

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi (Pepsi y Pepsi black): \$6000

Agua sin gas: \$6000

Agua con gas: \$6000

Red Bull: \$10000

Red Bull Sugar Free: \$10000

Red Bull Green Edition: \$10000

LIMONADAS Y JUGOS

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Limonada Clásica / Classic Lemonade: \$6800

Limonada de Menta y Jengibre / Mint & Ginger Lemonade: \$6800

Pomelada / Grapefruitade: \$6800

Ananá y uvas: \$6800

Jugo de ananá clarificado y almíbar griego / Clarified pineapple juice and Greek syrup.

Frutos rojos: \$8400

Té rojo all berries, jugo de arándanos, puré de frambuesas, pomelo / Red tea all berries, cranberry juice, raspberry purée, grapefruit.

Cítrica de albahaca: \$8400

Cítricos, albahaca, almíbar de maracuyá / Citrus, basil, passion fruit syrup.

Palta: \$10000

Jugo de palta, ananá, limón y almíbar de eucalipto / Avocado Juice, pineapple, lemon and eucalyptus syrup.

CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD POR MANIFIESTO COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto: \$4900

Espresso: \$4900

Lungo: \$4900

Macchiato: \$5500

Espresso Doble: \$5500

Americano: \$5500

Latte: \$6000 (Opcional con Leche de Almendras: \$6500)

Flat White: \$6000 (Opcional con Leche de Almendras: \$6500)

Capuccino: 6000 (Opcional con Leche de Almendras: \$6500)

Ice Americano: \$6000

Ice Late: \$6000

Matcha Latte: \$5500 (Opcional con Leche de Almendras: \$5800)

Té en hebras: \$4800

NEGRO CLÁSICO

CHAI Clavo de olor, cardamomo, canela y jengibre.

EARLY GREY Flores y bergamota.

LAPSANG SOUCHONG Té rojo ahumado.

VERDE GUNPOWDER

CALM Verbena, cascarillas de naranja y clementinas. Digestivo relajante.

STRAWBERRY Frutos rojos.

PROVENCE Rooibos, pétalos de rosas y violetas, verbena y bayas de saúco.

VINOS / WINES

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

Casa de Herrero Cabernet Franc \$40000

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira \$45000

Malbec Cabernet Sauvignon, Mendoza

Terrazas de los Andes Grand Malbec \$120000

Paraje de Altamira, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Reserva Malbec \$40000

Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza

Ribera del Cuarzo Merlot \$95000

Río Negro, Patagonia

Catena Tilia Malbec \$40000

La Consulta, San Carlos, Mendoza)

TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

La Posta Glorieta Pinot Noir \$45000

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir \$40000

Valle de Uco, Mendoza

Casa de Herrero Pinot Noir \$45000

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

ROSADOS / ROSÉ WINES

Casa de Herrero Rosé \$36000

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Malbec Rosé \$42000

Valle de Uco, Mendoza

BLANCOS / WHITE WINES

Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay \$37000

Valle de Uco, Mendoza

Casa de Herrero Corte de Blancas \$36000

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Palo Santo Sauvignon Blanc \$44000

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Saint Felicien Chardonnay \$38000

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

TINTOS CON CUERPO

Casa de Herrero, Cabernet Franc \$13000

Catena Tilia, Malbec \$12000

TINTOS LIGEROS

La Posta Glorieta Pinot Noir: \$14000

Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir: \$14000

ROSADOS

Casa de Herrero Rosé: \$12000

BLANCOS

Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay: \$14000

ESPUMANTES / SPARKLING WINES

Chandon Délice: \$60000

Chandon Délice Rosé: \$60000

Chandon Extra Brut: \$60000

Chandon Apéritif: \$60000

Chandon Cuveé Reservé Blanc de Noirs: \$90000

Baron B Extra Brut: \$100000

Baron B Brut Nature: \$130000

Baron B Rosé: \$130000

Moët & Chandon Brut Imperial: \$500000

Veuve Clicquot: \$500000

GIN & TONIC TIRADO ARTESANAL INV HOMEBREWED DRAFT GIN & TONIC

PRECIO POR TRAGO: \$20000

Rayuela

Gin tonic tirado artesanal, óleo cítrico, tintura de jalapeño y pimienta verde.
Draft gin & tonic with citrus oil, jalapeño and green pepper.

