

BIBLIOTECA NACIONAL

INVERNADERO

La naturaleza creanza. Empuja, logra, hace su paso.
Ante la adversidad entre el hombre y la naturaleza,
siempre aparece un sentido. Porque el único imperio de
el material, le resistencia, lo enorme dificultad.
Sin mayores inconvenientes y a su propio tiempo
siempre logra surgir. Bienvenidos a Invernadero, un
espacio mágico que emerge del cruce absoluto
y brul de la naturaleza con el hombre.

CAFETERÍA

PASTRIES

Croissant \$4000

Croissant \$8500

Croissant con jamón cocido natural y queso pategrás

Carrot cake \$7500

Budín de zanahoria con crema de queso.

Carrot cake

Carrot pudding with cream cheese.

Cheesecake \$13000

base crocante de sablée de almendras, relleno horneado

de queso crema, mermelada artesanal de frutos rojos. Frutos frescos.

CHEESECAKE.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi \$ 3500

*Pepsi , Pepsi black y
Pepsi Twist*

Agua sin gas \$ 3300

Agua con gas \$ 3300

Red Bull \$ 7000

Red Bull

tropical edition \$ 7000

Red Bull Green Edition \$7000

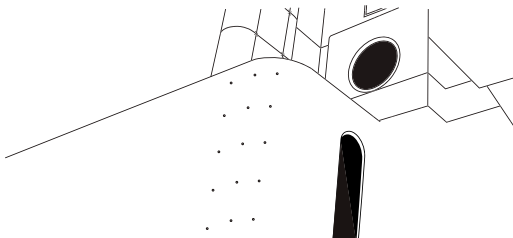
LIMONADAS

FRUIT JUICES

Clásica \$ 4800

Menta y Jengibre \$ 4800

Ananá \$ 4800



INFUSIONES

CAFE DE ESPECIALIDAD POR *MANIFIESTO*

COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 3500
Espresso	\$ 3500
Lungo	\$ 3700
Macchiato	\$ 3800
Espresso Doble	\$ 3800
Americano	\$ 3800
Latte <i>op c/Leche de Almendras \$4.500</i>	\$ 4000
Flat White <i>op c/Leche de Almendras \$4.500</i>	\$ 4000
Capuccino <i>op c/Leche de Almendras \$4.500</i>	\$ 4000
Ice Americano	\$ 4000
Ice Late	\$ 4000
Té en hebras	\$ 3500

* NEGRO CLASICO

* 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, Raibos, pétalos de rosas y violetas,

verbena y bayas de sauco

JUGOS Y COCTELES SIN ALCOHOL

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

MANZANA \$5000

Té verde gudpowder, jugo de manzana, maca.

FRUTOS ROJOS \$6000

Té rojo all berries, jugo de arándanos, puré de frambuesas, pomelo.

VIRGIN BASIL SMASH \$5500

Cítricos, albahaca, almíbar.

VIRGIN MARY \$7000

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

ESPRESSO TONIC \$5000

Café Espresso, Tónica.

PALTA \$7000

Palta, ananá, limón y almíbar de eucalipto.

VINOS

"WINES"

RED / TINTO

Tutu, Malbec	\$ 45000
Kung Fu, Malbec	\$ 65000
P.F Bonarda	\$ 55000
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 24000
Terrazas de los Andes Origen	\$ 33000
Altamira, Malbec Cabernet Sauvignon	
Arnaldo B, Blend	\$ 62000
Terrazas de los Andes, Grand Malbec	\$ 78000
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec	\$ 25000
Le Petir Voyage, Criolla	\$ 44000
La Posta Glorieta, Pinot Noir	\$ 30000
Luca, Pinot Noir	\$ 57000
Terrazas de los Andes, Reserva Pinot Noir.	\$ 25000

ROSÉ / ROSÉ

Las Perdices Exploración, Malbec Rosé	\$ 70000
Casa de Herrero, Rosé	\$ 25000
Punto Final, Naranja	\$ 56000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé	\$ 25000

WHITE / BLANCO

Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 60000
P.F, Marsanne-Roussane	\$ 53000
Luca, Chardonnay	\$ 53000
Cafayate Single Vineyard, Viogner	\$ 38000
Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay	\$ 24000

WINE BY THE GLASS / POR COPA

Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 17000
Punto Final, Naranja	\$ 17000
Casa de Herrero, Rosé	\$ 8500
La Posta glorieta, Pinot Noir	\$ 8500
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 8500
Luca, Chardonnay	\$ 14000
Terraza de los Andes, Reserva Chardonnay	\$ 8500

GIN & TONIC TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

HOMEBREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

\$ 11000

1. AMANTES

Gin tonic tirado artesanal, bitter floral y pétalos 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 y noisette de manzana.

