

BIBLIOTECA NACIONAL

INVERNADERO

La naturaleza avanza. Empuja. Logra hacerse paso.
Ante la resistencia entre el hombre y la naturaleza.
Algunos ven esto como un desafío. Otros lo ven como
el material, la resistencia, la 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.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi \$ 3500

Agua sin gas \$3300

Agua con gas \$3300

Red Bull \$7000

Red Bull Green Edition \$7000

LIMONADAS Y JUGOS

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Limonada Clásica \$4800

Classic Lemonade

Limonada de Menta y Jengibre \$4800

Mint & Ginger Lemonade

Limonada de Ananá \$4800

Pineapple Lemonade

Pomelada \$4800

Grapefruitade

Frutos rojos \$6000

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

Red tea all berries, cranberry juice, raspberry purée, grapefruit.

Virgin Basil Smash \$5500

Cítricos, albahaca, almíbar

Citrus, basil, simple syrup.

Virgin Mary \$7000

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

Tomato juice, Worcestershire sauce, sea salt, pink pepper, tabasco, celery.

Espresso Tonic \$5000

Café Espresso, Tónica

Espresso coffee, tonic water.

Palta \$7000

Jugo de palta, ananá, limón y almíbar de eucalipto

Avocado Juice. Avocado, pineapple, lemon and eucalyptus syrup.

CAFETERÍA

CAFE DE ESPECIALIDAD POR *MANIFIESTO*
COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 3500
Espresso	\$ 3500
Lungo	\$ 3700
Macchiato	\$ 3800
Espresso Doble	\$ 3800
Americano	\$ 3800
Latte op c/Leche de Almendras \$4.500	\$ 4000
Flat White op c/Leche de Almendras \$4.500	\$ 4000
Capuccino op c/Leche de Almendras \$4.500	\$ 4000
Ice Americano	\$ 4500
Ice Late	\$ 4500
Té en hebras	\$ 3500

* NEGRO CLASICO

* CHAI, Clavo de olor, cardamomo, canela y jengibre

* EARLY GREY, Flores y bergamota

* LAPSANG SOUCHONG, Té rojo ahumado

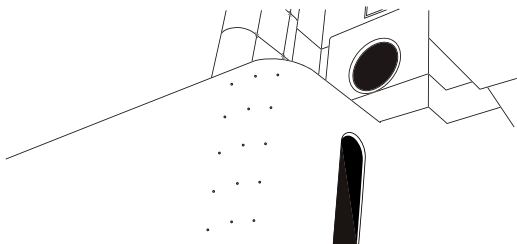
* VERDE GUNPOWDER

* CALM, Verbena, Cascarillas de naranja y clementinas.

Digestivo relajante

* STRAWBERRY, Frutos rojos

* PROVENCE, Roiboos, petalos de rosas y violetas,
verbena y bayas de sauco



VINOS

"WINES"

RED / TINTO

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

Casa de Herrero Cabernet Franc, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 24000
Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira Malbec Cabernet Sauvignon, Mendoza	\$ 33000
Terrazas de los Andes Grand Malbec Paraje de Altamira, Valle de Uco, Mendoza	\$ 78000
Terrazas de los Andes Reserva Malbec Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 25000
Taymente Bonarda, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 25000
Ribera del Cuarzo Merlot, Río Negro, Patagonia	\$ 58000
Catena Tilia Malbec, La Consulta, San Carlos, Mendoza	\$ 25000
Altaland Tinto Histórico Malbec Petit Verdot, Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 25000

TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

La Posta Glorieta Pinot Noir, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 30000
Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir, Valle de Uco, Mendoza	\$ 25000
Luca Pinot Noir, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$ 57000
Casa de Herrero Pinot Noir, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 33000
D.V. Catena Apelación Lunlunta Garnacha Lunlunta, Maipú, Mendoza	\$ 45000

VINOS

"WINES"

ROSÉ /
ROSÉ

Casa de Herrero Rosé, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 25000
Terrazas de los Andes Malbec Rosé, Valle de Uco, Mendoza	\$ 25000
Punto Final Malbec Rosé, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 20000
Punto Final Naranja, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 28000

