

ESPAÑOL

# VICO

NUESTRO MENÚ



## ENTRADAS

<b>TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL</b>	🚫 \$16.000
<b>BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA</b> Opción sin taco, chipá	\$13.000
<b>CEVICHE DE LANGOSTINOS</b>	🚫 \$15.000
<b>FIDEOS DE ZUCCHINI SOBRE TOMATES DISECADOS</b> Ricota de frutos secos y salsa teriyaki	🌱🚫 \$10.000
<b>PINCHO DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES</b> Con pesto	🚫 \$12.000
<b>CARPACCIO DE LOMO CON AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS</b>	🚫 \$10.000
<b>PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA</b> Choclo y cilantro	🚫 \$14.000
<b>CHORIPAN EN PAN BRIOCHE</b> Alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$8.000
<b>MOLLEJAS CROCANTES</b> Emulsión de zanahoria y jengibre	🚫 \$16.000

## PRINCIPALES

<b>BERENJENA AHUMADA CON MUZZAPAPA</b> Escabeche de hongos y queso de cajú sobre crocante de maní y remolacha	🌱🚫 \$16.000
<b>TAGLIATELLE NEGRO CON FRUTOS DE MAR</b>	\$20.000
<b>PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO Y PERA</b> Hinojo, crocante de quinoa con espuma de especias	🚫 \$20.000
<b>ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MUZZARELLA</b> En crema de hierbas	\$18.000
<b>RIBS CON SALSABARBARCOA</b> Batata al plomo rellena de panceta, verdeo y queso crema	🚫 \$28.000
<b>RISOTTO DE HONGOS</b>	🚫 \$18.000
<b>MILANESA DE BIFE DE CHORIZO</b> Puré de papas al wasabi, mayonesa de tomillo y pickles picantes	\$19.000
<b>ENTRAÑA CON PAPA VICO</b> Chimichurri y salsa demi glace	🚫 \$25.000

## POSTRES

<b>QUESO FONTINA Y DULCE DE BATATA CASERO</b> Reducción de aceto y miel	🚫 \$9.000
<b>DACQUOISE DE AVELLANAS</b> Ganache de chocolate amargo, salsa inglesa cítrica y helado	🚫 \$10.000
<b>CREME BRULEE DE DULCE DE LECHE</b> Cremoso de chocolate blanco	🚫 \$8.000
<b>DOMO DE FRUTOS ROJOS</b> Sobre bizcocho de limón y coulis de frutos rojos	\$9.000

SERVICIO DE MESA \$1.500

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

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

## ESPUMANTES

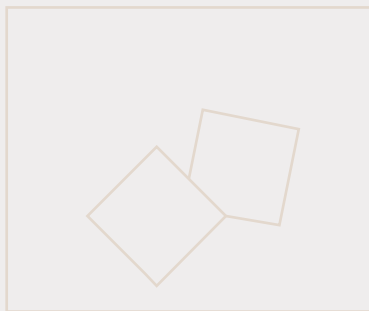
	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$18.500	
BARON B EXTRA BRUT	\$31.700	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$26.400	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$26.400	
VINO BLANCO DULCE		\$7.900
VINO TINTO DULCE		\$7.900

## WHISKY & WHISKEY

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

## APERITIVOS & COCKTAILS

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



INGLÉS

# VICO






OUR MENU



## STARTERS

<b>INDIVIDUAL CHEESE BOARD</b>	 \$16.000
<b>BRESAOLA SERVED WITH CIABATTA BREAD</b> Gluten-free option: chipá	\$13.000
<b>SHRIMP CEVICHE</b>	 \$15.000
<b>ZUCCHINI NOODLES SERVED OVER DRIED TOMATOES</b>	  \$10.000
<b>HALLOUMI CHEESE AND VEGETABLE SKEWER</b> With pesto	 \$12.000
<b>BEEF CARPACCIO WITH HAZELNUTS AND FRIED CAPERS</b>	 \$10.000
<b>PROVOLONE CHEESE WITH TOMATO AND APPLE CHUTNEY</b> Corn and cilantro	 \$14.000
<b>CHORIPÁN IN BRIOCHE BUN</b> Garlic aioli and coleslaw	\$8.000
<b>CRISPY SWEETBREADS</b> Carrot and ginger emulsion	 \$16.000

## MAIN COURSES

<b>SMOKED EGGPLANT, OYSTER MUSHROOMS, AND CASHEW CHEESE</b>	  \$16.000
<b>SQUID INK TAGLIATELLE WITH SEAFOOD</b>	\$20.000
<b>CATCH OF THE DAY WITH SWEET POTATO AND PEAR PURE</b> Fennel, quinoa crunch, and sage foam	 \$20.000
<b>PUMPKIN GNOCCHI STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE</b> In an herb cream	\$18.000
<b>BBQ RIBS</b> Sweet potato stuffed with bacon, scallions, and cream cheese	 \$28.000
<b>MUSHROOM RISOTTO</b>	 \$18.000
<b>BEEF MILANESE</b> Wasabi mashed potatoes, thyme mayonnaise, and spicy pickles	\$19.000
<b>SKIRT STEAK WITH VICO POTATOES</b> Chimichurri and demi-glace sauce	 \$25.000