"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 gin&tonic, coconut bitter, fresh and dehydrated pineapple."

5. UNA FLOR ORIENTAL

Gin tonic tirado artesanal, bitter y pétalos de hibisco.

"Artisanal gin&tonic, hibiscus bitter and hibiscus flower."

6. LA NARANJA MECANICA

Gin tonic tirado artesanal, bitter de naranja, cítricos 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 y rodajas de naranja.

"Artisanal gin&tonic, strawberries and orange slices."

INV

8. BLUE GARDEN

Gin tonic tirado artesanal, tintura azul y perfume de limón.

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

9. SI ME NECESITAS LLÁMAME

Gin tonic tirado artesanal, bitter oak y canela humeante.

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

10. MUERTE EN LA TARDE

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

"Artisanal gin&tonic, absinthe, slice cucumber and celery leaves."

11. MIS EXPERIENCIAS CON LA VERDAD

Gin tonic tirado artesanal, bitter lime, cardamomo y lima fresca.

"Artisanal gin&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. ALIGHIERI

Gin tirado artesanal, Campari, Vermut Rosso y naranja fresca.

"Artisanal draft gin, Campari, Rosso Vermouth and fresh orange."

ESPUMANTES

"SPARKLING WINES"

Chandon Délice	\$ 35000
Chandon Délice Rosé	\$ 35000
Chandon Extra Brut	\$ 35000
Chandon Apéritif	\$ 35000
Chandon Cuveé Reservé Blanc de Noirs	\$ 40000
Baron B Extra Brut	\$ 70000
Baron B Brut Nature	\$ 80000
Baron B Rosé	\$ 80000
Moët & Chandon Brut Imperial	\$ 420000
Veuve Clicquot	\$ 420000

CLÁSICOS CON GIN \$ 12000

"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, lime, Grand Marnier and sugar."
- **Gimlet** Gin Invernadero, lima y azúcar.
"Gimlet. Invernadero Gin, lime and sugar."
- **French 75** Gin Invernadero, lima, azúcar y espumante.
"French 75. Invernadero Gin, lime, 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	\$ 12000	 Hendrick's	\$ 18000
 Beefeater 24	\$ 13500	 The Botanist	\$ 28000
 Beefeater Pink Gin	\$ 13000	 Monkey 47	\$ 30000
 Beefeater Blood	\$ 13000	 Gin Mare	\$ 30000
Orange Gin		 Amazonian	\$ 15000
 Tanqueray	\$ 13000	 Roku Gin	\$ 40000
 Tanqueray Sevilla	\$ 13000	Malfy Gin Originale	\$ 16000
 Brokers	\$ 15000	Malfy Gin Rosa	\$ 14000
 Bulldog	\$ 15000		
 Martin Miller	\$ 25000		

TÓNICAS DEL MUNDO

Britvic / Britvic Ginger Ale / Britvic Cranberry \$ 7000



TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

CLOVER CLUB \$11000

Gin Invernadero, limón, frambuesas, rosas.

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

LAST CALL \$11000

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 \$18000

Volcán de mi tierra blanco, Cointreau, pomelo vivo, sal marina, merken.

"MARGARITA ON THE ROCKS. White volcano of my land, Cointreau, live grapefruit, sea salt, merken."

MISSIONARY'S DOWNFALL \$11000

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

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

PENICILLIN \$11000

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

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

OLD CAJUN \$14000

Jack Daniel's infusionado con castañas de cajú, bitter de cacao, esencia de naranja.

"OLD CAJUN. Jack Daniel's infused with cashews, cocoa bitters, orange essence."

CHIVAS 75 \$11000

Chivas XV, limón, almíbar simple, espumante.

