

ENTRADAS

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL	 \$4.600
BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA (Opción sin tacc con Chipa)	\$4.600
QUESO VEGANO DE CAJÚ Sobre kale crocante y chutney de pera	  \$2.700
PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA Con ensalada de hinojo, cilantro, y choclo	 \$4.300
PINCHO DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES GRILLADOS Con pesto de albahaca y frutos secos	 \$3.500
ENSALADA DE QUINOAS Y LANGOSTINOS En aceite de sésamo, aderezado con lactonesa	 \$5.400
CARPACCIO DE LOMO, AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS	 \$2.700
CHORIPÁN EN PAN BRIOCHE Con alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$2.700
CROQUETA DE OSSOBUCCO Sobre emulsión de palta, acompañada de salsa de jalapeño	\$3.500
MOLLEJAS CROCANTES Con emulsión de zanahoria y jengibre	 \$5.800

PLATOS PRINCIPALES

GÍRGOLAS CON QUESO DE MANÍ Acompañadas con falafel	  \$4.800
SOPA WANTAN DE CERDO CON JENGIBRE Y ACEITE DE SÉSAMO	\$5.000
ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MOZZARELLA En crema de hierbas	\$5.000
RAVIOLONES DE BERENJENA AHUMADA Y QUINOA Con salsa fileto	\$5.000
RISOTTO DI MARE Con langostinos, berberechos y calamares	 \$6.500
TRUCHA AL PAPILLOTE Persillade de perejil	\$6.500
POLENTA CON QUESO DE CABRA Y ALBÓNDIGAS A la crema de hongos	 \$4.700
BAGEL, ASADO BRASEADO Y PICKLES	\$4.700
ENTRAÑA CON PAPA VICO Salsas demi glace y chimichurri	 \$6.500

POSTRES

BABA AL RON Crema al mascabo y coulis de frutos rojos	\$2.700
MINI HOJALDRE DE MANZANA Y DULCE DE LECHE Acompañado de helado con aire de limón	\$2.700
DACQUOISE DE AVELLANA Con ganache de chocolate y helado	 \$3.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA PURIFICADA CON O SIN GAS AQA	\$800
GASEOSA LÍNEA COCA COLA	\$1.000
SANTA QUINA MIXERS Agua Tónica clásica / pomelo rosado / pepino Ginger Ale / Bitter Tonic	\$800
CAFÉ/TÉ	\$800
CAPRICCIO AMALFITANO Jugo exprimido de limón, almíbar de frambuesas, infusión de rosas e hibiscus, menta	\$1.500
CITRUS PARADISO Jugo exprimido de limón, almíbar de eucalipto y azúcar negra, jengibre, santa quina de pomelo rosado, menta y albahaca	\$1.500

ESPUMANTES

	BOTELLA	COPA
BRESSIA ROYALE	\$11.800	
CHANDON EXTRA BRUT	\$4.800	\$1.000
BARON B EXTRA BRUT	\$9.200	\$2.000
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$6.400	
FAMILIA BRESSIA SYLVESTRA BRUT NATURE ROSÉ	\$9.100	
FAMILIA BRESSIA SYLVESTRA EXTRASECCO	\$9.100	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$6.300	
VINO BLANCO DULCE		\$1.500
VINO TINTO DULCE		\$1.000



CLÁSICOS

VERMÚ LUNFA ROSSO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$1.700
VERMÚ LUNFA ROSADO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$1.700
GIN TONIC ARGENTINO Heráclito London Dry Gin, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$2.200
GIN TONIC CLÁSICO Gin importado o Gin Heráclito 40 Botánicos, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$3.300
MOSCOW MULE Vodka, lima, Santa Quina Ginger Ale	\$2.200
NEGRONI Heráclito London Dry Gin, Vermú Lunfa Rosso, Campari	\$2.400
OLD FASHIONED Whiskey Bourbon, azúcar, bitter Angostura, piel de naranja	\$2.400
WHISKEY & GINGER Whiskey Irlandés, lima, bitter Angostura, Santa Quina Ginger Ale	\$2.200
BITTER TONIC Lunfa Bitter Rojo, Santa Quina Tónica, piel de limón o naranja	\$1.700
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja	\$1.900
GIMLET Heráclito London Dry Gin, jugo de lima, almíbar	\$1.900
PISCO SOUR Pisco, jugo de lima, almíbar, clara de huevo	\$2.200
CHANDON KIR ROYAL Licor de Cassis, chandon extra brut	\$2.400
NEW YORK SOUR Whiskey Bourbon, jugo de limón, almíbar, clara de huevo, vino tinto	\$2.400
CAIPIRINHA Cachaça, lima, azúcar	\$2.200
CAIPIROSKA Vodka, lima, azúcar	\$2.200
PENICILLIN Whisky Johnnie Walker Red Label, jugo de limón, miel	\$2.400
MARGARITA Tequila, Cointreau, jugo de lima, almíbar	\$2.400
VESPER MARTINI Gin, Vermouth Dry, Lillet	\$2.400
MOJITO CLÁSICO Ron, menta, lima, almíbar, agua con gas	\$2.200

DE AUTOR

MADAME GIN

Gin Heráclito infundado en coco, almíbar de frambuesa, licor de flores de sauco, jugo de lima, clara de huevo, chocolate blanco rallado

\$2.600

UN CAFÉ EN NUEVA YORK

Whiskey Bourbon, Vermouth Dry, Cointreau, licor de café, piel de naranja

\$4.000

NARANJA EN FLOR

Vermú rosado, Lunfa Bitter Rojo, jugo exprimido de naranja, vino naranjo, espuma de naranja

\$2.600

SUSPIRO CARIBEÑO

Ron añejo, bitter de chocolate, óleo saccharum de banana, bitter Angostura, azúcar, canela, bananas confitadas de elaboración casera

\$2.600

ME QUIERE, NO ME QUIERE

Tequila, lima, licor de marrasquino, licor amaretto de almendras, almíbar

\$4.000

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

Blended Scotch

\$14.500

THE SINGLETON 18 AÑOS

Single Malt Scotch, Speyside

\$5.800

CRAGGANMORE 12 AÑOS

Single Malt Scotch, Speyside

\$4.800

GLENKINCHIE 12 AÑOS

Single Malt Scotch, Lowlands

\$4.800

JOHNNIE WALKER SWING

Blended Scotch

\$4.200

MAKER'S MARK

Kentucky Bourbon, USA

\$3.600

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

Blended Scotch

\$2.200

BULLEIT BOURBON

Kentucky Bourbon, USA

\$2.200

JOHNNIE WALKER ICON RED LABEL


Blended Scotch

\$1.100

SERVICIO DE MESA

\$500

  vicowinebar

 vicowinebar.com.ar

 +5491164021368

