

Descuento pago en efectivo -15%

Almuerzo ejecutivo (días hábiles) 23 000

Entrada, Plato Ejecutivo o Plato Ejecutivo, postre del día

Menú Elle 25 000

Pastel de salmón, salsa griega, postre del día

Menú Petits plaisirs 31 000

Principal a elección, postre del día

Musaka de cordero,
Tagliatelle Carbonara,
Raviolino de ricota y verdura, salsa curry,
Lasaña / Lasaña vegetariana

Menú de temporada Tres Tiempos 49 000

Entrada a elección

Provoleta gratinada, bondiola, papa Rösti,
Hojaldre de queso gorgonzola, crocante de miel y pasas,
Sopa gratinada de cebolla,
Empanada mozzarella, nduja

Principal a elección

Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa,
Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas,
Musaka de cordero,
Sorrentino Bistró

Postre del día

Anna
Bistró

SALUD

Vermouth Mendocino	8000
Vermouth blanco, mate, pomelo, soda	9200
Vermouth blanco, huacatay, limón, soda	9200
Vermouth blanco, miel, jengibre, soda	9200
Vermouth blanco, menta, limón, soda	9200
Vermouth rosso, romero, pomelo, soda	9200
Vermouth rosso, naranja, soda	9200
Vermouth rosso, frutilla, ginger ale, soda	9200
Vermouth rosso, cassis, soda	9200
Mojito Anna: ron, limón, menta	9800
Mojito champagne: mojito con espumoso	12000
Pisco sour: pisco, limón, sour	11600
Daiquiri frozen: ron, fruta de temporada, limón	9400
Margarita frozen: tequila, triple sec, limón	9400
Mendoza sour: Malbec, limón, frambuesa, sour	10000

CHEERS !

Tapaus cream: cognac, café, licor dulce de leche, leche condensada	10700
Baileys frozen: Baileys, whisky, licor chocolate	16500
Gin tonic: Gin, pepino, salvia	10600
Gin tonic Anna: Gin, romero, pimienta ahumada	10600

SAÚDE !

Caipirinha: cachaça, limón,	10400
Caipirinha Anna: cachaça, frambuesa, limón	12500
Zulupe: Malibú, ron, banana, licor de durazno, leche condensada	14200

A TA SANTÉ !

Communard: Malbec	9400
Kir cassis: vino blanco	9400
Kir Royal: espumoso	10500
Dama de rojo: Vino rosado, vodka, Martini dry, frambuesa	12800
Lemonchamp: helado de limón, espumoso	10800
Tomate: Pastis, granadina	15000

ALLA TUA SALUTE !

Aperol Spritz: Aperol, espumoso, naranja	10000
Martini dry: Gin, Martini Dry, aceitunas	12000
Dirty Martini: Vodka Smirnoff, Martini Dry, salmuera de aceituna	12000
Negroni: Campari, gin, Martini Rosso, naranja	10700
Cynar Julep: Cynar, pomelo, menta	9700
Ginger Cynar, jengibre, tónica, gin, limón	9700
Garibaldi: Campari, naranja	10800
Gancia batido: Gancia, jugo de limón, sour	8500
Martini	8700

NA ZDOROVIA !

Caipiroska Bistró: vodka, limón, azúcar, coulis de jengibre y menta	9500
Comopolitan Anna: Vodka, frutos rojos, limón	10800
Screaming orgasm: vodka, licor de café, Bailey's, crema	15000

ESPIRITUOSO & LICOR

Malamado malbec / Malamado blanco	8600
Cognac Reserva San Juan	6600
Cognac Hennessy V.S.	35000
Johnnie Walker Red Label	10800
Johnnie Walker Black Label	18000
Chivas Regal 12 años	27000
Jack Daniel's	35000
Bacardi	8600
Tequila José Cuervo	15000
Vodka Absolut	8500
Vodka Smirnoff	5500
Branca, Tía María, Bols	5500
Cointreau	35000
Baileys	11300
Fernet Branca preparado	9700
Fernet Branca para preparar	13200

