









ESPAÑOL

VICO







NUESTRO MENÚ





ENTRADAS

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL	 \$14.000
BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA Opción sin tacc, chipá	\$13.000
CEVICHE DE LANGOSTINOS	 \$15.000
ROLL DE ZUCCHINI Y QUINOA, SALSA DE CILANTRO Y LECHE DE COCO.	  \$9.000
PINCHO DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES Con pesto	 \$10.000
CARPACCIO DE LOMO CON AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS	 \$10.000
PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA Ensalada de choclo y cilantro	 \$12.000
CHORIPAN EN PAN BRIOCHE Alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$8.000
MOLLEJAS CROCANTES Emulsión de zanahoria y jengibre	 \$16.000

PRINCIPALES

BERENJENA AHUMADA, GÍRGOLAS Y QUESO DE CAJÚ	  \$16.000
TAGLIATELLES AL HUEVO CON SALSA MEDITERRÁNEA	\$14.000
PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO Y PERA Hinojo, crocante de quinoa con espuma de salvia	 \$20.000
ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MUZZARELLA En crema de hierbas	\$16.000
MATAMBRE DE CERDO GRATINADO Hongos, puerro y crocante de panceta	 \$19.000
RISOTTO DE HONGOS	 \$18.000
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO Puré de papas al wasabi, mayonesa de tomillo y pickles picantes	\$19.000
ENTRAÑA CON PAPA VICO Chimichurri y salsa demi glace	 \$25.000

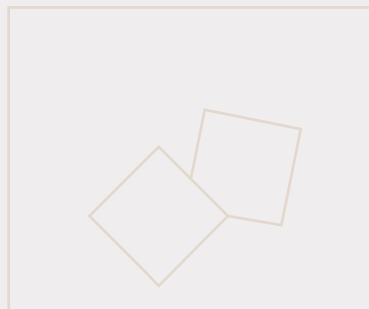
POSTRES

LINGOTE DE MARACUYÁ Coulis de frutas, turrón de sésamo y helado	 \$7.000
DACQUOISE DE COCO Crema de dulce de leche y helado	 \$8.500
DOMO DE CHOCOLATE Mousse helada de chocolate amargo, con corazón de toffi, sobre una base de brownie	\$8.500

SERVICIO DE MESA \$1.500

APERITIVOS & COCKTAILS

VERMÚ LUNFA ROSSO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$6.000
VERMÚ LUNFA ROSADO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$6.000
GIN TONIC ARGENTINO Heráclito London Dry Gin, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$6.500
GIN TONIC CLÁSICO Gin importado o Gin Heráclito 40 Botánicos, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$9.500
WHISKEY & GINGER Whiskey Irlandés, lima, bitter Angostura, Santa Quina Ginger Ale	\$6.500
BITTER TONIC Lunfa Bitter Rojo, Santa Quina Tónica, piel de limón o naranja	\$5.000
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja	\$8.000
CHANDON KIR ROYAL Licor de Cassis, Chandon Extra Brut	\$6.500
NEGRONI Lunfa Rosso, Campari, Gin Heráclito London Dry	\$8.000
GIMLET Gin Heráclito London Dry, jugo de lima, almibar	\$6.500
CAIPIROSKA Vodka, lima, azúcar	\$6.000
CAIPIRINHA Cachaça Velho Barreiro, lima, azúcar	\$6.000
CUBA LIBRE Ron Bacardi Carta de Oro, Coca Cola	\$7.000
WINE NOT? Gin Heráclito London Dry, Jugo de lima, almibar, vino tinto tardío	\$6.500
CERVEZAS	\$5.500



BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA PURIFICADA CON O SIN GAS AQA	\$2.500
GASEOSA LÍNEA COCA COLA	\$3.000
SANTA QUINA MIXERS Agua Tónica Clásica / Agua Tónica Sin Azúcar / Pomelo Rosado / Pepino / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$3.000
CAFÉ/TÉ	\$2.500

