

ALDO'S RESTORAN



ENTRADAS

- 🍴 **Burrata** con hummus de arvejas, panceta tibia y kale
\$2580

🍴 **Erbazone**
Símil pascualina de acelga, horneada cada día, servida templada con hojas amargas
\$1150

🍴 **Calamari**
Chipirones salteados en oliva con salsa tártara, limón y hierbas
\$2200

Ensalada de trucha Ahumada
Tomate secos, trigo, rúcula selvática, hierbas y vinagreta cítrica
\$1750

🍴 **Carpaccio** de cuadril, con queso duro, alcázaras, aceite de oliva de primera presión, limón y pistachos con focaccias
\$1600

🍴 **Molleja** coliflor asado, hongos, pesto y almendras
\$2700

SNACKS

para picar

- Panzerotti**
Pizza frita rellena con mortadela con pistachos, tomates cherry, ricota cremosa y albahaca
\$1200

🍴 **Supplí al teléfono**
Croquetas vegetarianas, con arroz carnaroli y mozzarella filante
\$1260

Papas Fritas
\$500

Aceitunas Mendocinas
\$500

CHARCUTERIE

- 🍴 **Antipasto** PARA 2 PERSONAS
Selección de quesos de pasta dura blanda y semidura, embutidos y chacinados artesanales, morrones, aceitunas, grises caseros
\$2800

🍴 **Fromaggio e dolci.**
Plato de quesos de pasta dura semidura y blanda
\$1450

Selección de charcuterie
(Selección de 3 Chacinados artesanales con grises y pan de masa madre)
\$1600

Jamón Crudo español de sierra noble, pan tostado de masa madre y manteca orgánica
\$1660

Leber servido con pan tostado, pepinos encurtidos y mostaza casera
\$850

PLATOS PRINCIPALES

- 🍴 **Trofie alla Norma**
Pasta corta de ricota con pomodoro, melanzane y pecorino
\$1550

Cappellacci de cordero con pomodoro italiano y pecorino.
\$2540

🍴 **Lasagna** de ricota cremosa, berenjenas, espinacas y pomodoro italiano.
\$1850

🍴 **Ravioli di zucca**
Calabaza asada con manteca de salvia, polvo de amaretti y parmesano.
\$1500

Pasta con le polpette
Pasta y pomodoro italiano, polpete de cerdo, terminados con pesto
\$1580

Fettuccine nero con frutos de mar
Pasta de sémola y huevos orgánicos con frutos de mar
\$2800

🍴 **Risotto de hongos**
🍴 Arroz carnaroli y hongos salteados. Bien mantecado con queso duro de oveja.
\$2280

Cavatelli con guanciale
aceite de oliva bio, tomates secos, brócoli y peperoncino
\$1980

🍴 **Truchón de Bariloche** con manteca de alcázaras y verduras asadas.
\$2800

🍴 **Pesca blanca del día al cartoccio**, cocido al horno con papa, tomates, hinojo y limón
\$2200

🍴 **Bisteca alla Fiorentina**
Ojo de bife servido como en Florencia con papas confitadas, espinaca y guanciale.
\$3940

Milanesa parmigiana de bife de chorizo con papas rejilla
\$2900

🍴 **Cerdo alla griglia**, dorado y marinado en oliva y limón con chauchas tiernas salteadas
\$2680

POSTRES

desserts

- Tiramisú**
Mascarpone, cacao bien amargo, savoiardi y café en preparación clásica
\$900

🍴 **Helados**
Con galleta crocante
\$950

🍴 **Flan** de dulce de leche con crema
\$750

Volcán
con helado de pistacho
\$980

Fritelle de manzana
Servido con crema americana y nueces tostadas
\$860

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mayo

- Amouse
CABRA E MANDORLE, QUESO DE CABRA CON HIERBAS Y ALMENDRAS
Sodeado Vermut Bianco, Soda, Manzanilla

1er Paso
ARANCINI SICILIANO, CON AZAFRÁN, RAGOUT Y ARVEJAS
Fin del Mundo Single Vineyard Pinot Noir 2019

2do Paso
SCARPINOC DE ESPINACAS BIO Y MASCARPONE CON MANTECA DE SALVIA
Fin del Mundo Single Vineyard Chardonnay 2019

3er Paso
CONIGLIO AL ESTILO DE LIGURIA SERVIDO CON VERDES AMARGOS
Fin del Mundo Single Vineyard Cabernet Franc 2019

4to Paso
CROSTATA DE MEMBRILLOS DE OTOÑO
Ron Toddy: Ron, Te Inti Zen, Miel

\$7000

BODEGA
DEL FIN DEL MUNDO
PATAGONIA ARGENTINA

HAMBURGUESA ALDO'S

Hamburguesa de bife de chorizo, queso cheddar, tomate y panceta crocante. Con papas fritas.
\$2000

***** 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
Agua Local
Gaseosas

\$300
\$280
\$300

CERVEZAS

- Chachingo Chopp**
Chahingo 500ml
Amber, Ipa, Pale Ale, Porter.

