

Manidaje

TAPAS & TABLAS

Tabla de quesos \$2100

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

Tabla de fiambres \$2100

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

Tabla mixta \$2.500

Una perfecta combinación de nuestras tablas.

Tabla de mar \$3.500

Rabas, Fritura teriyaki, Vieiras gratinadas, Pinchos de Langostinos, Langostinos rebozados y Boquerones.

Brunch para dos \$6900

Tres tablas de dulces y tres de salados con una selección de nuestros mejores productos. Sólo sábados y domingos de 12 a 17hs.

Brunch para cuatro \$9.500

Una tabla de quesos, una tabla de fiambres, una tabla de mar y tabla de dulces con una selección de nuestros mejores productos. Sólo sábados y domingos de 12 a 17hs.

Portobellos rellenos \$650

Con muzzarella, panceta y queso parmesano.

Rabas \$700

Con Alioli cítrico.

Buñuelos de espinacas \$400

Empanada \$250

Tucumana o Salteña. Pueden ser al horno o Souffle.

Gambas al ajillo \$900

Vieiras Gratinadas \$1200

HAPPY HOUR

17:30 a 19hs

Consumiendo dos tapas a elección se incluye una pinta de cortesía, o bien tenés dos tragos a elección, al precio de uno. Válido todos los días.

Manidaje

TRAGOS DE AUTOR

Kentucky Mule \$720

JW, jugo de lima, ginger ale y Syrup de jengibre

Moscow Mule \$720

Syrup jengibre, Absolut, jugo de lima y cerveza de jengibre

VIP Rose \$720

Absolut, jugo de limón, cordial de sandía y espumante rosé

Rosa Rosa \$720

Jugo de pomelo rosado, frambuesas, Syrup y vino rosado dulce

Old Fashioned \$720

Syrup, JW Negro, Bitter Angostura y dish de soda

Piña colada \$720

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

Californication \$720

Absolut, Gin, Tequila, Cointreau, jugo de limón y naranja

Negroni \$720

Gin, Campari, Martini Rosso y naranja

Cosmopolitan \$720

Absolut Citron, Cointreau, jugo de arándanos y lima

Margarita \$720

Tequila, Cointreau, jugo de lima y sal

Pisco Sour \$720

Clara de huevo, Pisco, jugo de limón, Syrup, Bitter Angostura

Daikiri \$720

Ron añejo, jugo de lima, licor maraschino y Syrup

Margarita Frozen \$720

Tequila, Cointreau, jugo de lima y Syrup

Vernet \$720

Branca, Vermuth, Campari y wist de naranja

Royal Evil \$720

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

Nolita \$720

Tequila, jugo de limón, jugo de naranja y espuma de frutilla

Cuba Libre \$720

Ron añejo, Coca Cola y limón

Mojito \$720

Ron añejo, Sprite y limón

Manidaje

GIN TONIC'S

Beefeater	\$ 720
Gordon's	\$ 720
Tanqueray	\$ 800
Tanqueray Sevilla	\$ 800
Bombay	\$ 900
Hendrick's	\$ 1.300
The Botanist	\$ 2.100
Mare	\$ 2.400
Caipirinha	\$ 720
Caipiroska Absolut	\$ 720
Aperol Spritz	\$ 720
Campari o Lunfa	\$ 720
Fernet Branca	\$ 450
Fernet Branca + Cola	\$ 650
Dry Martini	\$ 600
Limoncello	\$ 450
Jagermeister Boom	\$ 720
Absolut Boom	\$ 720

Manidaje

WHISKYS & BOURBONS

Jameson	\$ 700
J. W Red	\$ 800
Chivas 12 años	\$ 900
Bullet	\$ 950
Jack Daniel's Black	\$ 950
Jack Daniel's Honey	\$ 950
J. W Black	\$ 950
J. W Double Black	\$ 1.100
Glendfedish 12 AÑOS	\$ 1.500
J. W Geen Label	\$ 1.950
Chivas 18 años	\$ 1.950
Woodford Reserve	\$ 2.000
Chivas Royal Salute	\$ 4.000
J. W Blue Label	\$ 5.500
Blanton's	\$ 6.500
J. W King George	\$ 12.000