LOBBY BAR

Pastelería

Cookies XL — $ 14.500.-
Cookies con pepitas de chocolate, mermelada de frambuesas, pistacho crocante, vauquita casera, salsa de dulce de leche.

Súper chocolate — $ 16.000.-
Torta de chocolate con mousse de chocolate y chocolate de rama blanco, con leche y semiamargo.

Cítrica — $ 16.000.-
Torta húmeda cítrica y arándanos con cremoso de lima y untuoso de chocolate blanco.

Sablée de almendras — $ 16.000.-
Sablée de almendras, crema, dulce de leche y mix de frutos rojos.

Manzana — $ 14.500.-
Crumble de manzana, compota de manzana y arenado con frutos secos.

Dulce de leche 2.4 — $ 16.000.-
Lingote de bizcochuelo de vainilla, untuoso de dulce de leche y migas de nuez.

Lingote — $ 16.000.-
Bizcocho de lino, dulce de leche de almendras y chocolate intenso.

Budín cítrico — $ 11.000.-
Porción de budín cítrico, glaseado de limas y amapolas.

Variedad de macarons x 3 u — $ 16.000.-
Gustos surtidos (de café con centro líquido, de pistacho y de frutos rojos).

Scons x 2 u. — $ 8.000.-

Medialuna (grasa o manteca). — $ 2.200.-

Alfajores de maicena x 3 u. — $ 11.000.-

Cafetería

Café expreso regular o descafeinado	$ 4.700.-
Café expreso doble / con leche	$ 7.200.-
Café expreso en jarrito	$ 5.900.-
Cappucchino (con canela, crema y chocolate)	$ 6.600.-
Selección de Té de hierbas	$ 4.600.-
Selección de Té Twinings	$ 5.400.-

Abierto todos los días de 8 a 24 hs
SIN RESERVA

Té en Hebras

Té negro — $ 6.000.-
Elaborado en forma artesanal, libre de agroquímicos, dulce y aromático. Temperatura 80°c, 4 minutos.

Té verde — $ 6.000.-
Elaborado en forma artesanal, libre de agroquímicos, vegetal, tostado. Temperatura 70°c, 3 minutos.

Té blend lovely chai — $ 6.000.-
Té negro, cascaritas de naranjas, cardamomo, canela, esencia natural de naranja, un toque de clavo de olor y pimienta rosa. Temperatura entre 80° y 85°c, 4 minutos.

Té blend amelie — $ 6.000.-
Té negro, trocitos de manzana, canela, y notas dulces. Temperatura entre 85° y 90°c, 4 minutos.

Té blend chocolat — $ 6.000.-
Té negro argentino, cascarilla de cacao, el aroma del chocolate y la frescura de la menta. Temperatura entre 80° y 85°c, 4 minutos.

Té blend patagonia in love — $ 6.000.-
Té negro argentino, trocitos de frutilla, arándanos rojos, pimienta rosa, notas a chocolate blanco y el aroma de las grosellas de la patagonia argentina. Temperatura entre 80° y 85° c, 4 minutos.

Ensalada

Capresse — $ 22.000.-
Tomates cherry, boconccinos y albahaca fresca.

Caesar
Mix de verdes, parmesano, bacon, croutons y aderezo caesar.

Tradicional	$ 22.000.-
Ave	$ 23.000.-
Langostinos	$ 27.000.-
Salmón Ahumado	$ 30.000.-
Atuntuna	$ 25.500.-

Atún, huevo, mix de verdes, tomates asados, papines andinos, cebolla morada, olivas negras, aliño cítrico y miel.

Sandwichería Fría

Avocado toast — $ 24.000.-
Pan multicereal, huevo poche, tomates cherry, queso Finlandia, mix de semillas y palta.

Baguette de remolacha — $ 23.000.-
Mini baguette de remolacha, babaganoush, mayonesa de zanahoria y cabutia, queso atuel, mix de verdes, zucchini y tomates grillados.

