

ENTRADAS

TABLA DE FIAMBRES INDIVIDUAL	🚫	\$2.300
TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL	🚫	\$2.600
PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA ACOMPAÑADA CON MINI ENSALADA DE CHOCLO E HINOJO	🚫	\$2.600
PINCHO DE VEGETALES GRILLADOS Y QUESO HALLOUMI CON PESTO DE ALBAHACA Y FRUTOS SECOS	🚫	\$2.200
ENSALADA DE LENTEJAS, QUESO AZUL, PERAS CARAMELIZADAS CON VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA	🚫	\$3.200
ENSALADA DE QUINOA Y LANGOSTINOS (Consultar opción vegana) EN ACEITE DE SÉSAMO ADEREZADO CON LACTONESA	🚫	\$3.400
CARPACCIO DE LOMO, AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS	🚫	\$2.000
ROLL DE BERENJENA RELLENO DE RICOTA, ALBAHACA, FRUTOS SECOS Y QUESO DE CABRA	🚫	\$2.200
CHORIPÁN EN PAN BRIOCHE CON ALIOLI DE AJO Y ENSALADA COLESLAW		\$1.600
CROQUETA DE BONDIOLA Y BECHAMEL CON SALSAS DE MOSTAZA DE DIJON, MORRÓN PICANTE Y PICKLES DE RABANITO		\$2.400
MOLLEJAS CROCANTES CON EMULSIÓN DE ZANAHORIA Y JENGIBRE	🚫	\$3.300

PLATOS PRINCIPALES

GÍRGOLAS CON QUESO DE MANÍ ACOMPAÑADAS CON FALAFEL	🌱 🚫	\$3.300
ÑOQUIS DE CALABAZA QUESO RELLENOS DE MOZZARELLA EN CREMA DE HIERBAS		\$3.300
TAGLIATELLE DE TOMATE CON PESTO DE RÚCULA		\$3.100
RISOTTO DE HONGOS Y QUESO MANCHEGO	🚫	\$3.300
PESCA DEL DÍA CON POLENTA CROCANTE SOBRE CREMA DE COLIFLOR		\$4.000
OJO DE BIFE CON PAPAS DAUPHINE Y SALSA BARBACOA		\$4.500
SERVICIO DE MESA		\$400

POSTRES

CHEESECAKE DE QUESO DE CABRA, MERMELADA DE TOMATE Y CASTAÑAS DE CAJÚ CARAMELIZADAS		\$1.600
TARTELETA DE LIMA SOBRE INGLESA DE MENTA, Y GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO		\$1.600
PANNA COTTA DE NARANJA EN BIZCOCHO BROWNIE Y HELADO DE CHOCOLATE AMARGO		\$1.600
DACQUOISE DE AVELLANA CON GANACHE DE CHOCOLATE Y HELADO DE PISTACHO	🚫	\$1.600

ESPUMANTES

	BOTELLA	COPA
BRESSIA ROYALE	\$9.500	
CHANDON EXTRA BRUT	\$3.900	\$800
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$5.100	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$5.100	
FAMILIA BRESSIA SYLVESTRA BRUT NATURE ROSÉ	\$7.300	
FAMILIA BRESSIA SYLVESTRA EXTRASECCO	\$7.300	
BARON B EXTRA BRUT	\$7.400	\$1.600

BEBIDAS

AGUA PURIFICADA CON O SIN GAS	\$600
GASEOSA LÍNEA COCA COLA	\$750
SANTA QUINA MIXERS (AGUA TÓNICA CLÁSICA, DE PEPINO Y DE POMELO ROSADO, BITTER TONIC Y GINGER ALE)	\$700
CAFÉ / TÉ	\$500

🌐 📷 vicowinebar

🌐 vicowinebar.com.ar

📞 +5491164021368

Gurruchaga 1149, Villa Crespo