MENÚ

Papas fritas $ 12.000
En triple cocción, emulsión de miso y queso Sardo.

Terrario de hongos $ 28.100
Cremoso de Portobellos reducido en vino tinto Syrah San Juanino, lactonesa de queso azul, cacao, nueces y hojas verdes organicas. Hongos Enoki y Pholiota grillados en nuestra parrilla. Solicitar opc vegana.

Espárragos $28.300
Esparrágos finos orgánicos en doble cocción, emulsión de menta y gratinado con queso feta de cabra.

Atado de puerros $ 33.000
Puerros orgánicos confitados con emulsión holandesa de Sauvignon Blanc mendocino, hongo Enoki frito y aceite de ciboulette.

Hummus de garbanzo y remolacha $ 17.500
Con pickles de uvas, crocantes de nueces pecán y queso vegano de cajú fermentado.

Chori $ 18.000
Chorizo mezcla, pure de zanahoria asada y morron. Pickles de grano de mostaza y salsa verde de hierbas organicas.

Buñuelos verdes 5 u. $ 18.500
De espinaca y hojas de perejil. Con emulsión cítrica, eneldo y flores orgánicas.

Ni $ 19.700
Baos de pollo crispy con miel de sésamo, mayonesa japonesa, akusay y flores orgánicos.

Trio de empanadas $ 20.400
De carne cortada a cuchillo, humita y de quinoa con queso de cabra. Acompañado de salsa Yasgua tradicional.

Ostras $ 28.700
Cinco ostras patagónicas con oliva y cítricos.

Pasta vegana $ 33.500
Pasta artesanal, con ricota de tofu, reducción de tomates y fondo de hongos.

Gnocchis de boniato gratinados $ 36.500
Pasta estilo a la Italiana, hechos a mano, con cordero braseado y desmechado. Solicitar opc vegana.

Nino Bergese $ 38.000
Pasta de cúrcuma con centro de yema, rellena de kabutia y quesos varios, terminado con textura crocante de la misma pasta.

Arroz meloso $ 46.400
Arroz meloso con fondo fungi y paté de Enoki, emulsión de la casa y proteina elegida del chef.

Bife de Chorizo $49.600
400g. de vacuno joven, alimentado a pastura y grano acompañado de un fondo de carne de más de 20hs de cocción.

Ojo de Bife $ 53.000
400g. de vacuno joven, alimentado a pastura y grano.

DEGUSTACIONES

Variedad de charcutería ..... $ 39.000
Variedad de quesos ..... $ 39.000
Selección charcu y quesos ..... $ 62.000

Extra panera ..... $ 10.000

DEJÁ LUGAR
PARA EL POSTRE

POSTRES

¼ de helado Chocolate Spumone, simil textura de mousse con merengue & vainilla. $ 13.000

Arroz con leche En textura de creme brulée con corazón de dulce de leche y limón. $ 18.000

Corazón de curd Curd de limón, fruta de estación y crema cítrica. Terminado c/ merengue italiano. $ 18.800

Alfajor Koji Frutos rojos patagónicos, dulce de leche con miso y crema, bañado en chocolate. $ 21.500

Vegano Sin gluten

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

@wino.restowine

winoresto.com

+54 9 11 7089 0291

TRAGOS

Andy's Collins $ 15.500

Gin Gordon's, almíbar, limón, espumante extra brut y naranja.

French Royale $ 15.500

Gin, Espumante extra brut, almíbar y limón en copa Nachtmann Champagne.

Gin & Tonic $ 15.500

Gin Gordon's, Schweppes tónica y jugo de limón.

Fernet $ 15.500

Fernet Branca y Coca Cola.

Expresso Martini $ 16.700

Vodka, licor Borghetti, Cold brew, almíbar y café.

Old Fashioned $ 16.700

Jack Daniels Old No 7, almíbar, bitter Angostura y naranja.

Negroni Sour $ 16.700

Gin, aperitivo Campari, vermut Carpano Rosso, almibar simple, clara de huevo, limón.

Penicillin $ 16.700

J. Walker Black, J. Walker Double Black, limón, miel y jengibre.

BEBIDAS

Ivess sin gas ..... $ 5.500
Ivess con gas ..... $ 5.500
Limonada 1 L. ..... $ 13.000

MEDIDAS

Santa Teresa Ron ..... $ 13.300
Vermouth La Fuerza ..... $ 15.000
Licor Drambuie ..... $ 18.500
Licor Frangelico ..... $ 18.500
Hennessy V.S. cognac ..... $ 18.700

OTROS VINOS

La Bota 115 de Fino D.O. Jerez ..... $ 89.500
Taylor's 10 Year Old Tawny Port ..... $ 115.000
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 porrón 330cc ..... $ 8.000
Stella Artois s/a porrón 330cc ..... $ 8.000

WHISKY MED.

Jack Daniels Old No 7 ..... $ 17.300
Jameson Black Barrel ..... $ 23.400
Glenlivet founders reserve ..... $ 23.400
Cù Bòcan Single Malt ..... $ 38.200
J. Walker Green Label 15 ..... $ 59.800
Glendfiddich 15 ..... $ 72.000

CAFETERIA

Forte / Intensidad media ..... $ 4.500
Ristretto/ Intensidad alta ..... $ 4.500
Té ..... $ 3.500

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