



DONDE LA **HISTORIA**  
SE ENCUENTRA CON  
EL *Sabor*



## CAFETERÍA CLÁSICA

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Ristretto           | \$4.000 |
| Café chico          | \$4.000 |
| Café mediano        | \$4.500 |
| Café doble          | \$5.000 |
| Café con leche      | \$5.000 |
| Americano           | \$5.000 |
| Capuchino           | \$7.500 |
| Submarino           | \$7.500 |
| Chocolatada Nesquik | \$7.500 |
| Té en hebras        | \$6.000 |
| Té Clasico          | \$4.000 |
| Café para llevar    | \$7.000 |
| Adicional crema     | \$1.000 |

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

|                                                                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Clásico</b>                                                                                                          | \$8.000  |
| Café, café con leche o té con dos medialunas                                                                            |          |
| <b>Simple</b>                                                                                                           | \$14.000 |
| Café, café con leche o té con medio tostado                                                                             |          |
| <b>Campo</b>                                                                                                            | \$12.000 |
| Café, café con leche o té + tostadas de pan de campo + untables + shot de exprimido de naranjas                         |          |
| <b>Saludable</b>                                                                                                        | \$18.000 |
| Café, café con leche o té + tostadas + untables + yogurt + frutas de estación + granola + shot de exprimido de naranjas |          |
| <b>Americano</b>                                                                                                        | \$20.000 |
| Café, café con leche o té + huevo revuelto + jamón + queso + panceta + tostadas + shot de exprimido de naranjas         |          |

## CAFETERÍA ESPECIAL

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Café Bombón       | \$12.000 |
| Latte Vainilla    | \$9.000  |
| Mocaccino         | \$9.000  |
| Caramel Macchiato | \$9.000  |
| Iced Latte        | \$9.000  |
| Expresso Tonic    | \$9.000  |
| Café Irlandés     | \$12.000 |

## JUGOS Y LICUADOS

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Limonada                 | \$8.000 |
| Exprimido de naranja     | \$8.000 |
| Agua fresca maracuyá     | \$9.000 |
| Agua fresca Frutos Rojos | \$9.000 |
| Licuado de banana        | \$9.000 |
| Licuado de frutilla      | \$9.000 |
| Licuado de frutos rojos  | \$9.000 |

# PARA ACOMPAÑAR

## SIN TACC

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| <b>Cuadrados</b>                                | \$8.600 |
| Coco y Dulce de Leche, limón, brownie o manzana |         |
| Alfajor de Nuez y Dulce de Leche                | \$8.600 |
| Alfajor de Chocolate con Dulce de Leche         | \$8.000 |

## SALADO

1/2

1

|                                                                                                   |          |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Medialuna dulce/salada                                                                            |          | \$2.000  |
| Medialuna con jamón y queso                                                                       |          | \$4.500  |
| Tostado de miga jamón y queso                                                                     | \$11.000 | \$20.000 |
| Tostado de miga primavera                                                                         | \$13.000 | \$23.000 |
| Tostado de miga jamón crudo y queso                                                               | \$13.000 | \$23.000 |
| Tostadas de pan de campo con untables                                                             |          | \$8.000  |
| <b>Omelette Caprese</b><br>(Huevo, queso mozzarella, tomate y albahaca)                           |          | \$17.000 |
| <b>Tostón de Palta</b><br>(2 huevos fritos o revueltos, palta y semillas)                         |          | \$17.000 |
| <b>Tostón de salmón Gravlax</b><br>(Pan de campo, queso crema, rucula, salmon gravlax y semillas) |          | \$20.000 |
| Huevos Revueltos, jamón cocido, queso tybo y panceta, pan de campo                                |          | \$15.000 |

