

RESTAURANTE
IBIZA
PIZZERIA • BAR • BOWLING

PROMOS A MEDIDA PARA CUMPLEAÑOS DE MARTES A JUEVES*

- No incluye feriados, consultar con anticipación.

RESTAURANTE
IBIZA
PIZZERIA • BAR • BOWLING



M - M - J - D : 17 a 1 am
V - S : 17 a 3 am
J. A. Finocchio 1149

¡Seguinos!



@ibizasocialbowlingbar



BOWLING

REGLAS DEL JUEGO

Divertite, juega, disfruta!



¿CÓMO JUGAR?

- 1 Cada jugador dispones de **10 TURNOS.**
- 2 En cada turno se puede realizar **HASTA 2 LANZAMIENTOS.**
- 3 El objetivo es derribar el mayor número **DE PINOS POSIBLE.**

¿SUMA DE PUNTOS?

Los pinos derribados se suman linealmente, a menos que hagan **Strike** o **Spare**.

STRIKE: Se suman al turno anterior los pinos derribados en ambos lanzamientos del turno actual.

SPARE: En este caso se suman al turno anterior únicamente los pinos derribados en el primer lanzamiento del turno actual.



STRIKE (X)

Derribás los 10 pinos en el primer lanzamientos.



SPARE (/)

Derribás los 10 pinos en 2 lanzamientos.



FALTA (-)

Cruzar la línea de tiro. El sistema no resta puntos, pero deben respetar el límite del tiro para un mejor juego.

¿PRECIO?

El juego completo son los 10 turnos.

Por persona \$ 8.000

De martes a jueves promos cumpleaños consultar con anticipación!



**NO INGRESAR A LAS PISTAS, PIEZAS MOVILES
POTENCIALMENTE DAÑINAS. PEDIR ASISTENCIA AL PERSONAL.**

ENTRADAS

BACON IBIZA



\$ 18.000

Salsa ranchera, papas rusticas, panceta crocante, queso dambo, queso muzzarella & cebolla de verdeo.

TEQUEÑOS x 12 / 6

\$ 25.000 / \$ 13.500

En masa dulce de la casa, con salsa de acompañamiento.

PAPAS FRITAS

\$ 10.000

FRITAS CHEDDAR

\$ 15.000

Con cheddar fundido, cebolla de verdeo & panceta crocante.

FRITAS A CABALLO

\$ 15.000

Con dos huevos fritos.

SALCHIPAPAS

\$ 14.000

Papas fritas con salchichas fritas.

NACHOS CON CHEDDAR

\$ 11.000

Cazuela de nachos con cheddar fundido.

TABLA CARIBEÑA (tapeo)

\$ 19.000

Tequeños, papas fritas, salsa guasacaca, barbacoa & alioli.



RABAS

\$ 24.000

Tubos de calamar rebozados en el momento.

CAZUELA DE LANGOSTINOS

\$ 18.000

Al ajillo.

CAZUELA DE CAMARONES

\$ 19.000

Al ajillo.

CAZUELA DE MEJILLONES

\$ 14.000

A la provençal.



TABLAS

TABLA MIX DE FIAMBRE

\$ 32.000

Para compartir.

Salsa big, jamon cocido, jamon crudo, queso dambo, brochetas de cherry, matambre & pan de campo.

TENTACIONES TRES SABORES

\$ 31.500

Sandwiches bien completos, con papas.

Churrasco: Queso fundido, panceta, tomate.

Bife de lomo: Queso, jamón, huevo, tomate, hojas verdes.

Pulled pork (bondiola de cerdo): barbacoa, rúcula & pepinillos.

TABLA IBIZA DE MILANESAS



\$ 33.000

Para compartir.

Milanesas de peceto; napolitana, roquefort, fugazzeta & gratinada con huevos fritos.

PICADA CALIENTE

\$ 56.000

Comen tres, pican cuatro.

Bastones de pollo, cerdo con BBQ, tequeños, arepas con salsa criolla, empanaditas de J&Q, banderillas de salchichas, aros de cebolla, salsa criolla, alioli y pan de la casa.

PICADA SOCIAL

\$ 52.000

Para compartir.

Empanaditas de carne, empanaditas de pollo, empanaditas de jamon y queso, tequeños, aros de cebolla, cebolla, aceituna, bruschetta.

TABLA DE MAR

\$ 64.000

Para compartir.

Langostinos panizados en panko, rissois de camarones, rabas, cazuela de salmón a la crema de limón, humus de morrón, alioli, bruschetta caprese, pan de campo.