\$500
\$550



CUBIERTO: \$280 INCLUYE: PANES CASEROS, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EL MISTOL Y AMUSE BOUCHE

ALDO'S RESTORAN

COCKTAILS

GIMLET DE VIN Gin Gordon´s, almíbar de Sauvignon Blanc, Jugo de Limón.	\$690
LEONCE JULEP Vermut Leonce, Almíbar de cítricos, jugo de pomelo, menta y gotas de Fernet.	\$820
MANGO SPRITZ Aperol, Mango y espumante extra brut.	\$720
NEGRONI DE LA CASA Gin Gordon´s, vermut Leonce, Campari.	\$720
HIBISCUS GIN TONIC Gin Gordon´s, ALmibar de Hibiscus, jugo de limón, pepino y tónica.	\$750
SALVAJE COLLINS Vodka Smirnoff, Almíbar de cítricos, Limón y soda.	\$690
SIDECAR ALDO'S Bourbon Bulleit, Triple sec y jugo de limón.	\$1350
MINT BULLEIT Bourbon Bulleit, Menta, Azúcar, Pomelo y soda.	\$1350
EL 21 Vodka Smirnoff, Aperol, jugo de limón, almibar de hibiscus	\$690

*consulta por los cocktails clásicos

WHISKIES

Chivas 12 años	\$ 1,190
Chivas 18 años	\$ 3,820
Glenmorangie	\$ 5,120
Singleton 18 años	\$ 2,650
Auchentoshan	\$ 5,500
Talisker 10 años	\$ 1,930
Glenfiddich 12 años	\$ 2,960
Caol ila 12 años	\$ 2,050
Jack Daniels Honey	\$ 1,860
Jack Daniels Gentelman	\$ 3,970
Jack Daniels	\$ 1,860
Jim Beam White	\$ 1,080
Maker Marks	\$ 2,140
Bulleit	\$ 1,090
Johnnie Walker Black Label	\$ 980
Johnnie Walker Gold Reserve	\$ 1,860
Johnnie Walker 18 años	\$ 3,280
Johnnie Walker Blue	\$ 6,670
Johnnie Walker Red Label	\$ 630
Famous Grouse	\$ 1,660
Dewars White	\$ 1,180
Dewars 12 años	\$ 2,040
Jameson	\$ 800
Tullamore Dew	\$ 1,290
Teeling	\$ 2,840
Glenlivet 18 años	\$ 4,990
Glenlivet 15 años	\$ 3,520

LA MEJOR MÚSICA EN VIVO
EN NUESTRA TERRAZA

Nicasia Sessions
EN ALDO'S

MAYO

SÁBADO 7 DE MAYO - 18.30 H
ANGEL & RAFAEL SUCHERAS

DOMINGO 8 DE MAYO - 18.30 H
DIEGO MASTROSTEFANO
MÚSICA POPULAR BRASILEIRA
INVITADA: MARIANA MELERO

SÁBADO 14 DE MAYO - 18.30 H
ANNETTE CANTA BOSSA NOVA
ANA DURAÑONA JUNTO A DERYCK SANTOS

DOMINGO 15 DE MAYO - 18.30 H
J.M. VALENTINO & MATIAS VALENTINO
EN DÚO

SÁBADO 21 DE MAYO - 18.30 H
NUBE 9
ACÚSTICO BEATLE

DOMINGO 22 DE MAYO - 18.30 H
RICARDO NOLE & ALEJANDRO HERRERA
JAZZ STANDARDS

SÁBADO 28 DE MAYO - 18.30 H
TRIBUTO A LOS GRANDES
GUITARRISTAS DEL JAZZ
GONZALO BERAZA, SEBASTIÁN GROSHAUS
Y DIEGO WAINER

DOMINGO 29 DE MAYO - 18.30 H
LIVIA BARBOZA & ABEL ROGANTIN



CONCIERTOS EN
LA TERRAZA DE ALDO'S PALERMO

ENTRADA GRATUITA

HAPPY HOUR DE VINOS Y TRAGOS



50 SHOW EXCLUSIVO 50 PERSONAS

CONSULTAS

011 4773-3739
+54 9 11 2505-5301

DESTILADOS

Henessy V.S / Cognac Francia	\$ 1,800
Cointreau Francia	\$ 1,450
Jagermeister / Licor Alemania	\$ 1,020
Sambuca Luxardo / Licor	\$ 1,450
Saint Germain / Licor Francia	\$ 2,800
Ancho reyes Puebla México	\$ 2,450
Frangelico / Licor Italia	\$ 960
Golden Age Parfait Amour Argentina (por 3 Plumas)	\$ 520
Golden Age Apricot Brandy Argentina (por 3 Plumas)	\$ 520
Chartreuse Francia	\$ 2,580
Drambuie Escocia	\$ 1,360

BRUNCH

SÁBADO y DOMINGO

1. Faggioli, pomodoro, huevo frito
salsicce o funghi

2. Crostinni, alubias, tomillo y lardo
Bruselas quemados, ricota montada,
menta

3. Formaggio y salumi

4. Farinata Bianca con peperonatta

5. Zepolle crocante con mascarpone y
membrillos

PARA 2 PERSONAS

\$6800

INCLUYE: 1 agua por persona 1 café por
persona + 1 copa de espumante Manos
Negras Brut Nature por persona + 1 copa
de ManosNegras Malbec o Chardonnay

MANOS
NEGRAS

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