



## **Menús de Invierno en Anna Bistró**

**Almuerzo ejecutivo (días hábiles) 12500**

Entrada, Plato Ejecutivo o Plato Ejecutivo, postre del día

**Menú Elle 15700**

Pastel de salmón, salsa griega, postre del día

**Menú Invernal 17800**

Principal a elección, postre del día:

Sorrentino de osso bucco, salsa portobello,

Rib de cerdo laqueado en cerveza y miel,

Matambre, ciruela, cebolla caramelizada.

**Menú Bistró 17800**

Musaka de cordero, postre del día

## SALUD

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$5700
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$6300
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$7900
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$6200
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$6200
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$6200
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$8400
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado	\$8000
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$6800
Fernet Branca preparado	\$5800
Fernet Branca para preparar	\$8400
Malamado malbec / Malamado blanco	\$5700
Vermouth Mendocino	\$5600

## CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	\$7400
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$11600
Gin tonic: Gin, pepino, salvia	\$6800
Gin tonic Anna: Gin, romero, pimienta ahumada	\$6800

## SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón,	\$6800
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	\$8700
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	\$9500

## A TA SANTÉ !

Communard: Malbec	\$4200
Kir cassis: vino blanco	\$4900
Kir Royal: espumoso	\$5600
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa	\$8900
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$6800
Tomate: Pastis, granadina	\$10300

## ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$6800
Martini dry: Gin, Martini Dry, aceitunas	\$7800
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$7800
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$7400
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$6300
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$6300
Garibaldi: Campari, naranja	\$7600
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour Martini	\$5800
	\$5600

## NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$6200
Comopolitan Anna: Vodka, limón	\$5800
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$10300
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini Blanco, pera, manzana	\$6800

## ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$3800
Cognac Hennessy V.S.	\$24700
Johnnie Walker Red Label	\$7500
Johnnie Walker black label	\$12600
Chivas Regal 12 años	\$19000
Jack Daniel's	\$24700
Bacardi	\$6000
Tequila José Cuervo	\$10300
Vodka Absolut	\$5800
Vodka Smirnoff	\$3800
Tía María	\$3800
Branca	\$3800
Cointreau	\$24700
Licores Bols	\$3800
Baileys	\$7800

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

Anna  
bistró




## MENÚ, JUGO, CÓCTEL

Menú Ejecutivo almuerzo (días hábiles):	
Entrada, Plato Ejecutivo	\$12500
o Plato Ejecutivo, postre del día	
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$15700
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$17800
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$8400
Coctel del día para 2 (noche)	\$9300


## TABLA

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$17300
3 empanadas dúo de quesos y 3 empanadas de entraña	\$17300












## ENTRADA

Sopa gratinada de cebolla	\$8400
Crostón de provolone, brioche	\$8600
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$12000
 Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$12000
Escabeche de conejo 3 pimientos	\$11500
Pastel de salmón, salsa griega	\$10500
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$18000
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$18000
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$32600
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$34700
Langostino al ajillo	\$17300
Calamar a la Putanesca	\$11500
 Empanada dúo de quesos	\$7400
Empanada entraña	\$9300
Empanada de trucha	\$10500



## ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$15800
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$22300
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$19500

## PRINCIPAL BISTRÓ

 Tartare de ternera a cuchillo (con reserva)	\$29400
Confit de pato façon bistró, salsa pimienta	\$37000
 Musaka de cordero	\$15800
Gigot de cordero 8 horas	\$27300
Rib de cerdo, salsa cerveza, papa rústica	\$19000
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$20000
 Lomo saltado manera Nikkei	\$20000
 Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas	\$20000
 Matambre, milhojas de papa, roquefort	\$22300
 Entraña, patate sauté	\$25200
 Ojo de bife, puré, verdura asada	\$25200
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$33000
Filet de ternera Tournedo, salsa malbec	\$25200
 Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$20000
Filet de trucha Andina, crema de limón y azafrán de Valle de Uco	\$26300
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$33000
Pollo al wok, salsa teriyaki	\$14700
  4 tiempos macrobióticos	\$14000


## PASTA

Sorrentino Bistró	\$15800
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$18000
Tagliatelle carbonara	\$12500
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$14000
Spaghetto con camarón	\$20000
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$19000
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$14000
Lasaña de osso bucco	\$15300

## COMPLEMENTOS

Papa frita rústica	\$6600
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$8800
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$10500
Huevo perfecto opcional sobre plato	\$1500

## POSTRE

Postre del día	\$6600
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	\$10800
 Crème brûlée Patay façon bistró	\$9800
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$8900
Crumble de manzanas, frutos rojos tibio, helado de pistacho	\$8900
Exupery, mousse tres chocolates	\$8200

## MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$8700
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos	\$8700
Cuorelato almendra, helado pistacho	\$8700
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$8700

## COPA HELADA, HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$8700
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	\$9600
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$9600
Copa Aconagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$9600
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$10800
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$11800

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

*Anna*  
bistró