## DULCE

|                                                                                                                                                                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Tarta de Manzana</b><br>Base de tarta de vainilla, rellena de cubos de manzana caramelizada.                                                                                                                          | \$13.000 |
| <b>Tarta Lemon Pie</b><br>Tarta de limón, base de masa quebrada de vainilla, rellena de crema de limón casera.                                                                                                           | \$13.000 |
| <b>Chocotorta</b><br>Capas de galletitas de chocolate mojadas en café, intercaladas con la típica crema de chocotorta a base de dulce de leche, crema y queso crema.                                                     | \$13.000 |
| <b>Marquise</b><br>Mini cake libre de gluten, 3 capas muy húmedas de chocolate semi amargo, dulce de leche y merengue italiano.                                                                                          | \$13.000 |
| <b>Cheesecake de Frutos Rojos</b><br>Torta americana con cuerpo de cream cheese, base de galletita, confitura casera de frutos rojos y crema chantilly                                                                   | \$14.000 |
| <b>Tiramisú</b><br>Tradicional Postre italiano a base de crema de queso. Café y vainillas borrachas.                                                                                                                     | \$14.000 |
| <b>Carré de chocolate y Pistachos</b><br>Lingote con base de masa chocolatosa embebida en café, mousse de chocolate semi amargo con corazón de pannacotta de pistachos, chantilly saborizada y laja de chocolate blanco. | \$14.000 |
| <b>Lingote Red Velvet</b><br>Masa típica de terciopelo rojo relleno de crema de queso dulce y ralladura de limón.                                                                                                        | \$14.000 |
| <b>Lingote Carrot Cake</b><br>Budín húmedo de zanahoria, naranja, miel, nueces picadas y canela. Relleno con frosting de queso crema y limón.                                                                            | \$14.000 |
| <b>Lingote Matilda</b><br>Masa humeda de chocolate intenso, capas de crema de chocolate.                                                                                                                                 | \$14.000 |
| <b>Alfajor de Maicena</b>                                                                                                                                                                                                | \$6.000  |
| <b>Cookies de chocolate XL</b>                                                                                                                                                                                           | \$6.000  |



# ENTRADAS

- \$17.000 Papas Fritas**
- \$22.000 Papas Cheddar**  
Papas fritas, salsa cheddar, panceta ahumada y cebollita de verdeo
- \$20.000 Papas Bravas**  
Papas cuña, aderezo picante
- \$22.000 Papas 1946**  
Papas fritas con crema de champiñones y cebollita de verdeo
- \$35.000 Rabas**  
Acompañadas de alioli y limón.
- \$28.000 Langostinos al ajillo**  
Cazuela de langostinos sin piel al ajillo
- \$25.000 Bastones de mozzarella**  
Acompañados de salsa picante y alioli
- \$22.000 Nachos**  
Nachos acompañados de guacamole, salsa picante y alioli

## ENSALADAS

- \$26.000 Mediterránea**  
Rúcula, tomate, olivas negras, jamón crudo, queso parmesano.
- \$22.000 César**  
Lechuga, crouton, pollo, hebras de queso parmesano, salsa césar.
- \$22.000 Tibia**  
Mezclum de verdes, zanahoria, repollo morado, tomates cherrys, calabaza grillada y pollo, acompañado de vinagreta de mostaza.
- \$30.000 Salmón rosado**  
Salmón rosado gravlax, mezclum de verdes, olivas negras, mix de semillas, hebras de parmesano y tomate cherry.

## CAZUELAS

- \$7.000 Cazuela de salame**
- \$7.000 Cazuela de jamón**
- \$7.000 Cazuela de queso**
- \$7.000 Cazuela de olivas**

## TABLAS

- \$35.000 Mini picada**  
Salame tandilero, queso tybo, queso pategras, quesos saborizados, dados de queso azul, jamón crudo, jamón cocido, lomo, bondiola, olivas verdes y negras, alioli de la casa y salsa criolla.
- \$55.000 Tabla campera**  
Salame tandilero, queso tybo, queso pategras, jamón cocido, bondiola, lomo, jamón crudo, dados de queso azul, quesos saborizados, olivas verdes y negras, salsa criolla, salsa picante, alioli.
- \$70.000 Desde el mar**  
Rabas, langostinos al ajillo, pulpito en escabeche, mejillones a la provenzal, bruschetta de salmon gravlax, dips de alioli, picante y limón.

# HAMBURGUESAS

**Clásica** **\$22.000**  
Pan de la casa, medallón de carne, jamón cocido, queso tybo, tomate, lechuga y huevo

**Doble** **\$27.000**  
Pan de la casa, doble medallón de carne, cebolla caramelizada, alioli, doble cheddar, doble panceta.

