MENU

Batatas com triplo cozimento $12.000

Em triplo cozimento, emulsão de missô e queijo Sardo.

Terrário de cogumelo $ 28.100

Sopa cremosa de cogumelos Portobello reduzida em vinho tinto San Juanino Syrah, maionese de queijo azul, cacau, nozes e verduras orgânicas. Cogumelos Enoki e Pholiota grelhados. Solicitar opção vegana.

Aspargos $ 28.300

Aspargos finos orgânicos com cozimento duplo, emulsão de hortelã e gratinados com queijo feta de cabra.

Alho-poró $ 33.000

Alho-poró orgânico confitado com emulsão holandesa de Sauvignon Blanc de Mendoza, cogumelo Enoki frito e óleo de cebolinha.

Homus de grão-de-bico e beterraba $ 17.500

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

Chouriço $ 18.000

Chouriço de carnes mistas, purê de cenoura e pimentão assados, picles de semente de mostarda e ervas orgânicas.

Bolinhos verdes 5 u. $ 18.500

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

Ni $ 19.700

Bao de frango crocante com mel e gergelim, maionese japonesa, acelga chinesa e flores orgânicas.

Trio de empanadas $ 20.400

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

Ostras $ 28.700

Cinco ostras patagônicas com azeite e frutas cítricas.

Massa vegana $ 33.500

Massa vegana artesanal, ricota de tofu, redução de tomate e caldo de cogumelos.

Nhoque de batata-doce gratinado $ 36.500

Com cordeiro assado e desfiado.
Solicitar opção vegana.

Nino Bergese $ 38.000

Massa de cúrcuma com gema no centro, recheada com abóbora kabocha e queijos.

Arroz cremoso $ 46.400

Arroz cremoso com caldo de cogumelos, patê de enoki, molho romesco artesanal e finalizado com uma proteína escolhida pelo chef.

Bife de chouriço $ 49.600

400g de carne bovina jovem, alimentada a pasto e grãos, acompanhada de um caldo de carne com mais de 20 hs.

Ribeye $ 53.000

400 g de carne bovina jovem — alimentada a pasto e grãos.

CHARCUTERIE

Degustação de charcuterie _____ $ 39.000

Degustação de queijos _____ $ 39.000

Degustação de charcu y queijos _____ $ 62.000

Pão extra $ 10.000

DEIXE UM ESPAÇO PARA A SOBREMESA

SOBREMESAS

¼ Sorvetes Chocolate e baunilha. $ 13.000

Pudim de arroz Textura de creme brulée com doce de leite e centro de limão. $ 18.000

Coração de Coalhada Coalhada de limão, frutanatural e creme cítrico. Coberto com merengue italiano. $ 18.800

Koji alfajor Frutas vermelhas patagônicas, doce de leite com missô e creme, coberto com chocolate. $ 21.500

Vegan Sem glúten

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

winoresto.com

@wino.restowine

+54 9 11 7089 0291

COQUETÉIS

Andy Collins $ 15.500

Gin Gordon's, xarope, limão, vinho espumante extra brut e laranja.

Realeza Francesa $ 15.500

Gim, vinho espumante extra brut, xarope e suco de limão.

Gin e Tônica $ 15.500

Gin Gordon's, água tônica Schweppes e suco de limão.

Fernet $ 15.500

Fernet Branca and Coke.

Espresso Martini $ 16.700

Vodka, licor Borghetti, cold brew, xarope e café.

Coquetel Clássico $ 16.700

Jack Daniel's Old No. 7, xarope, bitters de Angostura e laranja.

Negroni $ 16.700

Gin, aperitivo Campari, vermute Carpano Rosso.

Penicilina $ 16.700

J. Walker Black, J. Walker Double Black, limão, mel e gengibre.

BEBIDAS

Ivess s/gas ..... $ 5.500
Ivess c/gas ..... $ 5.500
Limonada 1 L. ..... $ 13.000

OUTROS

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

OUTROS VINHOS

La Bota 115 de Fino D.O. Jerez ..... $ 89.500
Porto Tawny Taylor's 10 anos ..... $ 115.000
Bota Manzanilla Florpower 111 ..... $ 167.000
Bota 116 de Oloroso Montilla ..... $ 312.200
A Bota 117 de Amontillado Montilla $ 312.200

CERVEJAS

Stella Artois porrón 330cc ..... $ 8.000
Stella Artois s/a porrón 330cc ..... $ 8.000

WHISKY .

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

CAFÉ

Intensidade forte / média ..... $ 4.500
Ristretto/ Intensidade alta ..... $ 4.500
Chá ..... $ 3.500

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