WHITE /
BLANCO

Luca Chardonnay, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$ 53000
Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	\$ 25000
Casa de Herrero Corte de Blancas, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 24000
Cuchillo de Palo Corte de Blancas, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 32000
Passarisa Torrontés, Valle de Cafayate, Salta	\$ 27000
Tilia Chenin Blanc, San Rafael, Mendoza	\$ 20000
Palo Santo Sauvignon Blanc, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 20000
Saint Felicien Chardonnay, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 25000
Cafayate Single Vineyard Viognier Valle de Cafayate, Salta.	\$ 38000

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 8500
Catena Tilia, Malbec	\$ 8000
Taymente, Bonarda	\$ 8000
Altalad Tinto Histórico Malbec · Petit Verdot	\$ 10000

TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

La Posta Glorieta Pinot Noir,	\$ 8500
Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir	\$ 16000

ROSADOS Y NARANJOS / ROSÉ & ORANGE WINES

Casa de Herrero Rosé,	\$ 8500
Punto Final Malbec Rosé	\$ 7000
Punto Final Malbec Naranja	\$ 10000

BLANCOS / WHITE

Cuchillo de Palo, Corte de Blancas	\$ 10000
Passarisa, Torrontés	\$ 8000
Tilia, Chenin Blanc	\$ 8000
Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay	\$ 8500
Cafayate Single Vineyard, Viogner	\$ 12000

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

GIN & TONIC

TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

HOMEBREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

\$ 11000

1. RAYUELA

Gin tonic tirado artesanal, óleo cítrico, tintura de jalapeño y pimienta verde.

"Draft gin & tonic with citrus oil, jalapeño and green pepper."

2. FICCIONES

Gin tonic tirado artesanal, cordial de ananá y coco, pickle de ananá.

"Draft gin & tonic with pineapple-coconut cordial and pickled pineapple."

3. EL TÚNEL

Gin tonic tirado artesanal, syrup de huacatay y hoja de huacatay.

"Draft gin & tonic with huacatay syrup and huacatay leaf."

4. 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."

5. LA ODISEA

Gin tonic tirado artesanal, cordial de manzana clarificada y hojas de shiso.

"Draft gin & tonic with clarified apple cordial and shiso leaves."

6. DESIREE

Gin tonic tirado artesanal, espuma floral y flores comestibles.

"Draft gin & tonic with floral foam and edible flowers."

7. CARRIE

Gin tonic tirado artesanal, cordial de pomelo y romero, gajo de pomelo.

"Draft gin & tonic with grapefruit and rosemary cordial, grapefruit wedge and rosemary."

8. ORGULLO Y PREJUICIO

Gin tonic tirado artesanal, batch de café y avellanas, amarena.

"Draft gin & tonic with coffee and hazelnut batch, amarena cherry."

9. FELICIDAD CLANDESTINA

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

"Draft gin & tonic with passion fruit pulp and spicy mango."

10. ALIGHIERI

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

"Draft gin with Campari, Rosso Vermouth and fresh orange."

INV

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 con Chandon Délice	\$ 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	\$ 3500

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

Opcional manteca o dulce de leche

Toast with cheese and jam. Optional: butter or dulce de leche.

Huevos Revueltos \$8500

Con tostadas de pan casero, queso crema y tomates cherry

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

Tostada de palta \$ 9000

Crema de palta, queso crema y huevo poché

Avocado toast. Avocado cream, cream cheese, and poached egg.

Tostado de jamón y queso \$ 8500

Jamón cocido natural y queso pategrás con

manteca en pan blanco. Opcional sin TACC con pan de queso.

Ham & cheese toast. Natural cooked ham and Pategrás cheese with butter on white bread.

Optional WITHOUT TACC with cheese bread.

Yogur artesanal con granola \$ 14000

Yogur natural con miel, granola casera, fruta fresca y en almíbar

Artisanal Yogurt with Granola. Natural yogurt with honey, homemade granola,

fresh fruit and fruit in syrup.