**Bar Cipolletti** **\$24.000**  
Pan de la casa, medallón de carne, lechuga, tomate y emulsión de palta

**Distinta** **\$24.000**  
Pan de la casa, medallón veggie, cebolla caramelizada, queso tybo gratinado, rúcula y tomate

**\*TODOS LOS ESTILOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS**

**\*OPCIONAL HUEVO/QUESO \$3.000**

---

# ENTREPANES

**Vegetariano** **\$26.000**  
Pan de la casa, lechuga, tomate, queso tybo, salteado de berenjena, pimientos rojos y verdes, zucchini, zanahoria y cebolla

**Grill Chicken** **\$28.000**  
Pan de la casa, pollo grillado, lomito ahumado, cheddar, cebolla caramelizada, rúcula y tomate

**Braseado de cerdo** **\$28.000**  
Pan de la casa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bondiola de cerdo braseado.

**Argento** **\$28.000**  
Pan de la casa, lechuga, tomate, milanesa de ternera, jamón, queso y huevo.

**Rúcula** **\$26.000**  
Pan de la casa, jamón crudo, queso, tomate y rúcula

**Salmon Rosado** **\$32.000**  
Pan de la casa, lonjas de salmón rosado gravlax, rúcula, tomate, queso crema con ciboullette y aceite de oliva

**\*TODOS LOS ESTILOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS**

**\*OPCIONAL HUEVO/QUESO \$3.000**

# PRINCIPALES

**Horario de Platos Principales:** 12:00 a 15:00 hs - 20:00 a 23:00 hs.

**\$ 35.000 Trucha al Roquefort**

Trucha Patagonica al roquefort con papas cuña.

**\$ 35.000 Bife de chorizo**

Bife de chorizo de 400gr acompañado de papas a la crema

**\$ 39.000 Entraña**

Entraña de ternera con dip de criolla acompañado con rúcula, cherries y parmesano.

**\$ 39.000 Asado Banderita**

Asado de ternera 400grs con papas fritas y criolla de la casa.

**\$ 30.000 Bondiola de cerdo**

Bondiola de cerdo en salsa demi-glacé con pure cremoso de batatas.

**\$ 30.000 Pechuga al champiñón**

Pechuga de pollo en salsa de champiñones acompañado de pure de papas & ciboulette.

**\$ 28.000 Milanesa napolitana**

Milanesa de ternera, salsa de tomate, jamón cocido, queso tybo y tomate; acompañado de papas fritas

**\$ 28.000 Suprema napolitana**

Pechuga de pollo rebozada, jamón cocido, queso tybo y tomate; acompañado de papas fritas

**\$ 28.000 Sorrentinos de jamón y queso**

Masa al huevo rellena con jamón cocido y mozzarella, salsa a elección

**\$ 28.000 Sorrentinos de calabaza**

Masa de remolacha, rellena con calabaza y mozzarella, salsa a elección

**\$ 30.000 Sorrentinos de Cordero**

Masa de Cúrcuma relleno de Cordero braseado, verduras y mozzarella, salsa a elección

**\$ 30.000 Sorrentinos de Hongos Veganos**

Masa de pimientos asados relleno de hongos y queso de avena con salsa a elección

**\$ 30.000 Sorrentinos de Verdura Veganos**

Masa de espinaca relleno con verdura y mozzarella de mandioca con salsa a elección

**\$ 22.000 Ñoquis**

Ñoquis de papa con salsa a elección.

*Salsas para pastas:*

*Roquefort, bolognesa, fileto, crema, hongos, bechamel*

|          |          |                                                                                                                  |
|----------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| \$16.000 | \$28.000 | <b>Mozzarella</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, olivas verdes y orégano                                        |
| \$16.000 | \$28.000 | <b>Fugazzeta</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, cebolla, oregano, olivas negras                                 |
| \$17.000 | \$30.000 | <b>Napolitana</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, olivas verdes, tomate, oregano, aceite de ajo                  |
| \$18.000 | \$33.000 | <b>Especial con jamón</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, olivas verdes, pimienta roja, orégano           |
| \$18.000 | \$33.000 | <b>Queso azul</b><br>Salsa de tomate, jamón cocido, mozzarella, queso roquefort, olivas negras                   |
| \$18.000 | \$33.000 | <b>Vegetariana</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, salteado de verduras, perejil, aceite de oliva, olivas negras |
| \$20.000 | \$38.000 | <b>Rúcula</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, lonjas de jamón crudo, hebras de parmesano y olivas negras |
| \$20.000 | \$38.000 | <b>Panceta</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, panceta ahumada, huevo frito, perejil                             |
| \$20.000 | \$38.000 | <b>Palmitos</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, palmitos, salsa golf, olivas negras y orégano                    |
| \$20.000 | \$38.000 | <b>Calabresa</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, longaniza y olivas negras.                                      |
| \$20.000 | \$38.000 | <b>Agridulce</b><br>Salsa de tomate, mozzarella, lonjas de piña, pimienta roja, olivas verdes                    |

