

Descuento pago en efectivo -10%

En Exclusividad Ciclo trufa negra Melanosporum

Tagliatelle, trufa negra del Perigord	29 000
Entraña, papas sautéés, salsa de trufas, lámina de trufas	45 000
Ojo Anna Bistró, salsa de trufas, lámina de trufas	54 000
Morbier gratinado sobre rösti, huevo perfecto, trufa	19 000

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 Invernal 24 000

Principal a elección con sopa gratinada o 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	\$7300
Martini	\$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 GÄNBËI
KANPAÏ PROST L'CHAIM
BSAHEK OSASUNA SKAL
SLÄINTE 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
Morbier gratinado, bondiola, huevo perfecto	\$11500
 Hojaldre de queso Gorgonzola, crocante de miel y pasas	\$12500
 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
 Empanada dúo de quesos	\$9600
Empanada entraña	\$11400

ENSALADA

Caesar nuestra manera	\$19600
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	\$28000
 Hojaldre de queso Gorgonzola, 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
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, salsa azafrán	\$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 abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	\$24000
Sorrentino de osso bucco, salsa cenizas	\$22000
Tagliatelle carbonara	\$17000
 Raviolino de ricota y verdura, salsa curry	\$19500
Spaghetti 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