

MENÚ
PRIMAVERA
VERANO

PRIMA

EL BAR
DE ORNO

CÓCTELES DE CIMA

Una selección de cócteles que nacen del diálogo entre producto, técnica y estación.

Cheese Spritz

\$14.000

"Untuoso, con espíritu de cheesecake"

Aperol de maracuyá . Vermouth Bianco . Saúco . Burbujas Clarificado con queso crema y mascarpone

Bitter with passion fruit . Bianco vermouth . Elderflower . Bubbles

Clarified with cream cheese and mascarpone

Que no se corte

\$15.000

"Frutal, ácido y con un final inesperadamente refrescante"

Singleton 12 . Licor de cerezas . Frutilla . Pomelo .

Amarenas . Granita de tomate

Whisky . Cherry liqueur . Strawberry . Grapefruit . Amarena cherries .

Tomato granita

Negroni, pero pop

\$15.000

"El clásico abandonó el grupo. Fresco, frutal y crocante con burbujas"

Tanqueray de sandía y lechuga . Campari clarificado .

Carpano rosso . Bitter de naranja . Terrón

Gin with watermelon and lettuce . Clarified bitter . Vermouth rosso . Orange

bitter . Sugar cube

Piña colada

\$16.000

"Aprobada por gipiti, todo conocido...vos confiá"

Johnnie Walker Black Label . Cachaça . Licor de Banana .

Ananá . Leche de coco . Lima . Miel . Chiles

Opcional: cero alcohol

Whisky . Cachaça . Banana Liqueur . Pineapple . Coconut milk . Lime .

Honey . Chilies

Cero excusas

\$14.000

"Sin alcohol. Mucho sabor. Cero excusas"

Gin cero . Agua de arroz tostado . Uvas . Oleo de naranja y albahaca . Agua tónica

Zero gin . Toasted rice water . Grapes . Orange and basil oleo . Tonic water

Who's that cocktail?

\$15.000

"Frutal, tostado, con matices y secretos del bartender"

Smirnoff N°21 de Mani y sésamo . Tequila blanco . Mix de mandarina y mango . Jengibre . Lima . Soda

Vodka with peanut and sesame . Blanco tequila . Mandarin and mango mix

. Ginger . Lime . Soda water

LOS DE SIEMPRE

Donde hubo fuego, un cóctel queda

\$15.000

Aperol . Vermut seco de cedron . Melon . Jengibre . Cordial de lima

Aperol . Verbena vermouht dry . Melon . Ginger . Lime cordial

No dire nada, pero habrá señales

\$15.000

Whisky . Amaro . Ananá . Limón . Horchata de pasta de maní y pistacho

Whisky . Amaro . Pineapple . Lemon . Peanut butter and pistachio orgeat

Tomatini recargado

\$15.000

Gin macerado con tomates, aji, oregano y laurel . Vermut rosado

Gin macerated with tomatoes, chili, oregano and bay leaf . Rosé vermouth

CLÁSICOS INFALTABLES

Un Ferné

\$12.000

Fernet Branca . Coca cola

G&T

\$13.000

Gin Gordon's . Agua tónica

Aperol Spritz

\$13.000

Aperol . Chandon Extra Brut . Soda

Negroni

\$14.000

Gin . Campari . Carpano Rosso

Espresso Martini

\$15.000

Vodka Smirnoff N°21 . Borghetti . Café espresso

CONSULTAR POR OTROS CLÁSICOS AL BARTENDER

ASK THE BARTENDER FOR OTHER CLASSIC COCKTAILS

WHISKY POR FAVOR

SINGLE MALT

Ardbeg An Oa	\$32.000
Caol Ila	\$34.000
Glenmorangie 10 años	\$30.000
Glenmorangie Lasanta	\$34.000
Macallan 12 años Sherry Oak	\$56.000
Talisker 10 años	\$43.000
The Singleton 12 años	\$15.000
The Singleton 18 años	\$40.000

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black	\$15.000
Johnnie Walker Double Black	\$17.000
Johnnie Walker Red	\$14.000
Old Parr	\$16.000
The Famous Grouse Smoky Black	\$58.000

ÇÇ

BOURBON

Bulleit	\$18.000
Wild Turkey	\$17.000

CERVEZA

BEER

Stella Artois casi una pinta

\$9.000

VERMÚ

VERMOUTH

Carpano Rosso con soda en vasito

\$10.000

VINO POR COPA

WINE BY THE GLASS

Costa & Pampa Albariño

Costa & Pampa Pinot Noir

Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs

\$13.000

GASEOSAS

SOFT DRINK

\$6.000

HAPPY HOUR

Aperol spritz

Aperol . Chandon Extra Brut . Soda

Bitter . Sparklin wine . Soda

Mimosa

Jugo de naranja . Azahar . Chandon Extra Brut

Orange juice . Orange blossom . Sparkling wine

Un ferné

Fernet Branca . Coca cola

Campari orange

Campari . Naranja . Mandarina

Bitter . Orange . Tangerine

Spicy caipiroska

Vodka Smirnoff Tamarindo . Lima . Azúcar

Vodka tamarind . Lime . Sugar

Americano

Campari . Carpano Rosso . Soda

Bitter . Vermouth rosso . Soda

Tom Collins

Gin Gordon's . Limón . Soda

Gin . Lemon . Soda

Paloma

Tequila José Cuervo . Pomelo . Lima . Soda

Tequila . Grapefruit . Lime . Soda

Rob Roy invertido

Whisky Johnnie Walker Red Label . Carpano Rosso .

Punt e Mes

Scotch whisky . Vermouth rosso mix

\$10.000

A PICAR

BITES

Aceitunas marinadas

Marinated olives

\$8.000

Buñuelos de nuestra huerta Alioli picante

Garden Fritters with spicy aioli

\$20.000

Fainá sticks

Al peperoncino con dip de pesto

With peperoncino and pesto dip

\$12.000

Arancini margarita

Margherita arancini

\$4.500

Pan de ajo con nuestra salsa

de tomates mendocinos

Garlic bread with our Mendoza tomato sauce

\$9.200