*Las pizzas combinadas se cobran por su precio expresado en mitades*

## MENÚ INFANTIL

- \$22.000**
- Milanesa de ternera con puré de papas
  - Ñoquis de papa (bolognesa, fileto, rosa, crema)
  - Cheeseburger con papas fritas (pan de la casa, medallón de carne y queso cheddar)

*Incluye bebida sin alcohol (Agua, agua con gas, coca cola, Sprite, fanta, aguas saborizadas acuarius)*



# BEBIDAS SIN ALCOHOL

|                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Agua</b><br>Bon Aqua                                                                           | \$4.500 |
| <b>Agua con gas</b><br>Bon Aqua                                                                   | \$4.500 |
| <b>Agua Saborizada Aquarius</b><br>Pomelo, manzana, naranja                                       | \$4.500 |
| <b>Gaseosas 350 ml</b><br>Coca Cola, Coca Cola Zero,<br>Fanta, Sprite, Schweppes<br>pomelo/tónica | \$4.500 |
| <b>Speed Lata</b>                                                                                 | \$7.000 |

# CERVEZA LATA

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Heineken, Warsteiner, Grolsch<br>(Lata 473ml)                   | \$7.000 |
| Imperial<br>Amber Lager, Lager, Ipa,<br>Apa, Stout (Lata 473ml) | \$7.000 |

| CERVEZA TIRADA | 1/2 | PINTA |
|----------------|-----|-------|
|----------------|-----|-------|

|         |         |         |
|---------|---------|---------|
| Crafter | \$7.000 | \$9.000 |
|---------|---------|---------|

Consultar variedad y  
cervezas invitadas

# POSTRES

|                                                                                                                   |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Frutillas a la crema</b>                                                                                       | \$12.000 |
| <b>Postres Helados</b><br>(Bombón Escocés /<br>Cassata / Almendrado)                                              | \$9.000  |
| <b>Flan Casero con crema y dulce</b>                                                                              | \$10.000 |
| <b>Copa helada con frutos rojos</b><br>(Bocha de crema helada americana con frutos rojos<br>e hilos de chocolate) | \$14.000 |