PLATOS *Gourmet*

PLATOS 100% ELABORADOS EN EL MOMENTO POR NUESTRA CHEF.

LOMOS

LOMO IBIZA \$ 37.000

Lomo de res 380g, jamón cocido, mantequilla, ajo ahumado, vino blanco, mostaza de dijon; acompañado de puré de papá cremoso, chips de zanahoria & remolacha.

AL CHAMPIÑÓN \$ 33.000

Lomo grille, champiñones, crema & papa noisette.

AL ROQUEFORT \$31.000

Lomo grille, crema, roquefort & papas noisette.

A CABALLO \$ 30.000

Medallones de lomo, huevos fritos & papas fritas.

A LA RIOJANA \$ 34.000

Lomo panceta huevo arvejado & papas fritas.

TRES PIMIENTA \$ 32.000

Lomo grille, salsa demi-glace, pimienta verde, negra & blanca, con papas a la crema.

PEZCADOS & MARISCOS

FILET DE MERLUZA A LA ROMANA . \$ 24.000

PAELLA DE MARISCOS \$ 40.000

Vieiras, camarones, langostino, mejilones, aros de calamar & arroz.

SALMON ROSADO AL ROQUEFORT \$ 35.000

Salmon grille, crema al roquefort & papas noisette.

SALMON ROSADO CON CREMA DE LIMÓN \$ 35.000

Filet de salmon grille, ajo ahumado, zumo de limón & crema; acompañado de papas noisette

SALMON ROSADO VIP \$ 36.000

Salmon grille y salteado de verduras al wok.



ESPECIALES

BRASEADO AHUMADO \$ 27.000

Vacio ahumado en pan de pizza artesanal; muzzarella, cebolla morada, morron, aceitunas & parmesano.

PIZZA PERA&BLUE \$ 33.000

Laminas de pera fresca, bechamel cremoso, queso azul, rucula, nueces tostadas, miel tibia & cherry.

CHOP SUEY DE POLLO \$ 19.000

CHOP SUEY VEGETARIANO \$ 19.000

BIFE DE CHORIZO GRILLE \$ 25.000

BIFE DE CHORIZO A CABALLO.... \$ 28.000

CHURRASCO LOCO \$ 30.000

Bife de chorizo, panceta, huevos fritos, cebolla salteada & papas fritas.

CARRE DE CERDO A LA CIRUELA.. \$ 27.000

Carre grille, ciruela, demi glace & papas noisette.

CARRE DE CERDO IMPERIAL \$ 30.000

Carre laqueado en salsa oriental. Con puré mixto & cebolla glaseada, huevo frito con yema cremosa.

AVES

POLLO IBIZ \$ 24.000

Pechuga grille, crema, azafran, zanahoria, choclo, verdeo y mantequilla.

A LA NARANJA \$ 23.000

Pechuga grille, crema, salsa de soja, sumo de naranja, ajo asado y papas noisette.

AL CHAMPIÑÓN \$ 24.000

Pechuga grille, champiñones, crema y papa noisette.

AL ROQUEFORT \$ 24.000

Pechuga grille, demi glace, roquefort & papas noisette.

PASTAS

• ARTESANALES, CON AMOR •



TALLARINES \$ 11.000

ÑOQUIS \$ 11.000

CAPELLETTINI DE CARNE \$ 13.500
Carne, queso provolone, crema & especias.

RICOTA JAMON & QUESO \$ 13.000
Con nueces.

VERDURAS \$ 12.000
Sin nueces.

OSOBUCO \$ 13.500
Con nueces.

RICOTA, JAMON & QUESO \$ 12.500
Con nueces.

CALABAZA \$ 12.500
Con masa vegetal, provolone, calabaza, castañas de cajú & hierba aromática.

CALABAZA & ROQUEFORT \$ 14.000
Con castañas de cajú.

SALMÓN \$ 16.000
Con nueces.

EXTRAS

Servido en canasta \$ 7.500
Ñoquis unicamente

Queso extra \$ 3.000

Vegetales salteados \$ 13.500

Pollo grille \$ 15.000

ELEGÍ TÚ SALSA

CREMA \$ 6.000

CREMA DE CAMARONES \$ 14.000

ESTOFADO DE PECETO \$ 10.000

PESTO \$ 5.000

A LOS CUATRO QUESOS \$ 9.000

BECHAMEL \$ 6.000

BOLOGNESE \$ 8.500

FILETO \$ 5.500

MIXTA (Bechamel + fileto) \$ 7.500

PARISSIENNE \$ 11.000

Crema, pollo, champiñones & jamon cocido.

