

¡SALUD!

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$280
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$320
Pisco sour: pisco Tapaus, limón, sour	\$320
Alexander: brandy Tapaus, licor de cacao, crema	\$360
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$310
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$320
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$340
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto brandy Tapaus, helado vanilla	\$360
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$310
Fernet Branca preparado	\$300
Fernet Branca para preparar	\$440
Malamado malbec / Malamado blanco	\$270
Vermouth Mendocino	\$270

CHEERS!

Tapaus cream: brandy Tapaus, café licor dulce de leche, leche condensada	\$420
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$490
Gin tonic: Gordon, pepino, salvia	\$410
Gin tonic Anna: Beefeater, romero, pimienta ahumada	\$520
Black honey: whisky, licor de miel té chai, helado de chocolate	\$420
Anna's red ice: gin, té hibisco, de jengibre frambuesa, limón, menta	\$430

SAÚDE!

Caipirinha: cachaça, limón, azúcar rubia, hielo molido	\$340
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón azúcar rubia, hielo molido	\$340
Zulupe: Malibú, ron, banana, leche condensada, durazno	\$360

A TA SANTÉ!

Communard: Malbec, crema de cassis	\$220
Kir cassis: crema de cassis, vino blanco	\$240
Kir Royal: crema de cassis, espumoso	\$270
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis	\$390
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$310
Pastis	\$410
Tomate: Pastis, sirope de granadina	\$450

ALLA TUA SALUTE!

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$320
Martini dry: Beefeater, Martini Dry, aceitunas	\$450
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$450
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$360
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$330
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$330
Garibaldi: Campari, naranja	\$340
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour	\$290
Martini	\$290

NA ZDOROVIA!

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$320
Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón	\$330
Screamingorgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$420
Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre	\$330
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini blanco, pera, manzana	\$360






TCHIN TCHIN GĀNBĒI
KANPAI PROST L'CHAIM
BSAHTEK OSASUNA SKAL
SLÁINTE Salutem

Anna
Bistró



MENÚ, JUGO, CÓCTEL

Menú Ejecutivo almuerzo (días hábiles): Entrada, Plato Ejecutivo o Plato Ejecutivo, postre del día	\$620
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$830
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$960
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$380
Coctel del día para 2 (noche)	\$490

ENTRADA, TAPA

Sopa de cebolla gratinada	\$340
Tartine de Conejo confitado con tres pimientas	\$470
Crostón de provolone, brioche	\$370
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$460
Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$640
Pastel de salmón, salsa griega	\$470
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$870
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$690
 Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$1290
 Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$1390
 Langostino al ajillo	\$870
 Empanada dúo de queso	\$290
Empanada entraña	\$370












ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$790
 Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$980
 Ensalada tibia de zucchini, kale, hojaldre de queso de cabra	\$870


TABLA, TARTINE

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$980
3 empanadas dúo de queso, Y 3 empanadas de entraña	\$870
Crostón de panceta ahumada, palta, huevo perfecto, rúcula, papas rústicas	\$770
Crostón de kale, espinaca, panceta, huevo perfecto	\$710

PRINCIPAL

 Tartare de ternera al cuchillo (con reserva)	\$1380
Musaka de cordero	\$790
 Chivo Confit en horno a leña	\$1440
Gigot de cordero 8 horas en su jugo	\$1440
Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal, papa rústica	\$960
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$960
Ternera al malbec	\$830
 Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas, ensalada	\$1040
 Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$1160
 Entraña Bistró, salsa cassis	\$1280
 Entraña, patate sauté	\$1180
 Ojo de bife, crema de zapallo, verdura asada	\$1280
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$1490
 Filet de pez blanco, salsa mandarina	\$980
 Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$1750
 Trucha, salsa de azafrán, almendra	\$1380
Pollo al wok en hierba de temporada, salsa teriyaki	\$780
 4 tiempos macrobióticos	\$780


PASTA

Sorrentino Bistró	\$780
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$920
Tagliatelle carbonara	\$660
Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$760
Spaghetto con camarón	\$1090
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$1040
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$780

OTRO

Papa frita rústica	\$290
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$390
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$560
<i>Huevo perfecto opcional sobre plato</i>	\$80

POSTRE

Postre del día	\$290
Moelleux de chocolate Anna	\$410
 Crème brûlée Patay	\$390
Cheesecake, coulis de frambuesa	\$380
Crumble de manzanas y peras con cassis	\$350
Exupery, tres chocolates	\$340

Buon appetito
OnEjin **BON APPÉTIT**
Guten Appetit **BOM APETITE**
Buen provecho **Bismillah**
Sihk faahn