Bavaria — $ 24.000.-
Sándwich de salmón ahumado, crema tártara, tomates secos, pepino y rúcula.

Espiral — $ 23.000.-
Sándwich de jamón crudo, queso pategrás, aderezo de golf y palmito, tomates horneados y rúcula.

Sandwichería Caliente

Tostados en Pan Árabe o Inglés

Jamón y queso	$ 13.500.-
Jamón, queso y tomate	$ 13.500.-
Jamón crudo y queso	$ 13.500.-
Queso y tomate	$ 13.500.-

Croissant — $ 16.000.-
Croissant de jamón natural y queso.

Ciabatta — $ 27.500.-
Lomo grillado, tomates frescos, mozzarella, jamón y lechuga con sus papas fritas.

Ave — $ 26.500.-
Sándwich de pollo desmenuzado, con queso, cremoso de albahaca, tomates secos, lechuga y cebollas caramelizadas.

Hamburguesa — $ 27.500.-
Pan de papa, tomate, mix de verdes, cheddar, pepinillos, bacon y papas fritas.

Pizzas individuales
Mozzarella, jamón natural, huevo y pimientos asados. — $ 21.500.-

Masa integral, mozzarella, vegetales grillados, brie y pesto de rúcula. — $ 21.500.-

Cocina

Salmón — $ 39.000.-
Salmón rosado grillado, risotto cítrico, jengibre y vegetales de estación.

Ojo de bife — $ 37.000.-
Ojo de bife braseado, crema de vino, corona de papa y hongos, y cherrys asados.

Ribs de cerdo — $ 37.000.-
Ribs de cerdo, salsa BBQ, mantecado de batatas toffee y coleslaw.

Ñoquis — $ 31.000.-
Ñoquis de boniato con crema de puerro y crocante de almendra.

Pollo Grillado — $ 31.000.-
Pollo grillado con puré de calabazas y sus vegetales de estación.

Mini conchiglione — $ 31.000.-
Mini conchiglione con crema cuatro quesos, tomates horneados y crocante multicereal.

Bebidas sin alcohol

Milk Shake	$ 10.500.-
Licuado de frutas (con leche o jugo)	$ 10.000.-
Licuado de frutas (con agua)	$ 9.000.-
Limonada con menta y jengibre	$ 8.300.-
Gatorade	$ 8.000.-
Jugo exprimido de naranja	$ 8.200.-
Pepsi / Pepsi Black / 7Up / 7Up Free	$ 4.500.-
Paso de los Toros tónica	$ 4.500.-
Agua mineral saborizada	$ 4.500.-
Agua mineral con gas / sin gas	$ 4.500.-

Menú Menores

Platos Principales

Milanesa de carne con papas fritas.	$ 23.000.-
Nuggets con papas fritas.	$ 24.000.-
Penne fileto.	$ 23.000.-
Tallarín con crema.	$ 23.000.-
Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas.	$ 23.000.-
Ñoquis de papa con fileto.	$ 23.000.-
Pasta seca con crema.	$ 23.500.-

Postres

Variedad de helados.	$ 16.500.-
Flan con dulce de leche.	$ 16.500.-

Platos apto celíacos **Platos vegetarianos**

LOBBY BAR

Cervezas

Patagonia Vera IPA lata x 410 cc.	$ 9.000.-
Patagonia 24.7 lata x 410 cc.	$ 9.000.-
Patagonia Amber Lager lata x 410 cc.	$ 8.500.-
Stella Artois lata x 473 cc.	$ 7.300.-
Heineken lata x 473 cc.	$ 7.300.-
Quilmes Stout lata x 473 cc.	$ 6.700.-

Vinos por copa

Rutini Malbec	$ 19.000.-
Rutini Cabernet-Malbec	$ 14.000.-
Rutini Sauvignon Blanc	$ 14.000.-
Trumpeter Cabernet S. / Malbec	$ 8.000.-
Trumpeter Sauvignon Blanc	$ 8.000.-
Trumpeter Chardonnay	$ 8.000.-

