

ENTRADAS

CALIENTES

- . CROQUETAS DE ESPINACA, MOZZARELLA, TOMATE Y VERDEO \$ 1120.-
- . EMPANADA DE LOMO \$ 310
- . CHAMPIGNONES RELLENOS \$ 1200.-
- CON CEBOLLÍN, ROQUEFORT Y COGNAC A LA CHECCA
- . BASTONES DE MOZZARELLA \$ 1120.-
- A LA MILANESA Y FILETO
- . REVUELTO DE GRAMAJO \$ 1280
- . RABAS A LA ROMANA \$ 1740.-
- . GAMBAS AL AJILLO \$ 1870.-
- . LANGOSTINOS A LA PLANCHA \$ 2320
- CON ACEITE VERDE

FRIAS

- . JAMÓN SERRANO \$ 1540.-
- CON TOMATE SECO Y HOJAS DE RÚCULA.
- . SALMÓN AHUMADO \$ 1740.-
- CON CAVIAR, MAYONESA DE LIMÓN Y ALCAPARRAS.
- . MATAMBRE CASERO \$ 1120.-
- CON ENSALADA DE PAPA Y ZANAHORIA, ARVEJA Y MAYONESA.

COCINA

- . POLLO AL AJILLO \$ 1520.-
- CON PAPAS ESPAÑOLAS
- . POLLO AL AJO Y PUERROS LAMINADOS \$ 1600.-
- CON PAPAS AL VAPOR
- . POLLO AL WOK \$ 1600.-
- TIRITAS DE POLLO CON JULIANA DE VEGETALES EN SALSA DE SOJA Y ALMENDRAS
- . LOMITO DE POLLO CON MOSTAZA DIJON \$ 1690.-
- CON CHAMPIGNONES Y ARROZ PILAF
- . CARRÉ DE CERDO A LA CIRUELA \$ 1900.-
- CON PURÉ DE BATATAS
- . MEDALLÓN DE LOMO AL MALBEC \$ 2600.-
- HIGOS, BATATAS FRITAS E HINOJO EN REDUCCIÓN DE MALBEC
- . LOMO A LA PIMIENTA \$ 2600.-
- CON PAPAS AL GRATÉN
- . LOMO CON SALSA DE HONGOS \$ 2600.-
- CON VERDURAS AL WOK
- . SUPREMA MARYLAND \$ 1740.-

PARRILLA

- . BIFE DE CHORIZO \$ 2400.-
- . BIFE DE CHORIZO MARIPOSA \$ 3070.-
- (700 grs)
- . OJO DE BIFE \$ 2400.-
- . 1/2 OJO DE BIFE \$ 1850.-
- . BIFE DE LOMO \$ 2600.-
- . ASADO DE TIRA ESPECIAL \$ 2440.-
- (1 TIRA)
- . RIBS DE CERDO CON BATATAS ASADAS Y CARAMELO DE ROMERO \$ 1900
- . MATAMBRO DE CERDO \$ 1870.-
- CON SALSA BARBACOA O SOLO
- . 1/4 POLLO DE CAMPO \$ 1410.-
- . MOLLEJA PORCIÓN \$ 3170
- . MOLLEJA MEDIA PORCIÓN \$ 2210
- . PROVOLETA LAS VIOLETAS \$ 1310.-
- RÚCULA, TOMATE SECO Y ACEITUNAS NEGRAS

SUGERENCIA PARA CELIACOS

- . BIFE DE CHORIZO \$ 2980.-
- CON GUARNICIÓN DE ZUCCHINIS Y BERENJENAS

ACOMPAÑAMIENTOS

- . PAPAS RÚSTICAS \$ 540.-
- . PAPAS FRITAS BASTON \$ 540.-
- . PAPAS FRITAS REJILLA O NOISETTE \$ 540.-
- . PURÉ DE PAPAS O CALABAZAS \$ 540.-
- . MORRONES ASADOS \$ 770.-
- . VERDURAS GRILLADAS O AL VAPOR \$ 670.-
- . ARROZ A LA GRIEGA \$ 540.-
- . ESPINACAS A LA CREMA O SALTEADA AL AJO \$ 940.-

