

PARA PICAR SNACK FOOD

- 🍷 **Aceitunas marinadas** con aceite de oliva, hierbas y rodajas de pan masa madre \$ 12.000
Marinated with olive oil, herbs and slices of sourdough bread
- 🍷 **Papas fritas** doradas, crocantes \$ 11.000
Crispy, golden fries
- Chipa** de queso \$ 15.000
Cheese chipa
- 🍷 **Buñuelos de espinaca** con queso, acompañados de pomodoro y ají \$ 18.000
Spinach fritters with cheese, served whit tomato and chili
- Rabas** con salsa Tártara \$ 28.000
Fried calamari with tartar sauce
- 🍷 **Tortilla** de papas \$27.000
Potato omelette
- Empanadas fritas (2 uni.)** \$13.000
Fries empanadas, meat, onion and cheese, chicken, ham & cheese
- Carne**
- Pollo orgánico**
- 🍷 **Queso y cebolla**
- Jamón y queso**
- Tabla de quesos y fiambres**
selección de quesos y fiambres, aceitunas, morrones y frutos secos
Assortment of cheese and charcuterie whith olives, peppers and nuts
- TABLA** \$ 95.000
- MEDIA TABLA** \$ 55.000
- 🍷 **Pizza Margarita**(6 porciones) \$ 36.000
de masa madre, con muzzarella y albahaca
Sourdough pizza with mozzarella and basil
- 🍷 **Faina** \$ 18.000
con vegetales asados y pesto
Faina with roasted vegetables and pesto

SANDWICHES

- Club sándwich** en pan de molde, pollo, lechuga, tomate, jamon, queso tybo, mayonesa casera y panceta crocante \$ 32.000
Onsliced bread, chicken, lettuce, tomato, ham, tybo cheese, mayonnaiseand and crrispy bacon
- Hamburguesa** en pan brioche con queso, tomate, panceta y mayonesa de pepinillo agridulce \$ 31.000
Beef burger, brioche bun with, tomato, bacon and mayonnaise

🍷 vegetariano 🌱 SIN T.A.C.C.

PLATOS MAIN DISHES

- 🍷 **Cappellacci de espinaca y ricota** con pomodoro y parmesano (*) \$ 25.000
Spinach and cottage cheese cappellacci with pomodoro sauce and parmesan cheese(*)
(*)opción salsa de quesos / cheese sauce option
- 🍷 **Ensalada César** clásica, terminada con parmesano rallado* \$ 27.000
Classic salad, lettuce, chicken, croutons, finished with parmesan cheese*
- Bife de chorizo de 300 g** \$ 46.000
a punto del cliente con papas fritas
Bife de chorizo steak (300 grams) served with fresh basil

POSTRES DESSERTS

- 🍷 **Flan** de huevos, servido con caramelo, dulce de leche y crema \$12.500
Egg flan, served with caramel, dulce de leche and cream
- Mousse** de chocolate amargo con garrapiñadas caseras \$ 16.500
Dark chocolate mousse with house made praline nuts

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua AQA** \$ 5.000
- Gaseosa (línea Pepsi)** \$ 6.500
- Café** \$ 6.000

CERVEZA BEERS

- Stella Artois** Chopp 473 cc \$ 12.000
- Stella Artois** Media Pinta 350 cc \$ 8.000
- Patagonia Ipa** Chopp 473 cc \$ 12.000
- Patagonia Ipa** Media Pinta 350 cc \$ 8.000
- Stella Artois** Porrón 330 cc \$ 10.000
- Stella Artois sin Alcohol** Porrón 330 cc \$ 10.000
- 🍷 **Michelob Ultra** Porrón 2754 cc \$ 10.000
- Corona** Porrón 335 cc \$ 11.000

REMERAS \$36.000 | GORRAS \$27.000 **BEBOP SHOP** TAZAS \$17.000 | DISCOS A CONSULTAR

ESPUMANTES

750 CC

Antro Burbujas 2026	\$ 28.200
Zaha Espumante Calcaire	\$ 69.600
Teho Espumante Remuage	\$ 81.800

AOC CHAMPAGNE, FRANCIA

Billecart Salmon Brut Réserve. Francia	\$ 245.700
--	------------

ROSADOS Y NARANJOS

Brandsen Rose 2024	\$ 24.100
Matias Riccitelli Hey Rose 2025	\$ 31.500
Solito Va Naranja 2025	\$ 39.800
Flora By Zaha, Rose de Pinot Noir 2024	\$ 41.000

