



RESTAURANT
WINE BAR & COCKTAILS

ENTRADAS

\$

- Ceviche de salmón y pescado blanco en caldo de tinta de calamar con coulis de remolacha picante, crocante de ajo y pickles de rabanito..... 675**
- Huevo de campo mollet sobre tostada de pan brioche con tapenade y confitura de tomates con jalapeños..... 400**
- Langostinos grillados con ensalada fresca de quinoa sobre briséé crocante, gajos de palta y mango y punta de jalapeño..... 530**
- Mollejas de ternera sobre polenta con porotos negros tostada, salsa de vino blanco y queso azul. 520**
- Tarte Tatin de manzanas y queso de cabra, crema de castañas de Cajú y ensaladita verde 520**
- Burrata con pesto de tomates asados y almendras y ensalada de tomates cherry con aceto balsámico y albahaca..... 680**
- Spring rolls de cerdo y vegetales servidos con salsa de mango, ananá, cilantro y jalapeño, crema de maní 420**
- Oysters ½ docena de ostras frescas servidas con gajos de limón y ceviche de vegetales 870**

PRINCIPALES

\$

- Ojo de bife pampeano al grill sobre papas rösti, manteca Maître d'Hôtel con hierbas y queso azul 998**
- Cordero braseado en fondo de res, sofrito de porotos cranberry, migas de queso de cabra, crocante de chorizo colorado con ralladura de cítricos y perejil 860**
- Confit de pato con polenta verde con arvejas, crema de arvejas y confitura de cerezas 950**
- Matambrito de cerdo con vinagreta de aceitunas griegas, puré de batatas y jengibre, repollo, pickles caseros y mostaza de Dijon 740**
- Salmón rosado a la plancha con calabaza especiada al horno, crema de langostinos con wasabi, kale crocante y brotes de berro 995**
- Risotto verde de espinacas con sofrito de panceta, lomo de cordero, queso mascarpone y micro brotes..... 860**
- Cavetelli de semola Italiana y ricotta con salsa de tomates Divella, 'nduja y pangratatto perfumado con ajo suave 780**
- Ravioles de hongos con salsa de manteca y habas, pesto de habas con almendras tostadas y parmesano..... 710**



RESTAURANT
WINE BAR & COCKTAILS

SUSHI

\$

COMBINADOS

Ichiban Classic	950
6 makis, 7 niguiris (salmón y pescado blanco), 6 cortes de sashimi mixto	
Ichiban Royale	1016
6 makis, 7 niguiris (salmón, blanco, langostinos), 6 cortes de sashimi mixto	
Koi Classic (para 2 personas)	2100
16 makis, 11 niguiris (salmón y pescado blanco), 12 cortes de sashimi mixto	
Koi Royale (para 2 personas)	2300
16 makis, 11 niguiris (salmón, blanco, langostinos), 12 cortes de sashimi mixto	
Combinado Roll (24 piezas)	1820
16 makis clásicos, 8 rolls especiales	

ESPECIALES

Langostinos Crocantes Coronados (8 piezas)	850
Roll de langostinos apanados en panko y pepinos encurtidos sobre salsa de leche de coco, jalapeños y maní. Coronado con fideos crocantes, salsa Hoisin huevas de salmón y furikake	
Tostadas Mexicanas de Palta y Langostinos (6 piezas)	760
Tostadas mexicanas de maíz y trigo con langostinos al grill, plata, pickles de cebolla y cilantro fresco. Dressing de lactonesa de limón y mole de vegetales quemados	
Salmón Kimchi Crunchy Roll (8 piezas)	800
Maki de salmón apanado en panko y frito sobre salsa de mango coronado con Kimchi y maíz picante	
Portobello & Kale Oshi Sushi (8 piezas)	740
arroz relleno de palta y sésamo, cubierto de portobellos grillados con syrup de salsa de ostras, aire de shiitake y hojas de kale en tempura	
Tiradito Fresquito	770
Pesca blanca con tartare de hongos shiitake y alcaparras, aderezo de salsa de soja clara y vinagre de jerez, crocante de tapioca y nori	
Crispy Roll (8 piezas)	780
roll de salmón, Philadelphia y palta apanado en panko y frito bien crocante con salsa de maracuyá y chile	

