

BIBLIOTECA NACIONAL

INVERNADERO

La naturaleza creanza. El pulso, logra hacerse paso.
El tiempo, se cuenta en segundos, en minutos, en horas, en días, en meses, en años.
Sin mayores inconvenientes y a su propio tiempo
siempre logra surgir. Bienvenidos a Invernadero, un
espacio mágico que emerge del cruce absoluto
y brulal de la naturaleza con el hombre.

GIN & TONIC TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

HOMEBREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

\$ 5500

1. AMANTES

Gin tonic tirado artesanal,
bitter floral y petalos de flores comestibles.

"Artisanal draft gin and tonic, floral bitters and edible flower petals."

2. FELICIDAD CLANDESTINA

Gin tonic tirado artesanal, Bitter de maracuyá y
mango picante.

"Artisanal pulled gin and tonic, passion fruit, mango and spicy marken."

3. NI UNA MANZANA, NI UNA NAVAJA

Gin tonic tirado artesanal, Apple pie bitter, noisette
de manzana caramelizada.

"Artisanal pulled gin and tonic, clarified apple and green apple liqueur."

4. COCO

Gin tonic tirado artesanal, Bitter de coco,
trozo de piña fresco y deshidratada.

"Artisanal vgin and tonic, coconut bitter, fresh and dehydrated pineapple chunk."

5. UNA FLOR ORIENTAL

Gin tonic tirado artesanal, bitter de hibisco
y flores de hibisco.

"Artisanal pulled gin and tonic, hibiscus bitters and hibiscus flowers."

6. LA NARANJA MECANICA

Gin tonic tirado artesanal, bitter de naranja,
citricos deshidratados y aceite de naranja.

"Artisanal gin and tonic, orange bitters, dehydrated citrus and orange oil."

7. AMOR A CUALQUIER VISTA

Gin tonic tirado artesanal, frutillas cortadas
y medias rodajas de naranja.

"Artisanal gin and tonic, cut strawberries and half slices of orange."

INV

8. BLUE GARDEN

Gin tonic tirado artesanal, tintura azul y limón.

"Artisanal draft Gin and tonic, blue tincture and lemon."

9. SI ME NECESITAS LLÁMAME

Gin tonic tirado artesanal, Bitter oak y canela humenata.

"Artisanal gin and tonic, Bitter oak and smoked cinnamon."

10. MUERTE EN LA TARDE

Gin tonic tirado artesanal, Absenta, rodaja de pepino y penacho de hojas apio.

"Artisanal pulled gin and tonic, absinthe, slice cucumber and tuft of celery leaves."

11. MIS EXPERIENCIAS CON LA VERDAD

Gin tonic tirado artesanal, cardamomo y lima.

"Artisanal pulled gin and tonic, cardamom and lime."

12. LUCKY BREAKS

Gin tonic tirado artesanal, Romero y pomelo.

"Artisanal pulled gin and tonic, rosemary and grapefruit."

13. EXPLICO ALGUNAS COSAS

Gin tonic tirado artesanal, eucalipto y clavo.

"Artisanal draft Gin and tonic, eucalyptus and cloves."

14. LA OTRA ORILLA

Gin tonic tirado artesanal, Huacatay y limón.

















"Artisanal gin and tonic, Huacatay and lemon."

CLÁSICOS CON GIN \$ 5500

"CLASSIC GIN COCKTAILS"

- **Negroni** Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso.
"Negroni. Invernadero Gin, Campari, Martini Rosso."
- **Martini** Gin Invernadero, Martini Dry.
"Martini. Invernadero Gin, Martini Dry."
- **White Lady** Gin Invernadero, lima, Grand Marnier y azúcar.
"White Lady. Invernadero Gin, lima, Grand Marnier and sugar."
- **Gimlet** Gin Invernadero, lima y azúcar.
"Gimlet. Invernadero Gin, lima and sugar."
- **French 75** Gin Invernadero, lima, azúcar y espumante.
"French 75. Invernadero Gin, lima, sugar and sparkling wine."
- **Tom Collins** Gin Invernadero, limón, azúcar y soda.
"Tom Collins. Invernadero Gin, lemon, sugar and soda."
- **Martinez** Gin Invernadero, Vermouth Rosso, maraschino.
"Martinez. Invernadero Gin, Vermouth Rosso, maraschino."

