

COCINA • CÓCTELES

APERITIVOS

PAN CON MANTECA BATIDA, MIEL Y SAL EN ESCAMAS	\$6.000
ACEITUNAS MARINADAS TIBIAS	\$9.000
MORRONES MARINADOS CON CREMA DE ANCHOAS	\$13.000
TOSTADAS DE PAN BORODINSKY (PAN NEGRO DE CENTENO) CON ENSALADA RUSA, ROAST BEEF Y CEBOLLA ENCURTIDA	\$13.000

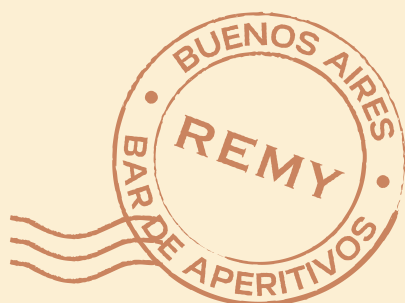
PLATOS FRÍOS

VITEL TONÉ CON CREMA DE CABALLA, RÚCULA Y PARMESANO	\$22.000
TARTAR DE CARNE CON MIGAS DE PAN BORODINSKY (PAN NEGRO DE CENTENO) Y ALIOLI DE VERDEO	\$22.000
CREMA DE BERENJENAS CON ESTRAGÓN Y TAHINI	\$12.000
LECHUGA ROMANA CON CREMA DE ANCHOAS, QUESO MIMOLETTE Y ALMENDRAS	\$14.000
MONTAÑA DE RÚCULA CON PARMESANO Y PANGRATTATO	\$14.000

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE CON ACEITE DE OLIVA Y SAL EN ESCAMAS	\$13.000
---	----------

*si tenés alguna alergia alimentaria,
por favor informanos antes de pedir



📷 @remy_aperitivo

COCINA • CÓCTELES

CÓCTELES DE AUTOR

	OLIO HIGHBALL gin de aceitunas, cordial de manzana, tónica	\$15.000
	ODET PHILIP genever, triple sec, pomelo exprimido	\$15.000
	CELERY SOUR gin de apio, cordial de albahaca, clara de huevo	\$15.000
	50/50 cynar, campari, jugo de naranja, jugo de pomelo rosado	\$15.000
	PEARFLOWER pisco, cordial de flor de saúco, almíbar de pera, clara de huevo	\$15.000
	GREEN COCKTAIL gin, almíbar de lemongrass y albahaca, soda	\$15.000
	MARACUYÁ PUNCH ron, campari, maracuyá, ananá	\$15.000
	GRAPE SPRITZ vermut blanco, cordial de uva, soda, vino espumante	\$15.000
	PENICILLIN 2.0 ballantine's, almíbar de jengibre, almíbar de miel	\$15.000
	VERMOUTH OBRERO amargo obrero, vermut rosso, jugo de pomelo rosado, soda	\$15.000

CÓCTELES CLÁSICOS

*podemos preparar cualquier cóctel clásico

	NEGRONI gin, campari, vermut rosso	\$15.000
	APEROL SPRITZ aperol, vino espumante, soda	\$15.000
	DAIQUIRI ron blanco, jugo de limón, almíbar	\$15.000
	TOM COLLINS gin, jugo de limón, almíbar, soda	\$15.000
	GIN TONIC gin, tónica	\$15.000



VINOS • APERITIVOS

APERITIVOS Y BEBIDAS

APERITIVOS Y AMARGOS

Aperol	\$8.000
Campari	\$9.000
Cynar	\$7.000
Fernet Branca	\$9.000

GIN

Bols Genever	\$8.000
Tanqueray	\$12.000

VODKA

Absolut Vanilla	\$8.000
-----------------	---------

PISCO

Capel	\$9.000
-------	---------

CERVEZAS

Corona	\$7.000
Corona Sin Alcohol	\$6.000
Peroni	\$7.000

LICORES

Luxardo Maraschino	\$20.000
Chartreuse	\$30.000

WHISKY

Ballantine's	\$12.000
Jameson	\$12.000
Jim Beam Vanilla	\$12.000
Wild Turkey	\$15.000
Jack Daniel's	\$16.000

RON Y CACHAÇA

Havana Club Especial	\$10.000
Havana Club Añejo 3 Años	\$10.000
Velho Barreiro	\$8.000

SIN ALCOHOL

Limonada de naranja y vainilla	\$10.000
Limonada de frutos rojos	\$10.000
Coca-Cola	\$6.000
Agua con gas	\$4.000
Agua sin Gas	\$4.000



VINOS • APERITIVOS

POR COPA

Animal Extra Brut	\$9.000
Amici Miel	\$9.000
Tutu Malbec	\$9.000
Animal Color Blend De Blancas	\$9.000

VINOS BLANCOS

Animal Color Blend De Blancas	\$29.000
Mara Semillón	\$31.000
Floraria Blanco	\$34.000
Le Petit Voyage	\$39.000

VINOS TINTOS

Hippie Love Liviano Tinto	\$25.000
Hippie Love Pinot Noir	\$25.000
Amici Miel	\$29.000
Mara Malbec	\$32.000
On The Road Pinot Noir	\$34.000
Tutu Malbec	\$39.000
Franky Cabernet Franc	\$39.000
Alma Negra Tinto 2022	\$40.000
Magna Montis Cabernet Franc / Bonarda	\$40.000
Tutu Syrah	\$41.000
Kung Fu Malbec	\$52.000
Riccitelli Malbec 2021	\$120.000
Riccitelli Merlot 2022	\$120.000

ESPUMANTES

Animal Extra Brut	\$29.000
Kung Fu Pet Nat	\$49.000

