

¡SALUD!

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$940
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$1040
Pisco sour: pisco Tapaus, limón, sour	\$1040
Alexander: brandy Tapaus, licor de cacao, crema	\$1180
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$1140
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$1040
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$1140
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto brandy Tapaus, helado vanilla	\$1180
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$1140
Fernet Branca preparado	\$1140
Fernet Branca para preparar	\$1340
Malamado malbec / Malamado blanco	\$970
Vermouth Mendocino	\$970

CHEERS!

Tapaus cream: brandy Tapaus, café licor dulce de leche, leche condensada	\$1340
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$1570
Gin tonic: Gordon, pepino, salvia	\$1340
Gin tonic Anna: Beefeater, romero, pimienta ahumada	\$1540
Black honey: whisky, licor de miel té chai, helado de chocolate	\$1340
Anna's red ice: gin, té hibisco, de jengibre frambuesa, limón, menta	\$1540

SAÚDE!

Caipirinha: cachaça, limón, azúcar rubia, hielo molido	\$1140
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón azúcar rubia, hielo molido	\$1140
Zulupe: Malibú, ron, banana, leche condensada, durazno	\$1140

A TA SANTÉ!

Communard: Malbec, crema de cassis	\$790
Kir cassis: crema de cassis, vino blanco	\$900
Kir Royal: crema de cassis, espumoso	\$900
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis	\$1260
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$1070
Pastis	\$1450
Tomate: Pastis, sirope de granadina	\$1570

ALLA TUA SALUTE!

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$1050
Martini dry: Beefeater, Martini Dry, aceitunas	\$1540
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$1450
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$1180
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$1040
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$1040
Garibaldi: Campari, naranja	\$1190
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour Martini	\$970

NA ZDOROVIA!

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$1040
Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón	\$1040
Screamingorgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$1540
Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre	\$1050
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini blanco, pera, manzana	\$1140



TCHIN TCHIN GĀNBĒI
KANPAÏ 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	\$1750
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$2480
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$2750
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$1280
Coctel del día para 2 (noche)	\$1690

ENTRADA, TAPA

Sopa gratinada de cebolla	\$1160
Tartine de Conejo confitado con tres pimientas	\$1260
Crostón de provolone, brioche	\$1180
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$1340
Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$1960
Pastel de salmón, salsa griega	\$1360
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$2620
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$2880
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$5280
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$5660
Langostino al ajillo	\$3120
 Empanada dúo de quesos	\$930
Empanada entraña	\$1070


ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$2350
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$4980
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$2730
Langostinos, verduras asadas	\$3470



TABLA, TARTINE

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$2890
3 empanadas dúo de quesos, Y 3 empanadas de entraña	\$2510
Crostón de panceta ahumada, palta, huevo perfecto, rúcula, papas rústicas	\$2130
Crostón de kale, espinaca, panceta, huevo perfecto	\$1940

PRINCIPAL

Tartare de ternera al cuchillo (con reserva)	\$4050
Musaka de cordero	\$2260
Chivo Confit en horno a leña	\$3980
Gigot de cordero 8 horas en su jugo	\$4040
Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal, papa rústica	\$2890
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$2970
Ternera al malbec	\$2260
Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas, ensalada	\$3020
Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$3020
Entraña, patate sauté	\$3720
Ojo de bife, puré de batata, verdura asada	\$3390
Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$4040
Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$2950
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$4380
Pollo al wok en hierba de temporada, salsa teriyaki	\$2070
 4 tiempos macrobióticos	\$2070

PASTA

Sorrentino Bistró	\$2400
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$2890
Tagliatelle carbonara	\$1730
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$2250
Spaghetto con camarón	\$3580
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$3500
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$2180

OTRO

Papa frita rústica	\$1030
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$1160
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$1530
<i>Huevo perfecto opcional sobre plato</i>	\$210

POSTRE

Postre del día	\$880
Moelleux de chocolate Anna	\$1250
Crème brûlée Patay	\$1250
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$1190
Crumble de manzanas y peras con cassis	\$1080
Exupery, tres chocolates	\$1050

CAFÉ & TÉ GOURMAND

Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$1240
Cuorelato: Té helado, macaron helado Cuorelato	\$1480
Anna: Café mediano, crème brûlée,	\$1240

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$1080
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$1080
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$1080
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$1080

COPA HELADA

HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores De Agua: frambuesa, limón, naranja. De Crema: Ferruccio Rochers, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho	\$880
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	\$1150
Copa de la reina: Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	\$1150
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	\$1150
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$1070
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$1290

Buon appetito
On Egin
Guten Appetit
Buen provecho

Itadakimasu
BON APPÉTIT
Bismillah
BOM APETITE
Siik faahn

Anna
Bistró

CERVEZA ARTESANAL

Copa Selección	\$320
Copa Selección Premium	\$410
Pinta Selección	\$570
Pinta Selección Premium	\$640

ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$530
Cognac Hennessy V.S.	\$2020
Johnnie Walker Red Label	\$1050
Johnnie Walker black label	\$1570
Chivas Regal 12 años	\$1400
Jack Daniel's	\$3070
Bacardi	\$550
Bacardi 8 años	\$920
Tequila José Cuervo	\$660
Gin Tanqueray	\$680
Vodka Absolut	\$790
Vodka Smirnoff	\$550
Tía María	\$470
Branca	\$470
Cointreau	\$1920
Licores Bols	\$470
Baileys	\$1090

LIMONADA

Clásica	\$580
Oriental: Limón, jengibre	\$580
Mentolada: Limón, menta	\$580
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$680

LICUADO

Frambuesa, manzana, banana	\$820
Frutilla, naranja	\$820
Pera, banana, limón	\$700
Kiwi, banana, manzana, limón	\$820

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$860
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$860
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$860

TÉ HELADO

<i>Con leche opcional</i>	
Té verde, limón, jengibre	\$590
Té verde, limón, menta	\$590
Té Orange Earl Grey bergamota	\$590
Té Chai con leche, especias masala	\$590
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$590

CAFÉ ESPECIAL

<i>Los cafés especiales se pueden pedir frappé</i>	
Mediano cardamomo con chantilly:	\$470
Mediano vainilla con chantilly	\$470
Café Moka	\$520
Cappuccino clásico	\$700
Cappuccino acaramelado	\$710
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$740
Café Leche condensada con chantilly	\$740
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$870
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$870
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$870

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$590
Submarino Brillat: Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	\$680
Chocolatada clásica	\$590
Chocolatada Brillat: Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	\$680

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$320
Café mediano	\$370
Café doble	\$480
Café con leche	\$590
Descafeinado	\$590
Té	\$320
Té Inti Zen	\$370
Té en hebras	\$480
<i>Adicional leche</i>	<i>\$130</i>
<i>Adicional Crema o crema chantilly</i>	<i>\$140</i>
<i>Adicional almíbar cardamomo o vainilla</i>	<i>\$110</i>

OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$340
Gaseosa 350 ml	\$420
Agua saborizada, Tónica	\$470
Jugo de naranja mediano	\$430
Jugo de naranja grande	\$640
Milkshake	\$590

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 **\$480**

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 **\$480**

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 **\$480**

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 **\$950**

Servicio de torta por persona **\$390**

 Plato vegetariano