NIGUIRI, SASHIMI, MAKIS

Niguri Supreme (15 piezas)	860
salmón, pescado blanco, langostinos	
Sashimi Surtido (20 cortes)	910
salmón, pescado blanco	
New York Roll (9 piezas)	650
salmón & palta	
Philadelphia Roll (9 piezas)	695
salmón, palta y Philadelphia cream cheese	
Bowl de arroz gohan	230
servido tibio con topping de sésamo mixto tostado y alga nori	

A P P E T I Z E R S

QUESOS Y FIAMBRES \$860

300 GRAMOS DE BUENOS QUESOS Y FIAMBRES,
ACEITUNAS Y PAN TOSTADO

QUESOS \$420

150 GRAMOS DE BUENOS QUESOS, ACEITUNAS
Y PAN TOSTADO

FIAMBRES \$480

150 GRAMOS DE BUENOS FIAMBRES, ACEITUNAS
Y PAN TOSTADO

FRIED MOZZARELLA STICKS \$290

BASTONES DE MOZZARELLA FRITOS, SALSA DE TOMATE

NACHOS TRILOGIA \$310

DIPS DE AGUACAMOLE, PICO DE GALLO
Y SALSA DE QUESO

SPRING ROLLS \$420

DE CERDO Y VEGETALES, SALSA SPICY DE MANGO
Y SALSA DE MANÍ

PINCHOS DE CORDERO \$365

HUMMUS

MINI CEBICHE \$385

GUACAMOLE Y TOSTADA DE PAN GIULIA

BATATAS FRITAS \$260

EN CUÑA, DIP DE QUESO

TARTINE EN PAN DE CAMPO \$330

DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO BRIE GRATINADO

SARTÉN DE HONGOS Y HUEVO DE CAMPO \$320

A LA CREMA GRATINADOS CON PARMESANO
Y PAN TOSTADO

CROQUETAS DE PAPA Y LANGOSTINOS \$345

CON MAYONESA DE AJÍ PANKA

S A N D W I C H E S Y R O L L S

CROQUE MONSIEUR CLASSIC \$330

EN PAN DE MOLDE CON JAMÓN Y QUESO, SALSA BLANCA Y
PARMESANO GRATINADO AL HORNO

CROQUE MADAME (CON HUEVO FRITO) \$365

EN PAN DE MOLDE CON JAMÓN Y QUESO, SALSA BLANCA Y
PARMESANO GRATINADO AL HORNO

ROLL DE LOMO Y QUESO FUNDIDO \$500

LOMO, HONGOS PORTOBELLO, ESPINACA Y QUESO
FUNDIDO SERVIDO CON PAPAS FRITAS, CEBOLLA
CARMELIZADA

GUACAMOLE CHICKEN ROLL \$450

POLLO GRILLADO, GUACAMOLE Y HOJAS VERDES,
ARROLLADO EN PAN LAVASH SERVIDO CON PAPAS FRITAS

VERY VEGGY ROLL \$340

BERENJENAS Y TOMATES ASADOS, QUESO CABRAUNTA,
RÚCULA Y MAYONESA DE ALBAHACA EN PAN LAVASH

ITALIAN FOCACCIA \$365

JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y RÚCULA
CON MAYONESA DE ALBAHACA EN FOCACCIA TOSTADA

ITALIAN CHICKEN PESTO \$420

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, PROVOLETA
GRATINADA, TOMATES SECOS, CEBOLLA CONFIT, PESTO DE
ALBAHACA EN PAN CIABATTA DE PAPA SERVIDO CON BATATAS

