

ALDO'S WINE BAR

⊗	Escabeche de mar, aceite de oliva y vinagre natural	\$ 3.200
⊗	Ensaladilla española con jamón horneado	\$ 3.400
⊗	Chupín de pescado servido con tomates, papas, alcaparras y lima	\$ 2.600
	Embutidos y chacinados con aceitunas marinadas	\$ 2.980
⊗	Elección de quesos por 3 servidos con pan de masa madre	\$ 3.200
	Jamón crudo con manteca montada en shokupan tostado	\$ 2.300
⊗ ⊕	Tortilla de acelgas orgánicas y cuartirolo	\$ 2.200
	Croqueta Gallega, servida con salsa picante	\$ 1.600
	Pate maison con garrapiñada salada	\$ 1.500
⊗ ⊕	Tortilla clásica de papas y huevos de campo	\$ 2.000
⊕	Lasagna vegetariana con mozzarella y pomodoro	\$ 2.800
⊕	Cavatelli Brócoli	\$ 2.900
⊗ ⊕	Ensalada de vegetales orgánicos y huevo bio	\$ 1.500
⊕	Hongos servidos con Kale, Putanesca y puré de alubias	\$ 3.000
⊗ ⊕	Burrata servida con caponata	\$ 3.500
	Porción de masa madre	\$ 500

DOLCI

	Torta Caprese	\$ 1.900
⊗	Frutillas con mascarpone	\$ 1.800
⊗	Panna cotta	\$ 1.500

BEBIDAS

Drinks
& Coffee

Beer

SIN ALCOHOL		CERVEZA	
Agua Mineral	\$ 440	Chachingo Porrón 500ml	\$ 1.400
Gaseosa	\$ 640	(Ipa, Amber, Porter, Pale Ale)	

COCKTAILS

BLANC COLLINS Gin Gordons, almíbar de Sauvignon Blanc, pomelo, soda.	\$ 1.400
APEROL ROSE Aperol, vino rosado, almíbar de Hibiscus, soda.	\$ 1.400
AMARO VECCHIO SOUR Amaro, limón, aquafaba, almíbar simple.	\$ 2.400
ITALIAN BLOODY Vodka con pepperoncino, jugo de tomate, tabasco, salsa inglesa.	\$ 2.600
MALAMADO Solería, manzana, lima, gibson de manzana	\$ 2.500
TORRONCUYA Vodka con cedron, torrontés, maracuyá.	\$ 2.000
NEGRONI DE LA CASA Gin Gordons, Martini Rosso, Pins picante.	\$ 1.600
TONICO ALDOS Sor Gin, Leonce Vermouth, limón, tonica.	\$ 2.300