Ficciones

Gin tonic tirado artesanal, cordial de ananá y coco, pickle de ananá.
Draft gin & tonic with pineapple-coconut cordial and pickled pineapple.

Bad Blood

Gin tonic tirado artesanal, cordial de frambuesa y pimienta rosa, polvo de frambuesa.
Draft gin & tonic with raspberry and pink pepper cordial, raspberry powder.

La Odisea

Gin tonic tirado artesanal, cordial de manzana clarificada y hojas de shiso.
Draft gin & tonic with clarified apple cordial and shiso leaves.

Desiree

Gin tonic tirado artesanal, espuma floral y flores comestibles.
Draft gin & tonic with oral foam and edible owers.

Carrie

Gin tonic tirado artesanal, cordial de pomelo y romero, gajo de pomelo y romero.
Draft gin & tonic with grapefruit and rosemary cordial, grapefruit wedge and rosemary.

Orgullo y Prejuicio

Gin tonic tirado artesanal, batch de café y avellanas, amarena.
Draft gin & tonic with coffee and hazelnut batch, amarena cherry.

Felicidad Clandestina

Gin tonic tirado artesanal, pulpa de maracuyá y mango picante.
Draft gin & tonic with passion fruit pulp and spicy mango.

CLÁSICOS CON GIN CLASSIC GIN COCKTAILS

PRECIO POR TRAGO: \$22000

Negroni. Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso.

Martini. Gin Invernadero, Martini Dry.

Tom Collins. Gin Invernadero, limón, azúcar y soda.

TRAGOS DE AUTOR SIGNATURE DRINKS

Clover Club \$22.000

Gin Invernadero, limón, frambuesas, rosas / Invernadero Gin, lemon, raspberries, roses.

Américo \$22.000

Bitter rojo invernadero, vermut rosso, soda / Invernadero red bitter, rosso vermouth, soda.

Vulcano \$22.000

Volcán de mi tierra blanco, licor de café, café espresso, mantequilla de maní.
Volcán de Mi Tierra white Tequila, Coffee Liqueur, Espresso, Peanut butter.

Pineapple N3 \$22.000

Havana Club añejo 3 años, ananá, coco, bitter de cacao.
Havana Club Añejo 3 Years Rum, Pineapple, Coconut, Cocoa Bitters.

Penicillin Tomillo \$22.000

Chivas Regal 12 Años, limón, miel de jengibre, tomillo fresco. / Chivas Regal 12 Years, Lemon, Ginger Honey, Fresh Thyme.

Pear 75 \$22.000

Pisco, licor de pera, manzana verde, té verde, chandon extra brut.
Pisco, Pear Liqueur, Green Apple, Green Tea, Chandon Extra Brut.

Gold Falshioned \$23.000

Hennessy VS, miel especiada, bitter de ciruela / Hennessy VS Cognac, Spiced Honey, Plum Bitters.

Martini Naval \$22.000

Belvedere de oliva, vermut dry, aceituna, alcaparra / Belvedere Olive Vodka, Dry Vermouth, Olive, Capers.

Copa Tinto de Verano \$21.000

Cabernet franc, vermut rosso, jugos cítricos, frutas / Cabernet Franc, Rosso Vermouth, Citrus Juices, Fruits.

Jarra de Tinto de Verano \$38.000

Cabernet franc, vermut rosso, jugos cítricos, frutas / Cabernet Franc, Rosso Vermouth, Citrus Juices, Fruits.

Jarra Clericó \$39000

Sauvignon blanc, vermut bianco, jugo de manzana, frutas / Sauvignon Blanc, Bianco Vermouth, Apple Juice, Fruits.

