

LOBBY BAR

Sandwichería Fría

Avocado toast 🌿	\$ 30.000.-
Pan multicereal, huevo poche, tomates cherry, queso Finlandia, mix de semillas y palta.	
Baguette de cabutia 🌿	\$ 29.000.-
Mini baguette de cabutia, cremoso de queso azul y crocante de nuez, albahaca, berenjenas grilladas, queso tybo y tomates grillados.	
Bavaria	\$ 30.000.-
Sándwich de salmón ahumado, crema tártara, tomates secos, pepino y rúcula.	
Brioche	\$ 31.000.-
Pan de brioche, jamón crudo, burrata, manteca de hierbas, tomates horneados, reducción de aceto y rúcula.	

Sandwichería Caliente

Tostados en Pan Árabe o Inglés	
Jamón y queso	\$ 17.000.-
Jamón, queso y tomate	\$ 17.000.-
Jamón crudo y queso	\$ 17.000.-
Queso y tomate 🌿	\$ 17.000.-
Croissant	\$ 21.000.-
Croissant de jamón natural y queso.	
Ciabatta	\$ 36.000.-
Lomo grillado, tomates frescos, mozzarella, jamón y lechuga con sus papas fritas.	
Ave	\$ 33.000.-
Sándwich de pollo desmenuzado, con queso, cremoso de albahaca, tomates secos, lechuga y cebollas caramelizadas.	
Hamburguesa	\$ 36.000.-
Pan de papa, tomate, mix de verdes, cheddar, pepinillos, bacon y papas fritas.	
Pizzas individuales	
Mozzarella, jamón natural, huevo y pimientos asados.	\$ 29.000.-
Masa integral, mozzarella, vegetales grillados, brie y pesto de rúcula.	\$ 29.000.-

Menores

Platos Principales	
Milanesa de carne con papas fritas.	\$ 27.500.-
Nuggets con papas fritas.	\$ 30.000.-
Penne fileto. 🌿	\$ 26.500.-

Ensaladas

Capresse 🌿 🌿	\$ 33.000.-
Tomates asados y frescos, albahaca y burratina.	
Caesar	
Mix de verdes, parmesano, bacon, croutons y aderezo caesar.	
Tradicional	\$ 26.500.-
Ave	\$ 31.000.-
Langostinos	\$ 37.000.-
Salmón Ahumado	\$ 39.000.-
Mar y tierra	\$ 34.000.-
Salmón ahumado, huevo poche, hummus de garbanzos, mix de verdes, cherrys y cabutia asada, remolacha, almendras tostadas, semillas y su aliño.	

Cocina

Salmón	\$ 47.000.-
Salmón rosado grillado, risotto cítrico, jengibre y vegetales de estación.	
Ojo de bife	\$ 43.000.-
Ojo de bife braseado, crema de vino, corona de papa y hongos, y cherrys asados.	
Ribs de cerdo	\$ 43.000.-
Ribs de cerdo, salsa BBQ, mantecado de batatas toffee y coleslaw.	
Ñoquis 🌿	\$ 37.000.-
Ñoquis de boniato con crema de puerro y crocante de almendra.	
Pollo Grillado 🌿	\$ 37.000.-
Pollo grillado con puré de calabazas y sus vegetales de estación.	
Mini conchiglione 🌿	\$ 37.000.-
Mini conchiglione con crema cuatro quesos, tomates horneados y crocante multicereal.	

Postres

Frutas fileteadas.	\$ 20.000.-
Mix de frutos rojos con helado.	\$ 20.000.-
Variación de helados.	\$ 19.500.-
Franui con leche o amargo 🌿 ¡NUEVO!	\$ 12.000.-

Franui Free 🌿 🌿 ¡NUEVO!	\$ 12.000.-
Tableta Freddo 🌿 ¡NUEVO!	\$ 6.800.-
Alfajor Freddo Clásico Argentino ¡NUEVO!	\$ 7.200.-
Alfajor Freddo White Dubai ¡NUEVO!	\$ 9.000.-

