LA CARTA

MENÚS

Almuerzo ejecutivo (días hábiles) 23 000
Entrada + plato, o plato + postre del día

Menú Elle 26 000
Pastel de salmón, salsa griega, postre del día

Menú Petits plaisirs 32 000
Principal a elección y postre del día: musaka de cordero — tagliatelle Carbonara — raviolino de ricota y verdura, salsa curry — lasaña o lasaña vegetariana

Menú de temporada Tres Tiempos 49 000
Entrada a elección: provoleta gratinada, bondiola, papa Rösti — hojaldre de gorgonzola, miel y pasas — empanada mozzarella, nduja
Principal a elección: bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa — musaka de cordero — sorrentino Bistró — ensalada de Bocconcino di fiordilatte, jamón crudo — tagliatelle stracciatella
Postre del día

Jugo del día para 2 (mediodía) 14 000
Coctel del día para 2 (noche) 17 000

ENTRADA

Sopa gratinada de cebolla 13 400
Provoleta gratinada, bondiola, papa Rösti 14 200
Hojaldre de gorgonzola, miel, pasas VE 14 900
Molleja Anna, tuile algarrobo SG 19 600
Pastel de salmón, salsa griega 17 500
Salmón ahumado de la casa, brioche 19 600
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas) 37 000
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas) 44 000
Langostino al ajillo 25 000
Calamar a la Putanesca 18 000
Empanada mozzarella, nduja 11 800
Empanada entraña 13 700
3 empanadas mozzarella, nduja y 3 empanadas de entraña 33 000

ENSALADA

Caesar nuestra manera 27 000
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto 35 000
Hojaldre de gorgonzola, ensalada tibia VE 29 000
Burrata con verduras de temporada VE 35 000
Stracciatella, mango, menta VE 29 000
Bocconcino di fiordilatte, jamón crudo 29 000

PRINCIPAL

Musaka de cordero SG 26 000
Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas SG 38 000
Lomo de ternera ahumado, papas sautées, mostaza/siracha 42 000
Gigot de cordero 8 horas 51 000
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa 34 000
Matambre, salsa roquefort SG 38 000
Ojo de bife, puré, verdura asada SG 45 000
Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo SG 51 000
Tartare de ternera al cuchillo (sobre reserva) 51 000
Filet de trucha andina, salsa azafrán 41 000
Filet de salmón, salsa wasabi 46 000
Pollo al wok 26 000
4 tiempos macrobióticos VE SG 24 000

PASTA

Sorrentino Bistró 25 000
Sorrentino de osso bucco, salsa cenizas 28 000
Tagliatelle Carbonara 23 000
Tagliatelle stracciatella y verdura VE 29 000
Raviolino ricota, verdura, salsa curry VE 25 000
Spaghetto con camarón 31 000
Pappardelle de salmón ahumado 31 000
Lasaña vegetariana de sarraceno VE SG 24 000
Lasaña de osso bucco 24 000

COMPLEMENTOS

Papa frita rústica 12 000
Menú Niño Tagliatelle speedy 18 500
Exclusivamente para menores de 14 años
Huevo perfecto opcional sobre plato 2 800

Descuento pago en efectivo –10 %
VE plato vegetariano · SG plato sin gluten

Anna Bistró

DULCES Y CAFETERÍA

POSTRE

Postre del día	9 500
Exupery, mousse tres chocolates	13 000
Crème brûlée Patay façon bistró SG	15 600
Cheesecake, coulis de maracuyá	14 400
Crumble de manzanas, frutos rojos, helado mascarpone y frutos rojos	14 400
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	16 500

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	13 500
Cuorelato almendra, helado mascarpone y frutos rojos	13 500
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	13 500

COPA HELADA

Helado Ferruccio Soppelsa

Helado 3 sabores	13 500
De agua: frutilla, limón, naranja. De crema: Ferruccio Rocher, chocolate, mascarpone y frutos rojos, dulce de leche	
Banana Split: banana, helado de dulce de leche y Ferruccio Rocher	14 800
Copa de la reina: helado mascarpone y frutos rojos y dulce de leche	14 800
Copa Aconcagua: helado Ferruccio Rocher y frambuesa	14 800
Colonel: helado de limón, vodka, coulis de jengibre	16 900
Colonel brasilero: helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	17 900

LICUADO Y JUGO

Licuado de banana	7 500
Licuado de frutas de temporada	7 800
Milkshake	7 800
Jugo de naranja mediano / grande	4 400 · 7 800
Tónica Anna: zanahoria, naranja, limón, jengibre	8 500
Vitaminæ: manzana, zanahoria, limón, jengibre	8 500
Zen: manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	8 500

CAFÉ SELECCIÓN FRAN

Espresso simple	4 400
Espresso doble	5 400
Cortado (espresso doble + leche)	5 800
Lungo (espresso doble + agua)	5 400
Latte (espresso simple + leche)	5 800
Latte frío (espresso simple + leche)	5 800
Americano (espresso doble + agua)	5 500
Café Moka (espresso, leche, chocolate)	6 900
Cappuccino / Cappuccino frío	7 600
Café irlandés: whisky, espresso doble, crema	12 000
Té Inti Zen	5 000
Submarino clásico	6 900
Chocolatada	5 500
Adicional crema, chantilly o leche vegetal	1 300

