnie Walker Black, cereza,
cold 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
Hennessy 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 & Cola	$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	$9.000
x6	$50.000
CORONA	$11.000
x6	$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 $11.000
SAN PELLEGRINO $11.000
AGUA VILLAVICENCIO $6.000
LIMONADA CLÁSICA $9.000
POMELADA $9.000
EXPRIMIDO DE NARANJA $9.000
GASEOSA $6.000
RED BULL $11.000
Energy Drink, Sugar Free y Dragon Fruit
x 4 $30.000