GIN TONIC DEL MUNDO

 Beefeater	\$ 6200	 Hendrick's	\$ 11500
 Beefeater 24	\$ 9500	 The Botanist	\$ 23000
 Beefeater Pink Gin	\$ 6500	 Monkey 47	\$ 23000
 Beefeater Blood	\$ 7500	 Gin Mare	\$ 20000
Orange Gin		 Le Tribute	\$ 30000
 Tanqueray	\$ 7000	 Amazonian	\$ 13000
 Tanqueray Sevilla	\$ 7500	 Roku Gin	\$ 25000
 Brokers	\$ 9000	Malfy Gin Originale	\$ 8000
 Bulldog	\$ 8500	Malfy Gin Rosa	\$ 8000
 Martin Miller	\$ 11500		

TÓNICAS DEL MUNDO

Santa Quina Ginger Ale	\$ 4500	Pulpo Blanco	\$ 4500
Santa Quina Tónica	\$ 4500	Britvic	\$ 6000

TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

CLOVER CLUB \$6000

Gin Invernadero, limón, frambuesas, rosas.

"CLOVER CLUB. Gin Greenhouse, lemon, raspberries, roses."

LAST CALL \$6000

Havana Club añejo 3 años, Carpano rosso, canela, lima, pomelo.

"LAST CALL. Havana Club aged 3 years, carpano rosso, cinnamon, lime, grapefruit."

MARGARITA ON THE ROCKS \$7500

Tequila blanco, Cointreau, pomelo vivo, sal marina, merken picante.

"MARGARITA ON THE ROCKS. White tequila, Cointreau, live grapefruit, sea salt, spicy merken."

MISSIONARY'S DOWNFALL \$6000

Havana Club añejo 3 años, piña, naranja, miel.

"MISSIONARY'S DOWNFALL. Havana Club aged 3 years, pineapple, orange, honey."

PENICILLIN \$6000

Chivas Regal 12 Años, limón, miel de jengibre, spray ahumado.

"PENICILLIN. Chivas Regal 12 years, Lemon, Honey Ginger, smoke spray."

OLD CAJUN \$7000

Bourbon infundado con castañas de cajú, bitter de cacao, esencia de naranja.

"OLD CAJUN. Bourbon infused with cashews, cocoa bitters, orange essence."

CHIVAS 75 \$6000

Chivas XV, limón, almíbar simple, espumante.

"CHIVAS 75. CHIVAS XV, lemon, simple syrup, sparkling."

CLÁSICOS

"CLASSIC DRINKS"

Aperol Spritz	\$ 5500
Cuba Libre	\$ 5000
Carpano Orange	\$ 5000
Fernet Branca con Coca Cola	\$ 5000
Fernet Branca Menta con Tónica	\$ 5000
Vodka Sernova con jugo de naranja	\$ 5000
Vodka Sernova con Red Bull	\$ 7500
Mojito	\$ 5000
Moscow Mule	\$ 6000
Caipiroska con Vodka Sernova	\$ 6000
Old Fashioned	\$ 7500

Jägermeister	\$ 5500
Jägermeister con Red Bull	\$ 9000
Vodka Belvedere con jugo de naranja	\$ 8500
Vodka Belvedere con Red Bull	\$ 10500
Campari con Jugo de Naranja	\$ 5000
Lillet Tonic	\$ 5000
Malibu Punch	\$ 5000
Absolut Tonic	\$ 6000
Jameson Lemon	\$ 5500

WHISKYS

"WHISKIES"