ENSALADAS

- . DE LA HUERTA Y FRUTA \$ 1470.-
- HOJAS VERDES, GRUYERE, UVA, DURAZNOS NATURALES, NUEZ Y PALTA
- . GRILLATA DEL BOSQUE Y POLLO \$ 1200.-
- HOJAS VERDES, TOMATE CHERRY, HINOJO BRASEADO, PERAS, TOQUE DE SÉSAMO NEGRO Y AMAPOLA
- . MONTAÑÉS \$ 1200.-
- RÚCULA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA SABORIZADO Y NUECES
- . GRILLATA DE SALMÓN ROSADO \$ 1600.-
- SALMÓN ROSADO GRILLADO, PORTOBELLOS, CHERRY Y HOJAS VERDES
- . VEGETARIANA \$ 1470.-
- LECHUGA, RÚCULA, QUESO ROQUEFORT, GAJOS DE PERA, TOMATES SECOS, ALMENDRAS TOSTADAS Y VINAGRETA DE NARANJA
- . ENSALADA VEGANA \$ 1470.-
- RÚCULA, PALTA, ALCAUCIL, PALMITOS, TOMATE CHERRY Y GAJOS DE NARANJA
- . BURRATA SOBRE HOJAS VERDES \$ 1470.-
- ALBAHACA, TOMATE FRESCO, TOMATE DISECADO, ACEITE VERDE Y ACEITUNAS NEGRAS.
- . SERRANO Y GRUYERE \$ 1470.-
- JAMÓN SERRANO, GRUYERE, RÚCULA, ACEITUNAS NEGRAS CON EMULSIÓN DE ACEITE DE OLIVA VERDE.

- . TUNITA \$ 1470.-
- ATÚN, LECHUGA, TOMATE, HUEVO, PALMITOS, ACEITUNAS NEGRAS Y MAYONESA.
- . DE LA NONA \$ 1240.-
- RÚCULA Y PARMESANO.
- . TENTACIÓN DEL PARAISO \$ 1600.-
- HOJAS VERDES, CHAMPIGNONES GRILLADOS, QUESO FONTINA Y SALMÓN AHUMADO.
- . COMBINADA VIOLETERA \$ 1600.-
- LANGOSTINOS A LA PLANCHA, PALMITOS, PALTA, HOJAS DE RÚCULA, MOZZARELLA BOCONCINO Y MELÓN
- . MARIA PITA \$ 1600.-
- ENDIVIA, COLA DE GAMBAS, MEJILLONES, AJO CONFITADO, CROUTONS Y SALSA ROSA DE COGNAC Y TABASCO.

ARROCES

- . ARROZ AZAFRANADO CON POLLO \$ 1600.-
- CON ARROZ DOBLE CAROLINA Y AZAFRAN ESPAÑOL
- . ARROZ AZAFRANADO CON MARISCOS \$ 2600.-
- MEJILLONES, CAYOS DE VIEYRAS, GAMBAS, CALAMAR Y ALMEJAS CON AZAFRÁN ESPAÑOL

RISSOTTOS

- . DE LANGOSTINOS \$ 2150.-
- CON ARROZ CARNAROLI Y AZAFRAN ESPAÑOL
- . DE CORDERO \$ 2300.-
- CON ARROZ CARNAROLI, CEBOLLINES, ZANAHORIA Y ESPECIAS FRESCAS
- . AL FUNGHI PORCINI \$ 2050.-
- CON ARROZ BLANCO CARNAROLI Y CEBOLLINES.
- . VEGETARIANO \$ 1570.-
- CON ARROZ CARNAROLI Y AZAFRAN ESPAÑOL