CLÁSICOS / CLASSIC DRINKS

Aperol Spritz: \$20000
Cuba Libre: \$18000
Carpano Orange: \$18000
Fernet Branca con Pepsi Black: \$18000
Fernet Branca Menta con Tónica: \$18000
Vodka Sernova con jugo de naranja: \$18000
Vodka Sernova con Red Bull: \$26000
Mojito: \$18000
Caipiroska con Vodka Sernova: \$20000
Old Fashioned by Jack Daniel's: \$22000
Jägermeister: \$18000
Jägermeister con Red Bull: \$26000
Vodka Belvedere con jugo de naranja: \$26000
Vodka Belvedere con Red Bull: \$34000
Campari con Jugo de Naranja: \$20000
Malibu Punch: \$18000
Absolut Tonic: \$20000
Jameson Lemon: \$18000
Hennessy VS con Ginger Ale: \$24000
Bosque Nativo: \$21000
Beefeater: \$22000
Gin Mare: \$34000

CERVEZA / BEER

Stella Artois: \$11000
Stella Artois Pure Gold: \$11000
Stella Artois / Alcohol Free: \$8500
Michelob Ultra Calibre 275cc (Liviana en calorías y sin TACC): \$10000

WHISKYS / WHISKIES

Chivas Regal 12 años: \$22000
Chivas Extra 13 años: \$24000
Chivas XV 15 años: \$25000
Chivas Mizunara: \$34000
Jack Daniel's: \$22000
Glenmorangie: \$32000

MAÑANA & TARDE MORNING & AFTERNOON

Tostadas de la casa: \$10500

Tostadas de pan de molde casero con dos acompañantes. Opcionales mermelada de frutos rojos, mermelada de naranja, queso crema, hummus o labneh / Homemade loaf bread toast served with your choice of two toppings. Options: mixed berry jam, orange marmalade, cream cheese, hummus, or labneh.

Tostado de jamón y queso en pan de miga: \$14000

Tostado de jamón cocido natural y queso pategras con manteca en pan de miga / Toasted natural cooked ham and pategras cheese sandwich with butter on crustless white bread.

Tostado SIN TACC \$14000

Tostado en pan de queso con jamón cocido natural y queso pategras / Toasted cheese bread sandwich with natural cooked ham and Pategras cheese.

Tostado SIN TACC stracciatella \$17000

Tostado en pan de queso con stracciatella, palta y tomate / Toasted cheese bread sandwich with stracciatella, avocado, and tomato.

Tostada de palta \$12000

Palta fresca, queso crema y huevo 5 minutos / Fresh avocado, cream cheese, and a 5-minute soft-boiled egg.

Huevos Rancheros \$12000

Huevo frito con palta, labneh y tomates Cherry, frutos secos tostados y finas hierbas, acompañado de mbejú / Fried with avocado, labneh, and cherry tomatoes, topped with toasted egg nuts and fine herbs, served with mbejú.

Huevos revueltos \$12000

Con crackers de semillas y labneh / Scrambled eggs with seed crackers and labneh.

Omelette de jamón y queso \$15000

Omelette de jamón y queso acompañado de queso crema y mix de hierbas frescas / Ham and cheese omelette served with cream and a mix of fresh herbs

Croissant: \$5500

Croissant con jamón y queso: \$12500

Con jamón cocido natural y queso pategrás / Croissant with ham and cheese. Natural cooked ham and Pategrás cheese.

Chipa \$5000

Clásico chipa SIN TACC / Classic gluten-free chipa

Scon de ricota: \$7500

Acompañado con mermelada de frutos rojos y queso crema / ricotta scone served with mixed berry jam and cream cheese.

Alfajor de nuez: \$4500

Alfajor relleno de dulce de leche / Alfajor filled with dulce de leche

Cookie clásica de vainilla con chips de chocolate \$6000

Classic vanilla cookie with chocolate chips.

Cookie de chocolate y maní \$8500

Chocolate and peanut cookie.

ALMUERZOS / LUNCH

ENTRADAS / STARTERS

Tortilla Española: \$19000

Clásica tortilla de papa y cebolla confitada acompañada de alioli de limón / Classic potato and confit onion Spanish tortilla served with a lemon aioli.

Pakora de Espinaca: \$17000

Con labneh y sweet chilli / Spinach Pakora. Crispy spinach fritters, served with labneh and sweet chili sauce.

Hummus de Garbanzo: \$15000

Acompañado de cracker de semillas / Chickpea Hummus. Creamy chickpea hummus served with house-made seed crackers.