SALSA VERDE \$ 8.900

Crema, ciboulette & champiñones.

GRAN CARUZO \$ 10.500

Salsa blanca, fileto, champiñones & jamón cocido.

PRINCIPE DE NAPOLES \$ 12.500

Bechamel, crema, champignones, jamón, huevo con yema cremosa & queso provolone.

SORRENTINOS RAVIOLES



HAMBURGUESAS

• 100% CARNE VACUNA • TODAS VIENEN CON PAPAS

HAMBURGUESA IBIZA \$ 19.000

Carne vacuna, queso, cebolla salteada, morron salteado, huevos fritos & palta.

JAMESON DOUBLE SMASH! \$ 20.000

Pepino agrodulce, salsa de whiskey queso cheddar, rucula & panceta.

HAMBURGUESA COMPLETA \$ 18.000

Carne vacuna, tomate, lechuga, jamon, queso, mayonesa & huevo frito.

HAMBURGUESA CHEDDAR \$ 19.000

Carne vacuna, cebolla salteada, panceta & queso cheddar.

HAMBURGUESA VEGGIE \$ 19.000

Medallon veggie en pan artesanal de calabaza. Palta, cebolla morada, pickles de pepinillos, zanahoria, papas fritas & batatas.

Medallón veggie; sofrito de cebolla, cous cous, garbanzo, coliflor, castañas de cajú, arveja, amaranto.

VEGETARIANA \$ 19.000

Medallón de quinoa, cebolla morada caramelizada, lechuga, rucula, tomate, palta & pickles.



EMPANADAS

• XL DE PRODUCCIÓN DIARIA •

UNIDAD

\$ 4.000

DOCENA

\$ 44.000

CARNE - CARNE PICANTE - SOBUCO
POLLO - JAMON & QUESO - HUMITA
- QUESO & CEBOLLA - MATAMBRE



SÁNDWICHES

• TODOS VIENEN CON PAPAS. •

LOMITO IBIZA \$ 26.000

Carne de lomo, lechuga, tomate, jamón, queso, huevo, & pickles. Con mayonesa de la casa.

LOMITO COMPLETO \$ 24.000

Carne de lomo, lechuga, tomate, jamón, queso & huevo. Con mayonesa de la casa.

LOMITO CHEDDAR \$ 25.000

Carne de lomo, cheddar, cebolla caramelizada & panceta.

LOMITO PALTA \$ 25.000

Bife de lomo, tomate, jamón, queso & palta.

LOMITO CHARRUA \$ 26.000

Bife de lomo, panceta, queso, aceitunas verdes, mayonesa, cebolla morada, lechuga, tomate & huevo duro.

MILANESA COMPLETA \$ 24.000

Milanesa de nalga, lechuga, tomate, jamón, queso, mayonesa & huevo.

SUPREMA COMPLETA \$ 22.000

Milanesa de suprema, lechuga, tomate, jamón, queso, mayonesa & huevo.





MILANESA A CABALLO \$ 23.000

MILANESA A LA NAPOLITANA \$ 25.000

GRAN IBIZA  \$ 29.000
Milanesa de bife de chorizo, panceta & huevos fritos. Para compartir.

MILANESA CLÁSICA \$ 21.000
Con alioli o criolla.

SUPREMA A CABALLO \$ 19.000

SUPREMA A LA NAPOLITANA \$ 21.000

SUPREMA A LA SUIZA \$ 22.000
Suprema, crema, queso & oregano.

SUPREMA CLÁSICA \$ 17.000
Con alioli..

SUPREMA A LA MARYLAND \$ 23.000
Crema de choclo, papas pay, banana/platano frito & panceta.

ENSALADA CESAR \$ 18.000
Hojas verdes, tomate cherry, salsa cesar, pollo grille, queso parmesano y tostaditas

ENSALADA COMPLETA \$ 20.000
Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha, choclo, cebolla, palmito, jamón, queso, huevo duro.

ENSALADA IBIZA  \$ 21.000
Camarones, palmito, ananá & hojas verdes.

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO \$ 10.000
7 Nuggets de pollo en cazuela.

MILANESA DE PECETO \$ 13.000
Con puré de papa.

HAMBURGUESA CON QUESO \$ 12.000
Pan, queso, medallón casero, acompañado con papas fritas.

TALLARINES \$ 11.000
Con salsa bechamel ó fileto.