BLANCOS

Solito Va Semillon 2025	\$ 26.200
Antro Sauvignon Blanc 2024	\$ 28.200
Antro Chardonnay 2024	\$ 28.200
Manos Negras Blend de Blancas Stone Soil 2025	\$ 29.100
Matias Riccitelli The Apple Torrontes 2025	\$ 31.500
Zaha Semillon 2022	\$ 47.300
Zaha Chardonnay 2023	\$ 47.300
Tutu Chardonnay IG Paraje Altamira 2025	\$ 49.200
Tutu Semillon de Tinajas 2022	\$ 49.200
Tutu Hi Fi Barriles Unicos Chardonnay 2024	\$ 70.200

TINTOS

Solito Va Cabernet Franc 2024	\$ 26.200
Antro Pinot Noir 2025	\$ 28.200
Antro Malbec 2024	\$ 28.200
Berna Pensado en Voz Alta Malbec Cab. Franc 2025	\$ 29.000
Coincidir Malbec 2025	\$ 33.400
Manos Negras Red Soil Pinot Noir 2023	\$ 36.300
Vinorum Single Vineyard Cabernet Franc 2022	\$ 39.400
Solito Va Carbonica 2024	\$ 39.800
Tutu Malbec Calcareo Mix 2023	\$ 47.700
Matias Riccitelli The Apple Cab. Sauvignon 2023	\$ 48.800
Tutu Pinot Noir IG Paraje Altamira 2024	\$ 49.200
Tutu Cabernet Franc Calcareo Mix 2023	\$ 49.200
Coincidir Lugarcitos Cabernet Franc 2024	\$ 52.100
Tinto Negro Finca La Escuela Malbec 2020	\$ 52.500
Zaha Cabernet Sauvignon 2020	\$ 54.000
Manos Negras Artesano Pinot Noir 2021	\$ 55.200
Las Villanas Lilith Altamira 2022	\$ 66.800
Teho El Corte 2019	\$ 66.900
Matias Riccitelli Tinto de La Casa 2023	\$ 67.500
Tutu Hi Fi Barriles Unicos Pinot Noir 2024	\$ 70.200
Tutu Hi Fi Barriles Unicos Cabernet Franc 2024	\$ 70.200

VINOS POR COPA

150 CC

Antro Burbujas 2026	\$ 10.000
Antro Chardonnay 2024	\$ 10.000
Antro Malbec 2024	\$ 10.000
Brandsen Rose 2024	\$ 10.000
Tutu Chardonnay IG Paraje Altamira 2025	\$ 15.000
Tutu Malbec Calcareo Mix 2023	\$ 15.000

COCKTAILS

Gin Tonic de Parker	\$ 13.000
Gin de membrillo, Cordial de uvas y peras, agua tónica	

Americano ft Ellington	\$ 13.000
Campari de Frutilla y pimienta rosa, Vermouthrosso, Licor de pomelo, Soda	

El Oldfa de Satchmo	\$ 13.000
Havana 7 de Naranjas, Bitter Angostura, Almibar de té ahumado	

Un Spritz en Nueva Orleans	\$ 13.000
Lillet blanc de manzanas, Cordial de ananá y miel, Espumante	

Una mula y un saxofon	\$ 13.000
Vodka, Almibar de hibisco y mandarina, maracuyá, ginger ale y menta	

*** SIN ALCOHOL ***

Spicy Rosé	\$ 12.000
Jugo de naranja, jugo de pomelo, almibar de hibiscus	

Juicy Ananá	\$ 12.000
Cordial de lima, anana y soda	

Limonada	\$ 9.000
-----------------	----------

MEDIDAS

Johnnie Walker Black Label	\$ 17.000
Chivas Regal 12	\$ 19.000
Glenlivet Founders Reserve	\$ 22.000
Macallan 12 Triple Cask	\$ 66.000
Makers mark	\$ 27.000
Jack Daniels	\$ 16.000
Hendricks	\$ 19.000
Patron Silver	\$ 50.000
Jägermeister	\$ 12.000
Baileys	\$ 10.500
Limoncello Strega	\$ 11.000

¿YA SOS SOCIO DE ALDO'S CLUB?

SUSCRIBITE Y OBTENÉ MÚLTIPLES BENEFICIOS