Vinos tintos

Rutini Colección Malbec	$ 52.000.-
Rutini Colección Cabernet Sauvignon	$ 45.000.-
Rutini Syrah / Merlot	$ 43.000.-
Encuentro Malbec	$ 34.000.-
Encuentro Cabernet Sauvignon	$ 39.000.-
Trumpeter Reserve Malbec	$ 20.000.-
Trumpeter Malbec / Syrah / Merlot	$ 16.900.-
Trumpeter Cabernet Sauvignon	$ 15.500.-

Vinos blancos

Rutini Chardonnay	$ 39.000.-
Rutini Colección Sauvignon Blanc	$ 36.000.-
Encuentro Chardonnay	$ 31.000.-
Trumpeter Reserve Viognier	$ 20.000.-
Trumpeter Chardonnay	$ 16.900.-

Vinos Rosados

Trumpeter Reserve Rosé	$ 20.000.-

Espumosos

Dom Perignon	$ 850.000.-
Veuve Clicquot Rich	$ 390.000.-
Moët Ice Imperial	$ 375.000.-
Veuve Clicquot Yellow Label	$ 359.000.-
Veuve Clicquot Rosé	$ 380.000.-
Rutini Brut Nature	$ 63.000.-
Rutini Extra Brut	$ 53.000.-
Baron B Brut Nature	$ 52.000.-
Barón B Rosé	$ 52.000.-
Baron B Extra Brut	$ 44.000.-
Chandon Brut Nature	$ 30.000.-
Chandon Brut Rosé	$ 27.000.-
Chandon Extra Brut	$ 27.000.-
Trumpeter Brut Nature	$ 29.000.-
Trumpeter Rosé de Malbec	$ 26.000.-
Trumpeter Extra Brut	$ 26.000.-
Copa Trumpeter Extra Brut	$ 9.000.-

Aperitivos

Por medida

Carpano Antica Fórmula	$ 20.000.-
Fernet Branca / Fernet Branca Menta	$ 8.800.-
Campari / Aperol	$ 6.900.-
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry / Bitter	$ 6.900.-
Americano Gancia / Punt E Mes	$ 6.900.-
Cinzano Bianco / Rosso	$ 6.000.-
Carpano Rosso / Bianco / Dry	$ 6.000.-

Digestivos y Licores

Por medida

Drambuie	$ 15.000.-
Grand Marnier / Cointreau / Grappa Candolini	$ 15.000.-
Amaretto / Sambuca Oro	$ 13.500.-
Jägermaister / Bailey´s / Frangelico	$ 13.500.-
Lemoncello Strega	$ 10.000.-
Amarula / Kahlua	$ 12.000.-
Tía María	$ 5.700.-

Vodkas

Por medida

Grey Goose	$ 31.000.-
Belvedere	$ 24.500.-
Absolut Flavors	$ 9.500.-
Absolut	$ 9.000.-
Ketel One	$ 8.000.-
Smirnoff	$ 5.200.-
Nuvo **(Botella)**	$ 195.000.-

Energizante

Red Bull	$ 8.000.-

Gin

Por medida

Bombay	$ 18.000.-
Beefeater Saborizados	$ 17.000.-
Bull Dog	$ 17.000.-
Beefeater / Tanqueray	$ 17.000.-
Gordon's / Merle	$ 5.800.-

Tequila

Por medida

José Cuervo Oro Especial	$ 11.500.-
José Cuervo Blanco Especial	$ 11.500.-

Cognacs & Brandys

Por medida

Hennessy V. S. O. P.	$ 21.000.-
Remmy Martin V. S. O. P.	$ 49.000.-
Hennessy V. S.	$ 15.000.-
Reserva San Juan	$ 6.300.-