Pastelería

Cookie XL	\$ 19.000.-
Cookies de maní con centro de nutella, cremoso de maní, choco-marroc, crocante de merengue y salsa de ddl.	
Triple chocolate	\$ 18.000.-
Bavaroise de chocolate con leche, semi amargo y espiral de chocolate blanco sobre brownie y centro líquido de frambuesas.	
Key lime pie	\$ 18.000.-
Masa sablée, curd de lima y crema cítrica.	
Intenso	\$ 20.000.-
Sablée de chocolate, mousse de banana, crocante de coco, soufflé de ddl con su baño espejo y malvavisco.	
Manzana	\$ 18.000.-
Crumble de manzana, compota de manzana y arenado con frutos secos.	
Alfajor Dubái	\$ 19.000.-
Capas de brownie relleno de cremoso de pistaccio y crujiente de masa kataifi, baño de chocolate con leche.	
Cubo burbuja	\$ 21.000.-
Bavaroise de ddl, centro de toffee con baileys, húmedo de ddl y crocante de chocolate con cereal	
Lingote 🌿 🌿	\$ 18.000.-
Brownie de chocolate, almendra, coco, garrapiñada y frutas de estación.	
Budín cítrico	\$ 14.000.-
Porción de budín cítrico, glaseado de limas y amapolas.	
Variación de macarons x 3 u	\$ 20.000.-
Gustos surtidos (Chocolate Dubái / Nutella / Frutos rojos con centro de frambuesa)	
Scons x 2 u.	\$ 11.000.-
Medialuna (grasa o manteca).	\$ 3.000.-
Alfajores de maicena x 3 u.	\$ 13.500.-

Postres	
Variación de helados.	\$ 19.500.-
Flan con dulce de leche.	\$ 19.500.-

Cafetería

Café expresso	
Regular o descafeinado	\$ 6.000.-
Doble / con leche	\$ 9.500.-
En jarrito	\$ 8.000.-
Cappuccino (con canela, crema y chocolate)	\$ 9.500.-
Café Ristretto	\$ 6.000.-
Café Irlandés (whisky irlandés, azúcar y crema)	\$ 23.000.-
Chocolatada	\$ 8.000.-
Submarino	\$ 9.900.-
Selección de Té de hierbas	\$ 5.500.-
Selección de Té Twinings	\$ 6.500.-
Té en Hebras	\$ 7.200.-

- **Té negro:** elaborado en forma artesanal, libre de agroquímicos, dulce y aromático.
- **Té verde:** elaborado en forma artesanal, libre de agroquímicos, vegetal, tostado.
- **Té blend lovely chai:** té negro, cascaritas de naranjas, cardamomo, canela, esencia de naranja, clavo de olor y pimienta rosa.
- **Té blend amelie:** té negro, trocitos de manzana, canela, y notas dulces.
- **Té blend chocolat:** té negro argentino, cascarilla de cacao, aroma de chocolate y frescura de la menta.
- **Té blend patagonia in love:** té negro argentino, trocitos de frutilla, arándanos rojos, pimienta rosa, notas a chocolate blanco y aroma de grosellas de la patagonia.

Bebidas sin alcohol

Agua mineral con gas / sin gas.	\$ 5.900.-
Agua mineral saborizada.	\$ 5.900.-
Pepsi / 7Up / Paso de los Toros.	\$ 5.900.-
Jugo exprimido de naranja.	\$ 9.900.-
Limonada con menta y jengibre.	\$ 9.900.-
Licuado de frutas (con leche o jugo).	\$ 12.000.-
Licuado de frutas (con agua).	\$ 11.000.-
Milk Shake.	\$ 12.500.-
Yogourt bebible.	\$ 8.000.-
Gatorade.	\$ 9.900.-
Jugo Natural: Pepino y Pera ¡NUEVO!	\$ 16.000.-
Jugo Natural: Zanahoria y Manzana ¡NUEVO!	\$ 16.000.-
Jugo Natural: Zanahoria y Naranja ¡NUEVO!	\$ 16.000.-

- 🌿 SIN TACC
- 🌿 VEGETARIANO
- 🌿 VEGANO

Por favor notifique a nuestros asociados si posee alguna intolerancia alérgica.



