

TRIOLET

PARA ACOMPAÑAR UNA BEBIDA

- 🍴 **Aceitunas marinadas, papas fritas y escabeche** \$ 5.500
- 🍴 **Aceitunas marinadas** \$4.200

ENTRADAS

- 🍴 **Buñuelos de espinaca** con pomodoro y peperoncino \$ 7.000
- 🍴 **Faina** con vegetales asados y pesto trapanes \$4.000
- 🍴 **Ensalada de vegetales orgánicos de estación y huevo bio** \$5.000
*pollo asado (opcional) \$ 6.000
- Rabas** con salsa Tártara \$ 11.000
- Empanadas (2 uni.)**
 - Carne \$ 3.500
 - Pollo orgánico \$ 3.500
 - 🍴 Queso y cebolla \$ 3.500

Copetín Selección de quesos, fiambres, aceitunas y escabeche del día \$17.000

SANDWICHES

- Club sándwich** en pan tostado con pollo, huevo de campo y panceta crocante \$ 8.000
- Hamburguesa** en pan briosche con queso cheddar y panceta \$13.000
- 🍴 **Calabaza Asada**, espinacas, ricotta montada y tomates secos en pan de semillas \$ 6.500
- Jamon Crudo Español**, queso brie, tomates asados y manteca de berros \$ 10.500

PLATOS

- 🍴 **Ravioles** de espinaca y ricota con pomodoro y parmesano \$ 7.500
- 🍴 **Spaguetti**, pasta seca italiana con pomodoro y albahaca fresca \$ 7.500
- Milanesa napolitana** con jamón horneado, queso y panceta \$ 17.000

POSTRES

- 🍴 **Flan** de huevos de campo con crema montada \$ 5.000
- Almendrado** con dulce de leche \$ 5.000
- Panqueques** de dulce de leche \$ 5.000
- Torta de chocolate capresse** de harina de almendras, huevos de campo, con crema montada \$ 5.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua mineralizada local** \$ 1.900
- Gaseosas (línea coca)** \$ 2.200
- Café** \$ 2.100
- Café Doble** \$ 2.300
- Café con Leche** \$ 2.500

CERVEZA

- Chachingo** Chopp 473cc \$ 4.600
- Chachingo Amber** 500cc \$ 5.000
- Chachingo Porter** 500cc \$ 5.000
- Chachingo Ipa** 500cc \$ 5.000
- Chachingo Pale Ale** 500cc \$ 5.000

ESPUMANTES

750 CC

Manos Negras Espumante Brut Nature	\$ 15.230
Casarena Single Vineyard Brut Nature Rosé	\$ 21.610
Teho Espumante Remuage	\$ 28.780

ROSADOS

Tinto Negro Uco Valley Rosado 2020	\$ 10.300
Flora By Zaha, Rose de Pinot Noir 2020	\$ 18.710

BLANCOS

Manos Negras Blend de BlancasStoneSoil 2019	\$ 10.730
Manos Negras Sauvignon Blanc Cold Soil 2020	\$ 10.730
Primera Revancha Chenin Blanc 2020	\$ 18.850
Zaha Semillon 2018	\$ 20.520
Zaha Chardonnay 2018	\$ 20.520
Tutu Chardonnay IG Paraje Altamira 2022	\$ 24.290

TINTOS

Manos Negras Stone Soil Malbec 2020	\$ 13.270
Tinto Negro Finca La Escuela Malbec 2018	\$ 18.710
Tigerstone Malbec 2020	\$ 20.300
Tutu Malbec 2021	\$ 21.580
Zaha Malbec 2018	\$ 27.140

Flor de Cardon Cabernet Sauvignon 2020	\$ 13.780
Zaha Cabernet Franc 2018	\$ 27.120

Manos Negras Red Soil Pinot Noir 2020	\$ 15.810
Manos Negras Artesano Pinot Noir 2020	\$ 22.910
Tutu Pinot Noir IG Paraje Altamira 2022	\$ 29.000

Zaha Red Blend 2018	\$ 21.680
Teho El Corte 2018	\$ 33.550

VINOS POR COPA

150 CC

Manos Negras Espumante Brut Nature	\$ 5.080
Manos Negras Chardonnay 2020	\$ 2.970
Manos Negras Malbec 2021	\$ 3.630

COCKTAILS

Americano Alfonsina	\$ 3.300
Campari, Vermut Leonce, Tónica	

Chardo Tonic	\$ 3.900
Gin, Manos Negras Chardonnay, Bitter de Hibiscus Gibson, Tónica	

Spritz	\$ 3.900
Aperol, Manos Negras Brut Nature, Soda	

Vinoso Negroni	\$ 3.900
Gin, Vermut Lunfa rosado, Manos Negras Malbec, Campari	

Rob Roy	\$ 5.500
Johnnie Red, Vermut Rosso, Bitter Angostura	

Old Fashioned	\$ 9.800
Jim Bean, Bitter Angostura, Orange Bitter, Azúcar	

*** SIN ALCOHOL ***

Spicy Rosé	\$ 2.800
Jugo de pomelo y naranja, almibar de hibiscus y jengibre	

Juicy Mango	\$ 2.800
Jugo de naranja, almibar simple, mango	

WHISKYS

Jim Bean	\$ 5.000
Jack Daniels	\$ 9.500
Gentleman Jack	\$ 8.800
Jameson	\$ 5.400
Tullamore	\$ 6.500
Chivas Regal 12	\$ 6.800
Johnnie Walker Red	\$ 5.000
Johnnie Walker Black	\$ 6.100
Glenfiddich 12	\$ 13.200
Auchentoshan	\$ 16.500

¿YA SOS SOCIO DE ALDO'S CLUB?

SUSCRIBITE Y OBTENÉ MÚLTIPLES BENEFICIOS