ESPUMANTES

	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$18.500	
BARON B EXTRA BRUT	\$31.700	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$26.400	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$26.400	
VINO BLANCO DULCE		\$7.900
VINO TINTO DULCE		\$7.900

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL Blended Scotch	\$50.000
THE SINGLETON 18 AÑOS Single Malt Scotch, Speyside	\$24.000
CRAGGANMORE 12 AÑOS Single Malt Scotch, Speyside	\$16.000
GLENKINCHIE 12 AÑOS Single Malt Scotch, Lowlands	\$16.000
BULLEIT BOURBON Kentucky Bourbon, USA	\$12.000
JOHNNIE WALKER ICON RED LABEL Blended Scotch	\$4.500

INGLÉS

VICO

OUR MENU



VICO

STARTERS

INDIVIDUAL CHEESE BOARD	 \$14.000
BRESAOLA SERVED WITH CIABATTA BREAD Gluten-free option: chipá	\$13.000
SHRIMP CEVICHE	 \$15.000
ZUCCHINI AND QUINOA ROLL, CILANTRO AND COCONUT MILK SAUCE	  \$9.000
HALLOUMI CHEESE AND VEGETABLE SKEWER With pesto	 \$10.000
BEEF CARPACCIO WITH HAZELNUTS AND FRIED CAPERS	 \$10.000
PROVOLONE CHEESE WITH TOMATO AND APPLE CHUTNEY Corn and cilantro salad	 \$12.000
CHORIPÁN IN BRIOCHE BUN Garlic aioli and coleslaw	\$8.000
CRISPY SWEETBREADS Carrot and ginger emulsion	 \$16.000

MAIN COURSES

SMOKED EGGPLANT, OYSTER MUSHROOMS, AND CASHEW CHEESE	  \$16.000
EGG TAGLIATELLE WITH MEDITERRANEAN SAUCE	\$14.000
CATCH OF THE DAY WITH SWEET POTATO AND PEAR PUREE Fennel, quinoa crunch, and sage foam	 \$20.000
PUMPKIN GNOCCHI STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE In an herb cream	\$16.000
GRATINATED PORK MATAMBRE A traditional Argentine cut from the pork flank, served with mushrooms, leeks, and crispy bacon	 \$19.000
MUSHROOM RISOTTO	 \$18.000
BEEF MILANESE Wasabi mashed potatoes, thyme mayonnaise, and spicy pickles	\$19.000
SKIRT STEAK WITH VICO POTATOES Chimichurri and demi-glace sauce	 \$25.000

DESSERTS



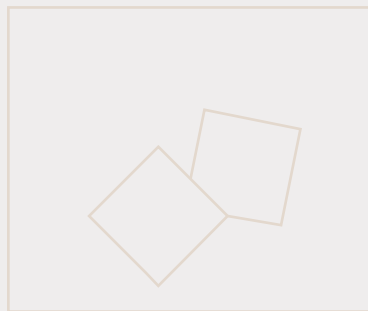
PASSION FRUIT MOUSSE BAR Fruit coulis, sesame nougat, and ice cream	 \$7.000
COCONUT DACQUOISE Dulce de leche cream and ice cream	 \$8.500
CHOCOLATE DOME Dark chocolate frozen mousse with a toffee center, on a brownie base	\$8.500