PESCADOS

A LA PLANCHA

- . MERLUZA HUBBSI \$ 1390.-
- . MERO \$ 1870.-
- . ABADEJO \$ 2230.-
- . LENGUADO \$ 2230.-
- . SALMÓN ROSADO \$ 2420.-

GUARNICIONES:

- . VERDURAS GRILLADAS O AL VAPOR \$ 410.-
- . ARROZ A LA GRIEGA \$ 410.-
- . CALABAZAS GRILLADAS \$ 410.-
- . ESPINACAS A LA CREMA O SALTADAS AL AJO \$ 410.-

SALSEADOS

- . MERLUZA HUBBSI CANTÁBRICO \$ 2230.-
- CON ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES FRESCOS, ALCAPARRAS, ALBAHACA Y PEREJIL FRESCO
- . ABADEJO A LA CHECCA \$ 2720.-
- ACEITE DE OLIVA, AJO, TOMATE NATURAL Y HOJAS DE ALBAHACA CON PAPAS AL NATURAL
- . ABADEJO A LA GALLEGA \$ 2720.-
- OLIVA, AJO, CEBOLLA, PIMENTÓN Y PAPAS
- . SALMÓN ROSADO CAPRESSE \$ 2980.-
- TOMATE, ALBAHACA, MOZZARELLA, GRATINADA, POMODORO Y PAPAS AL NATURAL
- . MERO AL PUERRO \$ 2720.-
- AL PUERRO LAMINADO, AJO Y PAPA AL NATURAL

CALDERETAS

- . DE POLLO \$ 1600.-
- POLLO DE CAMPO, CEBOLLA, APIO, MORRÓN, ZANAHORIA, ARVEJAS, CHORIZO COLORADO, PANCETA, TOQUE DE POMODORO Y PAPAS ESPAÑOLAS
- . DE LA HUERTA \$ 1600.-
- CHAMPIGNONES, PORTOBELLOS, ZANAHORIA, TOMATE, ZUCCHINI, ZAPALLITOS, MORRÓN, APIO, ARVEJAS, CHÓCLO, CALABAZA Y PAPAS
- . DE TERNERA \$ 1700.-
- LOMO DE TERNERA, CEBOLLA, MORRÓN, APIO, PANCETA, CHORIZO COLORADO, ZANAHORIA, ARVEJAS, PUERROS, CALABAZA TOQUE DE POMODORO Y PAPAS
- . DE CORDERO \$ 2400.-
- CORDERO, ZANAHORIAS, PAPAS, CEBOLLAS, MORRÓN, APIO, ARVEJAS Y PORTOBELLO

PASTAS

SPAGHETTI O FETUCCINIS

- AL HUEVO O DE ESPINACA
- . GNOCCHI DE PAPA O ESPINACA
- . PESTO \$ 1450.-
- AJO, OLIVA, PIÑOÑES Y ALBAHACA
- . AL POMODORO \$ 1450.-
- AJO, OLIVA, CONCASSÉ DE TOMATE Y CALDO DE AVE.
- . ALLA BOLOGNESE \$ 1450.-
- DE LOMO, TOMATE NATURAL Y HONGOS
- . FUMICATTO \$ 1630.-
- SALMÓN AHUMADO, CREMA, CEBOLLA Y CAVIAR
- . LIGERA \$ 1450.-
- FILETO, PORTOBELLO Y BRÓCOLI

SPAGHETTI NERI

- . EN SALSA OLIO DI GAMBA \$ 1630.-
- CONCASSÉ DE TOMATE, GAMBAS, OLIVA Y AJO
- . CREMA DE GAMBAS \$ 1630.-
- SALSA CREMA DE VINO BLANCO CON GAMBAS, CEBOLLA Y CAVIAR ROJO

