

BIBLIOTECA NACIONAL

INVERNADERO

La naturaleza creanza. Empuja, logra, hace su paso.
Ante la obstinación entre el hombre y la naturaleza,
siempre aparece un escrito. Porque el único imperio es
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.

2502

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi \$ 5000

Pepsi , Pepsi black y
Pepsi Twist

Agua sin gas \$ 5000

Agua con gas \$ 5000

Red Bull \$ 8000

Red Bull

tropical edition \$ 8000

Red Bull Green Edition \$ 8000

LIMONADAS Y JUGOS

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Limonada Clásica \$6000

Classic Lemonade

Limonada de Menta y Jengibre \$6000

Mint & Ginger Lemonade

Limonada de Ananá \$6000

Pineapple Lemonade

Pomelada \$6000

Grapefruitade

Frutos rojos \$7500

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

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

Citrica de albahaca \$7500

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

CAFE DE ESPECIALIDAD POR MANIFIESTO

COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 4500
Espresso	\$ 4500
Lungo	\$ 4500
Macchiato	\$ 5000
Espresso Doble	\$ 5000
Americano	\$ 5000
Latte op c/Leche de Almendras	\$ 5500
Flat White op c/Leche de Almendras \$6.000	\$ 5500
Capuccino op c/Leche de Almendras \$6.000	\$ 5500
Ice Americano	\$ 5500
Ice Late	\$ 5500
Té en hebras	\$ 4500

* NEGRO CLASICO

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

* EARLY GREY, Flores y bergamota

* LAPSANG SOUCHONG, Te rojo ahumado

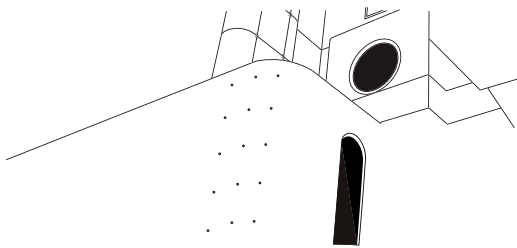
* VERDE GUNPOWDER

* 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"

TINTO
RED /

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

Casa de Herrero Cabernet Franc, \$ 35000

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira \$ 40000

Malbec Cabernet Sauvignon, Mendoza

Terrazas de los Andes Grand Malbec \$ 90000

Paraje de Altamira, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Reserva Malbec \$ 35000

Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza

Ribera del Cuarzo Merlot, \$ 75000

Río Negro, Patagonia

Catena Tilia Malbec, \$ 35000

La Consulta, San Carlos, Mendoza

TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

La Posta Glorieta Pinot Noir, \$ 38000

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir, \$ 30000

Valle de Uco, Mendoza

Casa de Herrero Pinot Noir, \$ 40000

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

D.V. Catena Apelación Lunlunta Garnacha \$ 50000

Lunlunta, Maipú, Mendoza

ROSÉ /
ROSE

Casa de Herrero Rosé, \$ 30000

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Terrazas de los Andes Malbec Rosé, \$ 35000

Valle de Uco, Mendoza

VINOS

"WINES"

BLANCO / WHITE

Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	\$ 30000
Casa de Herrero Corte de Blancas, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 30000
Tilia Chenin Blanc, San Rafael, Mendoza	\$ 30000
Palo Santo Sauvignon Blanc, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 30000
Saint Felicien Chardonnay, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 30000

POR COPA / WINE BY THE GLASS

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 10000
Catena Tilia, Malbec	\$ 10000

TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

La Posta Glorieta Pinot Noir,	\$ 11000
Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir	\$ 11000

ROSADOS / ROSÉ WINES

Casa de Herrero Rosé	\$ 10000
-----------------------------	----------

BLANCOS / WHITE

Tilia, Chenin Blanc	\$ 10000
Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay	\$ 11000

ESPUMANANTES

Chandon Délice	\$ 45000
Chandon Délice Rosé	\$ 45000
Chandon Extra Brut	\$ 45000
Chandon Apéritif	\$ 45000
Chandon Cuveé Reservé Blanc de Noirs	\$ 60000
Baron B Extra Brut	\$ 80000
Baron B Brut Nature	\$ 90000
Baron B Rosé	\$ 90000
Moët & Chandon Brut Imperial	\$ 450000
Veuve Clicquot	\$ 450000

SPARKLING WINES*

GIN & TONIC

HOMEBREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

\$ 15000

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. 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."

4. LA ODISEA

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

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

5. DESIREE

Gin tonic tirado artesanal, espuma floral y flores comestibles

Draft gin & tonic with oral foam and edible owers

6. 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.