# VINOS

## BODEGA MALMA

**CHACRA LA PAPAY** \$ 22.000  
Malbec / Pinot Noir / Cabernet  
Sauvignon / Sauvignon Blanc

**RESERVA FAMILIA** \$ 33.000  
Malbec / Merlot / Cabernet Sauvignon

## BODEGA SCHROEDER

**SAURUS STATE** \$ 22.000  
Malbec / Cabernet Sauvignon / Pinot  
Noir

**SAURUS SELECT** \$ 33.000  
Malbec / Cabernet Sauvignon / Pinot  
Noir / Sauvignon Blanc

## BODEGA SALENTEIN

**KILLKA** \$ 22.000  
Malbec / Cabernet Sauvignon /  
Sauvignon Blanc

**SALENTEIN RESERVA** \$ 33.000  
Malbec / Cabernet Sauvignon / Pinot  
Noir / Cabernet Franc / Sauvignon  
Blanc

## SELECCIONADOS

**SAINT FELICENT MALBEC 750ml** \$ 40.000  
Cabernet Sauvignon / Malbec

**LUIGI BOSCA Varietales 750ml** \$ 40.000  
Malbec / Cabernet

**EL ENEMIGO 750ml** \$ 60.000  
Malbec

**DV CATENA bi Varietal 750ml** \$ 60.000  
Cabernet / Malbec

**RUTINI bi Varietal 750ml** \$ 50.000  
Cabernet/Malbec

**VINO TIRADO** \$ 10.000  
Vino en copa

## ESPUMANTES

Deseado dulce natural \$ 36.000

Chandon Extra Brut 750ml \$ 52.000

Mumm Domine Rose 750ml \$ 52.000

Barón B Extra Brut 750ml \$ 72.000

# COCTELERÍA CLÁSICA

- \$11.000 Branca Menta Julep**  
Branca Menta Ricceta Italiana, almíbar, menta, jugo de limón
- \$11.000 Branca Cola**  
Fernet Branca, Coca Cola
- \$11.000 Cynar Pomelo**  
Cynar, gaseosa de pomelo
- \$12.000 Campari Tonic**  
Campari, tónica
- \$12.000 Cynar Julep**  
Jugo de limón, azúcar morena, menta, Cynar. jugo de pomelo
- \$12.000 Cosmopolitan**  
Sernova Wild Berries, limón, jugo de arándanos, triple sec
- \$14.000 Negroni**  
Carpano rosso, Campari, Gin Spirito BLU
- \$12.000 The Bramble**  
Jugo de limón, azúcar, licor de moras, gin
- \$12.000 Paper Plane**  
Jugo de limón, Aperol, Averna amaro, bourbon
- \$12.000 Mojito**  
Limón, menta, ron blanco, soda
- \$13.000 Aperol Spritz**  
Aperol, expumante Extra Brut, soda
- \$12.000 Boulevardier**  
Carpano rosso, Campari, Whisky
- \$12.000 Tom Collins**  
Ginebra, jugo de limón, azúcar y top de soda
- \$13.000 White Russian**  
Vodka sernova, Licor de café, Crema de leche
- \$13.000 Old Fashioned**  
Whisky bourbon, azucar, Bitter Angostura



## MOCKTAILS

- \$13.000 Acid Red**  
Jugo de limón, almíbar, menta, jengibre y sirope de frutos rojos
- \$13.000 Ocean**  
Pulpa de Anana, jugo de naranja, te de Hibiscus, pulpa de frutilla y top de soda
- \$13.000 Delias**  
Jugo de pomelo, jugo de limon, reducción de Pinot noir, almibar de manzanilla y top de tonica
- \$13.000 Summer Elixir**  
Jugo de limón, jugo de naranja, maracuyá, schrub de frambuesas, soda
- \$13.000 Spring Tonic**  
Almíbar de Hibiscus, jugo de manzana, jugo de arándanos, tónica

# GIN TONIC

|                                                                                                  |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Gin Tonic Clásico</b><br>Limón, pepino, pomelo, frutos rojos<br>y frutilla                    | <b>\$11.000</b> |
| <b>Sideral Tonic</b><br>Cordial de frutos rojos, oleo<br>cítrico, gin, estrella de anís          | <b>\$13.000</b> |
| <b>El Hit</b><br>Cordial de pomelo, red bitter, gin,<br>pimienta rosa                            | <b>\$13.000</b> |
| <b>Scandal &amp; Tonic</b><br>Almíbar de hibiscus, licor de<br>cassis, gin, frutillas            | <b>\$13.000</b> |
| <b>Miss nic</b><br>Gin macerado en quinotos, licor de<br>anís y perfume de canela                | <b>\$13.000</b> |
| <b>The garden</b><br>Gin macerado en peras y manzanas,<br>licor de flores sauco y jugo de limón  | <b>\$13.000</b> |
| <b>Beautiful Sunset</b><br>Licor de damasco, gin macerado en<br>naranjas y cordial de mandarinas | <b>\$13.000</b> |

## GIN IMPORTADO

|           |                 |
|-----------|-----------------|
| Beefeater | <b>\$15.000</b> |
| Bulldog   | <b>\$20.000</b> |
| Tanqueray | <b>\$15.000</b> |
| Bombay    | <b>\$16.000</b> |
| Hendricks | <b>\$20.000</b> |
| Maré      | <b>\$25.000</b> |



# COCTELERÍA TIKI

- |                 |                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>\$15.000</b> | <b>Piña Colada</b><br>Limón, jugo de piña, ron de playa, ron blanco, leche de coco, leche condensada               |
| <b>\$15.000</b> | <b>Tubalú</b><br>Jugo de limón, jugo de piña, kiwi, leche de coco, ron de playa, ron blanco                        |
| <b>\$16.000</b> | <b>Maui</b><br>Jugo de lima, jugo de piña, jugo de naranja, bitter Angostura, granadina, ron dorado, ron blanco    |
| <b>\$15.000</b> | <b>Honolulu</b><br>Falernum, jugo de limón, oleo cítrico, jugo de piña, triple sec, Aperol, ron blanco, ron dorado |
| <b>\$16.000</b> | <b>Mai Tai</b><br>Lima, orgeat, jugo de piña, jugo de naranja, Cointreau, ron blanco, ron dorado                   |
| <b>\$16.000</b> | <b>Alannie</b><br>Ron macerado en quinoto, ron dorado, pulpa de Durazno, cordial de mandarina y jugo de naranja    |

