

## SALUD

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$2200
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$2600
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$2800
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$2450
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$2450
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$2450
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$3450
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado vanilla	\$3300
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$2700
Fernet Branca preparado	\$2350
Fernet Branca para preparar	\$3450
Malamado malbec / Malamado blanco	\$2200
Vermouth Mendocino	\$2100

## CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	\$2800
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$4550
Gin tonic: Gin, pepino, salvia	\$2700
Gin tonic Anna: Gin, romero, pimienta ahumada	\$2700

## SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón,	\$2700
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	\$3550
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	\$3900

## A TA SANTÉ !

Communard: Malbec, crema de cassis	\$1600
Kir cassis: crema de cassis, vino blanco	\$1850
Kir Royal: crema de cassis, espumoso	\$2100
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis	\$3550
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$2700
Pastis	\$3900
Tomate: Pastis, granadina	\$4250

## ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$2600
Martini dry: Gin, Martini Dry, aceitunas	\$3150
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$3150
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$2950
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$2600
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$2600
Garibaldi: Campari, naranja	\$3100
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour Martini	\$2350 \$2100

## NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$2450
Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón	\$2350
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$4250
Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre	\$2600
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini Blanco, pera, manzana	\$2700

## ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$1350
Johnnie Walker Red Label	\$2350
Johnnie Walker black label	\$4100
Chivas Regal 12 años	\$5650
Jack Daniel's	\$7850
Bacardi	\$2400
Tequila José Cuervo	\$4250
Vodka Absolut	\$2350
Vodka Smirnoff	\$1350
Tía María	\$1350
Branca	\$1350
Cointreau	\$7850
Licores Bols	\$1350
Baileys	\$3150

TCHIN TCHIN GĀNBĒI  
KANPAÏ PROST L'CHAIM  
BSAHTEK OSASUNA SKÅL  
SLÁINTE Salutem

Anna  
bistró





## MENÚ, JUGO, CÓCTEL



Menú Ejecutivo almuerzo (días hábiles):	
Entrada, Plato Ejecutivo	\$4300
o Plato Ejecutivo, postre del día	
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$5100
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$5700
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$3000
Coctel del día para 2 (noche)	\$3500

## TABLA






Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$6550
3 empanadas dúo de quesos, Y 3 empanadas de entraña	\$6550

## ENTRADA



Sopa gratinada de cebolla	\$2800
Tartine de Conejo confitado con tres pimientos	\$3450
Crostón de provolone, brioche	\$2800
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$3450
 Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$4100
Pastel de salmón, salsa griega	\$3450
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$5450
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$5950
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$10800
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$11900
Langostino al ajillo	\$6800
 Empanada dúo de quesos	\$2350
Empanada entraña	\$2800
<b>ENSALADA</b>	
Caesar nuestra manera	\$5300
 Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$8900
Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$6100

 Plato vegetariano  Plato Sin Gluten

## PRINCIPAL BISTRÓ

 Tartare de ternera a cuchillo (con reserva)	\$8900
Confit de pato façon bistró, salsa pimienta	\$12800
 Musaka de cordero	\$5200
Gigot de cordero 8 horas	\$8500
Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal, papa rústica	\$6400
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$6500
 Ternera al malbec	\$5400
Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas, ensalada	\$6700
 Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$6900
 Entraña, patate sauté	\$7700
 Ojo de bife, puré, verdura asada	\$7600
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$9800
 Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$7800
 Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$10500
Pollo al wok en hierba de temporada, salsa teriyaki	\$4900
4 tiempos macrobióticos	\$4900

## PASTA


Sorrentino Bistró	\$5300
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$6500
Tagliatelle carbonara	\$4300
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$4750
Spaghetto con camarón	\$8200
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$6900
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$4600

## COMPLEMENTOS

Papa frita rústica	\$2400
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$3100
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$3800
Huevo perfecto opcional sobre plato	\$450

Anna  
bistró

## POSTRE

Postre del día	\$2200
Moelleux de chocolate Anna con helado de naranja	\$3200
 Crème brûlée Patay façon bistró	\$3200
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$3200
Crumble de manzanas con cassis tibio y helado de pistacho	\$2900
Exupery, mousse tres chocolates	\$2900

## MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$2900
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos	\$2900
Cuorelato almendra, helado pistacho	\$2900
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$2900

## COPA HELADA, HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$3000
De Agua: frambuesa, limón, naranja.	
De Crema: Ferruccio Rocher, chocolate, Mascarpone con frutos rojos, dulce de leche, pistacho	
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche y Ferruccio Rocher	\$3500
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$3500
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$3500
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$3600
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$3900

*Buon appetito*      Itadakimasu  
*On Egin*      **BON APPÉTIT**      Bismillah  
*Guten Appetit*      **BOM APETITE**      *Sihk faahn*  
*Buen provecho*

*Anna*  
bistró