

¡SALUD!

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$1270
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$1440
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$1440
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$1680
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$1640
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$1440
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$1640
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado vanilla	\$1680
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$1640
Fernet Branca preparado	\$1640
Fernet Branca para preparar	\$1900
Malamado malbec / Malamado blanco	\$1380
Vermouth Mendocino	\$1380

CHEERS!

Tapaus cream: cognac, café licor dulce de leche, leche condensada	\$1900
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$2230
Gin tonic: Curve, pepino, salvia	\$1900
Gin tonic Anna: Curve, romero, pimienta ahumada	\$1900
Black honey: whisky, licor de miel té chai, helado de chocolate	\$1900
Anna's red ice: gin, té hibisco, de jengibre frambuesa, limón, menta	\$2200

SAÚDE!

Caipirinha: cachaça, limón, azúcar rubia, hielo molido	\$1640
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón azúcar rubia, hielo molido	\$1640
Zulupe: Malibú, ron, banana, leche condensada, licor de durazno	\$1640

A TA SANTÉ!

Communard: Malbec, crema de cassis	\$1130
Kir cassis: crema de cassis, vino blanco	\$1280
Kir Royal: crema de cassis, espumoso	\$1280
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis	\$1800
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$1530
Pastis	\$2900
Tomate: Pastis, sirope de granadina	\$3170

ALLA TUA SALUTE!

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$1500
Martini dry: Curve, Martini Dry, aceitunas	\$2230
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$2130
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$1750
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$1440
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$1440
Garibaldi: Campari, naranja	\$1750
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour	\$1430
Martini	\$1430

NA ZDOROVIA!

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$1440
Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón	\$1440
Screamingorgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$2200
Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre	\$1500
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini blanco, pera, manzana	\$1640



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	\$2900
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$3600
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$3950
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$1900
Coctel del día para 2 (noche)	\$2300

ENTRADA, TAPA

Sopa gratinada de cebolla	\$1750
Tartine de Conejo confitado con tres pimientos	\$1950
Crostón de provolone, brioche	\$1780
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$1950
Nem de pato	\$2280
Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$2840
Pastel de salmón, salsa griega	\$2150
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$3850
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$4300
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$7700
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$8800
Langostino al ajillo	\$4880
 Empanada dúo de quesos	\$1480
Empanada entraña	\$1780


ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$3400
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$6300
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$4200
Nem de pato, salsa oriental	\$4600



TABLA, TARTINE

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$4500
3 empanadas dúo de quesos, Y 3 empanadas de entraña	\$3950
Crostón de panceta ahumada, palta, huevo perfecto, rúcula, papas rústicas	\$3300
Crostón de kale, espinaca, panceta, huevo perfecto	\$2950

PRINCIPAL

Tartare de ternera al cuchillo (con reserva)	\$5900
Magret de pato, salsa naranja y café	\$7900
Musaka de cordero	\$3300
Chivo Confit en horno a leña	\$5800
Gigot de cordero 8 horas en su jugo	\$5800
Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal, papa rústica	\$4300
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$4300
Ternera al malbec	\$3300
Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas, ensalada	\$4500
Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$4500
Entraña, patate sauté	\$5400
Ojo de bife, puré de batata, verdura asada	\$5200
Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$6300
Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$4600
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$6900
Pollo al wok en hierba de temporada, salsa teriyaki	\$3100
 4 tiempos macrobióticos	\$3100

PASTA

Sorrentino Bistró	\$3500
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$4200
Tagliatelle carbonara	\$2800
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$3400
Spaghetto con camarón	\$5400
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$4950
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$3200

OTRO

Papa frita rústica	\$1600
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$1900
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$2500
<i>Huevo perfecto opcional sobre plato</i>	\$330

POSTRE

Postre del día	\$1350
Moelleux de chocolate Anna	\$2100
Crème brûlée Patay	\$2100
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$1980
Crumble de manzanas y peras con cassis	\$1850
Exupery, tres chocolates	\$1850

