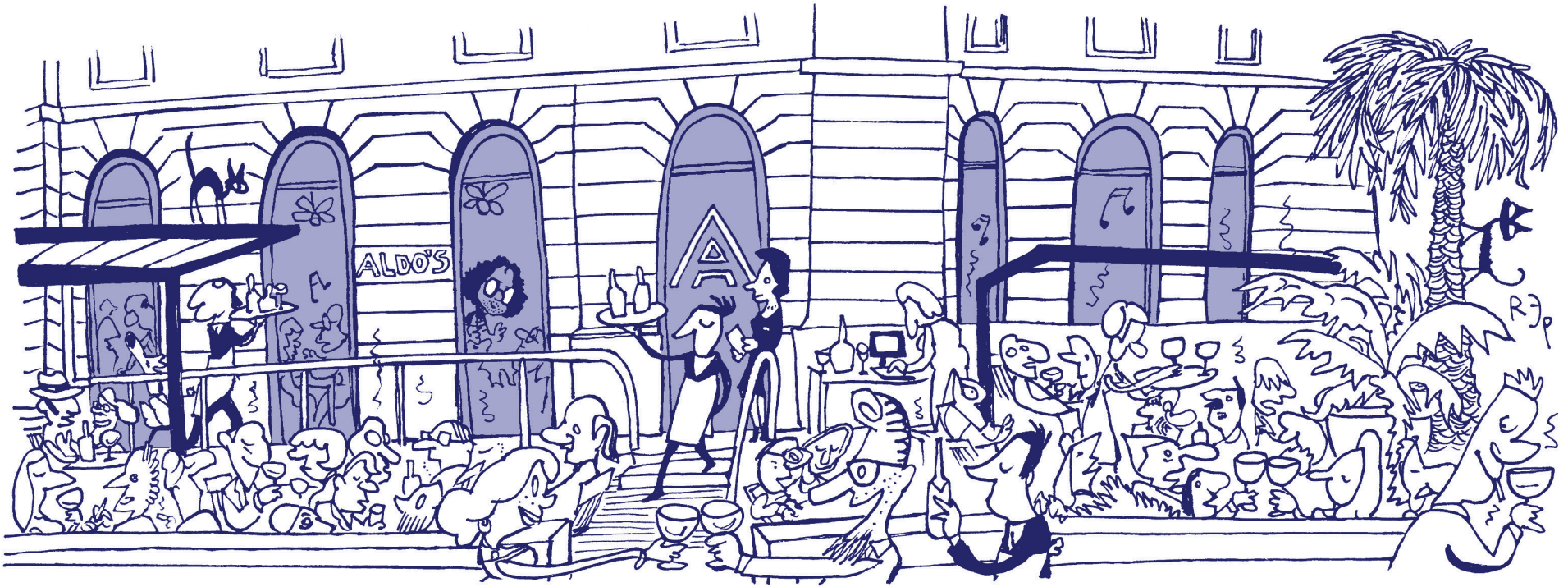


ALDO'S RESTORAN



ENTRADAS

- Burrata** con hummus de arvejas, panceta tibia y kale
\$1590
- Erbazone**
Símil pascualina de acelga, horneada cada día, servida templada con hojas amargas
\$690
- Calamari**
Chipirones salteados en oliva con salsa tártara, limón y hierbas
\$1780
- Ensalada de trucha Ahumada**
Tomate secos, trigo, rúcula selvática, hierbas y vinagreta cítrica
\$1350
- Carpaccio** de cuadril, con queso duro, alcaparras, aceite de oliva de primera presión, limón y pistachos con focaccias
\$1100
- Molleja** coliflor asado, hongos, pesto y almendras
\$1960

SNACKS

para picar

- Panzerotti**
Pizza frita rellena con mortadela con pistachos, tomates cherry, ricota cremosa y albahaca
\$800
- Supplí al teléfono**
Croquetas vegetarianas, con arroz carnaroli y mozzarella filante
\$780
- Papas Fritas**
\$380
- Aceitunas Mendocinas**
\$340

CHARCUTERIE

- Antipasto** PARA 2 PERSONAS
Selección de quesos de pasta dura blanda y semidura, embutidos y chacinados artesanales, morrones, aceitunas, grisines caseros
\$2300
- Fromaggio e dolci.**
Plato de quesos de pasta dura semidura y blanda
\$1200
- Selección de charcuterie**
(Selección de 3 Chacinados artesanales con grisines y pan de masa madre)
\$1360
- Jamón Crudo español de sierra noble**, pan tostado de masa madre y manteca orgánica
\$1000
- Leber** servido con pan tostado, pepinos encurtidos y mostaza casera
\$520

