

PARA PICAR SNACK FOOD

- 🍷 **Aceitunas marinadas** \$ 10.000
con aceite de oliva y hierbas
Marinated with olive oil and herbs
- 🍷 **Papas fritas** \$8.000
doradas, crocantes
Crispy, golden fries
- 🍷 **Buñuelos de espinaca** \$ 16.000
con queso, acompañados de
pomodoro y ají
Spinach fritters with cheese, served with tomato and chili
- Rabas con salsa Tártara** \$ 24.000
Fried calamari with tartar sauce
- Empanadas fritas (2 uni.)**
Fries empanadas, meat, onion and cheese, chicken, ham and cheese
- Carne \$ 11.000
- Pollo orgánico \$ 11.000
- 🍷 **Queso y cebolla** \$ 11.000
- Jamón y queso \$ 11.000

Tabla de quesos y fiambres

selección de quesos y fiambres, aceitunas, morrones, frutos secos

Assortment of cheese and charcuterie with olives, peppers and nuts

PARA 4 PERSONAS \$48.000
PARA 2 PERSONAS \$30.000

- 🍷 **Pizza Margarita (6 porciones)** \$29.000
de masa madre, con mozzarella y albahaca
Sourdough pizza with mozzarella and basil

SANDWICHES

- Club sándwich** en pan de molde, pollo, \$23.000
lechuga, tomate, jamon, queso tybo,
mayonesa casera y panceta crocante
On sliced bread, chicken, lettuce, tomato, ham, tybo cheese,
mayonnaise and crispy bacon
- Hamburguesa** en pan brioche con \$28.000
queso, tomate, panceta y mayonesa de
pepinillo agri dulce
Beef burger, brioche bun with, tomato, bacon and mayonnaise
- 🍷 **Hamburguesa Veggie, medallón de** \$23.000
garbanzo, zanahoria, hongos de pino y huevo
con lechuga, tomate, queso tybo y mayonesa de morrón.
Veggie Burger with chickpea, carrot, pine mushrooms, egg,
lettuce, tomato, tybo cheese and mayonnaise
- Sandwich de tortilla y morrones** \$ 23.000
asados con jamón crudo
Potato tortilla sandwich, roasted bell peppers, raw ham

🍷 vegetariano 🌱 SIN T.A.C.C.

PLATOS MAIN DISHES

- Gnocchetti** con salsa alfredo \$ 23.000
Gnocchetti with Alfredo sauce
- 🍷 **Cappellacci de espinaca y ricota** \$ 23.000
con pomodoro y parmesano (*)
Spinach and cottage cheese cappellacci with pomodoro
sauce and parmesan cheese(*)
(*Opción salsa de quesos / cheese sauce option)
- 🍷 **Ensalada Cesar** clásica, terminada \$23.000
con parmesano rallado*
Classic salad, lettuce, chicken, croutons, finished with
parmesan cheese *
- Bife de chorizo** de 300 g \$ 40.000
a punto del cliente con papas fritas
Bife de chorizo steak (300 grams) served with fresh basil

POSTRES DESSERTS

- 🍷 **Flan** de huevos, servido con caramelo, \$ 11.000
dulce de leche y crema
Egg flan, served with caramel, dulce de leche and cream
- Almendrado** helado con almendras \$15.000
y dulce de leche
Ice cream with almonds and dulce de leche
- Mousse** de chocolate amargo con \$ 15.000
garrapiñadas caseras
Dark chocolate mousse with house made praline nuts
- Panqueques** con dulce de leche \$ 12.000
pancakes with dulce de leche
- Tiramisú** clásico, con mascarpone, y \$ 15.000
café fuerte
Traditional tiramisu with mascarpone and coffee

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua AQA** \$ 4.000
- Gaseosas (línea coca)** \$ 5.500
- Café** \$ 5.500
- Café Doble** \$ 6.000
- Café con Leche** \$ 6.000

CERVEZA BEERS

- Heineken Chopp** 473cc \$ 9.000
- Media pinta 350cc \$ 6.500
- Heineken Sin Alcohol Porron** 355 cc \$ 9.000
- Imperial IPA** Lata 473cc \$ 9.000
- Imperial CREAM STOUT** Lata 473cc \$ 9.000
- Sol rubia** Porrón 330cc \$ 9.000