7. ORGULLO Y PREJUICIO

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

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

8. 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 \$ 15000

"CLASSIC GIN COCKTAILS"

• **Negroni** Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso.

"Negroni. Invernadero Gin, Campari, Martini Rosso."

• **Martini** Gin Invernadero, Martini Dry.

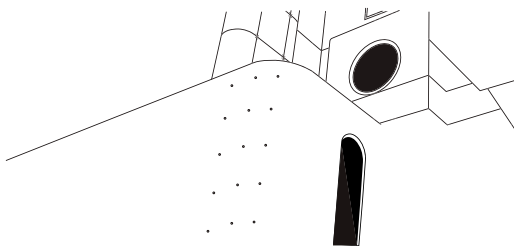
"Martini. Invernadero Gin, Martini Dry."

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

"Tom Collins. Invernadero Gin, lemon, sugar and soda."

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		





TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

CLOVER CLUB \$15000

Gin Invernadero, limón, frambuesas , rosas.

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

LAST CALL \$15000

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 \$15000

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 \$15000

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

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

PENICILLIN \$15000

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

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

CHIVAS 75 \$15000

Chivas XV, limón, almíbar simple, espumante.

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

CLÁSICOS

"CLASSIC DRINKS"

Aperol Spritz	\$ 15000
Cuba Libre	\$ 13000
Carpano Orange	\$ 13000
Fernet Branca con Coca Cola	\$ 13000
Fernet Branca Menta con Tónica	\$ 13000
Vodka Sernova con jugo de naranja	\$ 13000
Vodka Sernova con Red Bull	\$ 18000
Mojito	\$ 13000
Moscow Mule	\$ 18000
Caipiroska con Vodka Sernova	\$ 13000
Old Fashioned by Jack Daniel's	\$ 18000
Jagermeister	\$ 13000
Jagermeister con Red Bull	\$ 18000
Vodka Belvedere con jugo de naranja	\$ 20000
Vodka Belvedere con Red Bull	\$ 26000
Campari con Jugo de Naranja	\$ 13000
Lillet Tonic	\$ 13000
Malibu Punch	\$ 13000
Absolut Tonic	\$ 13000
Jameson Lemon	\$ 13000
Hennessey VS con Ginger Ale	\$ 17000

**STELLA
ARTOIS**

CERVEZA

"BEER"

Stella Artois	\$ 8500
Stella Artois /Alcohol Free	\$ 6500
Michelob Ultra Calibre 275cc 	\$ 6500

Liviana en calorías y sin tacc

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 \$ 8000

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 \$10000

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

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

Tostada de palta \$ 10000

Crema de palta, queso crema y huevo 5 minutos

Avocado cream cheese, and poached egg.

Yogurt con granola \$ 16000

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.

Tostado de Jamón y Queso \$ 12000

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

Natural cooked ham and pategrás cheese with butter in sourdough bread

Optional WITHOUT TACC with cheese bread.

Croissant \$5000

Croissant con jamón y queso \$11000

Con jamón cocido natural y queso pategrás

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

Scon de queso y almendras \$6000

Acompañado con mermelada de tomate

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

Cookie Americana \$ 5000

Disponible en versiones: chocolate, clásica y red velvet

Available in chocolate, classic or red velvet versions .

Budín de zanahoria \$7500

Con frosting de queso

Carrot Loaf Cake with cream cheese frosting

Budín de limón con amapolas \$7500

Vegano sin lactosa

Lemon Poppy Seed Loaf Cake. Vegan and dairy-free.

Cheesecake \$15000

Con mermelada de frutos rojos

Creamy cheesecake topped with red berry jam.

ENTRADAS /STARTERS

TORTILLA ESPAÑOLA \$ 18000

Clásica tortilla de papa y cebolla confitada acompañada de alioli de limón

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion "

PANZANELLA \$ 19000

Ensalada italiana elaborada con mix de vegetales sellados y pan acompañado de stracciatella.

Panzanella Traditional Italian salad with seared seasonal vegetables and rustic bread, finished with fresh stracciatella cheese.

PAKORA DE ESPINACA \$15000

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

ENSALADA CAESAR \$ 23000

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 \$ 18000

vegetarian caesar salad (optional)

GREEN SALAD \$ 24000

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 \$ 23000

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 \$28000

Gravlax de trucha con cous cous, mix de hojas verdes, mix de vegetales sellados, gajos a lo vivo de pomelo y labneh.

couscous salad trout gravlax with couscous, mixed green leaves, seared vegetables, fresh grapefruit segments, and labneh.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

ÑOQUIS DE CALABAZA \$25000

ñoquis souffle de calabaza en manteca de salvia, sésamo tostado y arvejas frescas.
pumpkin gnocchi, soufflé-style pumpkin gnocchi in sage butter, toasted sesame seeds, and fresh peas.