ÑOQUIS \$ 11.000
Con salsa fileto ó bechamel.

SUPER PANGHO \$ 6.900
Con papas fritas.

GRILLE SOLO \$ 17.000
Pechuga, con puré mixto o papas fritas

EXTRAS

Puré de papas \$ 6.000

Puré mixto \$ 8.000

Ensalada mixta \$ 7.000
Lechuga, tomate & cebolla.

Ensalada fit \$ 8.000
Zanahoria & huevo duro.





PIZZAS

AL HORNO DE PIEDRA

CLÁSICAS

MUZZARELLA

Salsa, muzzarella, aceitunas verdes & orégano.

JAMÓN

Salsa, muzzarella, jamón, aceitunas verdes & orégano.

FUGAZZETA

Salsa, muzzarella, cebolla blanqueada & orégano.

NAPOLITANA

Salsa, muzzarella, tomates, salsa provensal & aceitunas verdes.

IMPERDIBLES

IBIZA



Salsa, muzzarella, carne mechada, cebolla morada engurtida, chimi, parmesano, rúcula & aceitunas negras.

BRASIL

Salsa, muzzarella, jamón cocido, cerezas & ananá glaseado.

RUEDA

Salsa, muzzarella, panceta, morrones & huevos fritos.

EXPLOSIVA

Salsa, muzzarella, panceta, cheddar, huevo frito & verdeo.

BRUSCHETTA

Salsa, muzzarella, tomates en cubos, provolone, ajo & albahaca en oliva.

COSTERA

Salsa, muzzarella, langostinos al ajillo & aceite de ajo.

ANANÁ

Salsa, muzzarella, jamón crudo & ananá caramelizado.

RÚCULA

Salsa, muzzarella, jamón crudo, rúcula & aceitunas negras.



INDIVIDUAL



MITAD



GRANDE

CON JAMÓN

ROQUEFORT

Salsa, muzzarella, jamón, roquefort, orégano & aceitunas verdes.

HUEVO

Salsa, muzzarella, jamón & huevo duro rallado, orégano & aceitunas verdes.

MORRÓN

Salsa, muzzarella, jamón, morrón, orégano & aceitunas verdes.

NAPOLITANA

Salsa, muzzarella, jamón, tomates, salsa provensal & aceitunas verdes.



INDIVIDUAL



MITAD



GRANDE

ESPECIALES

POLLO

Salsa, muzzarella, pollo mechado & morrones.

PROVOLONE

Salsa, muzzarella, provolone, orégano & aceitunas negras.

CALABRESA

Salsa, muzzarella, longaniza & aceitunas verdes.

A LOS 4 QUESOS

Salsa, muzzarella, roquefort, provolone, sardo & aceitunas verdes.

ANCHOAS

Salsa, muzzarella, anchoas, orégano & aceitunas negras.

4 ESTACIONES

Napolitana, calabresa, jamón & morrón.

PALMITOS

Salsa, muzzarella, palmitos & salsa golf.

ROQUEFORT

Salsa, muzzarella, roquefort, orégano & aceitunas verdes.

CRIOLLA

Salsa, muzzarella, salsa criolla, morrones braceados & aceitunas verdes.

POSTRES

COPA IBIZA	\$ 13.000
Vainilla, helado de chocolate, café con crema & baño de chocolate. (opcional baño de baileys)	
COPA COOKIE HELADA	\$ 12.000
2 bochas de Americana, dulce de leche, galletas oreo, crema & chocolate derretido.	
COPA HELADA	\$ 9.000
Dos bochas de helado con salsa a elección.	
DON PEDRO	\$ 9.500
Helado americana, crema, nueces & whisky.	
BROWNIE CON HELADO	\$ 11.000
Brownie, bocha de americana, garnish de frutos rojos & salsa de chocolate.	
FLAN MIXTO	\$ 7.500
Con dulce de leche & crema.	
CHOCOTORTA	\$ 9.000
PANQUEQUE CON HELADO	\$ 12.000
Panqueque de dulce de leche con bocha de helado a elección.	
TIRAMISÚ (Clásico ó Vasco)	\$ 8.000
LEMÓN PIE (Clásico ó Vasco)	\$ 10.000
Con frambuesas & arándanos.	
TORTA VASCA	\$ 10.000
Con frambuesas & arándanos.	
CHEESECAKE	\$ 12.000



