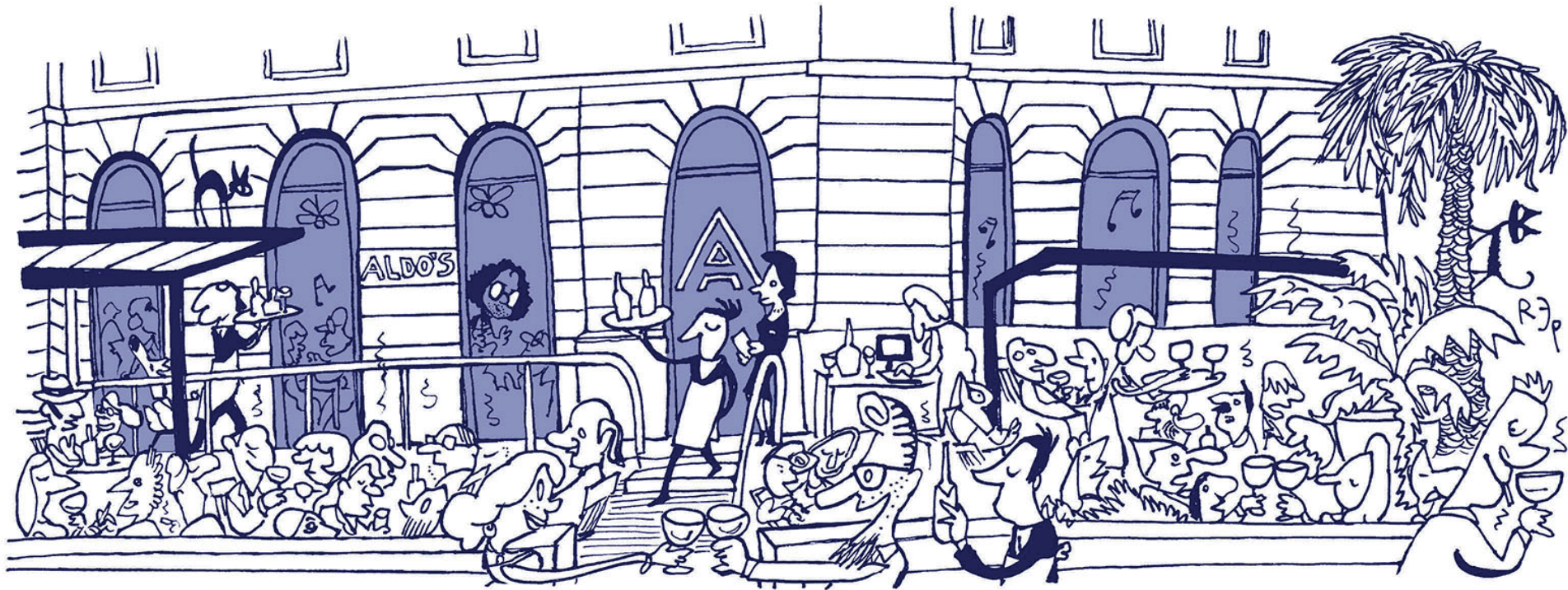


ALDO'S RESTORAN



PLATOS CHICOS

- Papas Fritas**
\$ 1.000

Aceitunas Mendocinas
\$ 980

⊗ **Burrata** con hummus de arvejas, panceta tibia y kale
\$ 4.200

☑ **Erbazone**
Símil pascualina de acelga, horneada cada día, servida templada con hojas amargas
\$ 1.900

☑ **Calamari**
Chipirones salteados en oliva con salsa tártara, limón y hierbas
\$ 4.200

☑ **Ensalada de trucha Ahumada**
Tomate secos, trigo, rúcula selvática, hierbas y vinagreta cítrica
\$ 3.600

Insalata de la huerta
Vegetales orgánicos horneados, algunas hojas verdes y vinagreta de limon
\$ 1.900

Berenjena Parmigiana
Berenjena horneada con pomodoro, albahaca, y muzzarella de bufala
\$ 2.600

Pate
Servido con nuestra focaccia, pickles y mostaza casera
\$ 1.800

⊗ **Carpaccio** de cuadril, con queso duro, alcaparras, aceite de oliva de primera presión, limón y pistachos con focaccias
\$ 2.800

⊗ **Molleja** coliflor asado, hongos, pesto y almendras
\$ 4.700

Panzerotti
Pizza frita rellena con mortadela con pistachos, tomates cherry, ricota cremosa y albahaca
\$ 2.400

Supplí al teléfono
Croquetas vegetarianas, con arroz carnaroli y mozzarella filante
\$ 2.400

PLATOS PRINCIPALES

- Cappellacci de cordero** con pomodoro italiano, pecorino y ralladura de limón. **\$3.900**

☑ **Lasagna** de ricota cremosa, berenjenas, espinacas y pomodoro italiano. **\$3.700**

☑ **Ravioli di zucca**
Calabaza asada con manteca de salvia, polvo de amaretti, parmesano y ralladura de limón. **\$2.800**

Pasta con le polpette **\$2.900**
Pasta y pomodoro italiano, polpete de cerdo, terminados con pesto

Fettuccine nero con frutos de mar **\$4.700**
Pasta de sémola, huevos orgánicos con frutos de mar y ralladura de limón.

