

## ¡SALUD!

|   |        |
|---|--------|
| Mojito Anna: ron, limón, menta                                  | \$1100 |
| Mojito champagne: mojito con espumoso                           | \$1250 |
| Pisco sour: pisco, limón, sour                                  | \$1250 |
| Alexander: cognac, licor de cacao, crema                        | \$1460 |
| Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón                 | \$1420 |
| Margarita frozen: tequila, triple sec, limón                    | \$1250 |
| Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón                            | \$1420 |
| Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado vanilla | \$1460 |
| Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour                    | \$1420 |
| Fernet Branca preparado   | \$1420 |
| Fernet Branca para preparar                                     | \$1660 |
| Malamado malbec / Malamado blanco                               | \$1200 |
| Vermouth Mendocino  | \$1200 |

## CHEERS!

|  |        |
|--|--------|
| Tapaus cream: cognac, café licor dulce de leche, leche condensada    | \$1660 |
| Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate                     | \$1940 |
| Gin tonic: Curve, pepino, salvia                                     | \$1660 |
| Gin tonic Anna: Curve, romero, pimienta ahumada                      | \$1660 |
| Black honey: whisky, licor de miel té chai, helado de chocolate      | \$1660 |
| Anna's red ice: gin, té hibisco, de jengibre frambuesa, limón, menta | \$1920 |

## SAÚDE!

|   |        |
|---|--------|
| Caipirinha: cachaça, limón, azúcar rubia, hielo molido                | \$1420 |
| Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón azúcar rubia, hielo molido | \$1420 |
| Zulupe: Malibú, ron, banana, leche condensada, licor de durazno       | \$1420 |

## A TA SANTÉ!

|  |        |
|--|--------|
| Communard: Malbec, crema de cassis                               | \$980  |
| Kir cassis: crema de cassis, vino blanco                         | \$1120 |
| Kir Royal: crema de cassis, espumoso                             | \$1120 |
| Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis | \$1560 |
| Lemonchamp: helado de limón, espumoso                            | \$1330 |
| Pastis   | \$2520 |
| Tomate: Pastis, sirope de granadina                              | \$2750 |

## ALLA TUA SALUTE!

|  |        |
|--|--------|
| Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja                         | \$1300 |
| Martini dry: Curve, Martini Dry, aceitunas                       | \$1940 |
| Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna | \$1850 |
| Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja                    | \$1520 |
| Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta                                | \$1250 |
| Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón                       | \$1250 |
| Garibaldi: Campari, naranja                                      | \$1520 |
| Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour                       | \$1240 |
| Martini  | \$1240 |

## NA ZDOROVIA!

|   |        |
|---|--------|
| Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta | \$1250 |
| Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón                              | \$1250 |
| Screamingorgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema              | \$1920 |
| Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre                    | \$1300 |
| Alto valle: vodka, vino blanco, Martini blanco, pera, manzana       | \$1420 |



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

Anna  
Bistró


## MENÚ, JUGO, CÓCTEL

|  |        |
|--|--------|
| Menú Ejecutivo almuerzo (días hábiles):<br>Entrada, Plato Ejecutivo<br>o Plato Ejecutivo, postre del día | \$2350 |
| Menú Elle:<br>Pastel de salmón, salsa griega, postre del día   | \$3080 |
| Menú Bistró:<br>Musaka de cordero, postre del día  | \$3320 |
| Jugo del día para 2 (mediodía)   | \$1560 |
| Coctel del día para 2 (noche)  | \$1950 |

## ENTRADA, TAPA

|   |        |
|---|--------|
| Gazpacho, Tapenade  | \$1440 |
| Tartine de Conejo confitado<br>con tres pimientos   | \$1560 |
| Crostón de provolone, brioche   | \$1440 |
|  Hojaldre de queso de cabra,<br>crocante de miel y pasas | \$1660 |
| Nem de pato   | \$1850 |
| Molleja Anna al tomillo, rúcula   | \$2420 |
| Pastel de salmón, salsa griega  | \$1680 |
| Bruschetta de salmón ahumado,<br>palta, huevo perfecto, rúcula  | \$3240 |
| Salmón ahumado de la casa, brioche  | \$3550 |
| Salmón ahumado de la casa,<br>brioche (2 personas)  | \$6560 |
| Salmón ahumado de la casa,<br>langostino al ajillo, brioche (2 personas)  | \$6950 |
| Langostino al ajillo  | \$3870 |
|  Empanada caprese                                      | \$1100 |
| Empanada entraña  | \$1300 |