TABLE SERVICE	\$1.500
----------------------	---------

APERITIFS & COCKTAILS

VERMOUTH LUNFA ROSSO Neat or with Santa Quina Tonic, Ginger Ale, or Bitter Tonic	\$6.000
VERMOUTH LUNFA ROSÉ Neat or with Santa Quina Tonic, Ginger Ale, or Bitter Tonic	\$6.000
ARGENTINIAN GIN TONIC Heráclito London Dry Gin, Santa Quina Tonic, lemon, orange, or cucumber peel	\$6.500
CLASSIC GIN TONIC Imported Gin or Heráclito 40 Botanicals Gin, Santa Quina Tonic, lemon, orange, or cucumber peel	\$9.500
WHISKEY & GINGER Irish whiskey, lime, Angostura bitters, Santa Quina Ginger Ale	\$6.500
BITTER TONIC Lunfa Red Bitter, Santa Quina Tonic, lemon, or orange peel	\$5.000
APEROL SPRITZ Aperol, sparkling wine, soda, orange slice	\$8.000
CHANDON KIR ROYAL Cassis Liqueur, Chandon Extra Brut	\$6.500
NEGRONI Lunfa Rosso, Campari, Heráclito London Dry Gin	\$8.000
GIMLET Heráclito London Dry Gin, lime juice, simple syrup	\$6.500
CAIPIROSKA Vodka, lime, sugar	\$6.000
CAIPIRINHA Velho Barreiro Cachaça, lime, sugar	\$6.000
CUBA LIBRE Bacardi Gold Rum, Coca-Cola	\$7.000
WINE NOT? Heráclito London Dry Gin, lime juice, simple syrup, late-harvest red wine	\$6.500
CERVEZAS	\$5.500



BEVERAGES (NON-ALCOHOLIC)

PURIFIED WATER (STILL OR SPARKLING)	\$2.500
COCA-COLA LINE SODA	\$3.000
SANTA QUINA MIXERS Classic Tonic Water / Sugar-Free Tonic Water / Pink Grapefruit / Cucumber / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$3.000
COFFEE/TEA	\$2.500

SPARKLING WINES (BOTTLE – GLASS)

	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$18.500	
BARON B EXTRA BRUT	\$31.700	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$26.400	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$26.400	
SWEET WHITE WINE		\$7.900
SWEET RED WINE		\$7.900

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL Blended Scotch	\$50.000
THE SINGLETON 18 YEARS Single Malt Scotch, Speyside	\$24.000
CRAGGANMORE 12 YEARS Single Malt Scotch, Speyside	\$16.000
GLENKINCHIE 12 YEARS Single Malt Scotch, Lowlands	\$16.000
BULLEIT BOURBON Kentucky Bourbon, USA	\$12.000
JOHNNIE WALKER ICON RED LABEL Blended Scotch	\$4.500

PORTUGUÉS

VÍCO

NOSSO CARDÁPIO



ENTRADAS

TÁBUA DE QUEIJOS INDIVIDUAL	🚫 \$14.000
BRESAOLA ACOMPANHADA COM PÃO CIABATTA Opção sem glúten: chipá	\$13.000
CEVICHE DE CAMARÃO	🚫 \$15.000
ROLINHO DE ABOBRINHA E QUINOA, MOLHO DE COENTRO E LEITE DE COCO	🌱🚫 \$9.000
ESPETINHO DE QUEIJO HALLOUMI E LEGUMES Com pesto	🚫 \$10.000
CARPACCIO DE FILÉ COM AVELÃS E ALCAPARRAS FRITAS	🚫 \$10.000
PROVOLONE COM CHUTNEY DE TOMATE E MAÇÃ Salada de milho e coentro	🚫 \$12.000
CHORIPÁN EM PÃO BRIOCHE Aioli e coleslaw (salada de repolho com cenoura)	\$8.000
MOLEJAS CROCANTES Emulsão de cenoura e gengibre	🚫 \$16.000

PRATOS PRINCIPAIS

BERINJELA DEFUMADA, GÍRGOLAS E QUEIJO DE CAJU	🌱🚫 \$16.000
TAGLIATELLE DE OVO COM MOLHO MEDITERRÂNEO	\$14.000
PEIXE DO DIA COM PURÊ DE BATATA-DOCE E PERA Funcho, crocante de quinoa e espuma de sálvia	🚫 \$20.000
NHOQUE DE ABÓBORA RECHEADO COM QUEIJO MUSSARELA Em creme de ervas	\$16.000
MATAMBRE DE PORCO GRATINADO Um corte tradicional argentino da parte lateral do porco, servido com cogumelos, alho-poró e bacon crocante.	🚫 \$19.000
RISOTO DE COGUMELOS	🚫 \$18.000
MILANESA DE CONTRA-FILÉ Purê de batatas com wasabi, maionese de tomilho e pickles picantes	\$19.000
ENTRANHA COM BATATAS VICO Chimichurri e molho demi-glace	🚫 \$25.000