Pisco

Por medida

Mistral	$ 7.600.-
Sour Capel	$ 8.700.-

Cachaça

Por medida

Velho Barreiro	$ 7.200.-
Velho Pitú	$ 7.200.-

Ron

Por medida

Ron Bacardi 8 años	$ 12.500.-
Havana Club 7 años	$ 12.500.-
Havana Club 3 años	$ 8.700.-
Havana Especial	$ 7.700.-
Bacardi Oro	$ 9.900.-
Bacardi Carta Blanca	$ 9.900.-
Malibú	$ 7.400.-

Oporto

Por medida

Jerez Tío Pepe	$ 12.900.-

Whiskies

Por medida

Macallan Double Cask 15 años	$ 99.000.-
Royal Salute 21 años	$ 73.000.-
J.W. Blue Label	$ 75.000.-
Macallan Double Cask 12 años	$ 50.000.-
Chivas Regal 18 años	$ 36.000.-
Glenmorangie	$ 36.000.-
J.W. Platinum / J.W. 18 años	$ 50.000.-
J.W. Green	$ 31.000.-
Caol Ila 12 años	$ 29.000.-
The Glenlivet 15 años	$ 27.000.-
Glenfiddich 12 años	$ 27.000.-
J.W. Gold	$ 19.000.-
Cardú 12 años	$ 24.500.-
Highland Park 12 años	$ 40.000.-
J.W. Double Black	$ 16.000.-
J.W. Black Label	$ 15.000.-
The Glenlivet Reserve	$ 15.000.-
Jameson	$ 13.000.-
Jim Beam Black	$ 13.000.-
Ballantine's Finest	$ 10.900.-
The Famous Grouse	$ 13.500.-
Jack Daniels	$ 12.000.-
Chivas Regal 12 años	$ 12.000.-
Ballantine's Blue 12 años	$ 11.000.-
Grant's	$ 10.900.-
Jim Beam White	$ 9.200.-
J.W. Red Label	$ 9.000.-
J&B	$ 7.600.-

Abierto todos los días de 8 a 24 hs
SIN RESERVA

Imagen a modo ilustrativo para un servicio de 2 comensales

Propuesta de Té

El servicio de té es para 2 personas,
Disponible los viernes, sábados, domingos y feriados de 16:00 a 18:30.
Cupos limitados, reservar previamente al + 54 911 3135-3024

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.

$ 47.000.-
para 2 personas

Cocktail Clásicos

Aperol Spritz — **$ 19.000.-**
Aperol, espumoso y agua con gas.

Bacardi Cocktail — **$ 19.000.-**
Ron, jugo de limón y granadina.

Bellini — **$ 19.000.-**
Champagne y pulpa de durazno.

Bloody Mary — **$ 19.000.-**
Vodka, jugo de limón, jugo de tomate, sal, vpimienta, tabasco y salsa inglesa.

Campari Orange — **$ 19.000.-**
Campari y jugo de naranja.

Caipirinha — **$ 19.000.-**
Cachaca y limas maceradas.

Caipirovska — **$ 19.000.-**
Vodka y limas maceradas.

Cuba Libre — **$ 19.000.-**
Ron Bacardi oro, Cola y limón.

Daikiri Frutal — **$ 19.000.-**
Ron, Jugo de limón, azucar y fruta natural.

Dry Martini — **$ 19.000.-**
Gin, Dry Martini y oliva verde.

Gin Tonic — **$ 19.000.-**
Gin Bombay, agua tónica y limón.

Margarita — **$ 19.000.-**
Tequila, Cointreau y jugo de limón.

Negroni — **$ 19.000.-**
Campari, Gin Bombay y Martini Rosso.

Pisco Sour — **$ 19.000.-**
Pisco, jugo de limón, clara de huevo y Angostura.

Tom Collins — **$ 19.000.-**
Gin Bombay, soda y jugo de limón.