## ENSALADA

|  |        |
|--|--------|
| Caesar nuestra manera  | \$2920 |
| Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto  | \$5400 |
|  Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia | \$3480 |
| Burrata, tomate, albahaca  | \$4880 |
| Nem de pato, salsa oriental  | \$4320 |

## TABLA, TARTINE

|  |        |
|--|--------|
| Queso, fiambre, frutos secos,<br>tomate cherry, aceitunas, tostada baguette  | \$3570 |
| 3 empanadas caprese,<br>Y 3 empanadas de entraña                             | \$3120 |
| Crostón de panceta ahumada, palta,<br>huevo perfecto, rúcula, papas rústicas | \$2640 |
| Crostón de kale, espinaca, panceta,<br>huevo perfecto                        | \$2400 |

## PRINCIPAL

|   |        |
|---|--------|
| Tartare de ternera al cuchillo (con reserva)  | \$4950 |
| Confit de pato façon bistró, salsa pimienta   | \$5560 |
| Musaka de cordero   | \$2750 |
| Chivo Confit en horno a leña  | \$4920 |
| Gigot de cordero 8 horas en su jugo   | \$4950 |
| Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal,<br>papa rústica   | \$3570 |
| Bondiola de cerdo ahumada,<br>salsa pimienta, milhojas de papa  | \$3670 |
| Ternera al malbec   | \$2750 |
| Lomo de ternera ahumado,<br>salsa criolla, papas rústicas, ensalada   | \$3820 |
| Matambre, milhojas de papa, roquefort   | \$3820 |
| Entraña, patate sauté   | \$4600 |
| Ojo de bife, puré de batata, verdura asada  | \$4260 |
| Ojo de bife Anna,<br>milhojas de papa, salsa de hongo   | \$4950 |
| Filet de pez blanco, salsa cítrica  | \$3640 |
| Filet de salmón, crema espinaca y choclo  | \$5400 |
| Pollo al wok en hierba de temporada,<br>salsa teriyaki  | \$2560 |
|  4 tiempos macrobióticos | \$2560 |

## PASTA

|   |        |
|---|--------|
| Sorrentino Bistró                                       | \$2960 |
| Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán | \$3570 |
| Tagliatelle pomodoro                                    | \$2200 |
| 🍷 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry            | \$2780 |
| Spaghetto con camarón                                   | \$4420 |
| Pappardelle de salmón ahumado de la casa                | \$4320 |
| 🍷 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno             | \$2740 |

## OTRO

|   |        |
|---|--------|
| Papa frita rústica  | \$1280 |
| Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta                  | \$1440 |
| Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años) | \$1900 |
| <i>Huevo perfecto opcional sobre plato</i>                            | \$270  |

## POSTRE

|  |        |
|--|--------|
| Postre del día                         | \$1080 |
| Moelleux de chocolate Anna             | \$1550 |
| Crème brûlée Patay                     | \$1550 |
| Cheesecake, coulis de maracuyá         | \$1470 |
| Crumble de manzanas y peras con cassis | \$1340 |
| Exupery, tres chocolates               | \$1300 |

## CAFÉ & TÉ GOURMAND

|   |        |
|---|--------|
| Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons                           | \$1540 |
| Cuorelato:<br>Té helado, macaron helado Cuorelato                           | \$1830 |
| Anna: Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, trufa de chocolate | \$1540 |

## MACARON HELADO CUORELATO

|  |        |
|--|--------|
| Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco       | \$1340 |
| Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate | \$1340 |
| Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco                       | \$1340 |
| Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate            | \$1340 |

## COPA HELADA

## HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

|  |        |
|--|--------|
| Helado 3 sabores<br>De Agua: frambuesa, limón, naranja.<br>De Crema: Ferruccio Rochers, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho            | \$1080 |
| Banana Split:<br>Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate   | \$1430 |
| Copa de la reina:<br>Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón | \$1430 |
| Copa Aconcagua:<br>Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá                         | \$1430 |
| Colonel:<br>Helado de limón, vodka, coulis de jengibre   | \$1380 |
| Colonel brasileiro:<br>Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos  | \$1580 |

