MENÚ

Hummus de garbanzo y remolacha (V) **$ 11.500**

Con pickles de uvas, crocantes de nueces pecán y queso vegano de cajú fermentado.

Buñuelos verdes 5 u. **$ 13.100**

De espinaca y hojas de perejil. Con emulsión cítrica, eneldo y flores orgánicas.

Dúo de empanadas **$ 12.100**

Al horno. De carne cortada a cuchillo y de quinoa con queso de cabra. Acompañado de salsa Yasgua tradicional.

Chorizo (SG) **$ 12.700**

50% de vacuno joven y 50% de cerdo, alimentados a pastura. Con Jalapeño y queso provolone.

Baos de pesca curada 2 u. **$ 15.500**

Con mix de verdes orgánicos de estación, crocante de boniato y una salsa cítrica de lima y cilantro.

Espárragos al fuego **$ 17.500**

Espárragos a la parrilla, crema de espinaca y ajo, pangratatto, emulsión de chimi y mix de brotes orgánicos.

Milanesa de berenjena **$ 20.300**

Berenjena ahumada apanada, con romesco y alioli de chimichurri. Acompañado de guarnición a elección.

Gnocchi de boniato gratinados **$ 27.300**

Con cordero braseado y desmechado.
Solicitar opción vegana (V)

Nino Bergese **$ 28.500**

Pasta de cúrcuma y pimentón, rellena con calabaza, muzzarella y corazón de yema.

Bife de Chorizo (SG) **$ 31.500**

250g. de vacuno joven alimentado a pastura. Acompañado de guarnición a elección.

Ojo de Bife (SG) **$ 38.700**

250g. de vacuno joven alimentado a pastura. Acompañado de guarnición a elección.

Tiradito de pulpo con olivas negras **$ 58.700**

Con brunoise de papas, emulsión de aceitunas, crocante de cúrcuma, cenizas de aceitunas negras y aceite de yerba mate.

CHARCUTERÍA

Degustación de charcutería ---------- **$ 27.400** (SG)

Degustación de quesos ---------- **$ 30.200** (SG)

Degustación charcu y quesos ---------- **$ 49.500** (SG)

POSTRES

Bocha de helado A elección: Vainilla / Chocolate Spumone / Dulce de Leche granizado. (SG) **$ 3.600**

Vigilante Queso dambo con dulce de membrillo y dulce de batata, ralladura de lima y cacao. (SG) **$ 9.500**

Corazón de curd Curd de limón, kiwi natural y crema cítrica. Cubierto por merengue italiano. **$ 16.000**

Alfajor Koji Frutos rojos patagónicos, dulce de leche con miso y crema, bañado en chocolate. **$ 16.200**

Mousse de chocolate 80% cacao y palta. Lajas con especias y bombonería artesanal. (SG) **$ 17.300**

Torta ópera Clásico francés inspirado en la ópera Garnier de París. **$ 20.900**

(V) Vegano (SG) Sin gluten

No se cobra cubierto ni panera. Por favor, notificar cualquier restricción alimentaria.

@wino.restowine

winoresto.com

+54 9 11 7089 0291

TRAGOS

Andy's Collins — **$ 12.100**
Gin Gordon's, almíbar, limón, espumante extra brut y naranja.

Sauvage — **$ 12.600**
Vodka Sernova, almíbar de chardonnay, naranja, maracuyá, licor 43 y menta.

French Royale — **$ 12.600**
Gin, Espumante extra brut, almíbar de hibiscus y limón.

Gin & Tonic — **$ 13.300**
Gin Gordon's, Schweppes tónica y jugo de limón.

Fernet Cola — **$ 14.000**
Fernet Branca y Coca-Cola.

Expresso Martini — **$ 14.500**
Vodka, licor Borghetti, Cold brew, almíbar y café.

Old Fashioned — **$ 15.200**
Jack Daniels Old No 7, almíbar, bitter Angostura y naranja.

Negroni — **$ 15.700**
Gin, aperitivo Campari, vermut Carpano Rosso.

Penicillin — **$ 15.700**
J. Walker Black, J. Walker Double Black, limón, miel y jengibre.

Aperol Spritz — **$ 18.100**
Aperol, espumante extra brut y naranja.

BEBIDAS

Eco de los Andes s/gas	$ 3.700
Eco de los Andes c/gas	$ 3.700
Coca - Cola	$ 5.400
Coca - Cola Light	$ 5.400
Sprite	$ 5.400
Limonada 1 L.	$ 10.900

MEDIDAS

Santa Teresa Ron	$ 10.300
Licor Frangelico	$ 13.300
Licor Drambuie	$ 14.500
Vermut Antica Formula	$ 15.200
Hennessy V.S. cognac	$ 15.700

OTROS VINOS

Tukma Tardío Torrontés	$ 36.300
La Bota 115 de Fino D.O. Jerez	$ 89.500
Taylor's 10 Year Old Tawny Port	$ 94.900
La Bota 111 de Manzanilla Florpower	$ 167.000
La Bota 116 de Oloroso Montilla	$ 312.200
La Bota 117 de Amontillado Montilla	$ 312.200

CERVEZAS

Stella Artois s/a porrón 355cc	$ 4.700
Stella Artois porrón 355cc	$ 5.700
Corona porrón 355cc	$ 6.600

WHISKY MED.

Jack Daniels Old No 7	$ 13.300
Jameson Black Barrel	$ 19.400
Glenlivet founders reserve	$ 19.400
Cù Bòcan Single Malt	$ 30.200
J. Walker Green Label 15	$ 50.800
Glendfiddich 15	$ 63.000

CAFETERIA

Forte / Intensidad media	$ 3.800
Ristretto/ Intensidad alta	$ 3.800
Té	$ 3.100

No se cobra cubierto ni panera.
Por favor, notificar cualquier restricción alimentaria.