MILANESA DE BERENJENA \$27000

acompañada de pisto de remolacha y limón en conserva.
wood-fired eggplant roasted and grilled eggplant served with beetroot pisto and preserved lemon.

MILANESA A LA FUGAZZETA \$35000

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

PECHUGA PASTORIL \$29000

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 \$44000

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 \$ 26000

linguini en pasatta, 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 \$ 32000

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

TRUCHA A LA PLANCHA \$ 36000

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.

GUARNICIONES

SIDE

Cremoso de boniato

Creamy Sweet Potato Purée

papas fritas en provenzal

French Fries with Provençal Herbs

Mix de verdes y cherry

Mixed Greens with Cherry Tomatoes

POSTRES

DESSERTS

PAVLOVA \$14000

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 \$14000

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 \$14000

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream.

NÉMESIS \$14000

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 \$ 3000

SERVICE CHARGE

CENAS/DINNER

TAPAS

Platos chicos.
Se recomienda a dos
por persona.

TORTILLA ESPAÑOLA

\$ 18000

Clásica tortilla de papa y cebolla confitada acompañada de alioli de limón

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion "

OJO DE BIFE

\$ 28000

150 gr de ojo de bife, con salsa romesco y salsa pastoril, acompañada de lechugas crocante

ARGENTINE BEEF. Rib eye steak with chimichurri sauce.

BUEÑUELOS DE VERDURA

\$15000

Buñuelos veganos con lactonesa de hierbas y remolacha

Vegan fritters with herb and beet vegan mayo.

CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO

\$17000

Cinco croquetas de jamón crudo estacionado, con alioli de limón y tierra de oreja de chanco

Five Croquettes of Aged Prosciutto

Served with lemon aioli and pork ear crumble.

BERENJENA PARMIGIANA

\$17000

Berenjena asada especiada, rebozada en panko, con salsa de tomate y mix de quesos, sobre espejo de salsa de tomate.

Spiced Roasted Eggplant Panko-crusted, topped with tomato sauce and mixed cheeses, set over a smooth tomato coulis.

PANCHITOS DE SALCHICA PARRILLERA

\$16000

Pancitos de brioche con salchicha parrillera de cerdo, mostaneza, criolla encurtida, ketchup casero y papas pay.

Brioche Pork Sausage Sliders Grilled pork sausage in soft brioche buns, with mustard mayonnaise, pickled criolla, house-made ketchup, and crispy potato sticks.

GYUKATSU SANDO

\$27000

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.

BOCCONCINO MEDITERRANEO

\$ 30000

Bocconcino con jamón crudo estacionado, tartar de tomates y pesto de albahaca.

Bocconcino Fresh mozzarella with aged prosciutto, tomato tartare, and basil pesto.

PROVOLETA

\$ 24000

Provoleta dorada, acompañada de chutney de tomates de la casa, mix de hierbas

Grilled Provoleta, Golden-seared provolone with house-made tomato chutney and fresh herbs.

TABLA DE QUESO Y DULCE

\$16000

Dulce de boniato de la casa con cherries caramelizados, fruta de temporada en almíbar, queso lincon, queso brie y queso azul

House-Made Sweet Potato Confit

With caramelized cherries, seasonal fruit compote, Lincoln cheese, Brie, and blue cheese.

EMPANADAS FRITAS

\$ 15000

4 empanaditas fritas de osobuco braseado, por encima yema curada y yagua

Four Fried Empanadas of Braised Oso Buco, Finished with grated cured egg yolk and yagua.

RABAS

\$ 19000

anillos de calamar rebozados en semola fritos y alioli de limon.

Crispy Semolina Calamari Lightly fried calamari rings with lemon aioli.

POSTRES

DESSERTS

PAVLOVA \$ 14000

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 \$ 14000

MOUSSE DE CHOCOLATE 60% CACAO \$ 15000

con tierra de pistachos y ciruela asada en especias.

Finished with pistachio crumble and spiced roasted plum.

TRILOGÍA DE PROFITEROLES \$ 12000

pâte à choux rellena con crema pastelera y frutos rojos. Muselina de almendras. Crema de café.

Tierra de cacao y leche de almendras infusiónada.

CUBIERTO \$ 3000

SERVICE CHARGE