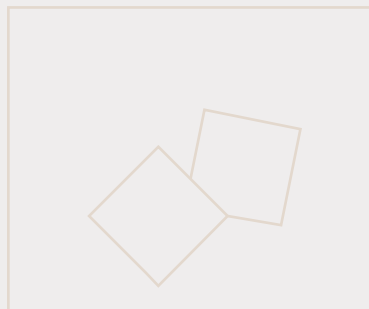
SOBREMESAS

LINGOTE DE MARACUJÁ Coulis de frutas, torrone de gergelim e sorvete	🚫 \$7.000
DACQUOISE DE COCO Creme de doce de leite e sorvete	🚫 \$8.500
DOMO DE CHOCOLATE Mousse de chocolate amargo com recheio de toffee, sobre base de brownie	\$8.500

SERVIÇO DE MESA \$1.500

APERITIVOS & COQUETÉIS

VERMUTE LUNFA ROSSO Puro ou com Santa Quina Tônica, Ginger Ale ou Bitter Tonic	\$6.000
VERMUTE LUNFA ROSÉ Puro ou com Santa Quina Tônica, Ginger Ale ou Bitter Tonic	\$6.000
GIN TONIC ARGENTINO Gin Heráclito London Dry, Santa Quina Tônica, casca de limão, laranja ou pepino	\$6.500
GIN TONIC CLÁSSICO Gin Importado ou Gin Heráclito 40 Botânicos, Santa Quina Tônica, casca de limão, laranja ou pepino	\$9.500
WHISKEY & GINGER Whiskey Irlandês, limão, Angostura bitters, Santa Quina Ginger Ale	\$6.500
BITTER TONIC Lunfa Bitter Vermelho, Santa Quina Tônica, casca de limão ou laranja	\$5.000
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda, rodela de laranja	\$8.000
CHANDON KIR ROYAL Licor de Cassis, Chandon Extra Brut	\$6.500
NEGRONI Lunfa Rosso, Campari, Gin Heráclito London Dry	\$8.000
GIMLET Gin Heráclito London Dry, suco de limão, xarope de açúcar	\$6.500
CAIPIROSKA Vodka, limão, açúcar	\$6.000
CAIPIRINHA Cachaça Velho Barreiro, limão, açúcar	\$6.000
CUBA LIBRE Rum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola	\$7.000
WINE NOT? Gin Heráclito London Dry, suco de limão, xarope simples, vinho tinto de colheita tardia	\$6.500
CERVEJAS	\$5.500



BEBIDAS (SEM ÁLCOOL)

ÁGUA PURIFICADA (COM OU SEM GÁS)	\$2.500
REFRIGERANTE LINHA COCA-COLA	\$3.000
MIXERS SANTA QUINA Água Tônica Clássica / Água Tônica Sem Açúcar / Grapefruit / Pepino / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$3.000
CAFÉ/CHÁ	\$2.500

ESPUMANTES (GARRAFA - TAÇA)

	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$18.500	
BARON B EXTRA BRUT	\$31.700	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$26.400	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$26.400	
VINHO BRANCO DOCE		\$7.900
VINHO TINTO DOCE		\$7.900

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL Blended Scotch	\$50.000
THE SINGLETON 18 ANOS Single Malt Scotch, Speyside	\$24.000
CRAGGANMORE 12 ANOS Single Malt Scotch, Speyside	\$16.000
GLENKINCHIE 12 AÑOS Single Malt Scotch, Lowlands	\$16.000
BULLEIT BOURBON Kentucky Bourbon, USA	\$12.000
JOHNNIE WALKER ICON RED LABEL Blended Scotch	\$4.500