

ALDO'S WINE BAR

⊗	Escabeche de mar, aceite de oliva y vinagre natural	\$ 3.000
⊗	Ensaladilla española con jamón horneado	\$ 2.900
⊗	Chupín de pescado servido con tomates, papas, alcaparras y lima	\$ 1.800
	Embutidos y chacinados con aceitunas marinadas	\$ 2.800
⊗	Elección de quesos por 3 servidos con pan de masa madre	\$ 2.500
	Jamón crudo con manteca montada en shokupan tostado	\$ 1.800
⊗ ⊕	Tortilla de acelgas orgánicas y cuartirolo	\$ 1.500
	Croqueta Gallega, servida con salsa picante	\$ 1.400
	Pate maison con garrapiñada salada	\$ 1.200
⊗ ⊕	Tortilla clásica de papas y huevos de campo	\$ 1.800
⊕	Lasagna vegetariana con mozzarella y pomodoro	\$ 2.200
⊕	Cavatelli Brócoli	\$ 2.600
⊗ ⊕	Ensalada de vegetales orgánicos y huevo bio	\$ 1.200
⊕	Hongos servidos con Kale, Putanesca y puré de alubias	\$ 3.000
⊗ ⊕	Burrata servida con caponata	\$ 3.200

DOLCI

	Torta Capresse	\$ 1.700
⊗	Membrillos con mascarpone	\$ 1.600
⊗	Panna cotta	\$ 1.400

BEBIDAS

Drinks
& Coffee

Beer

SIN ALCOHOL		CERVEZA	
Agua Mineral	\$ 400	Chachingo Porrón 500ml (Ipa, Amber, Pale)	\$ 1.200
Gaseosa	\$ 590	Chachingo Chopp	\$ 1.000

COCKTAILS

BLANC COLLINS Gin Gordons, almíbar de Sauvignon Blanc, pomelo, soda.	\$ 1.300
APEROL ROSE Aperol, vino rosado, almíbar de Hibiscus, soda.	\$ 1.300
AMARO VECCHIO SOUR Amaro, limón, aquafaba, almíbar simple.	\$ 2.200
ITALIAN BLODY Vodka con pepperoncino, jugo de tomate, tabasco, salsa inglesa.	\$ 2.300
MALAMADO Solería, manzana, lima, gibson de manzana	\$ 2.100
TORRONCUYA Vodka con cedron, torrontés, maracuyá.	\$ 1.900
NEGRONI DE LA CASA Gin Gordons, Martini Rosso, Pils picante.	\$ 1.500
TONICO ALDOS Sor Gin, Leonce Vermouth, limón, tonica.	\$ 2.300