☑ **Risotto de hongos** **\$4.700**
☑ Arroz carnaroli y hongos salteados. Bien mantecado con queso duro de oveja.

☑ **Cavatelli Molla** **\$2.800**
Cavatelli fresco salteado con aceite de oliva, salteado con vegetales de estación, terminado con parmesano

⊗ **Truchón de Bariloche** con manteca de alcaparras y verduras asadas. **\$5.400**

⊗ **Pesca blanca del día al cartoccio**, cocido al horno con papa, tomates, hinojo y limón **\$4.800**

⊗ **Bisteca alla Fiorentina** **\$5.900**
Ojo de bife servido como en Florencia con papas confitadas, espinaca y guanciale.

Milanesa parmigiana de bife de chorizo con papas rejilla **\$5.200**

⊗ **Cerdo alla griglia**, dorado y marinado en oliva y limón con chauchas tiernas salteadas **\$4.800**

Polastrino al Mattone **\$3.400**
Pollo al ladrillo marinado

CHARCUTERIE

- ⊗ **Antipasto PARA 2 PERSONAS** **\$ 4.800**
Selección de quesos de pasta dura blanda y semidura, embutidos y chacinados artesanales, morrones, aceitunas, grisines caseros

⊗ **Fromaggio e dolci.** **\$ 2.800**
☑ Plato de quesos de pasta dura semidura y blanda

Selección de charcuterie **\$ 2.800**
(Selección de 3 Chacinados artesanales con grisines y pan de masa madre)

Jamón Crudo español de sierra **\$ 2.200**
noble, pan tostado de masa madre y manteca orgánica

Leber servido con pan tostado, pepinos encurtidos y mostaza casera **\$ 1.500**

MENÚ DEGUSTACIÓN
DE 6 PASOS
CON MARIDAJE DE VINOS

\$9500

CAFÉ Y TÉ

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Café / Té **\$ 460**

Agua Local **\$ 480**

Agua San Pellegrino **\$ 1.80**

Aqua Panna **\$ 590**

Gaseosas

CERVEZAS

- Chachingo Chopp** **\$1.050**

Chahingo 500ml **\$1.250**
Amber, Ipa, Pale Ale, Porter.

HAMBURGUESA ALDO'S

Hamburguesa de bife de chorizo, queso cheddar, tomate y panceta crocante. Con papas fritas.
\$3.700

***** EXPERIENCIA CAVA *****

CONSULTÁ POR NUESTRO MENÚ EXCLUSIVO

Reserva previa con 48hs

eventos@aldosvinoteca.com 11 4773 3739 o 11 6611 0314

CERTIFICACIÓN POR HIGIENE Y SEGURIDAD
WWW.ALDOSVINOTECA.COM



CUBIERTO:
\$ 480

INCLUYE: PANES CASEROS, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EL MISTOL Y AMUSE BOUCHE

COCKTAILS

MARTINETE	\$ 2.200
Gin Tanqueray, Aperol, Steegga	
VIVARACHO	\$ 2.500
Johnnie Double Black, Almíbar de Canela, Jugo de Pomelo, Bitter Gibson Prohibition	
ESPRESSO 1808	\$ 2.200
Vodka Ketel One, Cold Brew, Borghetti Café, Frangelico	
TÓNICO EN PENA	\$ 1.600
Gin Sorgin, Vermut Leonce, Jugo de Limón, Tónica, Gotas de Pastis	
TURIEL	\$ 2.200
Amaro, Johnnie Black, Half & Half	
THREE BUTTONS	\$ 1.600
Ron, Shurb de Manzana, jugo de lima, Bitter Gibson Manzana	
NEGRONI DE LA CASA	\$ 2.100
Gin Tanqueray, Vermut Rosso, Pimms Picante	

*consulta por los cocktails clásicos

WHISKIES

MACALLAN 12 DOUBLE CASK	\$28.000
GLENLIVET 18 AÑOS	\$8.500
GLENLIVET 15 AÑOS	\$7.800
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$5.000
GLENMORANGIE	\$13.200
SINGLETON 18 AÑOS	\$8.900
AUCHENTOSHAN	\$12.000
TALISKER 10 AÑOS	\$6.700
CAOL ILA 12AÑOS	\$7.500
ARDBEG 10 AÑOS	\$14.100
CHIVAS 12 AÑOS	\$2.900
CHIVAS 18 AÑOS	\$6.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$2.100
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$2.700
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$2.900
JOHNNIE WALKER GLOD RESERVE	\$4.900
JOHNNIE WALKER 18 AÑOS	\$9.800
JOHNNIE WALKER BLUE	\$22.500
FAMOUS GROUSE	\$3.000
DEWARS 12 AÑOS	\$5.600
JIM BEAM WHITE	\$1.900
JACK DANIELS	\$4.400
JACK DANIELS HONEY	\$4.400
JACK DANIELS GENTLEMAN	\$ 6.300
MAKER MARKS	\$4.200
WHISKY BULLEIT	\$3.500
JAMESON	\$1.700
TULLAMORE DEW	\$2.500

