



Descuento pago en efectivo -10%

Recomendación de Temporada

Entrada

Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$12600
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$19000
Ceviche de pez blanco	\$11800
Empanada entraña	\$9800

Principal

Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta	\$21000
Matambre, salsa roquefort	\$24000
Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$34700
Filet de trucha Andina, crema de limón, azafrán de Valle de Uco	\$27800
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$20000

Postre

Crème brûlée Patay façon bistró	\$10300
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	\$11400
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos	\$9200

SALUD

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$6000
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$6700
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$8300
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$6600
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$6600
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$6600
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$9000
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado	\$8400
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$7200
Fernet Branca preparado	\$6200
Fernet Branca para preparar	\$9000
Malamado malbec / Malamado blanco	\$6000
Vermouth Mendocino	\$6000

CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	\$7800
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$12200
Gin tonic: Gin, pepino, salvia	\$7200
Gin tonic Anna: Gin, romero, pimienta ahumada	\$7200

SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón,	\$7200
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	\$9200
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	\$10000

A TA SANTÉ !

Communard: Malbec	\$4500
Kir cassis: vino blanco	\$5200
Kir Royal: espumoso	\$6000
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa	\$9400
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$7200
Tomate: Pastis, granadina	\$11000

ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$7200
Martini dry: Gin, Martini Dry, aceitunas	\$8200
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$8200
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$7800
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$6700
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$6700
Garibaldi: Campari, naranja	\$8000
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour Martini	\$6200 \$6000

NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$6600
Comopolitan Anna: Vodka, limón	\$6200
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$11000
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini Blanco, pera, manzana	\$7200

ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$4000
Cognac Hennessy V.S.	\$26000
Johnnie Walker Red Label	\$8000
Johnnie Walker black label	\$13300
Chivas Regal 12 años	\$20000
Jack Daniel's	\$26000
Bacardi	\$6300
Tequila José Cuervo	\$11000
Vodka Absolut	\$6200
Vodka Smirnoff	\$4000
Tía María	\$4000
Branca	\$4000
Cointreau	\$26000
Licores Bols	\$4000
Baileys	\$8200

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	\$13200
o Plato Ejecutivo, postre del día	
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$16500
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$18700
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$9000
Coctel del día para 2 (noche)	\$9800


TABLA

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$18200
3 empanadas caprese y 3 empanadas de entraña	\$18200












ENTRADA

Gazpacho, Tapenade	\$9000
Crostón de provolone, brioche	\$9200
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$12600
 Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$12600
Escabeche de conejo 3 pimientas	\$12200
Pastel de salmón, salsa griega	\$11200
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$19000
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$19000
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$34300
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$36500
Langostino al ajillo	\$18200
Calamar a la Putanesca	\$12200
Ceviche de pez blanco	\$11800
 Empanada caprese	\$7800
Empanada entraña	\$9800
Empanada de trucha	\$11200



ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$16600
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$24000
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$21000
Burrata, tomate, albahaca	\$26000

PRINCIPAL BISTRÓ



 Tartare de ternera a cuchillo (con reserva)	\$31000
Confit de pato façon bistró, salsa pimienta	\$39000
 Musaka de cordero	\$16600
Gigot de cordero 8 horas	\$28700
Rib de cerdo, salsa cerveza, papa rústica	\$20000
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$21000
 Lomo saltado manera Nikkei	\$21000
 Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas	\$21000
 Matambre, salsa roquefort	\$24000
 Entraña, patate sauté	\$27000
 Ojo de bife, puré, verdura asada	\$27000
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$34700
Filet de ternera Tournedo, salsa malbec	\$27000
 Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$21000
Filet de trucha Andina, crema de limón, azafrán de Valle de Uco	\$27800
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$34700
Pollo al wok, salsa teriyaki	\$15600
  4 tiempos macrobióticos	\$14700

PASTA

Sorrentino Bistró	\$16600
Sorrentino de abadejo, zeste de limón	\$19000
Tagliatelle pomodoro	\$13200
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$14700
Spaghetto con camarón	\$21000
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$20000
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$14700
Lasaña de osso bucco	\$16200


COMPLEMENTOS

Papa frita rústica	\$7000
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$9300
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$11200
Huevo perfecto opcional sobre plato	\$1600

 Plato vegetariano  Plato Sin Gluten

Anna
bistró

POSTRE

Postre del día	\$7000
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	\$11400
 Crème brûlée Patay façon bistró	\$10300
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$9400
Crumble de manzanas, frutos rojos tibio, helado de pistacho	\$9400
Exupery, mousse tres chocolates	\$8700

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$9200
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos	\$9200
Cuorelato almendra, helado pistacho	\$9200
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$9200

COPA HELADA, HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$9200
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	\$10200
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$10200
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$10200
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$11400
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$12400

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

Anna
bistró