MENU

Homus de grão-de-bico e beterraba **$ 11.500**

Com picles de uva, crocante de nozes-pecã e queijo vegano de castanha de caju fermentada.

Bolinhos verdes 5 unidades. **$ 13.100**

Folhas de espinafre e salsa. Com emulsão cítrica, endro e flores orgânicas.

Duo de empanadas **$ 12.100**

Assado. Feito com carne bovina cortada à faca e quinoa com queijo de cabra. Servido com molho tradicional Yasgua.

Chouriço **$ 12.700**

50% carne bovina jovem alimentada com capim e 50% carne suína alimentada com capim. Com jalapeño e queijo provolone.

Baos de peixe curado 2 u. **$ 15.500**

Com uma mistura de verduras orgânicas da estação, batata-doce crocante, molho cítrico de limão e coentro.

Espargos no fogo **$ 17.500**

Aspargos grelhados, creme de espinafre e alho, pangratatto, emulsão chimi-chimi e mistura de brotos orgânicos.

Berinjela à Milanesa **$ 20.300**

Berinjela defumada empanada com molho romesco e aioli chimichurri. Servida com acompanhamento de sua escolha.

Nhoque de batata-doce gratinado **$ 27.300**

Com cordeiro assado e desfiado.
Solicitar opção vegana

Nino Bergese **$ 28.500**

Pasta de cúrcuma e páprica, recheada com abóbora, mussarela e gema de ovo.

Bife de chouriço **$ 31.500**

250 g de carne bovina jovem alimentada com capim. Servida com um acompanhamento à sua escolha.

Ribeye **$ 38.700**

250 g de carne bovina jovem alimentada com capim. Servida com um acompanhamento à sua escolha.

Tiradito de polvo com azeitonas pretas **$ 58.700**

Com brunoise de batata, emulsão de azeitona, crocante de cúrcuma, cinzas de azeitona preta e azeite de erva-mate.

CHARCUTERIE

Degustação de charcuterie ---------- **$ 27.400**

Degustação de queijos ---------- **$ 30.200**

Degustação de charcu y queijos ---------- **$ 49.500**

SOBREMESAS

Bola de sorvete Baunilha / Chocolate Spumone/ Doce de Leite com granulado/ Morango. **$ 3.600**

Vigilante Queijo dambo com doce de marmelo e doce de batata, raspas de limão e cacau. **$ 9.500**

Coração de Coalhada Coalhada de limão, kiwi natural e creme cítrico. Coberto com merengue italiano. **$ 16.000**

Koji alfajor Frutas vermelhas patagônicas, doce de leite com missô e creme, coberto com chocolate. **$ 16.200**

Chocolate Mousse 80% de cacau e abacate, servido com lascas de especiarias e bombons artesanais. **$ 17.300**

Opera Cake Clássica francesa inspirada na Ópera Garnier de Paris. **$ 20.900**

Vegan Sem glúten

Não há cobrança de couvert artístico ou cesta de pães. Por favor, informe-nos sobre quaisquer restrições alimentares.

@wino.restowine

winoresto.com

+54 9 11 7089 0291

COQUETÉIS

Andy Collins — **$ 12.100**
Gin Gordon's, xarope, limão, vinho espumante extra brut e laranja.

Selvagem — **$ 12.600**
Vodka Sernova, xarope de Chardonnay, laranja, maracujá, Licor 43 e hortelã.

Realeza Francesa — **$ 12.600**
Gim, vinho espumante extra brut, xarope de hibisco e suco de limão.

Gin e Tônica — **$ 13.300**
Gin Gordon's, água tônica Schweppes e suco de limão.

Fernet e Cola — **$ 14.000**
Fernet Branca and Coca-Cola.

Espresso Martini — **$ 14.500**
Vodka, licor Borghetti, cold brew, xarope e café.

Coquetel Clássico — **$ 15.200**
Jack Daniel's Old No. 7, xarope, bitters de Angostura e laranja.

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

Penicilina — **$ 15.700**
J. Walker Black, J. Walker Double Black, limão, mel e gengibre.

Aperol Spritz — **$ 18.100**
Aperol, vinho espumante extra brut e laranja.

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

OUTROS

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

OUTROS VINHOS

Tukma Tarde Torrontés	$ 36.300
La Bota 115 de Fino D.O. Jerez	$ 89.500
Porto Tawny Taylor's 10 anos	$ 94.900
Bota Manzanilla Florpower 111	$ 167.000
Bota 116 de Oloroso Montilla	$ 312.200
A Bota 117 de Amontillado Montilla	$ 312.200

CERVEJAS

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

WHISKY .

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

CAFÉ

Intensidade forte / média	$ 3.800
Ristretto/ Intensidade alta	$ 3.800
Chá	$ 3.100

Não há taxa para entrada ou cesta de pão.
Por favor, informe-nos sobre quaisquer restrições alimentares.