

¡SALUD!

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$980
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$1150
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$1150
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$1300
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$1260
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$1150
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$1260
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado vanilla	\$1300
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$1260
Fernet Branca preparado	\$1260
Fernet Branca para preparar	\$1480
Malamado malbec / Malamado blanco	\$1070
Vermouth Mendocino	\$1070

CHEERS!

Tapaus cream: cognac, café licor dulce de leche, leche condensada	\$1480
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$1730
Gin tonic: Curve, pepino, salvia	\$1480
Gin tonic Anna: Curve, romero, pimienta ahumada	\$1480
Black honey: whisky, licor de miel té chai, helado de chocolate	\$1480
Anna's red ice: gin, té hibisco, de jengibre frambuesa, limón, menta	\$1700

SAÚDE!

Caipirinha: cachaça, limón, azúcar rubia, hielo molido	\$1260
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón azúcar rubia, hielo molido	\$1260
Zulupe: Malibú, ron, banana, leche condensada, licor de durazno	\$1260

A TA SANTÉ!

Communard: Malbec, crema de cassis	\$870
Kir cassis: crema de cassis, vino blanco	\$990
Kir Royal: crema de cassis, espumoso	\$990
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis	\$1390
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$1180
Pastis	\$2250
Tomate: Pastis, sirope de granadina	\$2450

ALLA TUA SALUTE!

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$1160
Martini dry: Curve, Martini Dry, aceitunas	\$1730
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$1650
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$1350
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$1150
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$1150
Garibaldi: Campari, naranja	\$1350
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour	\$1100
Martini	\$1100

NA ZDOROVIA!

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$1150
Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón	\$1150
Screamingorgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$1700
Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre	\$1160
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini blanco, pera, manzana	\$1260



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	\$1950
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$2750
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$2950
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$1390
Coctel del día para 2 (noche)	\$1850

ENTRADA, TAPA

Gazpacho, Tapenade	\$1280
Tartine de Conejo confitado con tres pimientos	\$1390
Crostón de provolone, brioche	\$1280
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$1480
Nem de pato	\$1650
Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$2160
Pastel de salmón, salsa griega	\$1500
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$2890
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$3170
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$5850
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$6250
Langostino al ajillo	\$3450
 Empanada caprese	\$980
Empanada entraña	\$1160


ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$2590
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$4820
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$3100
Burrata, tomate, albahaca	\$4350
Nem de pato, salsa oriental	\$3850



TABLA, TARTINE

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$3180
3 empanadas caprese, Y 3 empanadas de entraña	\$2770
Crostón de panceta ahumada, palta, huevo perfecto, rúcula, papas rústicas	\$2350
Crostón de kale, espinaca, panceta, huevo perfecto	\$2140

PRINCIPAL

Tartare de ternera al cuchillo (con reserva)	\$4460
Confit de pato façon bistró, salsa pimienta	\$4950
Musaka de cordero	\$2490
Chivo Confit en horno a leña	\$4380
Gigot de cordero 8 horas en su jugo	\$4450
Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal, papa rústica	\$3180
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$3270
Ternera al malbec	\$2490
Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas, ensalada	\$3400
Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$3400
Entraña, patate sauté	\$4100
Ojo de bife, puré de batata, verdura asada	\$3800
Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$4450
Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$3250
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$4820
Pollo al wok en hierba de temporada, salsa teriyaki	\$2280
 4 tiempos macrobióticos	\$2280

PASTA

Sorrentino Bistró	\$2640
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$3180
Tagliatelle pomodoro	\$1920
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$2480
Spaghetto con camarón	\$3940
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$3850
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$2440

OTRO

Papa frita rústica	\$1140
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$1280
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$1690
<i>Huevo perfecto opcional sobre plato</i>	\$240

POSTRE

Postre del día	\$970
Moelleux de chocolate Anna	\$1380
Crème brûlée Patay	\$1380
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$1310
Crumble de manzanas y peras con cassis	\$1190
Exupery, tres chocolates	\$1160

CAFÉ & TÉ GOURMAND

Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$1370
Cuorelato: Té helado, macaron helado Cuorelato	\$1630
Anna: Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate	\$1370

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$1190
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$1190
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$1190
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$1190

COPA HELADA

HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores De Agua: frambuesa, limón, naranja. De Crema: Ferruccio Rochers, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho	\$970
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	\$1270
Copa de la reina: Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	\$1270
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	\$1270
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$1180
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$1420

Buon appetito
On Egin
Guten Appetit
Buen provecho

Itadakimasu
BON APPÉTIT
Bismillah
BOM APETITE
Siik faahn

Anna
Bistró

CERVEZA ARTESANAL

Copa Selección	\$380
Copa Selección Premium	\$480
Pinta Selección	\$720
Pinta Selección Premium	\$850

ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$590
Johnnie Walker Red Label	\$1160
Johnnie Walker black label	\$1730
Chivas Regal 12 años	\$1540
Jack Daniel's	\$3380
Bacardi	\$610
Tequila José Cuervo	\$730
Vodka Absolut	\$870
Vodka Smirnoff	\$610
Tía María	\$520
Branca	\$520
Cointreau	\$2120
Licores Bols	\$520
Baileys	\$1200

LIMONADA

Clásica	\$640
Oriental: Limón, jengibre	\$640
Mentolada: Limón, menta	\$640
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$750

LICUADO

Frutilla, manzana, banana	\$910
Frutilla, naranja	\$910
Pera, banana, limón	\$770
Kiwi, banana, manzana, limón	\$910

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$950
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$950
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$950

TÉ HELADO

<i>Con leche opcional</i>	
Té verde, limón, jengibre	\$650
Té verde, limón, menta	\$650
Té Orange Earl Grey bergamota	\$650
Té Chai con leche, especias masala	\$650
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$650

CAFÉ ESPECIAL

Los cafés especiales se pueden pedir frappé

Mediano cardamomo con chantilly:	\$520
Mediano vainilla con chantilly	\$520
Café Moka	\$580
Cappuccino clásico	\$770
Cappuccino acaramelado	\$790
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$820
Café Leche condensada con chantilly	\$820
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$960
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$960
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$960

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$650
Submarino Brillat: Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	\$750
Chocolatada clásica	\$650
Chocolatada Brillat: Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	\$750

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$360
Café mediano	\$410
Café doble	\$530
Café con leche	\$650
Descafeinado	\$650
Té	\$360
Té Inti Zen	\$410
Té en hebras	\$530
<i>Adicional leche</i>	<i>\$150</i>
<i>Adicional Crema o crema chantilly</i>	<i>\$160</i>
<i>Adicional almíbar cardamomo o vainilla</i>	<i>\$130</i>

OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$380
Gaseosa 350 ml	\$470
Agua saborizada, Tónica	\$520
Jugo de naranja mediano	\$480
Jugo de naranja grande	\$710
Milkshake	\$650

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 **\$530**

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 **\$530**

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 **\$530**

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

DESCORCHE, SERVICIO

Descorche por botella	\$1100
Servicio de torta por persona	\$430



Plato vegetariano