

¡SALUD!

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$330
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$370
Pisco sour: pisco Tapaus, limón, sour	\$370
Alexander: brandy Tapaus, licor de cacao, crema	\$420
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$360
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$370
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$410
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto brandy Tapaus, helado vanilla	\$420
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$360
Fernet Branca preparado	\$350
Fernet Branca para preparar	\$460
Malamado malbec / Malamado blanco	\$310
Vermouth Mendocino	\$310

CHEERS!

Tapaus cream: brandy Tapaus, café licor dulce de leche, leche condensada	\$490
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$570
Gin tonic: Gordon, pepino, salvia	\$480
Gin tonic Anna: Beefeater, romero, pimienta ahumada	\$610
Black honey: whisky, licor de miel té chai, helado de chocolate	\$490
Anna's red ice: gin, té hibisco, de jengibre frambuesa, limón, menta	\$510

SAÚDE!

Caipirinha: cachaça, limón, azúcar rubia, hielo molido	\$410
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón azúcar rubia, hielo molido	\$410
Zulupe: Malibú, ron, banana, leche condensada, durazno	\$420

A TA SANTÉ!

Communard: Malbec, crema de cassis	\$260
Kir cassis: crema de cassis, vino blanco	\$280
Kir Royal: crema de cassis, espumoso	\$310
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis	\$450
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$360
Pastis	\$480
Tomate: Pastis, sirope de granadina	\$520

ALLA TUA SALUTE!

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$370
Martini dry: Beefeater, Martini Dry, aceitunas	\$520
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$520
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$420
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$380
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$380
Garibaldi: Campari, naranja	\$410
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour	\$340
Martini	\$340

NA ZDOROVIA!

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$370
Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón	\$380
Screamingorgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$490
Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre	\$380
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini blanco, pera, manzana	\$420




TCHIN TCHIN GĀNBĒI
KANPAÏ PROST L'CHAIM
BSAHTEK OSASUNA SKĀL
SLĀINTE Salutem

Anna
Bistró



MENÚ, JUGO, CÓCTEL

Menú Ejecutivo almuerzo (días hábiles): Entrada, Plato Ejecutivo o Plato Ejecutivo, postre del día	\$760
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$980
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$1270
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$490
Coctel del día para 2 (noche)	\$580

ENTRADA, TAPA

Tartine de Conejo confitado con tres pimentas	\$580
Crostón de provolone, brioche	\$460
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$580
Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$820
Pastel de salmón, salsa griega	\$580
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$1080
Ceviche de salmón	\$850
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$850
 Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$1580
 Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$1820
 Langostino al ajillo	\$1140
 Empanada dúo de queso	\$390
Empanada entraña	\$480










ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$980
 Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$1230
 Ensalada tibia de zucchini, kale, hojaldre de queso de cabra	\$1150


TABLA, TARTINE

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$1320
3 empanadas dúo de queso, Y 3 empanadas de entraña	\$1190
Crostón de panceta ahumada, palta, huevo perfecto, rúcula, papas rústicas	\$970
Crostón de kale, espinaca, panceta, huevo perfecto	\$890

PRINCIPAL

 Tartare de ternera al cuchillo (con reserva)	\$1680
Musaka de cordero	\$980
 Chivo Confit en horno a leña	\$1760
Gigot de cordero 8 horas en su jugo	\$1760
Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal, papa rústica	\$1280
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$1280
Ternera al malbec	\$1080
 Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas, ensalada	\$1460
 Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$1460
 Entraña, patate sauté	\$1720
 Ojo de bife, crema de zapallo, verdura asada	\$1680
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$1840
 Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$1360
 Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$1840
 Pollo al wok en hierba de temporada, salsa teriyaki	\$980
 4 tiempos macrobióticos	\$980


PASTA

Sorrentino Bistró	\$980
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$1160
Tagliatelle carbonara	\$790
Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$960
Spaghetto con camarón	\$1380
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$1320
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$980

OTRO

Papa frita rústica	\$370
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$480
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$720
<i>Huevo perfecto opcional sobre plato</i>	\$90

POSTRE

Postre del día	\$360
Moelleux de chocolate Anna	\$510
 Crème brûlée Patay	\$510
Cheesecake, coulis de frambuesa	\$470
Crumble de manzanas y peras con cassis	\$450
Exupery, tres chocolates	\$450

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

MACARON

HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher, coulis de frambuesa	\$450
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$450
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de frambuesa	\$450
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$450

COPA HELADA

HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$360
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rocher, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	\$510
Copa de la reina: Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	\$510
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	\$510
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$480
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$590

CAFÉ & TÉ GOURMAND

Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$510
Cuorelato: Té helado, macaron helado Cuorelato	\$630
Anna: Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$510

Anna
Bistró

CERVEZA ARTESANAL

Copa Selección	\$130
Copa Selección Premium	\$150
Pinta Selección	\$200
Pinta Selección Premium	\$240

ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$210
Cognac Hennessy V.S.	\$910
Johnnie Walker Red Label	\$490
Johnnie Walker black label	\$740
Chivas Regal 12 años	\$660
Jack Daniel's	\$1460
Bacardi	\$250
Bacardi 8 años	\$420
Tequila José Cuervo	\$290
Gin Tanqueray	\$310
Vodka Absolut	\$360
Vodka Smirnoff	\$250
Tía María	\$210
Branca	\$210
Cointreau	\$910
Licores Bols	\$210
Baileys	\$370

LIMONADA

Clásica	\$250
Oriental: Limón, jengibre	\$250
Mentolada: Limón, menta	\$250
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$290

LICUADO

Frambuesa, manzana, banana	\$360
Frutilla, naranja	\$360
Pera, banana, limón	\$310
Kiwi, banana, manzana, limón	\$360

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$390
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$390
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$390

TÉ HELADO

Con leche opcional

Té verde, limón, jengibre	\$260
Té verde, limón, menta	\$260
Té Orange Earl Grey bergamota	\$260
Té Chai con leche, especias masala	\$260
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$260

CAFÉ ESPECIAL

Los cafés especiales se pueden pedir frappé

Mediano cardamomo con chantilly:	\$170
Mediano vainilla con chantilly	\$170
Café Moka	\$210
Cappuccino clásico	\$270
Cappuccino acaramelado	\$290
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$310
Café Leche condensada con chantilly	\$310
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$310
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$310
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$310

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$220
Submarino Brillat: Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	\$290
Chocolatada clásica	\$220
Chocolatada Brillat: Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	\$290

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$120
Café mediano	\$140
Café doble	\$190
Café con leche	\$210
Descafeinado	\$230
Té	\$120
Té Inti Zen	\$140
Té en hebras	\$210
<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	\$160
Gaseosa 350 ml	\$180
Agua saborizada, Tónica	\$180
Jugo de naranja mediano	\$210
Jugo de naranja grande	\$290
Milkshake	\$240

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 **\$210**

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 **\$210**

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 **\$210**

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	\$490
Servicio de torta por persona	\$200



Plato vegetariano



Plato sin gluten

(posible contaminación cruzada, consultarnos)