CAFÉ & TÉ GOURMAND

Hermé: Café mediano o té en hebras, tres macarons	\$2450
Cuorelato: Té helado, macaron helado Cuorelato	\$2500
Anna: Café mediano, crème brûlée, mousse dulce de leche, Palé Brillat Savarin	\$2450

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rochers, coulis de damasco	\$1860
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos del bosque, salsa chocolate	\$1860
Cuorelato almendra, helado pistacho, coulis de damasco	\$1860
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche, salsa chocolate	\$1860

COPA HELADA

HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores De Agua: frambuesa, limón, naranja. De Crema: Ferruccio Rochers, chocolate, Mascarpone, dulce de leche, pistacho	\$1700
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche, helado Ferruccio Rochers, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de chocolate	\$2200
Copa de la reina: Helado mascarpone de frutos rojos, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, macaron de limón	\$2200
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rochers, helado pistacho, merengue, chantilly, salsa de frutos rojos, macaron maracuyá	\$2200
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$2200
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$2400

Buon appetito
On Egin
Guten Appetit
Buen provecho

Itadakimasu
BON APPÉTIT
Bismillah
BOM APETITE
Siik faahn

Anna
Bistró

CERVEZA ARTESANAL

Copa Selección	\$500
Copa Selección Premium	\$630
Pinta Selección	\$950
Pinta Selección Premium	\$1100

ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$780
Johnnie Walker Red Label	\$1500
Johnnie Walker black label	\$2240
Chivas Regal 12 años	\$1980
Jack Daniel's	\$4350
Bacardi	\$780
Tequila José Cuervo	\$950
Vodka Absolut	\$1130
Vodka Smirnoff	\$780
Tía María	\$680
Branca	\$680
Cointreau	\$2750
Licores Bols	\$680
Baileys	\$1560

LIMONADA

Clásica	\$830
Oriental: Limón, jengibre	\$830
Mentolada: Limón, menta	\$830
Mimine: Limón, menta, jengibre	\$970

LICUADO

Frambuesa, pera, naranja	\$1540
Pera, banana, limón	\$1130
Kiwi, banana, manzana, limón	\$1280

JUGO ENERGÉTICO

Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	\$1330
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	\$1330
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, menta	\$1330

TÉ HELADO

<i>Con leche opcional</i>	
Té verde, limón, jengibre	\$840
Té verde, limón, menta	\$840
Té Orange Earl Grey bergamota	\$840
Té Chai con leche, especias masala	\$840
Té Hibisco, canela, cardamomo	\$840

CAFÉ ESPECIAL

<i>Los cafés especiales se pueden pedir frappé</i>	
Mediano cardamomo con chantilly:	\$680
Mediano vainilla con chantilly	\$680
Café Moka	\$750
Cappuccino clásico	\$1020
Cappuccino acaramelado	\$1030
Café Brillat: Chantilly, chocolate, cardamomo	\$1060
Café Leche condensada con chantilly	\$1060
Café irlandés: Whisky, expreso doble, crema	\$1250
Café calipso: Tía María, expreso doble, crema	\$1250
Café francés: Cognac, expreso doble, chocolate, crema	\$1250

CHOCOLATADA & SUBMARINO

Submarino clásico	\$840
Submarino Brillat: Barra de chocolate, chantilly, caramelo, vainilla	\$970
Chocolatada clásica	\$840
Chocolatada Brillat: Cacao, crema chantilly, caramelo, vainilla	\$970

CAFÉ & TÉ

Café chico	\$480
Café mediano	\$530
Café doble	\$690
Café con leche	\$840
Descafeinado	\$840
Té	\$480
Té Inti Zen	\$530
Té en hebras	\$690
<i>Adicional leche</i>	\$200
<i>Adicional Crema o crema chantilly</i>	\$210
<i>Adicional almíbar cardamomo o vainilla</i>	\$180

OTRA BEBIDA

Agua mineral	\$500
Gaseosa 350 ml	\$610
Agua saborizada, Tónica	\$680
Jugo de naranja mediano	\$630
Jugo de naranja grande	\$920
Milkshake	\$840

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 **\$680**

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 **\$680**

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 **\$680**

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	\$1430
Servicio de torta por persona	\$570



Plato vegetariano