

ESPAÑOL

VICO

NUESTRO MENÚ



ENTRADAS

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL	🚫 \$18.000
BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA Opción sin taco, chipá	\$18.000
CEVICHE DE LANGOSTINOS	🚫 \$18.000
FIDEOS DE ZUCCHINI SOBRE TOMATES DISECADOS Ricota de frutos secos y salsa teriyaki	🌱🚫 \$10.000
PINCHO DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES Con pesto	🚫 \$15.000
CARPACCIO DE LOMO CON AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS	🚫 \$15.000
PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA Choclo y cilantro	🚫 \$17.500
CHORIPAN EN PAN BRIOCHE Alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$10.000
MOLLEJAS CROCANTES Emulsión de zanahoria y jengibre	🚫 \$22.000

PRINCIPALES

BERENJENA AHUMADA CON MUZZAPAPA Escabeche de hongos y queso de cajú sobre crocante de maní y remolacha	🌱🚫 \$18.000
TAGLIATELLE NEGRO CON FRUTOS DE MAR	\$23.000
PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO Y PERA Hinojo, crocante de quinoa con espuma de especias	🚫 \$28.000
ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MUZZARELLA En crema de hierbas	\$22.000
RIBS CON SALSABARBARCOA Batata al plomo rellena de panceta, verdeo y queso crema	🚫 \$28.000
RISOTTO DE HONGOS	🚫 \$19.000
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO Puré de papas al wasabi, mayonesa de tomillo y pickles picantes	\$22.000
ENTRAÑA CON PAPA VICO Chimichurri y salsa demi glace	🚫 \$28.000

POSTRES

QUESO FONTINA Y DULCE DE BATATA CASERO Reducción de aceto y miel	🚫 \$9.000
DACQUOISE DE AVELLANAS Ganache de chocolate amargo, salsa inglesa cítrica y helado	🚫 \$10.000
CREME BRULEE DE DULCE DE LECHE Cremoso de chocolate blanco	🚫 \$8.000
DOMO DE FRUTOS ROJOS 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	\$3.500
SANTA QUINA MIXERS Agua Tónica Clásica / Agua Tónica Sin Azúcar / Pomelo Rosado / Pepino / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$3.500
CAFÉ/TÉ	\$3.000

ESPUMANTES

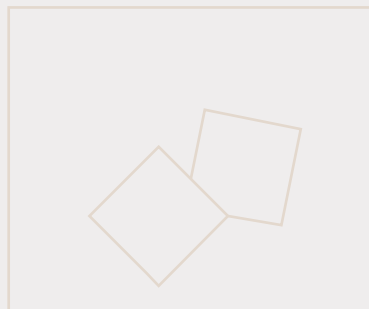
	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$18.500	
BARON B EXTRA BRUT	\$31.700	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$26.400	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$26.400	
VINO BLANCO DULCE		\$7.900
VINO TINTO DULCE		\$7.900

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

APERITIVOS & COCKTAILS

VERMÚ LUNFA ROSSO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$8.500
VERMÚ LUNFA ROSADO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$8.500
GIN TONIC ARGENTINO Heráclito London Dry Gin, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$9.900
GIN TONIC CLÁSICO Gin importado o Gin Heráclito 40 Botánicos, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$11.000
WHISKEY & GINGER Whiskey Irlandés, lima, bitter Angostura, Santa Quina Ginger Ale	\$9.500
BITTER TONIC Lunfa Bitter Rojo, Santa Quina Tónica, piel de limón o naranja	\$8.000
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja	\$9.000
CHANDON KIR ROYAL Licor de Cassis, Chandon Extra Brut	\$8.500
NEGRONI Lunfa Rosso, Campari, Gin Heráclito London Dry	\$9.000
GIMLET Gin Heráclito London Dry, jugo de lima, almibar	\$9.900
CAIPIROSKA Vodka, lima, azúcar	\$8.500
CAIPIRINHA Cachaça Velho Barreiro, lima, azúcar	\$8.500
CUBA LIBRE Ron Bacardi Carta de Oro, Coca Cola	\$8.500
WINE NOT? Gin Heráclito London Dry, Jugo de lima, almibar, vino tinto tardío	\$9.900
CERVEZAS	\$5.500



