



















## ENTRADAS

|   |   |
|---|---|
| <b>TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL</b>   |  \$9.800   |
| <b>BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA</b><br>Opción sin tacc, chipá                | \$10.800  |
| <b>CEVICHE DE LANGOSTINOS</b>   |  \$10.800  |
| <b>ROLL DE CALABAZA Y QUINOA, SALSA DE CILANTRO Y LECHE DE COCO</b>                 |   \$7.500 |
| <b>LINGOTE DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES</b><br>Lactonesa de choclo y pickles       |  \$7.500   |
| <b>ENSALADA DE VERDES, PAN DE CAMPO Y HUEVO POCHÉ</b><br>Opciones: Pastrón / Hongos | \$7.500   |
| <b>CARPACCIO DE LOMO CON AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS</b>                          |  \$6.500   |
| <b>PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA</b><br>Ensalada de choclo y cilantro   |  \$8.500   |
| <b>CHORIPAN EN PAN BRIOCHE</b><br>Alioli de ajo y ensalada coleslaw                 | \$6.500   |
| <b>MOLLEJAS CROCANTES</b><br>Emulsión de zanahoria y jengibre                       |  \$11.500   |

## PRINCIPALES

|  |   |
|--|---|
| <b>BERENJENA AHUMADA, GÍRGOLAS Y QUESO DE CAJÚ</b>   |   \$9.500 |
| <b>PAPARDELLE DE TOMATE Y ESPINACA CON SALSA MEDITERRÁNEA</b>  | \$9.500   |
| <b>PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO Y PERA</b><br>Hinojo, crocante de quinoa con espuma de salvia       |  \$16.500  |
| <b>ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MUZZARELLA</b><br>En crema de hierbas                            | \$12.000  |
| <b>MATAMBRE DE CERDO GRATINADO</b><br>Hongos, puerro y crocante de panceta                               |  \$14.800  |
| <b>RISOTTO DE HONGOS</b>   |  \$13.800  |
| <b>PECHUGA DE POLLO RELLENA CON TOMATES SECOS Y ESPINACA</b><br>Puré de papas al wasabi y salsa teriyaki |  \$14.500  |
| <b>ENTRAÑA CON PAPA VICO</b><br>Chimichurri y salsa demi glace   |  \$15.500  |

## POSTRES

|  |   |
|--|---|
| <b>LINGOTE DE MARACUYÁ</b><br>Coulis de durazno, turrón de sésamo y helado |  \$6.000 |
| <b>PERA AL TORRONTÉS</b><br>Cremoso de limón y tuile de miel               |  \$6.000 |
| <b>DACQUOISE DE COCO</b><br>Crema de dulce de leche y helado               |  \$7.000 |
| <b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b><br>Base de chocolate, praliné y helado          | \$7.000   |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>SERVICIO DE MESA</b> | \$1.000 |
|-------------------------|---------|

## BEBIDAS SIN ALCOHOL


|  |         |
|--|---------|
| AGUA PURIFICADA CON O SIN GAS AQA  | \$2.000 |
| GASEOSA LÍNEA COCA COLA  | \$2.500 |
| SANTA QUINA MIXERS<br>Agua Tónica Clásica / Agua Tónica Sin Azúcar / Pomelo Rosado /<br>Pepino / Ginger Ale / Bitter Tonic | \$2.500 |
| CAFÉ/TÉ  | \$1.500 |
| CERVEZAS   | \$4.500 |

## ESPUMANTES

|                         | BOTELLA  | COPA    |
|-------------------------|----------|---------|
| CHANDON EXTRA BRUT      | \$9.500  | \$1.900 |
| BARON B EXTRA BRUT      | \$19.000 | \$3.800 |
| CHANDON BLANC DE NOIRS  | \$17.000 |         |
| CHANDON BLANC DE BLANCS | \$17.000 |         |
| VINO BLANCO DULCE       |          | \$3.200 |
| VINO TINTO DULCE        |          | \$2.900 |

  vicowinebar

 vicowinebar.com.ar

 +5491164021368