Bulleit	\$ 11000
Johnnie Walker Black	\$ 8000
Johnnie Walker Gold	\$ 16500
Johnnie Walker Blue	\$ 35000
Chivas Regal 12 años	\$ 9000
Chivas Extra 13 años	\$ 10000
Chivas XV 15 años	\$ 15000
Chivas Mizunara	\$ 23000

ESPUMANTES

"SPARKLING WINES"

Chandon Delice	\$ 20000
Chandon Extra Brut	\$ 20000
Chandon Apéritif	\$ 20000
Baron B Extra Brut	\$ 33000
Baron B Brut Nature	\$ 36000
Baron B Rosé	\$ 36000
Moët & Chandon Brut Imperial	\$ 300000
Veuve Clicquot	\$ 300000

**STELLA
ARTOIS**

CERVEZA

"BEER"

Stella Artois	\$ 3500
Stella Artois /Alcohol Free	\$ 3500

VINOS

"WINES"

RED / TINTO

Tutu, Malbec	\$ 28000
Kung Fu, Malbec	\$ 39000
Solito Va, Cabernet Sauvignon	\$ 18500
P.F Bonarda	\$ 34500
Sobrenatural, Tinto Organico & Bio dinamico	\$ 24000
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 16000
Terrazas de los Andes Apelacion de Origen	\$ 16500
Altamira Malbec Cabernet Sauvignon	
Le Petit Voyage, Criolla	\$ 26000
La Posta Glorieta, Pinot Noir	\$ 18000
Luca, Pinot Noir	\$ 36000
Arnaldo B, Blend	\$40000

ROSÉ / ROSÉ

Susana Balbo Signature	\$ 52000
Las Perdices Exploracion, Malbec Rose	\$ 28000
Casa de Herrero, Rose	\$ 17000
Punto Final, Naranja	\$ 36000

WHITE / BLANCO

Amauta, Torrontes	\$ 23000
Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 36000
P.F, Marsanne-Roussane	\$ 34000
Luca, Chardonnay	\$ 38000
Cafayate Single Vineyard, Viogner	\$ 32000

WINE BY THE GLASS / POR COPA

Punto Final Sauvignon Blanc	\$ 6500
Amauta Absoluto Torrontés	\$ 5500
Punto Final naranja	\$ 8000
Casa de Herrero Rose	\$ 5500
La Posta glorieta Pinot Noir	\$ 5800
Casa de Herrero Cabernet Franc	\$ 5500
Sobrenatural tinto organico y Bio dinamico	\$ 6000
Luca, Chardonnay	\$ 8500


TAPAS

Platos chicos.
Se recomienda a dos
por persona.

- TORTILLA DE PAPA ESPAÑOLA**  **\$8900**
Papa confitada con cebolla y chorizo colorado.
"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with onion and red chorizo"
- CARNE ARGENTINA**  **\$15500**
ojo de bife con chimichurri.
ARGENTINE BEEF. Rib eye steak with chimichurri sauce.
- CROQUETAS DE BONDIOLA Y PANCETA** **\$9000**
con confitura de arandanos.
BONDIOLA AND BACON CROQUETTES. With blueberry sauce.
- CHICHARRÓN DE MOLLEJAS**  **\$12000**
con puré de maíz y miso y bok choy salteado.
FRIED SWEETBREAD. With corn and miso purée and sautéed bok choy.
- LANGOSTINOS CROCANTES** **\$14000**
con salsa picante.
CRISPY PRAWNS. With spicy sauce.
- CEVICHE DE PESCA DEL DIA**  **\$11300**
CATCH OF THE DAY CEVICHE.
- BERENJENA ASADA**  **\$9500**
con romesco, tzatziki y hierbas frescas.
ROASTED EGGPLANT. With romesco, tzatziki and fresh herbs
- BUÑUELOS DE VERDURA** **\$8500**
Apto vegano.
VEGETABLE FRITTERS. Kale and anco. vegan friendly.

MILANESA **\$10500**
con papas fritas.