CAFETERÍA

CAFÉ AMERICANO	\$ 4.500
CAFÉ CON LECHE	\$ 5.200
CAFÉ EXPRESSO	\$ 3.000
CORTADO	\$ 3.500
TÉ EN HEBRAS	\$ 2.500
Consultar variedades.	
SUBMARINO CON CREMA	\$ 6.000
CAPUCCINO	\$ 6.000
Café, leche, chocolate & canela..	
HOT COCOA W MARSHMALLOWS	\$ 6.900
Chocolate caliente con malvaviscos 🍷	
CAFÉ IRLANDES 🍪	\$ 7.900
Café, Jameson, crema & canela.	
IRLANDES CREAM 🍪	\$ 7.900
Café, Baileys, crema & chocolate.	
ESPECIAL DE CASA	\$ 7.900

FRÍOS

LICUADO AL AGUA	\$ 7.000
Ananá Durazno Frutilla Banana	
LICUADO CON LECHE	\$ 7.800
Durazno Frutilla Banana	
MILKSHAKE OREO	\$ 9.000
Helado Americana, oreos, crema & leche.	
MILKSHAKE DE CHOCOLATE	\$ 9.000
Helado de chocolate, chocolina, crema & leche.	

MASAS

MEDIALUNA	\$ 2.000
MEDIALUNA J&Q	\$ 3.200
ROLL DE CANELA	\$ 5.000
TOSTADO	\$ 10.900
TOSTADO PRIMAVERA	\$ 12.900





CERVEZAS TIRADAS

• HELADAS & DELICIOSAS •



PINTA



CHOPP



JARRA

BEAGLE ROJA	\$ 6.500	\$ 8.000	\$ 21.000
BEAGLE RUBIA	\$ 6.500	\$ 8.000	\$ 21.000
BEAGLE IPA	\$ 7.000	\$ 8.500	\$ 23.000
COIRÓN SESSION IPA	\$ 6.500	\$ 8.000	\$ 22.000
COIRÓN APA	\$ 6.500	\$ 8.000	\$ 22.000
COIRÓN PORTER	\$ 6.000	\$ 7.500	\$ 19.000

INDUSTRIALES

• LAS DE SIEMPRE •

CORONA 330cc	\$ 7.200
CORONA 330cc x 6	\$ 35.000
QUILMES STOUT 473cc	\$ 6.500
HEINEKEN 473cc	\$ 7.000
HEINEKEN 473cc x 6	\$ 34.000
HEINEKEN 1lt	\$ 15.500
BRAHMA 1lt	\$ 11.000



BEBIDAS SIN ALCOHOL

JARRA DE LIMONADA	\$ 12.000
JARRA LIMONADA C/ MENTA & JENGIBRE	\$ 13.000
JARRA LIMONADA C/ FRUTOS ROJOS	\$ 15.000
VASO DE LIMONADA	\$ 7.000
VASO LIMONADA C/ FRUTOS ROJOS	\$ 8.000
LICUADO AL AGUA Ananá Durazno Frutilla Banana	\$ 6.000
CITRIC DE NARANJA	\$ 4.500
TERMA TONIC Terma, almibar de frutos rojos & agua tónica.	\$ 8.000
VERANITO IBIZA  Terma, pulpa de anana & tónica.	\$ 8.000
ESTRELLA GALICIA 0.0 %	\$ 7.000
CORONA 0.0 %	\$ 6.500

AGUAS GASEOSAS

AGUAS SABORIZADAS 500ml	\$ 5.000
COCA COLA 500 ml	\$ 5.500
COCA S/AZUCAR 500 ml	\$ 5.500
FANTA 500 ml	\$ 5.500
SPRITE 500ml	\$ 5.500
AGUA CON GAS 500ml	\$ 5.000
AGUA SIN GAS 600ml	\$ 3.900



APERITIVOS

GARIBALDI \$ 9.000
Campari, jugo de naranja, rodaja de naranja.

APEROL \$ 10.000
Aperol, soda o jugo de naranja, champagne.

GANCIA CON SPRITE \$ 9.000

FERNET BRANCA **PINTA** \$ 11.000
TRAGO LARGO \$ 8.000

TINTO DE VERANO \$ 9.500
Vino tinto, gaseosa lima limon & limones.

NEGRONI \$ 10.000
Gin, campari, vermouth rosso.

GIN TONIC

	GORDONS	TANQUERAY	BEEFEATER
COPÓN	\$ 12.000	\$ 14.000	\$ 14.000
TRAGO LARGO	\$ 7.000	\$ 8.000	\$ 8.000

Variedades: limón, naranja, pomelo, pepino, frutos rojos.