INGLÉS

VICO

OUR MENU








VICO

STARTERS

INDIVIDUAL CHEESE BOARD	 \$18.000
BRESAOLA SERVED WITH CIABATTA BREAD Gluten-free option: chipá	\$18.000
SHRIMP CEVICHE	 \$18.000
ZUCCHINI NOODLES SERVED OVER DRIED TOMATOES	  \$10.000
HALLOUMI CHEESE AND VEGETABLE SKEWER With pesto	 \$15.000
BEEF CARPACCIO WITH HAZELNUTS AND FRIED CAPERS	 \$15.000
PROVOLONE CHEESE WITH TOMATO AND APPLE CHUTNEY Corn and cilantro	 \$17.500
CHORIPÁN IN BRIOCHE BUN Garlic aioli and coleslaw	\$10.000
CRISPY SWEETBREADS Carrot and ginger emulsion	 \$22.000

MAIN COURSES

SMOKED EGGPLANT, OYSTER MUSHROOMS, AND CASHEW CHEESE	  \$18.000
SQUID INK TAGLIATELLE WITH SEAFOOD	\$23.000
CATCH OF THE DAY WITH SWEET POTATO AND PEAR PURE Fennel, quinoa crunch, and sage foam	 \$28.000
PUMPKIN GNOCCHI STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE In an herb cream	\$22.000
BBQ RIBS Sweet potato stuffed with bacon, scallions, and cream cheese	 \$28.000
MUSHROOM RISOTTO	 \$22.000
BEEF MILANESE Wasabi mashed potatoes, thyme mayonnaise, and spicy pickles	\$22.000
SKIRT STEAK WITH VICO POTATOES Chimichurri and demi-glace sauce	 \$28.000

DESSERTS

FONTINA CHEESE WITH HOMEMADE SWEET POTATO JAM Balsamic and honey reduction	 \$9.000
HAZELNUT DACQUOISE Bitter chocolate ganache, english cream, and ice cream	 \$10.000
DULCE DE LECHE CRÈME BRÛLÉE	 \$8.000
RED BERRY DOME On a lemon cake with red berry coulis	\$9.000

TABLE SERVICE ————— \$1.500

BEVERAGES (NON-ALCOHOLIC)

PURIFIED WATER (STILL OR SPARKLING)	\$2.500
COCA-COLA LINE SODA	\$3.500
SANTA QUINA MIXERS Classic Tonic Water / Sugar-Free Tonic Water / Pink Grapefruit / Cucumber / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$3.500
COFFEE/TEA	\$3.000

SPARKLING WINES (BOTTLE – GLASS)

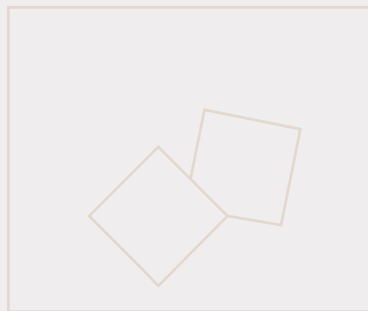
	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$18.500	
BARON B EXTRA BRUT	\$31.700	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$26.400	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$26.400	
SWEET WHITE WINE		\$7.900
SWEET RED WINE		\$7.900

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

APERITIFS & COCKTAILS

VERMOUTH LUNFA ROSSO Neat or with Santa Quina Tonic, Ginger Ale, or Bitter Tonic	\$8.500
VERMOUTH LUNFA ROSÉ Neat or with Santa Quina Tonic, Ginger Ale, or Bitter Tonic	\$8.500
ARGENTINIAN GIN TONIC Heráclito London Dry Gin, Santa Quina Tonic, lemon, orange, or cucumber peel	\$9.900
CLASSIC GIN TONIC Imported Gin or Heráclito 40 Botanicals Gin, Santa Quina Tonic, lemon, orange, or cucumber peel	\$11.000
WHISKEY & GINGER Irish whiskey, lime, Angostura bitters, Santa Quina Ginger Ale	\$9.500
BITTER TONIC Lunfa Red Bitter, Santa Quina Tonic, lemon, or orange peel	\$8.000
APEROL SPRITZ Aperol, sparkling wine, soda, orange slice	\$9.000
CHANDON KIR ROYAL Cassis Liqueur, Chandon Extra Brut	\$8.500
NEGRONI Lunfa Rosso, Campari, Heráclito London Dry Gin	\$9.000
GIMLET Heráclito London Dry Gin, lime juice, simple syrup	\$9.900
CAIPIROSKA Vodka, lime, sugar	\$8.500
CAIPIRINHA Velho Barreiro Cachaça, lime, sugar	\$8.500
CUBA LIBRE Bacardi Gold Rum, Coca-Cola	\$8.500
WINE NOT? Heráclito London Dry Gin, lime juice, simple syrup, late-harvest red wine	\$9.900
CERVEZAS	\$5.500