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

CLÁSICOS

"CLASSIC DRINKS"

Aperol Spritz	\$ 11000
Cuba Libre	\$ 9500
Carpano Orange	\$ 9500
Fernet Branca con Coca Cola	\$ 9500
Fernet Branca Menta con Tónica	\$ 9500
Vodka Sernova con jugo de naranja	\$ 9500
Vodka Sernova con Red Bull	\$ 14500
Mojito	\$ 9500
Moscow Mule	\$ 12500
Caipiroska con Vodka Sernova	\$ 11000
Old Fashioned by Jack Daniel's	\$ 14000
Jagermeister	\$ 10500
Jagermeister con Red Bull	\$ 14500
Vodka Belvedere con jugo de naranja	\$ 16000
Vodka Belvedere con Red Bull	\$ 19500
Campari con Jugo de Naranja	\$ 9500
Lillet Tonic	\$ 9500
Malibu Punch	\$ 9500
Absolut Tonic	\$ 10500
Jameson Lemon	\$ 9500
Hennessy VS con Ginger Ale	\$ 13500

**STELLA
ARTOIS**

CERVEZA

"BEER"

Stella Artois	\$ 7500
Stella Artois /Alcohol Free	\$ 4000

WHISKYS

"WHISKIES"

Chivas Regal 12 años	\$ 13000
Chivas Extra 13 años	\$ 15000
Chivas XV 15 años	\$ 19000
Chivas Mizunara	\$ 27000
Jack Daniel's	\$ 13000
Glenmorangie	\$ 27000

MAÑANA & TARDE

MORNING & AFTERNOON

Tostadas con Queso y Mermelada \$ 7000

Tostadas de pan casero, queso crema y mermelada.
Opcional manteca o dulce de leche.

*Cream Cheese and Marmalade toast. Sourdough bread, cream cheese and marmalade.
Optional butter or dulce de leche.*

Huevos Revueltos \$8500

con tostadas de pan casero, queso crema,
tomates cherry.

Scrambled eggs. with white or whole wheat toast, cream cheese, cherry tomatoes

Tostada de palta \$ 9000

Palta sobre tostada de pan casero, queso crema
y huevo poché.

Adicional de Salmón ahumado. \$5.000

*Avocado toast. Avocado on homemade toast, cream cheese,
and poached egg. Additional smoked salmon.*

Yogurt con granola \$ 14000

Yogurt artesanal natural con miel, granola y
compota de frutos rojos.

*Granola and yoghurt. Natural homemade yoghurt with honey, granola
and red berries compote.*

Tostado de Jamón y Queso \$ 8500

Jamón cocido natural y queso pategrás con
manteca en pan blanco. Opcional SIN TACC
con pan de queso.

*Natural cooked ham and pategras cheese with butter in sourdough bread
Optional WITHOUT TACC with cheese bread.*

ENTRADAS /STARTERS

Burrata mediterránea \$ 23000

Con pesto de rúcula, tartar de tomate, jamón crudo.

MEDITERRANEAN BURRATA. With arugula pesto, tomato tartare, raw ham.

Tortilla de papas española \$ 9500

Papa confitada con cebolla caramelizada.

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion"

Buñuelos de verdura \$ 8600

Con calabaza, espinaca, limón con alioli de leche de almendras. Apto vegano.

VEGETABLE FRITTERS. With pumpkin, spinach, and lemon with almond milk aioli. Vegan friendly. 

Gambas al ajillo \$ 14000

SHRIMP SCAMPI.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Ensalada de salmón ahumado \$ 18500

Aros de cebolla morada, frutillas, palta laminada, mix de verdes, mix de brotes, pepino, huevo mollet, chauchas. Semillas de sesano, vinagreta cítrica.

Red onion rings, strawberries, sliced avocado, mixed greens, mixed sprouts, cucumber, soft-boiled egg, green beans. Sesame seeds, citrus vinaigrette.

Hamburguesa Invernadero \$ 18500

Con queso pategrás, cebolla caramelizada, panceta, ketchup de la casa acompañada de papas fritas. Opcional medallón vegano.

Invernadero hamburger. With pategras cheese, caramelized onion, bacon and house ketchup with french fries. Optional vegan medallion.

Ojo de bife \$ 35000

Con puré de papas y chimichurri.

Ribeye steak with mashed potatoes and chimichurri.

Ensalada Caesar \$ 16000

mix de verdes, mix de brotes, panceta crocante, escamas de queso parmesano, pollo al grill, aderezo Caesar y crutones.

CAESAR SALAD. Mixed greens, mixed sprouts, crispy bacon, Parmesan cheese flakes, grilled chicken, Caesar dressing and croutons.