P O S T R E S

Danzón Cheesecake

berries y salsa de frutos rojos
\$ 300

Lemon Trifle

cremoso de limón sobre biscuit de maní
con merengue italiano quemado y sorbete casero de
ananá
320

Chocolate para Saturno

trufa gigante de chocolate con anillo de cereales y choco-
late, crema de chocolate blanco, esponja de chocolate con
almíbar de ron y toffee
315

Chef pastelero: Erwin Calle Garay

C O C T E L E R Í A

SQUEEZE

BOMBAY SAPPHIRE, MARACUYÁ, LIMÓN, NARANJA, MENTA
\$340

ACAPULCO BAJO FUEGO II

TEQUILA BLANCO, CRISTALINO DE PERAS, ALMÍBAR DE
HIBISCUS, LIMA
\$350

TENNESSEE BLUES

JACK DANIEL'S, ANCHO REYES, LIMÓN, ALMÍBAR DE
CANELA, MENTA
\$380

NEGRONI

BOMBAY SAPPHIRE, CAMPARI, MARTINI ROSSO
\$350

OLD MANHATAN

JACK DANIEL'S, COINTREAU, MIX DE VERMOUTHS,
ANGOSTURA BITTERS
\$360

ESPUMANTE S

CADUS CHAMPENOISE BRUT NATURE. TUPUNGATO, VALLE DE UCO, MENDOZA. CADUS WINES \$ 1.789
ALMA 4 PINOT-CHARDONNAY. VALLE DE UCO, MENDOZA. ALMA 4 \$ 1.054
STRADIVARIUS CABERNET SAUVIGNON EXTRA BRUT 2012. SAN RAFAEL, MENDOZA. BODEGAS BIANCHI \$ 1.987
SOLOCONTIGO EXTRA BRUT. VALLE DE UCO, MENDOZA. SOLOCONTIGO WINES \$ 595

BLANCOS

GRAN LURTON BLEND BLANCO 2017. VALLE DE UCO, MENDOZA. FRANÇOIS LURTON \$ 1.125
EL ESTECO BLANC DE BLANCS 2017. VALLES CALCHAQUIES. SALTA. BODEGA EL ESTECO \$ 998
MARIFLOR SAUVIGNON BLANC 2018. VISTA FLORES, TUNUYÁN, VALLE DE UCO, MENDOZA. MICHEL ROLLAND \$ 977
SOTTANO RESERVA VIOGNIER 2019. LOS CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA. BODEGA SOTTANO \$ 490
MARCELO PELLERITI CHARDONNAY 2016. VALLE DE UCO, MENDOZA. MARCELO PELLERITI WINES \$ 885
MARIA CARMEN CHARDONNAY 2015. SAN RAFAEL, MENDOZA. BODEGAS BIANCHI \$ 2.108
TOMERO CHARDONNAY 2019. VISTALBA, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. BODEGA VISTALBA \$ 574
LA MASCOTA CHARDONNAY 2018. CRUZ DE PIEDRA, MENDOZA. LA MASCOTA WINES \$ 753
GUARDA COLECCIÓN DE VIÑEDOS CHARDONNAY 2017. GUALTALLARY, VALLE DE UCO, MENDOZA. LAGARDE \$ 1.084

ROSADOS

MAINQUE ROSÉ 2016. MAINQUÉ, VALLE DEL RÍO NEGRO, RÍO NEGRO. BODEGA CHACRA \$ 1.681
FAMMI L'AMORE ROSÉ (355 cc) 2018. VISTA FLORES, VALLE DE UCO, MENDOZA. ERNESTO CATENA \$ 329