LOBBY BAR

Cervezas

Patagonia Vera IPA lata x 410 cc.	\$	9.900.-
Patagonia 24.7 lata x 410 cc.	\$	9.900.-
Patagonia Amber Lager lata x 410 cc.	\$	9.000.-
Stella Artois lata x 473 cc.	\$	8.000.-
Heineken lata x 473 cc / Heineken 0.0.	\$	8.000.-
Quilmes Stout lata x 473 cc.	\$	7.400.-

Gin

Por medida

Bombay	\$	20.000.-
Beefeater Saborizados	\$	19.000.-
Bull Dog	\$	19.000.-
Beefeater / Tanqueray	\$	19.000.-
Gordon's / Merle	\$	6.500.-

Vinos por copa

Rutini Malbec	\$	21.000.-
Rutini Cabernet-Malbec	\$	15.500.-
Rutini Sauvignon Blanc	\$	15.500.-
Trumpeter Cabernet S. / Malbec	\$	9.000.-
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$	9.000.-
Trumpeter Chardonnay	\$	9.000.-

Vinos Tintos

Rutini Colección Malbec	\$	57.000.-
Rutini Colección Cabernet Sauvignon	\$	49.000.-
Rutini Syrah / Merlot	\$	47.000.-
Encuentro Malbec	\$	37.000.-
Encuentro Cabernet Sauvignon	\$	43.000.-
Trumpeter Reserve Malbec	\$	22.000.-
Trumpeter Malbec / Syrah / Merlot	\$	18.500.-
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$	17.000.-

Vinos Blancos

Rutini Chardonnay	\$	43.000.-
Rutini Colección Sauvignon Blanc	\$	39.000.-
Encuentro Chardonnay	\$	34.000.-
Trumpeter Reserve Viognier	\$	22.000.-
Trumpeter Chardonnay	\$	18.500.-

Vinos Rosados

Trumpeter Reserve Rosé	\$	22.000.-
------------------------	----	----------

Espumosos

Dom Perignon	\$	890.000.-
Veuve Clicquot Rich	\$	420.000.-
Moët Ice Imperial	\$	390.000.-
Veuve Clicquot Yellow Label	\$	380.000.-
Veuve Clicquot Rosé	\$	400.000.-
Rutini Brut Nature	\$	67.000.-
Rutini Extra Brut	\$	57.000.-
Baron B Brut Nature	\$	57.000.-
Barón B Rosé	\$	57.000.-
Baron B Extra Brut	\$	49.000.-
Chandon Brut Nature	\$	33.000.-
Chandon Brut Rosé	\$	30.000.-
Chandon Extra Brut	\$	30.000.-
Trumpeter Brut Nature	\$	33.000.-
Trumpeter Rosé de Malbec	\$	29.000.-
Trumpeter Extra Brut	\$	29.000.-
Copa Trumpeter Extra Brut	\$	10.000.-

Aperitivos

Por medida

Carpano Antica Fórmula	\$	22.000.-
Fernet Branca / Fernet Branca Menta	\$	17.000.-
Campari / Aperol	\$	7.700.-
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry / Bitter	\$	7.700.-
Americano Gancia / Punt E Mes	\$	7.700.-
Cinzano Bianco / Rosso	\$	7.000.-
Carpano Rosso / Bianco / Dry	\$	7.000.-

Digestivos y licores

Por medida

Drambuie	\$	17.000.-
Grand Marnier / Cointreau / Grappa	\$	17.000.-
Candolini		
Amaretto / Sambuca Oro	\$	15.000.-
Jägermeister / Bailey's / Frangelico	\$	15.000.-
Lemoncello Strega	\$	11.000.-
Amarula	\$	13.000.-
Tía María	\$	6.500.-

Energizante

Red Bull	\$	8.600.-
----------	----	---------

Vodkas

Por medida

Grey Goose	\$	33.000.-
Belvedere	\$	27.000.-
Absolut Flavors	\$	10.500.-
Absolut	\$	10.000.-
Ketel One	\$	9.000.-
Smirnoff	\$	5.900.-
Nuvo (Botella)	\$	210.000.-

Ron

Por medida

Ron Bacardi 8 años	\$	14.000.-
Havana Club 7 años	\$	14.000.-
Havana Club 3 años	\$	9.500.-
Havana Especial	\$	8.500.-
Bacardi Oro	\$	11.000.-
Bacardi Carta Blanca	\$	11.000.-
Malibú	\$	8.200.-

Tequila

Por medida

José Cuervo Oro Especial	\$	13.000.-
José Cuervo Blanco Especial	\$	13.000.-

Cognacs & Brandys

Por medida

Hennessy V. S. O. P.	\$	23.000.-
Remmy Martin V. S. O. P.	\$	54.000.-
Hennessy V. S.	\$	17.000.-
Reserva San Juan	\$	7.200.-