IBIZA NIGHT \$ 9.000

Ron blanco, malibú, frutos rojos & jugo de naranja.

MATIZ CARIBE \$ 9.000

Malibú, frutos rojos, jugo de naranja

WHISCOLA \$ 9.000

Whisky nacional con gaseosa cola

MELON CON SPEED \$ 10.000

Licor de melón & speed.

SEX ON THE BEACH \$ 9.000

Vodka, licor de durazno, jugo de naranja & granadina.

PIEL DE IGUANA \$ 9.000

Vodka, licor de kiwi, gaseosa lima limón & limón.

TEQUILA SUNRISE \$ 9.000

Tequila, jugo de naranja & granadina.

VERANITO IBIZA \$ 10.000

Carpano rosso, pulpa de ananá & tónica.

TRAGOS COCTEL

CAIPIROSKA / CAIPIRIÑA \$ 11.000
Vodka, jugo de lima, azúcar & soda.

MOJITO CLASICO \$ 12.000
Ron, jugo de lima, menta & soda.

MOJITO DELIRIUM \$ 13.000
Ron de coco, jugo de lima, frutos rojos, menta & soda.

CUBA LIBRE \$ 9.000
Ron dorado, jugo de limon & gaseosa cola.

DAIQUIRI \$ 10.000
Ron blanco, licor de frutilla, jugo de limon, azúcar & pulpa de frutilla.

ORGASMO \$ 12.000
Malibú, vodka, piña colada & ananá.

BLANCO INFINITO \$ 12.000
Pulpa de ananá, Ron blanco, licor de melón, amargo bianco, piña colada, limón & speed.

VERANO NEVADO \$ 12.000
Lima, ron blanco, ron de coco, crema & menta.

TRAGOS CREMOSOS

BAILEYS AMERICANA \$ 13.000

Baileys & helado americana.

HELEN \$ 12.000

Licor de dulce de leche, licor de cafe & helado.

IBIZA DREAM \$ 13.000

Extracto de frutilla, baileys, malibu & helado.

VINOS & ESPUMANTES

TINTO

EL CAZADOR | Malbec \$ 12.900

color rojo profundo, aromas a ciruelas y frambuesas, cuerpo ligero a medio, y taninos suaves.

ALMA MORA | Malbec \$ 14.900

Frutas rojas y ciruelas con delicadas notas de vainilla. Suave, frutado y de final persistente.

TRUMPETER | Malbec \$ 27.000

Ciruelas, cerezas negras y violetas con un delicado toque de roble. Elegante, sedoso y de largo final.

FON DE CAVE | Cabernet Sauvignon ... \$ 23.900

Cassis, ciruelas y notas de vainilla y chocolate. Estructurado, de buen cuerpo y taninos redondos.

FAMILIA GASCÓN | Malbec \$ 25.000

Frutas rojas maduras y notas florales. Suave y equilibrado, con buena concentración y final amable.

LATITUD 33 | Cabernet Sauvignon \$ 15.900

Frutas negras y especias con sutiles notas de pimienta rojo. Equilibrado, de taninos suaves y final agradable.

NICASIA | Red Blend \$ 26.900

Frutos negros, especias dulces y chocolate. Complejo, de gran cuerpo y final largo y persistente.

CIRCUS | Cabernet Sauvignon \$ 12.900

Aromas de frutos rojos y negros con un toque especiado. Fresco, ligero y de final frutado.

EL BAUTISMO | Blend de tintas \$ 13.000

Frutos rojos, cerezas y un delicado toque especiado. Ligero, amable y fácil de tomar, con un final redondo.

SAN TELMO | Malbec \$ 12.000

Aromas de ciruelas y frutos rojos maduros. Suave y frutado, de cuerpo medio y final agradable.

SANTA JULIA | Tinto Dulce \$ 23.000

Aromas de frutas rojas y mermeladas. Dulce, fresco y muy fácil de beber, con un final frutado.

BLANCO

SANTA JULIA | Chenin dulce 750 \$ 19.000

SANTA JULIA | Chenin dulce 269 \$ 7.200

COSECHA TARDIA | Blanco dulce \$ 13.900

ESPUMANTES

CHANDON \$ 47.500
Delice - Aperitif - Extra Brut

NAVARRO CORREA | Extra brut \$ 27.900

NAVARRO CORREA | Lata \$ 12.000

BARON B | Extra brut \$ 75.500

FEDERICO ALVEAR | Extra brut \$ 18.500

NORTON | Sweet Sparkling \$ 14.900

1888 | Sidra \$ 17.800