MALBEC

A LISA MALBEC 2018. RIO NEGRO, PATAGONIA. BODEGA NOEMIA \$ 972
TERRAZAS RESERVA MALBEC 2018. LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. TERRAZAS DE LOS ANDES \$ 851
TINTO DE PARCELA MALBEC 2017. PARAJE ALTAMIRA, VALLE DE UCO, MENDOZA. FINCA SUAREZ \$ 1662
OLD VINEYARD MALBEC 2015. ALTO VALLE DE RIO NEGRO, RIO NEGRO. HUMBERTO CANALE \$ 1085
NUMINA MALBEC 2017. VALLE DE UCO, MENDOZA. BODEGA SALENTEIN \$ 1101
PRIMER AMANTE MALBEC 2017. LOS CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA. SOLOCONTIGO WINES \$ 665
SOTTANO RESERVA MALBEC 2018. LUJÁN DE CUYO - VALLE DE UCO, MENDOZA. BODEGA SOTTANO \$ 560

CABERNET SAUVIGNON

ANKO FLOR DE CARDÓN CABERNET SAUVIGNON 2016. VALLES CALCHAQUIES, SALTA. ANKO \$ 722
CHAKANA ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2017. GUALTALLARY, VALLE DE UCO. CHAKANA WINES \$ 860
VIÑA ÚNICA CABERNET SAUVIGNON 2015. GUALTALLARY, VALLE DE UCO, MENDOZA. FINCA AMBROSIA \$ 1150
LA MASCOTA CABERNET SAUVIGNON 2018. CRUZ DE PIEDRA, MENDOZA. LA MASCOTA WINES \$ 910
SALENTEIN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018. VALLE DE UCO, MENDOZA. BODEGA SALENTEIN \$ 707

CABERNET FRANC

ALTA CABERNET FRANC 2015. LUJÁN DE CUYO - VALLE DE UCO, MENDOZA. CATENA ZAPATA \$ 1438
SUPER CABERNET FRANC 2017. CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA. DE MOÑO ROJO \$ 970
RUTINI COLECCIÓN CABERNET FRANC 2013. VALLE DE UCO, MENDOZA. RUTINI WINES \$ 1459
AFFAIRE CABERNET FRANC 2017. LOS CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA. SOLOCONTIGO WINES \$ 886
ZUCCARDI Q CABERNET FRANC 2017. VALLE DE UCO, MENDOZA. FAMILIA ZUCCARDI \$ 1083

BLEND TINTO

AMAR Y VIVIR BLEND TINTO 2017. QUEBRADA DE SAN LUCAS, SALTA. BODEGA ARCA YACO \$ 1627
ATAMISQUE ASSEMBLAGE BLEND TINTO 2016. VALLE DE UCO, MENDOZA. BODEGA ATAMISQUE \$ 2022
LOTE NEGRO BLEND TINTO 2016. VALLE DE UCO, MENDOZA. NORTON \$ 1538

OTRAS CEPAS TINTAS

CARA SUR BONARDA 2018. BARREAL, SAN JUAN. CARASUR \$ 1159
CARA SUCIA CEREZA 2019. RIVADAVIA MENDOZA. DURIGUTTI WINEMAKERS \$ 420
MAINQUE MERLOT 2013. MAINQUÉ, VALLE DEL RÍO NEGRO, RÍO NEGRO. BODEGA CHACRA \$ 3157
PARTICULAR MERLOT 2014. SAN RAFAEL, MENDOZA. BODEGAS BIANCHI \$ 3631
PRIMOGENITO SANGRE AZUL MERLOT 2015. SAN PATRICIO DEL CHAÑAR, NEUQUÉN. BODEGA PATRITTI \$ 1406
GRAN SYRAH 2013. VALLE DE TULUM, VALLE DEL ZONDA, VALLE PEDERNAL, SAN JUAN. FINCA LAS MORAS \$ 1964
RESERVA DE FAMILIA TEMPRANILLO 2012. SAN RAFAEL, MENDOZA. BODEGA ALFREDO ROCA \$ 1462

DANZON

20 ANIVERSARIO BLEND TINTO 2016. VALLE DE UCO, MENDOZA. ZUCCARDI & GRAN BAR DANZÓN \$ 1652