Croissant \$4000

Croissant con jamón y queso \$8500

Con jamón cocido natural y queso pategrás

Croissant with ham and cheese. Natural cooked ham and Pategrás cheese.

Scon de queso y almendras \$5000

Acompañado con mermelada de tomate

Cheese & Almond Scone. Paired with house-made tomato jam.

Cookie Americana \$ 3500

Disponible en versiones: chocolate, clásica y red velvet

Available in chocolate, classic or red velvet versions.

Budín de zanahoria \$6500

Con frosting de queso

Carrot Loaf Cake with cream cheese frosting

Budín de limón con amapolas \$6500

Vegano sin lactosa

Lemon Poppy Seed Loaf Cake. Vegan and dairy-free

Cheesecake \$13000

Con mermelada de frutos rojos

Creamy cheesecake topped with red berry jam.

ENTRADAS /STARTERS

Burrata mediterránea \$ 23000 🌱

Con pesto de rúcula, tartar de tomate, jamón crudo.
Arugula pesto, tomato tartare, cured ham.

Tortilla de papas española \$ 9500 🌱

Papa confitada con cebolla caramelizada.

Spanish-style potato omelet with confit potato and caramelized onion.

Buñuelos de verdura \$ 8600

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

Pumpkin, spinach and lemon fritters with almond milk aioli. Vegan-friendly.

Gambas al ajillo \$ 14000

Garlic shrimp.

Hummus de zanahoria \$ 16000 🌱

Con vegetales asados.

Carrot hummus with roasted vegetables.

ENSALADAS /SALADS

Ensalada Caesar \$ 16000 🌱

Mix de verdes, mix de brotes, panceta crocante, escamas de queso parmesano, pollo grillado, aderezo Caesar y croutones. Opcional veggie.

Adicional trucha.

Greens and sprouts mix, crispy bacon, shaved parmesan, grilled chicken, Caesar dressing, and croutons. Optional vegetarian Caesar salad. Optional trout topping.

Ensalada de quinoa \$ 16000 🌱

Quinoa con mix de hojas, pera encurtida, queso azul, vinagreta de frutos rojos y mix de frutos secos.

Quinoa, leaf mix, pickled pear, blue cheese, red fruit vinaigrette, and mixed nuts.

Ensalada de couscous \$ 24000

Trucha osmotizada en soja y miel, cous cous con tomates, emulsión de palta, hierbas, ciboulette y frutos secos.

Soy-honey marinated trout, couscous with tomatoes, avocado emulsion, herbs, chives, and nuts.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Hamburguesa melt \$ 19000

Pan brioche, pepino encurtido, provoleta fina, papas fritas. Opción medallón vegano.
Brioche bun, pickles, thin provoleta cheese, French fries. Optional vegan patty.

Patamuslo deshuesado \$ 19000

Pata muslo pastoril a baja temperatura en yogur y especias. Acompañado de salsa criolla y guarnición a elección.
Slow-cooked boneless chicken leg with yogurt and spices.
Served with criolla sauce and side of choice.

Salchicha parrillera \$ 14000

Acompañada de puré de papa, criolla encurtida y ensalada de hierbas.
Grilled sausage served with mashed potatoes, pickled criolla, and herb salad.

Ojo de bife \$ 35000

Con manteca de chimichurri, criolla encurtida y guarnición a elección.
Ribeye with chimichurri butter, pickled criolla, and side of choice.

Tarta del día \$ 14500

Con mix de verdes.
Daily quiche with mixed greens.

Sorrentinos de calabaza y stracciatella \$ 16200

Con manteca de salvia y limón.
Pumpkin and stracciatella sorrentinos with sage and lemon butter.

Linguini en pomodoro \$ 17000

Con polpettine de cerdo y tomillo.
Linguini in tomato sauce with pork and thyme meatballs.

Milanesa de bife de chorizo \$ 20000

Con guarnición a elección.
Breaded sirloin steak with side of choice.

Milanesa de berenjena \$ 16000

Con guarnición a elección.
Breaded eggplant with side of choice.