PASTA SECA ITALIANA

- . FIDELINI AL PACCINO \$ 1450.-
- AJO, OLIVA, TOMATE DISECADO Y ALBAHACA
- . PENNE ALLA CHECCA \$ 1450.-
- CONCASSÉ DE TOMATE, AJO Y OLIVA
- . FIDELINI EN SALSA MARINA \$ 1570.-
- OLIVA, CEBOLLA, CHAMPIGNONES FRESCOS Y SALMÓN AHUMADO CON TOQUE DE SALSA DE VINO BLANCO

SPAGHETTIS BIEN LIGHT \$ 1450.-

- DE SALVADO Y CALABAZA CON MIX DE VERDURAS JULIANA Y TOQUE DE FILETO

IMAGEN TOMADA DEL VITRAL ALEGRIA

RELLENAS

RAVIOLES

- * DE PAVITA Y ESPINACAS
- * RICOTA C/JAMÓN Y NUEZ
- * ESPINACAS
- . SALSAS
- . MEDITERRANEA \$ 1530.-
- FILETO, TOMATE CHERRY, RÚCULA, OLIVA, AJO Y ACEITUNAS VERDES
- . POMODORO \$ 1530.-
- CONCASSÉ DE TOMATE, OLIVA Y TOQUE DE CALDO
- . PROVOLA \$ 1630.-
- SALSA CREMA DE ESPINACAS Y PROVOLONE AL GRATÉN
- . FONDUTA \$ 1630.-
- EN SALSA CREMA DE QUESO FONTINA

RAVIOLES NEGROS

- EN TINTA DE CALAMAR RELLENOS DE SALMÓN Y CAMARONES
- . SALSAS
- . EN SALSA OLIO DI GAMBA \$ 1880.-
- CONCASSÉ DE TOMATE, GAMBAS, OLIVA Y AJO
- . CREMA DE GAMBAS \$ 1880.-
- SALSA CREMA DE VINO BLANCO CON GAMBAS, CEBOLLA Y CAVIAR ROJO Y CHAMPIGNONES A LA GRILLA

RAVIOLES DE LOMO

- RELLENOS DE LOMO
- . SALSAS
- . VENECIA \$ 1530.-
- SALSA DE TOMATE, AJO LAMINADO Y ACEITE DE RÚCULA
- . AL FUNGHI PORCINI \$ 1630.-

SORRENTINOS

- * DE CORDERO
- * DE JAMÓN Y QUESO
- * CAPRESE
- . SUGERENCIA CON SALSA
- . SORRENTINO DE CORDERO DAMA BLANCA \$ 1840.-
- EN SALSA CREMA DE VINO, CEBOLLA Y ALMENDRAS
- . CREPS VERDES LIGHT \$ 1320.-
- DE ESPINACA Y POLLO CON SALSA DE ESPÁRRAGOS

POSTRES

- * FLAN DE LECHE Y CARAMELO \$ 540.-
- * PANQUEQUE DE MANZANA \$ 1120.-
- QUEMADO AL RHUM \$ 1120.-
- * DELICIA TROPICAL CON CROCANTE Y HELADO DE LIMÓN \$ 940.-
- * CREPPES DE DULCE DE LECHE \$ 1030.-
- * VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE CREMA AMERICANA Y SALSA DE CARAMELO \$ 1200.-
- * SOUFFLE HELADO DE CASSIS Y CREMA DE LIMÓN \$ 960.-
- * DEGUSTACIÓN DE POSTRES PARA DOS PERSONAS \$ 1650.-
- * DEGUSTACIÓN DE CREMAS HELADAS 3 GUSTOS A ELECCIÓN \$ 1120.-
- * COPA HELADA LAS VIOLETAS \$ 1390.-
- * BOMBÓN SUIZO \$ 960.-
- * ALMENDRADO \$ 1000.-
- * QUESO Y DULCE \$ 750.-
- * ENSALADA DE FRUTAS \$ 670.-
- * ABANICO DE FRUTAS \$ 1140
- * MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 1000.-
- * TIBIO CRUMBLE DE MANZANAS \$ 1000.-
- CREMA HELADA AMERICANA E HILOS DE LIMA-LIMÓN
- * PORCIÓN DE TORTA \$ 850.-
- * NATILLAS CATALANAS \$ 970.-
- * ALMENDRADO LAS VIOLETAS \$ 1140.-

SERVICIO DE MESA \$ 250.-

VARIEDAD DE PANES, QUESO UNTABLE, MANTEL, CUBRE Y SERVILLETA DE TELA MENORES DE 12 AÑOS NO ABOGAN SERVICIO DE MESA. LEY 4407/12 C.A.B.A.