Pisco

Por medida

Mistral	\$	8.400.-
Sour Capel	\$	9.500.-

Cachaça

Por medida

Velho Barreiro	\$	8.000.-
Velho Pitú	\$	8.000.-

Oporto

Por medida

Jerez Tío Pepe	\$	12.900.-
----------------	----	----------

Whiskies

Por medida

Macallan Double Cask 15 años	\$	110.000.-
Royal Salute 21 años	\$	80.000.-
J.W. Blue Label	\$	83.000.-
Macallan Double Cask 12 años	\$	55.000.-
Chivas Regal 18 años	\$	40.000.-
Glenmorangie	\$	40.000.-
J.W. Platinum / J.W. 18 años	\$	55.000.-
J.W. Green	\$	33.000.-
Caol Ila 12 años	\$	31.000.-
The Glenlivet 15 años	\$	29.000.-
Glenfiddich 12 años	\$	29.000.-
J.W. Gold	\$	21.000.-
Cardú 12 años	\$	27.000.-
Highland Park 12 años	\$	44.000.-
J.W. Double Black	\$	17.500.-
J.W. Black Label	\$	16.500.-
The Glenlivet Reserve	\$	16.500.-
Jameson	\$	14.500.-
Jim Beam Black	\$	14.500.-
Ballantine's Finest	\$	12.000.-
The Famous Grouse	\$	15.000.-
Jack Daniels	\$	13.500.-
Chivas Regal 12 años	\$	13.500.-
Ballantine's Blue 12 años	\$	12.000.-
Grant's	\$	12.000.-
Jim Beam White	\$	10.000.-
J.W. Red Label	\$	10.000.-
J&B	\$	8.400.-



Cocktail Clásicos

Aperol Spritz Aperol, espumoso y agua con gas.	\$ 23.000.-
Bacardi Cocktail Ron, jugo de limón y granadina.	\$ 23.000.-
Bellini Champagne y pulpa de durazno.	\$ 23.000.-
Bloody Mary Vodka, jugo de limón, jugo de tomate, sal, pimienta, tabasco y salsa inglesa.	\$ 23.000.-
Campari Orange Campari y jugo de naranja.	\$ 23.000.-
Caipirinha Cachaca y limas maceradas.	\$ 23.000.-
Caipirovska Vodka y limas maceradas.	\$ 23.000.-
Cuba Libre Ron Bacardi oro, Cola y limón.	\$ 23.000.-
Daikiri Frutal Ron, Jugo de limón, azúcar y fruta natural.	\$ 23.000.-
Dry Martini Gin, Dry Martini y oliva verde.	\$ 23.000.-
Gin Tonic Gin Bombay, agua tónica y limón.	\$ 23.000.-
Margarita Tequila, Cointreau y jugo de limón.	\$ 23.000.-
Negroni Campari, Gin Bombay y Martini Rosso.	\$ 23.000.-
Pisco Sour Pisco, jugo de limón, clara de huevo y Angostura.	\$ 23000.-
Tom Collins Gin Bombay, soda y jugo de limón.	\$ 23000.-
Fernet Cola Fernet Branca y Coca Cola.	\$ 23000.-



Nuestra propuesta de Té

SERVICIO PARA 2 PERSONAS
Disponibles los viernes, sábados, domingos y feriados de 16:00 a 18:30.
Cupos limitados.

SALADO

- Bavaria, salmón ahumado, tártara y rúcula.
- Sancricca, jamón crudo 12 meses, pategrás, tomates secos y cremoso de queso azul.
- Avocado, tostón multicereal, Finlandia, palta, huevo de codorniz y cherrys.
- Scons de queso.

DULCE

- Macarons de frutos rojos con centro de frambuesa.
- Semi esfera cítrica con base de granola casera.
- Tarta de manzanas.
- Húmedo de dulce de leche.
- Rústico de chocolate con centro de ddl bañado de chocolate.
- Croissant flat, untuoso de nutella y chocolate.

BEBIDAS

- Jugo de naranja e infusión a elección.

\$ 62.000.-

para 2 personas

Imagen a modo ilustrativo para un servicio de 2 comensales

LOBBY BAR

¡NUEVO!

¡Probá nuestra nuevos postres!