Risotto de hongos \$ 19500

Con boniato en escamas crocantes.

MUSHROOM RISOTTO. With crispy sweet potato flakes.

Tarta del día \$ 14500

Con ensalada de verdes.

Cake of the day with green leaves.

Sorrentinos de calabaza y stracciatella \$ 16200

Con manteca de salvia y limón.

Pumpkin and stracciatella sorrentinos with sage and lemon butter.

Pasta Italiana \$ 17000

Con albóndigas y salsa pomodoro.

Italian pasta with meatballs and pomodoro sauce.

Milanesa de corazón de cuadril \$ 19000

Con papas fritas.

Milanese with french fries

Pesca del día \$ 26000

Con puré de coliflor, vegetales asados y alcaparras.

CATCH OF THE DAY.

With cauliflower puree, roasted vegetables and capers.

POSTRES

DESSERTS

Pavlova

\$11000

merengue suizo con coco, crema batida,
reducción de maracuyá, ananá y mango
en almíbar especiado. 

Pavlova. Swiss meringue with coconut, whipped cream, passion
fruit reduction, pineapple and mango in spiced syrup..

Torta húmeda de chocolate sin harina

\$12000

Con confitura de frambuesas.

Moist flourless chocolate cake with raspberry jam

Volcán de dulce de leche

\$12500

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream

CUBIERTO \$ 2500

SERVICE CHARGE

CENAS /DINNER

TAPAS

Platos chicos.
Se recomienda a dos
por persona.

TORTILLA DE PAPA ESPAÑOLA  **\$13000**

Papa confitada con cebolla caramelizada.

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion"

CARNE ARGENTINA  **\$23000**

ojo de bife con chimichurri.

ARGENTINE BEEF. Rib eye steak with chimichurri sauce.

CROQUETAS DE BONDIOLA Y PANCETA **\$14000**

con confitura de arándanos.

BONDIOLA AND BACON CROQUETTES. With blueberry sauce.

MOLLEJAS  **\$23000**

con puré de coliflor.

SWEETBREAD. With cauliflower puree.

GAMBAS AL AJILLO  **\$17000**

SHRIMP SCAMPI

CEVICHE DE PESCA DEL DIA  **\$17000**

CATCH OF THE DAY CEVICHE.

BUÑUELOS DE VERDURA **\$12500**

Con calabaza, espinaca, limón con alioli de leche de almendras. Apto vegano.

VEGETABLE FRITTERS. With pumpkin, spinach, and lemon with almond milk aioli. Vegan friendly.

RIBS A LA BARBACOA **\$24000**

Con papas fritas y coleslaw.

BARBECUE RIBS. With fries and coleslaw.

MILANESA DE CORAZON DE CUADRIL **\$16000**

Tagleada con limón asado y ketchup casero.

MILANESE WITH HEART OF QUADRIL. Roasted lemon and homemade ketchup.

BURRATA MEDITERRANEA

\$26500

Con pesto de rúcula, tartar de tomate, jamón crudo.

MEDITERRANEAN BURRATA. With arugula pesto, tomato tartare, raw ham.

BAO DE HONGOS

\$13000

Con salsa nikkei, pickles de pepino y zanahoria.

Apto vegano.

MUSHROOM BAO. With nikkei sauce, cucumber and carrot pickles. Vegan friendly.

CROQUETAS DE JAMON CRUDO Y BECHAMEL

\$13000

con salsa alioli.

SERRANO HAM AND BECHAMEL CROQUETTES. With aioli sauce.

POSTRES

DESSERTS

PAVLOVA \$ 11000

merengue suizo con coco, crema batida, reducción de maracuyá, ananá y mango en almíbar especiado.

PAVLOVA. Swiss meringue with coconut, whipped cream, passion fruit reduction, pineapple and mango in spiced syrup



TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE \$ 12000

con chema chantilly y confitura de frambuesa.

WET CHOCOLATE CAKE. With whipped cream and raspberry jam.

TIRAMISU \$ 12000

VOLCAN DE DULCE DE LECHE \$ 12500

con helado de crema americana.

DULCE DE LECHE VOLCANO. With American cream ice cream

CHEESECAKE \$ 13000

base crocante de sablée de almendras, relleno horneado de queso crema, mermelada artesanal de frutos rojos. Frutos frescos. CHEESECAKE.

CUBIERTO \$ 2500

SERVICE CHARGE