VINOS

MALBEC

- . RUTINI \$ 6660.-
(BODEGA LA RURAL)
- . D.V. CATEN MALBEC-MALBEC \$ 4400.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . SAINT FELICIEN \$ 2860.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . TRUMPETER \$ 1870.-
(BODEGA LA RURAL)
- . ALTOS DEL PLATA \$ 1820.-
(BODEGA TERRAZA DE LOS ANDES)
- . ALAMOS \$ 1820.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . LATITUD 33° \$ 1820.-
(BODEGA CHANDON)
- . BENJAMÍN NIETO \$ 1160.-
(BODEGA NIETO SENETINER)
- . TRUMPETER 500 cc \$ 1270.-
(BODEGA LA RURAL)
- . DIAMANDES VALLE DE UCO \$ 2090.-
(BODEGA CLOS DE LOS SIETE)

CABERNET SAUVIGNON

- . SAINT FELICIEN \$ 2860.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . TRUMPETER \$ 1870.-
(BODEGA LA RURAL)
- . ALAMOS \$ 1820.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . LATITUD 33° \$ 1820.-
(BODEGA CHANDON)
- . BENJAMÍN NIETO \$ 1210.-
(BODEGA NIETO SENETINER)

BLENDS

- CLOS DE LOS SIETE -VALLE DE UCO BY MICHEL ROLLAND \$
(BODEGA CLOS DE LOS SIETE).
- . DIAMANDES PERLITA \$ 2200.-
(BODEGA CLOS DE LOS SIETE)
- . PETIT FLEUR \$ 2480.-
(BODEGA CLOS DE LOS SIETE)
- . RUTINI CABERNET - MALBEC \$ 4400.-
(BODEGA LA RURAL)
- . D.V. CATENA CABERNET - MALBEC \$ 3690.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . CABERNET - MERLOT \$ 2860.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . NICASIA RED BLEND - MALBEC \$ 2260.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . NICASIA BLANC DE BLANCS \$ 2700.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . RINCON FAMOSO \$ 990
(BODEGA LOPEZ)
- . RINCON FAMOSO 375CC \$ 640
(BODEGA LOPEZ)
- . SELECCIÓN LOPEZ \$ 940.-
(BODEGA LOPEZ)
- . SELECCIÓN LOPEZ 375 CC \$ 720.-

SYRAH

- . SAINT FELICIEN \$ 2860.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . LATITUD 33° \$ 1490.-
(BODEGA CHANDON)

ROSADO

- . ALAMOS MACERACIÓN ATENUADA \$ 1820.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . L ARGENTIC DE MALARTIC 1870
(BODEGA CLOS DE LOS SIETE)

SAUVIGNON BLANC

- . RUTINI \$ 3960.-
(BODEGA LA RURAL)
- . SAINT FELICIEN \$ 2860.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)

CHARDONNAY

- . DIAMANDES PERLITA \$ 2090
(CLOS DE LOS SIETE)
- . RUTINI \$ 4400.-
(BODEGA LA RURAL)
- . SAINT FELICIEN \$ 2920.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . TRUMPETER \$ 1820.-
(BODEGA LA RURAL)
- . ALTOS DEL PLATA \$ 1820.-
(BODEGA TERRAZA DE LOS ANDES)
- . ALAMOS \$ 1820.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . LATITUD 33 \$ 1490.-
(BODEGA CHANDON)
- . BENJAMÍN NIETO \$ 1100.-
(BODEGA NIETO SENETINER)

