

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



📷 @remy_aperitivo

VINOS • APERITIVOS

APERITIVOS Y BEBIDAS

APERITIVOS Y AMARGOS		LICORES	
Aperol	\$8.000	Luxardo Maraschino	\$20.000
Campari	\$9.000	Chartreuse	\$30.000
Cynar	\$7.000		
Fernet Branca	\$9.000	WHISKY	
		Ballantine's	\$12.000
GIN		Jameson	\$12.000
Bols Genever	\$8.000	Jim Beam Vanilla	\$12.000
Tanqueray	\$12.000	Wild Turkey	\$15.000
		Jack Daniel's	\$16.000
VODKA		RON Y CACHAÇA	
Absolut Vanilla	\$8.000	Havana Club Especial	\$10.000
		Havana Club Añejo 3 Años	\$10.000
PISCO		Velho Barreiro	\$8.000
Capel	\$9.000		
ERVEZAS		SIN ALCOHOL	
Corona	\$7.000	Limonada de naranja y vainilla	\$10.000
Corona Sin Alcohol	\$6.000	Limonada de frutos rojos	\$10.000
Peroni	\$7.000	Coca-Cola	\$6.000
		Agua con gas	\$4.000
		Agua sin gas	\$4.000



📷 @remy_aperitivo

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

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



📷 @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

@remy_aperitivo

BUENOS AIRES

REMY

BAR DE APERITIVOS

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

@remy_aperitivo

BUENOS AIRES

REMY

BAR DE APERITIVOS

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

@remy_aperitivo

BUENOS AIRES

REMY

BAR DE APERITIVOS

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

@remy_aperitivo

BUENOS AIRES

REMY

BAR DE APERITIVOS