

PLATOS CHICOS

SMALL DISHES

☒☒ **Olivas marinadas**
En aceite especiado con piel de cítricos
Olives marinated in spiced oil, with citric zest

\$ 6.000

☒ **Ensalada sustanciosa,**
cereales, verduras horneadas y frescas,
con huevo bio y parmesano
Cereal salad, baked and fresh vegetables with organic
egg and parmesan cheese

\$ 7.000

☒ **Berenjena parmigiana**
Horneada con pomodoro, albahaca y
mozzarella de búfala
Baked eggplant with tomato sauce, basil and buffalo
mozzarella cheese.

\$ 8.500

Prosciutto, gnocco crocante
Cortado muy fino, con manteca de tomate
Raw ham cut very thin with tomato butter

\$ 12.000

☒ **Burrata, ajíes asados, pan carassau**
con aceite de oliva, sal de mar y alcaparras
Burrata, grilled peppers, carassau bread, with olive oil,
sea salt and capers

\$ 13.900

Calamari fritti crocante,
servidos con lima y salsa verde
Fried squid, crispy, served with lime and green sauce

\$ 19.000

Buñuelos de espinacas frescas,
huevo bio y parmesano

Fresh spinach fritters, organic egg and parmesan

\$ 9.000

Vitello Tonnato de carne,
terminado con alcaparras y aceite de oliva
Finely sliced meat, finished with capers and olive oil

\$ 9.000

Selección de quesos PARA 2 PERSONAS
Artesanales de pasta dura,
blanda y semidura

Selection of cheeses, hard, semi-hard and soft

\$ 9.000

Selección de salumis PARA 2 PERSONAS
Embutidos artesanales
Selection of artisanal sausages

\$ 6.400

HAMBURGUESA ALDO'S

ALDO'S BURGER

Hamburguesa de bife de chorizo, queso cheddar,
tomate y panceta crocante. Con papas fritas.

Sirloin steak hamburger, with cheddar cheese, tomato and crispy
bacon, served with French fries

\$ 16.000

*** PEDI TU EVENTO EN ALDO'S ***

CONSULTÁ POR TU EVENTO PRIVADO,
MENÚS EXCLUSIVOS Y WINE TASTINGS

Reserva previa con 48hs / Prior booking is required- 48 hrs in advance.
eventos@aldosvinoteca.com 11 4773 3739 o 11 6611 0314

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

☒ **Cuerda de guitarra con Pomodoro** \$ 9.000
Opción polpette a elección del cliente \$ 13.000
Pasta with tomatoe sauce. OPTIONAL: meatballs

☒ **Tagliatelli ripieni** \$ 10.000
Relleno con calabaza horneada,
amaretti, parmesano e hierbas
Homemade pasta stuffed with baked pumpkin, amaretti,
parmigiano cheese and herbs

☒ **Orecchiette a la mediterránea** \$ 14.800
Hechos a mano con pomodoro fresco,
oregano, perejil, albahaca y langostinos
Homemade pasta with fresh pomodoro, mozzarella,
oregano, parsley, basil and prawns

☒ **Capelletti de stracciatella** \$ 14.000
Con aceite de oliva y parmesano rallado
en el momento
(Italian cheese) with oil and freshly grated
parmigian cheese

Risotto funghi \$ 19.500
Arroz carnaroli y hongos salteados,
bien mantecado con queso duro de oveja
Carnaroli rice and sautéed mushrooms, well buttered with
hard sheep cheese

Gnocchi con gorgonzola \$ 13.000
De papa, clásico, servido con crema de
gorgonzola
Potato, classic, served with gorgonzola cream

Pesca del día \$ 19.000
Dorada en croute cítrica
Catch of the day grilled in citric croute

Pollo al horno \$ 17.500
Pechuga orgánica horneada con hierbas y
limón
Organic chicken breast baked with herbs and lemon

Milanesa \$ 16.000
De pollo orgánico,
Chicken schnitzel made of organic free-range chicken

☒ **Bisteca alla Piastra (400gr)** \$ 27.500
Ojo de bife al punto del cliente
Rib eye

☒ **T-Bone (800gr)** \$ 35.000
Bife tagliatto servido con su hueso
Steak tagliato served with its bone to share

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDE DISHES

Espinacas \$ 5.000
agroecológicas salteadas con aceite de oliva
Spinach organic sauteed with olive oil.

Morrones asados, \$ 5.000
aceite de oliva, ajo tostado y sal gruesa
Grilled bell peppers, olive oil, toasted garlic and coarse ground salt.

