



# ENVERO

BAR DE VINOS

# TRAGOS DE AUTOR

---

## Baco Tonic

Gin Beefeater, cordial de Sauvignon Blanc, pomelo y tónica  
\$8.000

## Última Sangría

Cherry Brandy, Syrah, Ginger Ale  
\$8.000

## Envero Fix

Vodka, Torrontés, Apricot Brandy, maracuyá y soda  
\$8.000

## Dionisio Spritz

Ramazzotti, cordial de vino rosado, frutilla y soda  
\$8.000

## Elys Citrus

Ron Havana, almíbar de Chardonnay, naranja y limón  
\$8.000

## Cosecha Temprana

Reducción de Torrontés, lima, Cinzano Dry, licor de sauco y almíbar simple  
\$8.000

## Terruño en Flor

Pinot Gris, Apricot Brandy, licor de sauco y romero  
\$8.000



Recomendado

# COCTELERÍA CLÁSICA

|                                                                     |          |
|---------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Gin Tonic</b>                                                    | \$8.500  |
| Gin Beefeater, tónica, piel de limón                                |          |
| <b>Aperol Spritz</b>                                                | \$8.500  |
| Aperol, espumoso, soda, rodaja de naranja                           |          |
| <b>Campari Tonic</b>                                                | \$8.500  |
| Campari, tónica, rodaja de limón                                    |          |
| <b>Negroni</b>                                                      | \$8.500  |
| Gin Beefeater, Campari, Cinzano Rosso                               |          |
| <b>Negroni Perfetto</b>                                             | \$16.000 |
| Gin Beefeater, Campari, Antica Formula                              |          |
| <b>Cynar Julep</b>                                                  | \$8.500  |
| Cynar 70, S&S, menta, gaseosa de pomelo                             |          |
| <b>Penicillin</b>                                                   | \$8.500  |
| Johnnie Walker Red Label, almíbar de miel y jengibre, jugo de limón |          |
| <b>Desconfiado Velvet</b>                                           | \$8.000  |
| Vermut Rosso Desconfiado, María Codorníu Extra Brut                 |          |
| <b>Vermut con soda</b>                                              | \$6.000  |
| Cinzano Rosso, soda                                                 |          |
| <b>Fernet</b>                                                       | \$7.000  |
| <b>Tom Collins</b>                                                  | \$8.500  |
| Gin Beefeater, S&S, soda                                            |          |
| <b>Mojito</b>                                                       | \$8.500  |
| Ron Havana 3 años, S&S, menta, soda                                 |          |
| <b>Caipiroska</b>                                                   | \$8.500  |
| Vodka, lima y azúcar                                                |          |
| <b>Jägermeister</b>                                                 | \$9.500  |
| Con Red Bull                                                        |          |
| <b>Whisky Sour</b>                                                  | \$8.500  |
| Johnnie Walker Red Label, S&S, clara de huevo                       |          |

## GIN

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Tanqueray       | \$11.000 |
| Bombay          | \$11.500 |
| Bulldog         | \$12.000 |
| Beefeater 24    | \$15.000 |
| Martin Miller's | \$16.000 |
| Hendrick's      | \$17.500 |
| Monkey 47       | \$20.000 |

## WHISKY

|                |          |
|----------------|----------|
| Johnnie Walker |          |
| Red Label      | \$8.000  |
| Black Label    | \$14.000 |
| Blue Label     | \$50.000 |
| Macallan 12    | \$42.000 |
| Glenlivet 18   | \$43.000 |
| Jameson        | \$9.000  |

## COGNAC

|               |          |
|---------------|----------|
| Hennessy VSOP | \$25.000 |
|---------------|----------|

## GRAPPA

|           |           |
|-----------|-----------|
| DV Catena | \$ 12.000 |
|-----------|-----------|

# MENÚ POR PASOS



---

1

**Coliflor en tempura con alioli de ajo negro**

Maridaje: Finca Las Nubes Torrontés

---

2

**Tiradito de salmón,  
reducción de mandarina y eneldo**

Maridaje: Gaia Rosé Orgánico

---

3

**Risotto de cebada perlada**

Maridaje: Miras Jovem Pinot Noir

---

4

**Bife de chorizo,  
cremoso de papas y reducción de Malbec**

Maridaje: Piattelli Malbec-Tannat

---

5

**Pavlova, peras en almíbar, crema diplomata**

Maridaje: Doña Paula Sauvage Blanc Brut Nature

Valor: \$50.000

Valor con maridaje: \$75.000

*¡Podés repetir el vino  
las veces que quieras!*

# TAPEO

## Provoleta

Chimichurri de hierbas, reducción de aceto y cebolla morada

\$16.000

## Bastoncitos de muzzarella

Rebozados en panko, con mermelada de tomates y albahaca

\$17.000

## Empanada de camarones

Rellena de camarones y muzzarella

\$6.500

## Ravioles fritos

Rellenos de zapallo asado y muzzarella

\$13.500



## Vitello tonnato

Peceto cortado finamente con salsa de atún, anchoas y alcaparras

\$13.500

## Arancini

Risotto carbonara rebozado en panko

\$12.000



## Karaage con salsa de yogurt cítrico

Pollo frito estilo japonés con yogurt citrico

\$14.000

## Papas dauphine

Con polvo de panceta ahumada y parmesano

\$14.000

## Hummus de garbanzos

Con aceite infusionado de limón y eneldo

\$12.000

## Tríos de croquetas

Croquetas de provolone y croquetas de osobuco

\$13.000

## Langostinos en tempura

Con salsa cítrica y ralladura de lima

\$19.000

## Baozi

Rellenos de langostinos y panceta, con salsa Buenos Aires

\$13.000



## Hot roll de salmón

Con queso crema y cebolla caramelizada, rebozado en panko. Topping de skin de salmón y salsa Buenos Aires