ENSALADAS / SALADS

Panzanella \$21000

Ensalada italiana elaborada con mix de vegetales sellados y pan acompañado de stracciatella fresca y anchoa / Italian salad made with a mix of seared vegetables and bread, accompanied by fresh stracciatella and anchovy.

Ensalada Caesar \$26000

Pollo en cúrcuma a la plancha con mix de hojas verdes, crackers de semillas, escamas de queso y aderezo caesar de la casa. / Caesar salad. Turmeric-grilled chicken with mixed green leaves, seed crackers, shaved cheese, and house-made caesar dressing.

Opcional Ensalada Caesar Veggie \$32000

Vegetarian caesar salad (optional).

Green Salad \$26000

Mix de verdes alineados en salsa tzatziki, aceitunas y queso feta. / Green salad. Mixed greens dressed in tzatziki sauce, olives, and feta cheese.

Ensalada de Hinojo \$25000

Hinojos, mix de hojas, vinagreta de miel, queso reggianito y apio. / Fennel salad. Fresh fennel, mixed greens, honey vinaigrette, reggianito cheese, and celery. Adicional Trucha: \$8000 / add trout.

Ensalada de Couscous \$30000

Gravlax de trucha con cous cous, mix de hojas verdes, mix de vegetales sellados, gajos a lo vivo de pomelo, labneh y frutos secos. / Couscous salad. Trout gravlax with couscous, mixed green leaves, seared vegetables, fresh grapefruit segments, labneh and nuts and dried fruits .

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Ñoquis de Calabaza \$31000

Salvia, sésamo tostado y arvejas frescas. / Pumpkin Gnocchi with sage, toasted sesame, and fresh peas.

Milanesa de Berenjena \$32000

Acompañada de pisto de remolacha y limón en conserva, con ensalada soho / Eggplant Milanese accompanied by beetroot pisto and preserved lemon, with a Soho salad.

Milanesa a la Fugazzeta: \$43000

Acompañada de lingüini alfredo o ensalada de soho / fugazzeta-style milanese served with fettuccine alfredo or soho salad.

Pechuga Pastoril \$34000

Pechuga orgánica acompañada de ensaladilla, escalibada y pickles de limón. / pastoral chicken breast. Organic chicken breast served with potato salad, escalivada, and lemon pickles.

Ojo de Bife \$59000

Ojo de bife de 350gr acompañado de papa domino y mostaza dijon. / ribeye steak (350 g) served with domino potatoes and dijon mustard.

Lingüini en Tomate y Stracciatella: \$31000

Lingüini en passata, alcaparras, hojas de albahaca y stracciatella / linguini with tomato & stracciatella, linguini in tomato passata with capers, fresh basil leaves, and stracciatella.

Milanesa de Bife de Chorizo \$41000

Acompañada de lingüini alfredo o ensalada de soho / sirloin milanese, served with fettuccine alfredo or soho salad.

Trucha a la Plancha \$48000

Trucha fresca salmonada acompañada de puré de boniato, tapenade y aceite de huacatay / grilled trout, fresh salmon trout served with sweet potato purée, tapenade, and huacatay oil.

Nuestra Hamburguesa \$36000

Pan artesanal, medallón de 150 gr de carne de selección, queso brie, queso pategras, cebolla caramelizada, pickles de pepino y mostaza dijon, acompañada de papas fritas. / Artisan bread, 150 g selected beef patty, brie chesse, pategrás chesse, caramelized onions, cucumber pickles and Dijon mustard, served with french fries.

GUARNICIONES / SIDE

Puré de boniato / Creamy Sweet Potato Purée

Papas fritas / French Fries

Mix de verdes y cherry / Mixed Greens with Cherry Tomatoes

CENAS / DINNER

Milanesa & ñoquis and cheese \$40000

Milanesa de bife de chorizo acompañada de ñoquis souffle con crema de quesos / Striploin Milanesa served with soufflé gnocchi with creamy cheese sauce.

Caesar salad de portobello \$36000

Mixed greens with our signature Caesar dressing, Brie cheese, seed crackers, and roasted portobello.