MILANESE with fries

BURRATA CON GAZPACHO DE MORRON  **\$12000**
con escabeche de vegetales de estacion y pangrattato

BURRATA. With bell pepper gazpacho with pickled seasonal vegetables and pangrattato.

BAO DE HONGOS **\$9500**
apto vegano.

MUSHROOM BAO. Vegan friendly.

CROQUETAS DE JAMON CRUDO Y BECHAMEL **\$8200**
con alioli.

SERRANO HAM AND BECHAMEL CROQUETTES. With aioli.

CROQUETAS DE PAPA, PUERRO Y QUESO PATEGRAS **\$8200**
con ketchup casero.

POTATO, LEEK AND PATEGRAS CHEESE CROQUETTES. With homemade ketchup.

REVUELTO DE GRAMAJO  **\$8800**

SCRAMBLED GRAMAJO, PEAS, BACON, FRENCH FRIES, SCRAMBLED EGGS

MATAMBRITO DE CERDO  **\$11300**
con salsa de gochujang y pickes suaves.

PORK MATAMBRITO WITH GOCHUJANG SAUCE AND SOFT PICKES

CUBIERTO \$ 2000

SERVICE CHARGE

POSTRES

DESSERTS

CREME BRULEE \$6500

Cream Brulee.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO \$ 7500

con frutas de estacion y garrapiñadas de pistachos.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE. With seasonal fruits and sugared pistacho.

FLAN DE DULCE DE LECHE \$ 6500

con crema.

FLAN CARAMEL. With cream.

PAVLOVA \$ 6500

con curd citrico y fruta fresca.

PAVLOVA. With citrus curd and fresh fruit.

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE \$ 6500

con chema chantilly y confitura de frambuesa.

WET CHOCOLATE CAKE. With whipped cream and raspberry jam.

TIRAMISU \$ 6500

VOLCAN DE DULCE DE LECHE \$ 7000

con helado de crema americana.

DULCE DE LECHE VOLCANO. With American cream ice cream

INFUSIONES

CAFE DE ESPECIALIDAD POR **MANIFIESTO**

COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 3000
Espresso	\$ 3000
Lungo	\$ 3200
Macchiato	\$ 3300
Espresso Doble	\$ 3300
Americano	\$ 3000
Latte <i>op c/Leche de Almendras \$3.800</i>	\$ 3500
Flat White <i>op c/Leche de Almendras \$3.800</i>	\$ 3500
Capuccino <i>op c/Leche de Almendras \$3.500</i>	\$ 3500
Té en hebras	\$ 2200

* GUNPOWDER - Té Verde

* SWEET FLOWER - Manzanilla, Poleo, Ginkgo Biloba, Pétalos de Rosas, Menta, Esencias de Vainilla y Miel

* ALL BERRIES - Té Verde, Arándano, Hibisco, Esencia de Frutos Rojos

* ROOIBOS & RED FRUITS - Rooibos, Cáscara de Naranja, Menta, Rosa Mosqueta, Cranberry.

Pétalos de Rosas, Esencia de Frutos Rojos

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi	\$ 2500
Agua sin gas	\$ 2000
Agua con gas	\$ 2000
Red Bull	\$ 4500
Red Bull tropical edition	\$ 4500

LIMONADAS

FRUIT JUICES

Clásica	\$ 3500
Menta y Jengibre	\$ 3500
Ananá	\$ 3500

JUGOS Y COCTELES SIN ALCOHOL

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

MANZANA \$3500

Maca, Jugo de manzana, Té rojo

FRUTOS ROJOS \$3500

Té verde Sencha con frutos rojos, puré de frambuesas, pomelo.

VIRGIN BASIL SMASH \$3500

Cítricos, albahaca, almíbar

VIRGIN MARY \$3500

Jugo de tomate, salsa inglesa, sal marina, pimienta rosa, tabasco, apio

ESPRESSO TONIC \$3500

Café Espresso, Tónica