TCHIN TCHIN
KANPAI
BSAHEK
OSASUNA
PROST
SKAL
SLÁINTE
GĀNBĒI
L'CHAIM
Salutem

Anna
bistró

MENÚ, JUGO, CÓCTEL

Menú Ejecutivo almuerzo (días hábiles): Entrada, Plato Ejecutivo o Plato Ejecutivo, postre del día	23000
Menú Elle: Pastel de salmón, salsa griega, postre del día	25000
Jugo del día para 2 (mediodía)	14000
Coctel del día para 2 (noche)	17000

TABLA

Queso, charcuterie, frutos secos, tomate cherry, aceitunas, tostada baguette	33000
3 empanadas mozzarella, nduja y 3 empanadas de entraña	33000

ENTRADA

Sopa gratinada de cebolla	13400
Provoleta gratinada, bondiola, papa Rösti	14200
Hojaldre de gorgonzola, miel, pasas VE	14900
Molleja Anna, tuile algarrobo SG	18800
Pastel de salmón, salsa griega	16700
Salmón ahumado de la casa, brioche	19600
Salmón ahumado de la casa, brioche (2 personas)	37000
Salmón ahumado de la casa, langostino al ajillo, brioche (2 personas)	44000
Langostino al ajillo	25000
Calamar a la Putanesca	18000
Empanada mozzarella, nduja	11800
Empanada entraña	13700

ENSALADA

Caesar nuestra manera	26000
Salmón ahumado de la casa, huevo perfecto	35000
Hojaldre de gorgonzola, ensalada tibia VE	29000

PRINCIPAL BISTRÓ

Tartare de ternera a cuchillo (con reserva) SG	47000
Musaka de cordero SG	25000
Gigot de cordero 8 horas	51000
Bondiola de cerdo ahumada, salsa pimienta, milhojas de papa	33000
Lomo de ternera ahumado, salsa criolla, papas rústicas SG	38000
Matambre, salsa roquefort SG	38000
Ojo de bife, puré, verdura asada SG	45000
Ojo de bife Anna, milhojas de papa, salsa de hongo SG	51000
Filet de pez blanco, gremolata alcaparra SG	34000
Filet de trucha andina, salsa azafrán	44000
Filet de salmón, salsa wasabi	46000
Pollo al wok	23000
4 tiempos macrobióticos VE SG	23000

PASTA

Sorrentino Bistró	25000
Sorrentino de abadejo, zeste de limón, crema de azafrán	30000
Sorrentino de osso bucco, salsa cenizas	28000
Tagliatelle Carbonara	22000
Raviolino ricota, verdura, salsa curry VE	25000
Spaghetto con camarón	31000
Pappardelle de salmón ahumado	31000
Lasaña Vegetariana de sarraceno VE SG	23000
Lasaña de osso bucco	24000

COMPLEMENTOS

Papa frita rústica	11000
Menú Niño Tagliatelle speedy (<i>exclusivamente para menores de 14 años</i>)	18500
Huevo perfecto opcional sobre plato	2800

VE Plato vegetariano

SG Plato Sin Gluten

Anna
bistró

POSTRE

Porción del día	9500
Exupery, mousse tres chocolates	13000
Crème brûlée Patay façon bistró SG	15600
Cheesecake, coulis de maracuyá	14400
Crumble de manzanas, frutos rojos, helado mascarpone y frutos rojos	14400
Moelleux de chocolate Anna, helado de naranja	16500

MACARON HELADO CUORELATO

Cuorelato almendra y nuez, helado Ferruccio Rocher	13500
Cuorelato almendra, helado mascarpone y frutos rojos	13500
Cuorelato almendra y maní, helado dulce de leche	13500

COPA HELADA, HELADO FERRUCCIO SOPPELSA

Helado 3 sabores	13500
De Agua: frutilla, 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	14800
Copa de la reina: Helado mascarpone y frutos rojos y dulce de leche	14800
Copa Aconcagua: Helado Ferruccio Rocher y frambuesa	14800
Colonel: Helado de limón, vodka, coulis de jengibre	16900
Colonel brasileiro: Helado de limón, cachaça, coulis de frutos rojos	17900

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

Anna
bistró

CAFÉ SELECCIÓN FRAN

Espresso simple	4400
Espresso doble	5400
Cortado (espresso doble+leche)	5800
Lungo (espresso doble+agua)	5400
Latte (espresso simple+leche)	5800
Latte frío (espresso simple+leche)	5800
Americano (espresso doble+agua)	5500
Adicional crema o chantilly o leche veg.	1300