PLATOS PRINCIPALES

- Trofie alla Norma**
Pasta corta de ricota con pomodoro, melanzane y pecorino
\$1140
- Cappellacci de cordero** con pomodoro italiano y pecorino.
\$1800
- Lasagna** de ricota cremosa, berenjenas, espinacas y pomodoro italiano.
\$1250
- Ravioli di zucca**
Calabaza asada con manteca de salvia, polvo de amaretti y parmesano.
\$1090
- Pasta con le polpette**
Pasta y pomodoro italiano, polpete de cerdo, terminados con pesto
\$1190
- Fettuccine nero con frutos de mar**
Pasta de sémola y huevos orgánicos con frutos de mar
\$1780
- Risotto de hongos**
\$1550
- Arroz carnaroli** y hongos salteados. Bien mantecado con queso duro de oveja.
\$1160
- Cavatelli con salsa di noci.**
Pasta de semola, con salsa de nuez
\$2200
- Truchón de Bariloche** con manteca de alcaparras y verduras asadas.
\$1600
- Pesca blanca del día al cartoccio**, cocido al horno con papa, tomates, hinojo y limón
\$2450
- Bisteca alla Fiorentina**
Ojo de bife servido como en Florencia con papas confitadas, espinaca y guanciale.
\$1900
- Milanesa parmigiana** de bife de chorizo con papas rejilla
\$1140

POSTRES

desserts

- Tiramisú**
Mascarpone, cacao bien amargo, savoiardi y café en preparación clásica
\$750
- Helados**
Con galleta crocante
\$800
- Flan** de dulce de leche con crema
\$550
- Volcán**
con helado de pistacho
\$790
- Fritelle de manzana**
Servido con crema americana y nueces tostadas
\$600

MENÚ DEGUSTACIÓN

noviembre

- Amuse Bouche: **OLIVAS RELLENAS A LA SICILIANA**
Olivas rellenas con pan queso duro perejil y oliva y pistachos
Costa y Pampa Extra brut Rose
- Entrada: **PANZANELLA DE PRIMAVERA**
Ensalada panzanella de chauchas, espárragos, tomates orgánicos, hierbas y pan tostado con vinagre condimentado con limón y oliva extra virgen
Costa y Pampa Sauvignon Blanc 2019
- Primer Plato: **PIZZOCCHERI DE LA VALTELLINA**
Pasta de trigo sarraceno con Kale manteca papá y spek
Costa y Pampa Chardonnay 2019
- Segundo Plato: **CONEJO EN PORCHETTA**
Porchetta de conejo con hinojos y sus semillas servido con porotos y salsa verde
Costa y pampa Pinot Noir 2019
- Postre: **DURAZNOS AL FORNO CON AMARETO Y HELADO**
Duraznos horneados , helado de choco amargo almibar de amaretto y amarettis rotos con avellanas tostadas
Costa y Pampa Extra Brut Rose

\$4400

COSTA Y PAMPA
TRAPICHE
CHAPADMALAL, BS. AS.

TRAPICHE
COSTA & PAMPA

HAMBURGUESA ALDO'S

Hamburguesa de bife de chorizo, queso cheddar, tomate y panceta crocante. Con papas fritas.
\$1490

***** EXPERIENCIA CAVA *****
CONSULTÁ POR NUESTRO MENÚ EXCLUSIVO
Reserva previa con 48hs
eventos@aldosvinoteca.com 11 4773 3739 o 11 2505 5301

CAFÉ Y TÉ

Bebidas sin alcohol

- Café / Té
\$230
- Agua mineral
\$220
- Bebidas
\$220

CERVEZAS

- Chachingo craft beer**
Amber, Ipa, Pale Ale, Porter.
\$390



CUBIERTO: \$200 INCLUYE: PANES CASEROS, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EL MISTOL Y AMUSE BOUCHE

COCKTAILS

GIMLET DE VIN Gin Almíbar de sauvignon Blac Jugo de limón	\$550
SIEMPRE FRESCO Gin infusionado en pepino Vermut rosado Limón Tónica	\$600
DULCE ES PERA Jim Bean Gancia infusionado en manzana verde Bitter Gibson Espumante	\$650
BELLINI POWER Apricot Brandy Espumante	\$550
LEONCE JULEP Menta Vermut Leonce Almíbar de cítricos Jugo de Pomelo Gotas de Fernet	\$650
MANGO SPRITZ aperol,mango,espumante brut nature	\$570
NEGRONI DE LA CASA gin gordons, vermouth leonce, martini bitter	\$570
HIBISCUS GIN TONIC gin gordons, syrup de hibiscus, jugo de lima, pepino, soda	\$600
SALVAJE COLLINS Gin Argentina wild, almíbar de cítricos, limón y soda	\$550