Buon appetito  
On Egin  
Guten Appetit  
Buen provecho

Itadakimasu  
BON APPÉTIT  
Bismillah  
BOM APETITE  
Siik faahn

Anna  
Bistró

## CERVEZA ARTESANAL

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Copa Selección          | \$430 |
| Copa Selección Premium  | \$540 |
| Pinta Selección         | \$820 |
| Pinta Selección Premium | \$960 |

## ESPIRITUOSO & LICOR

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Cognac Reserva San Juan    | \$670  |
| Johnnie Walker Red Label   | \$1300 |
| Johnnie Walker black label | \$1940 |
| Chivas Regal 12 años       | \$1730 |
| Jack Daniel's              | \$3750 |
| Bacardi                    | \$680  |
| Tequila José Cuervo        | \$820  |
| Vodka Absolut              | \$980  |
| Vodka Smirnoff             | \$680  |
| Tía María                  | \$590  |
| Branca                     | \$590  |
| Cointreau                  | \$2380 |
| Licores Bols               | \$590  |
| Baileys                    | \$1350 |

## LIMONADA

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Clásica                        | \$720 |
| Oriental: Limón, jengibre      | \$720 |
| Mentolada: Limón, menta        | \$720 |
| Mimine: Limón, menta, jengibre | \$840 |

## LICUADO

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Frutilla, manzana, banana    | \$1080 |
| Frutilla, naranja            | \$1080 |
| Pera, banana, limón          | \$980  |
| Kiwi, banana, manzana, limón | \$1080 |

## JUGO ENERGÉTICO

|  |        |
|--|--------|
| Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre   | \$1150 |
| Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre      | \$1150 |
| Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta | \$1150 |

## TÉ HELADO

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <i>Con leche opcional</i>          |       |
| Té verde, limón, jengibre          | \$730 |
| Té verde, limón, menta             | \$730 |
| Té Orange Earl Grey bergamota      | \$730 |
| Té Chai con leche, especias masala | \$730 |
| Té Hibisco, canela, cardamomo      | \$730 |

## CAFÉ ESPECIAL

*Los cafés especiales se pueden pedir frappé*

|   |        |
|---|--------|
| Mediano cardamomo con chantilly:                      | \$590  |
| Mediano vainilla con chantilly                        | \$590  |
| Café Moka   | \$650  |
| Cappuccino clásico                                    | \$870  |
| Cappuccino acaramelado                                | \$890  |
| Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo         | \$920  |
| Café Leche condensada con chantilly                   | \$920  |
| Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema           | \$1080 |
| Café calipso: Tía María, expreso doble, crema         | \$1080 |
| Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema | \$1080 |

## CHOCOLATADA & SUBMARINO

---

|   |       |
|---|-------|
| Submarino clásico   | \$730 |
| Submarino Brillat:<br>Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla | \$840 |
| Chocolatada clásica   | \$730 |
| Chocolatada Brillat:<br>Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla      | \$840 |

## CAFÉ & TÉ

---

|   |              |
|---|--------------|
| Café chico                                    | \$410        |
| Café mediano                                  | \$460        |
| Café doble                                    | \$600        |
| Café con leche                                | \$730        |
| Descafeinado                                  | \$730        |
| Té  | \$410        |
| Té Inti Zen                                   | \$460        |
| Té en hebras                                  | \$600        |
| <i>Adicional leche</i>                        | <i>\$170</i> |
| <i>Adicional Crema o crema chantilly</i>      | <i>\$180</i> |
| <i>Adicional almíbar cardamomo o vainilla</i> | <i>\$150</i> |

## OTRA BEBIDA

---

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Agua mineral            | \$430 |
| Gaseosa 350 ml          | \$530 |
| Agua saborizada, Tónica | \$590 |
| Jugo de naranja mediano | \$540 |
| Jugo de naranja grande  | \$800 |
| Milkshake               | \$730 |

## 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** **\$600**

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** **\$600**

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** **\$600**

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         | \$1240 |
| Servicio de torta por persona | \$490  |

---

 Plato vegetariano