Verduras al horno, \$ 5.000
marinadas, horneadas bien fuerte
Vegetables "al horno" marinated, baked in a very hot oven.

Verdes \$ 5.000
Selección de hojas frescas con vinagreta de
oliva y limón
Selection of fresh green leaves with olive vinaigrette and lemon.

Puré de Papas \$ 5.000
Hecho en el día, terminado con manteca y
sal marina
Mashed potatoes, reshly made with butter and sea salt.

Tomates orgánicos \$ 5.000
Sólo en temporada, con oliva y orégano fresco
Only during harvest season, with olive oil and fresh oregano

Papas fritas \$ 5.000
Doradas, crocantes, con sal marina
Golden fried grid potatoes, crispy with sea salt.



Cubierto:
\$2800

INCLUYE: PANES CASEROS, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EL MISTOL.

CERTIFICACIÓN POR HIGIENE Y SEGURIDAD WWW.ALDOSVINOTECA.COM



POSTRES

DESSERTS

Tiramisú \$ 7.000
Mascarpone, cacao bien amargo, savoiardi y café en preparación clásica
Mascarpone, dark chocolate, savoiardi and coffee

⊗ **Flan** \$ 7.000
De dulce de leche con crema
dulce de leche pudim with cream

Volcán \$ 7.000
con helado de mandarina
Volcano with Tangarine ice cream

Panna Cotta \$ 7.000
De textura suave con frutas de estación
Soft texture with seasonal fruits

Helados consultar gustos \$ 7.000
Ice Cream (flavours)

WHISKIES

SINGLE MALT

GLENLIVET 18 AÑOS \$ 39.000
AUCHENTOSHAN \$ 32.000
ARDBENG 10 AÑOS \$ 18.000
GLENLIVET 15 AÑOS \$ 18.000
GLENMORANGIE \$ 18.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS \$ 15.000

BLENDED SCOTCH

JOHNNIE WALKER 18 AÑOS \$ 30.000
CHIVAS 18 AÑOS \$ 19.000
DEWARS 12 AÑOS \$ 17.000
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE \$ 13.500
CHIVAS MIZUNARA \$ 12.000
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK \$ 9.000
JOHNNIE WALKER BLANCK LABEL \$ 8.000
CHIVAS 12 AÑOS \$ 7.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL \$ 6.500
FAMOUS GROUSE \$ 6.000

BOURBON & TENNESSEE

JACK DANIELS \$ 7.000
JIM BEAM WHITE \$ 6.000

DESTILADOS

JAMESON BLACK BARREL \$ 8.000
TULLAMORE DEW \$ 6.500
JAMESON \$ 5.500

COCKTAILS

AREVALO SPRITZ
Ramazzotti, Alfonsina Tropicale, espumante, soda, pepino
\$ 5.500

PALERMITANO
Fernet Buhero, Alfonsina florare, cordial de lima, soda
\$ 5.000

TANO NEGRONI
Heráclito London Dry, Bitter Lunfa, Alfonsina Speziato
\$ 6.000

LUNFARDO JULEP
Cynar, Alfonsina Tropicale, cordial de lima, jugo de pomelo, menta
\$ 5.500

AGATA N°3
Heraclito London Dry, Ramazzotti, syrup simple, jugo de pomelo
\$ 5.500

TINTILLO DE VERANO
Vodka, syrup de vino tinto, jugo de lima, soda
\$ 5.500

SIN ALCOHOL ALCOHOL FREE

SODA DE POMELO
Cordial de pomelo, jugo de limón, soda
\$ 4.000

SODA DE LIMA Y JENGIBRE
Cordial de lima, syrup de jengibre, soda
\$ 4.000

CAFÉ Y TÉ

BEVERAGES ALCOHOL FREE

Café / Té Coffee / Tea \$ 2.400

Agua AQA \$ 2.300

Gaseosas Soft Drinks \$ 2.500

CERVEZAS

BEER

Chahingo 500ml Amber, Ipa, Pale Ale, Porter. \$ 5.000

*** PEDI TU EVENTO EN ALDO'S ***

CONSULTÁ POR TU EVENTO PRIVADO,
MENÚS EXCLUSIVOS Y WINE TASTINGS

Reserva previa con 48hs / Prior booking is required- 48 hrs in advance.
eventos@aldosvinoteca.com 11 4773 3739 o 11 6611 0314



Cubierto:
\$2800

INCLUDE: PANES CASEROS, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EL MISTOL.



¿YA SOS SOCIO DE
ALDO'S CLUB?

SUSCRIBITE Y OBTENÉ MÚLTIPLES BENEFICIOS