## VERMOUTH & APERITIVOS

- |                 |                                                                                           |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>\$11.000</b> | <b>Ferrovuario</b><br>Fernet Branca, Carpano rosso, soda                                  |
| <b>\$11.000</b> | <b>Vermú</b><br>Carpano rosso, tónica/gaseosa de pomelo/soda                              |
| <b>\$10.000</b> | <b>Punt E Mes Tonic</b><br>Punt E Mes, tónica                                             |
| <b>\$10.000</b> | <b>Americano</b><br>Carpano rosso, Campari, soda                                          |
| <b>\$12.000</b> | <b>Pimms Cup</b><br>Pimms N° 1, menta, mix de cítricos, frutilla, pepino, pepino y tónica |

## WHISKY

- |                 |                                          |                 |                              |
|-----------------|------------------------------------------|-----------------|------------------------------|
| <b>\$18.000</b> | <b>The Famous Grouse</b>                 | <b>\$25.000</b> | <b>The Glenlivet 12 años</b> |
| <b>\$24.000</b> | <b>Chivas Regal 12 años</b>              | <b>\$25.000</b> | <b>Monkey Shoulder</b>       |
| <b>\$24.000</b> | <b>Johnnie Walker Double Black Label</b> | <b>\$25.000</b> | <b>Glenfiddich 12 años</b>   |
|                 |                                          | <b>\$35.000</b> | <b>Chivas Regal 18 años</b>  |
| <b>\$24.000</b> | <b>Maker's Mark</b>                      |                 |                              |
| <b>\$20.000</b> | <b>Jack Daniels</b>                      |                 |                              |

# COCTELERÍA DE AUTOR

- |                 |                                                                                                                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>\$14.000</b> | <b>Fuego Amigo</b><br>Jugo de pomelo, maracuyá, reducción<br>especiada de Pinot Noir, brandy                                                                 |
| <b>\$14.000</b> | <b>Bon Vivants</b><br>Jugo de lima, maracuyá, jugo de manzana,<br>almíbar de Hibiscus, tequila                                                               |
| <b>\$14.000</b> | <b>Paris Summer</b><br>Limón, jugo de manzana, jugo de pomelo,<br>Sernova Sweet Apple Pear, vermouth dry, licor<br>de cerezas                                |
| <b>\$14.000</b> | <b>Clímax</b><br>Sernova vodka, sernova tropical passion,<br>jugo de maracuyá, jugo de pomelo, jugo de<br>naranja, jugo de limon, almibar simple y<br>aperol |
| <b>\$14.000</b> | <b>Cocktail de Estrellas</b><br>Sernova Wild berries, Jugo de naranja, schrub de<br>frambuesas, aperol, licor de cereza y top de<br>espumante Extra Brut     |
| <b>\$14.000</b> | <b>Acidmeister</b><br>Maracuyá, jugo de pomelo, oleo cítrico,<br>Jaggermeister                                                                               |
| <b>\$15.000</b> | <b>Obsesionario en La Mayor</b><br>Sernova fresh citrus, cynar, almíbar de miel y<br>jengibre, pulpa de piña, limón, jugo de naranja                         |
| <b>\$15.000</b> | <b>Corazón Delator</b><br>Almíbar simple, jugo de limón, jugo de manzana,<br>cordial de frutos rojos, whisky                                                 |
| <b>\$15.000</b> | <b>Mérida</b><br>Aguardiente de pera, schrub de frutilla,<br>vermut bianco, bitter angostura, jugo limón,<br>top de espumante                                |
| <b>\$15.000</b> | <b>Polaroid De Locura Ordinaria</b><br>Orgeat, amarula, whisky y pulpa de banana                                                                             |



 /1946.barcafe

 @1946.barcafe

 299 458 3444

↑ **AGENDANOS PARA RESERVAR!**