RICOS VINOS POR COPA

WINE GLASS

CORAVIN

75 CC | 150 CC | 250 CC

SELECCIÓN DE VINOS ARGENTINOS DE ALTA GAMA

Bramare Valle de Uco Chardonnay 2020. Valle de Uco. Mendoza.	\$3,600	\$5,040
Casarena Single Vineyard Naoki Malbec 2018. IG Agrelo. Mendoza.	\$2,940	\$4,110
Solito Va Pali 2021. Semillón - Chardonnay. Chilecito y Altamira. Mendoza.	\$2,980	\$4,170
Pedro Parra Pencopolitano 2019. Cinsault - País. D.O Secano. Itata.	\$3,090	\$4,320
Nieto Senetiner Villa Blanca Estate Malbec 2017. Luján de Cuyo. Mdz.	\$3,610	\$5,060
Bramare Luján de Cuyo Cabernet Sauvignon 2018. Luján de Cuyo. Mendoza.	\$4,950	\$6,930
Altar Uco Edad Media Blanco 2018. Valle de Uco. Mendoza.	\$5,180	\$7,250
Pedro Parra. Monk 2019. Cinsault. Guarilihue. Itata.	\$5,530	\$7,740
Viña Cobos - Zingaretti Estate Chardonnay 2020. Valle de Uco. Mendoza.	\$8,550	\$11,970
Chacayes 2015. Piedra Negra. IG Los Chacayes. Mendoza.	\$18,100	\$25,340

ESPUMANTES

Manos Negras Brut Nature. Los Arboles. Mendoza.	\$990	\$1,380
---	-------	---------

BLANCOS

Solito Va Semillón 2022. Chilecito. San Carlos. Valle de Uco. Mendoza.	\$970	\$1,350
Zaha Marsanne 2019. IG Los Chacayes. Valle de Uco. Mendoza.	\$1,630	\$2,280
Libarna Bianco 2020. IG Paraje Altamira. Valle de Uco. Mendoza.	\$1,670	\$2,340
Tutu Chardonnay 2021. IG Paraje Altamira. Valle de Uco. Mendoza.	\$1,800	\$2,520
Costa & Pampa Sauvignon Blanc 2019. Chapadmalal. Buenos Aires.	\$1,890	\$2,650

ROSADOS

Flora by Zaha 2021. Pinot Noir. Valle de Uco. Mendoza.	\$1,690	\$2,370
--	---------	---------

TINTOS

Función Blend 2019. Wine & Circo. IG La Consulta. V. de Uco. Mendoza.	\$1,290	\$1,800
El Esteco Blend de Extremos Cabernet Sauvignon. Chañar Punco - IG Cafayate.	\$1,290	\$1,810
Casarena Sinergy Vineyard Blend Lauren 2018. IG Agrelo. Luján de Cuyo. Mdz.	\$1,370	\$1,920
Maida Tinto 2020. IG Barreal. Valle de Calingasta. San Juan.	\$1,500	\$2,100
Tutu Malbec 2021. IG Gualtallary - IG Paraje Altamira. Valle de Uco. Mendoza.	\$1,630	\$2,280
Le Petit Voyage Criolla 2022. IG Vista Flores. Valle de Uco. Mendoza.	\$1,840	\$2,580
Matias Riccitelli The Apple Doesn't Fall Far From The Tree Bonarda 2020. L. de Cuyo. Mdz.	\$1,980	\$2,770
Tinto Negro Finca la Escuela El Limo 2020. IG Paraje Altamira. Valle de Uco. Mdz.	\$1,980	\$2,770
Manos Negras Artesano Pinot Noir 2020. San Jose. Valle de Uco.	\$2,030	\$2,840

VINOS DE POSTRE

Federico López Gran Jerez 2021. IG Maipú. Mendoza.	\$500
Malamado Malbec. IG Maipú. Mendoza.	\$910
Soleria Torrontés by Malamado. Santa Rosa. Mendoza.	\$1,950
Terrazas Petit Manseng 2018 El Yaimá	\$1,350
Rutini Colección Encabezado De Malbec 2020. IG Gualtallary .V. de Uco. Mdz.	\$1,520
Saint Felicien Semillon Doux 2012 (Botritizado). Luján de Cuyo-Rivadavia. Mdz.	\$2,250
Rutini Antologia XXXVII 2010. IG Tupungato. Valle de Uco. Mendoza.	\$5,260