CONSECHA TARDIA

- . ALAMOS \$ 1820.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)

VINO POR COPA

- . SAINT FELICIEN CABERNET, MERLOT O SAUVIGNON BLANC \$ 990.-
(BODEGA CATENA ZAPATA)
- . TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON O CHARDONNAY \$ 660.-
(BODEGA LA RURAL)
- . BENJAMÍN NIETO MALBEC O CHARDONNAY \$ 440.-
(BODEGA NIETO SENETINER)
- . DE LA CASA

ESPUMANTES

- . BARON B EXTRA BRUT \$ 4510.-
- . CHANDON BRUT NATURE \$ 2970.-
- . CHANDON BRUT ROSE \$ 2970.-
- . CHANDON EXTRA BRUT \$ 2750.-
- . CHANDON 187cc \$ 990.-
- . COPA CHANDON \$ 500.-
- . NIETO SENETINER EXTRA BRUT \$ 2090.-
- . NIETO SENETINER BRUT NATURE \$ 2370.-
- . SIDRA \$ 1270.-

CERVEZAS

LAS CERVEZAS SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE UNA CANASTA DE PAPAS FRITAS CASERAS O DE UNA CAZUELITA SEGUN DISPONIBILIDAD

- . PORRÓN QUILMES \$ 660.-
- . CHOPP QUILMES \$ 610.-
- . PORRÓN PATAGONIA IPA \$ 880.-
- . PORRÓN PATAGONIA AMBER \$ 880.-
- . PORRÓN PATAGONIA STOUT \$ 880.-
- . PORRÓN STELLA ARTOIS \$ 830.-
- . PATAGONIA 740 CC \$ 1320.-
- . SERVICIO DE TRIOLET \$ 440.-
(MANÍ, PALITOS Y PAPAS CHIP)
- . SERVICIO DE TRIOLET ESPECIAL \$ 660.-
(JAMÓN COCIDO, QUESO Y ACEITUNAS)

WHISKIES

- . BLENTERS \$ 640.-
- . BALLANTINE'S FINEST \$ 960.-
- . J & B \$ 1110.-
- . JOHNNIE WALKER RED LAB. \$ 1160.-
- . JOHNNIE WALKER BLACK LAB. \$ 1760.-
- . JOHNNIE WALKER BLUE LAB. \$ 6600.-
- . JACK DANIEL'S \$ 1380.-
- . THE MACALLAN SELECT OAK \$ 4730.-
- . JAMESON \$ 990.-
- . THE GLENLIVET 12 AÑOS \$ 2130.-
- . GLENFIDDICH 12 AÑOS \$ 2210.-

- . CHIVAS 12 AÑOS \$ 1760.-
- . CHIVAS 18 AÑOS \$ 2420.-

AGUARDIENTES

- . VODKA ABSOLUT \$ 840.-
- . RON HAVANA CLUB \$ 770.-
- . GIN BEEFEATER \$ 880.-
- . GRAPA CANDOLINI \$ 750.-
- . TEQUILA JOSÉ CUERVO \$ 880.-
- . PISCO CAPEL \$ 880.-