**consulta por los cocktails clásicos*

WHISKIES

Whisky Chivas 12 años	\$1190
Whisky Chivas 18 años	\$3120
Whisky Glenmorangie	\$3720
Singleton 18 años	\$3710
Auchentoshan	\$3010
Talisker 10 años	\$3320
Glenfidish 12 años	\$2370
Caol ila 12 años	\$3000
Whisky Jack Daniels Honey	\$1720
Whisky Jack Daniels Gentelman	\$3890
Whisky Jack Daniels	\$1720
Whisky Jim Beam White	\$850
Maker Marks	\$1780
Whisky Bulleit	\$1880
Whisky Johnnie Walker Black Label	\$1140
Whisky Johnnie Walker Gold Reserve	\$2350
Whisky Johnnie Walker 18 años	\$3560
Whisky Johnnie Walker Blue	\$9570
Whisky Johnnie Walker Red Label	\$670
Whisky Famous	\$1000
Whisky Dewars	\$1040
Whisky Dewars 12 años	\$1640
Whisky Jameson	\$620
Whisky Tullamore Dew	\$980
Whisky Teeling	\$2600
Glen Livet 18 años	\$4070

LA MEJOR MÚSICA EN VIVO
EN NUESTRA TERRAZA

BEBOP SESSIONS

Noviembre

VIERNES 5 DE NOVIEMBRE – 18:45 H
BUENOS AIRES JAZZ FESTIVAL

SÁBADO 6 DE NOVIEMBRE – 18 H
BUENOS AIRES JAZZ FESTIVAL

DOMINGO 7 DE NOVIEMBRE – 18 H
ANGEL & RAFAEL SUCHERAS

VIERNES 12 DE NOVIEMBRE – 18.45 H
MARIÚ FERNÁNDEZ
Classics

SÁBADO 13 DE NOVIEMBRE – 18 H
PARKER´S MOOD
Michellini - Ostrowski - Carmona

DOMINGO 14 DE NOVIEMBRE
SIN PROGRAMACIÓN - ELECCIONES NACIONALES

MIÉRCOLES 17 DE NOVIEMBRE – 18.45 H (FUNCIÓN EXTRA)
JAZZ CLASSICS
By Orlando & Nevani Duet

VIERNES 19 DE NOVIEMBRE – 18.45 H
MARIANO LOIÁCONO – PABLO RAPOSO

SÁBADO 20 DE NOVIEMBRE – 18 H
DELFINA OLIVER
junto a Miguel Tarzia en guitarra y
Pablo Raposo en piano.

DOMINGO 21 DE NOVIEMBRE – 18 H
ANITA & OSCAR
Con Romina Fuchs, Pablo Raposo y Ramiro Penovi

VIERNES 26 DE NOVIEMBRE – 18.45 H
GRISEL D'ANGELO CANTA JAZZ ITALIANO

SÁBADO 27 DE NOVIEMBRE – 18 H
ANNETTE CANTA BOSSA
Junto a Deryck Santos

DOMINGO 28 DE NOVIEMBRE – 18 H
UNA TARDE CON JOBIM
Con Daniela Horovitz, Leandro Cacioni, Diego Wainer y
Lucas Helguero

50 SHOW EXCLUSIVO 50 PERSONAS
★ TERRAZA CALEFACCIONADA



ENTRADAS A PARTIR DE **\$1300**
INCLUYE 1 COPA DE MALBEC, ESPUMANTE O CHARDONNAY



La venta de entradas para las Bebop Sessions en
Aldo's se realiza únicamente:
vía telefónica o whatsapp
Luego de realizado el pago a través de un link,
quienes compran la entrada deben avisar para que
la reserva quede confirmada.

COMPRA DE ENTRADAS
☎ 011 4773-3739
☎ +54 9 11 2505-5301

DESTILADOS

Ancho reyes Puebla México	\$1816
Chartreuse Francia	\$2833
Brambuie Escocia	\$1233
Cointreau Francia	\$1333
Golden Age Apricot Brandy Argentina (por 3 Plumas)	\$433
Henessy V.S / Cognac Francia	\$2600
Botrán 15 años / Ron Guatemala	\$1800
Frangelico / Licor Italia	\$670
Jagermeister / Licor Alemania	\$840
Saint Germain/ Licor Francia	\$2430

COPAS

vinos de postre

Terraza Petit Manseng	\$420
Saint Felicien Semillon Doux	\$460
Los Stradivarius de Bianchi Porto	\$610
Malamado Solería de Torrontés	\$620
Rutini Encabezado de Malbec	\$620

consultar por la carta de vinos

CERTIFICACIÓN POR
HIGIENE Y SEGURIDAD

RESTORAN

Arévalo 2032, Palermo
+5411 4773 3739

WINE BAR

República Árabe Siria 3037
+5411 4843 1675

WWW.ALDOSVINOTECA.COM



RICOS VINOS **WWW.TIENDA.ALDOSVINOTECA.COM**
📱 @ALDOSVINOTECA ☎ (+54911) 2261 2326