TÉ EN HEBRAS E INFUSIÓN

Tés de origen y blends de Misiones, orgánicos	5 300

Hebras: verde, rojo, negro — té verde, pomelo, naranja, jengibre — té verde, peras, manzanas, rosa mosqueta — té rojo, frutos rojos — Earl grey, bergamota y flores de aciano — té negro, durazno, azahar, caléndula, rosas — chai — yuzu, limón, lemon grass, manzanilla — hibiscus, rosa mosqueta, arándanos, frutilla — rooibos, caramelo, cubos marroc

LIMONADA Y TÉ HELADO

Limonada clásica	6 600
Oriental: limón, jengibre	6 900
Mentolada: limón, menta	6 900
Mimine: limón, menta, jengibre	7 500
Té helado verde, limón, jengibre	6 600
Té helado verde, limón, menta	6 600

OTRA BEBIDA

Agua mineral	4 500
Gaseosa	5 900
Agua saborizada, tónica	5 900
Cerveza artesanal, copa selección	4 400
Cerveza artesanal, pinta selección	9 000

Descuento pago en efectivo –10 %

VE plato vegetariano · SG plato sin gluten

Anna bistró

COCTELERÍA

¡ SALUD !

Vermouth Mendocino	8 000
Vermouth bianco, mate, pomelo, soda	9 200
Vermouth bianco, huacatay, limón, soda	9 200
Vermouth bianco, miel, jengibre, soda	9 200
Vermouth bianco, menta, limón, soda	9 200
Vermouth rosso, romero, pomelo, soda	9 200
Vermouth rosso, naranja, soda	9 200
Vermouth rosso, frutilla, ginger ale, soda	9 200
Vermouth rosso, cassis, soda	9 200
Mojito Anna: ron, limón, menta	9 800
Mojito champagne: mojito con espumoso	12 000
Pisco sour: pisco, limón, sour	11 600
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	9 400
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	9 400
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	10 000

CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	10 700
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	16 500
Gin tonic: gin, pepino, salvia	10 600
Gin tonic Anna: gin, romero, pimienta ahumada	10 600

SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón	10 400
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	12 500
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	14 200

À TA SANTÉ !

Communard: Malbec	9 400
Kir cassis: vino blanco	9 400
Kir Royal: espumoso	10 500
Dama de rojo: vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa	12 800
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	10 800
Tomate: Pastis, granadina	15 000

ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	10 000
Martini dry: gin, Martini Dry, aceitunas	12 000
Dirty Martini: vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	12 000
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	10 700
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	9 700
Ginger Cynar: jengibre, tónica, gin, limón	9 700
Garibaldi: Campari, naranja	10 800
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour	8 500
Martini	8 700

NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	9 500
Cosmopolitan Anna: vodka, frutos rojos, limón	10 800
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Baileys, crema	15 000

ESPIRITUOSO Y LICOR

Malamado malbec / Malamado blanco	8 600
Cognac Reserva San Juan	6 600
Cognac Hennessy V.S.	35 000
Johnnie Walker Red Label	10 800
Johnnie Walker Black Label	18 000
Chivas Regal 12 años	27 000
Jack Daniel's	35 000
Bacardi	8 600
Tequila José Cuervo	15 000
Vodka Absolut	8 500
Vodka Smirnoff	5 500
Branca, Tía María, Bols	5 500
Cointreau	35 000
Baileys	11 300
Fernet Branca preparado	9 700
Fernet Branca para preparar	13 200

Descuento pago en efectivo –10 %

Anna bistró

DESAYUNO · BRUNCH

Desayuno y media tarde, brunch — de 8.00 a 12.00 y de 15.00 a 19.00

CICLO

Servido con una infusión a elección o una limonada, y un jugo de naranja mediano

Parisien: croissant o factura	8 800
Clásico: tostada con manteca o queso crema, dulce de fruta o dulce de leche	10 500
Lyon: huevo revuelto clásico a elección	11 800
Nice: tostado de jamón y queso	11 800
Bordeaux: crostón de palta, tomate y huevo	12 900
Belleville: croissant de jamón y queso, yogurt con granola y miel o fruta	11 700
Champs Elysées: tostada de pan brioche con manteca o queso crema, dulce de fruta o dulce de leche	15 200
Montmartre: huevo revuelto con bacon, croissant o factura, yogurt con granola y miel o fruta	16 800
Escandinavo: huevo revuelto con salmón ahumado, yogurt con granola y miel o fruta	18 800
Tarde Brillat: una tarta a elección según tres propuestas del día Brillat Savarin	11 700
Tarde Savarin: un entremet a elección según dos propuestas del día Brillat Savarin	15 300
Brunch Bistró: huevo a elección, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	24 800
Brunch Anna: salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	39 500
Adicional queso crema / dulce / palta	2 500 · 2 500 · 4 500

CON PANES BRILLAT SAVARIN

Elección entre pavé tradición, pavé de campo, pan de leche, pan integral

Tostada con queso crema o manteca, dulce de frutas o dulce de leche	7 000
Tostadas brioche	11 500
Tostado de jamón y queso	8 600
Crostón de palta y tomate	8 200
Crostón de palta, tomate, huevo revuelto	8 900
Huevo revuelto clásico (natural, queso o bacon)	7 600
Huevo revuelto con salmón ahumado	11 500

DELICATESSEN BRILLAT SAVARIN

Croissant	3 200
Factura	3 200
Croissant jamón y queso	6 000
Macaron	6 900
Alfajor petit écolier	4 500
Porción de tarta	9 500
Eclair	9 500
Entremet individual	11 400

La carta

Descuento pago en efectivo –10 %

Anna Bistró