Mix de hojas verdes acompañado de nuestro aderezo caesar, queso brie, cracker de semillas y portobellos asados /

TAPAS

PLATOS CHICOS. SE RECOMIENDAN DOS POR PERSONA

Trucha a la plancha con socarrat de arroz \$41000

Trucha a la plancha acompañada con socarrat de arroz azafranado, emulsión de alcaparras, perejil y limón y ensalada coleslaw / Grilled trout served with saffron rice socarrat, a caper emulsion, parsley, and lemon, coleslaw.

Tortilla Española: \$19500

Clásica tortilla de papa y cebolla confitada acompañada de alioli de limón / Classic potato and confit onion Spanish tortilla served with a lemon aioli.

Gyukatsu Sando \$38000

Sándwich de milanesa de bife de chorizo en pan brioche con salsa de tomate, mix de quesos, ketchup de la casa y mostaneza. / Sirloin Milanese Sandwich on Brioche. Crispy breaded sirloin steak with tomato sauce, melted mixed cheeses, house-made ketchup, and mustard aioli.

Langostinos XL de mar de plata: \$41000

Langostinos de mar de plata sellados a la chapa, acompañado de salsa de maracuya, almendras en manteca y boniato paille / Pan-seared Mar del Plata prawns served with a passion fruit sauce, buttered almonds, and sweet potato paille.

Tartare de trucha: \$36000

Trucha alineada en salsa de ostras, lima y mostaza dijon, acompañada de labneh, palta fresca y papel de arroz suflado / Marinated trout in an oyster, lime, and Dijon mustard sauce, served with labneh, fresh avocado and puffed rice paper.

Farinata con Stracciatella: \$28000

Faina acompañada de salsa romesco, stracciatella, albahaca y tomates cherry caramelizados / Fainá served with romesco sauce, stracciatella, basil, and caramelized cherry tomatoes.

Chipi Chipi Mar: \$31000

Mix de calamarettis y calamar fritos acompañada de emulsión de palta y criolla de mango / Crispy fried baby squid and calamari mix served with an avocado emulsion and mango criolla salsa.

Duo de empanadas \$28000

Empanadas fritas de humita nortea y carne cortada a cuchillo, acompañado de yagua y rodaja de lima / Fried empanadas Northern humita and hand-cut beef, served with yagua sauce and a lime wedge.

Portobellos gratin \$42000

Portobellos gratinados con croute de pan, rellenos de una manteca compuesta de hongos, pistachos tostados, parmesano y perejil / Gratinated portobello with a bread crust, stuffed with a mushroom-infused compound butter, toasted pistachios, parmesan, and parsley.

Pakora de espinaca \$21000

Con labneh y sweet chilli / Spinach Pakora. Crispy spinach fritters, served with labneh and sweet chili sauce.

Tabla de Queso y Dulce: \$22000

Dulce de boniato de la casa con cherry caramelizados, fruta de temporada en almíbar, queso lincoln, queso brie y queso azul / With caramelized cherries, seasonal fruit compote, Lincoln cheese, Brie, and blue cheese.

POSTRES / DESSERTS

Volcán de Dulce de Leche: \$17000

Con helado de crema americana y almendras picadas / Dulce de leche volcano with american cream ice cream and chopped almonds.

Mousse de Chocolate 60% Cacao: \$18000

Con tierra de pistachos y ciruela asada en especias. / Finished with pistachio crumble and spiced roasted plum.

Cookie de vainilla con chips de chocolate: \$9000

Cookie de vainilla tibia con helado de crema americana y salsa de frambuesas / Warm vanilla cookie with sweet cream ice cream and raspberry sauce.

Torta de Naranja: \$13000

Torta de naranja acompañada de crema batida, gajos de naranja a vivo y almendras fileteadas / Orange cake served with whipped cream, orange segments (cut free of membrane), and sliced

Torta de Chocolate: \$16000

Torta de chocolate acompañada de una salsa inglesa de vainilla, ron, salsa de chocolate y sal marina en escamas / Chocolate cake accompanied by vanilla creme anglaise, rum, chocolate sauce, and flaky sea salt.

Flan de Dulce de Leche: \$16000

Flan de dulce de leche acompañado de crema batida / Dulce de leche flan served with whipped cream.

CUBIERTO / SERVICE CHARGE: \$3500