

Manidaje

Canning - Buenos Aires - Argentina

TAPAS Y TABLAS

TABLA DE QUESOS \$ 1500

Morbier - Brie - Ahumado - Patagonzola,
Toscano, Parmesano, Miel panal e higos en
almibar

TABLA DE FIAMBRES \$ 1400

Salame - Mortadela artesanal - Porchetta -
Prosciutto di Parma - Cocido de Pata -
Aceitunas - Porotos y Berenjenas

TABLA MIXTA \$ 2050

Una perfecta combinación de nuestras tablas

TABLA DE MAR \$ 2800

Rabas, Fritura teriyaki, Vieiras gratinadas,
Pinchos de Langostinos, Langostinos
rebosados y Boquerones

BRUNCH PARA DOS (solo sabados y

domingos de 12 a 17hs) \$ 4900

3 tablas de dulces y 3 de salados con una
selección de nuestros mejores productos.

PORTOBELLO RELLENO \$ 500

(con muzzarella, panceta y parmesano)

RABAS \$ 500

con alioli cítrico

BUÑUELOS DE ESPINACAS \$ 250

EMPANADA \$ 210

Tucumana o Salteña

(Horno o Souffle)

GAMBAS AL AJILLO \$ 650

VIEIRAS GRATINADAS \$ 650

Happy Hour, de 17 a 19 horas consumiendo
dos tapas a elección se incluye 1 pinta
de cortesía, o bien tenes 2 tragos a elección
al precio de uno, valido todos los días.

Manidaje

Canning - Buenos Aires - Argentina

TRAGOS de AUTOR

Kentucky Mule \$ 590

JW Negro, jugo de lima, ginger ale, syrup de jengibre

Moscow Mule \$ 590

syrup jengibre, Absolut, jugo de lima, cerveza de jengibre

Vip Rose \$ 590

Absolut, jugo de limón, cordial de sandia, espumante rose

Rosa Rosa \$ 590

jugo de pomelo rosado, frambuesas, syrup, vino rosado dulce

Old Fashioned \$ 590

syrup, JW Negro, bitter angostura, dish de soda

Piña Colada \$ 590

ron blanco, Malibu, crema de coco, jugo de piña y lima

Californication \$ 590

Absolut, gin, tequila, cointreau, jugo de limón y naranja

Negroni \$ 590

gin, campari, Martini rosso, narajna

Cosmopolitan \$ 590

Absolut citron, cointreau, jugo de arandanos y lima

Margarita \$ 590

tequila, cointreau, jugo de lima, sal

Pisco Sour \$ 590

clara de huevo, pisco, jugo de limon, syrup, bitter angostura

Manidaje

Canning - Buenos Aires - Argentina

Daikiri \$ 590

ron añejo jugo de lima, licor maraschino, syrup

Margarita Frozen \$ 590

tequila, cointreau, jugo de lima, syrup

Vernet \$ 590

Branca, vermuth, Campari, twist de naranja

Royal Evil \$ 590

vermuth, jugo de tomate y limón, salsa inglesa, tabasco, sal, tallo de apio

Nolita \$ 590

tequila, jugo de limón y naranja, espuma de frutilla

Cuba Libre \$ 590

ron añejo, Coca Cola, limón

Mojito \$ 590

ron añejo, Sprite, limón

Caipirinha \$ 590

Caipiroska Absolut \$ 590

Aperol Spritz \$ 550

Campari o Lunfa \$ 550

Fernet Branca \$ 400

Fernet Branca + Cola \$ 590

Dry Martini \$ 550

Lemoncello \$ 450

Jagermeister Boom \$ 650

Absolut Boom \$ 650

GIN TONIC'S

(incluye nuestras recetas de autor)

Beefeater \$ 590

Gordon's \$ 610

Tanqueray \$ 650

Tanqueray Sevilla \$ 700

Bombay \$ 700

Hendrick's \$ 1200

The Botanist \$ 1950

Manidaje

Canning - Buenos Aires - Argentina

WHISKYS Y BOURBONS

JAMESON \$ 500

J.W RED \$ 580

CHIVAS 12 AÑOS \$ 750

BULLET \$ 800

JACK DANIEL BLACK \$ 900

JACK DANIELS HONEY \$ 900

J.W BLACK \$ 900

J.W DOUBLE BLACK \$ 1000

GLENDFIDISH 12 AÑOS \$ 1300

J.W GREEN LABEL \$ 1800

CHIVAS 18 AÑOS \$ 1800

WOODFORD RESERVE \$ 2000

CHIVAS ROYAL SALUTE \$ 3800

J.W BLUE LABEL \$ 5000

BLANTON'S \$ 6500

J.W KING GEORGE \$ 12000