REMERAS \$36.000 | GORRAS \$27.000

BEBOP SHOP

TAZAS \$17.000 | FUNKO POP \$50.000

ESPUMANTES

750 CC

Manos Negras Espumante Brut Nature	\$ 32.200
Zaha Espumante Calcaire	\$ 63.200
Teho Espumante Remuage	\$ 74.300

AOC CHAMPAGNE, FRANCIA

Billecart Salmon Brut Réserve. Francia	\$ 245.700
Billecart Salon Brut Rosé. Francia	\$ 303.000

ROSADOS Y NARANJOS

Tinto Negro Uco Valley Rosado 2023	\$ 21.000
Solito Va Naranja 2025	\$ 37.500
Flora By Zaha, Rose de Pinot Noir 2024	\$ 48.200

BLANCOS

Manos Negras Blend de Blancas StoneSoil 2025	\$ 25.200
Manos Negras Sauvignon Blanc Cold Soil 2023	\$ 25.200
Antro Chardonnay 2024	\$ 26.900
Zaha Semillon 2022	\$ 43.100
Zaha Chardonnay 2021	\$ 43.100
Tutu Semillon de Tinajas 2022	\$ 47.100

TINTOS

Manos Negras Stone Soil Malbec 2023	\$ 26.700
Antro Pinot Noir 2025	\$ 26.900
Antro Malbec 2024	\$ 26.900
Flor de Cardon Cabernet Sauvignon 2020	\$ 27.500
Tinto Nero Calizo Malbec 2020	\$ 29.300
Coincidir Malbec 2025	\$ 31.500
Manos Negras Red Soil Pinot Noir 2023	\$ 31.400
Tigerstone Malbec 2020	\$ 38.800
Bebop 10 Años Malbec Valle de Uco 2022	\$ 42.000
Tutu Malbec Calcareo Mix 2022	\$ 44.700
Tutu Cabernet Franc Calcareo Mix 2023	\$ 47.100
Tinto Negro Finca La Escuela Malbec 2020	\$ 47.700
Manos Negras Artesano Pinot Noir 2021	\$ 47.700
Zaha El Corte 2022	\$ 49.000
Zaha Cabernet Franc 2020	\$ 51.500
Zaha Malbec 2021	\$ 51.500
Teho El Corte 2019	\$ 60.800
Buscado Vivo o Muerto La Verdad Malbec 2019	\$ 84.100

VINOS POR COPA

150 CC

Manos Negras Espumante Brut Nature	\$ 9.500
Manos Negras Blend de Blancas StoneSoil 2025	\$ 7.500
Manos Negras Stone Soil Malbec 2023	\$ 8.000
Zaha Chardonnay 2021	\$ 12.500
Bebop 10 Años Malbec Valle de Uco 2022	\$ 12.500

COCKTAILS

Gin Tonic de Parker	\$ 12.000
Gin de membrillo, Cordial de uvas y peras, agua tónica	

Americano ft Ellington	\$ 12.000
Campari de Frutilla y pimienta rosa, Vermouth rosso, Licor de pomelo, Soda	

El Oldfa de Satchmo	\$ 12.000
Havana 7 de Naranjas, Bitter Angostura, Almibar de té ahumado	

Un Spritz en Nueva Orleans	\$ 12.000
Lillet blanc de manzanas, Cordial de ananá y miel, Espumante	

Una mula y un saxofón	\$ 12.000
Vodka, Almibar de hibisco y mandarina, Maracuyá, Ginger beer	

*** SIN ALCOHOL ***

Spicy Rosé	\$ 9.800
Jugo de naranja, jugo de pomelo, arándanos, syrup de jengibre	

Juicy Ananá	\$ 9.800
Cordial de lima, anana y soda	

WHISKYS

CHIVAS XV	\$ 27.000
THE GLENLIVET F. RESERVE	\$ 22.000
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 15.000
WILD TURKEY 81	\$ 16.000
JAMESON BLECK BARREL	\$ 18.000
JACK DANIELS	\$ 16.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 17.000
JIM BEAN	\$ 12.000
JAMESON	\$ 12.000
TULLAMORE DEW	\$ 14.000



NUESTRO VINO:
**Bebop 10 años
Malbec Valle de Uco**

\$ 24.000

PARA LLEVAR
TO GO

¿YA SOS SOCIO DE ALDO'S CLUB?

SUSCRIBITE Y OBTENÉ MÚLTIPLES BENEFICIOS