## DESSERTS

<b>FONTINA CHEESE WITH HOMEMADE SWEET POTATO JAM</b> Balsamic and honey reduction	 \$9.000
<b>COCONUT DACQUOISE</b> Dulce de leche cream and ice cream	 \$10.000
<b>DULCE DE LECHE CRÈME BRÛLÉE</b>	 \$8.000
<b>RED BERRY DOME</b> On a lemon cake with red berry coulis	\$9.000

TABLE SERVICE ————— \$1.500

## BEVERAGES (NON-ALCOHOLIC)

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

## SPARKLING WINES (BOTTLE – GLASS)

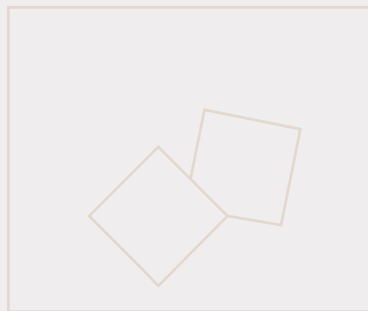
	BOTELLA	COPA
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b>	\$18.500	
<b>BARON B EXTRA BRUT</b>	\$31.700	
<b>CHANDON BLANC DE NOIRS</b>	\$26.400	
<b>CHANDON BLANC DE BLANCS</b>	\$26.400	
<b>SWEET WHITE WINE</b>		\$7.900
<b>SWEET RED WINE</b>		\$7.900

## WHISKY & WHISKEY

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

## APERITIFS & COCKTAILS

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













PORTUGUÉS

# VÍCO







NOSSO CARDÁPIO



## ENTRADAS

<b>TÁBUA DE QUEIJOS INDIVIDUAL</b>	 \$16.000
<b>BRESAOLA ACOMPANHADA COM PÃO CIABATTA</b> Opção sem glúten: chipá	\$13.000
<b>CEVICHE DE CAMARÃO</b>	 \$15.000
<b>PASTA DE ABOBRINHA COM TOMATES SECOS</b>	  \$10.000
<b>ESPETINHO DE QUEIJO HALLOUMI E LEGUMES</b> Com pesto	 \$12.000
<b>CARPACCIO DE FILÉ COM AVELÃS E ALCAPARRAS FRITAS</b>	 \$10.000
<b>PROVOLONE COM CHUTNEY DE TOMATE E MAÇÃ</b> Milho e coentro	 \$14.000
<b>CHORIPÁN EM PÃO BRIOCHE</b> Aioli e coleslaw (salada de repolho com cenoura)	\$8.000
<b>MOLEJAS CROCANTES</b> Emulsão de cenoura e gengibre	 \$16.000

## PRATOS PRINCIPAIS

<b>BERINJELA DEFUMADA, GÍRGOLAS E QUEIJO DE CAJU</b>	  \$16.000
<b>TAGLIATELLE NEGRO COM FRUTOS DO MAR</b>	\$20.000
<b>PEIXE DO DIA COM PURÊ DE BATATA-DOCE E PERA</b> Funcho, crocante de quinoa e espuma de sálvia	 \$20.000
<b>NHOQUE DE ABÓBORA RECHEADO COM QUEIJO MUSSARELA</b> Em creme de ervas	\$18.000
<b>COSTELAS COM MOLHO BARBECUE</b> Batata assada recheada com panceta, cebolinha e cream cheese	 \$28.000
<b>RISOTO DE COGUMELOS</b>	 \$18.000
<b>MILANESA DE CONTRA-FILE</b> Purê de batatas com wasabi, maionese de tomilho e pickles picantes	\$19.000
<b>ENTRANHA COM BATATAS VICO</b> Chimichurri e molho demi-glace	 \$25.000

## SOBREMESAS

<b>QUEIJO FONTINA COM DOCE DE BATATA CASEIRO</b> Redução de aceto e mel	 \$9.000
<b>DACQUOISE DE AVELLANAS</b> Creme de doce de leite e sorvete	 \$10.000
<b>CRÈME BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE</b>	 \$8.000
<b>DOMO DE FRUTAS VERMELHAS</b> Sobre bolo de limão e coulis de frutas vermelhas	\$9.000

SERVIÇO DE MESA \$1.500

## BEBIDAS (SEM ÁLCOOL)

ÁGUA PURIFICADA (COM OU SEM GÁS)	\$2.500
REFRIGERANTE LINHA COCA-COLA	\$3.000
<b>MIXERS SANTA QUINA</b> 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

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

## APERITIVOS & COQUETÉIS

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

