



**Descuento pago en efectivo -15%**

## **Recomendación de Temporada**

### **Entrada**

Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$13300
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$20000
Ceviche de pez blanco	\$12400
Empanada entraña	\$10300

### **Principal**

Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta	\$22300
Matambre, salsa roquefort	\$25200
Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$36500
Filet de trucha Andina, crema de limón, azafrán de Valle de Uco	\$29200
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$21000

### **Postre**

Crème brûlée Patay façon bistró	\$11000
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	\$12000
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos	\$9700

## SALUD

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$6300
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$7200
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$8800
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$7000
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$7000
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$7000
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$9500
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado	\$9000
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$7600
Fernet Branca preparado	\$6600
Fernet Branca para preparar	\$9500
Malamado malbec / Malamado blanco	\$6300
Vermouth Mendocino	\$6300

## CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	\$8200
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$12800
Gin tonic: Gin, pepino, salvia	\$7600
Gin tonic Anna: Gin, romero, pimienta ahumada	\$7600

## SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón,	\$7600
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	\$9700
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	\$11000

## A TA SANTÉ !

Communard: Malbec	\$4800
Kir cassis: vino blanco	\$5500
Kir Royal: espumoso	\$6300
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa	\$10000
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$7600
Tomate: Pastis, granadina	\$11600

## ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$7600
Martini dry: Gin, Martini Dry, aceitunas	\$8700
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$8700
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$8200
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$7200
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$7200
Garibaldi: Campari, naranja	\$8400
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour Martini	\$6600 \$6300

## NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$7000
Comopolitan Anna: Vodka, limón	\$6600
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$11600
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini Blanco, pera, manzana	\$7600

## ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$4200
Cognac Hennessy V.S.	\$27300
Johnnie Walker Red Label	\$8400
Johnnie Walker black label	\$14000
Chivas Regal 12 años	\$21000
Jack Daniel's	\$27300
Bacardi	\$6700
Tequila José Cuervo	\$11600
Vodka Absolut	\$6600
Vodka Smirnoff	\$4200
Tía María	\$4200
Branca	\$4200
Cointreau	\$27300
Licores Bols	\$4200
Baileys	\$8700

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	\$14000
o Plato Ejecutivo, postre del día	
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$17400
Menú Bistró: Musaka de cordero, postre del día	\$19700
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$9500
Coctel del día para 2 (noche)	\$10300


## TABLA

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$19200
3 empanadas caprese y 3 empanadas de entraña	\$19200












## ENTRADA

Gazpacho, Tapenade	\$9500
Crostón de provolone, brioche	\$9700
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$13300
 Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$13300
Escabeche de conejo 3 pimientas	\$12800
Pastel de salmón, salsa griega	\$11800
Bruschetta de salmón ahumado, palta, huevo perfecto, rúcula	\$20000
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$20000
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$36000
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$38400
Langostino al ajillo	\$19200
Calamar a la Putanesca	\$12800
Ceviche de pez blanco	\$12400
 Empanada caprese	\$8200
Empanada entraña	\$10300
Empanada de trucha	\$11800



## ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$17500
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$25200
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$22300
Burrata, tomate, albahaca	\$29000

## PRINCIPAL BISTRÓ



 Tartare de ternera a cuchillo (con reserva)	\$32600
Confit de pato façon bistró, salsa pimienta	\$41000
 Musaka de cordero	\$17500
Gigot de cordero 8 horas	\$30200
Rib de cerdo, salsa cerveza, papa rústica	\$21000
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$22300
 Lomo saltado manera Nikkei	\$22300
 Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas	\$22300
 Matambre, salsa roquefort	\$25200
 Entraña, patate sauté	\$28400
 Ojo de bife, puré, verdura asada	\$28400
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$36500
Filet de ternera Tournedo, salsa malbec	\$28400
 Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$22300
Filet de trucha Andina, crema de limón, azafrán de Valle de Uco	\$29200
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$36500
Pollo al wok, salsa teriyaki	\$16400
  4 tiempos macrobióticos	\$15600

## PASTA

Sorrentino Bistró	\$17500
Sorrentino de abadejo, zeste de limón	\$20000
Tagliatelle pomodoro	\$14000
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$15600
Spaghetto con camarón	\$22300
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$21000
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$15600
Lasaña de osso bucco	\$17200


## COMPLEMENTOS

Papa frita rústica	\$7400
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$9800
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$11800
Huevo perfecto opcional sobre plato	\$1700

 Plato vegetariano  Plato Sin Gluten

*Anna*  
bistró

## POSTRE

Postre del día	\$7400
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	\$12000
 Crème brûlée Patay façon bistró	\$11000
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$10200
Crumble de manzanas, frutos rojos tibio, helado de pistacho	\$10200
Exupery, mousse tres chocolates	\$9200

## MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$9700
Cuorelato almendra, helado mascarpone con frutos rojos	\$9700
Cuorelato almendra, helado pistacho	\$9700
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$9700

## COPA HELADA, HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$9700
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	\$10800
Copa de la reina: Helado mascarpone con frutos rojos y pistacho	\$10800
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y pistacho	\$10800
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$12000
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$13200

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

*Anna*  
bistró