CAFÉ ESPECIAL/TÉ/CAPPUCCINO

Café Moka (espresso simple+leche+chocolate)	6900
Cappuccino	7600
Cappuccino frío	7600
Café irlandés: Whisky, espresso doble, crema	12000
Té Inti Zen	5000
Submarino clásico	6900
Chocolatada	5500
Adicional crema o chantilly o leche veg.	1300

TÉ EN HEBRAS E INFUSIÓN

5300

Tés de origen y blends de Misiones, orgánicos
Hebras: Verde, Rojo, Negro
Té verde, pomelo, naranja, jengibre
Té verde, peras, manzanas, rosa mosqueta
Té Rojo, frutos rojos
Earl grey, bergamota y flores de aciano
Té negro, durazno, azahar, caléndula, rosas
Chai
Yuzu, limón, lemon grass, manzanilla
Hibiscus, rosa mosqueta, arándanos, frutilla
Roibos, caramelo, cubos marroc

LIMONADA & TÉ HELADO

Limonada Clásica	6600
Oriental: Limón, jengibre	6900
Mentolada: Limón, menta	6900
Mimine: Limón, menta, jengibre	7500
Té Helado verde, limón, jengibre	6600
Té Helado verde, limón, menta	6600

LICUADO

Banana	7500
Frutas de temporada	7800
Milkshake	7800

JUGO ENERGÉTICO

Jugo de naranja Mediano	4400
Jugo de naranja Grande	7800
Tónica Anna: Zanahoria, naranja, limón, jengibre	8500
Vitaminæ: Manzana, zanahoria, limón, jengibre	8500
Zen: Manzana verde, pepino, limón, jengibre, Menta	8500

OTRA BEBIDA

Agua mineral	4500
Gaseosa	5000
Agua saborizada, Tónica	5000

CERVEZA ARTESANAL

Copa selección	4400
Pinta selección	9000

Desayuno y Media tarde, Brunch

De 8.00 a 12.00 y de 15.00 a 19.00

CICLO

Servido con una infusión a elección o una limonada y un jugo de naranja mediano

Parisien: croissant o pan de chocolate	8800
Clásico: Tostada con manteca o queso crema, dulce de fruta o dulce de leche	10500
Lyon: Huevo revuelto clásico a elección	11800
Nice: Tostado de jamón y queso	11800
Bordeaux: Crostón de palta, tomate y huevo	12900
Belleville: Croissant de jamón y queso, Yogurt con granola y miel o Fruta	11700
Champs Ellysées: Tostada de pan brioche con manteca o queso crema, dulce de fruta o dulce de leche	15200
Montmartre: Huevo revuelto con Bacon, Croissant o Pan de chocolate, Yogurt con granola y miel o Fruta	16800
Escandinavo: Huevo revuelto con salmón ahumado, yogurt con granola y miel o fruta	18800
Tarde Brillat: Una tarta a elección según tres propuestas del día Brillat Savarin	11700
Tarde Savarin: Un entremet (postre contemporáneo francés) a elección según dos propuestas del día Brillat Savarin	15300
Brunch Bistró: Huevo a elección, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	24800
Brunch Anna: Salmón ahumado Anna Bistró, huevo revuelto con queso, Crostón tomate y palta, croissant jamón y queso, frutas	39500

Adicional queso crema/dulce/palta
2500/2500/4500

CON PANES BRILLAT SAVARIN

Elección entre Pavé tradición, pavé de campo, pan de leche, pan integral

Tostada con queso crema o manteca, Dulce de frutas o dulce de leche	7000
Tostadas Brioche	11500
Tostado de jamón y queso	8600
Crostón de palta y tomate	8200
Crostón de palta, tomate, huevo revuelto	8900
Huevo revuelto Clásico (Natural, Queso o Bacon)	7600
Huevo revuelto con Salmón ahumado	11500

DELICATESSEN BRILLAT SAVARIN

Croissant	3200
Pan de chocolate	3200
Croissant jamón y queso	6000
Macaron	6900
Alfajor petit écolier	4500
Porción de Tarta	9500
Eclair	9500
Entremet Individual	11400