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de frambuesa	\$320
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$320
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de frambuesa	\$320
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$320

COPA HELADA HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$290
Banana Split:	\$410
Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	
Copa de la reina:	\$410
Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	
Copa Aconcagua:	\$410
Helado Ferruccio Rocher, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	
Colonel:	\$350
Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	
Colonel brasileiro:	\$430
Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	

CAFÉ & TÉ GOURMAND

Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$380
Cuorelato:	\$470
Té helado, macaron helado Cuorelato	
Anna: Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$380

Anna
bistró

CERVEZA ARTESANAL

AEROPOSTAL

Copa Selección	\$100
Copa Selección Premium	\$120
Pinta Selección	\$160
Pinta Selección Premium	\$190

ESPIRITOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$180
Cognac Hennessy V.S.	\$780
Johnnie Walker Red Label	\$420
Johnnie Walker black label	\$640
Chivas Regal 12 años	\$570
Jack Daniel's	\$1270
Bacardi	\$210
Bacardi 8 años	\$450
Tequila José Cuervo	\$250
Gin Tanqueray	\$270
Vodka Absolut	\$310
Vodka Smirnoff	\$210
Tía María	\$180
Branca	\$180
Cointreau	\$780
Licores Bols	\$180
Baileys	\$320

LIMONADA

Clásica	\$210
Oriental: Limón, jengibre	\$210
Mentolada: Limón, menta	\$210
Mimime: Limón, menta, jengibre	\$250

LICUADO

Frambuesa, manzana, banana	\$310
Frutilla, naranja	\$310
Pera, banana, limón	\$260
Kiwi, banana, manzana, limón	\$310
Licuada del día	\$250

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$330
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$330
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$330

TÉ HELADO

Con leche opcional

Té verde, limón, jengibre	\$220
Té verde, limón, menta	\$220
Té Orange Earl Grey bergamota	\$220
Té Chai con leche, especias masala	\$220
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$220

CAFÉ ESPECIAL

Los cafés especiales se pueden pedir frappé

Mediano cardamomo con chantilly:	\$160
Mediano vainilla con chantilly	\$160
Café Moka	\$190
Cappuccino clásico	\$250
Cappuccino acaramelado	\$270
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$290
Café Leche condensada con chantilly	\$290
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$290
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$290
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$290
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$290

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$190
Submarino Brillat: Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	\$250
Chocolatada clásica	\$190
Chocolatada Brillat: Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	\$250

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$110
Café mediano	\$130
Café doble	\$170
Café con leche	\$190
Descafeinado	\$190
Té	\$110
Té Inti Zen	\$130
Té en hebras	\$170
<i>Adicional leche</i>	<i>\$50</i>
<i>Adicional Crema o crema chantilly</i>	<i>\$60</i>
<i>Adicional almíbar cardamomo o vainilla</i>	<i>\$40</i>

OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$130
Gaseosa 350 ml	\$150
Agua saborizada, Tónica	\$170
Jugo de naranja mediano	\$180
Jugo de naranja grande	\$250
Milkshake	\$180

TÉ EN HEBRAS

Nuestros té de origen y blends, están seleccionados y elaborados por Tehani, Misiones. Sin agroquímicos ni pesticidas.

TÉ NEGRO – 4 minutos de infusión **\$170**

Té negro de origen: Hebras premium

Berries Black Tea: Té negro, arándanos, hibisco y rosa mosqueta

Orange Earl Grey: Té negro, naranja, bergamota y clavo de olor

Vanilla Black Tea: Té negro, vainilla y miel.

Chai: Té negro, especias masala

Smoked Tea: Té negro en hebras ahumado.

TÉ VERDE – 3 minutos de infusión **\$170**

Té verde de origen: Hebras grandes Premium

Ginger Green Tea: Té verde, jengibre, menta y lemongrass.

Flower Green Tea: Té verde, rosa, rosa mosqueta, jazmín y frutilla

INFUSIÓN – 5 a 8 minutos de infusión **\$170**

Rooibos Blend: Arbusto sudafricano. Sin teína ni cafeína. Blend con frutos rojos y menta

Camomille: Blend de flores de manzanilla y miel

Hibisco: Hibisco, rosa mosqueta, manzana y canela

Cocoa: Té rojo, cascarilla de cacao, vainilla y canela

DESCORCHE, SERVICIO

Descorche por botella	\$420
Servicio de torta por persona	\$180



Plato vegetariano



Plato sin gluten

(posible contaminación cruzada, consultarnos)