Trucha patagónica \$ 26000

Con guarnición a elección.
Patagonian trout with side of choice.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Risotto de hongos \$ 24000

Con crocante de queso, alioli de lima y romero frito.

Mushroom risotto with cheese crisp, lime aioli and fried rosemary.

Humita cremosa \$ 13000

Choclo tatemado, chutney de tomate, queso feta, salsa criolla y ciboulette.

Creamy corn stew with charred corn, tomato chutney, feta, criolla sauce, and chives.

GUARNICIONES /SIDES

Cremoso de papa

Mashed potato

Cremoso de boniato

Mashed sweet potato

Vegetales asados con salsa romesco

Roasted vegetables with romesco sauce

Papas fritas en provenzal

French fries with garlic and parsley

Mix de verdes y cherry

Leafy greens and cherry tomatoes

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.

Tiramisú

\$ 12000

Bizcocho de vainilla embebido en almíbar de café y amaretto, crema de mascarpone y granizado de borghetti.

Tiramisù Vanilla sponge soaked in coffee and amaretto syrup, mascarpone cream, and Borghetti liqueur granita.

Volcán de dulce de leche

\$ 12500

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream

Némesis

\$ 12000

Torta húmeda de chocolate, con crema mascarpone cítrica sobre reducción de frambuesas. Sin TACC

Gluten-Free Chocolate Cake. Moist chocolate cake with citrus mascarpone cream over raspberry reduction.

CUBIERTO/ SERVICE CHARGE \$ 2500

CENAS /DINNER

TAPAS

Platos chicos.
Se recomienda a dos
por persona.

TORTILLA DE PAPA ESPAÑOLA

\$13000

Papa confitada con cebolla caramelizada.

Spanish-style potato omelet with confit potato and caramelized onion.

CARNE ARGENTINA

\$23000

Ojo de bife con chimichurri.

Ribeye steak with chimichurri sauce.

CROQUETAS DE BONDIOLA Y PANCETA

\$14000

Con confitura de arándanos.

Pulled pork and bacon croquettes with blueberry sauce.

MOLLEJAS

\$23000

Con puré de coliflor.

Sweetbreads with cauliflower purée.

GAMBAS AL AJILLO

\$17000

Garlic shrimp.

BUÑUELOS DE VERDURA

\$12500

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

Pumpkin, spinach and lemon fritters with almond milk aioli. Vegan-friendly.

RIBS A LA BARBACOA

\$24000

Con papas fritas y coleslaw.

BBQ chicken wings. Served with fries and coleslaw.

MILANESA DE CORAZON DE CUADRIL

\$16000

Tagleada con limón asado y ketchup casero.

Breaded rump heart steak with fresh lemon and homemade ketchup.

BURRATA MEDITERRANEA

\$26500

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

Arugula pesto, tomato tartare, cured ham.

BAO DE HONGOS

\$13000

Con salsa nikkei, pickles de pepino y zanahoria.

Apto vegano.

Nikkei sauce, pickled cucumber and carrot. Vegan friendly.

CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO Y BECHAMEL

\$13000

Con salsa romesco y chiffonade de menta.

Serrano ham and béchamel croquettes. With romesco sauce and chiffonade of mint.

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.

TRILOGÍA DE PROFITEROLES \$ 11000

Pâte à choux rellena con crema pastelera y frutos rojos, muselina de almendras, crema de café, tierra de cacao y leche de almendras infusionada.

Profiterole Trilogy. Choux pastry filled with pastry cream and red berries, almond mousseline, coffee cream, cocoa crumble and infused almond milk.

TIRAMISÚ \$ 12000

Bizcocho de vainilla embebido en almíbar de café y amaretto, crema de mascarpone y granizado de borghetti

Tiramisù Vanilla sponge soaked in coffee and amaretto syrup, mascarpone cream, and Borghetti liqueur granita.

MOUSSE DE CHOCOLATE 60% CACAO \$ 12000

Con tierra de pistachos y ciruela asada en especias

60% Chocolate Mousse with pistachio crumble and spiced roasted plum