\$15.000

## Ceviche

De pescado blanco con maíz frito, cilantro y cebolla morada

\$17.000

## Tiradito de salmón

Salmón rosado, jugo de lima y maracuyá, crumble de parmesano

\$15.000

## Quesos y fiambres

Parmesano, brie, gorgonzola, jamón crudo y mortadela con pistacho

\$25.000



Recomendado



Vegetariano



Vegano

# PLATOS PRINCIPALES

**Paella de mariscos para dos personas**

Mejillones, pulpo y langostinos

\$65.000

**Pulpo**

Tentáculos de pulpo español, ensalada de papa fría, sriracha y mostaza de Dijon

\$78.000

**Surubí**

Con brócoli horneado, zanahorias glaseadas y cremoso de coliflor ahumado

\$30.000

**Risotto** 

De zapallo asado y gorgonzola

\$26.000

 **Rigatoni carbonara**

Parmesano, yemas de huevo y panceta ahumada

\$26.000

**Ñoquis de sémola** 

Con crema de espinaca y hongos

\$26.000

**Lasagna de carne y espinaca**

Ragú, espinaca, salsa bechamel y parmesano

\$26.000

**Milanesa de bife de chorizo**

Acompañado de fideos con crema y parmesano

\$29.000

 **Ravioles de ojo de bife**

Con crema noisette

\$26.000

**Osobuco braseado**

Con puré cremoso de maíz y demiglace

\$30.000

 **Bife de chorizo Angus**

Con papas hash browns y cremoso de hongos

\$30.000

**Ojo de bife Angus - 500gr**

Con papas triple cocción y chimichurri cremoso

\$48.000

 Recomendado

 Vegetariano

## POSTRES

**Flan Napolitano**

Flan de huevo y crema de leche

\$9.500

**Volcán de chocolate**

Con helado artesanal

\$12.000

**Crème Brûlée de pistacho**

Reversión de la clásica Crème Brûlée

\$12.000

**Mousse de chocolate amargo y naranja**

Con crumble y ralladura de chocolate

\$11.000

 **Tarta Vasca de dulce de leche**

Con ganache de dulce de leche y garrapiñada de coco

\$12.000

**Lemon Pie**

Curd de limón, merengue italiano y crumble

\$12.000

## SIN TACC by Vera<sup>®</sup>

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Empanadas de carne     | \$16.000 |
| Bastones de muzzarella | \$17.000 |
| Lasagna mixta          | \$25.000 |
| Sorrentinos            | \$25.000 |

## CERVEZAS

|                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Stella Artois                                                                                                        | \$5.000 |
| Corona                                                                                                               | \$5.000 |
|  Corona 0.0%                        | \$5.000 |
|  Stella Artois 0.0%                 | \$5.000 |
|  Stella Artois Pure Gold sin gluten | \$6.000 |
|  Michelob Ultra sin gluten          | \$5.000 |

## ESPUMOSOS SIN ALCOHOL

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Nieto Senetiner 0% Brut                     | \$25.000 |
| Bodega Nieto Senetiner – Mendoza, Argentina |          |
| Domaine EdeM Brunette                       | \$33.900 |
| Domaine EdeM – Mendoza, Argentina           |          |
| Codorníu Zero Blanco                        | \$37.900 |
| Bodega Codorníu – Cataluña, España          |          |
| Codorníu Zero Rosé                          | \$37.900 |
| Bodega Codorníu – Cataluña, España          |          |
| Domaine EdeM Blonde                         | \$42.300 |
| Domaine EdeM – Mendoza, Argentina           |          |

*¡Consultanos  
por más opciones!*

## GASEOSAS

|             |         |
|-------------|---------|
| Pepsi       | \$4.000 |
| Pepsi Black | \$4.000 |
| 7UP         | \$4.000 |
| 7UP Free    | \$4.000 |

## AGUA

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Eco de los Andes         | \$4.000 |
| Eco de los Andes con gas | \$4.000 |

## LIMONADAS

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Limón y almíbar                      | \$4.000 |
| Limón, almíbar de miel y jengibre    | \$4.000 |
| Limón, almíbar de flores de hibiscus | \$4.000 |

## CAFETERÍA NESPRESSO<sup>®</sup>

|              |         |                |         |
|--------------|---------|----------------|---------|
| Espresso     | \$5.000 | Café con leche | \$5.500 |
| Lungo        | \$5.000 | Cortado        | \$5.500 |
| Descafeinado | \$5.000 | Té             | \$5.000 |