COCKTAILS

- ACOMPAÑADOS DE UNA CANASTA DE PAPAS FRITAS
- . LAS VIOLETAS \$ 960.-
RON, FRUTOS ROJOS, ALMIBAR DE DURAZNO Y GRANADINA
 - . NEGRONI \$ 960.-
GIN, CAMPARI Y CARPANO ROSSO
 - . MOJITO \$ 960.-
RON, MENTA FRESCA, AZÚCAR, LIMÓN Y SODA
 - . OLD FASHIONED \$ 1160.-
BOURBON, NARANJA, AZÚCAR Y BITTER ANGSTURTA
 - . PISCO SOUR \$ 960.-
PISCO, JUGO DE LIMÓN, CLARA DE HUEVO Y AZÚCAR
 - . TOM COLLINS \$ 960.-
GIN, JUGO DE LIMA, AZÚCAR, SODA
 - . COSMOPOLITAN \$ 960.-
VODKA, COINTREAU Y JUGO DE CRANBERRY
 - . BLOODY MARY \$ 960.-
VODKA, Salsa WORCESTER, TABASCO LIMÓN, JUGO DE TOMATE Y APIO
 - . MANHATTAN \$ 1160.-
BOURBON, CARPANO ROSSO Y ANGSTURTA
 - . CLARITO \$ 960.-
GIN, CARPANO DRY Y TWIST DE LIMÓN
 - . WHITE RUSSIAN \$ 960.-
VODKA, KALHÚA, CREMA
 - . BRANCAMENTA \$ 960.-
CON LIMA
 - . APEROL SPRITZ \$ 960.-
APEROL, ESPUMANTE, SODA Y RODAJA DE NARANJA
 - . CYNAR JULEP \$ 960.-
CYNAR, MENTA, JUGO DE LIMÓN Y POMELO, AZÚCAR
 - . APÓSTOL N° 1 \$ 960.-
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES, SYRUP ESPECIADO, TÓNICA, PEPINO Y TWIST DE POMELO
 - . SHERRY COBBLER \$ 960.-
JEREZ, ANANÁ, NARANJA Y FRUTOS ROJOS
 - . CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL \$ 960.-
ESPUMANTE, AZÚCAR, ANGSTURTA,

LICORES

- . TÍA MARÍA \$ 770.-
- . STREGA \$ 770.-
- . SAMBUCA \$ 770.-
- . COINTREAU \$ 1000.-
- . AMARULA \$ 840.-
- . GRAND MARNIER \$ 840.-
- . FRANGÉLICO \$ 840.-
- . DRAMBUIE \$ 840.-
- . MALIBÚ \$ 770.-
- . BAILEY'S \$ 840.-
- . JAGERMEISTER \$ 880.-
- . BORGHETTI \$ 750.-
- . ORUJO MARTÍN CODAX \$ 880.-

COGNAC & JEREZ

- . CARLOS III \$ 1010.-
- . CARLOS I \$ 1320.-
- . JEREZ EL ABUELO \$ 640.-
- . OPORTO EL ABUELO \$ 640.-

FAMILIA CARPANO

- by JUAN LUCIANI | BARTENDER
- . ANTICA NEGRONI \$ 2040.-
ANTICA FORMULA, BITTER CAMPARI Y GIN
 - . HANKY PANKY \$ 1510.-
GIN, ANTICA FORMULA Y FERNET BRANCA
 - . CARPANO SMASH \$ 960.-
POMELO, NARANJA, CARPANO ROSSO, AZUCAR NEGRA Y MENTA
 - . CARPANO AMERICANO \$ 960.-
CARPANO ROSSO, BITTER CAMPARI Y SODA
 - . CARPANO BIANCO SPRITZ \$ 960.-
CARPANO BIANCO, ANGSTURTA, SODA Y ESPUMANTE
 - . CARPANO VERMOUTH \$ 960.-
 - . COCTAIL 1884
CARPANO DRY, ANGSTURTA, SYRUP
 - . BRANCA FRESH \$ 960.-
FERNET BRANCA, PUNT E MES Y JUGO DE ANANA

APERITIVOS

- . ANTICA FORMULA \$ 1890.-
PERFECT SERVICE: CON HIELO Y PIEL DE NARANJA
- . CARPANO ROSSO \$ 840.-
- . CARPANO BIANCO \$ 840.-
- . CARPANO DRY \$ 840.-
- . CYNAR \$ 840.-
- . GANCIA \$ 750.-
- . MARTINI \$ 770.-
- . CINZANO \$ 770.-
- . FERNET BRANCA \$ 770.-
- . CAMPARI \$ 770.-
- . ADICIONAL DE CORTE \$ 280.-

