

Menús de Otoño en Anna Bistró

Almuerzo ejecutivo (días hábiles)

Entrada, Plato Ejecutivo o Plato Ejecutivo, postre del día
\$9800

Menú Petits plaisirs

Principal a elección, postre del día:
Ñoqui soufflé de espinaca, tomate, nuez,
Tagliatelle carbonara y champiñones,
Raviolino de ricota y verdura, salsa curry,
Lasaña / Lasaña vegetariana.
\$13500

Menú Elle

Pastel de salmón, salsa griega, postre del día
\$13500

Menú Otoñal

Principal a elección, postre del día:
Raviolón de cordero ahumado,
Sorrentino de ossobuco, salsa portobello,
Rib de cerdo laqueado en cerveza y miel,
Matambre, ciruela, cebolla caramelizada.
\$14900

Menú Bistró

Musaka de cordero, postre del día
\$14900

SALUD

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$4900
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$5400
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$6200
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$5200
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$5200
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$5200
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$7200
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado vanilla	\$6900
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$5800
Fernet Branca preparado	\$5000
Fernet Branca para preparar	\$7200
Malamado malbec / Malamado blanco	\$4900
Vermouth Mendocino	\$4800

CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	\$6200
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$9700
Gin tonic: Gin, pepino, salvia	\$5800
Gin tonic Anna: Gin, romero, pimienta ahumada	\$5800

SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón,	\$5800
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	\$7400
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	\$8100

A TA SANTÉ !

Communard: Malbec, crema de cassis	\$3500
Kir cassis: crema de cassis, vino blanco	\$4100
Kir Royal: crema de cassis, espumoso	\$4800
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa, cassis	\$7600
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$5800
Pastis	\$8100
Tomate: Pastis, granadina	\$8900

ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$5800
Martini dry: Gin, Martini Dry, aceitunas	\$6700
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$6700
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$6300
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$5400
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$5400
Garibaldi: Campari, naranja	\$6500
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour Martini	\$5000 \$4800

NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$5200
Comopolitan Anna: Vodka, cassis, limón	\$5000
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$8900
Earl grey: vodka, té Earl grey, durazno jengibre	\$5400
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini Blanco, pera, manzana	\$5800

ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$3200
Cognac Hennessy V.S.	\$21300
Johnnie Walker Red Label	\$6400
Johnnie Walker black label	\$10800
Chivas Regal 12 años	\$16200
Jack Daniel's	\$21300
Bacardi	\$5100
Tequila José Cuervo	\$8900
Vodka Absolut	\$5000
Vodka Smirnoff	\$3200
Tía María	\$3200
Branca	\$3200
Cointreau	\$21300
Licores Bols	\$3200
Baileys	\$6700

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

Anna
Bistró

MENÚ, JUGO, CÓCTEL




Menú Ejecutivo almuerzo (días hábiles):

Entrada, Plato Ejecutivo	\$9800
o Plato Ejecutivo, postre del día	
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$13500
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$14900
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$7200
Coctel del día para 2 (noche)	\$8000



TABLA



Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$14900
3 empanadas caprese y 3 empanadas de entraña	\$14900

ENTRADA











Gazpacho, Tapenade	\$6500
Tartine de Conejo confitado con tres pimentas	\$8500
Crostón de provolone, brioche	\$6700
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$8900
 Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$8900
Pastel de salmón, salsa griega	\$8200
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$15400
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$15400
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$27500
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$29600
Langostino al ajillo	\$14900
 Empanada caprese	\$6200
Empanada entraña	\$7900

ENSALADA



Caesar nuestra manera	\$12500
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$18500
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$14500
 Burrata, tomate, albahaca	\$19500

 Plato vegetariano  Plato Sin Gluten

PRINCIPAL BISTRÓ

Tartare de ternera a cuchillo (con reserva)	\$24000
 Confit de pato façon bistró, salsa pimienta	\$32000
Musaka de cordero	\$13000
 Gigot de cordero 8 horas	\$23000
Rib de cerdo, salsa cerveza Aeropostal, papa rústica	\$15400
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$16200
Ternera al malbec	\$15400
 Lomo saltado manera Nikkei	\$16200
 Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas, ensalada	\$17200
 Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$18500
 Entraña, patate sauté	\$21000
 Ojo de bife, puré, verdura asada	\$21000
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$28000
 Filet de ternera Tournedo, salsa malbec	\$21000
 Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$16500
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$28000
Pollo al wok en hierba de temporada, salsa teriyaki	\$11800
4 tiempos macrobióticos	\$10500

PASTA


Sorrentino Bistró	\$12700
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$14800
Tagliatelle pomodoro	\$9800
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$11500
Spaghetto con camarón	\$16500
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$15900
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$10500

COMPLEMENTOS

Papa frita rústica	\$5500
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$7500
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$8900
Huevo perfecto opcional sobre plato	\$1200

Anna
bistró

POSTRE

Postre del día	\$5500
Moelleux de chocolate Anna con helado de naranja	\$8200
 Crème brûlée Patay façon bistró	\$8200
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$7700
Crumble de manzanas con frutos rojos tibio y helado de pistacho	\$7700
Exupery, mousse tres chocolates	\$6900

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$7400
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos	\$7400
Cuorelato almendra, helado pistacho	\$7400
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$7400

COPA HELADA, HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$7400
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	\$8300
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$8300
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$8300
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$9300
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$9800

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

Anna
bistró