

Menús de Otoño en Anna Bistró

Descuento pago en efectivo -15%

Almuerzo ejecutivo (días hábiles) 17 000

Entrada, Plato Ejecutivo o Plato Ejecutivo, postre del día

Menú Petits plaisirs 19 500

Principal a elección, postre del día:

Ñoqui soufflé de espinaca, tomate, nuez,

Tagliatelle carbonara,

Raviolino de ricota y verdura, salsa curry,

Lasaña / Lasaña vegetariana.

Menú Elle 19 500

Pastel de salmón, salsa griega, postre del día

Menú Otoñal 24 000

Principal a elección, postre del día:

Sorrentino de osso bucco, salsa ceniza,

Pappardelle con portobello,

Bondiola de cerdo salsa cerveza,

Musaka de cordero

SALUD

Mojito Anna: ron, limón, menta	\$7000
Mojito champagne: mojito con espumoso	\$8000
Pisco sour: pisco, limón, sour	\$9700
Alexander: cognac, licor de cacao, crema	\$7700
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	\$7700
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	\$7700
Cuba libre: ron Bacardi, coca, limón	\$10500
Grey creamy: Malamado viognier, amaretto cognac, helado	\$10000
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	\$8400
Fernet Branca preparado	\$7300
Fernet Branca para preparar	\$10500
Malamado malbec / Malamado blanco	\$7000
Vermouth Mendocino	\$7000

CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	\$9200
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	\$14200
Gin tonic: Gin, pepino, salvia	\$8400
Gin tonic Anna: Gin, romero, pimienta ahumada	\$8400

SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón,	\$8400
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	\$10700
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	\$12200

A TA SANTÉ !

Communard: Malbec	\$5300
Kir cassis: vino blanco	\$6200
Kir Royal: espumoso	\$7000
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa	\$11000
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	\$8400
Tomate: Pastis, granadina	\$12800

ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	\$8400
Martini dry: Gin, Martini Dry, aceitunas	\$9600
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	\$9600
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	\$9200
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	\$8000
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	\$8000
Garibaldi: Campari, naranja	\$9300
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour Martini	\$7300
	\$7000

NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	\$7700
Comopolitan Anna: Vodka, limón	\$7300
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	\$12800
Alto valle: vodka, vino blanco, Martini Blanco, pera, manzana	\$8400

ESPIRITUOSO & LICOR

Cognac Reserva San Juan	\$4700
Cognac Hennessy V.S.	\$30200
Johnnie Walker Red Label	\$9300
Johnnie Walker black label	\$15400
Chivas Regal 12 años	\$23200
Jack Daniel's	\$30200
Bacardi	\$7400
Tequila José Cuervo	\$12800
Vodka Absolut	\$7300
Vodka Smirnoff	\$4700
Tía María	\$4700
Branca	\$4700
Cointreau	\$30200
Licores Bols	\$4700
Baileys	\$9600

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	\$17000
o Plato Ejecutivo, postre del día	
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	\$19500
Jugo del día para 2 (mediodía)	\$10500
Coctel del día para 2 (noche)	\$12000


TABLA

Queso, fiambre, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	\$24000
3 empanadas dúo de quesos y 3 empanadas de entraña	\$24000











ENTRADA

Sopa gratinada de cebolla	\$10500
Crostón de provolone, brioche	\$11000
 Hojaldre de queso de cabra, crocante de miel y pasas	\$15600
 Molleja Anna al tomillo, rúcula	\$15600
Pastel de salmón, salsa griega	\$13800
Salmón ahumado de la casa, brioche	\$22000
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	\$39000
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	\$42000
Langostino al ajillo	\$21000
Calamar a la Putanesca	\$14400
Ceviche de pez blanco	\$14400
 Empanada dúo de quesos	\$9600
Empanada entraña	\$11400



ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$19600
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$28000
 Hojaldre de queso de cabra, ensalada tibia	\$25000

PRINCIPAL BISTRÓ



 Tartare de ternera a cuchillo (con reserva)	\$35600
Confit de pato façon bistró, salsa pimienta	\$46000
 Musaka de cordero	\$20500
Gigot de cordero 8 horas	\$38000
Rib de cerdo, salsa cerveza, papa rústica	\$24000
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	\$26000
 Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas	\$29000
 Matambre, salsa roquefort	\$29000
 Entraña, patate sauté	\$36000
 Ojo de bife, puré, verdura asada	\$35000
 Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo	\$44000
 Filet de pez blanco, salsa cítrica	\$26000
Filet de trucha Andina, crema de limón	\$35000
Filet de salmón, crema espinaca y choclo	\$42000
Pollo al wok, salsa teriyaki	\$18500
  4 tiempos macrobióticos	\$18500

PASTA

Sorrentino Bistró	\$19600
Sorrentino de osso bucco, salsa cenizas	\$22000
Tagliatelle carbonara	\$17000
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$19500
Spaghetto con camarón	\$26000
Pappardelle de salmón ahumado de la casa	\$26000
 Lasaña Vegetariana de harina de sarraceno	\$18500
Lasaña de osso bucco	\$19500


COMPLEMENTOS

Papa frita rústica	\$9000
Papa frita rústica, huevo perfecto, chips de panceta	\$11000
Menú Niño Tagliatelle speedy (exclusivamente para menores de 14 años)	\$14200
Huevo perfecto opcional sobre plato	\$2000

 Plato vegetariano  Plato Sin Gluten

Anna
bistró

POSTRE

Postre del día	\$8200
Exupery, mousse tres chocolates	\$10500
 Crème brûlée Patay façon bistró	\$12500
Cheesecake, coulis de maracuyá	\$11500
Crumble de manzanas, frutos rojos, helado mascarpone y frutos rojos	\$11500
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	\$13200

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	\$10800
Cuorelato almendra, helado mascarpone y frutos rojos	\$10800
Cuorelato almendra, helado limón	\$10800
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	\$10800

COPA HELADA, HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	\$10800
De Agua: frambuesa, limón, naranja.	
De Crema: Ferruccio Rocher, chocolate, mascarpone y frutos rojos, dulce de leche	
Banana Split: Banana, helado de dulce de leche y Ferruccio Rocher	\$11900
Copa de la reina: Helado mascarpone y frutos rojos y dulce de leche	\$11900
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y frambuesa	\$11900
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	\$13500
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	\$14500



Anna
bistró