PORTUGUÉS

VÍCO

NOSSO CARDÁPIO



ENTRADAS

TÁBUA DE QUEIJOS INDIVIDUAL	🚫 \$18.000
BRESAOLA ACOMPANHADA COM PÃO CIABATTA Opção sem glúten: chipá	\$18.000
CEVICHE DE CAMARÃO	🚫 \$18.000
PASTA DE ABOBRINHA COM TOMATES SECOS	🌱🚫 \$10.000
ESPETINHO DE QUEIJO HALLOUMI E LEGUMES Com pesto	🚫 \$15.000
CARPACCIO DE FILÉ COM AVELÃS E ALCAPARRAS FRITAS	🚫 \$15.000
PROVOLONE COM CHUTNEY DE TOMATE E MAÇÃ Milho e coentro	🚫 \$17.500
CHORIPÁN EM PÃO BRIOCHE Aioli e coleslaw (salada de repolho com cenoura)	\$10.000
MOLEJAS CROCANTES Emulsão de cenoura e gengibre	🚫 \$22.000

PRATOS PRINCIPAIS

BERINJELA DEFUMADA, GÍRGOLAS E QUEIJO DE CAJU	🌱🚫 \$18.000
TAGLIATELLE NEGRO COM FRUTOS DO MAR	\$23.000
PEIXE DO DIA COM PURÊ DE BATATA-DOCE E PERA Funcho, crocante de quinoa e espuma de sálvia	🚫 \$28.000
NHOQUE DE ABÓBORA RECHEADO COM QUEIJO MUSSARELA Em creme de ervas	\$22.000
COSTELAS COM MOLHO BARBECUE Batata assada recheada com panceta, cebolinha e cream cheese	🚫 \$28.000
RISOTO DE COGUMELOS	🚫 \$19.000
MILANESA DE CONTRA-FILÉ Purê de batatas com wasabi, maionese de tomilho e pickles picantes	\$22.000
ENTRANHA COM BATATAS VICO Chimichurri e molho demi-glace	🚫 \$28.000

SOBREMESAS

QUEIJO FONTINA COM DOCE DE BATATA CASEIRO Redução de aceto e mel	🚫 \$9.000
DACQUOISE DE AVELÃ Ganache de chocolate amargo, creme inglês e gelado	🚫 \$10.000
CRÈME BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE	🚫 \$8.000
DOMO DE FRUTAS VERMELHAS 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	\$3.500
MIXERS SANTA QUINA Água Tônica Clássica / Água Tônica Sem Açúcar / Grapefruit / Pepino / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$3.500
CAFÉ/CHÁ	\$3.000

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

APERITIVOS & COQUETÉIS

VERMUTE LUNFA ROSSO Puro ou com Santa Quina Tônica, Ginger Ale ou Bitter Tonic	\$8.500
VERMUTE LUNFA ROSÉ Puro ou com Santa Quina Tônica, Ginger Ale ou Bitter Tonic	\$8.500
GIN TONIC ARGENTINO Gin Heráclito London Dry, Santa Quina Tônica, casca de limão, laranja ou pepino	\$9.900
GIN TONIC CLÁSSICO Gin Importado ou Gin Heráclito 40 Botânicos, Santa Quina Tônica, casca de limão, laranja ou pepino	\$11.000
WHISKEY & GINGER Whiskey Irlandês, limão, Angostura bitters, Santa Quina Ginger Ale	\$9.500
BITTER TONIC Lunfa Bitter Vermelho, Santa Quina Tônica, casca de limão ou laranja	\$8.000
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda, rodela de laranja	\$9.000
CHANDON KIR ROYAL Licor de Cassis, Chandon Extra Brut	\$8.500
NEGRONI Lunfa Rosso, Campari, Gin Heráclito London Dry	\$9.000
GIMLET Gin Heráclito London Dry, suco de limão, xarope de açúcar	\$9.900
CAIPIROSKA Vodka, limão, açúcar	\$8.500
CAIPIRINHA Cachaça Velho Barreiro, limão, açúcar	\$8.500
CUBA LIBRE Rum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola	\$8.500
WINE NOT? Gin Heráclito London Dry, suco de limão, xarope simples, vinho tinto de colheita tardia	\$9.900
CERVEJAS	\$5.500

